

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS

ESCUELA DE ANTROPOLOGÍA

**DISERTACIÓN PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIATURA
EN ANTROPOLOGÍA SOCIO-CULTURAL**

**“ETNOGRAFÍA SOBRE POBLACIÓN Y ALIMENTACIÓN DE LOS QUICHUAS
DE LA COMUNA DE PLAYAS DE CUYABENO”**

SUSANA ANDA

DIRECTOR: TEODORO BUSTAMANTE

QUITO, 2010

ABSTRACT

Esta tesis como indica su nombre, consiste en un estudio etnográfico enfocado en la alimentación de una de las cinco nacionalidades indígenas, habitantes de la reserva de producción faunística del Ecuador Cuyabeno: la población Quichua de la comuna Playas de Cuyabeno, ubicada en la provincia de Sucumbíos y situada en la rivera del río Aguarico. Este trabajo muestra, desde la adaptación cultural, los modos de vida de un pueblo Quichua donde se siguen sosteniendo dinámicas tradicionales en la obtención de alimentos para la subsistencia y en el que en su contexto social y económico, no existe cabida para la producción de excedentes alimenticios ni de una constante circulación monetaria.

DEDICATORIA:

A mi madre y padre...

AGRADECIMIENTOS:

Quiero agradecer a la Familia Chávez-Correa por su hospitalidad como un miembro más de su familia, particularmente a Doña Bertilda y Don José por tratarme como su hija y a Flor y Rocío por tratarme como su hermana y por enseñarme a hacer chicha y a limpiar el pescado. A Doña Victoria Aguinda, Doña Rita Yumbo, Doña Alicia Coquinche, las profesoras Berna Grefa y Dina, Hilda Machoa, Doña Elva Yumbo, Eugenia Machoa, Doña Celina Jipa, Carmen Yumbo, Paquita Shiguango, Doña Norma Jipa, Doña Digna Coquinche, Doña Lidia Vargas. A Alicia Machoa y Beatriz Machoa por su hospitalidad, también a Norma Gualinga y Martha Gualinga por su buen humor e igualmente por su hospitalidad. También a los hombres de la comunidad quiero agradecer, especialmente a Gustavo Shiguango, Jesús Chávez y Daniel Chávez, Don Mesías Casanova, Don Marcial Noteno, Don Manuel López, Darwin Otabalo, Don Berselino Noteno, Marlon Vásquez, Luis Coquinche, Don Carlos Noteno, Don Silverio Grefa, Don Juanciano Machoa y Valerio Shiguango que a pesar de que no compartí mucho tiempo con ellos, igualmente me brindaron un ambiente agradable y seguro durante mi estadía.

Por otro lado, quisiera agradecer por la atención prestada a mi trabajo etnográfico a Teodoro Bustamante, Cristobal Landázuri, Romel Lara, Segundo Moreno y Patricio Trujillo quienes permitieron con sus enseñanzas, consejos y con diferentes opiniones que se lleve a cabo este estudio.

Igualmente agradezco a las personas que me ayudaron pacientemente en la revisión consistente de mi trabajo: Boris Idrovo y mi tía Gladys Álvarez; y en la formulación de cuadros: a mi hermano Santiago Anda. Finalmente, gracias a los parientes y a las personas más allegadas, Manuel Kingman, Pablo Hermida y Carlos Jarrin,, quienes también me apoyaron con su constante intervención y preocupación.

INDICE

	Página
Introducción	12
CAPÍTULO 1	
ENFOQUES TEÓRICOS: Etnografía y Alimentación	21
1.1 Etnografía: de la etnografía clásica a la etnografía amazónica	21
1.2 Alimentación	36
CAPÍTULO 2	
METODOLOGÍA Y TÉCNICAS	41
CAPÍTULO 3	
POBLACIÓN Y ECOSISTEMA: Procesos dinámicos de interacción	46
3.1 Amazonía y Reserva de Producción Faunística Cuyabeno (RPFC)	47
3.2 Población Amazónica	59
3.3 Población Quichua de la Comuna de Playas de Cuyabeno	64
3.4 Población e historia	83
CAPÍTULO 4	
RECURSOS ALIMENTICIOS: El mundo de lo crudo	93
4.1 Calendario alimenticios: abundancia y escasez	93
4.2 Cacería y creencias: espacios compartidos de género	108
4.3 Recolección de gusanos: Una actividad secundaria	124
4.4 Pesca: Una actividad cotidiana	131
4.5 Cría de animales	138

CAPÍTULO 5	
ALIMENTACIÓN: El mundo de lo privado	142
5.1 Conservación de alimentos	142
5.2 Preparación de alimentos	145
5.2.1 Preparación de bebidas	154
5.3 Creencias y prohibiciones	157
Conclusiones	160
Bibliografía	165
ANEXOS	174
Anexo 1: Tabla de informantes y Colaboradores	175
Anexo 2: Descripción de Mapas de la Reserva de Producción Faunística Cuyabeno	177
Anexo 3: Reconstrucción de calendario alimenticio de la Comuna de Playas de Cuyabeno	180
Anexo 4: Dibujos de niños de Playas de Cuyabeno mostrando contexto ecológico	183

INDICE DE TABLAS

	Página
Tabla 1: Cronograma de salidas de campo	42
Tabla 2: Sistematización de datos para elaboración de etnografía	44
Tabla 3: Comunidades indígenas de la Reserva de producción Faunística Cuyabeno (RPFC)	56
Tabla 4: Nacionalidades indígenas de la Amazonía y ubicación	64
Tabla 5: Miembros de cada hogar (Censo 2004-2005)	66
Tabla 6: Playas y quebradas de la Comuna de Playas de Cuyabeno	82
Tabla 7: Primeras familias de la comuna, Procedencia y Ríos de referencia	85
Tabla 8: Relación Institucional con la Comuna Playas de Cuyabeno	91
Tabla 9: Calendario de obtención de recursos alimenticios de los habitantes de la Comuna de Playas de Cuyabeno	98
Tabla 10: Calendario de recursos cosechados y de recolección de alimentos de los habitantes de la comunidad de Playas de Cuyabeno	104
Tabla 11: Cacería de animales y recolección de insectos practicado entre los habitantes de la Comuna de Playas de Cuyabeno	117
Tabla 12: Alimentos y Preparación	153
Tabla 13: Bebidas y Preparación	157

INDICE DE MAPAS

	Página
Mapa 1: Límites de la Reserva de Producción Faunística Cuyabeno (RPFC)	55
Mapa 2: Ríos y comunidades de la Reserva de Producción Faunística Cuyabeno (RPFC)	56
Mapa 3: Comunidad Playas de Cuyabeno-Centro Poblado	79
Mapa 4: Comunidad Playas de Cuyabeno-Fincas	81
Mapa 5: Procedencia de pobladores de la Comuna de Playas de Cuyabeno	84

INDICE DE GRÁFICOS

	Página
Gráfico 1: Densidad demográfica de la región amazónica	60
Gráfico 2: Densidad demográfica de las provincias de Napo, Sucumbíos y Orellana	61
Gráfico 3: Densidad demográfica de las provincias de Morona Santiago, Zamora Chinchipe y Pastaza	61
Gráfico 4: Población Quichua a nivel nacional	62
Gráfico 5: Población indígena de la Amazonía	63
Gráfico 6: Población indígena de Sucumbíos	63

INDICE DE FOTOS

	Página
Foto 1: Río Cuyabeno	50
Foto 2: Río Aguarico	52
Foto 3: Centro poblado de la Comuna de Playas de Cuyabeno	69
Foto 4: Minga Comunitaria	71
Foto 5: Escuela de la comuna	74
Foto 6: Pesca abundante en verano	97
Foto 7: Cosechando yuca	103
Foto 8: Para sembrar yuca no se puede ingresar con la menstruación	107
Foto 9: Cazador con Guatusa	109
Foto 10: Venado cazado y amarrado para ser transportado al hogar	113
Foto 11: Desplumando pava de monte negra	115
Foto 12: Chonta Curu o gusanos de Chonta	125
Foto 13: Recolección de Chonta Curu en familia	126
Foto 14: Recolección de Ungurahua	128
Foto 15: Paiche	131
Foto 16: Niño y Bagre	133
Foto 17: Arco y Chuzo, herramienta de pesca utilizada antiguamente	136
Foto 18: Cría de pollos	140
Foto 19: En verano se seca el pescado colgándolo en el techo de la casa	144
Foto 20: Carne de Guanta ahumándose en el fogón	145
Foto 21: Niña brindando chicha en una mocawa	146

Foto 22: Plato de Guanta asada con arroz, yuca y plátano verde	149
Foto 23: Mujer con su hija en brazos haciendo chicha	155

INTRODUCCIÓN

En la provincia de Sucumbíos, situados en la rivera del río Aguarico, se encuentran ubicados los quichuas de la Comuna de Playas de Cuyabeno. Ellos representan una de las cinco nacionalidades indígenas que habitan en la Reserva de Producción Faunística del Cuyabeno (RPFC).

Este singular pueblo -lejos de las costumbres cotidianas de las sociedades urbanizadas, que tienden a la búsqueda de un excedente económico que, a su vez, les permita obtener bienes de consumo-, muestra como una de sus particularidades, su capacidad de adaptación a las economías locales de subsistencia, en las que sus principales actividades son la cacería, la pesca y la recolección de alimentos. Esto es muestra de que, las actividades productivas de los pobladores quichuas obedecen a prácticas de adaptación al entorno natural y cultural.

La Comuna de Playas de Cuyabeno, es un poblado en el que sus habitantes residen en la RPFC, y por lo tanto, responden a políticas de conservación de su entorno ecológico. Las restricciones, existentes en la reserva, para la realización de actividades vinculadas a la extracción de recursos naturales como el petróleo y la madera, condicionan la construcción de vías de comunicación –especialmente carreteras-, y, por otro lado, las limitaciones que existen para la producción de agricultura intensiva, así como las prohibiciones relacionadas a la introducción de ganado y otras especies ajenas al ecosistema de la reserva, son todos factores que han generado entre sus pobladores prácticas distintas a las de otros poblados que permanecen en constante contacto con la economía nacional -en cuanto a las relaciones sociales de producción y el comercio-, de los grandes centros urbanos, en donde existe una continuidad en lo que se refiere a las actividades de producción comercial.

En consecuencia, los habitantes de la Comuna de Playas de Cuyabeno han ido configurando sus propios procesos culturales de adaptación, en los que se fortalece la práctica de estrategias tradicionales y locales de supervivencia y se minimiza la búsqueda de capital,

así como los niveles de su circulación, necesarios para la adquisición de bienes y servicios que podrían ser considerados como circunstanciales (servicios como la educación secundaria, la atención médica; y productos como medicamentos, electrodomésticos, alimentos preparados y conservas, entre otros).

Los investigadores y la investigación

En el 2004, mientras estudiaba mis últimos cursos de Antropología Cultural, en la Universidad Católica de Quito, encontré en el campus un anuncio que notificaba que se buscaba urgentemente una antropóloga interesada en trabajar en un proyecto sobre cacería de subsistencia en el área del Cuyabeno. Mi interés por la Amazonía ecuatoriana me llevó a llamar y preguntar sobre el proyecto, pues aún no había obtenido mi título, y además, jamás había trabajado como antropóloga -el mayor acercamiento laboral con respecto a mi carrera fue la corrección y sistematización de encuestas, trabajo que había tenido que desempeñar para poder cubrir una parte de mis estudios-. El ser aceptada, me permitió terminar mi carrera con experiencia en la praxis social.

En 1995, la Facultad de Biología de la Universidad Católica del Ecuador, estableció el Centro de Biodiversidad y Ambiente (CBA), en la perspectiva de brindar apoyo técnico y científico en temas relacionados a su disciplina. Con el afán de contribuir al estudio y a la conservación de la biodiversidad y ambiente de la Reserva de Producción Faunística Cuyabeno (RPFC), el CBA emprendió la investigación sobre el “Sistema de Evaluación y Monitoreo de la Biodiversidad de la Reserva de Producción Faunística Cuyabeno: Bases para su implementación”, como parte del proyecto presentado a la Comisión Europea por UCODEP (Unidad de Cooperación para el Desarrollo de los Pueblos). Aquí se estableció una red de cooperación institucional para la investigación y monitoreo en el manejo sustentable de los recursos naturales -específicamente de la fauna silvestre- dentro de la RPFC.

La Investigación fue dirigida por el Dr. Luis Coloma, el MSc. Santiago Ron fue el

responsable de la evaluación de especies amenazadas; mientras que el Dr. Friedemann Koster, fue quien asumió la dirección del Componente de Cacería de Subsistencia.

En el proyecto participaron varios investigadores, sobre todo biólogos, que fueron distribuidos en diferentes áreas para recolectar datos acerca de anfibios, reptiles, aves y mamíferos; correlativamente, se conformó un equipo que debía investigar la actividad de cacería de subsistencia, desarrollada dentro de la reserva.

El estudio buscaba realizar un aporte preliminar, acerca de los agentes ecológicos, sociales y faunísticos que afectan la conservación de la reserva, para implementar un seguimiento de las actividades de subsistencia que se efectúan dentro la comunidad desde un estudio antropológico y biológico.

Para esta área, el Departamento buscaba una mujer antropóloga y un hombre biólogo para conformar un equipo de trabajo que recogiera información de ambos géneros y que recopilara información cualitativa y cuantitativa en torno a las actividades de cacería dentro de la comunidad.

Los datos cualitativos de la investigación se obtendrían principalmente de la información sobre los aspectos socio-culturales, y la información de los datos cuantitativos se obtendrían a través del estudio biológico.

La investigación, en un principio, se limitó a dos comunidades, la comunidad Quichua *Playas del Cuyabeno*, y a la comunidad Siona *Puerto Bolívar*. Estas dos comunidades están situadas en diferentes ecosistemas; la primera en un ecosistema de aguas blancas y Varzea; y la otra en un ecosistema de aguas negras e Igapó. Se consideró que ambas serían las más representativas para el diagnóstico, por pertenecer a ecosistemas características y determinantes de la Amazonía ecuatoriana.

Cuando ingresamos por primera vez a la comunidad de Puerto Bolívar, pudimos observar que la población estaba reacia a la incursión de investigadores a su comunidad, tanto, que no nos permitieron recopilar información de la zona hasta casi la terminación del proyecto, esta resistencia se debía a las prioridades e intereses que ellos mantenían.

El turismo constituye la actividad primordial para los pobladores Sionas de Puerto Bolívar y por lo tanto es concebido como prioridad para ellos, por otro lado, los pobladores de esta área han recibido a varios investigadores que no han cumplido con su promesa de devolver la información obtenida a la propia comunidad, además que no han encontrado el beneficio directo del ingreso de investigadores científicos.

En cambio, los pobladores de la comunidad de Playas del Cuyabeno, a pesar de que manifestaron ciertas inquietudes, no se opusieron tajantemente a nuestro ingreso. Debido a estas circunstancias, optamos por realizar el estudio únicamente en la comunidad de Playas del Cuyabeno.

Esto, por supuesto, implicó que los aspectos técnicos y metodológicos de la investigación planeados al principio cambiaran y solamente se realizaría el trabajo etnográfico en una sola comunidad, la Comuna quichua de Playas de Cuyabeno, así se reorientó la investigación, que igual tendría un año de duración.

El trabajo de campo fue dividido en dos etapas: la primera, coordinada directamente por con la Universidad Católica del Ecuador y la segunda, con la Universidad Católica y la UCODEP (Unidad de Cooperación para el Desarrollo de los Pueblos).

La primera etapa consistió en la obtención de datos principalmente desde la visión de las mujeres, ya que como se mencionó anteriormente, el trabajo antropológico fue realizado

con mujeres para facilitar el ingreso a la comunidad y para obtener mayor confianza en el ámbito femenino. Por esto, mucho de este trabajo fue realizado en los ámbitos donde predomina el género femenino como en la chacra, en la casa y en la cocina. Sin embargo, el estar en el hogar no implicaba que se denegaba el ingreso de los hombres (el esposo, los hermanos, o hijos) y también ellos participaban en las conversaciones y entrevistas sin ninguna restricción. Aunque cabe recalcar que especialmente en la obtención de datos sobre el tema de cacería -considerado sobretodo como un espacio masculino-, fueron las mujeres informantes de esta investigación quienes dieron la información sobre este tema desde su perspectiva.

Cabe resaltar, que en esta primera etapa de trabajo, se aplicaron técnicas y métodos tradicionales para la realización de la etnografía a través de observación participante, entrevistas, conversaciones, diario de campo, grabaciones y material fotográfico; mientras que en la segunda etapa, se realizaron una serie de talleres basados en la metodología de “Sondeo Rural Participativo”, donde participaban hombres y mujeres en grupos de 5-10 personas, estos talleres nos permitieron trabajar sobre temas concretos en poco tiempo.

Han pasado ya 6 años desde la recopilación de datos en el campo, y cíclicamente se ha ido dificultando el camino y cada vez me he encontrado más distanciada de la realización de esta tesis. En este sentido, me identifico con Levi-Strauss (1988:19) sobre el desarrollo de su libro “Tristes Trópicos”, elaborado 15 años después de su viaje a Brasil.

Muchas veces me cuestioné sobre los datos etnográficos recopilados, por su nivel de relevancia o si los datos obtenidos serían los correctos para mantener una cohesión dentro de un estudio serio, y mientras he ido desarrollando el trabajo, poco a poco me doy cuenta que su validez es fiel a mi estado en la época.

La investigación se hace con enfoque etnográfico en el que prevalecen datos descriptivos y sistemáticos sobre la subsistencia de los Quichuas de Playas de Cuyabeno. Los registros

descriptivos, obtenidos en el campo, muestran las formas de subsistencia de la comunidad, y especialmente las que se encuentran relacionadas con sus prácticas alimenticias, que fueron conseguidas mediante las relaciones directas creadas con los actores sociales participantes.

Asimismo, los registros obtenidos son complementados con datos comparativos, conseguidos a través del contraste con trabajos de autores que igualmente han trabajado en etnografías de comunidades amazónicas como Chagnon (1968); Goldman (1963); Meggers (1976); Von Greave (1989); Bellier (1994); Chaumeil (1994); y Goulard (1994), que han realizado estudios similares sobre la subsistencia de otras poblaciones Amazónicas.

También se realizó una revisión sobre los trabajos etnográficos del Ecuador, y específicamente de la Amazonía ecuatoriana entre los que se destacan las investigaciones de Descola (1986); Harner (1978); Hudelson (1987); Macdonald (1997); Muratorio (1998); Meggers (1976); Oberem (1980); Rival (1996); Vickers (1989); Whitten, N. (1987) y Whitten, N. Jr. (1985).

El tema central de la etnografía, está enfocado en la alimentación y las relaciones de subsistencia que los Quichuas generan con su entorno físico y cultural. Sobre esto, en primer lugar, es necesario señalar que la población se encuentra afectada por dos tipos de factores. El primero, está dado por las manifestaciones físicas y naturales, que provocan un limitante para la obtención de alimentos en ciertas épocas del año, mientras que, en otros períodos, estas mismas manifestaciones representan un factor favorable para la obtención abundante de estos recursos. Mientras que, el segundo factor está dado por los aspectos materiales y culturales que permiten la obtención de alimentos. Entre ellos resaltamos a las herramientas, técnicas, enseñanzas y creencias que se utilizan o transmiten para su obtención y consumo.

A su vez, existieron dos elementos secundarios que formaron parte de la investigación y que igualmente la complementan. El primero de ellos está dado por los registros de los autores mencionados anteriormente, con el fin de ampliar diversos tópicos relacionados con la subsistencia de los pueblos de foresta tropical. Estos estudios permitieron realizar un ejercicio de análisis y comparación con los datos obtenidos por nosotros. En cuanto al segundo elemento, nos referimos a los temas poblacionales y ecológicos, ya que nos permiten contextualizar las dinámicas de subsistencia de la población Quichua de Playas de Cuyabeno. Tenemos entonces que los aspectos básicos que conforman parte de las características de la población y su historia, son agentes importantes, en la medida que permiten al lector, dentro del contenido señalado, una mejor comprensión sobre la subsistencia de la comunidad.

Cabe resaltar que la investigación no incluye un análisis profundo de las prácticas de subsistencia que no están relacionadas con nuestro tema central, y que estos solo son expuestos para complementar el contexto de la investigación.

El objetivo general consiste en realizar una etnografía de la población y las actividades de subsistencia que lleva a cabo la comunidad quichua de Playas de Cuyabeno, para hacer comprensión de su cultura en general.

Para esto, primeramente se hace una revisión teórica sobre el desarrollo de la etnografía y sus aportes en el estudio de comunidades amazónicas; se revisan etnografías realizadas en la Amazonía ecuatoriana para entender los procesos que han pasado las comunidades de distintas nacionalidades indígenas en comparación a las de los quichuas de la Amazonía. Para una mayor comprensión sobre la comuna de Playas de Cuyabeno, se explica el proceso histórico que se da para que se llegue a denominar a la población como “comuna” y se realiza una contextualización del espacio en relación al ecosistema; son importantes también identificar los tipos de asentamientos que se desarrollan en el mismo espacio, lo cual permite identificar las preferencias y patrones de migración interna que se dan entre los pobladores. Finalmente, para alcanzar el objetivo propuesto se hace una descripción

sobre los recursos alimenticios presentes en la cotidianidad de la comunidad, su manera de obtención, de conservación y preparación de los más representativos de la comuna.

Los datos encontrados muestran que posiblemente, las comunidades amazónicas tienen rutinas, percepciones y prácticas similares entre que se dan entre los pueblos con las mismas características ecológicas y sociales. Esto es percibido en las prácticas de subsistencia y alimentación, pues los habitantes, en las épocas de abundancia practican las actividades de recolección, cacería y pesca con mayor facilidad y en épocas de hambruna desarrollan estrategias para obtener productos agrícolas, frutos e insectos de recolección, poca pesca y poca cacería. También han adaptado crianza de gallinas y patos e incluso algunas personas de la comuna se alimentan con productos comprados como fideos, sardinas y atún. En este sentido, con respecto al consumo de alimentos se podría afirmar que en relación con su cultura lo que se concibe como un *buen alimento*, frena el consumo de los productos comprados en las tiendas como son atún, sardinas y fideos principalmente.

Este estudio está dividido en cinco capítulos y en subtemas, según la materia expuesta en cada sección.

En el primer capítulo se hace una revisión sobre los enfoques teóricos de la etnografía y la alimentación. Se consideran aportes de las principales corrientes teóricas que han participado en la transformación de la antropología y de la etnografía. Conjuntamente, se hace referencia a estudios etnográficos similares en poblaciones amazónicas, y sobre todo, en poblaciones ubicadas en el oriente ecuatoriano. Complementariamente, en el segundo capítulo hablamos sobre los aspectos operacionales y metodológicos del estudio.

En el tercer capítulo, se da una contextualización de la Amazonía ecuatoriana y su población. Las denominadas culturas de la selva amazónica, fueron identificadas por poseer varios rasgos característicos (Steward: 1963; Vickers: 1989; Meggers: 1976; Goldman: 1963) como la baja densidad demográfica, el traslado constante, el uso extensivo del

bosque para actividades de caza, pesca y recolección de frutos, la agricultura de rotación y el nivel bajo de organización socio-política. El capítulo amplía la información de tres puntos mencionados: la baja densidad poblacional amazónica, las migraciones internas y el uso extensivo del bosque para la obtención de recursos alimenticios. Para esto, se muestra la interacción de la cultura con la ecología, formulando un enfoque sistémico de adaptación al medio ecológico. Existen varios escenarios coherentes en esta dinámica, donde se incluyen la población como unidad de análisis; el ecosistema como contexto; y la adaptación y modificación del entorno, como procesos de interacción entre la población y el ecosistema. Asimismo, se hace una descripción sobre los espacios de uso dentro de la población. En este contexto, se ha determinado la existencia de varios escenarios, en los que intervienen los procesos históricos, geográficos y ambientales en un contexto de amenaza constante al medio ambiente; y de cambio cultural en las poblaciones afectadas. Finalmente, este mismo capítulo trata brevemente aspectos del pasado que han influido en los procesos culturales de la comunidad. Se hace una descripción y una reseña histórica, que incluye a las familias de los pobladores de la comunidad, y a sus movimientos migratorios.

Los dos últimos capítulos tratan sobre la obtención y utilización de los recursos alimenticios por parte de la comunidad. Así en el capítulo cuatro, se enfatiza en las condiciones materiales para la subsistencia de los habitantes de la comuna. Aquí se incluyen el control, acceso y modalidades de utilización de herramientas o conocimientos para la obtención de recursos de cacería, pesca y recolección. Mientras que, en el capítulo quinto, -en contraparte al anterior que trata sobre los alimentos crudos- se habla sobre alimentos cocidos y su conservación. Para esto se considera principalmente el papel de las mujeres dentro del ámbito doméstico. En cuanto a este tema, resaltamos que la geografía y la historia de la comunidad de Playas del Cuyabeno, también nos permitió contextualizar el modo de vida de esta comunidad, así como comprender sus mecanismos de subsistencia, entre los que se incluyen, como se ha dicho, la obtención, conservación y preparación de alimentos.

Capítulo 1

ENFOQUES TEÓRICOS: Etnografía y Alimentación

1.1 Etnografía: de la etnografía clásica a la etnografía Amazónica

La búsqueda de explicaciones sobre el origen y el funcionamiento de la humanidad, ha estado presente mientras ha existido la curiosidad por conocer nuestra existencia y la de otros pueblos. Este afán por conocer al mundo ha dado paso a explicaciones formuladas desde la perspectiva de la magia, la religión y el pensamiento mítico; no obstante, con el pasar del tiempo, nuevas percepciones sobre el universo han ido desplazando las anteriores tendencias, y han permitido la aparición de otras, como el materialismo, la ciencia y la razón. De ahí que, mientras el pensamiento mitológico representa un tiempo de la eternidad, o un momento sincrónico (Cassier: 1968), el afán de la historia está dado por el estudio de otra realidad, y en base a la descripción y análisis de acontecimientos ocurridos dentro de una estructuración cronológica, que puede ser medida a partir de la ciencia.

La división entre mitología e historia es muchas veces otorgada al viajero Herodoto, reconocido como “el padre de la historia” o incluso como “precursor de la etnografía”, esto último, a cuenta de haber realizado un enfoque descriptivo de las culturas, y por haber graficado, sin especulación, los aspectos raciales, lingüísticos, religiosos y culturales de otros pueblos. Clifford (1986:2) plantea que estos aportes, junto con los de Montesquieu, forman parte de la tradición etnográfica, en la que se enfoca a la descripción cultural a partir de “lo exótico”, o desde lo extraño.

Marvin Harris (1999), indica que la Antropología surgió como una ciencia de la historia, por lo que sus precedentes estarían en los primeros estudios que tratan sobre el contacto de los occidentales con diferentes poblaciones. No obstante, el afán por descubrir principios y leyes reproductibles dentro de las sociedades -tal como se estaba dando con la aplicación

del método científico en los fenómenos naturales-, dio paso a la entrada de la Antropología como ciencia social.

Así, en el siglo XIX, se configuró la escuela evolucionista, fundamentada principalmente por los aportes de Herbert Spencer, Lewis H. Morgan, Edward B. Tylor, Karl Marx y Friedrich Engels, quienes contribuyeron a la explicación de los orígenes de la sociedad y de sus instituciones, por medio del concepto de desarrollo progresivo de la humanidad, definiendo los cambios sociales mediante estadios a los que debía llegar cada sociedad, de una manera lineal. De este modo, los métodos que debían seguirse para el desarrollo teórico de los estudios de las sociedades simples y complejas, eran utilizados para dar seriedad empírica a las investigaciones.

Al margen de mantener una fuerte correspondencia con estudios escritos por viajeros, naturalistas, cronistas o misioneros, que marcaron su participación en los estudios sobre diferentes pueblos, los trabajos, tanto de Tylor¹ como de Morgan y Spencer, evidencian una significativa carencia de trabajo de campo, lo cual, a su vez, distingue el contexto del enfoque evolucionista. Harris (1999) afirma lo anterior cuando dice que:

“Ni Morgan, ni Tylor, ni Spencer iniciaron programas de trabajo de campo intensivo. De los tres, solo Morgan llegó a tener un conocimiento directo de las culturas de algunos grupos primitivos. Pero ni siquiera el trabajo de Morgan con los iroqueses puede considerarse, si se mide con criterios modernos, verdadera experiencia de campo, puesto que no incluyó un contacto continuo y prolongado con la rutina diaria de una comunidad local determinada. Tylor, aunque era un viajero ávido y un observador perspicaz, no hizo nada que ni de lejos pudiera compararse con trabajo de campo en el sentido moderno, y en cuanto a Spencer, ni siquiera le gustaba viajar.” (Harris; 1999:146)

¹ La primera publicación de Tylor, *Anahuac* (1861), es un libro con relatos sobre su viaje a México, en los que se pueden encontrar observaciones y análisis relacionados a la población, por lo que es considerado como uno de los primeros informes de campo, mas no como una etnografía propiamente dicha.

Lo verdaderamente importante para Tylor, y para los otros evolucionistas de la época, era el análisis de la información. Este análisis de información se basaba en comparaciones sistemáticas, provenientes de documentos de viajeros y misioneros donde, en la mayoría de casos, los aportes carecían de normas etnográficas.

En el libro *Investigaciones sobre la historia de la humanidad*, de Tylor (1865), se realizó una especie de “etnografía a distancia” obtenida por medio del método comparativo simple y el método comparativo estadístico², que consistían en la comparación de datos etnográficos de los “pueblos primitivos” y de los vestigios de cultura material de sociedades desaparecidas.

A principios del siglo XX, los enfoques y los métodos aplicados por los evolucionistas fueron enérgicamente criticados, y a cuenta de ello se desarrollan nuevas corrientes antropológicas, que ambicionaban cambiar las premisas dadas por los evolucionistas del siglo XIX. Así, los esfuerzos por buscar resultados en base a los orígenes de la sociedad y de las instituciones, fueron reemplazados por el estudio substancial del funcionamiento de las sociedades. De este modo, se fueron estableciendo simultáneamente varias escuelas con nuevas propuestas. (Marzal, 1997; Harris, 1999).

En Inglaterra aparece la escuela de Antropología social, cuyos principales exponentes son Bronislaw Malinowski y Alfred Radcliffe-Brown; en Francia aparece la escuela etnológica, representada por Marcel Mauss; Mientras que en Estados Unidos, aparece la escuela de Antropología cultural -denominada también “particularismo histórico”-, representada por

² También en el libro “On a method of investigating the development of institutions, applied to laws of marriage and descent”, Tylor (1889,) utiliza una serie de muestras de diferentes sociedades, aplicando el método comparativo estadístico para obtener datos sociales para el cálculo de probabilidades. Esta contribución dio paso a que Tylor sea considerado el fundador de los métodos estadísticos sociales.

Franz Boas. Estas tres escuelas surgen por carencias en el modelo evolucionista y en busca de una liberación de las regularidades diacrónicas impuestas por este mismo modelo.

La escuela de etnología francesa –a diferencia de las otras dos escuelas- no desarrolló un nuevo modelo metodológico dentro del trabajo de campo (Marzal, 1997:36). En cambio, tanto en la escuela británica como en la norteamericana, se desarrollan nuevos métodos etnográficos en las que se incluye la obtención de datos de campo recolectados de manera intensiva y con análisis sincrónico de las relaciones funcionales, de este modo, se esperaba mantener el cientifismo dentro de la disciplina de la antropología (Harris, 1999:445), a diferencia del método comparativo usado anteriormente por los evolucionistas que para los estudios de las sociedades fue criticado por sus limitaciones, por la carencia de trabajo de campo y sobre todo por la formulación de analogías entre distintos pueblos que no permitían un estudio íntegro de las sociedades. (Harris, 1999; Cucho, 2004).

La escuela de Antropología social británica, se basa en el concepto Durkheimiano de solidaridad social (Harris, 1999:445). En este sentido, la cultura, es vista como un sistema total integrado. Este sistema es concebido como una estructura equilibrada y armónica, que se mantienen constantes gracias a la cohesión y solidaridad que existe en las relaciones entre sus individuos (Harris, 1999:445-446; Cucho, 2004:41).

Entre los trabajos antropológicos más destacados de la escuela de antropología social constan las etnografías de *Argonauts of the Western Pacific* de Malinowski (1932) y *The Andaman Islanders* de Radcliffe Brown (1922), que son etnografías que se desarrollaron de manera empírica y donde los principales elementos para la obtención de información de campo son la estadía durante largos periodos de tiempo en la comunidad, aprender el idioma, realizar observación participante y proporcionar importancia a los testimonios dados directamente por los pobladores. (Malinowski: 1932; Radcliffe Brown:1922). Según Malinowski, para la obtención de un trabajo completo sobre la comunidad, estos elementos deben ser procesados de manera que se tome en cuenta los aspectos sociales, culturales y psicológicos de la comunidad (Malinowski, 1932: xvi).

Por otro lado, dentro de la etnología francesa, los estudios de campo intensivos datan hasta después de los años 30, entre los discípulos de Marcel Mauss (Harris, 1999:402; Marzal, 1997:36). Como ya se mencionó anteriormente, dentro de la escuela etnológica no existe una “revolución metodológica sobre el terreno como la de Boas y Malinowski (...)”(Marzal, 1997:36), por lo que Mauss desarrolla sus trabajos etnológicos con poco trabajo de campo y en base a la comparación de trabajos etnográficos documentados de manera adecuada por otros autores (Evans Pritchard, 1966: viii), este es el caso de uno de los trabajos más reconocidos de Marcel Mauss *The gift* (1966).

La escuela de antropología cultural, aportó formidablemente a la antropología con métodos etnográficos consistentes. Las etnografías de Boas, -en las que se incluye una de las más destacadas de la antropología cultural, la etnografía sobre los Kwakiutl (1921)-, aplicaban un método científico empirista, basado en la recolección de datos mediante la observación y la experimentación. Estas medidas se aplicaban, a través de la acumulación de datos y objetos que representaban la cultura material. También el estudio de la lengua del pueblo, la recopilación de mitos y la participación en los ritos eran de fundamental importancia para la realización de sus estudios etnográficos. (Cucho, 2004).

En este sentido, Boas hace de la Antropología una ciencia independiente, que posee herramientas y métodos propios para la sistematización del trabajo de campo. (Harris, 1999). Así lo desarrolla en su primer libro publicado, *The Central eskimo* (1888), donde se visibilizan los primeros intentos por “humanizar al salvaje”. De este modo, Boas se convierte en el fundador de la escuela de la Antropología cultural norteamericana, en la que revela que el desarrollo de una cultura con respecto a otra, tiene un sentido relativo, por lo que cada cultura debe ser reconocida por su carácter propio y, consecuentemente, debe ser estudiada como caso particular. (Harris, 1999). Posteriormente, esta corriente tendría otros seguidores como Margaret Mead y Ruth Benedict, quienes, con las raíces del enfoque teórico del particularismo histórico, fundaron la escuela de cultura y personalidad.

Más allá de los estudios clásicos mencionados, que a su vez han permitido una orientación para la obtención de datos etnográficos en el campo y recopilación de información bibliográfica adicional para este estudio, tenemos también perspectivas teóricas que se fueron dando posteriormente dentro del campo de la antropología que se desarrolla en Latinoamérica. Las más destacadas para la presente investigación, son los estudios de Julian H. Steward, quien en la primera mitad del siglo XX, se lo ha considerado como el pionero de la ecología cultural, por plantear la relación entre cultura y entorno.

En 1943 Steward empezó a tener relación con proyectos en Latinoamérica (Marzal, 1997:257) y publica uno de los trabajos más significativos: *The Handbook of South American Indians* (1963).

El manual, consiste en una recopilación de etnografías de distintos autores, quienes han hecho trabajos sobre poblaciones de Sur América. Y en base a estos trabajos, desarrolla una clasificación de lo que denominó como “áreas culturales”, analizando a cada cultura por su localización geográficas, antes que analizarlas de manera particular por sus estructuras culturales (Steward, vol 3, 1963:883). Steward, percibe que los procesos de adaptación de las sociedades a su medio ambiente se da por medio de una articulación entre los aspectos tecno-económicos -relacionados a la producción- y tecno-ecológicos -relacionados al hábitat de las distintas poblaciones humanas- (Marzal, 1997:269; Harris, 1999:567).

Las áreas culturales que se incluyen en el *The Handbook of South American Indians* (1963) son las áreas culturales andinas, áreas culturales marginales, áreas culturales circuncaribeñas, y áreas culturales de foresta tropical (Steward, vol 4, 1963).

Según Steward, las denominadas *Tropical forest tribes*, presentes en la Amazonía, se encuentran divididas en dos: las primeras son las culturas básicas del bosque tropical que se sitúan en los bordes de las principales corrientes de agua (ríos y costas) – en este grupo, se incluye la comunidad estudiada en el presente trabajo, por su ubicación ecológica-; y las

segundas son las culturas simples o marginales del bosque tropical, que están situadas en la periferia de la cuenca amazónica, cerca de pequeños ríos (Steward, vol 3, 1963: 883).

