

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

INSTITUTO NACIONAL DE CAPACITACION CAMPESINA  
( INCCA )

# EL CUY EN LA VIDA CAMPESINA

UNIDAD DE CAPACITACION:  
*cuyes*

documento

**1**

# **EL CUY**

## **EN LA VIDA CAMPESINA**

UNIDAD DE CAPACITACION:

**cuyes**

DOCUMENTO

**1**



Ministro de Agricultura y Ganadería : Marcel J. Laniado  
Director del Instituto Nacional de  
Capacitación Campesina -INCCA- : Carlos Echeverría P.

Título : El cuy en la vida campesina

Autores : CEPLAES  
Levantamiento de textos : Elena de Luna  
Patricia Carrillo  
Diagramación : Bolívar Villavicencio  
Impresión : Editora "La Económica"  
Primera edición : Quito, marzo de 1985  
Tiraje : 2.000 ejemplares  
Convenio : AID/INCCA No. 931-1054

# índice

	PAGINA		
PRESENTACION .....	5	Proyecto de Desarrollo Rural Integral Quimiag-Penipe .....	117
INTRODUCCION .....	9	CAPITULO VIII	
CAPITULO I		Análisis de la Comunidad Guzo de Quimiag - Quimiag .....	119
Teoría y método para el análisis del cuy. ....	13	CAPITULO IX	
CAPITULO II		Análisis de la Comunidad Ayanquil (Penipe). ....	131
Síntesis de los estudios de caso. ....	37	CAPITULO X	
CAPITULO III		Proyecto de Desarrollo Rural Integral Guamote	
Barreras y cuellos de botella: Resumen de los hallazgos empíricos. ....	51	Análisis de la Comunidad de Palmira Dávalos .....	143
CAPITULO IV		CAPITULO XI	
La dinámica de la extensión, adopción de tecnología o el arte del		Análisis de la Comunidad de Chimaute Telan .....	163
"Bricolage" .....	61	Proyecto de Desarrollo Comunitario Gualaceo .....	177
Diagnóstico de las zonas de estudio Salcedo .....	65	CAPITULO XII	
Proyecto de Desarrollo Rural Integral Salcedo. ....	67	Análisis de la Comunidad Sharván - Gualaceo (Azuay) .....	179
CAPITULO V		ANEXO 1	
Análisis de la Comuna Tigualó. ....	69	Venta del cuy asado Ambato .....	193
CAPITULO VI		Venta del cuy asado Baños .....	194
Análisis de la Comuna Chirinche Alto .....	87	ANEXO 2	
CAPITULO VII		Venta del cuy asado Riobamba .....	197
Análisis de la Comuna Llactahurco .....	103	Bibliografía del Proyecto cuyes .....	199

FORMA DE CITAR ESTA PUBLICACION

CEPLAES/INCCA, "El cuy en la vida campesina", Unidad de Capacitación Cuyes, Documento No. 1, Instituto Nacional de Capacitación Campesina, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Quito, Marzo, 1985, 202 p.

## PRESENTACION

*El Instituto Nacional de Capacitación Campesina —INCCA—, ha venido desarrollando en el curso del presente año una serie de investigaciones inciertas en procesos de capacitación a técnicos y campesinos.*

*Uno de los temas desarrollados y que forma parte de las Unidades de Capacitación -verdaderos módulos que van desde la documentación sobre el tema hasta la formulación de proyectos-, es el estudio que presentamos : El cuy en la vida campesina, Estudios de caso en comunidades de la Sierra. En la Primera Parte se presentan los aspectos teórico—metodológicos así como una síntesis de los casos, mientras que en la Segunda Parte se expone los casos en detalle .*

*La investigación fue diseñada para identificar el papel que tiene la crianza del cuy en áreas en las cuales los Proyectos de Desarrollo Rural Integral y los Proyectos de Desarrollo Comunitario, han ejecutado o podrían llevarse a cabo proyectos específicos de esta naturaleza.*

*El Instituto Nacional de Capacitación Campesina encargó al Centro de Planificación y Estudios Sociales —CEPLAES— la investigación que hoy presentamos.*

*El diseño metodológico general y los avances del trabajo de campo fueron discutidos y analizados por las dos instituciones y puestos en consideración de los técnicos y capacitadores de los proyectos.*

*El equipo de investigación de CEPLAES estuvo dirigido y coordinado por el Antropólogo Eduardo Arquetti y contó con la participación de Martha Freire, Gerardo Fuente Alba y Ramiro Moncayo.*

*La síntesis de los ocho casos fue elaborada por Mario Rosales.*

*En los proyectos el apoyo prestado a esta investigación fue de distinto orden. Los resultados finales fueron enriquecidos con las opiniones de los técnicos directamente inmersos en los sub-proyectos de cuyes.*

*En el Proyecto DRI Salcedo fue valioso el aporte del médico veterinario Antonio Miranda y del agrónomo Marco Subiría. El zootecnista Guillermo Valencia y todo el equipo técnico apoyaron en el área del Proyecto DRI Quimiag Penipe. El médico veterinario Jorge Olalla contribuyó en la investigación en el área de Guamote e igualmente la comentó en su conjunto.*

*En Gualaceo fue decidida la colaboración de Patricio Bravo, responsable de dicho proyecto y de María Augusta Moscoso del INCCA.*

*El Departamento de Animales de Granja del Programa Nacional de Ganadería del MAG. brindó su consejo de orientación a través del médico veterinario Edmundo López.*

*El Ingeniero Manuel Suquilanda de la Brethren y Unida comentó y analizó el estudio en su totalidad. Por último, el trabajo de edición fue llevado a cabo por la Dra. Ruth Moya del INCCA y Mario Rosales de CEPLAES.*

*Este trabajo no habría sido posible sin la ayuda y comentarios de los campesinos de las comunidades de Palmira Dávalos, Guzo, Ayanquil, Chirinche Alto, Llactaurco, Chismaute Telán y Sharván, en las que se realizó la investigación. Agradecemos igualmente las observaciones hechas por los campesinos de Hato de Tapa, San Juan, Chahuarloma, Laguán, Quinche, La Merced, Chordeleg, Pushio, Shiquil, Quillapamba y San Pedro, del área del PDC Gualaceo, a quienes se les invitó para presentarles los resultados de la investigación de campo efectuada en el área.*

*Los conocimientos en torno al mejoramiento genético, medidas sanitarias y alimentación son factores fundamentales en la crianza de cuyes. El cuy sin embargo no es un elemento neutro en la cultura campesina, es un elemento esencial en los sistemas de reciprocidad y ayuda mutua.*

*El cuy ayuda a conseguir aperos de labranza, fuerza de trabajo, tierras al partir. Sirve en ocasiones para trueques por alimentos.*

*Por otro lado es ineludible su presencia ritual en los ciclos vitales del campesino (bautizo, matrimonio) y en la fiesta del calendario agrícola y religioso.*

*Los técnicos interesados en desarrollar la crianza y mejoramiento de cuyes con seguridad encontrarán en el presente trabajo elementos socio-culturales y simbólicos relacionados con este animalito domesticado por el campesino de los Andes.*

*El técnico encontrará igualmente que en torno a la crianza del cuy existe toda una congruencia económica y social que implica uso adecuado de los recursos del tiempo de trabajo de las interacciones y alianzas familiares y comunitarias, un ordenamiento y comprensión de la dieta, la salud y la enfermedad.*

*El estudio aborda igualmente los niveles de inserción de este producto como mercancía. Muestra en suma los condicionamientos que lo transforman de valor de uso a valor de cambio y los "espacios" más adecuados que, en esta transición facilitarán la adopción de una tecnología "moderna". En este proceso actúan permanentemente criterios de selectividad por parte del campesinado.*

*El cuy en la vida campesina, Estudios de caso en comunidades de la Sierra, sin duda presenta limitaciones derivadas tanto del tiempo en que se realizó la investigación documental y de campo (septiembre a diciembre de 1983) cuanto del hecho que la investigación se planteaba un enfoque interdisciplinario que de algún modo enfatizan un aspecto socio-antropológico del problema.*