Las poblaciones de las áreas culturales de foresta tropical –tanto como las poblaciones de otras áreas designadas en el *Handbook of South American Indians* de Steward (1963)- presentan entre sí estructuras similares de comportamiento y de adaptación a su entorno, demostrando claramente analogías en el desarrollo de la cultura material y también semejanzas en las formas de explotación de recursos naturales (Steward, vol 3, 1963:886), de este modo, las poblaciones de las diversas áreas culturales pueden ser estudiadas mediante generalizaciones (Steward, vol 4, 1963:669).

Específicamente entre los estudios de las poblaciones Amazónicas, sobresalen aquellos enfocados en los ámbitos de la ecología cultural. Entre los que se incluyen los trabajos de: Betty Meggers (1976); Bernard Von Graeve (1989); Santos y Barclay (1994); Irving Goldman (1963); Lathrap (1970); Pierre Clastres (1998); Harner (1978); Chagnon (1968) y R. Carnerio (1982). Y son quienes han permitido que el presente trabajo asuma un enfoque desde la ecología amazónica.

Betty Meggers (1976), en su libro *Amazonía: un paraíso ilusorio*, con la ayuda del método comparativo, realiza un estudio completo sobre los aspectos ecológicos y sociales Amazónicos, y contribuye con ello a la interpretación y análisis de sociedades amazónicas situadas en dos distintos ecosistemas: en primer lugar, el denominado Terra Firme, que se encuentra situado en zonas altas, y que se caracteriza por una presencia mayoritaria de suelos estériles, y que es donde se han adaptado los Camayurá, los Jívaro, los Kayapó, los Siriono y los Waiwai; y, en segundo término, el ecosistema de Várzea, determinado por la fertilidad de las tierras bajas ribereñas, y que es aquel en donde se adaptaron otros grupos étnicos -actualmente extintos- como los Omagua y los Tapajós.

Desde este enfoque se resaltan los diversos factores culturales, y su relación con la explotación del medio ambiente para la subsistencia, de este modo, destaca las técnicas tradicionales de obtención de recursos alimenticios, incluyendo la recolección, la cacería, la pesca; y la agricultura itinerante, llevada a cabo mediante las técnicas de tala, quema y siembra. Igualmente, busca patrones de relación entre: el consumo de alimentos, las prácticas tradicionales, las formas de organización social y las de vivienda; relacionándolos a los aspectos medio ambientales mencionados.

Por otro lado, uno de los estudios amazónicos más representativo, estructurado a manera de etnografía, está dado por la contribución de Bernard Von Graeve (1989), sobre los Páca Nova de Brasil. Registra datos desde 1969 hasta 1970. Este autor, con ayuda de la misión católica que trabajaba en el área, realiza una descripción socio-cultural en torno a los procesos de transición económica y social, que habrían sido resultado de la introducción de caucheros, mineros y misioneros dentro del territorio de este grupo étnico. Por este lado, se explica la asimilación cultural de la sociedad Páca Nova al contexto de la sociedad masiva brasilera, a través de la introducción de agentes externos a la comunidad, en la perspectiva de integrarla, poco a poco, a una economía capitalista fragmentada, sobre todo en lo que se relaciona a la explotación de recursos naturales y logrando así la desintegración de esta sociedad y de sus costumbres tradicionales.

Otro aporte sobre estudios amazónicos, enfocado principalmente en un análisis de sociedades de selva amazónica mediante el método comparativo, es la guía etnográfica de la Alta Amazonía, recopilada por Santos y Barclay (1994). En ella se presentan varias etnografías de distintos pueblos de la Amazonía, que son clasificados según su grupo lingüístico. Se utiliza principalmente el concepto de “área histórico cultural”, que se concibe como:

“un espacio habitado por un número variable de pueblos indígenas que pueden o no compartir una misma filiación lingüística, que han mantenido relaciones más o menos permanentes de intercambio amistoso u hostil, que se han visto afectados por procesos

históricos semejantes, y que por ello han desarrollado una serie de rasgos socio-culturales más o menos comunes” Santos y Barclay (1994:xix).

El concepto de “área histórico cultural”, conforma parte de la percepción teórica de J. Steward cuando se refiere a “áreas culturales”. Este concepto es analizado en tres comunidades lingüísticas: Mai huna, Yagua y Tikuna; para, a través de la utilización del método comparativo, demostrar las similitudes históricas, geográficas y culturales que se han dado entre estos distintos pueblos que pertenecen a una misma “área”, y que han sido expuestos a dos principales agentes externos, como son las misiones católicas y la industria de extracción de caucho:

“Los pueblos mai huna, Yagua y ticuna han compartido a grandes rasgos una misma historia de contacto con agentes foráneos. En todos estos casos los primeros contactos más o menos regulares fueron con misioneros jesuitas y tuvieron lugar a comienzos del siglo XVIII, si bien los antepasados de los Mai huna estuvieron expuestos a intentos reduccionales a manos de los franciscanos desde el siglo XVII. Sin embargo, es recién hacia la segunda o tercera década de dicho siglo que segmentos de todas estas poblaciones pudieron ser reducidos en misiones mono – o pluri – étnicas. Expulsados los jesuitas y desaparecidas muchas de las misiones por ellos fundadas, durante el siglo XIX estas poblaciones fueron sujetas por pequeños patrones locales y asentados en caseríos mestizos a orillas del Amazonas y sus principales afluentes, o se refugiaron en zonas aisladas del interfluvio. La explotación del caucho involucró, posteriormente, a todas estas poblaciones, las cuales fueron objeto de correrías, esclavizamiento y desplazamientos forzosos hacia las zonas de extracción. Santos y Barclay (1994: xxxvii).

Otro autor destacado en la temática es, Irving Goldman, quien en su etnografía sistémica sobre los Cubeo (1963) del Vaupés, hace un análisis descriptivo, en el que intenta combinar los rasgos culturales particulares con características universales, de este modo, lo particular se manifiesta en los rasgos personales de la cultura, mientras que lo universal se relaciona a los patrones culturales, basados en las necesidades básicas humanas. Así lo afirma en la siguiente cita:

“I have chosen a level of description and of analysis that lies between the idiosyncratic and the universal. The detailed account of person and of personal reaction is an example of the idiosyncratic, and the analysis of a culture as an apparatus for the satisfaction of “basic human needs” is an example of the universal. The idiosyncratic and the universal approaches are pancultural.. One deals with individual responses that can occur in any society, the other deals with cultural functions that are true of all societies. The level of description chosen here is intended to set the Cubeo apart as a particular social and cultural type and yet to allow bases for cross-cultural comparison with other societies on its cultural level.” Goldman (1963:25)³.

Pero no solo la aproximación a patrones culturales es suficiente para entender a los Cubeo, sino que también se debe analizar dos enfoques indispensables, uno relacionado a la homeostasis y el otro a la adaptación cultural (Goldman; 1963:286- 293). La homeostasis se refiere a un sistema armónico de equilibrio existente entre las redes sociales y en interacción social. Para esto, los Cubeo, evitando el estrés y el conflicto, descansan sobre lo que se denomina “relaciones de reciprocidad obligatorias”. Por otro lado, con respecto a la adaptación cultural en el medio ambiente, Goldman asegura que no existe especialización compleja de la economía en la Amazonía, pero esto no es debido al medio ambiente, sino posiblemente a la elección de la comunidad de mantenerse con sistemas de organización social simples.

³ “He escogido un nivel de descripción y de análisis que se encuentra entre lo idiosincrático y lo universal. Los detalles de características personales y las reacciones personales es un ejemplo de lo idiosincrático, y el análisis de la cultura como un aparato para la satisfacción de las “necesidades humanas básicas” es un ejemplo de lo universal. Las aproximaciones idiosincráticas y universales son panculturales. Uno lidera con respuestas individuales que pueden ocurrir en cualquier sociedad, el otro lidera con funciones culturales que reflejan la realidad de todas las sociedades. El nivel de descripción que se utiliza aquí esta intencionado para situar a los Cubeo como un tipo particular social y cultural asimismo permitiendo bases de comparaciones interculturales con otras sociedades de su nivel cultural.” Goldman (1963:25). Traducción personal.

Siguiendo los mismos parámetros etnográficos vinculados a corrientes teóricas estructuralistas, funcionalistas y de ecología cultural, existen las siguientes investigaciones sobre las sociedades amazónicas en el Ecuador:

Philippe Descola (1996), en su libro sobre los Achuar “*La Selva Culta*”, hace una descripción y análisis de lo que denomina “un sistema original de socialización de la naturaleza”, refiriéndose a las interrelaciones ecológicas y culturales existentes en el pueblo Achuar donde se manifiesta “un conjunto de fenómenos en los que se mezclan estrechamente la eficacia técnica y la eficacia simbólica.” Descola (1996:9).

Para este análisis, toma la influencia del enfoque estructuralista de Levi-Strauss y las perspectivas económicas de Maurice Godelier, en las que se habla de la mecánica de las instancias, asimismo, interpreta a la “superestructura” como una función de las relaciones de producción.

Con respecto a trabajos dedicados a la Amazonía alta, se tiene el trabajo de William Vickers (1989), quien realiza un análisis cuantitativo y cualitativo sobre las nacionalidades Siona y Secoya, desde la perspectiva del ecologismo cultural. Las culturas deben ser interpretadas como elementos funcionalmente dependientes dentro de un sistema cultural acomodado a la utilización del medio ambiente de la Amazonía, por medio de la cacería, pesca, recolección y agricultura de roza y quema. Así lo indica poniendo de ejemplo a Chagnon, Harner y Goldman quienes, según W. Vickers, han tenido una aproximación sociológica antes que ecológica:

“Las declaraciones anteriores de Chagnon, Harner, y Goldman han sido presentadas como ejemplos de un acercamiento “sociológico” (es decir, no ecológico) en la interpretación de la Cultura de la Selva tropical. El presente estudio argüirá que esta aproximación está errada, y que no hay causas puramente “sociológicas” para aldeas de tamaño reducido, alta movilidad, guerra y brujería y para el bajo nivel de elaboración sociopolítica. Estos no son rasgos

irreales, más bien son aspectos funcionalmente dependientes de un sistema cultural adaptado a la explotación del medio de la selva tropical.” Vickers (1989: 32-33).

Del mismo modo, discrepa en lo relativo a las perspectivas simplistas que ven a las condiciones ecológicas como determinantes de la adaptación cultural, ya que las características ecológicas varían permanentemente, según el tiempo y espacio:

“No hay una sola adaptación al medio. Las condiciones ecológicas son altamente variables a través del tiempo y el espacio, y las estrategias y tecnología de subsistencia deben ser suficientemente flexibles como para competir con las variaciones de los recursos, si una cultura ha de sobrevivir.” Vickers (1989:35).

Para esto, indica que elementos materiales como el desgaste del suelo, la obtención de proteínas, competencia por tierras, pueden limitar, más no determinar, las estructuras de sociedades amazónicas. Además, este enfoque debe ser complementado con el estudio del sistema simbólico del grupo, ya que este tiene un rol relevante en las funciones ecológicas internas.

En cuanto a etnografías sobre los Huaoranis de la Amazonía Ecuatoriana, tenemos al estudio de Laura Rival (1996), en el que se analizan a la historia, organización social, lazos de parentesco, obtención y la producción de alimentos, pero, sobre todo, a la cultura en el contexto de la educación institucional. En este contexto, como profesora recomendada, entra a la comunidad de Dayuno, se gana poco a poco la confianza de algunos habitantes Huaoranis, consiguiendo, a través de ello, hacer una descripción de la transición socio-económica de los Huaoranis, en la que se identifican como principales agentes de dominio y de fragmentación de la tradición, a la explotación petrolera y la colonización. Por otro lado, los misioneros evangélicos y las escuelas públicas, han intervenido, de igual modo, en la transformación del pueblo Huaorani. Cabe aclarar que esta intervención se ha dado más en el ámbito de la cotidianidad que a través de la alteración de sus creencias. Para esto, la

autora utiliza términos relacionados a las “situaciones periféricas” destacadas por Turner (1986), quien describe la combinación de parámetros socio–económicos diferentes, para poder entender las estrategias o adaptaciones de las comunidades locales frente a la introducción del desarrollo industrial y de prácticas capitalistas, que a su vez promueven cambios en los ámbitos económicos, sociales y políticos en las sociedades no-occidentales. Así lo indica Laura Rival:

“(…), el análisis significativo que debe llevarse a cabo es el del grado de autonomía que retiene los sistemas periféricos frente a los sistemas dominantes, en particular ante las relaciones capitalistas de producción. Su enfoque proviene de las teorías del sistema mundial y del subdesarrollo (...). Rival, (1996:27).

Rival, basada especialmente en teorías económicas, también cita a las teorías del desarrollo, y asegura que, a partir de estos enfoques, las situaciones periféricas deberían ser estudiadas dentro de la articulación de los modos de producción, y no desde la perspectiva del comercio, ya que el capitalismo se hizo dominante a nivel local, transformando las estructuras culturales, y no transformando las formas de relaciones de producción existentes antes de su ingreso (Rival;1996:28).

Por otro lado, dentro de las etnografías sobre el grupo étnico Quichua del oriente ecuatoriano, existe el aporte de T. Macdonald (1997), quien, en su libro “*De cazadores a ganaderos*”, al hablar de los indígenas Quijos Quichuas del Alto Río Napo, destaca los cambios socio-económicos que afectan directamente a este grupo. Para esto, el estudio se divide en dos partes: la primera es una descripción y análisis de la sociedad Quijos Quichua, antes de que se dividieran sus tierras en lotes individuales y se practicara la ganadería, es decir, antes de la Reforma Agraria; y la segunda parte habla sobre los procesos desarrollados después de la Reforma Agraria. Es por esto que en el estudio se hace evidente la interrelación de varios factores como la economía, tenencia de tierras, organizaciones sociales y cosmovisión, que aunque, aparentemente, son objeto de análisis dentro de una perspectiva teórica funcionalista, son tratados, más bien, dentro de un

enfoque analítico marxista, donde se considera que los modos de producción y reproducción son la base de la vida social, cuando se combina la tecnología con las relaciones sociales. De este modo, los sistemas de subsistencia son percibidos como modos de producción que están siendo afectados por el ingreso abrupto del mercado, causando diversas rupturas en las estructuras socio-culturales de la comunidad.

Igualmente, el trabajo de Norman E. Whitten (1987) sobre los Quichuas del Este de los Andes, denominados como Sacha Runa. Quienes han tenido que enfrentar procesos de transición cultural frente a las demandas nacionales de desarrollo y a la introducción de la colonización en su territorio. Para esto el autor combina datos descriptivos desde lo que denomina como “área cultural” donde incluye lo que son sus formas de subsistencia, espacio, etnohistoria parentesco y ritualidad, para luego combinar estos elementos con los aspectos de adaptación y cambio del pueblo quichua.

Otro estudio importante sobre los Quichuas Amazónicos es el trabajo de Blanca Muratorio (1998), quien –al igual que N. E. Whitten (1987)- habla sobre la cultura quichua en su proceso de transición. Combina la tradición oral con los registros escritos sobre la historia quichua de la zona del Tena y Archidona en el Alto Napo, interpretando un siglo de vida social y económica de sus habitantes. Para esto, se realiza una reconstrucción de una historia oral establecida por “Rucuyaya Alonso”, un poblador Quichua del Napo, que empezó como cazador-recolector cuando prevalecía la economía de subsistencia; para luego pasar por nuevos patrones económicos como cargador para el gobierno, lavador de oro, recolector de caucho y finalmente obrero de una compañía petrolera. Marcando así, una coherencia dentro de este marco cultural no en base a una estructura armónica, sino en base a una estructura de símbolos y significados.

Cabe también rescatar el aporte de Hudelson (1987) que, al igual que los autores mencionados anteriormente, hace referencia a la cultura quichua en transición desde la perspectiva histórica y cultural. Para esto, parte de dos enfoques interrelacionados que se desarrollan en base a conceptos sobre aculturación y migración quichua. La aculturación es

concebida, no como un cambio de una cultura indígena hacia una cultura occidental modernizada o hacia un “blanqueamiento”, sino como un nuevo proceso de cambio de la misma etnia indígena; por otro lado, las percepciones de migración quichua deben ser concebidas desde la perspectiva histórica-espacial, debido a que las comunidades quichuas son producto de migraciones constantes, y no solo de un periodo de migraciones (Hudelson;1987:15). En este aporte, la combinación de estas perspectivas ha evidenciado que los migrantes no son los que culturalmente están cambiando abruptamente, sino que, más bien, lo son los habitantes permanentes, quienes se encuentran susceptibles a cambios desenfundados. Según el autor, históricamente, al consultar fuentes que van desde 1540 hasta los años setentas del siglo pasado, se evidencia que la migración de la lengua Quichua oriental, al igual que la aculturación de los quichuas, inicialmente fueron procesos forzados por la conquista española y por las fuerzas económicas (Hudelson; 1987:18). Su aporte etnográfico, además de contrastar registros sobre horticultura, cacería, pesca, recolección, organización social, shamanismo, historia, ritualidad entre otros; también incluyen datos físicos del medio ambiente y aspectos antropométricos de la población.

Los aportes amazónicos mencionados, de una u otra forma han colaborado para el desarrollo de este trabajo en el sentido etnográfico y metodológico. A pesar de las distintas corrientes de enfoque teórico, cada trabajo permite una perspectiva coherente con referencia a cada tema. Así en temas sobre etnohistoria, es importante analizar el simbolismo y la funcionalidad del discurso para poder interpretar de manera clara cada suceso, igualmente en el caso de roles y creencias donde también se incluye una perspectiva funcionalista. O en el tema de espacio y población donde se debe analizar su contenido desde una perspectiva de ecología cultural.

A pesar de las posibles críticas que resaltan algunos autores sobre la subjetividad de la etnografía, siendo esta vista como una verdad parcial, donde no existe una sola realidad

expuesta, y por ende forma la estructuración de una obra literaria para impulsar la construcción de una ciencia (Clifford, J.:1986)⁴:

“Ethnography is actively situated *between* powerful systems of meaning. It poses its questions at the boundries of civilization, culture, classes, races, and genders. Ethnography decodes and recodes, telling the grounds of collective order and diversity, inclusion and exclusion. It describes processes of innovation and structuration, and is itself part of these processes.” Clifford, (1986:2-3).

Este trabajo considera a los métodos etnográficos como formas de mayor acercamiento a un verdadero estudio antropológico y al entendimiento de las sociedades humanas.

1.2 Alimentación

Rosana Guber (2001), se orienta hacia lo que los actores participativos podrían brindar. De este modo, utiliza a la etnografía e interpretación de símbolos desde tres funciones: enfoque, método y texto, para poder explicar los fenómenos presentes en una sociedad. El enfoque de la etnografía permite comprender los procesos sociales, desde la perspectiva de sus mismos actores, mediante la descripción o mediante la narrativa del mismo grupo social sin ser “mal interpretado”. La interpretación de los hechos es un tema en discusión, debido a la subjetividad de los datos obtenidos, puesto que estos presentan una carga ideológica o conceptual del observador. Entonces:

“las etnografías no sólo reportan el objeto empírico de investigación -un pueblo, una

⁴ “La etnografía está situada activamente entre poderosos sistemas de significado. sus interrogantes se sitúan en los límites de la civilización, cultura, clases razas, y géneros. La etnografía descodifica y recodifica, exponiendo las bases del orden colectivo y de la diversidad, de la inclusión y de la exclusión. Describe procesos de innovación y de estructuración, y de por sí forma parte de estos procesos.” Clifford, (1986:2-3).

cultura, una sociedad— sino que constituyen la interpretación/descripción sobre lo que el investigador vio y escuchó” (Guber 2001:15).

Son los actores los que tienen privilegio dentro de la narrativa, antes que la perspectiva del investigador, debido al valor del conocimiento de la realidad de los miembros del grupo. Ante esta situación, el investigador debe permanecer como sujeto de desconocimiento frente a los miembros del grupo estudiado, y estos, a su vez, son reconocidos como sujeto de conocimiento. El investigador debería partir de la ignorancia, para adquirir una comprensión en torno al grupo estudiado, de tal manera que, luego de ello, pueda interpretar y traducir la información obtenida, la misma que es utilizada en el proceso de construcción de conocimiento, y en “dar sentido a lo que para uno no tiene sentido”.

Desde esta perspectiva, los conceptos de alimentación deben ser analizados de manera objetiva –en el trabajo de campo- y con la construcción de conocimientos de trabajos anteriores. Dentro de estudios realizados sobre alimentación, contamos con las investigaciones de Marvin Harris (1999), en su libro *Bueno para comer*; Levi-Strauss (1986) en el Volumen 1 de su colección *Mitológicas: lo crudo y lo Cocido*; y Jesús Contreras (1993) en su trabajo sobre *Antropología de la alimentación*.

Igualmente, existen diversos estudios sobre alimentación nacional ecuatoriana, donde se incluyen perspectivas antropológicas de alimentos y también nutricionales desde lo subjetivo en algunos casos. Entre ellos incluimos los estudios antropológicos de Weismantel en su trabajo sobre la comida en Zumbagua en su libro sobre *Alimentación: género y pobreza en los andes ecuatorianos* y el trabajo de Cristina Carrillo (1996) en *El sabor de la tradición*; también podemos hacer mención a Julio Pazos en *El sabor de la memoria*, quien hace un estudio referencial etnohistórico sobre la cocina; asimismo existe el trabajo de Plutarco Naranjo (1991) en su libro *Saber alimentarse* y el de Irene Paredes (1986) *Folklore Nutricional Ecuatoriano*.

Marvin Harris (1999), en su libro “bueno para comer” busca el límite entre lo cultural y lo biológico. Qué tipos de comidas y alimentos son “buenos para comer”? y porqué son denominados como tales? Son las preguntas base del estudio, en la que el mismo afirma que biológicamente, existen muchas especies que los seres humanos no consumen y son perfectamente comestibles. Las respuestas se constituyen en base a la elección de gustos, sabores y costumbres vinculados a la alimentación cultural. Al respecto afirma lo siguiente:

Las variaciones genéticas sólo pueden explicar una fracción muy pequeña de esta diversidad. Incluso en el caso de la leche, (...), las diferencias genéticas no aportan, por sí solas, sino una explicación parcial del hecho de que a unos grupos les guste beberla y a otros no”. (Harris; 1999:12).

Además también afirma que:

“Si los hindúes de la India detestan la carne de vacuno, los judíos y los musulmanes aborrecen la de cerdo y los norteamericanos apenas pueden reprimir una arcada con sólo pensar en un estofado de perro, podemos estar seguros de que en la definición de lo que es apto para consumo interviene algo más que la pura fisiología de la digestión. Ese algo más son las tradiciones gastronómicas de cada pueblo, su cultura alimentaria.” (Harris; 1999:12).

Por lo tanto, dentro de su estudio sobre alimentación se intenta explicar las preferencias y rechazos que tiene la gente de distintas sociedades con los alimentos, y que se desarrollan por razones prácticas y funcionales al entorno (Harris; 1999).

Para Contreras (1993), las preferencias alimenticias de las distintas sociedades se da por cuatro razones principales, una es por razones económicas y técnicas; la segunda razón es por gusto y sabor, la tercera, se relaciona a las creencias sobre alimentos “buenos” o “malos” y la cuarta razón se vincula al estatus que brinda los alimentos (Contreras; 1993:11).

Además, hace una clara distinción entre comida y nutrición. Para él, la comida no es una simple actividad biológica, sino que es una actividad cargada de significado cultural y social, además su función no es explícitamente económica. En cambio nutrición es la relación entre comida, fisiología y salud. (Contreras; 1993:9-10).

Asimismo, para Harris (1999) “la comida tiene poco que ver con la nutrición”. (Harris;1999:14). Esto quiere decir, que los productos alimenticios se dan de acuerdo a las estructuras de pensamientos subyacentes de la colectividad. Pero también las preferencias alimenticias se dan de acuerdo a aspectos ecológicos, así:

“(…) si un hábitat es rico en fauna insectil-en particular especies de gran tamaño y/o que forman enjambre- y si al mismo tiempo es pobre en especies animales vertebradas, salvajes o domésticas, de gran tamaño, las dietas mostrarán una tendencia a ser altamente Insectívoras. Pero si un hábitat es pobre en fauna insectil – en particular, especies de gran tamaño y/o que formen enjambre- y si es al mismo tiempo rico en especies, domésticas o salvajes, de grandes vertebrados, las dietas mostrarán una tendencia a excluir los insectos.” (Harris; 1999:216).

Para Contreras (1993), los alimentos se relacionen a tres sectores interrelacionados, que forman la totalidad cultural. El primero es el sector técnico-económico.ambiental, que se refiere al entorno principalmente al contexto natural de la obtención y distribución de alimentos; el segundo se relaciona al sector la estructura social, que se encuentra estrechamente vinculada a las relaciones sociales entre individuos; y la tercera es la ideología que se refiere principalmente al cosmos y la percepción del mundo. (Contreras; 1993:12-13).

Por otro lado, Levi –Strauss, en su libro “Mitológicas: lo crudo y lo cocido” utiliza el significado de las estructuras subyacentes, para la explicación de la mitología, primeramente descifrando las combinaciones binarias en las que se incluyen categorías

empíricas, tales como las de crudo y cocido, fresco y podrido, mojado y quemado, etc., (Levi Strauss; 1986).

Weismantel relaciona al significado de la alimentación con los aspectos económicos materiales y productivos, afirmando lo siguiente:

“Cuando los alimentos se convierten en símbolos, sus significados no se definen arbitrariamente sino que derivan de las funciones que desempeñan en la vida económica. Un alimento caro implica riqueza; uno barato, pobreza; los alimentos cultivados en el hogar hechos a mano contrastan con los comprados en almacenes; los gastados con los nuevos. Esto es porque ellos se sumergen ordinariamente en la práctica diaria en una forma material en la que los alimentos, abstraídos como símbolos de este proceso material, pueden condensar en sí mismos una cantidad invaluable de significados ideológicos.” (Weismantel;1994:12).

Para Weismantel (1994), la comida y la cocina además de estar íntimamente relacionadas a la cultura, son consideradas como rituales ordinarios de la vida cotidiana (Weismantel; 1994:4,11). Lo que se come y la manera de hacerlo está cargado de significado y es lo que nos define como seres de una sociedad determinada. Por lo que se debe estudiar a la alimentación no solo como signo sino también como símbolo que posee significado ya que los símbolos funcionan como representación tangible de las estructuras culturales y sociales que se manifiestan de manera intangible (Weismantel; 1994:4,11,12).

Con base en lo dicho, el presente estudio no incluye un tratado cualitativo, ni un estudio sobre nutrición, sino que está enfocada en los aspectos culturales y subyacentes de las costumbres alimenticias y del entorno ecológico de la comunidad Quichua de Playas de Cuyabeno.

Capítulo 2

METODOLOGÍA Y TÉCNICAS

Como se explicó en el anterior capítulo, para la obtención de datos en el trabajo de campo, se debe poner especial atención a los métodos y técnicas como la observación participante, las entrevistas y conversaciones no dirigidas, e incluso la residencia prolongada con la comunidad, ya que éstas conforman la principal herramienta para la obtención de datos para componer la presente etnografía.

Como ya se mencionó en la introducción, la investigación fue realizada en dos etapas, distribuidas entre los años 2004 y 2005, en la comunidad Quichua de “Playas de Cuyabeno”. En la primera etapa contamos con el soporte de las áreas de apoyo de la Facultad de Biología de la Universidad Católica del Ecuador, en un proceso investigativo que tenía como objetivo el realizar un diagnóstico social sobre las prácticas alimenticias en la Reserva de Producción Faunística del Cuyabeno; mientras que la segunda etapa fue realizada conjuntamente con la organización no-gubernamental Italiana UCODEP (Unidad y cooperación para el desarrollo de los Pueblos). En ella se realizaron talleres con gente de poblaciones aledañas a la comunidad de “Playas de Cuyabeno”⁵.

El trabajo de campo tuvo una duración de, aproximadamente, un año, y en él se incluyen las labores de recolección de datos y de su análisis.

En lo que se refiere a las salidas a la comunidad quichua de “Playas del Cuyabeno”, estas fueron realizadas en seis ocasiones, y tuvieron una duración de entre 13 y 21 días, para cada una, esto con excepción de la primera salida, que tuvo una duración de 5 días, porque fue realizada exclusivamente con la finalidad de hacer un reconocimiento del área (*ver tabla 1*).

⁵ Ver anexo 1 para sistematización de informantes que participaron.

TABLA 1
CRONOGRAMA DE SALIDAS AL CAMPO

No. SALIDAS	LUGAR	NACIONALIDAD	FECHA	DURACIÓN	INFORMANTES/ ACTIVIDAD
1	Playas de Cuyabeno (Centro poblado)	Quichuas	Diciembre 2004	5 días	Salida Piloto
2	Playas de Cuyabeno (Centro poblado)	Quichuas	26 Enero – 12 Febrero 2005	18 días	Rocío Chávez Bertilda Correa Flor Chávez Eugenia Machoa Alicia Coquinche
3	Playas de Cuyabeno (Centro poblado)	Quichua	24 Marzo – 10 Abril 2005	18 días	Flor Chávez Bertilda Correa Victoria Aguinda Berna Grefa Dina Coquinche Rita Yumbo
4	Playas de Cuyabeno (Centro poblado)	Quichua	23 Mayo – 12 Junio 2005	21 días	Bertilda Correa Karina Grefa Matilde Grefa Blanca Yumbo Victoria Aguinda Flor Chávez Rita Yumbo
5	Playas de Cuyabeno (Fincas)	Quichua	25 Julio – 6 Agosto 2005	13 días	Paquita Shiguango Digna Coquinche Lidia Vargas Rocío Grefa
6	Playas de Cuyabeno (Centro poblado)	Quichua	5 Diciembre – 18 Diciembre 2005	14 días	Grupos focales femeninos UCODEP Rita Yumbo Carmen Yumbo Flor Chávez Bertilda Correa Alicia Machoa Beatriz machoa Victoria Aguinda Eugenia Machoa Alicia Noteno Silvia Yumbo

Elaboración desarrollada en base a datos obtenidos en el trabajo de campo y talleres

En lo que se refiere al traslado, se viajó desde Quito hacia Lago Agrio y luego hasta la comunidad de “Playas”, el viaje nos tomaba alrededor de 8 horas, distribuidas de la siguiente manera: 8 horas de Quito – Lago agrio, 3 horas de viaje en camioneta de Lago Agrio hasta el puerto de Chiritza o Posahonda, en donde se embarcaban los implementos y

equipos de campo en una canoa motorizada; y un período de 4 o 5 horas de navegación por la única vía de acceso a la comunidad: el Río Aguarico hasta la comunidad de Playas de Cuyabeno.

Los datos fueron recogidos por medio de entrevistas y conversaciones no dirigidas, registros visuales, diario de campo, observación participante y talleres que fueron dirigidos principalmente a personas del género femenino.

Las entrevistas, conversaciones, observación participante y el diario de campo fueron trabajados en la comunidad de Playas de Cuyabeno, debido a que estas técnicas son utilizadas, preferentemente, cuando el investigador pasa una larga estadía en la comunidad con la que se trabaja, -tal como se explicó en la introducción de este informe-; mientras que en los talleres -que fueron realizados , en distintas comunidades, desde diciembre hasta finales de enero- se utilizó el método de Sondeo Rural Participativo o Participatory Rural Appraisal (PRS). Este método constituye una herramienta de trabajo que permite la obtención de la mayor cantidad de datos en poco tiempo, mediante la fortificación y colaboración de la comunidad con las instituciones implicadas; además, el investigador (o facilitador) puede obtener datos desde el punto de vista de la comunidad, ya que prácticamente no interfiere mientras que la comunidad es la que desarrolla los datos. Son tres los temas que se tratan generalmente (Selener, D., y otros; 1999:3):

- Descripción y análisis de la comunidad y su contexto
- Identificación de problemas y potenciales soluciones
- Programación de actividades para la ejecución de proyectos

Es interesante observar que, con la utilización de esta metodología, la población participa de manera eficiente, y, más aún, cuando se la motiva a usar instrumentos visuales para la

recolección de datos. En nuestro caso específico, esto contribuyó a la intervención activa de todos los partícipes en el trabajo.

Por otro lado, en lo que se refiere a la fase de codificación y de sistematización de los registros construidos en la investigación etnográfica, optamos por trabajarla con base en la *Guía para Clasificación de los datos Culturales* de G.P. Murdock (1989). Cabe indicar que esto nos permitió elaborar un documento sincrónico y descriptivo (*Ver Tabla. 2*).

TABLA 2
SISTEMATIZACIÓN DE DATOS PARA ELABORACIÓN DE ETNOGRAFÍA

TEMA GENERAL	TEMA ESPECÍFICO	Sub tema
1 DATOS GENERALES	ESPACIO HISTORICO - GEOGRAFICO	Nombre de la sociedad Otras denominaciones
	MAPA DE LA COMUNIDAD	Significado de los nombres
	POBLACIÓN	Pertenencia a áreas o subáreas culturales
	RELACIONES INSTITUCIONALES	Implicaciones históricas y culturales
2 OBTENCIÓN DE ALIMENTOS	CLIMA Y ALIMENTOS	Estaciones (número, fechas, características).
	RECOLECCIÓN DE INSECTOS	Técnicas y útiles empleados Importancia económica de la recolección Organización de las actividades Creencias y Prácticas asociadas
	CAZA DE ANIMALES TERRESTRES Y AVES	Animales Cazados Elaboraciones especiales Organización del trabajo Partición de la caza Importancia económica de la caza Creencias y Prácticas Reglamentación (leyes sobre cacería)
	PESCA	Elaboraciones especiales Importancia económica de la pesca Organización del trabajo y partición de la pesca Creencias y prácticas
	ANIMALES DOMÉSTICOS	Animales cautivos y domesticados Animales domésticos útiles Doma y entrenamiento

3 CRÍA DE ANIMALES		Creencias y rituales Importancia económica y social de la cría de animales
4 CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	PRESERVACIÓN Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Técnicas de conservación de los alimentos (secar, ahumar, adobar, refrigerar, empacar) Preparación de materias comestibles (moler, cortar, mezclar) Métodos y técnicas de cocinar (asar, tostar, hornear, hervir, freír) Empleo de utensilios e instrumentos para cocinar Recetas Creencias y prácticas

Elaboración desarrollada en base a la *Guía para Clasificación de los datos Culturales* de G.P. Murdock (1989).

Por otro lado, y, volviendo al tema que se refiere a la recolección de datos, es importante destacar que las personas con quienes trabajamos, fueron mayoritariamente mujeres indígenas, todas ellas reconocidas como informantes calificadas. Por supuesto, trabajamos también con algunos hombres quichuas, en la perspectiva de obtener datos generales y complementarios. Es de destacar, que todos nuestros informantes fueron actores sociales involucrados en actividades reconocidas por la comunidad, y que, al mismo tiempo, tenían la autoridad para proporcionarnos información específica sobre las temáticas de interés para la presente investigación, ya sea en lo referente a la preparación de alimentos, creencias, cacería o distribución de vivienda, entre otros temas, citados en la guía de Murdock (1976). Por otro lado, también se contó con la colaboración de informantes secundarios, escogidos según su disponibilidad, y que nos ofrecieron información válida, en tanto, eran habitantes de la comunidad.

Finalmente, el estudio relacionó las categorías obtenidas, los datos comparativos, la participación de la comunidad, debates expuestos y reflexiones intensas sobre los registros obtenidos.

Capítulo 3

POBLACIÓN Y ECOSISTEMA: Procesos dinámicos de interacción

Las denominadas culturas de la selva amazónica, fueron identificadas por poseer varios rasgos característicos (Steward: 1963; Vickers: 1989; Meggers: 1976; Goldman: 1963):

- Baja densidad demográfica
- Traslado constante
- Uso extensivo del bosque para actividades de caza, pesca y recolección de frutos
- Agricultura de rotación
- Nivel bajo de organización socio-política.

En cuanto a estas características dadas por Steward (1963), la baja densidad poblacional y el entendimiento sobre el funcionamiento del medio ambiente en el que se desarrollan las sociedades indígenas amazónicas, son las características más importantes que se desarrollan en este capítulo. Sin embargo, complementariamente se hace mención sobre el uso extensivo del bosque para la obtención de alimentos y en este sentido, se muestra el traslado constante de las familias asentadas en el centro poblado de la comuna hacia las fincas que se encuentran en las lejanías del centro poblado y donde se practica actividades de cacería, pesca y recolección.

En principio, debemos aclarar que las prácticas de subsistencia desarrolladas en las sociedades amazónicas, es un tema que debe ser enfocado desde las dinámicas de interacción entre la población y su entorno ecológico. Este proceso es analizado desde un enfoque sistémico de adaptación al medio ambiente.

En este contexto, se ha determinado la existencia de varios escenarios, en los que intervienen los procesos históricos, geográficos y ambientales, donde se manifiestan estrategias de supervivencia desarrolladas, muchas veces, en un contexto de amenaza constante al medio ambiente y de cambio cultural en las poblaciones afectadas.

3.1 Amazonía y la Reserva de Producción Faunística Cuyabeno (RPFC)

La Amazonía, abarca un territorio extenso conformado por varios ecosistemas, que pertenecen a diversas regiones de ocho países sudamericanos: Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, Guayana, Perú, Surinam y Venezuela, comprendiendo en total un territorio de aproximadamente 7 millones de km² (T.C.A.; 1999:11). En este ámbito se manifiesta la construcción de varios escenarios desarrollados en un territorio natural donde se combinan sistemas lacustres, flora, fauna, variedad de suelos y diversidad étnica.