*Una importante experiencia del proceso de investigación y análisis de los datos refleja que la aparente reticencia inicial de los técnicos frente a lo socio-cultural se convirtió en una de las variables fundamentales a tenerse en cuenta en el desarrollo y ejecución de proyectos de cuyes, así como la aceptación de que existe un conocimiento popular acumulado y no un "vacío" frente a las propuestas tecnológicas modernas.*

*Las soluciones a los problemas concretos no pueden ser masivas ni mecánicas, como se desprende de los estudios de caso presentados.*

*Esperamos que el Instituto Nacional de Capacitación Campesina haya cumplido con su propósito de incentivar la investigación permanente en torno al quehacer cotidiano del desarrollo rural integral.*

## INTRODUCCION

Los objetivos de este trabajo fueron múltiples y quizás ello explique su complejidad y extensión. En primer lugar, se trató de construir un modelo teórico que diera cuenta del sistema de organización social de la producción de cuyes y de su multiplicidad de usos. En segundo lugar se trató de describir el sistema de creencias asociadas al cuy. Desde esa perspectiva todo sistema de creencias se presenta acompañado de un conjunto de prácticas rituales y simbólicas. Estas dimensiones constituyen una manera de generar conceptos, organizarlos, mantenerlos activos o, simplemente, funcionar como parte de una memoria "histórica", de un reservorio de conocimientos. En tercer término, se intentó evaluar el impacto de los proyectos de cuyes a cargo de los diferentes PDRI. En cuarto lugar, de la combinación de sistemas productivos, sistema de creencias y prácticas rituales e impacto de la extensión y modernización, se trató de extraer algunas conclusiones que pudieran orientar el trabajo futuro en el campo ecuatoriano.

Uno de los problemas centrales en las ciencias sociales es la construcción de conocimientos que puedan tener utilidad práctica, es decir que puedan convertirse en un sistema de información que guíe la actividad de los técnicos de formación agronómica y veterinaria. La primera dificultad para esta tarea radica en el tipo de supuestos y metodologías que condicionan las diferentes prácticas profesionales. Las barreras mayores se encuentran a nivel conceptual y, por lo general, tienen que ver con los diferentes criterios de "racionalidad" que se manejan. El conflicto mayor suele darse, en este nivel, por el tipo de evaluación que se hace de las prácticas "tradicionales". En general, esas prácticas suelen conceptualizarse como "irracionales", es decir como barreras para la innovación, para la adopción de nuevas técnicas y, en consecuencia, para producir un aumento en la cantidad y calidad de bienes producidos. Nosotros consideramos este tipo de aproximación como falsa. En nuestro trabajo lo central fue determinar el tipo de parámetros, tanto sociales y económicos como culturales, que condicionan el tipo de acción y las estrategias de producción y consumo de los actores (1) a estudiar. De esa manera, no es válido preguntarse solamente por la eficacia instrumental de las acciones sino, paralelamente, preguntarse por la eficacia simbólica. Por lo tanto si los productores destinan, fundamentalmente, la producción de cuy para cumplir con ciertos rituales y para mantener determinado tipo de relaciones sociales en vez de producirlos para el mercado ésto, en principio, no es "irracional" si uno no ha determinado con claridad los contextos sociales y simbólicos. Solo sería "irracional" desde la perspectiva

(1) Se entiende por actor al sujeto de la acción social. Este puede ser individual (una persona) o colectivo (una comunidad; una clase social).

de un modelo que enfatice la eficacia instrumental de los actores y, en consecuencia, solo se pregunte por la "razón práctica" en un sentido limitado.

Aunque no sea evidente a primera vista, este tipo de supuesto tiene implicaciones inmediatas para el trabajo de los técnicos. La primera es poder evaluar con mayor precisión el impacto de su propio trabajo en virtud de los resultados obtenidos. En otras palabras, especificar los parámetros de diferentes lógicas implica un mejor conocimiento de las "barreras" y "cuellos de botella" que enfrenta cotidianamente (2). La segunda es poder planificar una mejor asistencia técnica que tome como punto de partida el sistema de creencias y prácticas de los actores y no un modelo ideal de actor. Esto significa que los riesgos de cierto "etnocentrismo" desaparecen o, dicho de otra manera, la subjetividad del técnico se convierte en material de reflexión y, sobre todo, de reflexión crítica. Lo que es "mejor", "ideal", "racional", "más eficiente" para el técnico no tiene por qué ser lo mismo para el productor campesino envuelto en sus propias concepciones simbólicas, condicionado por las exigencias de un calendario festivo, preocupado por resolver la multiplicidad de relaciones sociales que lo constituyen en persona en su comunidad y luchando contra su propia marginalidad social, étnica y económica.

Todo esto, así mismo, no significa caer en cierto romanticismo o arcaísmo antropológico que, sin someter nada a discusión, puede valorizar de manera exagerada lo "tradicional" frente a lo "moderno". Esto suele reflejarse en cierta manera de definir el objeto de estudio presentando a las "culturas" como algo homogéneo, consistente, armónico y "frio" (no sujeto a cambios). Esta perspectiva nos parece tan errada como la del técnico que define siempre sus recomendaciones y su praxis profesional como la más racional y eficiente. La única manera de evitar caer en las trampas de este tipo de análisis es explicitar, con la mayor claridad posible, las condiciones de producción y reproducción de los sistemas sociales y de representación de los actores que se estudian. Esto es posible si se sostienen ciertos supuestos :

- Lo que se estudia son "procesos" es decir el pasado en el presente, el presente en el pasado y el presente en el futuro (el futuro no es sino un conjunto de indicaciones de lo que el investigador piensa que va a ocurrir).
- Los procesos nos remiten a cambios sociales y culturales que hay que identificar (esto es central en nuestro trabajo pues de lo que se trata es de evaluar el impacto de proyectos de "cambio social, productivo y cultural").

(2) Entendemos por "barrera" un obstáculo, dificultad o constricción permanente, es decir, que no puede ser removida. Por "cuello de botella" a su vez, a un obstáculo o constricción posible de remover o de superar en un plazo prudente.

- Esos cambios ocurren en sociedades complejas como la ecuatoriana en donde las formas de articulación a nivel productivo y a nivel ideológico varía enormemente de región en región, de comunidad en comunidad y, quizás, de actor en actor; y,
- Por lo tanto, es necesario construir un modelo de investigación que reconozca la complejidad social, ideológica y sus distintas "historicidades" y las haga explícitas.

Los cuatro supuestos tienen consecuencias inmediatas sobre el tipo de investigación. Tradicionalmente los antropólogos sociales operan en contextos compuestos por pocos actores (una comunidad) y muchas variables (se estudian todos los aspectos de la vida social y el mundo cultural y simbólico). Esto no suele ser representativo, y por ende, suele ser de muy difícil generalización. Para nuestro trabajo hemos tratado de controlar esa complejidad social y simbólica tomando un conjunto de situaciones que nos permitiera ampliar nuestro campo de observación, y, posteriormente, nuestro campo de comparación. De esa manera, nuestra investigación es un trabajo sobre la complejidad de situaciones y contextos que condicionan las prácticas productivas de los campesinos y que, por lo tanto, condicionan la práctica de la extensión agraria. El antropólogo y el técnico deben partir de la complejidad, deben convertirla en la primera hipótesis de trabajo y jamás dejarla para el final. Toda simplificación, tanto a nivel de modelos como a nivel del tipo de comunidades a estudiar, tendrá consecuencias negativas en los momentos de evaluar el impacto de procesos "dirigidos" de cambio social.