Los bosques tropicales varían según la altura, la latitud, el clima, la temperatura, los diferentes tipos de suelos, entre otros factores que determinan su complejidad. Para su clasificación existen explicaciones ecológicas-biológicas que determinan la adaptación de comunidades vegetales y animales en áreas terrestres; y explicaciones ecológicas-humanas que explican la adaptación cultural de comunidades humanas en un área natural.

Dentro de un entendimiento biológico de las formaciones ecológicas de la Amazonía, se puede considerar primeramente el aspecto ambiental desde una clasificación de las áreas biogeográficas también llamadas zonas de vida. Estas áreas se desarrollan de manera heterogénea dependiendo de factores como la temperatura, la precipitación, o la humedad (Holdridge; 2000:3). Las zonas de vida según Holdridge (2000) son:

“Conjuntos naturales de asociaciones, sin importar que cada grupo incluya una catena de diferentes unidades de paisajes o de medios ambientes, que pueden variar desde pantanos

hasta crestas de colinas. Al mismo tiempo, las zonas de vida comprenden divisiones igualmente balanceadas de los tres factores climáticos principales, es decir, calor, precipitación y humedad.” (Holdridge; 2000:4).

Espinoza Garcés (1993:22-23) con la misma clasificación de Holdridge, identifica 6 zonas de vida amazónicas en la que se incluye *bosque húmedo tropical*, que es la clase de bosque que conforma la Reserva de Producción Faunística Cuyabeno:

- Bosque húmedo tropical.
- Bosque muy húmedo tropical.
- Bosque pluvial premontano.
- Bosque muy húmedo premontano.
- Bosque húmedo premontano.
- Bosque muy húmedo montano.

Sin embargo, esta clasificación solo nos da una aproximación sobre los conjuntos naturales, mas no explica la adaptación cultural. En cambio, desde la perspectiva de la ecología humana, Betty Meggers (1976) pone mayor énfasis en los ecosistemas y la supervivencia de las comunidades humanas que habitan en ellos, dando paso a una percepción sobre la adaptación cultural en la amazonía. De este modo, ella afirma que la adaptación se da en distinta medida según el tipo de bosque, y en especial menciona 3 variaciones relevantes en su estudio:

- Igapó
- Várzea
- Terra firme

Siendo el igapó y la várzea los ecosistemas más característicos de la Reserva de Producción Faunística Cuyabeno aunque también existan sectores conformados por tierra firme.

Siguiendo los parámetros ecológicos propuestos por Meggers, se puede observar que a pesar del verdor y la exuberancia de la vegetación que caracteriza la Amazonía, y que insinuarían una abundante fertilidad de sus suelos, hay que aclarar que en realidad, sucede lo contrario, pues, la selva amazónica tiene una gran debilidad en sus suelos. Así lo afirma Meggers al señalar que “la combinación de una gran antigüedad geológica, la temperatura cálida y las fuertes lluvias, es responsable de la notable esterilidad del suelo amazónico.” (Meggers; 1976:26).

La selva es determinada por sus características climatológicas, químicas, biológicas e hidrográficas, entre otras, por lo que se establece que las lluvias cálidas, al caer en la tierra, disuelven los minerales y los lleva hacia los ríos, quedando en los suelos solamente los minerales insolubles. Pero no solo la presencia de tierras estériles determina a la mayor parte del ecosistema amazónico, sino también los ríos con pocos nutrientes, bajos niveles de sales disueltas y tendencia a la acidez (Meggers; 1976:27) como es el sistema hidrográfico de aguas negras.

Existen dos sistemas hidrográficos principales en la Amazonía:

- Ríos de aguas negras
- Ríos de aguas blancas
- Ríos de aguas claras

Dentro de la reserva de Producción Faunística Cuyabeno, los ríos de aguas negras (río Cuyabeno) y los ríos de aguas blancas (río Aguarico) son los más característicos de la zona.

Los ríos de aguas negras inundan la selva periódica o permanentemente a lo largo del año (Meggers; 1976: 26). Estas aguas son oscuras debido a que están compuestas por desechos orgánicos de la vegetación circundante y de la fauna silvestre que caen en las aguas, para pudrirse luego, generando con ello la liberación de varios componentes químicos, como dióxido de carbono y ácido húmico, que a su vez, causan que este ambiente acuático sea desoxigenado y con altos índices de acidez y esterilidad.



Foto 1: Río Cuyabeno

Estos ríos afectan, de igual manera, en forma negativa, a los bosques aledaños en los que se drenan. Según Meggers “Los ríos de agua negra y el terreno a través del cual drenan, tienen un potencial tan bajo para la subsistencia, que son conocidos en Amazonia como “ríos de hambre”. (Meggers; 1976: 27). Este tipo de suelos inundados por aguas negras es denominado como igapó y está caracterizado por la existencia de pocos nutrientes y una escasa producción de alimentos (Meggers:1976).

Contrario a las aguas negras, los ríos de aguas blancas representan expectativas de abundancia en la selva amazónica. Caracterizados por proporcionar factores más óptimos

para la vida acuática, cada año arrastran sedimentos y una gran carga de minerales solubles, provenientes de las declinaciones de los Andes, formando en el bosque un nuevo nivel de suelos fértiles llamado várzea (Meggers;1976). Sobre éste, Meggers indica que:

“Aunque la várzea ocupa el corazón de la cuenca amazónica, donde el clima tropical alcanza su máxima expresión, difiere de la tierra firme en dos aspectos principales, Primero, su suelo es rejuvenecido todos los años por una capa de limo fértil proveniente de los Andes. En segundo lugar, su ciclo anual está determinado por la creciente y la bajante del río, más que por la distribución estacional de las lluvias locales.” (Meggers; 1976:48).

Este fenómeno da cabida a una distribución ventajosa de fauna silvestre, y, por lo tanto, a una producción económica favorable en lo que se refiere a los recursos naturales para la caza, recolección y pesca:

“En términos de rendimiento económico, los recursos de la selva (que provienen de la caza y recolección) son más abundantes en las cabeceras de los ríos que río abajo, donde la pesca y la agricultura tienen mejor rendimiento. Como se sabe, los suelos aluviales de las llanuras inundables (várzea), se presentan mejor a la agricultura que aquellas tierras de las zonas interfluviales generalmente ácidas y pobres. Habrá, entonces, una determinada inflexión hacia una u otra actividad, de acuerdo a si la gente habita en las cabeceras de los afluentes o a orillas de los grandes ríos.” (Chaumeil en Santos, F. y Barclay, F.; 1994:214).

Sin embargo, el ecosistema de várzea solo corresponde a una pequeña porción de la Amazonía, apenas al dos por ciento; mientras que el ecosistema de tierra firme, corresponde al 98 por ciento de la región (Meggers; 1976:28).



Foto 2: Río Aguarico

Esta pequeña porción es de origen aluvial y es rejuvenecida anualmente por el lodo que arrastran las crecientes que bajan de los Andes, el mismo que no tiene presencia de hierro y aluminio, que son elementos tóxicos, y por lo que convierte a estos territorios en aptos para la producción de cultivos intensos, al igual que los suelos de origen volcánico presentes en estas zonas (Espinoza Garcés: 1993:21-22; Meggers; 1976: 48 y 178).

Por otro lado, el 98% restante, conformado por tierra firme, no permite el desarrollo de agricultura intensiva debido a la presencia de suelos aluminio-ferrosos, o mal drenados, que poseen poco nitrógeno, calcio, cal, potasio, magnesio y otros elementos básicos que ayudan a la fijación de nutrientes, y evitan la oxidación y compactación de la tierra, por la pérdida de la capa protectora vegetal de los bosques. (Meggers; 1976: 48 y 178).

Particularmente, la Amazonía ecuatoriana, ubicada en el Este de los Andes, comprende un área aproximada de 130.000 - 131,137 km² (Espinoza Garcés; 1993:21; T.C.A.; 1999:11), y se sitúa en una parte de la confluencia andina, sin embargo, ecológicamente no puede ser considerada como parte de los Andes (Whitten, N. Jr.;1985:17).

Los pisos ecológicos que sostienen a los bosques amazónicos del Ecuador, incluyen un alto índice de diversidad biológica, en zonas que, a su vez, mantienen diferentes espacios de diversidad socio-cultural. Este espacio se divide en dos regiones, la zona subandina, situada al oeste; y la cuenca amazónica, localizada en la zona este del país, en la que se incluye la Reserva Faunística Cuyabeno, la única de este tipo en el Ecuador (Espinoza Garcés; 1993:21).

La Reserva de Producción Faunística Cuyabeno (RPFC) se sitúa en la Provincia de Sucumbíos en el nor-este de la Amazonía Ecuatoriana (*Ver Mapa 1 y 2*)⁶, con una superficie de 603.380 ha⁷, su clasificación ambiental dentro del sistema de zonas de vida de Holdridge (2000) es de bosque húmedo tropical.

Fue declarada área protegida, mediante el Acuerdo Ministerial N° 322 del 26 de Julio de 1979, ya que representa un área en la que coexisten varios elementos ecológicos y sociales, que, a su vez, conforman un sistema dinámico de interrelación.

Como ya se mencionó anteriormente, la flora y fauna de la Amazonía se desarrolla en relación a su medio ambiente, de tal manera que el nicho que ocupa cada especie es determinada por la elevación, pluviosidad, características químicas del suelo, la naturaleza de los alimentos disponibles, la temperatura, y un sinnúmero de parámetros que interactúan entre sí y no pueden ser tomados en cuenta de manera aislada (Meggers; 1976:19 y 20). Esta es una de las principales razones por las que los animales y la vegetación que están presentes en la RPFC se muestran diversos y complejos; hasta el punto que se han identificado alrededor de 12.000 especies de flora (Rivadeneira-Roura;2007:244) en las que se incluyen 473 especies arborícolas.

⁶ Ver anexo 2 para la descripción de los indicadores incluidos en los mapas 1 y 2.

⁷ Originalmente constituyó 254.760 ha. de extensión. En 1991 la reserva fue ampliada desde el lado oriental hasta el río Lagarto, por la frontera Peruana, conformando 655.781 ha de extensión. Pero en 1994 debido a la fuerte intervención de colonos y consecuentemente a la degradación de área, se disminuyeron aproximadamente 50.000 ha. de la parte occidental de la reserva, quedando así los actuales 603.308 ha de superficie de la RPFC. (Wunder;1996:13).

Igualmente, los datos faunísticos indican que se estima que existen cerca de 1320 especies de fauna terrestre (Rivadeneria-Roura; 2007:246) y, aunque sobre los datos cuantitativos de especies existen divergencias entre varios autores, se estima que existen de 493 a 514 especies de aves, 475 especies de peces, de 117 a 165 especies de mamíferos y aproximadamente de 176 a 187 especies de anfibios y reptiles (Tapia; 2005:4 y Rivadeneria Roura; 2007:246)⁸.

Al mismo tiempo, dentro de la reserva se desarrollan varios ecosistemas⁹, siendo los más representativos la varzea¹⁰ y el igapó¹¹. La várzea, como ya se explicó anteriormente, mantiene el crecimiento de sus aguas a través de su interconexión con afluentes que provienen de la cordillera de los Andes. Aquí se incluye el Río San Miguel y el Río Aguarico. En cambio, el ecosistema de igapó se encuentra adaptado al crecimiento de los ríos que se da por medio del flujo de las lluvias, por lo tanto, dentro de este proceso destacan los siguientes ríos: el Río Güepi, y el Río Cuyabeno¹², el Río Lagarto, el Río Sábalo, el Río de Aguas Negras, el Río Tarapoa, el Río Balatayacu y el Río Juanillas.

⁸ Para otros resultados ver T.C.A.; (1999:32-33).

⁹ Rivadeneria Roura (2007), hace referencia de varias formaciones ecológicas del Cuyabeno donde se incluyen: bosque siempreverde de tierras bajas, bosque siempreverde de tierras bajas inundables por aguas blancas (varzea), bosque siempreverde de tierras bajas inundable por aguas negras (igapó), bosque inundable de palmas de tierras bajas y herbazal lacustre de tierras bajas.

¹⁰ “Se encuentra principalmente a lo largo de los ríos Aguarico y San Miguel, y en las grandes crecidas estos bosques se inundan por varios días” Rivadeneria-Roura (2007:245).

¹¹ “Se encuentra en áreas relativamente planas, con árboles de 25 m. Los ríos Cuyabeno, Lagarto, Zancudo y Zábalo con sus respectivos complejos de lagunas y riberas son las zonas más representativas de estos bosques.” Rivadeneria-Roura (2007:245).

¹² “Uno de los tributarios principales del río Aguarico, el Cuyabeno, se halla en la parte norteña de esa cuenca hidrográfica. Este río, que nace en la Amazonía, está alimentado principalmente por las llamadas “aguas negras” y forma parte de un sistema hidráulico que atraviesa tierras que se inundan estacionalmente en el año. (...). Ese río, juntamente con las tierras inundables aledañas, ha creado un complejo muy especial de lagunas interconectadas, conocidas como las Lagunas de Cuyabeno. Hay un total de catorce (...). Little (1992:35-36).

MAPA 1

LÍMITES DE LA RESERVA DE PRODUCCIÓN FAUNÍSTICA CUYABENO (RPFC)



Fuente: Elaboración propia desarrollada en base a datos obtenidos en el mapa Vial Turístico compilado por el Instituto Geográfico Militar; y en trabajo de campo

En el aspecto humano, dentro de la reserva, habitan diversas comunidades indígenas¹³ (Ver *Tabla 3*), correlacionadas a un ambiente en el que se desarrolla un alto nivel de diversidad biológica.

Existen dos importantes divisiones de asentamientos indígenas determinadas por los dos ríos más importantes de la reserva (Ver *Mapa 2*): el río Cuyabeno (conformado por aguas negras) y el río Aguarico (conformado por aguas blancas).

La primera división integra a las comunidades indígenas ubicadas a lo largo del río Cuyabeno, e incluye a las comunidades de Puerto Bolívar y de Tarapuy, conformadas por la nacionalidad indígena Siona; y el segundo escenario de asentamientos indígenas, se construye en base a su ubicación con relación al río Aguarico, y en el que se encuentran la mayoría de comunidades de la reserva, incluyendo la comunidad de Playas de Cuyabeno, la comunidad de Zancudo, la comunidad de Pucapeña (ubicada en el límite de la reserva), la

¹³ En su interior habitan 8 comunidades: Puerto Bolívar, Tarapuy, Pucapeña, Zábalo, Taikiua, Charapa Zancudo y Playas del Cuyabeno, pertenecientes a cinco nacionalidades indígenas: Sionas, Secoyas, Cofanes, Shuar, y Quichuas.

comunidad de Zábalo, la comunidad de Taikua y la comunidad de Charapa (que igualmente se ubican en el límite de la RPFC.). (Ver Tabla 3).

MAPA 2

RÍOS Y COMUNIDADES DE LA RESERVA DE PRODUCCIÓN FAUNÍSTICA CUYABENO (RPFC)



Fuente: Elaboración propia desarrollada en base a datos obtenidos en el mapa Vial Turístico compilado por el Instituto Geográfico Militar; y en trabajo de campo

TABLA 3

COMUNIDADES INDÍGENAS DE LA RESERVA DE PRODUCCIÓN FAUNÍSTICA CUYABENO (RPFC)

RÍO	COMUNIDAD	NACIONALIDAD
Cuyabeno	Puerto Bolívar	Siona
	Tarapuy	Siona
Aguarico	Playas de Cuyabeno	Quichua
	Zancudo	Quichua
	Pucapeña	Quichua
	Zábalo	Cofán
	Taikua	Shuar
	Charapa	Shuar

Fuente: Elaboración propia desarrollada en base a datos obtenidos en el trabajo de campo

Antes de tratar sobre la comunidad quichua Playas de Cuyabeno que se encuentra adaptada a un ecosistema donde predomina la várzea, y por donde pasa uno de los ríos de agua blanca más importantes de la reserva, el río Aguarico; previamente vale hablar sobre las

amenazas que se encuentran presentes para el área de la Reserva de Producción Faunística Cuyabeno y que presenta factores limitantes y de cambio no solo para los organismos vivos dentro de esta área sino también para la subsistencia de las comunidades humanas que se encuentran dentro de la reserva.

Amenazas

Las amenazas actuales más significativas para la biodiversidad y poblaciones humanas, dentro de la RPFC, están dadas por la presencia de la explotación petrolera –actualmente existen 3 pozos de la empresa Oxy en la cercanías de la comunidad- y por el desarrollo de la colonización.

Paúl Little (1992) habla sobre varios complejos característicos de la Amazonía nororiental, y hace referencia, en primer lugar, al complejo Petro-Militar que paralelamente ha dado paso al complejo colono-cafetero. Sobre esto nos dice lo siguiente:

“La transformación radical de la región nororiental de la Amazonía en los últimos 30 años, se debe principalmente a su incorporación a la sociedad nacional ecuatoriana. El proceso se realizó a través de la industria petrolera, a nivel nacional e internacional, y de la colonización de la región por ciudadanos ecuatorianos procedentes de diferentes partes del país”. Little, (1992:45).

De este modo, la integración de una parte de la Amazonía al sistema nacional, después de haber sido marginalizada y olvidada por el Estado en tiempos anteriores, se debe principalmente al ingreso de las empresas petroleras a la zona. Asimismo, la construcción de vías de comunicación, complementarias a la introducción de la industria, influyó a la creación de diferentes ambientes. Es importante recalcar que no es necesaria la perforación de pozos petroleros dentro de la zona del RPFC para que el ingreso de este tipo de

empresas sea considerada como una amenaza¹⁴, el carácter indirecto de su instalación es suficiente para considerarlo como un agente transformador y muchas veces exterminador, por la inadaptabilidad que a su ingreso tienen los seres humanos y la fauna silvestre.

La construcción de carreteras¹⁵, los derrames petroleros¹⁶, la integración de una nueva economía, contribuyen a la contaminación, transformación, intercambio y aculturación de las sociedades integradas. (Little:1992).

Por otro lado, como se mencionó anteriormente, la colonización también se encuentra incluida entre las amenazas potenciales para la reserva. Este fenómeno, se desarrolla a partir de la introducción de la industria petrolera.

A pesar de la fragilidad de la selva, el colono ingresa y “acomoda” al medio ambiente para su rutina, esto, en la perspectiva de desarrollar agricultura intensiva en los suelos pocos adecuados de la selva amazónica, y para poder vender su producto en el mercado, causando con ello un futuro deterioro del suelo amazónico.

¹⁴ El siguiente ejemplo dado por Espinoza Garcés, permite comprender el carácter legal del área protegida y las amenazas que limitan su conservación :“El caso de la Reserva de Producción Faunística Cuyabeno ilustra de manera clara lo que ha ocurrido, ya que, a pesar de su estatuto legal como Área Natural Protegida, tuvo que soportar, en un solo año, cinco importantes derrames de crudo, lo que constituyó un desastre desde el punto de vista ecológico y afectó severamente a la salud y las fuentes de subsistencia de la población local. Del mismo modo, la infraestructura vial que resultó de las necesidades de esa actividad estimuló los procesos de ocupación de la Reserva que hoy constituyen un conflicto social y político de envergadura que está poniendo en serio riesgo el mantenimiento del Área.” (Espinoza Garcés; 1993:40-41).

¹⁵ “En términos de infraestructura humana la construcción de carreteras de la región nororiental del Ecuador fueron construidas por las empresas petroleras, puesto que son fundamentales para el acceso a los pozos, el transporte de materiales y máquinas y la construcción de los oleoductos. (...) no se construye una carretera por la gente, sino por el oleoducto” Little, (1992:54).

¹⁶ “En la zona de las Lagunas de Cuyabeno el problema más grave es el de los derrames de petróleo, causado por rupturas en las piscinas. Si el derrame es extenso, el crudo sigue su trayectoria hacia ríos y quebradas, llegando así a otras partes del bosque. Entre las consecuencias dañinas figuran la contaminación tóxica del agua, la muerte de peces y animales y la destrucción de la vegetación.” Little, (1992:52).

La intención de modernizar la región implicó que la sabiduría tradicional, o cualquier acción que insinúe “retraso”, desde la perspectiva occidental, fuesen negadas. El carácter desarrollista de los colonos campesinos, quienes vinieron conjuntamente con la explotación de petróleo inició, masivamente, en los años 70’s. (Little, 1992).

“La colonización se enmarcó en un claro proyecto nacionalista sobre la base de una ideología desarrollista. La selva era un obstáculo que el ecuatoriano tenía que derribar, conquistar, superar; y la manera de hacerlo era olvidándose de la tecnología y prácticas milenarias de los indígenas amazónicos y adoptando fórmulas “modernas” de agricultura. (...)” Little, (1992:62)

Tenemos entonces que la colonización fue “modernizando” y cambiando rápidamente las costumbres cotidianas, así como los patrones medio ambientales presentes en las comunidades indígenas y en su entorno. La introducción de nuevas especies de animales y plantas ha sido tan perjudicial como la introducción de nuevas enfermedades en la zona; igualmente, la venta de animales silvestres, el aumento de basura, y la deforestación, son factores que, relacionados con el ingreso de colonos en la Amazonía, representan una permanente amenaza. Sobre este tema, los pobladores indígenas de la zona citan como ejemplos que los colonos situados fuera de la reserva, en la comunidad de Pucapeña, “cogen madera de ellos”, y que otro impacto para la reserva es cuando otras comunidades ajenas a la reserva, igualmente invaden territorios donde se va a pescar y cazar dentro de la misma reserva y que no son de acceso para la gente que se encuentra fuera de ella.

3.2 Población amazónica

A nivel nacional, en el caso de la población Amazónica ecuatoriana (*Ver Gráfico 1*), que forma parte de las provincias de Sucumbíos, Orellana, Napo, Pastaza, Morona-Santiago, Zamora-Chinchipec; y que se encuentra constituida por diferentes nacionalidades y diversas lenguas; se calculó en el año 2009, que su población está entre 4.74 personas por km²

(INEC, 2009).

GRÁFICO 1
DENSIDAD DEMOGRÁFICA DE LA REGIÓN AMAZÓNICA



A nivel provincial de la Amazonía, el mismo censo realizado en el año 2009 (*Ver Gráfico 2*), señala que la provincia de Napo contiene una densidad poblacional de 47.84 personas por km²; la provincia de Sucumbíos muestra una densidad de 46.62 personas por km², identificando en el censo del 2001, el 10.4% de la población total de esta provincia como población indígena (Chiguano;2006:32); y en la provincia de Orellana indica que existen 46.43 personas por km². Igualmente, en el mismo censo del 2009 (*Ver Gráfico 3*), la provincia de Morona Santiago señala tener 48.05 personas por km², la provincia de Zamora Chinchipe muestra tener una población de 47.02 personas por km² y la provincia de 47.64 personas por km².

GRÁFICO 2

DENSIDAD DEMOGRÁFICA DE LAS PROVINCIAS DE NAPO, SUCUMBÍOS Y ORELLANA



GRÁFICO 3

DENSIDAD DEMOGRÁFICA DE LAS PROVINCIAS DE MORONA SANTIAGO, ZAMORA CHINCHIPE Y PASTAZA

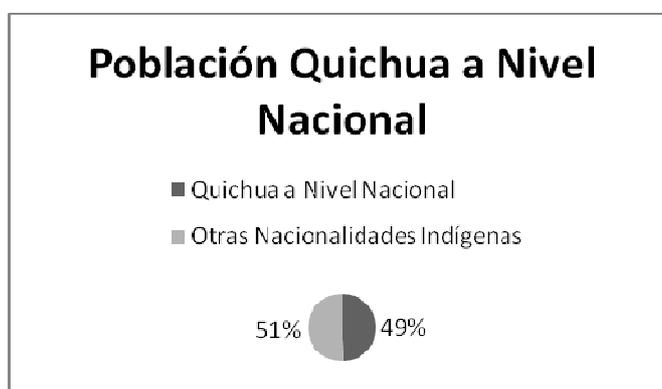


La provincia de Morona Santiago muestra ser la región con mayor densidad poblacional, seguida por la provincia de Napo y luego por la provincia de Pastaza. En cuarto lugar, de densidad poblacional amazónica, se encuentra en la provincia de Zamora Chinchipe, en penúltimo lugar se ubica la provincia de Sucumbíos y por último, con la menor cantidad de

población amazónica se encuentra la provincia de Orellana.

Por otro lado, en referencia a los estudios estadísticos sobre la población indígena a nivel nacional, el censo realizado en el año 2001 indica un total de 830.418 personas en todo el país que indicaron ser indígenas (Chisaguano, 2006:11), y en el que el 49.2% de esta suma pertenecen a toda la nacionalidad quichua de todo el Ecuador (Chisaguano, 2006:33) (*Ver Gráfico 4*).

GRÁFICO 4



Fuente: Elaboración propia desarrollada en base a datos obtenidos del censo nacional del años 2001 y en Chisaguano-INEC (2006)

En relación al censo realizado en el año 2001 que indicó un total de 830.418 personas que se asumieron como indígenas (Chisaguano, 2006:11), vale señalar que en el Ecuador existen 14 nacionalidades indígenas reconocidas¹⁷ que se encuentran conformadas por: Cofan, Quichua, Shuar, Tsa'chila, Zápara, Waorani, Achuar, Shiwiar, Secoya, Épera, Chachi, Siona, Awá y Andoa; y que se distribuyen en las regiones de la Amazonía, de la Sierra y de la Costa ecuatoriana.

En el censo 2001, el 19.6% de la población indígena, entre las nacionalidades Cofan,

¹⁷ Las 14 nacionalidades indígenas y sus regiones descritas son reconocidas por el CODENPE y constan en el portal de la página web: <http://www.codenpe.gov.ec>

Quichua, Secoya, Siona, Waorani, Zápara, Shiwiar, Achuar, Andoa y Shuar; se encuentran en la Amazonía, y el 1,6% en la provincia de Sucumbíos (Ver Tabla 4; y Gráficos 5 y 6), de este último porcentaje señalado, 6.722 personas son de nacionalidad quichua (Chisaguano, 2006:30- 32).

GRÁFICO 5



Fuente: Elaboración propia desarrollada en base a datos obtenidos del censo nacional del años 2001 y en Chisaguano-INEC (2006)

GRÁFICO 6



Fuente: Elaboración propia desarrollada en base a datos obtenidos en el censo nacional del año 2001 y en Chisaguano-INEC (2006)

TABLA 4
NACIONALIDADES INDÍGENAS DE LA AMAZONÍA Y UBICACIÓN

REGIÓN	PROVINCIA	No.	NACIONALIDAD	DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE POBLACIÓN INDÍGENA EN REGIÓN AMAZÓNICA AÑO 2001
Amazonía	Sucumbíos	1	Cofán	1.6%
		2	Quichua	
		3	Siona	
		4	Secoya	
		5	Shuar	
	Orellana	6	Quichua	3.2%
		7	Waorani	
	Napo	8	Quichua	5.2%
	Pastaza	9	Waorani	2.8 %
		10	Zápara	
		11	Shiwiar	
		12	Achuar	
		13	Andoa	
		14	Shuar	
	Morona Santiago	15	Quichua	5.7%
		16	Shuar	
	Zamora Chinchipe	17	Achuar	1.1%
		18	Shuar	

Fuente: Elaboración propia desarrollada en base a datos obtenidos en Página web <http://www.codenpe.gov.ec>; Chisaguano-INEC (2006) y en trabajo de campo

Como se observó anteriormente, en el 2001, la población quichua, constituyó el 49% de población total de indígenas del Ecuador. Asimismo se distribuyen geográficamente entre la región de la Sierra ecuatoriana y la región Amazónica. En la Amazonía, habitan principalmente en las provincias de Napo, Orellana, Sucumbíos y Pastaza (*Ver tabla 4*). En la provincia de Sucumbíos, son aproximadamente 6.722 personas quienes son de nacionalidad quichua; de esta suma, el 11.3% son quichuas que habitan en zonas rurales y el 88.7% en áreas urbanas de la provincia (Chisaguano, 2006:30- 32).

3.3 Población Quichua de la comuna de Playas de Cuyabeno:

La población quichua de la Comuna de Playas de Cuyabeno, ubicada en el cantón y parroquia Cuyabeno, y situada en las coordenadas U.T.M. -0.26222° N y -75.88972° OE-;

constituye parte del porcentaje de población quichua que habitan en la provincia de Sucumbíos en el área rural.

En el 2004, la comuna se encontró conformada por aproximadamente 160 habitantes¹⁸ entre niños, jóvenes y adultos; de los cuales 106 personas son contadas como socios de la comunidad. (Informante 16 Pers. Comm). Representando una baja densidad demográfica de la comunidad.

Según las reglas de la comuna, para ser socio, se debe pertenecer a la comuna y ser mayor de edad (18 años o mayor), en el caso de los ancianos, ellos ya no constan como socios sino como jubilados y no tienen la obligación de asistir a las reuniones que se realizan en la comunidad; en el caso de ser de otra comunidad, para ser socio, debe estar casado/a con uno/a de los comuneros. Los habitantes socios deben asistir obligatoriamente a las reuniones, mingas y otras actividades similares para el bien comunal. (Informante 16 Pers. Comm).

El total de miembros de la comunidad se divide en aproximadamente 33 familias (*Ver Tabla 5*); la que la familia más grande se encuentra constituida por 11 miembros divididos en: 9 hijos y ambos padres; en cambio, la familia más pequeña se encuentra construida por una mujer viuda anciana que ya no vive con sus hijos porque ellos ya han construido su propio hogar. También, en el caso de 3 familias que no viven con hijos; sin embargo, dos familias están constituidas por parejas jóvenes y una familia es de ancianos en la que sus hijos ya se casaron y formaron sus hogares aparte. Igualmente en la misma tabla, se observa que el promedio de hijos por familia es en 3 hijos y 1 hijo por hogar.

¹⁸ Estos datos no difieren mucho de los datos aproximados que da Wunder, quien afirma que “(...), el número de socios en Playas de Cuyabeno se ha incrementado de 15 hace diez años a 52 hoy en día y la población se ha triplicado en este lapso.” (Wunder; 1996:18).

TABLA 5

MIEMBROS DE CADA HOGAR (CENSO AÑO 2004-2005)

No.	FAMILIA	ESTADO DE LA FAMILIA	VARIABLES PRESENTES EN LA FAMILIA	VARIABLES PRESENTES EN HIJOS	CANTIDAD DE HIJOS QUE VIVEN EN LA CASA
1	Familia 1	Pareja			8
2	Familia 2	Pareja	Familia de ancianos		3
3	Familia 3	Pareja			3
4	Familia 4	Pareja			4
5	Familia 5	Pareja			3
6	Familia 6	Pareja			3
7	Familia 7	Pareja			1
8	Familia 8	Pareja			2
9	Familia 9	Pareja			4
10	Familia 10	Pareja			9
11	Familia 11	Pareja			7
12	Familia 12	Pareja			1
13	Familia 13	Pareja	Familia de ancianos	Hija es pequeña. Todavía estudia en la escuela	1
14	Familia 14	Pareja			3
15	Familia 15	Pareja			3
16	Familia 16	Pareja			3
17	Familia 17	Pareja			6
18	Familia 18	Pareja		Una de sus hijas es madre soltera y permanece en la casa de sus padres	6
19	Familia 19	Pareja	Familia de ancianos	Uno de sus hijos no se casa y permanece en el hogar; y la hija se casó con alguien de otra comunidad y recién esta formando su hogar por eso permanece igualmente en el hogar de sus padres	2
20	Familia 20	Pareja			3
21	Familia 21	Pareja			2
22	Familia 22	Pareja			5
23	Familia 23	Pareja	Mujer vive en la comunidad y hombre viaja constantemente		4
24	Familia 24	Madre soltera			1
25	Familia 25	Mujer viuda	Mujer anciana	Hijos ya formaron su propio hogar	0
26	Familia 26	Pareja			6
27	Familia 27	Madre soltera			1

28	Familia 28	Pareja		Hija es madre soltera por eso vive con sus padres	1
29	Familia 29	Madre soltera			1
30	Familia 31	Pareja	Familia de ancianos	Hijos ya formaron su propio hogar	0
31	Familia 32	Pareja		No han tenido hijos todavía	0
32	Familia 33	Pareja		No han tenido hijos todavía	0
TOTAL DE FAMILIAS: 32					Total de Hijos que viven en casa de sus padres: 96

Fuente: Elaboración propia desarrollada en base a datos obtenidos en el trabajo de campo

Las variaciones que existen en la cantidad de miembros que conforman la familia se dan en función de las edades, de la capacidad de mantener un niño/a sola (en el caso de las madres solteras), o de situaciones donde no se ha podido establecer un hogar independientemente.

Las familias más extensas son el resultado de la reproducción de hijos jóvenes que todavía permanecen en el hogar de sus padres, y también de la añadidura de otra familia nuclear en el mismo espacio, así, cuando un hijo se junta con su pareja, puede darse el caso de que este se establezca a vivir con su nueva familia en el hogar de sus padres.

Por otro lado, las familias menos numerosas están conformadas, en la mayoría de ocasiones, por parejas de jóvenes que forman un nuevo hogar, o por parejas de adultos mayores, cuyos hijos han dejado ya el hogar paterno, en la perspectiva de establecer sus propios espacios de vida.

La población Quichuas de la Amazonía ecuatoriana, son mencionados principalmente dentro de las obras clásicas de Whitten, N.(1987); de Whitten N. Jr. (1985); y de Hudelson, J. (1987). En estos estudios se destacan las etnografías de los Quichuas Canelo, Quichuas Quijos, y los Quichuas de Archidona, Baeza y Ávila.

Generalmente, los quichuas de la región amazónica muestran una manera particular de identificación basado en los territorios que ocupan.

Los aportes de Blanca Muratorio (1998) y de Whitten, N. Jr. (1985), Whitten N. (1987), sobre los quichuas amazónicos, son fundamentales, ya que es sabido -y estos autores lo reafirman- que todos los Quichuas de la Amazonía ecuatoriana se autodenominan con el nombre de “*runa*” que significa “gente” o “ser humano” (Muratorio, 1998:18; Whitten, N. Jr., 1985:21; y Whitten 1987:25).

Del mismo modo, con la denominación *runa*, los Quichuas se van identificando según los sectores donde se asientan, generalmente por el nombre de un río característico que atraviese la zona de su ubicación o por el nombre del sitio, así, por ejemplo, se ha logrado identificar a los “Napo *runa*” (Muratorio:1998), Pano Runas y Archidona Runa (Garcés:2006) y a los “Aguarico *runa*” denominados por los mismos quichuas de Playas de Cuyabeno, justamente por encontrarse en las orillas del río Aguarico.

Existe una identificación entorno a referencias del espacio de ubicación como “arriba”, “abajo”, o “del medio”. Este es el caso de los “*Uray runa*” que significa quichuas de “abajo”, una parte de pobladores de este grupo se encuentran ubicados en la llanura y cuenca del Pastaza; y los “*Janac runa*” que significa quichuas de “arriba”, un grupo de estos pobladores se encuentran en el Bobonaza (Garcés; 2006:104).

Los quichuas de la comuna de Playas de Cuyabeno, también denominados como “Aguarico runas”, identifican de la misma manera a 3 clases de quichuas amazónicos entre los que se encuentran: los “*Uma Runa*” que significa lo mismo que “*Janac runa*”, es decir, quichuas de la parte de “arriba” y, se refiere a los pobladores quichuas que se encuentran en la cabecera del Río Napo (por las fronteras de la ciudad del Tena); los “*Urai Runa*” o Quichuas de la parte de “abajo”, que son los que viven cerca del límite entre Ecuador y Perú, en Nuevo Rocafuerte; y por último, los que están “*en el medio*” son los Quichuas de

la rivera del río Aguarico llamados “Quichuas de playas de Cuyabeno” -por su cercanía a la bocana del río Cuyabeno-, o también “Quichuas del Aguarico” -por encontrarse asentados en el río Aguarico- (Informante 1 Pers. Comm.) (*Ver Mapa 2*).

Con respecto a la ocupación del espacio, los pobladores de la comuna de Playas de Cuyabeno, se dividen el espacio en 2 tipos de asentamientos. El primer tipo es en el centro comunal y el segundo, se encuentra ubicado en fincas que se encuentran en la periferia de los límites del territorio comunal. (*Ver Mapa 3 y Mapa 4*).



Foto 3: Centro poblado de la Comuna de Playas de Cuyabeno

El centro comunal es un área político-administrativo, donde se establecen relaciones a nivel comunal más que a nivel familiar –a diferencia de los asentamientos de fincas-. En este sentido, los pobladores escogen vivir en el centro por varias razones, entre ellas se destacan los servicios básicos para la comunidad –especialmente por la escuela-, por la participación política a nivel comunitario –específicamente la de las autoridades de la comuna- y porque aunque el habitar en el centro poblado no implica la imposibilidad de obtener alimentos de fauna silvestre o de pesca, obtenerlos se requiere de un mayor trabajo y desgaste de energía, en el sentido de que se deben transitar distancias mayores a las que normalmente se

recorrerían si se habitara en las fincas. Entre estos elementos, fundamentalmente predomina la población con hijos que van a la escuela, esto por razones de cercanía y accesibilidad.

El centro poblado representa un espacio abierto y público. Es un lugar donde interaccionan personas ajenas a la comuna con los pobladores del lugar. Es donde se realizan fiestas comunales, donde se habla sobre algún tipo de negocio, y también donde se realizan reuniones entre comunidades o con personas externas.

Los extraños a la comunidad suelen dirigirse a este lugar para realizar actividades -que deben ser reconocidas por los comuneros en su conjunto-, como la realización de proyectos, la reunión de dirigentes, ingreso de políticos o candidatos políticos, ingreso de comerciantes, entrega de obras, etc., reafirmando que el centro poblado constituye un escenario comunitario o compartido.

Es necesario resaltar que en las reuniones se trata sobre puntos y desacuerdos que se dan dentro de la comunidad, como también sobre los existentes con otras comunidades. Así, por ejemplo en una ocasión en el año 2004 se hablaba sobre la llegada de los Sionas de Puerto Bolívar a la comuna de “Playas del Cuyabeno”, para hablar sobre el desacuerdo que tenía sobre el uso del área común entre las dos comunidades.

Esta actividad es considerada de mucha importancia por los miembros de la comunidad, tanto que a aquellas mujeres que no asisten o no llevan chicha a la reunión, se les impone una multa de cincuenta centavos, mientras que los hombres que no participan, deben pagar la cantidad de un dólar. Las únicas personas eximidas de esta obligación son los jubilados y los enfermos.

Las reuniones que se realizan en la comunidad también establecen reglas internas como explica uno de los informantes:

“hay un reglamento; persona que está borracha no puede participar en la reunión. Si llegan así son mal vistos. Hay que mostrar el ejemplo para la juventud. Yo le aconsejo a mis hijos que cuando sean mayores, no es prohibido tomarse un trago con los amigos, pero lo que es prohibido es buscar broncas, peleas, ir a la casa (y hay personas que son así) que llegan borrachos y le maltratan a la mujer, le hablan a los hijos. Eso no vale. Lo que es bonito es llegar borracho y a dormir.” (Informante 3 Pers. Comm.)

Generalmente, después de las reuniones los pobladores, especialmente los hombres de la comunidad, siguen reunidos para jugar un partido de voleibol o fútbol en la cancha o coliseo de la comunidad y terminan ingiriendo alcohol como parte de la ocasión después de la reunión.

Otras actividades de gran importancia para la comunidad, y que se realizan en el centro poblado -y en menor grado de participación en los asentamientos de fincas cuando se va a construir una casa-, son las mingas que sirven para la mantención del centro comunal.



Foto 4: Minga comunitaria

Las mingas al igual que las reuniones comunales generan un importante espacio de socialización, ya sea a través del compartir la chicha –como se verá más adelante-, o a través de prácticas deportivas, como fútbol o vóley, que se organizan al terminar las labores.

Para su realización, los pobladores deben llegar a las ocho de la mañana, hora en la que se reúnen los habitantes de la comunidad con un fin específico -ya sea para limpiar la cancha, o para construir una casa; o para planear algún evento; etc.-, que, generalmente, busca el mejoramiento o mantenimiento de algún bien que es considerado como pertenencia de la comunidad como son: la escuela, el centro médico, la casa comunal, la radio, el coliseo, o la cancha.

Muchas veces quienes participan en las mingas, al igual que en la participación de algunas reuniones comunales, al terminar el trabajo, apuestan botellas de aguardiente y tabacos, que se consumen luego de los partidos, especialmente por parte de los hombres. Los niños también están cerca y juegan hasta que cae la noche, momento en el cual sus madres los llevan a su casa. La mayoría de personas que viven fuera del centro poblado son los que se van más temprano, mientras que las personas que viven cerca no se preocupan en regresar a sus casas hasta la madrugada.

Como ya se mencionó, el centro comunal es un espacio compartido que sirve para la interacción entre los pobladores y entre personas ajenas a la comunidad, dependiendo de la ocasión.

Existen varios elementos en el centro comunal (*Ver Mapa 3*) que no existen en la periferia del territorio de la comuna. Estos elementos están conformados por infraestructura de servicios –radio, casa comunal, cocina, piscina de tortugas charapas, baños, posta de salud,

bodega comunal y planta de luz-; infraestructura de comercio –tiendas-, infraestructura de educación –escuela y colegio-, infraestructura de entretenimiento –cancha y coliseo- y viviendas –casas de los pobladores y casa de los profesores-.

Entre la infraestructura de servicios encontrados en la comunidad, el de mayor provecho entre los comuneros es la radio, ya que permite la comunicación entre comunidades y también con la ciudad de Lago Agrio.

Igualmente, a diario se saca provecho de la casa comunal y de la cocina comunal para la preparación de alimentos para los niños de la escuela, aunque también se utiliza estos espacios en las fiestas y reuniones comunitarias.

Por otro lado, las instalaciones con menor utilización son la piscina de tortugas charapas, los baños, la posta de salud, la bodega comunal y la planta de luz para el centro poblado. Esto se debe al abandono y descuido de la mayoría de estos elementos, aunque la planta de luz no se utiliza con mayor frecuencia por la falta de recursos para conseguir diesel para su funcionamiento.

Con respecto a la educación, ésta se considera uno de los elementos fundamentales de la comunidad. Aunque solamente se hace uso de la escuela y no del colegio debido a que el colegio se encuentra en construcción.

La escuela constituye un elemento esencial en cuanto a la representación de desarrollo y *modernidad* que tiene la comunidad, uno de los pobladores señala como era la educación “antes” y como es en la actualidad:

(En la actualidad) *“Los niños ya tienen mayor facilidad de educación porque tienen la escuela aquí, antes ellos tenían que salir a otros lados para estudiar, como ir al Tena, al*

Putumayo, a Puerto del Carmen. Y en ese tiempo no habían carreteras tenían que ir selva adentro, un día de camino para llegar allá, quedaba muy lejos. Mi padre me dio el estudio hasta la primaria en ese tiempo. Ahora los niños tienen colegio, materiales eléctricos como computadora, y van a traer una copiadora. En este febrero va a traer el presidente una copiadora que va a donar el diputado Julio González.” (Informante 3 Pers. Comm).



Foto 5: Escuela de la comuna

Los estudios de Whitten, N. (1987), Whitten N. Jr. (1985); y de Hudelson, J. (1987), han demarcado a la cultura Quichua como una cultura en transición, ya que está en un constante cambio y expansión. Esto no quiere decir que se deba interpretar a este grupo étnico como indígenas “aculturados”, como “primitivos” ni tampoco como “campesinos mestizos” (Hudelson, J.:1987). Las dinámicas de identidad se encuentran demarcadas en el cambio cultural.

En relación a esto en la comuna de Playas de Cuyabeno, se distinguen familias que poseen planta eléctrica, canoa con motor, techo de zinc, televisor, dvd, refrigeradora o cocina a gas representando otro nivel de estatus en la comunidad. Éstas, son familias que poseen mayores recursos económicos en comparación a otras familias de la comunidad y que

gozan de mayor facilidad para trasladarse a la carretera y disponer de utensilios de la ciudad, tecnología, gasolina, ropa, entre otras.

En este sentido, según Hudelson (1987), los Quichuas son indígenas que deben mantener parámetros tradicionales enfocados en sus costumbres antiguas, pero, a su vez, deben permeabilizar su cotidianidad a nuevas prácticas. Igualmente, para entender este proceso, Hudelson nos da el siguiente ejemplo:

“Desde el punto de vista quichua, dejar de tomar asua (chicha de yuca) o de hablar quichua es volverse “blanco”. Al otro lado de este espectro, ir sin ropa o matar a otro Quichua por violencia física sería volverse Auca (indio salvaje)” Hudelson (1987:9).

En la actualidad, la mayoría de comunidades amazónicas están en constante cambio cultural, e incluso se puede hablar de un fenómeno de recuperación de los elementos culturales que se han dejado a un lado. Este es el caso de la lengua quichua dentro de la comuna de Playas de Cuyabeno.

En la comuna, la lengua Quichua se ha dejado de practicar por los más jóvenes. Pese a ello, la absorción de nuevas costumbres y creencias, muchas veces dadas por la introducción de misiones religiosas que han entrado en el área antiguamente, o también en la actualidad por la introducción de comerciantes o también por la migración de algunos pobladores a otras ciudades cercanas como a Tarapoa, no han logrado que los quichuas dejen de considerarse como tales, sino más bien que se encuentren sujetos a un constante cambio cultural. Incluso, dentro de la mayoría de comunidades, el idioma quichua se ha vuelto a retomar para volver a fortalecer su identidad ancestral.

Uno de los informantes da su testimonio con respecto al tema y afirma lo siguiente:

“Los niños pequeños ya no entienden el quichua porque los tíos, la mamá, el papá, los abuelos, están hablando castellano. Mi señora conversa el quichua, mi mamá también y los mayores conversan pero la juventud no. Mis hijos ya casi no conversan el quichua.”

Pese a ello, el mismo informante nos dice que:

“Se está tratando de retomar el quichua en la educación (escuela) para tener 2 idiomas; el quichua y el castellano. Después van a tener tres idiomas con el inglés. Muchos muchachos ya no hablan el quichua, sino que están aprendiendo recién en una materia que les dan en el colegio. Aquí ya no oye el idioma, es muy raro que la gente converse el idioma, ni los mismos hijos ya no conversan el quichua. Tenemos entonces que, a través de lo que los niños aprenden en la escuela. (...) sí entienden el quichua pero lo malo es que no hablan. Los niños ahora entienden porque en la escuela ya les están dando la materia en Quichua, la dirección (dirección de educación intercultural bilingüe de nacionalidades) había ordenado que tienen que aprender el quichua.” (Informante 3 Pers. Comm).

Otros elementos presentes en el centro poblado son las dos tiendas que existen. Aunque la mayoría de habitantes no consumen productos de ellas, sino cuando hay escasez de alimentos donde compran fideos, atún y pocas veces arroz. También en ocasiones de fiesta, los hombres compran alcohol.

Finalmente, las viviendas ubicadas en el centro poblado, constituyen un total de 27 casas. De las cuales existe una sola familia que posee dos casas en el área, el resto de pobladores tienen una sola casa por familia. Ya que en la mayoría de los casos los habitantes poseen una vivienda ubicada en el centro poblado y una finca, ubicada en la periferia o en lo que ellos denominan como “las afueras”.

Las casas del centro poblado se encuentran de manera aglutinada en comparación a la ubicación de cada finca ubicada en las afueras del centro poblado. Muchas veces la

aglomeración de la estructura poblacional en áreas pequeñas facilita problemas y conflictos entre sus habitantes. Es posible que la dispersión espacial de las viviendas, como es el caso de las fincas, sea una alternativa de para evitar este tipo de dificultades. Sobre esto, Trujillo, P. indica que:

“Venganzas, chismes y envidias conformaban y aun forman parte del repertorio simbólico de los indios amazónicos. Esto explica en cierta forma, la lógica de los asentamientos dispersos, el porqué vivían y tratan aun de vivir en zonas alejadas, distantes de sus enemigos”. Trujillo, P. (2001:62)

Los materiales utilizados para la construcción de las casas, principalmente son los siguientes:

- Madera de Capirona *Calycophyllum spruceanum*, utilizados en la estructura de la casa.
- Tejido de Canambo *Roystonea Regia* Panga o tejido de hojas de Canambo *Roystonea Regia*, es utilizado para el techo
- Bejuco o Shalipu en quichua, es para amarrar las hojas utilizadas en el techo
- Pambil *Iriarteia deltoidea* o Patiwa en quichua, para el piso.

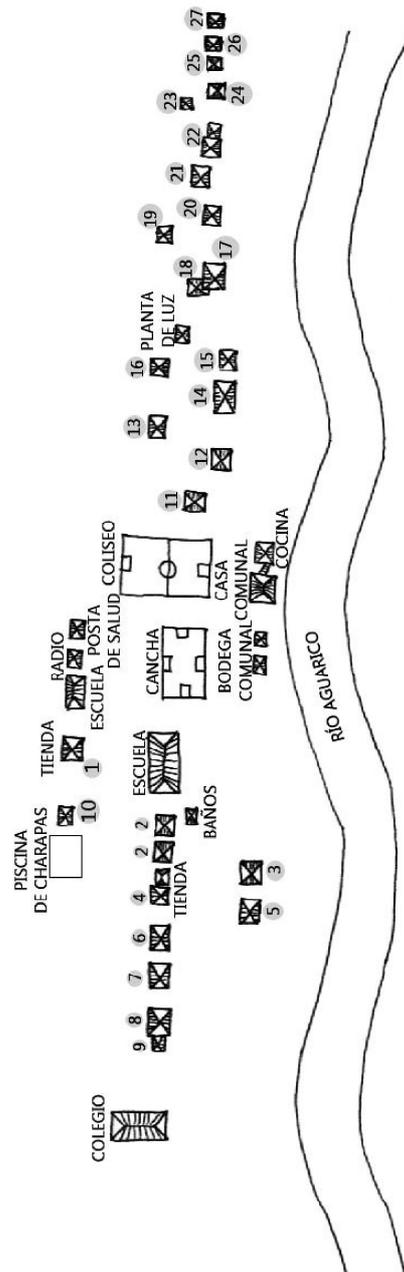
Como vemos, las casas de los quichuas son principalmente de madera y sus techos son de palma real. Pero, si las familias poseen mayores recursos económicos, fabrican sus techos con zinc.

Los techos de palma real presentan la ventaja de ser adaptables para el clima, es decir, las casas con este tipo de techo son más frescas, mientras que los techos de zinc calientan aun más el ambiente del espacio. Sin embargo, el techo de zinc es beneficioso en el sentido de

que facilita la recolección de agua de lluvia gracias a sus canales, mientras que con los techos de palma no es posible hacerlo.

En el escenario conformado por fincas (*Ver Mapa 4*) se constituye un contexto más íntimo y nuclear, al interior de las familias. A diferencia del centro de la comunidad, donde las personas conocen las actividades que realizan a diario sus vecinos.

MAPA 3
COMUNIDAD "PLAYAS DEL CUYABENO"
(CENTRO POBLADO)



- | | | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Manuel López & Rita Yumbo | 8 Valerio Shiguango & Digna Coquinche | 16 Jesús Grefa & Eugenio Machoa | 23 Washington Tiqua |
| 2 Casa de Profesores | 9 Marga Shiguango | 17 José Chávez & Berthida Correa | 24 Francisco Noteno & Inés Alvarado |
| 3 Tobias Chávez & Fabiola Tangoy | 10 Lenin Yumbo | 18 Gustavo Shiguango & Flor Chávez | 25 Milton Noteno |
| 4 Marcial Noteno & Alicia Coquinche | 11 Hector Noteno & Rosa Alvarado | 19 Mesías Casanova & Rocio Chávez | 26 Ramón Noteno & Martha Gualinga |
| 5 Hector Noteno & Rosa Alvarado | 12 Marlon Vásquez & Jaqueline Grefa | 20 Luis Coquinche & Elva Yumbo | 27 Carlos Noteno & Victoria Aguinda |
| 6 Roque Noteno & Isabel Tangoy | 13 Henri Shiguango & Silvia Guatatoa | 21 John Grefa & Meri Alvarado | |
| 7 Bercelino Noteno & Norma Jipa | 14 Silverio Grefa & Lidia Vargas | 22 Ignacio Noteno & Matilde Grefa | |

Gráfico:
 Susana Anda y
 Habitantes de Comunidad
 Playas del Cuyabeno

Fuente: Elaboración desarrollada en base a datos obtenidos en el trabajo de campo y talleres

Las fincas al encontrarse dispersas, dan paso a que las diligencias cotidianas, como la cacería o pesca, no sean conocidas públicamente, a menos que su ejecución sea comentada con algún pariente o amigo que esté de visita.

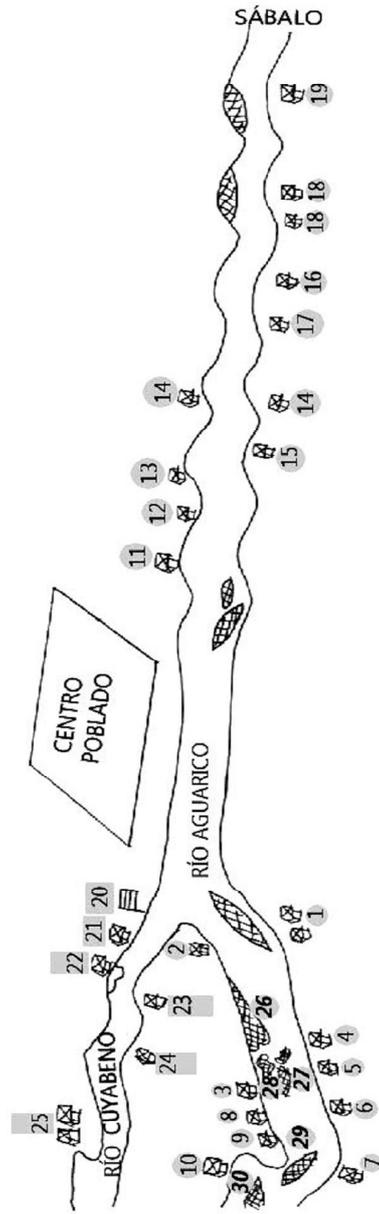
Tenemos entonces que, la ubicación de las fincas permite, a quienes las habitan, estar más cerca de “la comida” y, al mismo tiempo, al tratarse de un área extensiva del bosque, vuelve casi imposible el encontrarse con otras personas, lo que, a su vez, permite que la cacería, la pesca e incluso la recolección, se faciliten y que sus productos se encuentren en abundancia o por lo menos con más facilidad de la que tienen aquellas personas que habitan en el centro poblado.

Es por esto que los indicadores físicos más importantes para los habitantes de las fincas, a diferencia del centro de la comuna, son representados por accidentes geográficos y no por los de infraestructura. Entre estos indicadores se destacan los ríos, quebradas y las playas, los mismos que obtienen un significado particular de acuerdo a su función (*Ver Tabla 6*). Por otro lado, el reconocimiento de los límites de la comunidad -el destacamento militar y guardianía; la comunidad de Zábalo y el río Cuyabeno- son importantes en el reconocimiento del área por parte de personas ajenas a ella.

En la comuna de Playas de Cuyabeno existen 19 fincas, muchas de las cuales son propiedad de personas que también poseen una casa en el centro poblado -en este caso específico, solo se conocen dos casos de familias que poseen dos fincas-.

Los pobladores, durante los fines de semana, se desplazan a sus fincas con la finalidad de estar más cerca del bosque -para obtener recursos alimenticios con mayor éxito- y más cerca de terrenos de maíz, yuca y plátano, que son muchos más amplios que los del centro poblado.

MAPA 4
COMUNIDAD "PLAYAS DEL CUYABENO"
(FINCAS)



- | | | |
|--------------------------------------|--|---|
| 1 Blanca Coquinche | 11 Eloy Machoa & Norma Gualinga | 22 Cabaña Linococha |
| 2 Jaime Yacelga & Carmen Yumbo | 12 Fabián Aguinda (hijo mayor de Juanciano macho y Celina Jipa. Casa construida para hijos que van a la escuela) | 23 Cabaña Amarunposa |
| 3 Mesías Casanova & Rocío Chávez | 13 Daniel Chávez & Beatriz Machoa | 24 Cabaña San Francisco |
| 4 Lenin Yumbo & Mercedes Jipa | 14 Alfonso Guatatoca & Hilda Machoa | 25 Cabaña Aguas Negras |
| 5 Luis Coquinche & Elva Yumbo | 15 Jesús Chávez & Alicia Machoa | 26 Cushma Playa (hay huevos de Charapa) |
| 6 Valerio Shiguango & Dina Coquinche | 16 Franklin Machoa & Gladys Noteno | 27 Floresta Playa |
| 7 Silverio Greña & Lidia Vargas | 17 Félix Machoa & Silvia Noteno | 28 Rumisalla Playa |
| 8 Darwin Otabalo & Paquita Shiguango | 18 Juanciano Machoa & Celina Jipa | 29 Tauru Playa |
| 9 Henri Shiguango & Silvia Guatatoca | 19 Roque Noteno & Isabel Tangoy | 30 Sta. Elena Playa |
| 10 Marlon Vásquez & Jaqueline Greña | 20 Destacamento Militar | ■ Destacamento militar/ Guardería |
| | 21 Guardería Ministerio Ambiente | ▭ Cabaña |
| | | ● Vivienda |

Gráfico:
 Susana Anda y
 Habitantes de Comunidad
 Playas del Cuyabeno

Elaboración desarrollada en base a datos obtenidos en el trabajo de campo y talleres

TABLA 6

PLAYAS Y QUEBRADAS DE LA COMUNA PLAYAS DE CUYABENO

PLAYA/ QUEBRADA	SIGNIFICADO / ANTECEDENTES	FAMILIAS QUE HABITAN LA ZONA
Pilche Yaku	Pilche = mate <i>Crescentia cujete L.</i> Yaku= agua Se le llamó así porque existe bastante pilche <i>Crescentia cujete L.</i> en el lugar	Jesús Chávez y Alicia Machoa
Rumisalla	Rumi = piedra Se le llamó así porque su superficie está cubierta de piedras	Mesías Casanova y Rocío Chávez
Sta. Elena	Los esclavos dejaron ese nombre ¹⁹	Berselino Noteno y Norma Jipa
Montecristi	Al igual que Sta. Elena, es uno de los nombres más antiguos	Marlo Vásquez y Jacqueline Grefa
Quebrada Monoqueda		Luis Coquinche y Elva Yumbo
Cushma playa	Antes dormían bastante en esta playa. Era un lugar de descanso, aquí acampaban antes los Cofanes y Secoyas. Actualmente existen huevos de la tortuga charapa en este sitio	Lenin Yumbo y Mercedes Jipa
Tauru playa	Nombre antiguo	Henri Shiguango y Silvia Guatatoca
Puma playa	Puma = tigre Zona habitada por tigres amazónicos	Lenin Yumbo y Mercedes Jipa
Tres Islas		Machoa

Fuente: Elaboración propia desarrollada en base a datos obtenidos en el trabajo de campo

¹⁹ Inicialmente la zona de Playas de Cuyabeno era una zona donde existían esclavos y un patrón, a pesar de que no existen datos sobre el origen del nombre, se sabe que fue un espacio donde interactuaban esclavos, de ahí fue que dejaron el nombre de Sta Elena. (Informante 19 Pers. Comm).

Como se observó en el mapa 4, también existen cabañas turísticas disponibles. Uno de los proyectos comunitarios establecidos entre los habitantes es fortalecer el turismo comunitario después de la pérdida del turismo fortalecido por la empresa Transturi en la operación “Flotel Orellana”²⁰.

La gente de la comunidad se encuentra organizada para la mantención de las cabañas turísticas de la comunidad. Para esto, cada semana van varias familias diferentes a cuidar una de las diferentes cabañas que se encuentran en zonas dispersas. Entre ellas están: las cabañas de Amarun Posa, cabañas de Linococha, Cabañas de San Francisco y cabañas de Aguas Negras.

A pesar del trabajo comunitario en la mantención de las cabañas, en el tiempo transcurrido entre Enero y Abril, no ingresó ningún turista en la comunidad. Según los pobladores, la comunidad está preparada para la temporada alta de turista que es alrededor de Agosto. Sin embargo, el ingreso de turistas es escaso, debido –según afirman los pobladores– porque la accesibilidad hacia la comunidad es compleja, además está relativamente cerca de la frontera con Colombia y por lo tanto, muchos extranjeros se restringen en conocerla evitando correr peligros innecesarios con la guerrilla, ya que en épocas anteriores hubo secuestros.

3.4 Población e historia

Antiguamente, la zona de Playas del Cuyabeno fue un lugar donde se detenían los comerciantes que viajaban por el río Aguarico para establecer sus campamentos de descanso, hasta que, alrededor del año 1900, la gente de otras comunidades lejanas empezó

²⁰ Para mayor información ver Wunder, (1996:22-28).

a buscar nuevos territorios para formar nuevos hogares, esto, porque muchos se vieron obligados a salir de sus tierras por la invasión y la ocupación que realizaron nuevos habitantes en sus territorios originales. La extensión del bosque y las fuentes de trabajo disponibles en el mismo territorio, generaron percepciones de un espacio ideal de asentamiento permanente. (Informante 3, informante 15, informante 17, informante 18, informante 19, informante 22, informante 30, informante 32, informante 36, informante 39 informante 50 informante 53. Pers. Comm).

Hubo emigraciones procedentes de distintas partes de la Amazonía (*Ver Mapa 5*) como: de Puerto del Carmen, Riera, Palma Roja, Selva Yaku, Puerto Rodriguez, Nuevo Rocafuerte y del Río Curaray (*Ver tabla 7*).

MAPA 5

PROCEDENCIA DE POBLADORES DE LA COMUNA DE PLAYAS DE CUYABENO



Fuente: Elaboración propia desarrollada en base a datos obtenidos en el mapa Vial Turístico compilado por el Instituto Geográfico Militar; y en trabajo de campo

TABLA 7

PRIMERAS FAMILIAS DE LA COMUNA, PROCEDENCIA Y RÍO DE REFERENCIA

No.	Familia	Procedencia	Río
1	Llori	Nuevo Rocafuerte	Napo
2	Chávez	Puerto Rodríguez	Putumayo
3	Correa	Riera	San Miguel
4	Noteno	Puerto del Carmen	Putumayo
5	Yumbo	Puerto del Carmen	Putumayo
6	Shiguango	Río Curaray	Afluente del Río Napo
7	Ponce	Sin dato	Sin dato
8	Alomías	Sin dato	Napo
9	Grefa	Sin dato	Sin dato
10	Vásquez	Sin dato	Sin dato
11	Machoa	Palma Roja	San Miguel
12	Guatatoca	Selva Yaku	San Miguel

Fuente: Elaboración propia desarrollada en base a datos obtenidos en el trabajo de campo

Las primeras personas que vinieron a habitar a esta zona pertenecían a las familias Llori y Chávez²¹, provenientes de Nuevo Rocafuerte, ubicado en el río Napo y de Puerto Rodríguez, que está ubicado en el río Putumayo; luego llegaron las familias Noteno, Yumbo, Shiguango y Ponce, las mismas que emigraron desde Puerto del Carmen desde el río Putumayo y del Río Curaray, afluente del río Napo; posteriormente vinieron las familias Grefa y Vásquez, pero esto se dio cuando ya existía la comuna, así como la escuela y la casa comunal; mientras que los últimos en llegar fueron los Machoa y Guatatoca. (Informante 6, informante 38, informante 47. Pers. Comm). De este modo, se concibe un patrón migratorio, enfocado no desde movimientos terrestres, sino, desde desplazamientos por medio de las vías ribereñas amazónicas.

²¹ Vale anotar que la familia actual Chávez – Correa afirman tener procedencia Witoto desde el linaje Chávez y desde el linaje Correa en cambio poseen descendencia Omagua.

Aunque no está clara la época, en esta zona, se destaca que de las fuentes de trabajo más comunes, eran la extracción de caucho y el comercio de pieles que según Little (1992) fue dado en 1880:

“Fue alrededor de 1880 cuando el sistema capitalista mundial empezó a mostrar interés por la Amazonía donde se daba el caucho como producto originario de la región. Durante más de 3 décadas, hasta su caída en 1913, el *boom* del caucho se impuso como el patrón económico de toda actividad comercial en la Amazonía. Los indígenas pasaron a trabajar al servicio de amos que recolectaban el caucho para luego comercializarlo en Iquitos, cerca de la desembocadura del Napo en el Amazonas y bajo control peruano, que se convirtió en el centro comercial cauchero de la Alta Amazonía ecuatoriana.” (Paúl Little; 1992:40).

En lo que a la extracción de caucho de la zona se refiere, existían tres grandes “patrones”: Daniel Vargas, Rafael Peñafiel, y un hombre de apellido Londoño, quien fue el que mantuvo un importante poder en la época del boom cauchero. Sobre esto, nos cuenta un informante:

“Cuando yo llegué vivía don Antonio Llori y Genaro Alomías, aquí en la Bocana del río vivía Oscar Shiguango, el vino del Napo, el era soldado. Londoño vivía aquí, el era patrón, tenía hartos esclavos, pero antes, antes cuando nosotros no existíamos todavía, ni yo existía. El hacía trabajar maizales, arrozales, hacer potreros..... ya después se había reunido como 20, 30 familias. Se huyeron de este río ellos para el Putumayo, para San Miguel, ahí es que yo ya oí, yo escuchaba que conversaban mana patrón manda mitikuskami shamurkanchik, sabían decir, entonces yo le preguntaba a mi mamá, le digo que es? Dice que han venido huyendo, eran hartos wawitos desnuditos sin ropa, como dejaron todo botado todo, y así se fueron todos y después hasta los patrones se fueron. Los esclavos eran indígenas y huyeron al putumayo, ahora esa gente vive en Palma Roja, Palma Roja es el pueblo más primero que salieron los Quichuas, ya después se fueron como se dice los mishus (mestizos), así ya se reunieron, ya se hizo un pueblo ahí.” (Informante 6 Pers. Comm.).

Como ya se mencionó anteriormente, la extracción de caucho trajo como consecuencia el reclutamiento de indígenas, dando paso a la esclavitud del trabajo, y muchas familias para librarse de esto, huían hacia el Putumayo²².

En contraste el comercio de pieles constituía un trabajo independiente. No se encontraba estructurado por patrones, pero sí por comerciantes intermediarios, provenientes de Ecuador y Colombia. El interés por las pieles de animales silvestres fue parte importante de la economía local de las familias en su época.

En esa época se cazaban animales como:

- Tigrillos *Leopardus pardalis*
- Nutrias *Lutra lutra*
- Lobo de río *Pteronura brasiliensis*
- Sajinos *Tayassu pecari*
- Guanganas *Tayassuidae*
- Caimanes *Caiman crocodylus*

²² Desde la perspectiva de comunidades vecinas, una informante de nacionalidad Siona de la comunidad de Tarapuy, ubicada en la misma reserva, nos indica sobre las migraciones de las comunidades Sionas, Cofanes y Quichuas entorno al boom cauchero en los que estas comunidades trabajaban conjuntamente entre sí:

“Antes los Sionas propios vivían en la salida al Aguarico, en Cocaya (en el sur del río Aguarico), cerca del Napo. También en el Napo vivía gente, en Pañacocha. Después en el boom cauchero, había mucha gente, llegaron los patrones y gente Quichua, para trabajar juntos con los Sionas de Piyaguaje, los Cofanes, Quichuas, Secoyas, vinieron para trabajar conjuntamente en el caucho en Cocaya. De ahí vino enfermedades, vino el sarampión. Con el trabajo conjunto se mezclaron muchas familias, Cofanes y Secoyas, Secoyas con Sionas, Sionas de Putumayo con Secoyas. Con las enfermedades los Sionas, Secoyas, Cofanes, Quichuas, todos huyeron de Cocaya. Los Quichuas al Río San Miguel, Secoyas a Wahoya, por el río Napo, Cofanes fueron a Dureno, Sionas se fueron a Eno, otros a Bomba, otros vinieron a Tarapuy. Tarapuya significa abuelos.” (Informante 54 Pers. Comm.).

El contacto continuo con comerciantes de otras partes dio paso a la obtención de nuevos utensilios y productos traídos de la ciudad como: ollas, caramelos, jabón, escopetas, municiones; creando al mismo tiempo, nuevas necesidades y cambios dentro de las estructuras económicas tradicionales. Así lo indica P. Little:

“El contacto con el sistema capitalista suministró a las comunidades indígenas algunos productos manufacturados, tales como escopetas, hachas, machetes y tejidos, que rápidamente llegaron a constituir “necesidades” para esas poblaciones.” (Paúl Little; 1992:40).

Alrededor de 1965, la Misión Capuchina, empezó a visitar la comunidad; y se enfocó en establecer un centro educativo con profesores y materiales escolares. En este periodo, la comunidad empezó a ser educada según los valores católicos, y empezaron a incluir el castellano dentro de su cultura, debido a que los profesores solo hablaban este idioma y no permitían que los estudiantes hablaran en quichua. (Informante 9, Informante 10, Informante 5, Informante 6, Informante 11, Informante 12, Informante 4, Informante 7, Informante 13, Informante 14 Pers. Comm.).

(Actualmente) *“Muchos muchachos ya no hablan el quichua, sino que están aprendiendo recién en una materia que les dan en la escuela. Aquí ya no se oye el idioma, es muy raro que la gente converse el idioma, ni los mismos hijos ya no conversan el quichua. Los mayores conversan el quichua pero la juventud no. Los niños pequeños ya no entienden el quichua, todos hablan castellano.”* (Informante 3 Pers. Comm).

Para la década de los 80, la región todavía no era concebida como comuna; los asentamientos estaban dispersos; y el territorio se compartía entre Quichuas y Cofanes²³. Según los pobladores, los miembros de las dos comunidades realizaban una sola reunión y

²³ Posteriormente, alrededor de los años 80's los Cofanes se separaron de los Quichuas de esta zona para organizarse como comunidad aparte en la zona de Zábalo. (Informante 17. Pers. Comm.).

una sola minga cada vez que se reunían, es decir, constaban como una sola comunidad; en esta época tampoco existía una organización social ni un centro poblado.

Los Cofanes vinieron al territorio de Playas de Cuyabeno después de la llegada de los quichuas según una de las informantes:

“Los Cofanes vinieron después de nosotros, después de lo que vino mi finado abuelo, los Cofanes que viven en Zábalo son de Dureno, la mayoría casi hasta ahora vienen de Dureno. Antes pertenecían los Cofanes a aquí, en esta misma comunidad, se hacía una sola reunión, hacían una sola minga, de ahí ya hacen ellos una división, el gringo Randi (Randi Borman, hijo de un misionero del ILV) se hace presidente de ellos de ahí ya se separan, los de allá para allá y los de acá para acá, ahí se van los Cofanes a Zábalo y los del Cuyabeno acá.”
(Informante 5. Pers. Comm).

Posteriormente, y con el apoyo de la misión, se fueron formando líderes y organizaciones entre los pobladores para poder apoyar las necesidades de la comunidad. Para esto, en la organización de la comuna, se eligió un presidente y se hizo una casa comunal.

“El primero que llegó a hacer la escuela y a fundar todo esto fue mi finado abuelo Humberto Chávez, el hizo escuelas, hasta la comunidad conjuntamente con los curas, los misioneros, empezaron a venir de Rocafuerte. Los presidentes de la comunidad iban para el Napo a organizar todo eso, el Napo les dio el nombramiento como quichuas. Nosotros vinimos de San Miguel, vinimos nosotros, modesto Coquinche, Don Ponce finado, Don Yumbo el papá de Doña Rita, mi papá, todos éramos quichuas, nadie hablaba castellano para que nuestros hijos hablen castellano, más antes no, talvez era para la escuela, los profesores, puro castellano conversaban, nada de quichua. Viendo que se está acabando la cultura por eso ellos ahora dicen que tiene que devolverse la vida de antes como los Cofanes, Secoyas, todo eso. (Informante 5. Pers. Comm).

El presidente de la comuna, tenía que ir por el río Napo hasta Nuevo Rocafuerte, para llegar al municipio, y organizar la legalidad de la comuna, de este modo obtuvieron el nombramiento de “Jatun comuna Aguarico”.

Buscando el apoyo para consolidar sus derechos legítimos, los pobladores empiezan a asociarse a varias organizaciones, la Federación de organizaciones Kichwa de Sucumbíos (FOKISE), además de la organización ONRAP (Organización de Nativos de la Región Amazónica Pañacocha).

Consecuentemente, la comuna empezó a tener las primeras obras:

- Escuela²⁴
- Cancha Deportiva
- Tenencia política

La ocupación espacial de infraestructura permite que la población se conciba como comuna, y representa la etapa final para que esto suceda.

Desde entonces, han existido varias organizaciones, empresas e instituciones que han ingresado a la comunidad (*Ver Tabla 8*). Entre ellas está el municipio del Aguarico y del Cuyabeno, el consejo provincial; organizaciones como la F.O.I.S.E; Ong’s como UCODEP; empresas como Geosource, Petromaz, Petroecuador y Flotel Orellana; y fundaciones como Fundación Solsticio, Fundación Natura; registrados desde 1987 hasta el año 2003.