Es interesante observar que todo proyecto de desarrollo es un proyecto de cambio social "dirigido", es decir que se identifican problemas y soluciones y se actúa con distintos grados de intensidad sobre los actores para los efectos de modificar sus valores y sus acciones. Hay, obviamente, maneras y maneras; esto varía con el grado de participación y control de los actores, pero siempre hay un cierto grado de imposición. Esto implica que en todo análisis del cambio social una de las dimensiones centrales esté asociada al tipo de relaciones de poder que se dan, en otras palabras a los sí y los no de los actores sociales. Ahora bien, el tipo de respuesta nos remite necesariamente a la consideración de las estrategias más globales y del modo cómo, finalmente, los proyectos de desarrollo se realizan. A nosotros nos pareció que los actores tienen voluntad, son creativos, improvisan y no son sólo pasivos y determinados por los aparatos de dominación existentes. Por lo tanto lo que describimos son actores en movimiento, son choques de modelos culturales, son conflictos sociales, cuyos resultados, en muchos casos, no son esperados por nadie.

En el capítulo 1 vamos a presentar de la manera más clara posible el modelo teórico y sus implica-

ciones para el tipo de metodología implementada. Uno de nuestros objetivos prioritarios fue poder captar la multiplicidad de contextos sociales en los que el cuy circula y los valores y creencias que le circundan. Esto nos ha permitido captar variaciones en los modelos de crianza y manejo pero siempre dentro de dos matrices, por un lado, lo que llamamos el modelo "tradicional" y, por otro, el modelo "moderno". Ahora bien las variaciones no hubieran sido posible de estudiar sino hubiéramos tratado de definir un conjunto de casos que nos posibilitará capturar la multiplicidad de formas y ritmos de cambio social y cultural. Esto supone que las variaciones las encontremos a distinto nivel : dentro de la comunidad, entre actores con distintos manejos, entre comunidades y entre regiones.

El capítulo subsiguiente es la presentación del resumen de los estudios de caso. En la segunda parte se presentan los casos en detalle; allí los casos están organizados conscientemente, tomando como punto de referencia Tigualó, es decir la comunidad que más cerca está del modelo moderno. Es a través de Tigualó y sus especificidades que, de algún modo, podemos ver el resto de comunidades y actores. Ahora bien, Tigualó en ningún caso puede tomarse como el "ejemplo" o como el "punto de llegada" necesario de los otros. Otras comunidades que adoptan un conjunto de cambios lo hacen a su manera, conservando ciertas singularidades que son difíciles de replicar en otros contextos. Esperamos que los estudios de caso muestren la complejidad de situaciones y la creatividad de los actores que con un animal tan "sencillo" y "pequeño" pudieron construir un mundo de significaciones y rituales tan complejos e interesantes. El cuy atraviesa regiones, nichos ecológicos, pertenencia étnica, mundo religioso, y en cada uno de ellos recibe adjetivos, metáforas representaciones, que lo condicionan y lo convierten en un hecho privilegiado para observar el modo cómo el campesinado ecuatoriano se reproduce y cambia. El cuy puede ser visto como un mundo de creaciones tan rico como el lenguaje mismo, es decir compuesto por un conjunto de elementos arbitrarios y por un sistema de combinaciones siempre cambiante y sometido a un conjunto de constricciones tanto materiales como puramente ideológicas. De allí que uno de nuestros informantes nos dijera que el "cuy es todo".

Los últimos dos capítulos van a tratar, por un lado, de sistematizar algunos de nuestros hallazgos y, por otro, de presentar algunas recomendaciones que deben ser tenidas en cuenta en la asistencia técnica futura y en la implementación de proyectos en zonas en donde todavía no se ha comenzado.

# CAPITULO I

## TEORIA Y METODO PARA EL ANALISIS DEL CUY

En nuestro planteo inicial partimos del supuesto que el cuy se presentaba, a la vez, como alimento directo, como valor de uso, como mercancía y como valor de cambio (1). Este doble carácter del cuy planteaba un conjunto de interrogantes que deberían ser investigados, sobre todo, teniendo en cuenta que los proyectos de desarrollo aunque no en todos los casos, tienden a convertir los valores de uso en valores de cambio. Veamos más de cerca el conjunto de problemas a investigar.

### 1. EL CUY COMO ALIMENTO, COMO "COMIDA"

En primer lugar debemos considerar qué es "comida". La "comida"

- (1) La economía política distingue en un bien o mercancía dos elementos: su utilidad dada para su uso práctico, o valor de uso, y el precio al que se transe en el mercado, o valor de cambio. Se puede dar el caso, entonces, de un bien que posee valor de uso pero no valor de cambio. Es decir que no se transe en el mercado.

no es sólo el conjunto de productos con valor nutricional que permiten la reproducción de los miembros de la familia. Es al mismo tiempo, un código de conducta y un sistema de comunicación un cuerpo de imágenes y de sabores y, por lo tanto, nos remite a un sistema de usos que está en relación estrecha con situaciones y contextos sociales determinados. Un sistema de comidas es, en consecuencia, una determinada manera de clasificar, evaluar y establecer jerarquías. En esa dirección, de la gama múltiple de animales y plantas comestibles las sociedades sólo seleccionan algunas, y dentro de las seleccionadas sólo se aceptan ciertas combinaciones. Por lo tanto todo sistema de comidas tiene elementos arbitrarios que, constituidos en hábitos, son difíciles de cambiar. Para nosotros, en consecuencia, el cuy debería ser considerado como un elemento de un complejo sistema de clasificación.

Ahora bien, el consumo de alimentos puede presentarse con un alto o un bajo grado de estructuración. Toda comida supone un sistema de reglas que determinan el lugar, el tiempo y las secuencias en la elaboración y posterior consumo. Como una derivación lógica de este argumento tendremos, por lo tanto, situaciones en las cuales el consumo de comida es altamente estructurado donde las reglas, el tiempo y las circunstancias del consumo son mucho más flexibles. Es decir, situaciones de consumo estructurado frente a situaciones de consumo no estructurado.

La segunda distinción que incluimos estaba relacionada con el sistema de jerarquías, es decir con el valor ceremonial de los alimentos. Los alimentos, en ese sentido, pueden ser comida cotidiana o excepcional pueden marcar o no situaciones sociales que tienen que ver con ciclos ceremoniales (bautismo, primera comunión, casamiento, muerte, fiesta religiosa) relevantes para la reproducción simbólica de los campesinos. Asimismo la excepcionalidad de las comidas suele sostener un determinado modo de distribuir status y prestigio en las comunidades. En consecuencia, los alimentos se clasificarán de la siguiente manera :

GRAFICO No. 1

	Consumo no estructurado	Consumo estructurado
Cotidiano		
Excepcional		

Esta tipología sirve para ubicar cada uno de los alimentos y su circulación.

Estamos aceptando que cada casillero tiene su propia lógica, aunque es posible que distintos tipos de alimentos circulen indistintamente por varias celdas. Esta situación empírica indica que son los contextos sociales y culturales más amplios los que están determinando el modo cómo los alimentos se clasifican. Nuestro punto de partida fue que el cuy formaba parte de la categoría "consumo estructurado" y/o "consumo excepcional" y que, en consecuencia, era un valor de uso altamente apreciado. Si esto era así inmediatamente se abría un conjunto de interrogantes relacionadas con la posibilidad de convertir al cuy en una mercancía, en un valor de cambio. Por lo tanto, la asistencia técnica y la capacitación se enfrentarían a problemas que se derivan de este uso del cuy en el seno de las familias y comunidades campesinas. Sobre esta problemática, que consideramos central en nuestro trabajo, volveremos repetidas veces más adelante.

Obviamente la consideración del cuy como comida depende del contexto social que se estudia y del nivel de análisis elegido. Por ejemplo, si lo que nos interesa es estudiar el consumo del cuy dentro de la clase media urbana ecuatoriana es altamente probable que la problemática específica de las condiciones materiales de producción de alimentos no sea para nada relevante. Los aspectos materiales

pueden, sin embargo, estar presentes a nivel de los utensilios para cocinar, del tipo de cocina, del lugar donde se come, etc. Pero en nuestro caso, y para todas las comunidades estudiadas, estamos frente a productores de cuyes que, a la vez, son consumidores de cuyes. Por lo tanto, la primera dimensión a tener en cuenta en nuestra investigación fue el cómo y la cantidad de cuyes producidos en cada grupo doméstico. Dentro de este contexto tecnológico-productivo nuestro objetivo estuvo centrado en la identificación lo más precisa posible del manejo y la tecnología utilizada. Desde un comienzo nos pareció fundamental incluir junto al cuy, todos los otros animales y plantas producidos internamente en cada familia. Nosotros pensábamos que lo central era, por un lado, describir el sistema productivo ya que sin ese tipo de datos iba a ser sumamente difícil identificar la producción del cuy, en tanto el cuy depende para su reproducción de las estrategias globales de producción de cada una de las familias que iban a ser estudiadas. Además, había otra razón adicional y de suma importancia. En todos los casos, aunque con variaciones que surgirán más claramente de la descripción más detallada de cada caso de estudio, nos encontrábamos delante de unidades que producen y consumen lo producido. Por lo tanto, el cuy se transforma en comida junto con otros alimentos (con la papa, con la cebolla, con los aliños, etc.).

En esa dirección era especialmente interesante distinguir las fases de la producción del proceso productivo mismo. El trabajo de campo estuvo orientado a obtener el máximo de información en las siguientes dimensiones:

#### Fases de la producción

- | Plantas  | Animales  |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de las tierras, herramientas, tipo de energía utilizada en los ac-</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de las instalaciones de los alimentos, cuidado.</li> <li>- Alimentación</li> </ul> |

- tos de trabajo
- Cultivo
- Cosecha
- Conservación

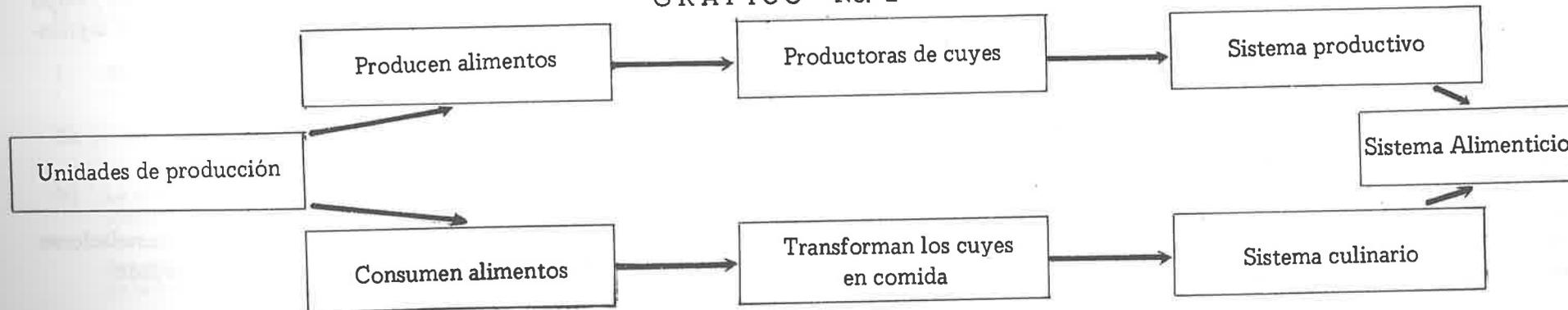
- Sanidad e higiene
- Tipo de enfermedades
- Manejo genético
- Técnicas de matanza
- Consumo.

### Proceso de Producción

- La fuerza de trabajo utilizada y la división de tareas por edad y sexo.
- Los recursos productivos en tierra, agua, abonos, insumos en general.
- La tecnología y los procesos de producción.
- Relación entre insumos producidos internamente y los comprados. (Esto nos permitirá definir grados de autonomía de los productores).
- Las cantidades y la calidad de lo producido.

Nuestra hipótesis era que los estilos de comida no deben dissociarse del análisis de los sistemas productivos y que, por lo tanto, todo sistema productivo es, a la vez, un sistema alimenticio (es necesario observar que esta afirmación es válida para distintos tipos de análisis del Ecuador como país). En esa dirección la problemática tecnológica en sus dos vertientes, el tipo de tecnología que se utiliza actualmente y el tipo de tecnología que debería introducirse para un aumento de la producción y la productividad, debe verse desde la perspectiva de los sistemas alimenticios. Esto significa que nuestro análisis se llevaría a cabo a partir del análisis del complejo de representaciones, acciones y transacciones que afectan la producción, la apropiación, el comercio, la circulación, la transformación y el consumo de alimentos. Hasta ahora sólo hemos problematizado las dimensiones de la producción, apropiación directa de los productores y la transformación y consumo de alimentos. Las otras dimensiones tienen que ver con el mundo de los valores de cambio y sobre ello volveremos más adelante. En el siguiente gráfico vemos representada nuestra argumentación hasta el momento. Luego la iremos complicando. Pero por ahora lo que debe quedar claro es que el cuy como comida, como alimento nos remite a un análisis del sistema productivo. Sobre el sistema productivo es necesario un conjunto de reflexiones más finas que se harán posteriormente. Volveremos al problema del cuy como comida.

GRAFICO No. 2



### El cuy como comida en diferentes contextos sociales

Como habíamos visto ya en la sección anterior la primera dimensión a tener en cuenta era el establecimiento del lugar del cuy como comida excepcional o cotidiana. Nuestros resultados ilustran la complejidad y la riqueza de esta problemática. Pero aquí no se agotaba nuestro campo de análisis. El cuándo se come, debe ir acompañado por quién come y qué come. Estas dos preguntas nos permiten resolver el problema de la jerarquía del cuy en el sistema alimenticio. En consecuencia, quiénes comen y cuándo y con quién, es central a los efectos de determinar diferentes situaciones sociales.

Tenemos en primer lugar un espacio interno doméstico, el consumo del cuy dentro de cada grupo doméstico. La matriz a llenar sería la siguiente :

GRAFICO No. 3

	Cuándo	Cómo (platos)	Qué (partes)
Hombres			
Mujeres			
Niños			
Viejos			
Enfermos			

Una primera consecuencia de este análisis es la determinación de un espacio doméstico que puede presentarse como jerárquico y diferenciado o no. Por lo tanto, lo que nos preguntamos en nuestra investigación es por el sistema de representaciones que definen contextos de

consumo y, al mismo tiempo, por las características sociales de los consumidores. Paralelamente, tomando en cuenta la categoría de "enfermos" nos introducimos en otro complejo de representaciones y acciones de central importancia en nuestra investigación. Veamos esto un poco más de cerca.

Es difícil encontrar una sociedad que no haya elaborado un conjunto de terapias para combatir las enfermedades. Obviamente una primera dimensión es la manera cómo se identifican las enfermedades y cuáles son sus causas. Como una consecuencia de esto al lado de las medicinas específicas existen un conjunto de terapias en las que la comida juega un rol, aunque no dominante al menos no periférico. Nuestra investigación estuvo orientada, en primer lugar, a identificar el uso del cuy en relación al contexto salud-enfermedad. Esto nos remite inmediatamente al problema central : cuáles son las propiedades del cuy y qué transmite cuando se lo ingiere. Aquí nos pareció importante tomar en cuenta el sistema de representaciones más amplio en el que el cuy se clasifica como carne con sus propiedades y sabores en relación a otras carnes. Para el campesino ecuatoriano es central tomar en cuenta dos principios : el de la relación entre frío-caliente y el de equilibrio de fuerzas. La noción de frío-caliente se maneja como un sistema clasificatorio y, a la vez, como un sistema de orientaciones para la acción, para las distintas prácticas sociales (a nivel de la producción, a nivel de las comidas y a nivel de las enfermedades). En esa dirección los polos señalan, obviamente, los límites que hay que evitar, en otras palabras, los excesos. De allí que lo central a nivel conceptual es el logro del equilibrio entre lo frío y lo caliente, es decir la llegada de un punto cero. A nivel de estrategias esto es claro, por ejemplo, en las estrategias productivas en dos direcciones; por un lado, tener siempre cultivos fríos y calientes, y por otro lado, evitar que a un cultivo caliente se le agregue un elemento caliente (al maíz fertilizante químico). Por lo tanto, nos pareció relevante manejarnos con el sistema de oposiciones y el modo cómo esto se refleja tanto en la identificación de las enfermedades como en la terapia en donde la dieta juega un rol importante. Veamos

esto representado en el Gráfico No. 4.