²⁴ Actualmente llamada escuela físcomisional “Victor Dávalos”

TABLA 8

RELACIÓN INSTITUCIONAL CON LA COMUNA DE PLAYAS DE CUYABENO

No.	ORGANISMO	NOMBRE DE ORGANISMO	OBRAS	AÑO
1	Institución	Municipio del Aguarico	Generador de luz Lister Motor 25 Hp. Johnson Aula de hormigón armada 50 láminas de Zinc Batería sanitaria Cortadoras	1987 1987 1987 1987 1987
2	Institución	Consejo Provincial	Letrina sanitaria	
3	Empresa	Petro Ecuador	Aula de madera	
4	Empresa	Geosource	Casa Comunal	1989
5	Organización	F.O.I.S.E. (Federación de Organizaciones indígenas de Sucumbíos de Ecuador)	Puesto médico de hormigón Deslizador con motor	1998 2002
6	Institución	Municipio del Cuyabeno	Coliseo Red eléctrica Canoa de Fibra y motor Generador de luz Aula escolar	2000 2003 2003 2000 2002
7	Fundación	Fundación Solsticio	Linderación de tierra Motor 40 H.P. Yamaha	
8	Fundación	Fundación Natura	Proyecto Charapas Elaboración de Mapas	
9	Empresa	Petramax	Caseta como puesto de interpretación	
10	Ong	UCODEP	Radio de comunicaciones	
11	Empresa	Flotel Orellana	Útiles escolares Transporte Trabajo Turismo	1992-2001 1992-2001 1992-2001 1992-2001

Elaboración desarrollada en base a datos obtenidos en el trabajo de campo y talleres

La comprensión sobre los procesos dinámicos de interacción de la población con su entorno ecológico, donde se incluye los aspectos naturales sobre fauna; flora; tipos de suelo, sistemas hidrográficos y climas; además la baja densidad poblacional; las constantes amenazas, que se dan por parte de empresas que son apoyadas por el sistema económico nacional; las relaciones interinstitucionales, que a pesar de su ingreso no se han sostenido como fuentes de desarrollo para la sociedad y que muy pocas han quedado en la memoria de la población; los aspectos geográficos humanos, como la concepción del espacio, en el que se establecen las viviendas, como en el centro poblado y las fincas situadas en la periferia; los aspectos migratorios y de historia, relacionados a la historia de la comuna y a la procedencia de distintas familias quichuas de la Amazonía; todos permiten la

contextualización del entorno natural y socio-cultural en el que habitan la población de la Comuna de Playas de Cuyabeno. La interpretación de la interacción de los aspectos ecológicos con los sociales, nos permite indagar sobre las economías de subsistencia por las que se manejan los habitantes de la Comuna de Playas de Cuyabeno, en el que se incluye sobre todo, la obtención de recursos alimenticios, tema que será tratado en el siguiente capítulo.

Capítulo 4

RECURSOS ALIMENTICIOS: El mundo de lo crudo

Las condiciones materiales de existencia de los seres humanos dependen de la producción, control, acceso y modalidades de utilización de los recursos. En este capítulo se tratará sobre la producción y acceso a recursos alimenticios.

4.1 Calendario alimenticio: Abundancia y escasez

Se podría afirmar que la identificación de los ciclos estacionales pertenecen a la sabiduría de la selva, pues, la combinación de las actividades de caza, pesca, recolección y agricultura, está en dependencia con el medio ambiente, y, a su vez, es indispensable para la subsistencia de los pueblos amazónicos.

En este sentido, los diversos aspectos físicos, como la pluviosidad y sequedad; los cambios de tiempos estacionales; las condiciones del río y del suelo, y las dinámicas humanas, son todos factores, que, integrados, se convierten en determinantes para la obtención de alimentos. Los pueblos amazónicos presentan rutinas, percepciones y prácticas estacionales, de obtención de recursos alimenticios, similares dentro de las comunidades que, al mismo tiempo, poseen ecosistemas análogos. Para citar unos ejemplos, las zonas habitadas por los Quichuas de Playas de Cuyabeno presentan algunas costumbres similares en las estaciones que se dan en temporadas similares. a las ocupadas por los Mai Huna e incluso entre los Cubeo.

Así, tenemos que en las zonas Mai Huna “Entre diciembre y mediados de febrero, a comienzos del tiempo del pijuayo –chonta-, tiene lugar la estación seca, *okomanu ha*, “el tiempo de no lluvia”. (Bellier, I. en: Santos, F. y Barclay, F.;1994:129).

En esta temporada, los territorios ocupados por los Mai Huna, y pese a que los ríos están bajos, se crean varias lagunas pequeñas. Esto permite a los pobladores practicar la pesca con mayor facilidad con anzuelo en los ríos y en las lagunas – porque en los ríos la corriente no es tan fuerte como en el invierno- también en esta época, entre los quichuas del Aguarico se pesca con barbasco y machete -cuando se pesca en lagunas-.

Al mismo tiempo, en esta misma época- los animales que son objeto de cacería -como monos- empiezan a comer los frutos silvestres que están en proceso de maduración, (Bellier, I. en Santos y Barclay;1994:129), sin embargo, los monos en época de verano se encuentran flacos y por lo tanto el verano es una época donde ellos aprovechan para nutrirse con las frutas que maduran e ir engordando para la época de invierno, esto hace que no se desarrollen actividades de cacería de monos en esta época, pues en esta época, el mono no es considerado como alimento.

Otra comunidad donde se dan prácticas similares en épocas de verano a las del pueblo quichua de la Comuna de Playas de Cuyabeno, es el pueblo Cubeo que describe Goldman (1963).

Sin embargo, en este caso existen otros indicadores de abundancia que no solo están dados por características ecológicas -como la presencia del río descendiente que permite obtener abundantes peces; o en la presencia de frutos como la chonta, que marcan épocas de abundancia, o presencia o ausencia de ciertos animales que marcan el fin o principio de las épocas- sino también por características sociales como las festividades que, a pesar de que muchas veces se plantean debido a factores ecológicos, permiten una cohesión entre la comunidad y una percepción social de abundancia, como en el caso de los Cubeo (Goldman, 1963).

Goldman (1963) afirma que para esta comunidad –los Cubeo-, las épocas de verdadera abundancia son consideradas también como épocas festivas, las mismas que se dan en dos periodos secos claramente demarcados: uno entre octubre y diciembre, y el otro entre febrero y abril. En estos tiempos se da la aparición de abundante pescado y de fauna silvestre que incluye, entre otros animales, a tapires *tapirus terrestris*, venados *Mazama americana*, y capibaras *hydrochoerus hydrochaeris*. (Goldman;1963:50). Esto demarca la misma concepción de abundancia que tiene los quichuas: el verano es abundante, el verano trae muchos peces y fauna silvestre.

También existe pueblos que igualmente siendo amazónicos con procesos sociales parecidos, pero en ecosistemas distintos, presentan otras rutinas y por ende otras concepciones sobre lo que es abundancia, a diferencia del caso de los Mai Huna, Cubeo y quichuas de Playas de Cuyabeno, donde la abundancia es concebida entre épocas de verano-, el siguiente autor, Chaumeil (1994), indica que entre el pueblo Yagua su primer ciclo de abundancia, se da desde febrero hasta mayo, siendo el principal indicador estacional del pueblo, el apareamiento del fruto de la palma de chonta, indicando época de invierno dentro del ecosistema yagua. (Chaumeil, en Santos y Barclay;1994:215-216).

En este caso, a diferencia de Playas de Cuyabeno, los Mai Huna y los Cubeo; los Yagua conciben la época de invierno como un período de abundancia. En este tiempo se realizan varias celebraciones, a través de las cuales, se estrechan los lazos sociales. Según Chaumeil, (1994), es una época en la que se manifiesta la cohesión del grupo y que coincide con la aparición de “conejas”, y las actividades colectivas de caza.

Al hablar de los Mai Huna, los Cubeo, los Yagua y los Quichuas de Playas de Cuyabeno en el río Aguarico, se puede afirmar que cada cultura mantiene diferentes percepciones sobre las épocas de abundancia y escasez, de tal manera que mientras que para los Mai Huna, los Cubeo y los Quichuas del Aguarico la abundancia se manifiesta en épocas secas; para los Yagua se da en épocas lluviosas.

Por otro lado, como ya se mencionó en el capítulo 3, en lo que se refiere a las variantes de los ecosistemas amazónicos, las comunidades asentadas en Várzea son identificadas por indicadores distintos a las comunidades de Igapó, de tal manera que el ciclo anual del primer ecosistema depende generalmente de la creciente o bajante del río, mientras que las comunidades asentadas en el ecosistema de Igapó dependen de la distribución estacional de las lluvias locales. (Meggers, 1976).

La comunidad de Playas de Cuyabeno, están localizados en un sistema ecológico donde existen aguas blancas, porque el sistema hidrográfico del río Aguarico nace de las derivaciones de la vertiente este de la cordillera oriental de los Andes –este sistema es el que provee a la región de este tipo de aguas blancas-, y desemboca en el río Napo, cerca de la frontera entre Ecuador y Perú, en las aproximaciones de Nuevo Rocafuerte.

Aquí, en el calendario para la obtención de alimentos (*Ver Tabla 9*) desarrollado por los habitantes de la Comuna de Playas de Cuyabeno, la población ha adoptado dos indicadores importantes que determinan las estaciones, demostrando que esta área cultural no solo obedece a un referente de manera aislada. Con esta condición, el indicador del *clima* presenta un vínculo dentro de la subsistencia de la comunidad, al igual que el indicador del *río*, que también revela los productos alimenticios que serán ingeridos durante las diferentes épocas del año.

Son tres las estaciones que se presentan en los espacios geográficos de los habitantes quichuas de la rívera del río Aguarico: verano, invierno, y un “veranillo” que se caracteriza por la presencia de lluvias moderadas y de sol. Del mismo modo, existen diversas formas de distinguir estas temporadas; aparte de las características climáticas como la presencia de sol para el verano, aparición de lluvias fuertes para simbolizar el invierno y la combinación de ambas para identificar lo que los habitantes denominan como “veranillo”, también hay que combinar varios elementos como la crecida o el decrecimiento del caudal del río, y la

presencia o ausencia de fauna silvestre para la comprensión íntegra del funcionamiento de la selva. Sobre esto, algunos informantes destacan que:

“En verano, desde Octubre hasta Febrero, por la constancia del sol se seca el río, y aparecen playas y hay la ausencia de delfines” (Informante 2, Informante 4, Informante 5., Informante 6 Pers. Comm.).

En la época de verano –período seco-, y periodo de abundancia, la alimentación de los habitantes de Playas de Cuyabeno se basa en tortugas charapas, guanganas, venados, sahinós y, sobre todo, en el pescado, aunque el consumo de este último se lo realiza a lo largo de una buena parte del año, ya que si bien es cierto que existen ciertas épocas en las que se da una mayor presencia de animales de caza, esto no significa que haya facilidad para la realización de esta actividad por todos, por lo que se da paso a la práctica de la pesca.



Foto 6: Pesca abundante en verano

Como se dijo anteriormente, igualmente en la comunidad de Playas de Cuyabeno, en el río bajo –época de verano-, los peces se encuentran en abundancia, pues su aglomeración en un área estrecha facilita notablemente la pesca. Sobre esto, los habitantes aseguran que,

incluso, muchas veces los peces mueren en las orillas del río por el factor de sequedad del río y la abundancia de peces. (Informante 6 Pers. Comm).

Asimismo, en este período, también se puede pescar con facilidad dentro del bosque, en áreas inundadas donde se originan pequeñas lagunas aisladas que facilitan la pesca con machete o con barbasco (sobre este tipo de pesca hablaremos más adelante). Esto coincide con lo expresado por Meggers quien indica que: “Aunque los peces pueden obtenerse todo el año, son especialmente fáciles de capturar en grandes cantidades cuando ha bajado el nivel del agua.” Meggers (1976:55).

Es decir, la época de veranos, es una época de abundancia entre el pueblo quichua de Playas de Cuyabeno, es un momento en que se realizan actividades de cacería y pesca, es un momento de bienestar y donde no implica mucho esfuerzo por encontrar productos alimenticios de carne o pesca.

TABLA 9
CALENDARIO DE OBTENCIÓN DE RECURSOS ALIMENTICIOS DE LOS HABITANTES DE LA COMUNA PLAYAS DE CUYABENO²⁵

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agost	Sept	Oct	Nov	Dic
Clima	Sol (verano)		Ambos (veranillo)		Lluvia (invierno)			Ambos (veranillo)		Sol (verano)		
Río	Seco (bastantes playas)		Empieza a crecer		Crecido			Empieza a secarse (desciende)		Seco (bastantes playas)		
Pesca	Bastante		Mediana		Poco			Mediana		Bastante		
Cacería	Bastante				Conejera/ poca cacería		Poca cacería	Cacería regular				
Carnes alternas (animales de cría)	Muy poca	Muy poca	Muy poca	Muy poca	Gallinas y patos		Muy poca	Muy poca	Muy poca	Muy poca	Muy poca	Muy poca

Fuente: Elaboración propia desarrollada en base a datos obtenidos en trabajo de campo

²⁵ Para ver reconstrucción del calendario alimenticios de la Comuna Playas de Cuyabeno, ver el Anexo 3.

Igualmente, en esta época, la agricultura y la recolección de frutos silvestres e insectos²⁶, también son una constante en este periodo de abundancia y variedad (*Ver Tabla 10*).

Aparte de la yuca *manihot esculenta* y el plátano *musa paradisiaca* que siempre están presentes, existen una multiplicidad de frutos que varían la dieta de las poblaciones en el verano amazónico.

Entre estos frutos destacan: el caimito *chrysophyllum caimito*, la caña *Arundo donax*, el chontaduro *bactris gasipaes*, el limón *Citrus limonum*, el dinamuyu, la naranja *citrus sinensis*, la papaya *Carica papaya L.*, la piña *Ananas comosus*, la sandía *citrullus lanatus*, el tomate *lycopersicum esculentum*, el aguacate *Persea americana*, la chirimoya *Annona cherimola*, la frutepan o paparagua *Artocarpus altilis*, el madroño *arbutus unedo*, la guaba *Inga edulis*, la tagua *phytelephas Aequatorialis*, la uva *pourouma cecropiifolia*, y el zapote *calocarpum mammosum*, además de otros alimentos como el achiote *bixa orellana*, la achogcha *cyclanthera pedata*, el ají *capsicum annuum*, el camote *hipomea batata*, los gusanos de chonta, el fréjol *phaseolus vulgaris L.*, el jengibre *zingiber officinale*, el lagartomuyo, el maní *Plukenetia volubilis Linneo*, el pepino *cucumis sativus*, la shungupapa y el zapallo *Cucurbita maxima*).

En cuanto a los productos generados a través de un control agrícola, la época de verano es ideal para la siembra de maíz *zea mays*, arroz *oryza sativa* y maní *Plukenetia volubilis Linneo*, cosechados en épocas de veranillo, es decir, entre los meses de marzo y abril.

A diferencia del maíz y maní, productos generados por la mayor parte de la población de la comuna, con el arroz, -aunque es innegable el gusto que tienen por el arroz-, son pocas las familias que lo siembran, puesto que su producción requiere de bastante cuidado.

²⁶ Para complementar la información, también se puede observar los dibujos sobre recursos alimenticios y el contexto ecológico, expuestos por los niños de la comunidad, Ver el Anexo 4.

En cuanto a las épocas de escasez de recursos alimenticios, coincidentes en época de invierno entre Mayo a Julio, el ambiente se caracteriza principalmente porque no sale el sol, el río crece cuando vientea hacia la comunidad de Zancudo “hacia abajo” (Informante 2 Pers. Comm), y se presentan lluvias constantes. En esta época la dieta alimenticia es escasa y desigual. El factor estacional marca una desventaja en la obtención de alimentos, y es difícil cazar, e incluso pescar; un informante nos indica:

“En el invierno casi no hay actividad de pesca porque el río está crecido y los peces se van por adentro, al monte y no se quedan en las orillas como en verano. (Informante 2, Informante 4 Pers. Comm). Además, en el bosque en invierno hay mucho aguacero, y no se puede ir al monte, no se puede pescar, no se puede trabajar, uno se pasa casi sentado, cosiendo, o haciendo cualquier cosa, el invierno a uno le jode. (Informante 2. Pers. Comm).

El ruido por las lluvias constantes, la dificultad de movilización en la selva por la cantidad la presencia mayoritaria de pantanos, y la constante oscuridad en la región, no permiten que continuamente se realice la cacería de fauna silvestre, salvo en casos excepcionales como la aparición de “conejas”.

Las “conejas”, surgen en dos o tres ocasiones excepcionales en el transcurso de un año, generalmente entre los meses de mayo y junio, y aparecen cuando se inundan ciertos sectores del bosque y forman pequeñas islas donde animales como guatines, guatusas, guantas y venados entre los principales, se encuentran atrapados. Estos animales, al encontrarse en un espacio tan pequeño en relación al acostumbrado, agonizan por el hambre, por ello han de ser cazados, sino lo que ocurre es un desperdicio de alimento si son dejados a que mueran de hambre.

En este contexto, los cazadores ingresan colectivamente a dichos espacios y cazan a los animales con palos, machetes y otros utensilios que permiten ahorrar el costo de las

municiones para las escopetas. La falta de recursos económicos para comprar municiones, hace que los cazadores en esta región de la Amazonía, hagan una cacería más artesanal.

Por otra parte, además de la caza que se hace en las conejeras, en épocas de invierno, los monos, en especial los monos chorongos, se encuentran “gordos” por el consumo de los frutos que consiguen con mas facilidad que en el verano, entonces ellos se convierten en una buena pieza de caza, por esta época. En palabras de un informante, *“el mono comemos aquí, pero se lo mata en épocas que está gordo. El chorongo nomás se mata. (Informante 3 Pers. Comm).*

Como se mencionó anteriormente, en las épocas de invierno, debido a la creciente del río, la pesca, al igual que la cacería es difícil. Por ello se puede asegurar que la época de invierno, es de una parte muy difícil para conseguir alimento y de otra la variedad productos alimenticios es escasa en relación con el verano.

La entrada del invierno trae problemas de escasez de alimentos y de poco trabajo. Es un periodo donde las actividades cotidianas se ven limitadas mientras que, obviamente, los momentos de ocio aumentan. Cabe resaltar, que la comunidad no ha aprendido a usar en el mejoramiento cualitativo de la vida, las épocas de ocio, en general este tiempo permanecen en el ámbito del hogar.

Asímismo, en cuanto al trabajo en la chacra, es una labor que no puede ser realizada continuamente -a diferencia de otras épocas- ya que las mujeres, que son quienes la realizan, deben permanecer dentro de la casa cocinando, limpiando o cosiendo, actividades también básicas para la sobrevivencia de su familia. En algunos casos lo mismo sucede con los hombres, puesto que tampoco pueden realizar algunas de sus propias actividades vinculadas a la cacería, pesca y algunas actividades agrícolas.

A pesar de la escasez que se presenta en la época de invierno, por las dificultades para la cacería y la pesca son fenómenos presentes en las poblaciones amazónicas, la gente no presenta una hambruna exagerada.

Una de las explicaciones para este fenómeno puede ser la afirmación que plantea Meggers, cuando señala que las características fisiológicas de los pobladores de la selva tropical se han adaptado al medio ambiente y a los recursos disponibles, debido al bajo consumo de proteínas que se da en ciertas épocas:

“Es evidente que las poblaciones humanas nativas de las tierras bajas tropicales también se han adoptado a un bajo nivel de ingestión de proteínas, ya que no muestran efectos adversos, a pesar de que el consumo que hacen de ellas está por debajo de las normas establecidas para los que habitan en climas templados. Además, la gente de los trópicos posee la capacidad, que no se observa entre los habitantes de las zonas templadas, de almacenar en su cuerpo proteínas para varias semanas. A esta adaptación fisiológica se debe la práctica, muy difundida entre los cazadores de los trópicos, de comer de una sola vez cantidades enormes de carne.” Meggers (1976:46).

La carencia de una dieta rica en proteínas se encuentra latente en estas épocas, sin embargo, la población consume alimentos alternos como gallinas y patos, que son criados por las propias familias.

Para las épocas de escasez, matar animales de cría como patos o gallinas, se hace mesuradamente, ya que para la población también es importante utilizar los huevos como suplemento alimenticio. Recordemos que en algunas ocasiones se complementa la dieta con productos agrícolas o de recolección e incluso con productos enlatados o empacados. Aunque hay que anotar que la compra de estos alimentos no es muy frecuente por la falta de recursos económicos, y posiblemente, por la noción cultural de lo que es un “buen alimento”. Esto nos lo indica el siguiente testimonio:

Cuando hay comemos y cuando no hay tenemos que buscar. A veces no hay carne y tenemos que buscar, o si no hacemos un majado con huevo. Los patos, las gallinas, los pollos más utilizamos para tiempo de invierno, cuando no hay que comer. A veces compramos fideos en la tienda cuando hay como, pero es un poquito caro porque cuesta \$0.80 centavos o \$1.00 dólar una fundita pequeña de fideo y somos como 10 y eso no alcanza para todos, tenemos que comprar unas 2, 3 funditas para que alcance. Aunque cuando no tenemos para comprar tantas funditas, compramos una y le completamos con huevo, plátano, yuca, y hacemos una sopa. (Informante 5 Pers. Comm).

La yuca y el plátano son productos que nunca faltan en la alimentación de la comunidad y son aprovechados durante todo el año, además otros productos como papachina *Dioscorea trifida*, cócora, patamuyu, palmito *Chamaerops humilis*, ungurahua *Oenocarpus bataua* y guanábana *Annona muricata* (Ver Tabla 10) complementan la dieta en épocas de hambruna. (Informante 6, Informante 7 Pers. Comm).



Foto 7: Cosechando yuca

Lo que se deduce de esto es que los habitantes, en las épocas de hambruna han desarrollado varias alternativas para la obtención de alimentos, ya sean con productos agrícolas, de recolección, de cacería, de pesca o incluso con productos que deben ser comprados.

Los aspectos fisiológicos corporales y las costumbres de ingestión de proteínas y carbohidratos en las diferentes temporadas también presentan procesos de adaptación al entorno.

TABLA 10

CALENDARIO DE PRODUCTOS COSECHADOS Y DE RECOLECCION DE ALIMENTOS DE LOS HABITANTES DE LA COMUNA DE PLAYAS DE CUYABENO

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agost	Sept	Oct	Nov	Dic
	Sol (verano)		Ambos (veranillo)		Lluvia (invierno)			Ambos (veranillo)		Sol (verano)		
Achiote <i>bixa Orellana</i>	x	x	x	X								
Achogcha <i>Cyclanthera pedata</i>	x	x	x	X								
Aguacate <i>Persea americana</i>								x	x	x	x	x
Ají <i>capsicum annum</i>	x	x	x	X								
Caimito <i>Chrysophyllum caimito</i>	x	x	x	X								
Camote <i>hipomea batata</i>	x	x	x	X								
Caña <i>Arundo donax</i>	x	x	x	X								
Chirimoya <i>Annona cherimola</i>								x	x	x	x	x
Chonta curu	x	x	x	X								
Chonta duro <i>bactris gasipaes</i>	x	x	x	X								
Cócora					x	x	x					
Dinamuyu	x	x	x	X								
Fréjol <i>Phaseolus vulgaris L.</i>	x	x	x	X								
Frutipan/paparahua <i>Artocarpus altilis</i>								x	x	x	x	x
Guaba <i>Inga edulis</i>	x	x	x	X								

Guanábana <i>Annona muricata</i>					x	x	x						
Jengibre <i>zingiber officinale</i>	x	x	x	X									
Lagartomuyu	x	x	x	X									
Limón <i>Citrus limonum</i>	x	x	x	X									
Madroño <i>arbutus unedo</i>								x	x	x	x	x	
Maíz <i>Zea mays</i>	x	x	x	X									
Maní <i>Plukenetia volubilis Linneo</i>	x	x	x	X									
Naranja <i>Citrus sinensis</i>	x	x	x	X									
Palmito <i>Chamaerops humilis</i>					x	x	x						
Papachina <i>Dioscorea trifida</i>					x	x	x						
Papaya <i>Carica papaya L.</i>	x	x	x	X									
Patamuyu					x	x	x						
Pepino <i>cucumis sativus</i>	x	x	x	X									
Piña <i>Ananas comosus</i>	x	x	x	X									
Plátano <i>musa paradisiaca</i>	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Sandía <i>citrullus lanatus</i>	x	x	x	X									
Shungupapa	x	x	x	X									
Tagua <i>phytelephas Aequatorialis</i>	x	x	x	X									
Tomate <i>lycopersicum esculentum</i>								x	x	x	x	x	
Ungurahua <i>Oenocarpus Bataua</i>					x	x	x						
Uva <i>pourouma cecropiifolia</i>	x	x	x	X									
Yuca <i>manihot esculenta</i>	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Zapallo <i>Cucurbita máxima</i>	x	x	x	X									
Zapote <i>calocarpum mammosum</i>	x	x	x	X									

Fuente: Elaboración propia desarrollada en base a datos obtenidos en trabajo de campo

Al respecto de la producción del trabajo agrícola entre los quichuas del lugar, se mantiene todavía roles divididos por género. Es interesante resaltar lo que nos cuenta un informante con respecto al trabajo masculino y femenino:

“El marido, es profesión de él trabajar, socalar el monte (trabajar y tumbar para sembrar), tumbar árbol, regar maíz.”, mientras que “Las mujeres nos vamos si es que hay colino de plátanos, colino de chiro, colino de seda (seda es plátano), de otros. Las mujeres sembramos. Las mujeres vamos a sembrar frutas, ese es el tema de las mujeres.” (Informante 5 Pers. Comm).

Es de resaltar que el trabajo masculino se refiere a los trabajos que implican mayor esfuerzo físico dentro de la chacra, y las mujeres trabajan en actividades considerados dentro de la comunidad como “mas ligeros”.

La siembra, una actividad simbólicamente más complicada, alrededor de ellas las mujeres desarrollan una serie de prácticas *sobrenaturales* relacionadas con dietas que darán paso a que sus principales productos como la yuca y el plátano, crezcan de la mejor manera. Las dietas son prohibiciones que se dan entorno a consumir ciertos alimentos o realizar ciertas prácticas. Por ejemplo, si se come caña en el yucal, la yuca crece delgada como la planta de la caña. O si se entra a la chacra con la menstruación entonces los alimentos se pudren, esto es *una mimetización desde un concepto* de que la menstruación “daña”.

Así, en el caso de la siembra de yuca, uno de los elementos más importantes y más íntimos, se destaca lo siguiente:

“No se debe peinar, no coger la escoba y no coger el hacha y no bañarse. Para que la yuca críe recto no así caído. Uno que no está dietando se cae, se hace una palizada, por eso hacen dietar -prohibiciones que se dan por creencias o enfermedades. El término no va directamente ligado a no comer ciertos alimentos, sino también a no realizar ciertas actividades como: no coger el hacha, no peinarse, etc.-, los antiguos, esas creencias tenemos nosotros, mi abuela y mi mamá hacen dietar por eso yo digo así soy yo. Si por eso a veces cuando mis hijas les gusta bañarse, la yuca que siembran es una palizada. Para sembrar yuca también no se chupa la caña. No chupar la caña sabía decir mi mamá, sabía mezquinar

a nosotros, decía: no estarás chupando la caña para que sea así como caña mismo la yuquita delgadita. Dentro del yucal, cuando está la mujer menstruando no hay que entrar en la yucal, se pudre la yuca, si es que tú estás así no tienes que entrar, hay trabajo, limpiar el patio, hay trabajo, lavar la ropa, hay trabajo, en la casa coser, eso se tiene que hacer no entrar en la yuca.” (Informante 7 Pers. Comm).



Foto 8: Para sembrar yuca no se puede ingresar con la menstruación

De igual manera, con respecto a las prohibiciones y deberes en relación a la mujer y la chacra, otra informante afirma que:

“Dicen que no hay que barrer, no hay que bañarse, no hay que coger el hacha para partir leña, no hay que peinarse, porque sino la yuca crece a veces venosa, no carga bonito la yuca, se hace puras venas, en cambio cuando uno se dieta, cuando uno cree en eso y se dieta, no hace nada de eso por unos 3, 5 días siquiera, carga bonito la yuca, se carga bastante. Se golpea con las hojas de papaya a los palitos de yuca, tienen diferentes modos de sembrar, se golpea con hojas de albaca, o se pinta con achiote, hay otra plantita que es como cebolla por adentro, eso le pican y le soban, carga bonito eso.” (Informante 2 Pers. Comm).

Mientras que en el caso de la siembra del plátano se indica que: *“el día en que se siembra plátano no hay que bañarse, si se baña se cae cuando enflorece porque se suaviza, así dicen los veteranos”*. (Informante 8 Pers. Comm).

Lo anterior, muestra que en la comunidad existen una serie de prácticas *sobrenaturales* que son enseñadas de generación en generación y sirven para el manejo de la producción agrícola, y donde la mujer, desempeña un papel importante pues su responsabilidad sobretodo, debe ser precavida para que el alimento llegue en buen estado al hogar. Independiente de la temporada, ya sea en invierno o en verano, los dos alimentos principales son la yuca y el plátano y son productos que más allá de mantener una connotación ecológica o de adaptación ambiental, poseen un significado mágico sobre los saberes de la mujer dentro de su ámbito de la chacra y de su familia.

4.2 Cacería y creencias: espacios compartidos de género

Dentro del escenario simbólico de la selva, la cacería se revela como una parte fundamental del mundo de los hombres, y muy contadas veces en el de las mujeres, quienes no tienen permitido ingresar a ese espacio.

Como ya se explicó en el capítulo 2 sobre la metodología aplicada en la investigación, la historia recopilada sobre la cacería en este capítulo, ha sido obtenida de manera oral desde la perspectiva de las mujeres de la comuna, que evidencia las perspectivas y conocimientos relacionados desde el género femenino. Igualmente existen datos que son complementarios y han sido recopilados desde informantes masculinos, pero en su mayoría los datos tienen que ver con los puntos de vista, experiencias y conocimiento de las mujeres.

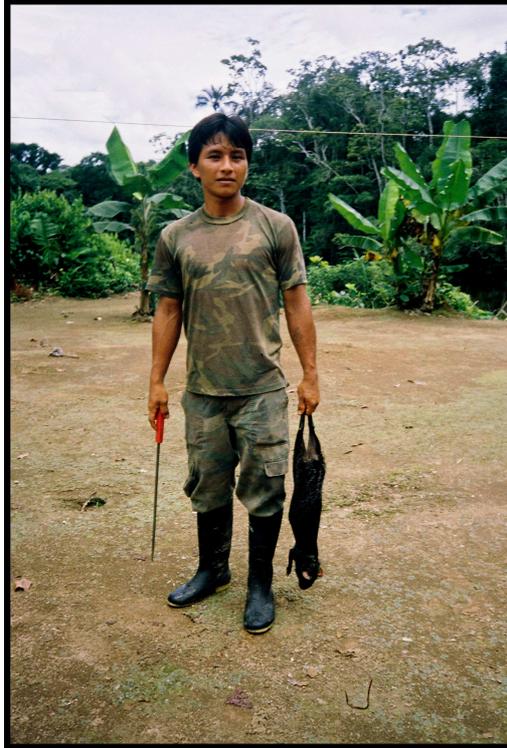


Foto 9: Cazador con guatusa

Antiguamente, la cerbatana o *pukuna* (en quichua) representaba una de las herramientas básicas para la cacería, en esos tiempos no solo se la elaboraba como un instrumento material utilitario, sino también como un artefacto mágico. Según I. Bellier, la cerbatana es un artefacto mágico en el que sus dardos se estructuran bajo la misma concepción de los “dardos mágicos” utilizados por los shamanes. (Bellier, I. en Santos, F. y Barclay, F. 1994:62).

La cerbatana era confeccionada a través de las enseñanzas que proporcionaban los grandes cazadores. La manera de fabricación, para lo cual se requerían objetos recolectados en el bosque, o, en caso contrario, se la recibía ya elaborada directamente a través del intercambio de productos con otras comunidades. En la actualidad, se comenta que ya no existen los materiales necesarios para su confección, y que el veneno que se coloca en ellas, es más difícil de conseguir, además ya no se transmite el saber tradicional, por lo que la mayoría de personas ya no saben cómo elaborar esta herramienta. El siguiente es un

testimonio basado en un recuerdo de la infancia de una de las habitantes de la comunidad; del tiempo en que su abuelo utilizaba la cerbatana:

“Antes cuando nosotros éramos pequeños, yo todavía me acuerdo que él iba con cerbatana matando trompeteros, pájaros. Para ese tiempo cargaba el tamamuri que decimos, una pepa rica que está en el monte, a esa pepa el hacía chapana, una cajita pequeñita donde se guarda el algodón (Informante 5 Pers. Comm).

Al margen de la pesca, la cacería con el uso de escopetas, trampas, fosas, resorteras, y catapultas, pitos, así como la cacería con perros, constituyen en el presente, las principales fuentes de obtención de alimentos.

Es importante destacar, que las herramientas de cacería son producidas con el ingenio del cazador y con materiales que estén a la mano, por ejemplo, en uno de los casos se observó que una mañana uno de los cazadores se despertó a hacer un pito elaborado con la tapa de una de las latas de atún que habíamos consumido. El cazador aseguró que la cacería con ese pito, es un secreto porque es una forma de cazar que solo él y sus parientes conocen. Según el cazador, el sonido del pito permite capturar tanto guatusa *Dasyprocta punctata* o tapir *Tapirus terrestris*, dependiendo de la forma en que se produce el sonido. El afirma que:

“Cuando uno pita, el animal piensa que hay una hembra o un macho en su territorio, y se acerca a cortejar, si es hembra o a atacar si es macho, pero como se está escondido se le ve al animal y se le dispara.” (Informante 15 Pers. Comm).

Igualmente los conocimientos sobre el espacio, clima y tiempo son importantes dentro de la cacería, así vemos en cuanto a la cacería de guantas, una de las informantes indica que:

“cuando la noche es oscura hay más guantas. Cuando es luna nueva. Se cazan como 3 guantas para una fiesta grande...mi marido sale a cazar guantas como a las dos o tres de la mañana” (Informante 2 Pers. Comm).

En cambio, en lo referente a la caza de perdiz, nos dicen que el conocimiento estacional y espacial es importante ya que *“a la perdiz se le caza río crecido (en invierno o veranillo) y a veces de tarde (...) la perdiz es difícil de cazar porque no es como las pavas y pacharacas, hay que ir callados porque sienten a la gente y vuelan” (Informante 15 Pers. Comm).*

Por otro lado, es innegable que en el proceso de modernización de la cacería, la introducción de la escopeta ha representado un papel fundamental, incluso al margen de lo que se refiere específicamente a la obtención de alimento, ya que la utilización de esta arma constituye también la imposición de un nuevo sistema mercantil sobre los valores tradicionales, además de configurar la transformación y desaparición de componentes, que constituían parte de la historia de la población, dando cabida a nuevos procesos de organización socio-económica. I. Bellier describe un caso parecido entre el pueblo de los Mai Huna:

“La escopeta, hasu ha, que ha reemplazado a todas las armas tradicionales, ha transformado las condiciones de caza entre los Mai Huna. Esta arma, la de mayor prestigio entre todas en la actualidad, refuerza la dependencia económica respecto del mercado debido a la necesidad de renovar periódicamente la reserva de cartuchos, y es en parte responsable de la creciente disminución del número de animales en la región.” (Bellier, I. en Santos, F. y Barclay F.; 1994:62).

Con la utilización de las armas de fuego, se constituyen nuevas necesidades y nuevas relaciones sociales. Si anteriormente con la *pukuna* se desarrollaba un vínculo íntimo de aprendizaje entre parientes para la confección de un arma con valor simbólico, actualmente,

con la presencia de armas de fuego, se incluye la búsqueda de un capital monetario para su adquisición y para la obtención de los cartuchos.

Aunque casi todos los hombres poseen escopetas para poder efectuar la cacería, los pocos que carecen de este instrumento, desarrollan una relación mercantil con parientes u otros miembros de la comunidad, en la que, como es sabido, se la puede alquilar pagando con dinero, o con un porcentaje de la carne obtenida en la cacería²⁷.

Por otro lado, la obtención individual de presas mucho más grandes que son cazadas con menos dificultad y mayor efectividad, que cuando se caza con cerbatana, también es consecuencia del uso de armas de fuego. Este fenómeno muchas veces ha sido concebido como el causante de la destrucción de la fauna silvestre del bosque amazónico y también como iniciador de conflictos entre pueblos vecinos. Incluso se afirma que, anteriormente en la comunidad, se dieron matanzas descontroladas de fauna silvestre. Así lo indica el siguiente informante:

(...) se matan venados, sahinos, guanganas. Pero ahora hay pocos, no como antes, por eso decían que cuando los compañeros Cofanes de Sábalo vinieron ya empezaron a matar guanganas y mataban como 17, 15, 14... a lo exagerado. Mataban muchos. Porque una casa mata como 2 y los 2 no comen solos sino que se comparte con los vecinos, hermanos, compadres. (Informante 3 Pers. Comm).

Cierto o no, la población ha escogido cazar animales que actualmente se encuentran en vías de extinción pero sin embargo, constituyen la preferencia alimenticia de las poblaciones amazónicas.

²⁷ Es importante anotar que estos procesos se dan en casos muy particulares ya que en su mayoría, los cazadores cuentan con su escopeta individual.



Foto 10: Venado cazado y amarrado para ser transportado al hogar

Posteriormente, con el ingreso del turismo en la comunidad de Playas de Cuyabeno y en las comunidades vecinas, se empieza a sentir preocupación por la conservación de fauna silvestre, y la comunidad interviene en el planteamiento de modalidades y reglas con respecto a la cacería de ciertos animales, como la del papagayo. Sobre esto un informante nos cuenta que:

“Antes se mataba el papagayo, pero si hay 8 o 9 personas en una casa, un papagayo no alcanza. Se tiene que coger un animal más grande para que avance. Se ha prohibido la caza de papagayos. Hay una multa en la comuna de que si hay una persona que mata un papagayo le multan \$50.00 dólares. Así que por ese miedo de pagar los \$50.00 dólares la gente ya no caza. Por eso ahora hay hartísimos papagayos.” (Informante 3 Pers. Comm).