GRAFICO No. 4

SISTEMA DE CLASIFICACION (BASADO EN EL EQUILIBRIO DE FUERZAS)

ENFERMEDAD COMIDA PRODUCCION		FRIO	CALIENTE
	PLANTAS		
	ANIMALES		
	INSUMOS		
	COMIDAS		
	ENFERMEDADES		
	CAUSAS		
	TERAPIAS		
	DIETAS ALI- MENTICIAS		

A nivel de la esfera doméstica tendríamos dos contextos sociales : acontecimientos en los que se consume el cuy y están relacionados con la dinámica interna familiar (puede ser cada domingo o un domingo cada mes o porque se festeja algo, por ejemplo el regreso de un hijo de la Costa o del servicio militar), y situaciones determinadas por los procesos de salud-enfermedad. En esa dirección y tratando de ampliar nuestra perspectiva nos preguntamos por la importancia del cuy en lo que llamaremos los diferentes ciclos de fertilidad : uno

es el dado por el proceso de gestación y nacimiento de los hijos, y otro por el ciclo de desarrollo más general que incluye tanto cada fase del grupo (nacimiento, matrimonio, muerte) como los rituales de iniciación (bautismo, primera comunión, casamiento).

Esto lo vemos ilustrado en el Gráfico No. 5.

GRAFICO No. 5

	Cómo (platos)	Qué (partes)
Ciclo de Gestación	Durante el embarazo	
	Durante el parto	
	Post-parto	
Ciclo de Desarrollo	Nacimiento	
	Bautismo	
	Primera Comunión	
	Casamiento	
	Muerte	

Ahora bien, el mundo de las relaciones sociales de nuestros actores no se reduce a la esfera doméstica. Los campesinos ecuatorianos están inmersos en un complejo sistema de relaciones sociales que incluye lo siguiente :

- Relaciones de parentesco
- Relaciones de compadrazgo

- Relaciones de amistad
- Relaciones de vecindad (relaciones comunitarias)
- Relaciones verticales con terratenientes, autoridades religiosas, autoridades del Estado, representantes de partidos, de agencias privadas de desarrollo, comerciantes, médicos, abogados, sistema de salud, etc.

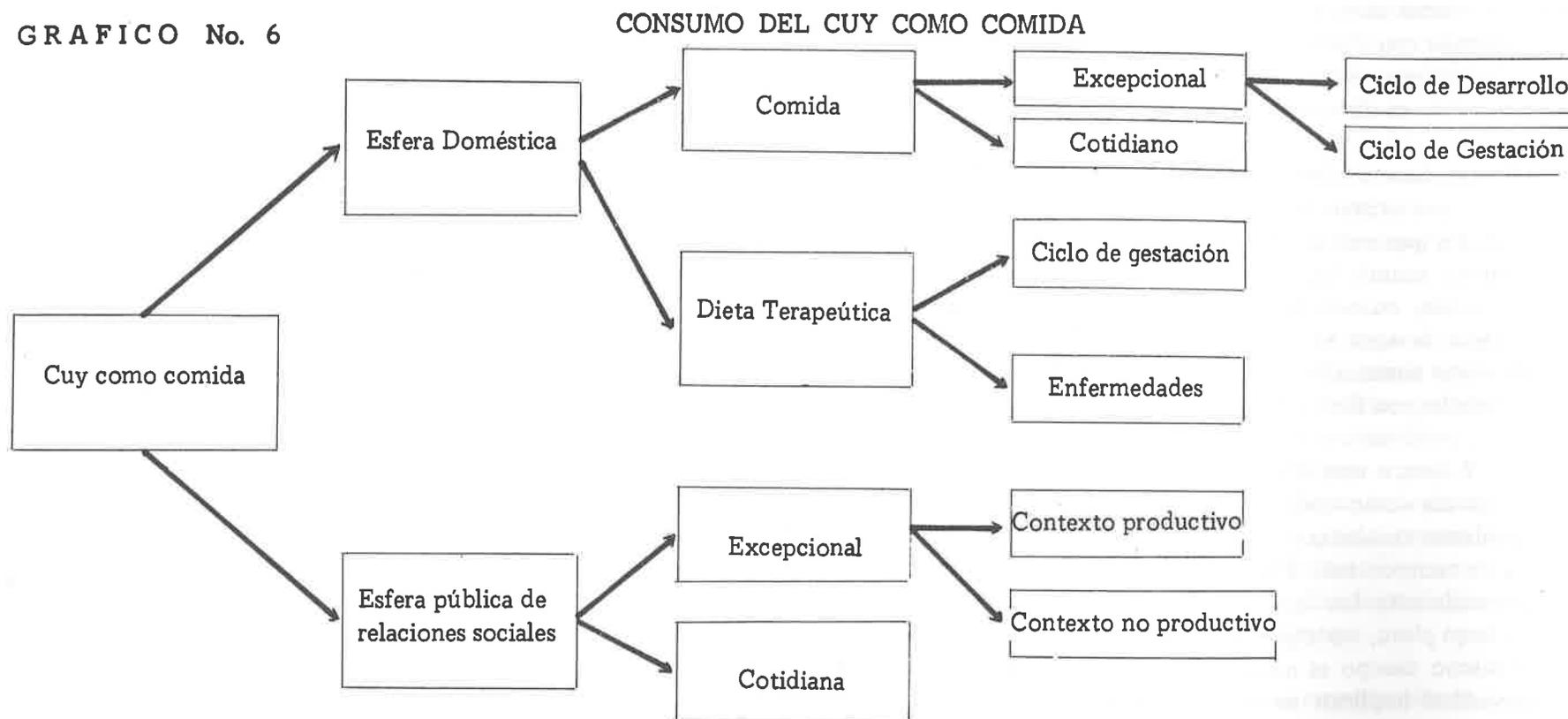
Estas relaciones, a su vez, pueden darse en diversos contextos y en diversas ocasiones. Por lo tanto la matriz implicaba la consideración de las relaciones horizontales como las verticales. En esa dirección era importante preguntarnos por el modo cómo el cuy transformado en comida ("ofrenda", "agradecimiento", "pago") sirve para cate-

gorizar situaciones y reproducir, sancionar o cambiar sistemas de relaciones y status sociales. A este nivel diferenciamos el ofrecimiento de dos situaciones : la productiva en la que se enfatiza el carácter económico del cuy, y la no productiva, en la que el animalito refuerza otras relaciones sociales tales como aquellas de parentesco, compadrazgo, festivas, etc.

De lo dicho hasta ahora podemos resumir que el cuy es un elemento importante en el sistema complejo de relaciones sociales tanto en la esfera doméstica como en la esfera pública.

Esto lo podemos representar de la siguiente manera :

GRAFICO No. 6



La esfera pública no se reduce a los contextos "profanos" que hemos mencionado e ilustrado en el gráfico 6. Las comunidades campesinas ecuatorianas, con las variaciones que serán apuntadas en el momento de la presentación de nuestros hallazgos empíricos, tienen un sistema de fiestas religiosas que, en todos los casos, implica un alto consumo de cuyes. Consumo que es más oneroso para los que asumen roles religiosos en la comunidad. Sin embargo, la "movilización" de cuyes para esas ocasiones significa la utilización del sistema de relaciones de parentesco y compadrazgo mencionado anteriormente. Los parientes y los compadres ayudan con cuyes a quienes tienen que ofrendar en el momento en que la fiesta se realiza. Un sacerdote, por ejemplo, puede requerir para una fiesta importante entre 30 y 50 cuyes, cifra que sobrepasa en muchos casos, su capacidad de producir excedentes. Al mismo tiempo es común que las familias salgan de romería para cumplir con ciertas promesas o para pedir a los santos o vírgenes. Es norma que esto se acompañe con una "ofrenda" de cuyes y con el consumo directo de cuyes en el lugar de la romería.