Así, la cacería se empieza a enfocar como actividad de conservación donde no se matan animales que no van a abastecer a la subsistencia íntegra de la familia. Si un papagayo es demasiado pequeño para abastecer a una familia entonces no se lo mata, incluso se intentó plantear esta misma perspectiva de no cazar animales de manera innecesaria, con otros animales, en especial con mamíferos hembras preñadas que debían ser conservadas en el

bosque con el fin de asegurar la alimentación para las generaciones posteriores de habitantes de la comunidad.

Además del aspecto ambiental, el aspecto económico es importante dentro del control de las actividades de caza, ya que no es de mayor beneficio cazar un animal pequeño como la lora *Ognorhynchus icterotis* y los mochileros *Psarocolius spp*, con la utilización de escopeta y gastar municiones (las mismas que implican costos económicamente altos, además de ser difíciles de conseguir) a cambio de un alimento que a veces es concebido como “golosina” y que no va a abastecer ni satisfacer la alimentación de toda la familia. Así nos asegura uno de los informantes: “*la lora y los mochileros no se cazan mucho porque son golosinas, son animalitos pequeños y no vale gastar un tiro en ellos, no da lo suficiente para la casa*”. (Informante 5 Pers. Comm).

Por otro lado, con respecto a las presas grandes, es importante destacar que la cacería de presas grandes de la comuna quichua de Playas de Cuyabeno, no solo está en función de su utilización alimenticia, sino que también es cuestión de la obtención de prestigio y reconocimiento por parte de la comunidad. Al igual que con la población quichua del aguarico, este fenómeno está también presente en la comunidad de los Pacaa Nova:

“Hunting, considered the most prestigious activity, is reserved for men, and takes place all year. (...). The killing of larger game bestows more prestige, but most meat comes from monkeys, birds and a host of smaller animals²⁸.” Graeve, (1989:66).

²⁸ “La cacería es considerada la actividad más prestigiosa, y es reservada para los hombres, tiene lugar todo el año. (...). La matanza de presas grandes da paso a mayor prestigio, pero la mayoría de carne proviene de monos, aves y una variedad de animales más pequeños.” Graeve, (1989:66). Traducción personal.

Por otro lado, la cacería de fauna silvestre no siempre se establece con fines alimenticios, por ejemplo, se destaca el uso de las plumas ya sea para uso personal –como en la fabricación de aventadores- o para la venta. En el caso de la pava negra o paujil, las plumas también son utilizadas para la elaboración de aventadores (*wairachina*), las plumas de guacamayo son utilizadas para artesanías o para vender a otras comunidades vecinas, como los cofanes, para que ellos elaboren artesanías, ya que ellos tienen mayor ingreso de turistas en su comunidad.



Foto 11: Desplumando Pava de Monte Negra *Penelope jacquacu*

Existe también un tipo de cacería que puede darse sin que exista la búsqueda de algún beneficio económico, como en los casos del jaguar o de las culebras venenosas (*Ver Tabla 11*), en este caso, las matanzas se dan debido a la invasión que se concibe dentro del territorio comunitario. Es decir, si aparece una culebra equis se la debe matar por seguridad de la población, porque esta culebra es venenosa y hace daño a los pobladores. En cambio con el jaguar, a pesar de que existe una cacería mucho más compleja por su naturaleza *sobrenatural*. Igualmente si está invadiendo el territorio comunitario, si se come las gallinas

u otros animales de cría, entonces se le caza. Sin embargo si se le encuentra en el bosque se cree que si se le ve a los ojos directamente, el jaguar se aleja por sí mismo, pero si se acerca demasiado, igualmente se le debe matar por defensa propia.

El jaguar -junto a otros animales como la nutria y el caimán- era, hace tiempo atrás, cotizado por su piel que poseía gran valor monetario. Actualmente, al igual que ancestralmente, más que un valor mercantil, configura un valor simbólico, mágico, de respeto y de belleza, por lo que este animal ya no es cazado indiscriminadamente. En todo caso, la posesión de una piel de jaguar es un símbolo de prestigio y valentía. Como se mencionó anteriormente, solamente se lo mata en casos excepcionales, como en defensa propia o por venganza. Así lo atestigua uno de los habitantes de la comunidad, quien alguna vez había poseído una danta, que el mismo amansó²⁹, y que fue asesinada por un jaguar:

“Después de tanto cuidado y sacrificio, el jaguar vino y se comió la danta y las gallinas, así que por venganza cogí la escopeta y lo maté. Utilicé su piel para hacer un vestido de danza para mi hija”. (Informante 3 Pers. Comm).

Productos como ropa, botas de caucho, linternas, pilas, radios, jabón, manteca, sal, gasolina, zapatos, platos, cucharas, ollas, entre otros, generan parte del bienestar de los habitantes de la comunidad. Estos bienes son adquiridos, y pagados con estrategias alternas como la venta de productos del interior de la reserva, por ejemplo cacao, maíz y gallinas; la venta de la carne y otros componentes de animales silvestres como plumas, carne, pescado, etc., y se constituye en una solución rápida y eficiente para satisfacer la necesidad de obtener recursos económicos.

²⁹ Ver foto de José Avilés en: Tufiño P.y Carrillo, G.;2002:70

TABLA 11

CACERÍA DE ANIMALES Y RECOLECCION DE INSECTOS PRACTICADO ENTRE LOS HABITANTES DE LA COMUNA PLAYAS DE CUYABENO

	animal terrestre cazado con fin alimenticio	ave cazada con fin alimenticio	animal cazado para indumentaria	animal no cazado por creencia	recolección de insectos para fin alimenticio	recolección de insectos para fines medicinales	animal cazado con fine comercial	parte vendida	Precio
Ardilla <i>Sciurus spp</i>	x								
Armadillo <i>Prionomys</i>	x								
Armadillo Trueno <i>Prionomys</i>				x					
Chamun/mochilero <i>Psarocolius spp</i>				x					
Chilanga		X							
Cuchucho	x								
Culebra equis <i>Bothrops atrox</i>				x					
Danta/tapir <i>Tapirus terrestris</i>	x						x	Carne	\$0.80 - \$1.00 x Lb.
Golondrina		X							
Guacamayo <i>Ara ararauna, Ara. macao</i>		X	x				x	Plumas	\$4.00 x Lb.
Guangana <i>Tayassuidae</i>	x								
Guanta <i>Cuniculus paca</i>	x						x	Carne	\$1.00 x Lb.
Guatín <i>Myoprocta pratti</i>	x								
Guatusa <i>Dasyprocta punctata</i>	x								
Jaguar									
Loros		X							
Mayones					x	x			
Mojojoi					x	x			
Mono Barizo <i>Saimiri sciureus</i>	x								

Mono Chorongo <i>Lagothrix lagotricha</i>	x								
Mono Machin <i>Cebus albifrons</i>	x								
Pacharaca		X							
Paujil Mitu <i>mitu</i>		X							
Paloma <i>Columba fasciata</i>		X							
Panguana <i>Crypturellus undulatus</i>		X							
Pato Agujo		X							
Pato Real		X							
Pava Colorada <i>Penelope jacquacu</i>		X							
Pava Negra <i>Penelope jacquacu</i>		X							
Perdiz <i>Geotrygon violacea</i>		X							
Serrillo/ Sahino <i>Tayassu pecari</i>	x								
Tamanoa				x					
Tortuga Charapa <i>Podocnemis unifilis</i>	x								
Tortuga Motelo <i>Chelonoides denticulada</i>	x								
Trompetero <i>Psophia crepitans</i>		X							
Tucan <i>Ramphastos vitelinus</i>			x						
Venado <i>Mazama americana</i>	x						x	Carne	\$0.80 x Lb.

Fuente: Elaboración propia desarrollada en base a datos obtenidos en trabajo de campo

En la cultura quichua de Playas de Cuyabeno se establecen algunas diferencias de roles sociales y sexuales en relación con la obtención de alimentos, por ejemplo, la cacería es entendida, por lo común, como una actividad meramente masculina, que se realiza en un ambiente abierto y extenso, como el bosque de la selva y en la cual participan jóvenes, adultos y en algunas ocasiones niños que recién están aprendiendo esta práctica. En este sentido, es el hombre el que socialmente recibe recompensas por ser un agente público de obtención de alimento, mientras que la mujer generalmente se mantiene en un ámbito doméstico y privado, donde predominan las decisiones sobre la economía del hogar, y donde ejerce un poder de decisión sobre las actividades de su pareja y su familia. De este modo, ella es la que exige un cumplimiento del trabajo del hombre, con respecto a cazar, pescar, o buscar un trabajo remunerado, para cubrir las necesidades de su familia.

Aunque existen roles específicos entre hombres y mujeres, estos roles son flexibles en ocasiones que ameritan la colaboración o asistencia de ambos, en caso de enfermedad o en casos de muertes. En este sentido, en el ámbito doméstico y femenino donde predominan las actividades dentro del hogar, y en la chacra, si existen circunstancias donde uno de los miembros se encuentre discapacitado para realizarlas, debe ser retomadas estas actividades por la pareja que se encuentra en mejor estado, así, se observó que una de las mujeres se encontraba enferma, ella había estado con una hemorragia hace algunos días y para completar su malestar físico, el día anterior a mi visita se cortó la mano con un machete causándole una herida profunda mientras trabajaba en la chacra cortando yuca. Ella se encontraba débil por la pérdida de sangre y no podía realizar sus labores diarias en el hogar, solo podía cuidar los pollos, por lo que su esposo empezó a desempeñar las labores como la cocción de alimentos, y la limpieza del hogar que son actividades que la esposa desempeña cotidianamente.

En cambio, en el caso de que el marido de una mujer se muera, para la obtención de alimentos de cacería o de pesca –aunque las mujeres también pueden pescar-, generalmente, el hijo mayor toma el cargo, pero si no tuvo hijos hombres, entonces la mujer

depende de la recepción de alimentos que le brinda los parientes mas cercanos, generalmente son hermanos quienes comparten la carne de caza.

Por otro lado, los límites y cuidados para no “invadir” los espacios ajenos a lo acostumbrado acentúan más las divisiones de los escenarios y los roles culturales que se deben desempeñar. Podemos observar que la prohibición que tiene la mujer para manejar la escopeta, por un lado, y la valentía pública, asociada a lo masculino, y representada por las actividades realizadas en el ámbito de “afuera” del hogar y “dentro” de la selva, son expuestos con mayor claridad en las creencias en torno a la cacería, que a su vez parecen insinuar una coherencia para la complementación de los roles sociales.

Del mismo modo, a pesar de entender a la mujer como un actor ajeno a la cacería, y que se desenvuelve material y espiritualmente en el ámbito doméstico, algunas creencias dan a la mujer una cierta responsabilidad sobre el éxito o fracaso en las actividades de caza. Así, por ejemplo:

“Las plumas, cuando trae el marido, se recoge en montoncito o en basurero, bien recogido se bota en el basurero o en el río, pero no cerca, porque de un tiro se escapan las aves al cazar, una mujer donde quiera bota las plumas o los huesos hace dañar la cacería. En cambio, una mujer que tiene un marido bien cuidado hace que él mismo sea bien propio para la cacería (buen cazador). Cuando el marido no puede cazar, es culpa de la mujer porque no ha limpiado bien la casa, porque ella deja botada las plumas en todas partes. Las plumas y los huesos deben ir al río”. (Informante 7 Pers. Comm.).

Se cree que las mujeres al no limpiar de forma adecuada la casa o al botar los residuos de la cacería cerca del hogar, están descuidando a su marido y, también al rol que de ellas se espera, que es el de mantener a su hogar limpio y bien cuidado, en consecuencia, se produce un abandono del ámbito masculino, insinuando la responsabilidad que las mujeres tienen en la suerte de su marido, cuando éste se encuentra sumergido en la selva en busca de alimento. Además, las mujeres también responden al cuidado y a la suerte de los perros

en la obtención de alimento, ya que estos también son considerados como una herramienta de cacería.

“Cuando está cocinando la mujer en su casa y riega la comida hirviendo al piso de la cocina es cuando los perros se ponen ajuas³⁰, no hay que hacer regar la comida, cuando se riega hay que poner sal encima de lo regado para que no se haga ajua el perro”.
(Informante 7 Pers. Comm.).

Los perros salen a cazar conjuntamente con los hombres dentro del bosque. Su sensibilidad e instinto les permiten detectar la presencia de presas, así como la presencia de animales peligrosos, como las culebras que podrían hacer daño a su dueño. En este sentido, los perros se constituyen como instrumentos fundamentales para la cacería, y, por lo tanto, merecen un cuidado y adiestramiento especiales para que se vuelvan buenos cazadores. Por eso, la forma de entrenar a los perros también involucra creencias y rituales culturales.

“A los perros se les hecha ají o tabaco para curarles o castigarles, cuando el perro no caza, al dueño le da rabia y le hecha ají, ajua le dice la gente a los perros que son vagos”.
(Informante 7 Comm.).

A pesar de entender las actividades masculinas relacionadas con el bosque y la cacería, -es decir, actividades exteriores-, y al comprender al hombre como actor ajeno a las actividades desarrolladas en el ámbito doméstico, incluyendo el cuidado de los hijos, no podemos negar que en ocasiones comparten de ciertos roles simbólicos con respecto al cuidado de sus niños, de tal manera que el hombre, aparte de tener el rol de proveedor de alimento crudo, tiene también la responsabilidad de cuidar de la salud y de formar el carácter de su hijo. Estas prácticas se manifiestan en forma subyacente tras algunas creencias:

³⁰ *Ajua* significa vago/ocioso en quichua.

“Si el marido quiere disparar, tiene que coger la escopeta y con el asiento de la escopeta, lo apoya en la barriga a su mujer (antes de salir de cacería), para que cuando él dispare, no le duela la barriga a su mujer que está embarazada.” (Informante 7 Pers. Comm).

“No se mata la culebra porque el wawa se tuerce como la culebra y se muere” (esto, cuando la mujer está embarazada, o cuando a dado a luz recientemente) (Informante 5 Pers. Comm).

Aunque en torno a esta última creencia también existen formas “mágicas” de prevención como la siguiente: *“Para que no pase eso se humea al niño con el vapor de la comida, o si se olvidó de humear se humea después con los huesos del animal.” (Informante 2 Pers. Comm.).*

Del mismo modo, existen creencias relacionadas con el cuidado del bebé en gestación o del recién nacido, que dan a la madre y al padre una responsabilidad directa sobre su bienestar, e incluso sobre las características físicas que tendrá su hijo al nacer.

Así por ejemplo, piensan que el consumir la carne de ciertos animales, o al realizar ciertas actividades, el niño se mimetizará y tendrá alguna característica física de dicho animal silvestre. Estas creencias se encuentran sujetas a las dietas que las mujeres y hombres deben realizar, es decir, a la al consumo o prohibición de ingerir ciertos alimentos en ciertas circunstancias o a la obligación o prohibición de realizar ciertas actividades. Estas creencias se corroboran con los siguientes testimonios:

“Cuando se está embarazada se tiene que cazar al chiro o mochilero y cocinarle y comerse para que al hijo le salgan los ojos del mismo color que el chiro.” (Informante 5 Pers. Comm.)

“La pava colorada no debe ser comida cuando un niño está recién nacido porque se vuelve ronco.” (Informante 5. Pers. Comm.).

“Cuando el niño está pequeño no se puede comer venado, porque la carne de venado hace que el ojo del niño se haga verde y le mata, tampoco se puede comer guacamayo ni tortuga. El guacamayo le da diarrea verde al niño y empieza a cagar como guacamayo, y la tortuga no hace caminar rápido a los niños.” (Informante 8 Pers. Comm).

“La madre no puede comer armadillo porque hace dar diarrea con sangre. También cuando el niño está tierno no debe comer pajuil porque le tiemblan las piernas al niño.....la madre no puede comer todas estas cosas hasta que el bebé cumpla 6 meses.” (Informante 8 Pers. Comm).

“Si la mamá o papá comen tortuga del monte o del plato en que alguien ya comió eso, la lengua del bebé se jala por adentro y no quiere mamar.” (Informante 2 Pers. Comm.).

“Cuando el papá o la mamá comen guanta o del mismo plato del que alguien comió antes guanta, el niño no duerme solo llora.” (Informante 2 Pers. Comm.).

Adicionalmente, en cuanto al cuidado de las mujeres embarazadas y en el cuidado posterior al parto, se utilizan alimentos “mágicos” pero que en esta ocasión no se encuentran explícitamente sujetos a la compartición de roles. Se consume el armadillo trueno, considerado prohibido en otras ocasiones “por lo que anda haciendo huecos en el cementerio” (Informante 7 Pers. Comm), aunque también se incluyen en la dieta alimentos cotidianos, como la panguana:

“La uña del armadillo trueno sirve para hacer dar a luz a las mujeres. Raspan la uña y la hacen tomar”. (Informante 8. Pers. Comm).

“La panguana y la perdiz se come ocho días después de dar a luz. Para que la mujer se aliente” (Informante 2 Pers. Comm.).

Como se mencionó anteriormente, los roles compartidos de la pareja son complementarios. En algunas ocasiones la mujer lleva la mayor responsabilidad sobre su hogar y familia, mientras que en otras ocasiones es el hombre quien tiene el compromiso de cuidar del bienestar de los miembros de su hogar. Como se demostró, estas actividades se encuentran sujetas muchas veces a creencias y prácticas dentro del ámbito del hogar y en el ámbito de la selva cuando los hombres se van de cacería.

Como se explicó, el ingreso al ámbito de la selva con intenciones de cacería es concebido como una actividad simbólicamente masculina, mientras que el ámbito de la chacra y del hogar son concebidos como espacios femeninos. En el siguiente capítulo se describe otro imaginario simbólico dentro del concepto de usos del espacio, ya que el ingreso de las mujeres a la selva también desarrolla una construcción simbólica de usos y espacios, dentro de lo que es la actividad de recolección de frutos e insectos.

4.3 Recolección de gusanos: Una actividad secundaria

Las actividades de recolección en la zona de Playas del Cuyabeno son variadas. Consisten principalmente en la recolección de maní *Plukenetia volubilis* Linneo, ungurahua *Oenocarpus Bataua*, chontaduro *Bactris gasipaes*, morete *Mauritia flexuosa*, coco del monte, entre otros productos. También la recolección de insectos comestibles es una actividad importante y que tiene gran acogida en la comunidad, sobretodo la cosecha del “chonta curu” o gusano de chonta.



Foto 12: Chonta curu o gusanos de chonta

Para Meggers (1976) el entorno amazónico permite la obtención de variedad de alimentos para la recolección entre los que se incluyen semillas, raíces, y frutos. Lo importante de su afirmación está en que estos alimentos son concebidos como alimentos ocasionales o “bocadillos:

“La variada vegetación tropical incluye cientos de plantas con raíces, frutos, semillas e inflorescencia comestibles, un gran número de las cuales son aprovechadas por el hombre; muchas sólo se consumen como “bocadillos” ocasionales, cuando se encuentran accidentalmente en la selva, (...)” Meggers (1976:42-43).

De acuerdo con la observación de Meggers sobre la recolección de alimentos en la amazonía, y comparando su percepción sobre los productos que se consumen ocasionalmente y que son concebidos como “bocadillos”, en la comuna de Playas de Cuyabeno, la recolección de frutos e insectos son concebidas como una actividad secundaria más que complementaria a la dieta amazónica. Los alimentos obtenidos son considerados, generalmente, como “golosinas”, mas no como alimentos indispensables en la cotidianidad. Asimismo, la obtención de alimentos del bosque, es considerada como una

actividad femenina en el caso de recolección de frutos y masculina y femenina en el caso de recolección de gusanos de chonta.



Foto 13: Recolección de chonta curu en familia

Chaumeil indica que entre los Yagua, la recolección es, aparentemente, una actividad compartida y, al mismo tiempo, complementaria a la cacería:

“La recolección en el bosque de frutas, miel, huevos de tortuga y aves, así como de larvas, es una tarea complementaria a la caza, compartida por ambos sexos. Ocasionalmente durante las partidas de caza o las caminatas por el monte, la recolección se torna organizada durante los periodos de maduración de ciertos frutos y en la época de abundancia de miel (...). Por otra parte, los Yagua practican una suerte de “cultivo” de larvas *ndunu* en los troncos derribados y puestos previamente a podrir de las palmeras *Mauritia*”. (Chaumeil en Santos, F. y Barclay, F.; 1994:232).

Mientras que Greave (1989) afirma que entre los Paoa Nova, la actividad de recolección es mayoritariamente una actividad femenina y de bajo prestigio:

“Foraging, largely a womans activity, has little prestige attached to it but does provide a large, varied, and reliable food supply year round, as well as occasional delicacies such as honey or palm grubs³¹.” Graeve, (1989:66).

En la comuna de Playas de Cuyabeno, las actividades de recolección muchas veces son realizadas por las mujeres en el caso de frutos y en familia con la recolección de gusanos, sin embargo existen excepciones cuando los hombres ingresan a la selva para cazar y en el regreso al hogar, también van recolectando frutos para su hogar. Así afirma el siguiente testimonio:

Mi papi no solo nos traía pescado, carne, también nos traía pepas del monte para comer como maní del monte, ungurahua, zapotillo, pananguche del morete, nos traía morete para hacer chicha de morete. También hay una pepa que le dicen mecheguayo, es como un chicle, hay en el monte, se masca la pepita y se puede hacer bombitas como el chicle. Con eso se hacían pelotas antes, con eso bañaban a las telas para cargar la ropa, como antes no habían maletines, hacían una bolsa de tela y la bañaban con eso, con este chicle, con esa goma y con eso ya era impermeable. (Informante 5. Pers. Comm.).

A diferencia de lo afirmado por Greave (1989:66), las actividades de recolección en la comuna de Cuyabeno, no son consideradas como actividades de bajo prestigio, sin embargo tampoco es complementaria a la cacería como en el caso de los Yagua según Chaumeil (en: Santos, F. y Barclay, F.; 1994:232). Como ya se mencionó anteriormente, la obtención de frutos o insectos del bosque, entre los quichuas del Cuyabeno, son concebidos como golosinas que no necesariamente complementan la dieta, pero si conforman una variedad que no se da cotidianamente dentro de la dieta.

³¹ “La recolección, es ampliamente una actividad femenina, tiene poco prestigio, pero sí provee una gran variedad (de alimentos), y confiabilidad en el suplemento alimenticio durante todo el año, también se configura en ocasiones, más que como un alimento, en golosinas, como en el caso de la miel y los gusanos de palma” Graeve, (1989:66). Traducción personal.



Foto 14: Recolección de ungurahua *Oenocarpus Bataua*

Existe una amplia variedad de frutos silvestres, y que se encuentran en gran medida dispersos entre sí, sin embargo, en cuanto a la práctica de recolección de gusanos de chonta, no siempre se la puede concebir como “un encuentro accidental de alimento” como lo afirma Meggers (1976:42-43), debido a que la obtención de alimentos de recolección no siempre es aleatoria, ya que muchas veces es parte de un proceso de intervención por parte de los habitantes del pueblo, tal es el caso de los árboles de morete *Mauritia flexuosa*, chonta duro *Bactris gasipaes*, o la introducción de larvas en palmas de morete tumbadas y podridas, construyendo así un hábitat conveniente para la reproducción de los gusanos.

El siguiente testimonio explica el proceso que se debe seguir para la obtención de chonta curus (gusanos de chonta):

Se debe tumbar la palma de morete en luna tierna, cuando la luna está oscura, para que aumenten la cantidad de gusanos. Luego se voltea a la palma y se la deja pudriéndose por tres meses hasta volver. Los gusanos más grandes: los mojojoi, están listos al mes y medio mientras que los mayones, los más pequeños, están listos a los tres meses. (Informante 4 Pers. Comm.).

Para la recolección de los “corosos” (chonta curus), con un hacha se corta en pedazos al tronco podrido. Luego, cada uno de los pedazos de tronco que salen deben ser revisados, en la perspectiva de observar si tienen huecos porque estos se constituyen en la morada de los chonta curus. Luego del proceso, al encontrar los gusanos, se los saca vivos y se los sitúa en algún recipiente o en hojas de canambo, esto debe ser realizado con mucho cuidado ya que los gusanos pueden escapar. La hoja de canambo es ideal para la recolección porque es una hoja resistente y no se rompe a menos que se la doble.

Existen dos tipos principales de chonta curus, uno, denominado “mojojoi” y el otro “mayón”. Los mojojoi son gusanos relativamente grandes, que se diferencian de los mayones por su tamaño, textura y por el color rojizo de su cabeza. En cambio, los mayones o *willai curu* (gusano pequeño en quichua) se caracterizan por ser más pequeños, por poseer una cabeza con un claro color amarillo y porque en su época de maduración presentan pequeñas patas y alas que anuncian su transformación posterior en un escarabajo negro (*curu mama*). Es por su estructura y componentes químicos que estos gusanos logran pigmentar de negro los dientes de quienes los consumen vivos.

La obtención de los corosos (chonta curus) implica la participación tanto del hombre como de la mujer, y también de los niños. Así, en esta actividad de recolección, el hombre es el encargado de tumbar los árboles, mientras que las mujeres recolectan los frutos, semillas o gusanos. Esta actividad se la realiza conjuntamente en familia o con amigos, y representa un espacio de interacción en la cual se come, juega y trabaja levemente en un día de campo y de relajamiento, y no de trabajo propiamente dicho, ya que este tipo de alimento no es considerado de mucho valor alimenticio entre la gente de la comunidad. Esto último, podría ser explicado en función que existe poca concentración del mismo alimento en una sola área, por lo que para aprovechar su consumo máximo, se debe gastar mucha energía recorriendo el territorio para su obtención. Tal como lo afirma Meggers, cuando habla de la recolección de plantas:

“Aunque potencialmente se dispone de ellas en grandes cantidades, las plantas comestibles silvestres no están concentradas, debido a la distribución dispersa y aislada de las especies característica de la vegetación de la selva tropical; en consecuencia, para explotar ese recursos sería necesario efectuar gastos relativamente cuantiosos, en tiempo y personal, además de que habría que tener acceso a una extensión bastante grande de la selva.” Meggers (1976:43).

Los chonta curu o corosos son utilizados de varias formas: como medicina, golosina o carnada para pescar. De la misma manera, son consumidos de diversos modos. Tanto a los Mojojoí como a los Mayones se les puede consumir vivos, recién sacados de la palma, y también cocinados, asados o envueltos en maito.

En cuanto a su valor medicinal, estos gusanos contienen un alto porcentaje de aceite y manteca, dos componentes, que, según los habitantes, hacen que sirvan como medicina para las enfermedades pulmonares como la tuberculosis, gripe, neumonía, asma, y bronquitis.

Por otro lado, como se dijo anteriormente, la recolección y consumo del gusano, aunque no reemplaza la actividad de cacería, sí sustenta la dieta y le da variedad a la alimentación de los habitantes, además, pese a que es concebido como una golosina, y tal vez por ello, es un producto bastante apetecido, principalmente por los niños, no es concebido como un alimento para el consumo diario.

Finalmente, los chonta curus no solamente se constituyen como un producto alimenticio, sino que también son utilizados como herramienta para obtener otros alimentos que se consumen cotidianamente en la dieta de los habitantes de playas de Cuyabeno, por ejemplo, cuando son utilizados como carnada para la pesca.

4.4 Pesca: Una actividad cotidiana

Como ya se mencionó anteriormente en el capítulo 3, sobre el desarrollo de los ecosistemas amazónicos, en los ríos de aguas blancas, donde existen más nutrientes que en los ríos de aguas negras y los ríos de aguas claras, los peces aportan un recurso importante y variado para la subsistencia del pueblo.

En el Cuyabeno, en la comunidad de Playas, durante la mayor parte del año, el río Aguarico que es un río de aguas blancas, tiene una gran variedad de peces, especialmente en las estaciones de verano y veranillo, cuando los afluentes del río han descendido. En esta temporada, los distintos tipos de peces se encuentran en quebradas, ríos o en pequeñas lagunas formadas por la sequedad.

Los peces del río difieren en su tamaño, pero generalmente son mucho más grandes que los pescados en las quebradas y lagunas que generalmente no pasan de los 15cm.



Foto 15: Paiche *arapaima gigas*

Entre las especies que se pueden encontrar tenemos: garapas, lisas, mota *calophysus macropterus*, carasapa, cachama *colossoma spp.*, barbudo *pimelodus sp.*, bolo, palometa *mylossoma duriventris*, carachama *pterygoplichthys multiradiatus*, piraña *serrasalmus natteri*, paitingo, paco *myleus setiger*, bocachico *prochilodus nigricans*, sábalo *brycon melanopterus*, sardinas *tripotheus elongatus*, picalones blancos; y entre los más grandes se encuentran el paiche *arapaima gigas* y el bagre *phractocephalus hemiliopterus*. En cambio, entre los pescados de quebrada y lagunas están las guarajas, picalones negros, anguilas *gymnotidae* y mojarritas.

La pesca constituye una parte integral de la economía de los habitantes de la Amazonía, sobre todo, si tomamos en cuenta que es practicada como una labor diaria de subsistencia, de hecho, es la actividad más practicada por los habitantes de la comuna de Playas de Cuyabeno.

Para Goldman (1963:53), entre los Cubeo, todo hombre, desde la pubertad hasta su muerte es un pescador. Al igual que en los Cubeo, entre los quichuas de la comuna de Playas de Cuyabeno, son los hombres quienes generalmente desarrollan esta actividad de pesca. Aunque, es importante observar que se da una suerte de flexibilidad en lo que se refiere al ingreso de las mujeres a esta práctica, que, aunque es algo que no sucede con mucha frecuencia, la realizan en acompañamiento del marido. La pesca es aprendida y adoptada desde la niñez, con la supervisión del padre, hasta llegar a la pubertad que es cuando se la realiza independientemente, cuando ya se ha adquirido suficiente conocimiento y percepción para realizar una pesca adecuada y para llegar exitosamente con alimento al hogar. Por ejemplo, los siguientes informantes indican varios elementos que se deben tomar en cuenta para realizar adecuadamente las actividades de pesca:

Algunos pescados pequeños pueden agredir al ser humano, por lo que hay que aprender y conocer. Por ejemplo, la Piraña, aunque se saque del agua, sigue viva y muerde al que se le acerca. Por eso se le corta la cabeza y se la mata después de sacarla del agua; Otro pescado es el Bolo, que tiene una espina venenosa en la parte de atrás y si la tocas, te pica como la

conga, por eso también se le debe sacar inmediatamente la espina. (...) Para pescar es más fácil utilizar una killa (pequeña canoa sin motor) porque no hace mucho ruido y es más pequeña y manejable, en cambio, una canoa con motor ahuyenta a los animales y peces que se encuentran en cerca y no dejan cazar ni pescar. (Informante 4 Pers. Comm).

En cambio la siguiente informante indica algunos conocimientos que se deben adquirir con respecto a la pesca del paiche *arapaima gigas*:

En la mañanita, cuando recién sale el sol, entre lo frío y lo caliente, los Paiches salen a asolearse, entonces ahí es cuando mi papi va y les pica, de ahí les saca por piezas, el conoce lo grandes que son por las piezas que dé de carne, a veces dan 8 piezas, 6 piezas, el más pequeño es de 4 piezas. (Informante 5 Pers. Comm.).

Cuando se le pesca al paiche se lo debe pescar con un anzuelo ancho, porque si no, se lo traga y no muere. Después cuando se lo atrapa jala tres veces y que a la tercera vez se muere. (Informante 5 Pers. Comm.).



Foto 16: Niño y bagre *phractocephalus hemiliopterus*

La pesca aporta la mayor parte de sustento proteínico de la dieta de los miembros del hogar, debido a que la cacería no es una práctica que se pueda realizar diariamente por la complejidad que implica su ejecución pero la pesca si se da con mayor facilidad. En su estudio sobre los Cubeo, Goldman (1963) resalta que la pesca es una actividad diaria, mientras que la cacería se constituye en una labor que sirve para romper la monotonía de la rutina:

“Fishing is the daily masculine routine; hunting is spasmodic (...). As a break in the monotony of everyday work, and when the appetite has become jaded with fish, a hunting party is an enlivening experience³².” Goldman, (1963:51).

Los Quichuas de Playas de Cuyabeno, consideran –como ya se mencionó- a la pesca como una actividad cotidiana y por sí, como una actividad muy importante dentro de la subsistencia del pueblo, por lo que la pesca se la concibe sin comparación a lo que es la cacería. En este sentido, y en desacuerdo con I. Bellier (en Santos, F. y Barclay, F.;1994:61) quien observa que para el pueblo Mai Huna, la pesca es una pequeña cacería, porque representa la obtención de una carne menor; entre los habitantes de Playas de Cuyabeno, la pesca no puede ser considerada como una imitación de una cacería menor porque el pescado no es considerado como carne y la rutina simbólica de la actividad de pesca es diferente a la de la cacería.

La pesca se realiza durante el día o durante la noche. Durante el día los peces son capturados mediante anzuelos, chuzos, con arco, redes o machetes. *Se puede matar a los pescados con machete, mi padre se va por la orilla y si ve un pescado lo mata con el machete. (Informante 5 Pers. Comm.).*

³² “La pesca es una actividad masculina que se desarrolla diariamente; la cacería es esporádica (...). Como una ruptura de la monotonía del trabajo cotidiano, y cuando el apetito se ha cansado de pescado, un grupo de caza constituye una experiencia brillante.” Goldman, (1963:51).

En las quebradas y lagunas se pesca con el uso de lanzas, machetes, en pocas ocasiones también se pesca con la mano, pero la manera mayormente adoptada es mediante la utilización de las raíces de la planta de barbasco *lonchocarpus urucu*, que se utiliza como veneno para peces. La técnica para pescar con barbasco *lonchocarpus urucu*, consiste en machucar la raíz de la planta y sacar un tipo de líquido parecido a la leche, este líquido al ser insertado en la quebrada o laguna instantáneamente empieza a atraer a los peces, pero los peces al tomarlo instantáneamente mueren porque es un veneno. Después los peces son sacados con una red manual amarrada a un palo.

Esta técnica para pescar es aplicada en verano, y se utiliza en las pequeñas lagunas que quedan dentro del bosque donde solo existen peces pequeños que no pasan los 15 cm. No se utiliza en lagunas grandes y mucho menos en ríos. Esta manera de pescar es mucho más fácil y segura que pescar utilizando un machete, porque muchas veces en estos pozos se encuentran peces eléctricos y es muy peligroso ingresar objetos metálicos en el agua. Además facilita la pesca porque muchos peces se esconden dentro de los árboles inundados y es difícil encontrarlos, por lo tanto, con esta técnica, los peces salen voluntariamente.

Por otro lado, las técnicas utilizadas antiguamente consistían en la captura de los peces con un arco hecho de chonta y piola, y un chuso fabricado con madera de flor de pindo y chonta, con un clavo de fierro en la punta, o también con una lanza de madera.

Con respecto a la distribución del producto, la repartición varía según la cantidad y el tamaño del pescado. Por ejemplo si se ha obtenido varios pescados moderadamente pequeños se los reparte entre la misma familia y si existe un pequeño excedente se lo regala a los familiares y compadres de otras casas, sin embargo esto no siempre pasa con pescados pequeños porque se pesca lo justo para tener para varias comidas en el hogar. En cambio con pescados más grandes como el bagre *phractocephalus hemiliopterus* o el paiche *arapaima gigas* no solamente es consumido por el pescador y su familia, sino que también se lo comparte con otros miembros de la comunidad, especialmente, en la perspectiva de fortalecer los lazos sociales.



Foto 17: Arco y chuso, herramienta para pesca utilizada antiguamente

Por otro lado, en el aspecto económico monetario, la venta del pescado obtenido, se da en raras ocasiones, aunque no se puede negar el ingreso de pequeños comerciantes interesados en comprar pescado, especialmente los grandes como el paiche *arapaima gigas* y el bagre *phractocephalus hemiliopterus*. Sin embargo, los bajos precios del pescado, y las restricciones referentes al uso de la fauna dentro de la reserva, constituyen obstáculos para que esta actividad se lleve a cabo comercialmente.

Aunque el pescado muchas veces es únicamente utilizada para el consumo humano, también se dan casos en los que algunas partes de los pescados tienen también una función artesanal, tal como las escamas y la lengua del paiche *arapaima gigas*, que sirven para lijar productos de madera, o para la fabricación de artesanías. Igualmente útil es la raya *paratrygon*, ya que por su piel áspera, una vez secada al sol, se constituye en una lija natural.

Al contrario del valor utilitario, simbólicamente la pesca se interrelaciona con actividades agrícolas. Mientras que para algunos pueblos ciertos productos agrícolas pueden ser

indicadores de abundancia en la pesca, como en el caso de Bellier (1994), en el que la temporada de maíz indica el tiempo de abundancia de pescado dentro de la lógica del pueblo Mai huna. (en Santos, F. y Barclay, F.; 1994:130), para otros pueblos los productos agrícolas obtienen un significado relacionado a la mimetización.