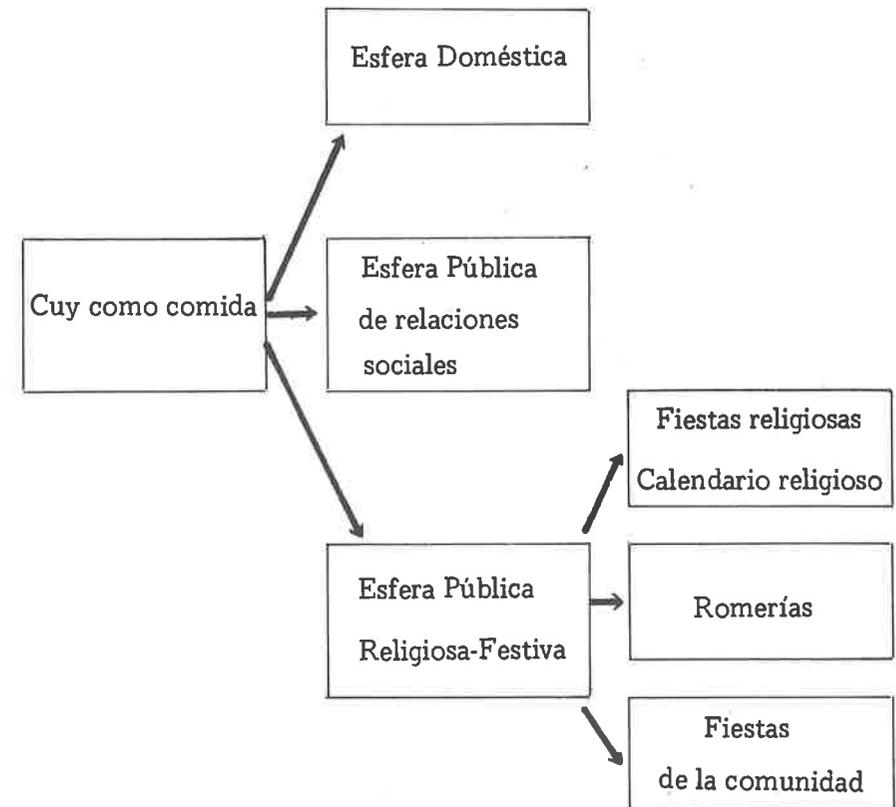
Ahora bien, el calendario de fiestas no se reduce solamente al calendario religioso, ya que existen fiestas que están determinadas por un conjunto de eventos que marcan la vida social de la comunidad. Los cuyes se consumen cuando hay una fiesta del Cabildo, cuando se inaugura una escuela, cuando se inaugura un camino, cuando se inaugura el sistema de agua entubada, etc. Es también común que muchas de las obras comunales se realicen a través de mingas y es costumbre terminarlas con fiestas en donde se consume cuy y alcohol

El Gráfico No. 7 ilustra con claridad los diferentes contextos en donde el cuy circula como comida. Esto nos señala los distintos sistemas de relaciones sociales que están definidos por lo que llamaremos el sistema de reciprocidad. Podemos distinguir sistemas a corto plazo, fundamentalmente los que se ubican a nivel de la esfera doméstica, y a largo plazo, especialmente en las esferas públicas mencionadas. Al mismo tiempo es necesario observar que los mecanismos de reciprocidad implican en muchos casos que las familias

"pierdan" o "destruyan su excedente" sin recibir cuyes de regreso. Por lo tanto, esta situación genera constricciones a nivel de las estrategias más globales de reproducción del plantel de cuyes. Todo aumento del consumo a nivel doméstico, manteniendo constante el nivel de producción y productividad de las cuyeras, implicaría una reducción de la "destrucción" de cuyes a nivel de las esferas públicas.

GRAFICO No. 7

CONSUMO DEL CUY COMO COMIDA



La identificación y observación de la circulación y consumo de cuyes en las distintas esferas tiene consecuencias tanto desde la perspectiva de la introducción de cambios tecnológicos como de la manera de detectar cuellos de botella, y por lo tanto de predecir cambios sociales y culturales. Al mismo tiempo esto nos permitirá comparar de manera más sistemática los usos del cuy en las diferentes comunidades y ver, con mayor claridad, qué tipo de consumo predomina. Si, por ejemplo, el consumo religioso ha disminuído como consecuencia de la "crisis" del sistema religioso tradicional esto nos puede indicar que hay posibilidades mayores de que el cuy pueda en el futuro convertirse en un valor de cambio o, en todo caso, de que existen las condiciones objetivas para un considerable aumento del consumo familiar.

## 2. EL CUY EN EL CONTEXTO MAGICO--RELIGIOSO

El contexto mágico-religioso alude a un conjunto de creencias, es decir conceptos que suponen son verdaderos. A su vez, toda creencia implica un sistema de "pruebas", de confirmaciones empíricas.

Lo anterior nos lleva a distinguir entonces la eficacia simbólica, y la eficacia instrumental.

El concepto de eficacia simbólica alude a dos dimensiones:

- Los actores tienen una fuerte creencia en la eficacia de determinadas señales, de determinados signos institucionalizados que condicionan las acciones y el manejo de los rituales asociados; y,
- Se desarrolla una sensibilidad hacia determinados símbolos que tienen la capacidad de aludir a situaciones de una gran complejidad (2).

El cuy es, en las situaciones de contextos más tradicionales e indígenas, como se verá en la presentación de los casos empíricos, un

- (2) Un buen ejemplo es el momento del sacramento en la misa, en donde tenemos conjuntamente los siguientes elementos simbólicos : salvación, comunión con Cristo, reproducción del dualismo cuerpo-alma y sacralización del acto de confesión.

articulador simbólico con una gran eficacia. Eficacia que tiene la virtud de estar llena de asociaciones, analogías y metáforas. Veamos esto un poco más de cerca.

Hasta ahora habíamos visto que el cuy significaba comida, que constituía un reforzador de relaciones sociales, un mecanismo de prestigio (el que ofrenda o consume más cuyes), reproductor de jerarquías (por ejemplo, los compadres reciben el cuy entero, los adultos la parte posterior y los niños las costillas) y medicina, es decir un componente central en determinado tipo de dietas alimenticias terapéuticas. Esto implica que el cuy tiene ciertas cualidades : la carne más caliente, más sabrosa, más poderosa, que alude con toda claridad, a su eficacia instrumental. Sin embargo, el hecho de que circule en todos esos contextos está asociado a su capacidad de representación, de significación. El cuy es un elemento de relaciones sociales basadas en la reciprocidad, en la generosidad, en la ofrenda, en el agradecimiento y en la entrega. El cuy sintetiza, condensa, un mundo social de especial importancia para los campesinos (relaciones dentro de la familia, en el mundo de la comunidad y en el mundo de las relaciones públicas con actores e instituciones que representan el poder del mundo externo). Pero estos aspectos no agotan nuestra problemática.

El cuy funciona como oráculo. El cuy es parte del mundo doméstico y familiar y tiene ciertas propiedades : puede anunciar la lluvia, una visita, algún acontecimiento desafortunado que ha ocurrido o que va a ocurrir. Esto se lee a través del comportamiento y de los ruidos que emite. Esto implica que el cuy tiene la capacidad de transmitir información a la familia porque además de las cualidades de la carne que hemos apuntado, existen otros aspectos como su sensibilidad, su sentido de protección hacia los dueños. Esto, obviamente, no sería posible si el cuy no tuviera cierta eficacia simbólica en el sentido de transmitir ciertas señales, ciertos signos.

El cuy es un elemento central en la reproducción de parte del sistema

tradicional de salud. No es nuestro intento describir todo el sistema tradicional de salud sino solamente los aspectos que se vinculan estrechamente con el rol que cumple el cuy. En este nivel el mecanismo de la sobada del cuy es central. Si bien el sobador es un personaje central en ese sistema, estamos más interesados en la eficacia instrumental y simbólica asociada al cuy. El cuy es, obviamente, en esta práctica un mecanismo determinante del diagnóstico y de parte de la cura. El sobador "lee" a través del cuy determinados síntomas y determinadas enfermedades y, en algunos casos, es el comienzo mismo de la cura pues el cuy ha absorbido la enfermedad ("el cuy chupa el mal"). Lo central en esta práctica, al margen de la experiencia del sobador mismo, es la capacidad que tiene el cuy, de absorber el mal, de conservarlo y de señalar la enfermedad y sus causas al sobador. En ese sentido el cuy permite un diagnóstico más certero. Esta propiedad instrumental y simbólica tiene que ser adicionada a las otras características ya mencionadas.

El cuy sintetiza un conjunto de símbolos asociados al hogar y a la condición femenina. Es factible escuchar como expresión común que "no hay mujer sin cuy". Esta idea se cristaliza en el momento en que comienza el ciclo de desarrollo doméstico, es decir cuando se constituye el nuevo matrimonio. Al mismo tiempo, reciben una pareja de cuyes que comienza a reproducirse y pasan a ser parte del corazón de toda casa campesina : el fogón y el calor.

Estos aspectos nos señalan la complejidad simbólica relacionada con el cuy lo que será mejor comunicado mediante una expresión de uno de nuestros informantes. Cuando nosotros le planteamos las inquietudes de nuestra investigación y le mencionamos que no le íbamos a robar mucho tiempo, él contestó : "pues mucho tiempo habrá, pues el cuy es todo". Es importante observar que esa complejidad simbólica sólo puede estar asociada a un complejo cultural que para reproducirse debe recrear un conjunto de creencias y prácticas rituales.

Si esto no se da, la complejidad simbólica del cuy tiende a disminuir

hasta su posterior desaparición, es decir su conversión en pura mercancía, en un valor de cambio.

### 3. EL CUY EN EL CONTEXTO DEL INTERCAMBIO MERCANTIL.

Nuestra hipótesis de trabajo se basó fundamentalmente en las ideas presentadas en las secciones anteriores, es decir, en el hecho de que el cuy es un bien de consumo estructurado, excepcional y con un alto grado de condensación simbólica. Nuestra investigación estuvo orientada a la identificación de los factores que condicionan su transformación en una mercancía, aunque, obviamente, en muchos casos se trate de una conversión sólo parcial. En esa dirección tratamos de ver el modo cómo la producción del cuy se articula en el sistema productivo y alimenticio global de las unidades campesinas. Esto implicaba que ante la presencia de alternativas de comercialización, otros animales u otros productos agrarios, se preferirían éstos últimos ya que la circulación del cuy era dominante sólo en los contextos no mercantiles que ya hemos descrito. Esta hipótesis en parte fue probada como veremos cuando se describan los diferentes casos.

Así mismo, si la lógica mercantil implicaba que lo deseable es un aumento de la producción y la productividad, esto dependía de un conjunto de factores que podrían, en determinados momentos, funcionar como constricciones. En primer lugar, los recursos en tierra y en pastos, esto último relacionado al sistema ecológico local y regional. En segundo lugar, la disponibilidad de fuerza de trabajo. Pensábamos que si la crianza de cuyes es una tarea típicamente femenina, un aumento en la intensidad del trabajo podía entrar en conflicto con otras tareas que pueden ser definidas como urgentes. Esto era especialmente importante en los casos en que se registrara escasez de recursos alimenticios en la chacra o en las inmediaciones. En tercer lugar, el problema del precio de los cuyes. Podríamos

suponer y de hecho esto guió nuestras visitas a los mercados, que los precios altos y sin muchas fluctuaciones eran un incentivo real para la comercialización.

De todos modos la lógica mercantil implicaba, en última instancia, un pasaje de la crianza tradicional a la moderna. Nosotros suponíamos que si esto no se daba era posible esperar un comportamiento mercantil errático de nuestros productores, es decir que venden sólo cuando hay una necesidad imperiosa y, por lo mismo, compran muy de vez en cuando (excepto en los casos en que se comienza de nuevo el proceso reproductivo en la cuyera o hay algún imprevisto).

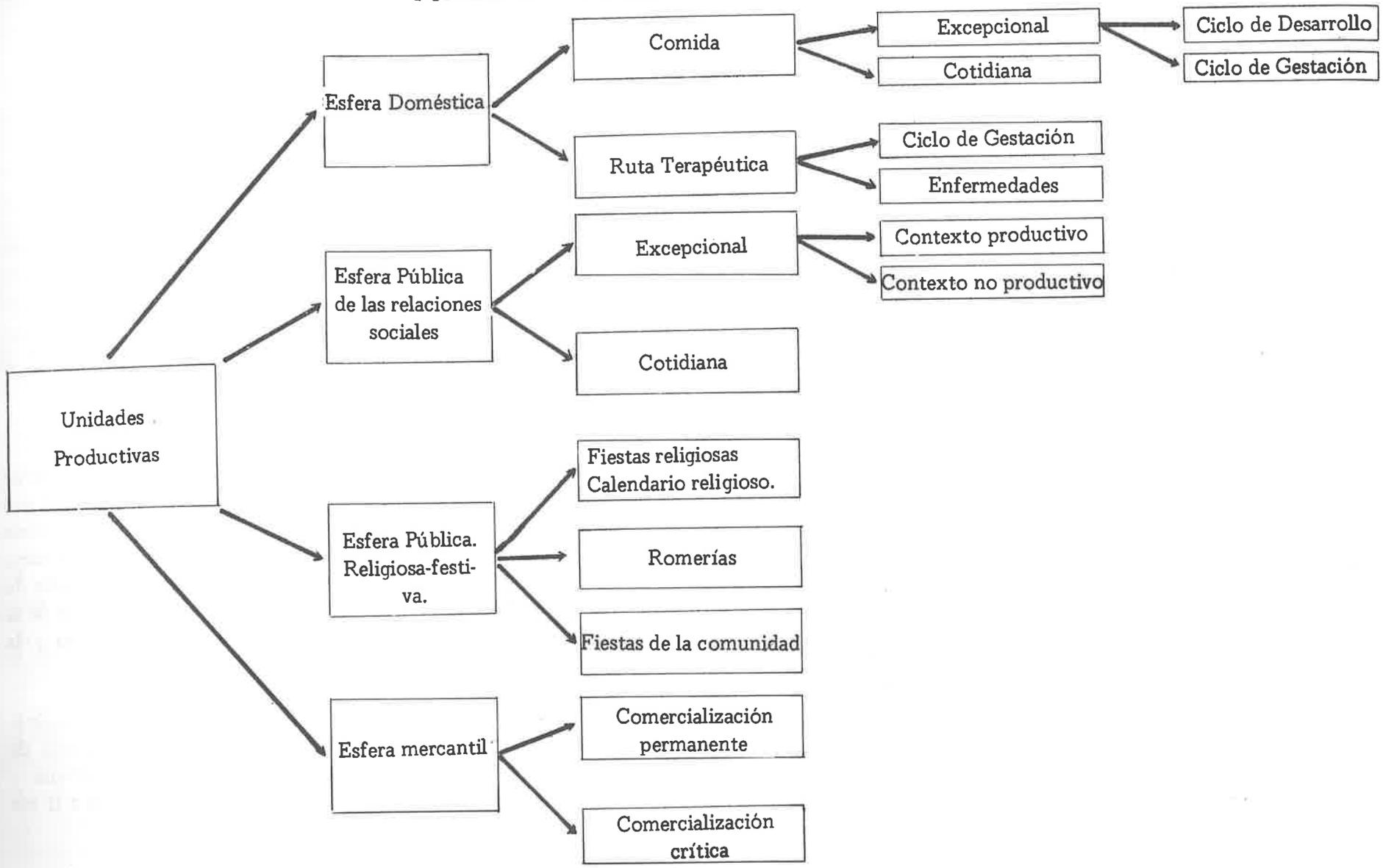
#### 4. CONCLUSIONES DE LA IDENTIFICACION DE LOS CON- TEXTOS DE CONSUMO Y CIRCULACION DEL CUY.