En la comunidad de Playas de Cuyabeno, existen creencias de mimetización de los peces relacionados con los productos agrícolas, permitiendo la normalización de ciertas prácticas culturales y restringiendo en uno de los casos, el consumo de uno de los animales en vías de extinción. En cuanto a estas creencias referentes al consumo de pescado se puede destacar el caso del paiche *arapaima gigas* -uno de los peces más grandes de la Amazonía, y que se encuentra en constante amenaza-, que no debe ser ingerido cuando se va a practicar actividades agrícolas vinculadas al cultivo de maíz porque:

El paiche nada revoloteando en el agua, con su cola chapotea el agua, cuando se come paiche se tiene que hacer diet,a no se puede acercarse a los maizales porque sino crece torcido como el paiche cuando esta en el río nadando. (Informante 7 Pers. Comm.).

Igualmente, si se consume el maito de pescado, no se debe ingresar a la chacra para sembrar maíz.

Cuando se siembra maíz no se puede comer maito. El maito es envuelto en hojas y si se come, el maíz sale igualito y no sale maíz. (Informante 7 Pers. Comm.)

Como ya se mencionó, estas creencias y dietas permiten que se regulen las prácticas de pesca de los peces más grandes como en el caso del paiche *arapaima gigas* e incita al desarrollo de normas con respecto a las actividades de pesca y dentro de las actividades agrícolas locales.

4.5 Cría de animales

Existen diferentes perspectivas dentro de la captura y cría de animales destinados a la alimentación. Mientras una se refiere a la captura y amansamiento de animales salvajes la otra se refiere a la crianza de animales domésticos.

Dentro de la captura y amansamiento de animales, en la comunidad quichua de Playas de Cuyabeno, han habido casos de amansamiento de algunos animales con el fin de consumirlos posteriormente como alimento. Estos casos se han dado con el objetivo de buscar sustentar las necesidades alimenticias del hogar, aunque muchas veces no se ha logrado esta actividad con éxito. En estos casos se incluye el amansamiento del tapir *tapirus terrestris*, de la guanta *cuniculus paca* y de guatines *myoprocta pratti*.

Como ya se mencionó anteriormente, uno de los habitantes de Playas intentó amansar un tapir *tapirus terrestris*, trabajo que le llevó algún tiempo, pero el animal fue cazado por un jaguar que, a su vez, devoró las gallinas del hogar. Esto desanimó a los habitantes de la comunidad y no volvieron a intentar la domesticación de tapires.

A diferencia de la experiencia con el tapir, la cría de guatines *myoprocta pratti* se ha dado con cierto éxito dentro de la comunidad, permitiendo que se realicen varias capturas del animal con el fin de ser ingeridos como alimento.

Por otro lado, cabe anotar que los animales cautivos son también atrapados con otros fines fuera de los alimenticios; estos pueden ser tan variados, van desde utilizar a los animales como mascotas y acompañantes en el hogar, hasta convertirlos en objeto mercantil.

En el caso de los animales silvestres capturados con el fin de convertirlos en “mascotas”, sirven como compañía para sus dueños, o sus niños. Entre los animales capturados con

este fin destacan los monos chichicos *N.C. Saguinus tripartitus*, loros y guacamayos *Ara ararauna* y *Ara.macao*. Estos animales designados como mascotas no son vistos como alimento.

En lo que se refiere a la comercialización de animales silvestres existe una preferencia por capturar loros, guacamayos rojos *Ara.macao* y monos (chichico *N.C. Saguinus tripartitus* y varizo *Saimiri sciureus*), ya que su venta -o intercambio- se constituye en una fuente de ingresos para la subsistencia de los habitantes de la región. En el caso de los guacamayos, especialmente se los comercializa -luego de ser “amansados”- en ciudades con una población importante -como en la ciudad de Shushufindi- a un precio promedio de treinta dólares, aunque se afirma que hace algún tiempo se los vendía hasta en ochenta dólares. En algunos casos se llega a vender este tipo de fauna silvestre a los militares de la zona, y a pequeños comerciantes que ingresan a la reserva. También se da la venta de otros animales menos comunes, como los búhos, aunque, en realidad, no tienen mayor demanda.

En otro ámbito, la cría de animales domésticos también constituye el día a día de los pobladores de la comunidad. La inexistencia de ganadería dentro de los comuneros no ha sido un obstáculo para la subsistencia. Tanto la crianza de pollos y patos quienes forman parte del ámbito doméstico, sirven principalmente para paliar épocas de escasez, en las que se puede sacar provecho de sus productos, ya sean sus huevos o su carne, así lo afirman algunas informantes:

“Las gallinas generalmente no se las mata porque se prefiere que produzca huevos. Pero cuando no hay alimento -como en invierno- se las mata.” (Informante 3 Pers. Comm.).

Los patos, las gallinas, los pollos más utilizamos para tiempo de invierno cuando no hay que comer. (Informante 5 Pers. Comm.).



Foto 18: Cría de pollos

Por otro lado, la crianza de pollos también son parte de una economía de emergencia o de ahorro, siendo medios que respaldan pagos o deudas monetarias. De este modo, si se presenta una necesidad médica, se puede sostener el pago con gallinas, que son recibidas sin mayor problema por chamanes o curanderos; y, en el caso de existir la necesidad de dinero en efectivo estos animales pueden ser vendidos.

En lo que se refiere al ingreso de instituciones con proyectos de desarrollo, se dio un caso especial: cuando la FONQUISE (Federación de Organizaciones de la Nacionalidad Kichwa de Sucumbíos Ecuador) entregó a los socios de la comunidad la cantidad de 30 pollos por cada miembro, poco tiempo después de la entrega, la mayoría de pollos se enfermaron y muchos murieron. El cuidado y alimentación de los pollos dependía de un balanceado especial que debía ser comprado en Lago Agrio o en Shushufindi, pero la gente no poseía suficientes recursos para adquirirlo y mucho peor tenían facilidad en transportarse a la ciudad para comprar el producto. A diferencia de la mayoría, algunos pollos se acoplaron a alimentas locales que serían adecuados para su supervivencia como en caso de ingerir comején *nasutitermes sp.*, pero en realidad fueron muy pocos. Los que no se adaptaron enfermaron, y tras su muerte fueron tirados al río. Según algunos testimonios, varias familias “botaban un pollo diario”.

Por otro lado, la crianza de perros cazadores es fundamental ya que ellos son una especie de herramienta de cacería para la obtención de carne del monte. Es necesario destacar que los perros son animales domésticos que no son concebidos como mascotas, sino como acompañantes en la práctica de la cacería, e incluso como instrumentos de esta actividad. Así, ellos se encargan de olfatear, identificar y capturar animales silvestres que serán de utilidad para el consumo del hogar. Su entrenamiento, como ya se mencionó en la parte dedicada a la cacería, constituye parte de la estructura cultural de los habitantes de la comunidad. De este modo, cuando un perro captura un animal, recibe una recompensa, que generalmente está dada por las víceras o el corazón del animal cazado; mientras que, si el perro no captura una presa de caza, es castigado o “curado” con firmeza, siendo parte del castigo la aplicación de ají o tabaco en algunas partes de su cuerpo, porque se concibe que la peor característica que puede tener un perro es el que sea vago o *aju*. Otra estrategia utilizada en el entrenamiento de estos animales, es incluirlos desde cachorros en las partidas de caza, ya que según las afirmaciones de los pobladores, estos cachorros aprenden de los perros adultos que ya están entrenados.

Se cree que los perros que mejor cazan son los que provienen de “afuera”, de Lago Agrio. Los perros que vienen de la ciudad generalmente son grandes, y se los compra por el precio de cuatro o cinco gallinas. Por el contrario, los perros pequeños, son considerados como no tan buenos cazadores y, por lo tanto, son adquiridos a un bajo precio, generalmente el equivalente a una gallina.

Capítulo 5

ALIMENTACIÓN: El mundo de lo privado

Este capítulo trata sobre el ámbito doméstico, un ámbito privado, donde los conocimientos se basan en las experiencias íntimas percibidas desde el hogar, sobretodo dentro de las prácticas desarrolladas por las mujeres. La preparación de los alimentos traídos desde la selva hacia el hogar, expone la transformación de lo crudo hacia lo cocido. Para esto, en esta parte del texto, se considera principalmente el papel de las mujeres dentro del ámbito doméstico, el uso de herramientas o artefactos para la preparación y conservación de los alimentos, y algunas de las prohibiciones que existen en torno al tema de alimentación.

5.1 Conservación de alimentos

Las maneras de conservar alimentos varían desde el uso de estrategias y métodos tradicionales que permiten que las carnes o pescados obtenidos puedan ser utilizados durante varios días; hasta el uso de refrigeradores que permiten conservar los alimentos de una manera moderna mediante el uso de electricidad.

Las distintas condiciones económicas, el acceso que las comunidades tienen a nuevos y modernos productos, traídos desde la ciudad, las preferencias, e incluso las costumbres, definen las variadas formas de conservación de alimentos dentro de la población.

Es necesario observar que son pocas las familias que adquieren un artefacto electrodoméstico para utilizarlo en sus casas, ya que esto presenta varias dificultades: en primer lugar, los altos precios de estos productos, que, por supuesto, implican una importante limitación; en segundo lugar, la dificultad de movilización del aparato y la distancia que habría que recorrer para obtenerlo y trasladarlo a la comunidad; y en tercer

término, se puede asumir que su utilización no se adapta, en su totalidad, ni al medioambiente ni a las necesidades de la familia. Por otro lado, la falta de electricidad en la comunidad es otro problema, que además implica que se debe recurrir frecuentemente a la compra de diesel, utilizado para poner en marcha a la planta eléctrica que, a su vez, permite obtener la energía necesaria para el funcionamiento de los electrodomésticos. De esto se desprende que también se debe tomar en cuenta el costo adicional que implica la adquisición de una planta eléctrica propia para la familia, y el del diesel que se consume cada vez que se la utiliza. Igualmente, la vida útil de un artefacto grande es relativamente corta, dando fin al funcionamiento pleno de las refrigeradoras y congeladoras; que posteriormente son, más bien, utilizadas como recipientes para guardar cualquier cosa, menos alimentos que requieren de conservación.

Por otro lado, tomando en cuenta la adaptación al medio ambiente, la mayor parte de la comunidad utiliza métodos antiguos y eficientes para la conservación de carnes y pescados.

En el caso de personas que no acceden fácilmente a productos tecnológicos modernos, y que tampoco poseen el capital necesario para poder comprarlos; generalmente, en la perspectiva de conservar los alimentos, recurren a procedimientos tradicionales como el secado y ahumado de la carne o pescado, prácticas, que a la vez, dependen de los factores climáticos. Es así que en épocas soleadas, se acude al secado de los alimentos al sol; mientras que, una vez llegado el invierno, se recurre a ahumarlos en las cocinas de leña.



Foto 19: En verano se seca al pescado colgándolo en el techo de la casa

Para conservar el pescado y la carne de monte en épocas de verano, primero se debe “limpiar” el alimento, este proceso incluye, en primer lugar, desescamarlo (si es pescado), o deshacerse del pelaje de la presa (en el caso de la carne obtenida a través de la cacería), o desplumarlo (en el caso de las aves); posteriormente, se debe sacar las tripas de los animales, es decir, “destriparlos”, para luego filetear la carne, y, por último, con, aproximadamente, una media libra de sal, salar los filetes, que finalmente son colgados en la parte del techo que está sobre la cocina de la casa, exponiéndolos al sol con el objetivo de secarlos adecuadamente. Esta manera de conservar alimentos dura aproximadamente dos meses para el pescado y cinco días para carnes. Este dato es importante, ya que las grandes cantidades de carne, como la carne de venado, *mazama americana*, puede tardar hasta tres días en ser consumida por completo. También nos indica que, mientras se posea carne en el hogar, no existe la necesidad de salir a cazar o a pescar, a menos que se lo haga de manera caprichosa, en busca de variedad de alimento.

Para el momento del consumo, la carne y el pescado secos, deben ser sumergidos en bastante agua, para que en el proceso de cocción, la sal no quede muy concentrada en el alimento.

Como se dijo anteriormente, en épocas de invierno, se procede a ahumar los productos, colocando las carnes sobre la parrilla del fogón y dejando que la carne se cocine con el humo de la leña. Aunque este método no es utilizado exclusivamente en el invierno, sí se lo usa con mucha frecuencia en este período, ya que la ausencia de sol no permite que los alimentos se sequen adecuadamente en los techos de los hogares, y por lo tanto, el mejor método consiste en situar la carne o pescado que se desea conservar, en el fogón.

A través de estos métodos de conservación se consigue una seguridad alimentaria, sobre todo en el caso de no encontrar alimentos de cacería o de pesca en días posteriores al proceso de conserva. Además, tomando en cuenta que a través de estas prácticas las familias tienen alimentos para unos días, se frenan las actividades diarias e indiscriminadas de cacería y pesca.



Foto 20: Carne de Guanta (*Cuniculus paca*) ahumándose en el fogón

5.2 Preparación de alimentos

En lo que tiene que ver con la preparación de alimentos, se debe considerar, en primer lugar, el uso que se hace de los instrumentos que permiten esta actividad. En la actualidad

los utensilios utilizados por la gente de la comunidad son: vasos, ollas, platos, cubiertos, todos confeccionados en metal -a excepción de los vasos-, principalmente aluminio, y que son adquiridos en la ciudad (generalmente Lago Agrio) o por la interacción que se da entre comerciantes que llegan a la comunidad y sus habitantes. En cambio, antiguamente, se utilizaba el pilche (mate), como medio para servir las bebidas, principalmente la chicha. A este utensilio se le llama también mocawa (vasija).

Es importante resaltar que la cocina no solo se constituye como un espacio femenino claramente demarcado, sino, que en ella se da también el control de usos de los productos y de su administración dentro del hogar. Así, algunas familias poseen dos cocinas –una de leña y otra de gas- que son utilizadas según las distintas temporadas del año. Sobre esto, observamos que las cocinas a gas son utilizadas preferentemente en el invierno, puesto que la madera que se utiliza como leña se encuentra mojada, y por lo tanto su utilización en la cocina resulta dificultosa. Se entiende entonces que las cocinas de leña y el fogón son utilizados en épocas secas. Sin embargo, es necesario destacar que las cocinas a gas llegan a constituir un producto inaccesible para algunas familias debido a su precio y a los costos que implica su mantenimiento. Como ejemplo podemos citar que cada cilindro de gas llega a costar hasta cinco dólares, al margen de que debe ser trasladado desde lugares lejanos a la comunidad, presentando una dificultad en el acceso y obtención de este combustible.

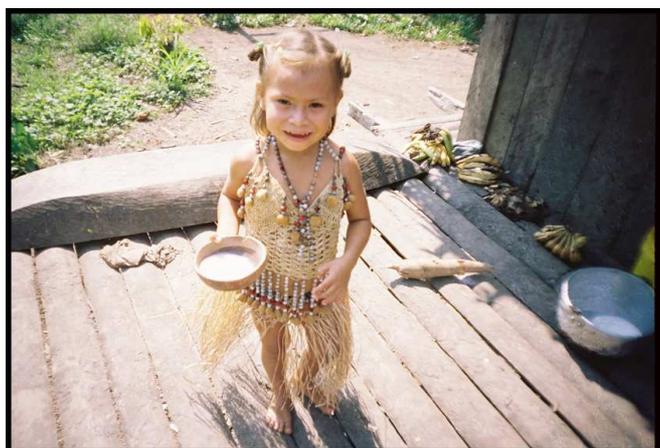


Foto 21: Niña brindando chicha en una *mocawa*

Igualmente, entre productos ajenos a la comuna, a parte de los vasos, platos, cocinas, y cilindros de gas, también las ollas de metal fijan las costumbres de la comunidad de Playas de Cuyabeno, siendo uno de los medios principales de repartición del alimento, ya que la cantidad de comida preparada se da en función del tamaño de la olla en que se la cocina. Así, existen ollas de 28cm, 30cm, 32cm y se utilizan según la cantidad de miembros que tiene la familia. Como nos dice una informante:

“Nosotros aquí somos como 10 aquí en la casa, comemos bastante gente. Medimos la comida por ollas, no por cantidad. Una olla 30 alcanza para la familia de nosotros. Cuando se va alguno de los miembros de la familia, como mi ñaño (hermano) o mi papi, entonces cocinamos en una olla 28 nomás, y cuando viene mi ñaña (hermana) con sus hijos y esposo, cocinamos en una olla 32 para que alcance.” (Informante 5 Pers. Comm).

Además, esto se relaciona con la cantidad de alimento procurada. Así, por ejemplo, uno de los habitantes de la comunidad de Playas de Cuyabeno indica que *“Cuando se pesca bastante, comemos un pescado cada uno o dos pescados cada uno, dependiendo según lo que coman.” (Informante 6 Pers. Comm).*

Es decir, no existe una cantidad específica de alimento para el consumo cotidiano, aunque se puede tener una aproximación de ello, midiendo el tamaño de las ollas. Sin embargo, hay que tomar en cuenta que las condiciones medio ambientales y la suerte que se tiene en la pesca, cacería o recolección, limitan el consumo de alimentos en el hogar. Como se mencionó en el capítulo anterior, la comuna de Playas de Cuyabeno se encuentra sujeta a factores estacionales y medioambientales que influyen directamente en los procesos que se dan dentro del hogar, por lo que, la conservación de alimentos, constituye una estrategia ingeniosa en el momento de economizar los bienes en épocas de escasez.

Aparte de la utilización de instrumentos para la realización de actividades de cocción de alimentos, la preparación de comidas y bebidas constituyen uno de los componentes más significativos dentro de todas las culturas y sociedades. En el caso específico de la comunidad Playas de Cuyabeno, una vez que los hombres han cazado en el monte, si el animal abatido es grande, son ellos mismos los que se encargan de despesarlo, antes de regresar al hogar.

Después de cazar en el monte, o pescar en el río, los hombres llevan las carnes al hogar, y las mujeres se encargan del proceso posterior a la cacería que consiste en la preparación de los alimentos. Para ello, se inicia con la “limpieza del animal” (quitar el pelaje del animal, en el caso de ser carne de cacería, quitar las plumas en el caso de ser aves, o desescamar el pescado); y, luego de ello, se procede a abrir al animal y sacarle las vísceras (éstas, se guardan para el consumo humano o se las dan como recompensa a los perros por haber cazado a la presa). Este tipo de actividad se inicia generalmente, alrededor de las nueve de la mañana, aunque este no es un horario fijo.

Después el alimento preparado es servido siempre acompañado de yuca *manihot esculenta* y plátano *musa paradisiaca*, dos productos que nunca pueden faltar en la dieta de la mayoría de comunidades amazónicas.

Entre los platos más populares entre los pobladores se encuentra “el pango”, la “uchumanga”, el “sancocho” y la “rayana”³³.

³³ Ver Tablas 12 y 13 para más información sintetizada de los alimentos y su preparación.



Foto 22: Plato de guanta (*Cuniculus paca*) asada con arroz, yuca (*Manihot esculenta*) y plátano verde

El *pango* es un plato que contiene plátano, *musa paradisiaca*, yuca, *manihot esculenta* y pescado; en cambio, la *uchumanga* como indica su nombre -olla (*manga*) con ají (*uchú*)- consiste en un preparado con ají *capsicum annum*, acompañado de carnes (generalmente se lo elabora con la carne de huangana, *tayassuidae*). Así nos lo cuenta uno de nuestros informantes:

“A la huangana se le arregla hasta la tripa. Para comer, aquí traen la huangana que se despresó en el río, le pelamos, sacamos la cabeza, el espinazo con los huesos de las piernas, y ponemos todo en una olla. La huangana se la prepara en rayana, en uchumanga o en caldo.” (Informante 5. Pers. Comm).

El sancocho es, en cambio, una sopa que se prepara a base de maduro picado con yuca *manihot esculenta* y gallina, mientras que la *rayana* es una sopa de plátano rallado. Primeramente se ralla el plátano verde, *musa paradisiaca*, mientras se pone la carne a hervir en agua. Posteriormente se adjunta el plátano rallado mezclando los ingredientes.

Se debe tomar en cuenta que, a pesar de que estos platos son populares, no siempre se los prepara. Normalmente se consumen las carnes y pescados asados y acompañados con yuca *manihot esculenta* y con plátano verde, *musa paradisiaca*.

Para la preparación de la guanta, *cuniculus paca*, y la guatusa, *dasyprocta punctata*, así como la de otros animales parecidos, en primer lugar se los debe lavar, para después ponerlos al fuego con el objetivo de pelarlos. Una vez desprendido el pelaje, se coloca al animal en agua hirviendo para luego raspar los residuos con un cuchillo. Cuando se acaba de “limpiar” la carne se la corta en varias presas, y finalmente se la cocina en una olla con agua. Esto fue lo que vimos hacer a dos de nuestros informantes, una pareja de ancianos perteneciente a la comunidad. El esposo regresó a la casa luego de haber cazado una guanta, él afirmaba que sus perros la habían capturado, razón por la cual, merecían una recompensa, que consistió en ser alimentados con una de las partes de la presa (en este caso se les dio el corazón del animal). Luego, la guanta, *cuniculus paca*, fue preparada por la mujer. En primer lugar la raspó con el cuchillo para quitarle los pelos, y, posteriormente la pasó por la candela para quemar el pelaje que sobraba. Una vez hecho esto, la colocó en un recipiente de madera lleno de agua, para después cortarla por la mitad, y sacarle las tripas, intestinos, hígado y riñones. Finalmente, la cortó en presas. Con este procedimiento, ella afirmaba, que, se come toda la guanta, incluidos los sesos y las tripas.

Adicionalmente, después de despresar a la guanta *Cuniculus paca*, se puede agregar manteca y otros aliños como “sabora”³⁴, achiote *bixa orellana*, pimiento *capsicum annum*, cebolla, sal y ajo, aunque cabe aclarar que no siempre se agregan estos ingredientes porque la mayoría de ellos, excepto el achiote, y el pimiento, son productos que deben ser comprados en la tienda y que, por lo tanto, no son siempre accesibles para la población. Cabe aclarar que son pocas las familias que consumen este tipo de alimentos introducidos en la comunidad, ya que para comprarlos, ya sea en la tienda comunitaria o en Lago Agrio,

³⁴ Aliño preparado que se compra en las tiendas.

es necesario disponer de una cierta cantidad de dinero, que a su vez nos muestra una suerte de estratificación económica entre los habitantes.

Hablando de la preparación de otro plato que se consume en la comunidad de Cuyabeno, tenemos al estofado de pava de monte, *penelope jacquacu*. En primer lugar, se debe desplumar al animal colocándolo en una olla con agua hirviendo. Luego se despresas a la pava (media pava alcanza para alrededor de 7 personas) y se las pone en una olla con agua, achiote *bixa orellana*, “sabora”, pimiento *capsicum annuum*, cebolla, ajo, tomate y sal. Después, si es que así se desea, se agregan papas, que al igual que los aliños, son compradas en la tienda. Este plato generalmente es acompañado con plátano verde hervido. Es interesante observar que las vísceras de este animal son utilizadas también como carnada en la pesca de pirañas, *serrasalmus natteri*.

Por otro lado, para la preparación del paiche, *arapaima gigas*, se debe, en primer lugar, desescamar al pescado. Luego, se sacan los intestinos y se lo corta en varios pedazos. Una vez hecho esto se lo cocina en una olla con agua hirviendo y se lo sirve con yuca *manihot esculenta* y plátano *musa paradisiaca*. Los intestinos no son desechados, porque también sirven para la preparación de otro plato: se los corta en picadillo, se los lava en limón, y se acompañan con huevo revuelto, tal como lo afirman algunos de nuestros informantes:

“El paiche tiene dos pieles: una de escamas y otra de piel. Se le debe sacar las escamas, luego se le parte y se le pela la piel. “también sabemos arreglarle la tripa. Se le hace a veces picadillo, bien picado finito con huevo. También se le puede lavar a la tripa con limón.”
(Informante 5, informante 6. Pers. Comm).

En cuanto a los chonta curus (gusanos de chonta), después de lavarlos se les quita la cabeza y la tripa y se los pone a asar con un poco de sal. Mientras se asan sale un aceite propio del gusano. Los curus no solo son golosinas sino que, como se dijo ya en el capítulo anterior, también sirven como medicina. Se utilizan como remedio para la tuberculosis, gripe,

neumonía, asma, bronquitis y otras enfermedades pulmonares. Los gusanos poseen bastante manteca y aceite, que son la base para la elaboración del remedio, es así que la coloca en un recipiente: olla o vaso, y se le pone en la candela. Luego al calentarse, el aceite sale a la superficie mientras que la manteca se queda en el fondo. Por otro lado, los gusanos conocidos como “mayones” son utilizados, también como carnada de pesca.

Adicionalmente, es necesario destacar que la población adulta come dos veces diarias, mientras que los niños lo hacen en tres ocasiones, debido al *desayuno escolar* otorgado a la escuela de la comunidad por el gobierno. La primera comida es el desayuno, y luego, a lo largo de todo el día se consume chicha, ya sea en la chacra, en el río o en el bosque –esto también en las horas de trabajo-, para merendar al finalizar el día. Sobre esto, uno de los pobladores de la comuna nos dice que “*Nosotros no almorzamos. Por la mañana comemos bien tomamos bien y hasta la tarde tenemos que esperar*” (Informante 5. Pers. Comm).

En lo referente a la preparación del desayuno escolar otorgado a las escuelas por uno de los programas del gobierno, se donan galletas, granos -como lentejas-, avena, leche en polvo, entre otros alimentos, que no se consiguen en la población. Es importante observar que en la elaboración del desayuno, participan todos los padres de familia, miembros de la comunidad, para lo cual se distribuyen las fechas en las que cada persona interviene en la preparación de los alimentos diarios para los alumnos de la escuela.

En este último punto, vemos la inclusión de productos alimenticios, ajenos al entorno natural y cultural de la comunidad, en la dieta de la población más joven. Esto, por supuesto, genera, poco a poco, gustos y costumbres distintos a los de las personas que se sostienen simplemente con los productos locales que brinda el entorno.

TABLA 12
ALIMENTOS Y PREPARACION

ALIMENTO	PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN
Paiche <i>Arapaima gigas</i>	Frito o asado	Pescado grande sin espinas pequeñas
Tripa de Paiche <i>Arapaima gigas</i>	Picadillo con limón	
Mota <i>Calophysus macropterus</i> , Capitán, Gabisulí	Asado o en maito	Pescados medianos, se sirve generalmente un pescado por persona, pero si hay poca pesca se sirve medio pescado por persona
Carasapa, Bolo, Palometa <i>Mylossoma duriventris</i> , Piraña <i>Serrasalmus natteri</i> , Paitingo	Asado o en maito	Pescados pequeños. La piraña no es tan apetecida como el resto de pescados porque tiene muchas espinas pero igualmente se la consume
Corosos	Crudos o asados	Gusanos de chonta <i>Bactris gasipaes</i> (Mojojoi o Mayones). También pueden ser utilizados como medicina.
Pava Negra <i>Penelope jacquacu</i> y Pava Colorada <i>Penelope jacquacu</i>	Estofado, asado o en sopa	Ave
Paujil <i>Mitu mitu</i>	En sopa	Ave
Perdiz <i>Geotrygon violacea</i>	En sopa	Ave. La perdiz es un ave dietética para los pacientes que padecen de alguna enfermedad y están curándose. La perdiz no solo es consumida como un alimento típico sino también como un alimento medicinal, ya que las personas que están enfermas prefieren consumir esta ave porque es ligera y no hace daño, ni es pesada.
Panguana <i>Crypturellus undulatus</i>		Ave. Se la come cuando se está enfermo
Paloma <i>Columba fasciata</i>		Ave. Se la come cuando se está enfermo
Guacamayo <i>Ara ararauna</i> , A. Macao	En sopa	Ave. No se suele utilizarlo como alimento porque es demasiado pequeño para sustentar a una familia entera, sin embargo, si no hay ningún otro alimento se lo puede consumir. El guacamayo tiene muy poca carne para sustentar a toda una familia.
Chorongo <i>Lagothrix lagotricha</i>	Estofado, asado o en fritada	Mono. No se lo debe comer cuando se está enfermo
Coto <i>Alouatta seniculus</i>	Estofado	Mono. No se lo debe comer cuando se está enfermo
Cotoncillo <i>Callicebus</i>	Asado o estofado	Mono. No se lo debe comer cuando se está enfermo

Barizo <i>Saimiri sciureus</i>		Mono. No se lo debe comer cuando se está enfermo
Machin <i>Cebus albifrons</i>	Estofado	Mono. No se lo debe comer cuando se está enfermo
Mondete	Estofado	Mono. No se lo debe comer cuando se está enfermo
Guanta <i>Cuniculus paca</i>	Estofado, asado o en sopa	Roedor grande
Guatusa <i>Dasyprocta punctata</i>	Estofado, asado o en sopa	Parecido a la guanta pero más pequeño
Guatín <i>Myoprocta pratti</i>	Asado	Roedor pequeño
Huangana <i>Tayassuidae</i>	Asado, en fritada, en caldo, uchumanga o en rayana	
Armadillo <i>Prionodontes</i>		Se come poco. Especialmente cuando no hay carne como en las épocas de invierno
Tripa de Huangana <i>Tayassuidae</i>		
Sahino <i>Tayassu pecari</i>	Asado o en fritada	
Serrillo <i>Tayassu pecari</i>	Asado o en fritada	
Danta <i>Tapirus Terrestres</i>	En fritada	
Venado <i>Mazama americana</i>	Asado o estofado	No se debe comer si se está enfermo
Caiman <i>Caiman crocodilus</i>	Asado	
Ardilla <i>Sciurus spp</i>	Asada o estofado	No es un alimento diario, pero se la consume en el caso de escasez.
Mochilero o Cacique		Ave. No es considerado como alimento diario, pero se la consume en el caso de escasez o como golosina.
Trompetero <i>Psophia crepitans</i>		Ave
Gallina	Caldo	
Pato		
Maní de monte <i>Plukenetia volubilis Linneo</i>	Tostado	
Cacao o Pata <i>Theobroma cacao</i>	Tostado	
Fariña de yuca <i>Manihot esculenta</i>	Tostado	Especie de harina de yuca

Fuente: Elaboración propia desarrollada en base a datos obtenidos en trabajo de campo

5.2.1 Preparación de bebidas

La chicha es una bebida hecha de yuca, *manihot esculenta*, fermentada, la misma que es utilizada cotidianamente para obtener energías y alegría cuando se sale a trabajar en la selva, el río o en la chacra, ya que se considera que “quita el hambre y la sed”; y es consumida, de manera especial en los congresos, reuniones, fiestas y mingas. Para esto, todas las mujeres deben llevar y brindar la chicha en una olla de medida número 30, caso

contrario, deberán pagar una multa de 50 centavos. En primer lugar sirven a sus maridos, y luego al resto de personas presentes en reuniones sociales. Su preparación, es aprendida por las niñas a partir de que cumplen los 8 años de edad. Es importante resaltar que la gente no debe emborracharse durante las reuniones, puesto que se considera de suma importancia el que todos participen de este tipo de actividades.

Como vemos esta bebida es trascendental en la vida cotidiana de la comunidad. Nunca falta en una casa, y se utiliza para relacionarse y conversar con familiares y amigos.

Aunque existen diferentes estilos de chicha -chicha de chonta, *bactris gasipaes*, chicha de yuca, *manihot esculenta*, y chicha de morete, *mauritia flexuosa*, - la más común es la que se hace con yuca y camote, *hipomea batata*. Las otras son para ocasiones especiales en las que se desea destacar las habilidades de las mujeres en cuanto a la preparación de las recetas de su hogar.

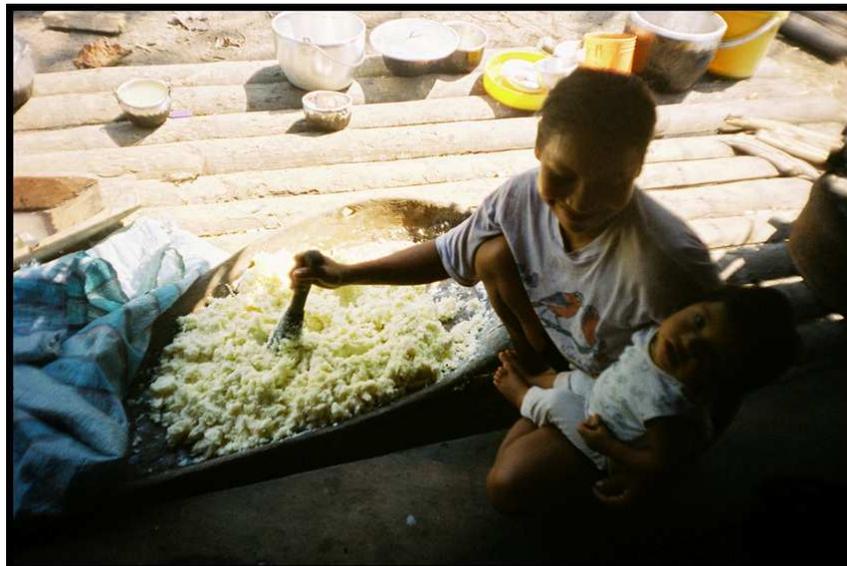


Foto 23: Mujer con su hija en brazos haciendo chicha

Para la elaboración de la chicha más popular entre los habitantes, la de yuca, las mujeres poseen algunos utensilios especiales: un mazo que es hecho de madera es indispensable para poder moler la yuca cocinada; también utilizan un recipiente grande de madera para acumular toda la yuca cocinada para luego molerla; y el chukulero, el cual está hecho de una rama de árbol y sirve para batir la chukula (una bebida hecha con maduro, *musa paradisiaca*).

Para prepararla, en primer lugar, se pela la yuca. Si la yuca es muy grande se la divide en dos partes iguales, luego, se corta en la mitad a las puntas para que se cocine bien. Una vez pelada, se la pone en agua en una olla llena del líquido hasta un poco más de la mitad de su capacidad, y se la cocina junto con el camote, en una proporción de aproximadamente 40 yucas y 5 camotes. Para esto, la olla debe encontrarse tapada. Cuando la yuca está blanda se la saca del agua dulce del camote y se le pone en un recipiente aparte. Una vez hecho esto, la yuca y el camote son colocados en un platón grande de madera para majar (moler). En este punto, es necesario evitar que la yuca se enfríe, puesto que el molerla en este estado resulta bastante dificultoso. Después de moler la yuca y el camote, se ralla un camote crudo en un recipiente aparte -el camote rallado sirve para fermentarle más a la chicha-, y se le agrega el agua dulce de los camotes cocinados conjuntamente con bastante azúcar. Finalmente, se mezclan todos los ingredientes y el producto se guarda en un balde bien tapado.

Por otro lado, la chukula, una bebida servida de manera caliente o tibia entre los habitantes de la comuna, y distribuida especialmente entre los niños, debido a su sabor dulce, consiste en una bebida hecha de plátano maduro, *musa paradisiaca*, mezclado con agua.

En cuanto a estas dos bebidas mencionadas, -la chicha y la chukula, que son las dos bebidas más importantes dentro de la comunidad- se puede indicar que, mientras que la chukula es una bebida para niños y jóvenes, debido al sabor dulce que es especialmente del agrado de los niños de la comunidad, la chicha, es, en cambio, una bebida “adulta” que es repartida

entre los miembros maduros y ancianos de la población. Esta bebida, a su vez, es un medio para establecer un ambiente de socialización en lugares públicos o comunitarios, e, incluso privados, cuando hay visitas en el hogar; mientras que la bebida de chukula es, sobre todo, una bebida que se reparte dentro del hogar y que, por lo tanto, no genera un proceso de socialización.

TABLA 13
BEBIDAS Y PREPARACION

BEBIDAS	PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN
Chukula	Maduro <i>Musa paradisiaca</i> + agua	Bebida espesa y dulce. Colada de maduro
Chukula de papaya <i>Carica papaya L.</i>	Papaya <i>Carica papaya L.</i> + agua	
Chicha de yuca <i>Manihot esculenta</i>	Yuca <i>Manihot esculenta</i> fermentada + camote <i>Hipomea batata</i> + agua	Bebida que siempre está presente en actividades de trabajo, en reuniones sociales y en comidas
Chicha de chonta <i>Bactris gasipaes</i>	Chonta <i>Bactris gasipaes</i> + agua	Bebida aceitosa
Chicha de morete <i>Mauritia flexuosa</i>	Morete <i>Mauritia flexuosa</i> + agua	
Bebida de Ungurahua/mil pesos <i>Oenocarpus bataua</i> o leche de ungurahua/mil pesos <i>Oenocarpus bataua</i>	Ungurahua <i>Oenocarpus bataua</i> + agua	
Té de hierba Luisa <i>Aloysia triphylla</i>	Hierba Luisa <i>Aloysia triphylla</i> + agua hirviendo	Bebida caliente

Fuente: Elaboración propia desarrollada en base a datos obtenidos en trabajo de campo

5.3 Creencias y prohibiciones

Las creencias y prohibiciones constituyen una manera de moderación y control en la ingestión de alimentos en circunstancias de debilidad –como en el caso de las mujeres que se encuentran en estado de posparto -, de enfermedad, o incluso en la cotidianidad –cuando se practica la agricultura-. Así entre las principales prohibiciones referentes a la alimentación dentro de la comunidad, cabe resaltar que no debe consumirse carne de mono ni de venado, *mazama americana*, cuando la persona se encuentra enferma porque estos

alimentos se representan en la comunidad como dañinos. Por otro lado, cuando ha nacido un niño, sus padres no deben comer tortuga de monte, *chelonoides denticulada*, puesto que piensan que ella “*le jala la lengua por dentro al bebé, y después no quiere mamar*” (Informante 8 Pers. Comm). En este mismo caso, tampoco deben comer guanta, *cuniculus paca*, puesto que, según sus creencias, cuando esto sucede, el niño deja de dormir y llora continuamente. Con relación a estos casos, existe también la prohibición para los padres de comer en los mismos platos en donde se ha servido tortuga o guanta, ya que los efectos de ello serían los mismos que se presentan al consumir directamente los alimentos. Sin embargo, existen algunos paliativos para evitar estos problemas, entre ellos un informante destaca que:

“Para que esto no pase, se humea al niño con el vapor de la comida antes de consumirla, o si se olvidó de humear antes, se humea después a los huesos del animal que se comió.”
(informante 7 Pers. Comm).

Aparte de lo anteriormente citado, hasta que el niño cumpla seis meses, la informante indica que la madre tampoco debe consumir los siguientes productos:

“venado porque hace el ojo del niño verde y le mata”(…); guacamayo porque caga verde y bolitas como el guacamayo.(…); tortuga porque no hace caminar rápido a los niños (...); armadillo porque hace dar diarrea con sangre (...); (ni tampoco) pajuil porque le tiemblan las piernas al niño.” (informante 8 Pers. Comm).

Mientras que cuando la mujer se encuentra en cama después de haber dado a luz, tiene también vedada la carne de serrillo, *tayassu pecari*, ya que estos son animales carnívoros. De igual manera, la carne del armadillo *priodontes*, conocido como “armadillo trueno”, prácticamente no se consume, puesto que el animal “come y hace huecos en el cementerio”.

En cuanto a algunas creencias referentes a la obtención de productos agrícolas, como el maíz, cabe resaltar lo afirmado por uno de nuestros informantes:

“Cuando el marido riega maíz se dieta para que haga buen maíz; el marido regando maíz dieta, no come paiche, lagarto (caimán), dormilón, y no come hecho capacho (maito). No hay que ir al maizal, porque sino el maíz (crece caído) cuando cría se cae todo. El paiche no se come porque cuando está en el agua nadando con la cola bota, entonces así es que bota al maíz; el caimán no se come porque cada unión es frágil, se sale nomás; el maito no se come porque el maíz al cargar se hace puras hojas como haber puesto hojas para hacer maito, no produce adentro.” (informante 14 Pers. Comm.).

En este mismo ámbito, en cuanto a las creencias sobre las prácticas de la mujer, el mismo informante destaca que:

“dieta cuando siembra colinos de plátano, colinos de yuca (y que) para sembrar yuca también no se chupa la caña. No chupar la caña sabía decir mi mamá, sabía mezquinar a nosotros, decía: no estarás chupando la caña para que sea así como caña mismo la yuquita delgadita” (informante 6 Pers. Comm.).

Para terminar con lo referente al tema de las creencias, es necesario decir que la carne de la perdiz, *geotrygon violacea*, así como las de la panguana, *crypturellus undulatus*, y la paloma, *columba fasciata*, son consideradas como muy importantes en la dieta de los enfermos, ya que son alimentos energizantes que permiten a la persona débil o enferma, volver a obtener energía y salud.

CONCLUSIONES

A lo largo del trabajo se ha focalizado en varias temáticas que parten de la etnografía y de la alimentación del pueblo indígena Quichua de la Comuna de Playas de Cuyabeno.

Para el entendimiento de la materia se presentó en uno de los capítulos la importancia de la etnografía y de las distintas etapas que ha tenido durante el desarrollo de la antropología, para luego revisar los textos específicos de autores de estudios amazónicos. Luego, se estudió sobre la alimentación desde el enfoque de ecología cultural, para la comprensión de las preferencias culturales de alimentación que tiene cada sociedad percibido desde lo particular, puesto que se comprende en esta etapa que cada sociedad de distintas áreas culturales, se desarrolla de diferente manera, en relación a sus decisiones alimenticias.

La importancia de la parte preliminar al estudio etnográfico de campo, radica en el conocimiento sobre etnografía, ecología cultural, alimentación y metodología para la obtención de datos de campo específicos, que se llevaron a cabo el estudio.

Al establecer la temática de población y ecosistema, se distinguió que la capacidad adaptativa al entorno ecológico es la que permite la obtención de recursos alimenticios constituyendo la economía local de subsistencia. Así, dentro de lo que son los recursos alimenticios, se ve claramente como, los ciclos estacionales determinan la variedad, abundancia, escasez y obtención de alimentos en la cacería, recolección, pesca o agricultura. Por lo que se demuestra que la comuna ha aprendido a vivir y a adaptarse según los cambios que se van dando durante todo el año.

Además, la baja densidad poblacional; las prácticas tradicionales; el intercambio de productos dentro de la misma comunidad; la poca comercialización de fauna y de otros productos hacia el mercado exterior; todos indican la posibilidad de que existan prácticas

sostenidas de economía local. De este modo, las condiciones materiales de existencia de los pobladores de la Comuna de Playas de Cuyabeno, dependen de la producción, control, acceso y modalidades de utilización de los recursos.

Volviendo al contexto ecológico, geográfico e histórico, las comunidades amazónicas presentan rutinas, percepciones, y prácticas estacionales similares entre pueblos con las mismas características ecológicas y sociales. Por ejemplo entre los Mai Huna las prácticas de obtención de alimento de acuerdo al entorno ecológico y cultural son muy parecidas a las prácticas desarrolladas por el pueblo quichua de la comuna de “Playas de Cuyabeno”. Por lo tanto, las dinámicas de subsistencia de los habitantes de la comuna tanto como las dinámicas de los habitantes de áreas culturales similares, manifiestan formas claves de obtención de alimento representados por la pesca, cacería, recolección, agricultura, y en menor medida, la compra de alimentos.

La vida entorno a la obtención de alimentos se da a partir de 4 actividades principales: la pesca, la cacería, la recolección y la agricultura. Como se mostró en la investigación, la pesca constituye un alimento casi cotidiano; la carne de monte un alimento que permite variedad en la dieta pero que no constituye parte de la dieta diaria; y la recolección de gusanos *Chonta curus* son concebidos como golosina más no como un alimento obligatorio de la dieta humana. Igualmente, los productos agrícolas como yuca y plátano son alimentos cotidianos, indispensables para los pobladores, y para la complementación de la dieta con otros alimentos de temporada. Pero, en épocas escasas en la economía de subsistencia, se observan estrategias de supervivencia, mostrando que las formas de obtención de alimentos mencionados se encuentran en combinación y a veces en contraste a los alimentos comprados en tiendas, entre los que se incluyen: cebolla, ajo, fideos, aliños “sabora”, sal, aceite, entre otros.

Aunque los alimentos comprados no son una preferencia dentro de la comunidad, si marcan una estrategia en el caso de no encontrar alimentos locales. Igualmente, en explicación a la predilección de los alimentos locales obtenidos por pesca, caza, recolección o agricultura,

frente a los alimentos comprados; podemos volver a la percepción de Harris (1999) sobre los productos que son “buenos para comer” dado que los alimentos que están al acceso de la comunidad son alimentos *buenos* y los que son adquiridos rara vez debido a la lejanía y poco acceso de capital económico, no son considerados como tales.

La cacería, la recolección, la pesca y la agricultura no siempre están presentes como simples modos de obtención de alimentos, sino también se dan en base a una función ritual, donde se incluyen alimentos para ritos populares y festivos; alimentos medicinales; alimentos para dietas; y alimentos prohibidos en ciertas épocas y circunstancias.

Además estas actividades obtienen una carga simbólica donde interactúan diferentes miembros de la familia. Por ejemplo, en las actividades de cacería no sólo es responsable el hombre, en la obtención de carne para su hogar, sino también, de manera simbólica y experimental, la mujer. Debido a que ella debe mantener ciertas prácticas dentro del hogar que fortalecerán la relación que tenga su esposo con la cacería.

La responsabilidad indirecta de la mujer en la cacería consolida su rol principal en la comuna: el trabajo en el ámbito doméstico. No hay un mundo de las mujeres aparte del mundo de los hombres, es decir, el mundo de la cacería también es un mundo femenino en su trasfondo; este fenómeno es manifestado dentro de las prácticas y creencias que realizan las mujeres entre la esfera doméstica y que determinan la suerte de obtención de los alimentos cazados. El cuidado del hogar se relaciona al cuidado y obtención de alimento dentro de la selva; si una mujer no tiene una vivienda ordenada y limpia se corre el riesgo de intervenir en la suerte del marido para la obtención de alimentos de la selva.

Lo mismo pasa con la agricultura, en el manejo de la yuca y el plátano, los dos productos más importantes de la comunidad, donde la mujer, debe ser precavida con el uso de dietas para que el alimento crezca de mejor manera y llegue en buen estado al hogar. Por ejemplo,

si se come caña en el yucal, la yuca crece delgada como la planta de la caña. O si se entra a la chacra con la menstruación entonces los alimentos se pudren y se dañan.

Por este motivo, las relaciones de género están dadas en medida de calidad de trabajo y la funcionalidad que representa dentro de la comunidad; los hombres escogen a mujeres que preparan de mejor manera los alimentos y que lleva sobre ella esta fama, de la misma forma, las mujeres prefieren a los hombres con mayores facultades en la cacería y que su reconocimiento público sea de atribución a esta característica.

Ahora al contrario, a pesar de entender las actividades masculinas relacionadas con el bosque y la cacería, y al comprenderlo como actor ajeno a las actividades desarrolladas en el ámbito doméstico, incluyendo el cuidado de los hijos, no podemos negar el compartimiento de ciertos roles simbólicos con respecto al cuidado de sus niños, de tal manera que el hombre, aparte de tener el rol de proveedor de alimento crudo, tiene también la responsabilidad de cuidar de la salud y de formar el carácter de su hijo. Estas prácticas se manifiestan en forma subyacente tras algunas creencias

Complementariamente, si el hombre es el que socialmente recibe recompensas por ser el agente público de obtención de alimento, la mujer es la que mantiene el poder privado, y la economía del hogar. El hogar es un ámbito privado donde la mujer ejerce un poder sobre su pareja exigiendo que haya un cumplimiento del trabajo del hombre, en el cual debe ir a cazar, pescar, o buscar un trabajo remunerado para sostener la economía del hogar.

Finalmente, es importante resaltar la atención que se pone no solo a la preparación de los alimentos sino también a su conservación y distribución. La obtención de alimentos juega un papel importante en la funcionalidad de la población y en el mantenimiento de su ecosistema, ya que cuando alguien ha logrado una pesca o cacería grande, no la consume solamente el cazador o su familia nuclear sino que la comparte con sus familiares lejanos o con los parientes espirituales ya que es importante mostrar preocupación por la

alimentación del resto de la comuna, al mismo tiempo que compartir un producto que corre el riesgo de descomponerse y no ser aprovechado en su totalidad. Además como estrategia de supervivencia en un ámbito donde existe escasez de alimento en determinadas épocas, es importante asegurarse del alimento no solo por medio de las actividades de obtención de carnes o peces, sino también por medio de un mecanismo social de reciprocidad que aseguran la funcionalidad de la supervivencia de la población.

BIBLIOGRAFÍA

Anda, S., Friedemann. Köster. Sistema de evaluación y monitoreo de la biodiversidad de la Reserva de Producción Faunística Cuyabeno. Cacería y subsistencia en la comunidad kichwa “Playas de Cuyabeno”, Reserva de producción Faunística Cuyabeno, Amazonía Ecuatoriana. Informe presentado a la Unidad de Cooperación para el Desarrollo de los Pueblos (UCODEP). Museo de Zoología, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Quito (Documento no publicado). 2007.

Barley, Nigel. El antropólogo inocente. Barcelona, Anagrama, vigésima primera edición, 2007.

Bellier, Irene. “Los Mai Huna” en: Santos, Fernando. Y Barclay, Federica ed. Guía etnográfica de la Alta Amazonía. Vol. 1, Quito, FLACSO, 1994.

Boas, Franz. “Ethnology of the Kwakiutl” en: Secretary of the Smithsonian Institution. Thirty Fifth Annual Report of the Bureau of the American Ethnology. Part 1, Washington, Government Printing Office, 1921.

Boas, Franz. Cuestiones fundamentales de antropología cultural. Buenos Aires, Ediciones Solar, 1964.

Boas, Franz. Anthropology and modern life. New York, Dover Publications, 1986.

Carrillo, María Cristina. El sabor de la tradición: Escenarios y actores de la cocina tradicional en el Centro Histórico de Quito. Quito, Abya Yala, 1996.

Cassirer, Ernst. Antropología Filosófica: Introducción a una filosofía de la cultura. México, Fondo de Cultura Económica, quinta edición, 1968.

Chagnon, Napoleon. Yanomamo: the fierce people. New York, Rinehart and Winston 1968.

Chaumeil, Jean-Pierre. “Los Yagua en: Santos, Fernando. Y Barclay, Federica ed. Guía etnográfica de la Alta Amazonía. Vol. 1, Quito, FLACSO, 1994.

Chisaguano, Silverio. La población indígena del Ecuador: Análisis de estadísticas socio-demográficas. INEC, Quito, 2006.

Clifford, James & Marcus, Georges. Ed. Writing Culture: The Poetics and Politics of Ethnography. London, University of California Press, 1986.

Clifford, James. “Introduction: Partial Truths en: Clifford, James. Y Marcuse, Georges ed. Writing Culture: The Poetics and Politics of Ethnography. London, University of California Press, 1986.

CODENPE. Nacionalidades. Internet. <http://www.codenpe.gov.ec> Acceso: 01/04/2010

Contreras, Jesús. Antropología de la alimentación. Madrid, EUDEMA, 1993.

Cuche, Denys. La Noción de Cultura en las ciencias sociales. Buenos Aires, Nueva Visión, 2004.

Descola, Philippe. La selva culta: Simbolismo y praxis en la ecología de los Achuar. Quito, Abya Yala, tercera edición, 1996.

Espinoza Garcés, María F. “Reflexiones en torno al uso de los recursos naturales en la Amazonía Ecuatoriana” en: Retos de la Amazonía. Quito, Abya Yala, 1993.

Evans Pritchard, E. E. Ensayos de antropología social. Madrid, Siglo XXI editores, tercera edición, 1990.

Evans Pritchard, E. E. “Introduction” en: The Gift: Forms and functions of exchange in Archaic Societies. London, Cohen & West Ltd., 1966.

Garcés, Alicia. Relaciones de género en la Amazonía Ecuatoriana. Quito, Abya Yala, 2006.

Geertz, Clifford. La interpretación de las culturas. Barcelona, Duodécima reimpresión, Editorial Gedisa, 2003.

Geertz, Clifford. Conocimiento local: Ensayos sobre la interpretación de las culturas. Barcelona, Paidós, 1994.

Goldman, Irving. The Cubeo: Indians of the northwest Amazon. USA, The University of Illinois Press, 1963.

Goulard, Jean-Pierre. “Los Ticuna en: Santos, Fernando. Y Barclay, Federica ed. Guía etnográfica de la Alta Amazonía. Vol. 1, Quito, FLACSO, 1994.

Guber, Rosana. La etnografía: Método, campo y reflexividad. Bogotá, Grupo Editorial Norma, 2001.

Harner, Michael. Shuar: Pueblo de las cascadas sagradas. Quito, Ediciones Mundo Shuar, 1978.

Harris, Marvin. El desarrollo de la teoría antropológica: una historia de las teorías de la cultura. Mexico D.F., Siglo Veintiuno editores, decimoquinta edición, 1999.

Harris, Marvin. Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura. Madrid, Alianza Editorial, 1999.

Holdridge, Leslie R. Ecología basada en zonas de vida. San José, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, quinta reimpresión, 2000.

Hudelson, John. La cultura Quichua de transición: su expansión y desarrollo en el Alto Amazonas. Quito, Abya Yala, 1987.

INIAP. Breve diagnóstico agro-socio-económico de la región Oriental. Boletín Técnico No. 23. MAG. Quito. 1977.

Lamas, Marta., Vania Salles, y otros. “Usos, dificultades y posibilidades de la categoría género”. En: Para entender el Concepto de Género. Quito, Abya Yala, 1998.

Lévi- Strauss, Claude. Tristes trópicos. Barcelona, Paidós, 1988.

Lévi- Strauss, Claude. Mitológicas: Lo crudo y Lo cocido. Vol 1, México, Fondo de Cultura Económica, 1986.

Little, Paul. Ecología Política de Cuyabeno: el desarrollo no sostenible de la Amazonía. Quito, Abya Yala, 1992.

Lowie, Robert H. Biographical Memoirs of Franz Boas 1858 – 1942, vol. XXIV-ninth memoir. United States, National Academy of Sciences, 1947.

Macdonald, Theodore. De cazadores a ganaderos. Quito, Abya Yala, 1997.

Malinowski, Bronislaw. Argonauts of the Western Pacific: An Account of Native Enterprise and Adventure in the Archipelagoes of Melanesian New Guinea. London, George Routledge & Sons, 1932.

Marzal, Manuel. Historia de la Antropología: antropología cultural, vol. 2. Quito, Abya Yala, 1997.

Mauss, Marcel. The Gift: Forms and functions of exchange in Archaic Societies. London, Cohen & West Ltd., 1966.

Meggers, Betty. Amazonía: hombre y cultura en un paraíso ilusorio. Siglo XXI editores, México, 1976.

Morgan, Lewis H. “Systems of Consanguinity and Affinity”. En: Smithsonian: Contributions to knowledge, Vol. XVII, City of Washington, 1868.

Muratorio, Blanca. Rucuyaya Alonso y la historia social y económica del Alto Napo 1850-1950. Quito, Abya Yala, 1998.

Murdock, G.P. Guía para la clasificación de los datos culturales. México, Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, 1976.

Naranjo Vargas, Plutarco. Saber alimentarse. Casa de la Cultura Ecuatoriana, 1991.

Oberem, Udo. Los Quijos: Historia de la transculturación de un grupo indígena en el Oriente Ecuatoriano. Otavalo, Instituto Otavaleño de Antropología, 1980.

Paredes, Irene. Folklore Nutricional Ecuatoriano. Quito, Artes Gráficas Señal, 1986.

Pazos Barrera, Julio. El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña. Quito, Fonsal-Trama, 2010.

Prichard, James. Researches into the physical history of mankind vol. 1. London, Sherwood, Gilbert & Piper, third edition, 1836.

Radcliffe Brown, Alfred. The Andaman Islanders: A study in Social Anthropology. London, Cambridge University Press, 1922.

Rivadeneria-Roura, Cristina. “Reserva de Producción de Fauna Cuyabeno” En: ECOLAP y MAE. Guía de Patrimonio de Áreas Protegidas del Ecuador. Quito. ECOFUND, FAN, DarwinNet, IGM. 2007.

Rival, Laura. Hijos del Sol, Padres del Jaguar: Los Huaorani de ayer y hoy. Quito, Abya Yala, 1996.

Ruiz, Lucy. “Diversidad biológica y cultural de la Amazonia ecuatoriana”. En: Mena, P. y L. Suárez. Investigación para la conservación de la diversidad biológica en el Ecuador. Quito, EcoCiencia, 1993.

S/N. Turismo Comunitario: Senderos Ai Cunt ima´a y Yëiñë Ma´a. Internet. <http://www.reservacuyabeno.org/home.html> Acceso: 01/02/2010

Santos, Fernando. Y Barclay, Federica ed. Guía etnográfica de la Alta Amazonía. Vol 1, Quito, FLACSO, 1994.

Scott, Joan. El género: Una categoría útil para el análisis histórico, en: James Amelang y Mary Nash, Historia y Género: Las mujeres en la Europa Moderna y contemporánea. Madrid, Alfons el Magnanium, 1990.

Selener, Daniel, y otros. Guía Práctica para el Sondeo Rural Participativo. S/L. Instituto Internacional de Reconstrucción Rural. 1999.

Steward, Julian. “Cultural areas of the Tropical Forest”. En Steward, J. Handbook of South American Indians: the tropical forest tribes. Vol. 3. New York, Cooper Square Publishers Inc. 1963.

Steward, Julian. “South American Cultures: An Interpretative Summary”. En: Steward, J. Handbook of South American Indians: the tropical forest tribes. Vol. 5. New York, Cooper Square Publishers Inc. 1963.

Tapia García, Carlos. Informe de cambio de cubierta vegetal del Cuyabeno. Informe técnico del Instituto Agronomico dell’Oltremare (IAO) Florencia. Proyecto Reserva Faunística Cuyabeno – UCODEP. 2005.

T.C.A. (Tratado de Cooperación Amazónica). Conservación y uso de la fauna silvestre en áreas protegidas de la Amazonía. Caracas, Cromática S.A.C, 1999.

Trujillo, Patricio. Salvajes, Civilizados y Civilizadores: La Amazonía Ecuatoriana, Un espacio de las ilusiones. Quito, Abya Yala, 2001.

Tufiño, Paúl. y Carrillo, G. ed. El espíritu de Cuyabeno. Quito, SIMBIOE - MAE, 2002.

Tylor, Edward B. On a method of investigating the development of institutions: applied to laws of marriage and descent. London, Harrison & Sons, 1889.

Tylor, Edward B. Anahuac: or Mexico and the Mexicans, Ancient and Modern. London, Longman, Green, Longman and Roberts, 1861.

Ventocilla, Jorge. Cacería de subsistencia: en Cagandi una comunidad de los indígenas kunas. Quito, Abya Yala, 1992.

Vickers, William. Los Sionas y Secoyas: su adaptación al ambiente amazónico. Quito, Abya Yala, 1989.

Von Graeve, Bernard. The Pacaa Nova: Clash of cultures on the Brazilian frontier. Canada, Broadview press, 1989.

Whitten, Norman E. Sacha runa: Etnicidad y adaptación de los quichua hablantes de la Amazonía Ecuatoriana. Quito, Abya Yala, 1987.

Whitten Jr., Norman. “La amazonía actual en la base de los andes: Una confluencia étnica en la perspectiva ecológica, social e ideológica” en: Whitten Jr. Norman ed. Amazonía Ecuatoriana: La otra cara del Progreso. Quito, Abya Yala, 1985.

Weismantel, Mary J. Alimentación: Género y pobreza en los andes ecuatorianos. Quito, Abya Yala, 1994.

Wunder, Sven. Ecoturismo, ingresos locales y conservación: El caso de Cuyabeno, Ecuador. Quito, Abya Yala, 1996.

ANEXOS

ANEXO 1

TABLA DE INFORMANTES Y COLABORADORES

CÓDIGO	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
Informante 1	Chango Jacobo	Profesor de la comunidad. Es de la comunidad de Limoncocha.
Informante 2	Grefa Matilde	Habitante
Informante 3	Noteno Carlos	Habitante
Informante 4	Machoa Eugenia	Habitante
Informante 5	Chávez Flor	Habitante
Informante 6	Correa Bertilda	Habitante anciana
Informante 7	Aguinda Victoria	Habitante anciana
Informante 8	Shiguango Paquita	Habitante
Informante 9	Yumbo Rita	Tesorera/dueña de una de las tiendas de la comunidad
Informante 10	Yumbo Carmen	Habitante
Informante 11	Machoa Beatriz	Habitante
Informante 12	Machoa Alicia	Habitante
Informante 13	Coquinche Alicia	Habitante anciana
Informante 14	Yumbo Silvia	Habitante
Informante 15	Shiguango Gustavo	Habitante
Informante 16	Grefa Jesús	Presidente de la comunidad
Informante 17	Chávez Jesús	Habitante
Informante 18	Chávez Daniel	Habitante
Informante 19	Chávez Benito	Habitante
Informante 20	Noteno Marcial	Habitante anciano
Informante 21	Noteno Bercelino	Vicepresidente de la comunidad
Informante 22	Shiguango Valerio	Habitante anciano
Informante 23	Machoa Juanciano	Habitante anciano
Informante 24	Jipa Celina	Habitante
Informante 25	Machoa Hilda	Habitante
Informante 26	Machoa Eloy	Habitante
Informante 27	Gualinga Norma	Habitante
Informante 28	Vargas Lidia	Habitante anciana
Informante 29	Yumbo Elva	Habitante
Informante 30	Noteno Ignacio	Habitante
Informante 31	Gualinga Martha	Habitante
Informante 32	Noteno Ramón	Habitante
Informante 33	Noteno Francisco	Shaman
Informante 34	Alvarado Inés	Habitante
Informante 35	Jipa Norma	Habitante
Informante 36	Coquinche Luis	Habitante
Informante 37	Grefa Silverio	Habitante anciano
Informante 38	Shiguango Henry	Habitante
Informante 39	Vásquez Marlon	Habitante
Informante 40	Machoa Félix	Habitante
Informante 41	Alvarado Meri	Habitante
Informante 42	Noteno Hector	Habitante
Informante 43	Manuel López	Trabaja en agencia turística Manatí. Es de Quito pero su esposa es de la comunidad
Informante 44	Yacelga Jaime	Habitante
Informante 45	Coquinche Blanca	Habitante anciana
Informante 46	Coquinche Dina	Habitante
Informante 47	Chávez José	Habitante anciano

Informante 48	Shiguango Marga	Habitante
Informante 49	Otabalo Darwin	Habitante
Informante 50	Shiguango Jordan	Habitante
Informante 51	Grefa Rocío	Habitante
Informante 52	Chávez Rocío	Habitante
Informante 53	Casanova Mesías	Habitante
Informante 54	Piyaguaje Aurora	Siona de la comunidad de Tarapuy

ANEXO 2

MAPAS DE LA RESERVA DE PRODUCCION FAUNÍSTICA CUYABENO

MAPA 1



MAPA 2



Mapas de la zona de la Reserva Faunística Cuyabeno y de sus alrededores.

Indican principales ríos y sitios referenciales respecto a la población Quichua.

Sitios y población Quichua:

- Tena (Napo) - Uma Runa
- Nuevo Rocafuerte (Orellana) - Urai Runa
- Ribera de río Aguarico, cerca a bocana del Río Cuyabeno (Sucumbíos) -Quichuas “del medio”

Poblaciones referenciales del Río Aguarico:

- Lagartococha
- Zancudo
- Sábalo
- Playas del Cuyabeno
- Pucapeña

Poblaciones referenciales del Río Cuyabeno:

- Puerto Bolívar
- Secoyas
- Tarapuy

Ríos:

- Río Aguarico
- Río Napo

- Río Cuyabeno
- Río San Miguel
- Río Putumayo

Lagunas:

- Laguna Tarapoa
- Laguna Grande
- Lagunas de Cuyabeno

Reservas y Parques Nacionales:

- Reserva de producción Faunística Cuyabeno – Sucumbíos
- Parque Nacional Yasuní – Orellana
- Parque Nacional Sumaco – Napo

Límites:

- Colombia
- Perú

ANEXO 3

RECONSTRUCCION DEL CALENDARIO ALIMENTICIO DE LA COMUNA DE "PLAYAS DE CUYABENO"

CLIMA	SECA HAY HARTA PLAYA	RÍO	SECA HAY HARTA PLAYA	PESCA	CACERÍA	OTROS PRODUCTOS COMESTIBLES	CARNES ALTERNATIVAS
ENERO	☀️	SE SECA HAY HARTA PLAYA	☀️	🐟🐟🐟	CACERÍA	PLÁTANO, YUCA, AJÍ, ACHIOTE, PIÑA, TAMA, NARANJA, PAPAYA, LIMÓN, CHONTA, CURU, ZAPALLO, NAME, JENGIBRE, SHUNGUPAPA, CAMOTE, CARA, DINA MUYU, FRÉJOL, LAGARTO MUYU, GUABA, ZAPOTE, UVA, CAIMITO, SANDÍA, PEPINO, ACHOGCHA, MAÍZ, CHONTA DURO, MANÍ	
FEBRERO	☀️	SE SECA HAY HARTA PLAYA	☀️	🐟🐟🐟	CACERÍA		
MARZO	☀️	EMPIEZA A CRECER	☀️	🐟🐟	CACERÍA		
ABRIL	☀️	EMPIEZA A CRECER	☀️	🐟🐟	CACERÍA		
MAYO	🌧️	ESTA GRANDE	🌧️	🐟	POCA CACERÍA POCA CACERÍA	PLÁTANO, YUCA, PAPACHINA, PATAMUYU, PALMITO, UNGURAHUA, GUANABANA, COCORA	GALLINA PATO
JUNIO	🌧️	ESTA GRANDE	🌧️	🐟	POCA CACERÍA CONEJERA		
JULIO	🌧️	ESTA GRANDE	🌧️	🐟	POCA CACERÍA CACERÍA		
AGOSTO	☀️	SE SECA	☀️	🐟🐟			
SEPTIEMBRE	☀️	SE SECA	☀️	🐟🐟			
OCTUBRE	☀️	SE SECA HAY HARTA PLAYA	☀️	🐟🐟	CACERÍA	PLÁTANO, YUCA, TOMATE, AGUACATE, MADRÓN, PAPARAHUA, FRUITAEPAN, CHIRIMOYA	
NOVIEMBRE	☀️	SE SECA HAY HARTA PLAYA	☀️	🐟🐟			
DICIEMBRE	☀️	SE SECA HAY HARTA PLAYA	☀️	🐟🐟			

Muestra reconstruida de calendario alimenticio hecho en el taller realizado el 6 de Diciembre del 2004.

Participantes: Rita Yumbo, Carmen Yumbo, Flor Chávez, Bertilda Correa, Alicia Machoa, Beatriz Machoa, Victoria Aguinda, Eugenia Machoa, Alicia Noteno, Silvia Yumbo.

Reconstrucción de calendario alimenticio realizado el 6 de Diciembre del 2004 en la comunidad Quichua “Playas del Cuyabeno” mediante la metodología de Sondeo Rural Participativo. Señala varios indicadores relevantes para la contextualización del escenario en la obtención de alimentos. Incluye elementos ecológicos como el clima y perspectiva de los habitantes sobre el río; elementos temporales representados por el mes de enero hasta el mes de diciembre, y los aspectos alimenticios como las actividades de cacería, pesca, agricultura y cría de animales.

Elementos ecológicos:

- Clima: indicador de sol (señalado en enero, febrero, octubre, noviembre y diciembre) significa verano; indicador de sol y gota de lluvia (señalado en los meses de marzo, abril, agosto y septiembre) representa lo que los habitantes denominan como “veranillo”; e indicador de gota de lluvia (en meses de mayo, junio y julio) representa lluvias o invierno
- Río: es un indicador que coincide con el factor climático. Los habitantes distinguen el verano del invierno por la crecida del río, es decir, cuando se seca el río significa que es verano, mientras que si crece demuestra que es invierno, debido a las fuertes lluvias que provocan su incremento.

Elementos temporales:

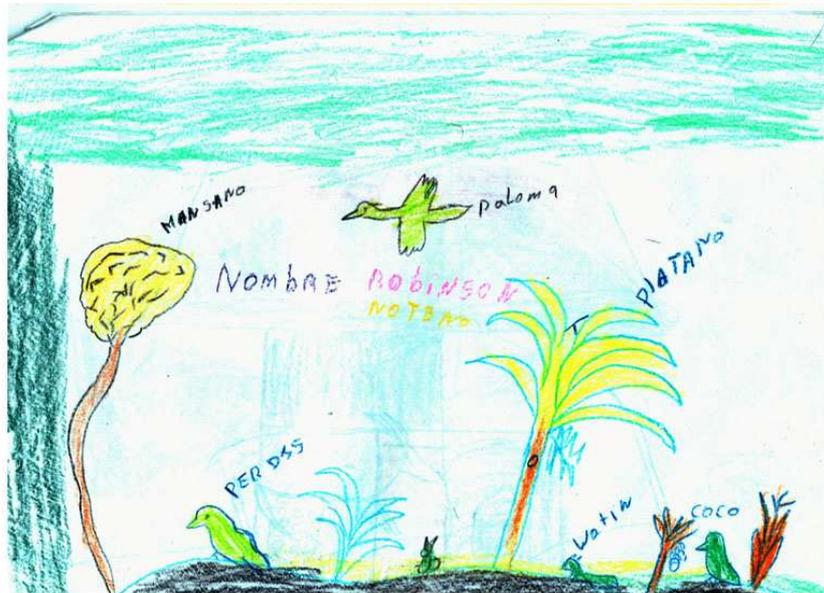
- Meses: representan una categorización temporal para concebir la realización de las actividades humanas mediante las coordenadas que coinciden con los otros indicadores. Por ejemplo, podemos deducir que en el mes de Enero, cuando es verano, el río se seca por lo que incrementa la actividad de pesca; a diferencia del mes de mayo, donde hay lluvias, el río crece, y en consecuencia no permite que exista mucha actividad de pesca, pero si existe mayor actividad de cacería debido a la presencia de conejeras; sin embargo, en caso de escasez de alimentos se puede acudir a comidas alternas como son animales de cría como gallinas o patos.

Elementos alimenticios:

- Pesca: la presencia de 3 peces demuestra abundancia; la presencia de 2 peces indica mediana cantidad de pesca; y un solo pez indica escasez de actividad de pesca. Así en los meses de enero, febrero, octubre, noviembre y diciembre se muestra abundancia de pesca, mientras que en mayo junio y julio hay poca pesca, y en marzo, abril agosto y septiembre existe mediana actividad.
- Cacería: existen tres módulos de cacería. La cacería constante o moderada que se da durante los meses de enero, febrero, marzo, agosto, septiembre, octubre, noviembre y diciembre; también hay la presencia de poca cacería en el mes de julio, y en los meses de mayo y junio se observa la presencia de conejeras mezcladas con poca cacería.
- Carnes alternas: son representados por animales de cría como gallinas y patos. Los cuales abastecen a la familia en épocas cuando hay insuficiencia de alimentos.
- Agricultura: durante todo el año existe presencia de yuca y plátano; en los meses de enero, febrero, marzo y abril hay productos como ají, achiote, piña, tagua, naranja, papaya, limón, chonta curu, zapallo, ñame, jengibre, shungu papa, camote, caña, dinamuyu, fréjol, lagartomuyu, guaba, zapote, uva, caimito, sandía, pepino, achogcha, maíz, chonta duro, maní; en los meses de mayo, junio y julio hay papachina, patamuyu, palmito, ungurahua, guanábana, cócora; y en los meses de agosto, septiembre, octubre, noviembre y diciembre hay tomate, aguacate, madroño, paparahua, frutepan, chirimoya.

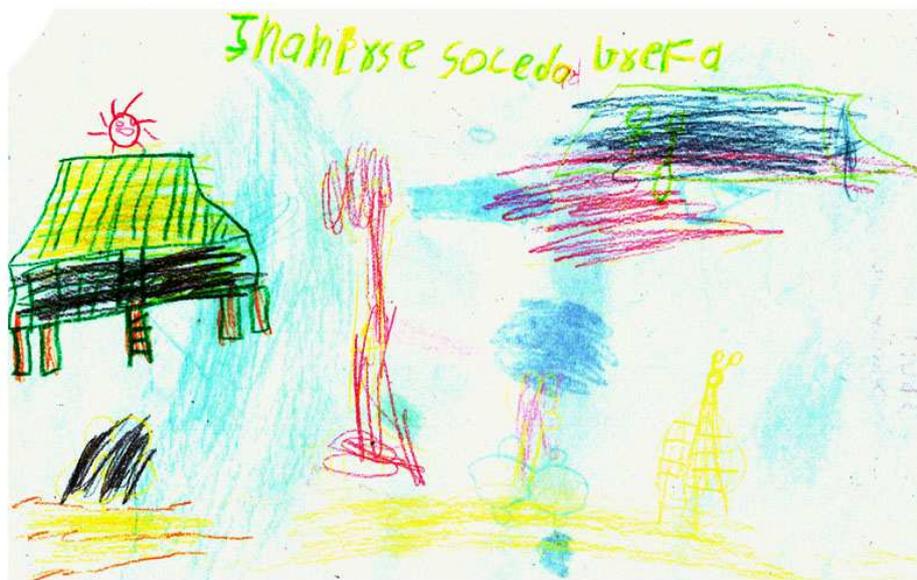
ANEXO 4

Dibujos de niños de Playas del Cuyabeno mostrando contexto ecológico



Dibujo de arriba: José Casanova

Dibujo de abajo: Robinson Noteno



Dibujo de arriba: Michel Plúas

Dibujo de abajo: Jhanirse Grefa

A veces los niños de la comunidad venían por las tardes a visitarme y a observar como ordenaba los datos que había recolectado. Ellos me insinuaban que querían participar de

alguna manera, esta circunstancia me daba la opción de sacar lápices de colores y papel; y así pedirles que dibujen lo que quisieran. Aprovechando este hecho, he recopilado los dibujos más representativos que ellos me regalaron donde se puede observar los escenarios creados por los mismos niños alrededor de su relación de hogar-naturaleza.

En los dibujos podemos observar los siguientes elementos:

- Arroz
- Pava de monte
- Plátano
- Danta
- Uvas
- Yuca
- Árbol de Manzano
- Paloma
- Perdíz
- Guatín
- Árbol con cocos
- Pato
- Pollo
- Sol
- Nubes
- Casa