El Gráfico No. 8 ilustra los distintos contextos estudiados y las for-

mas de circulación y consumo. Esos diferentes contextos están relacionados a la vez, con todo el sistema de creencias sobre el que hemos expuesto algunos de los aspectos esenciales en secciones anteriores. Nosotros pensábamos que un aumento en el consumo familiar o un aumento de las transacciones mercantiles dependía de lo que ocurría en las otras esferas. Por lo tanto, el proceso de la comercialización y consumo ayuda a identificar los canales y la cantidad de cuyes que circula en cada uno de ellos.

Además, los cambios sociales y culturales modifican los comportamientos productivos y de consumo. La determinación precisa de esos contextos nos permite recoger datos en diferentes niveles y hacer la comparación entre unidades y entre comunidades a la vez que se transforma en una guía eficaz para la interpretación.

FORMAS DE CONSUMO Y CIRCULACION DEL CUY



## 5. EL PROBLEMA DEL MANEJO Y CRIANZA DE CUYES : "MODELOS TECNOLOGICOS"

Obviamente, los proyectos de cuyes no existirían sino se dieran ciertas condiciones, condiciones que se transforman en supuestos centrales de la asistencia técnica, transferencia tecnológica y capacitación. Esas condiciones son tres :

- El problema campesino en el Ecuador se relaciona con las situaciones de pobreza y marginalidad de los pequeños productores agrarios.
- El problema campesino se vincula estrechamente al problema agrario del país, es decir a la escasez de alimentos y la baja productividad en general ; y,
- Como consecuencia de ésto hay que aceptar como una necesidad imperiosa, a nivel de cada productor como a nivel agregado, el aumento de la producción y la productividad.

Nosotros aceptamos esos supuestos pero nos parece necesario explicar otros dos supuestos que fueron importantes para nuestro enfoque. A saber :

- El problema campesino en general no puede resolverse sino se caracteriza con la mayor precisión posible los diferentes tipos de campesinos, sus diferentes inserciones en el sistema local, regional y nacional, y los contextos socio-culturales que los reproducen. Esto implica que la asistencia técnica debe hacerse en condiciones de heterogeneidad social y cultural. Por lo tanto, esta variable es una variable crucial para toda política de cambio tecnológico.
- Como una consecuencia lógica del punto anterior, es posible esperar un "campo tecnológico" complejo, es decir, a la hetero-

geneidad social y cultural hay que agregar una cierta heterogeneidad tecnológica. El campesino ecuatoriano ha estado expuesto a técnicas y tecnologías alternativas a las suyas desde el momento del hecho colonial. En consecuencia, la tecnología en el país tiene su historicidad propia y es, de algún modo, paralela al proceso de adopción o rechazo de soluciones por parte de los productores. En ese sentido hablar de tecnología tradicional, como lo haremos en este informe, es sólo para marcar las diferencias con el paquete tecnológico que se pretende implementar a través de los diferentes proyectos.

Para un mejor desarrollo de nuestra argumentación es importante caracterizar el modelo de cambio que se ofrece a partir de ciertas variables que en nuestro caso son : manejo genético, alimentación y sanidad. Veremos esto un poco más de cerca en el siguiente punto.

### EL MODELO DE CAMBIO TECNOLOGICO

Una de las primeras condiciones es que el cuy tiene que salir de la casa-habitación o de la cocina. Esto por razones higiénicas. Ello implica que hay que pensar en nuevas instalaciones en las que se tenga en cuenta : mantención de una temperatura adecuada, un piso que permita una limpieza fácil, provisión de comederos y bebederos en cada jaula, hacer un buen piso de material aislante, y mantener separaciones necesarias para un buen manejo genético. Para las instalaciones, obviamente, hay diversas alternativas; desde las que toman en cuenta el material que se encuentra en la zona hasta las que utilizan materiales más caros que no existen en la localidad.

Una vez que el cuy sale del "hogar" es posible suponer que esto se hace porque se acepta el modelo "productivista", es decir más y mejores cuyes. Por lo tanto el manejo genético y de reproducción ocupa un rol central. El primer paso, es la obtención de reproductores mejorantes. El segundo, es evitar la consanguinidad con un manejo de cruce claro y preciso. El tercero, es poner un macho por

cada diez hembras. El cuarto, es no aparejar hembras muy jóvenes y que éstas tengan ciertas características que garanticen una mejoría genética a largo plazo. El quinto, es formar lotes homogéneos por edad y sexo. El sexto, es controlar la reproducción de tal manera que se eliminen las hembras que no sean buenas reproductoras. El séptimo, es tener un control poblacional de tal modo que haya un bajo porcentaje de reproductores y que éstos tengan ciertas características de peso, tamaño, pelaje, número de dedos. El octavo, es un buen manejo de las crías o lactantes separándolas de las madres a los 21 días de edad. Y, por último, sin por supuesto agotar el paquete de medidas, es necesario llevar adelante un sistema racional de comercialización por el que se eliminan las hembras con muchos partos, los machos reproductores viejos, las hembras con baja fecundidad, los machos con poco peso y los que son estériles.

El manejo alimenticio es, en este esquema, un aspecto central. El control de los alimentos que se dan asegura una mejor rentabilidad y, por lo tanto, debe darse en cantidades adecuadas. Los tipos de alimentos obviamente variarán de acuerdo con la disponibilidad existente pero la dieta debe basarse fundamentalmente en la utilización de forrajes frescos. Lo ideal es la combinación con forraje concentrado ya, que esto permite una mayor ganancia en peso. El tipo y la cantidad de alimentos variará de acuerdo con el sexo y la edad de los cuyes.

Finalmente, tenemos el manejo sanitario. En primer lugar hay que aprender a determinar con la mayor precisión posible el tipo de enfermedad. En segundo lugar, hay que llevar adelante una política preventiva correcta que incluya diversos aspectos (controlar la temperatura, evitar que entren las ratas, evitar la humedad de los cubículos, desinfectar las instalaciones de manera periódica, etc.). En tercer lugar, tratar adecuadamente las enfermedades y con la mayor celeridad posible para evitar el contagio. En cuarto lugar, hay que evitar los endo y ecto parásitos y, para ello, hay que desinfectar las instalaciones y los cuyes de manera sistemática.

Como es fácil de ver el manejo moderno supone el control de muchas variables al mismo tiempo. Por ejemplo, una manera de controlar eficazmente las enfermedades, requiere el que haya buenas instalaciones y que la alimentación sea lo más adecuada posible. Un cuy con un buen hábitat y con una buena dieta es un cuy sano. Otra característica de este modelo es el gran número de factores que el productor debe controlar, por tanto, para ponerlo en marcha se necesita un alto grado de planificación. Es decir el campesino debe intentar controlar su producción de cuyes, debe pensar en cambiarla y en desarrollar un sistema de información que le permita introducir las correcciones necesarias. Esto nos remite obviamente a un nuevo tipo de racionalidad en donde lo que se mueve son ciertos parámetros y con ellos toda la serie de factores que condicionan el manejo y la crianza. El productor debe reemplazar su código anterior, probado y restringido, por un nuevo código, no probado y elaborado por otros. Por lo tanto, lo central en toda investigación sobre adopción de nueva tecnología es partir del código anterior, dominante entre los productores. ¿Cómo hacerlo?. ¿Qué aspectos deben tenerse en cuenta?. ¿Qué relación existe entre ese código y los sistemas sociales y culturales más amplios?. ¿Cuáles son las constricciones existentes?. ¿Cómo identificar esas constricciones?. ¿Cómo ponderarlas?. Como se ve, se trata de un conjunto de interrogantes lo suficientemente complejas como para que nuestra investigación encuentre variados y complicados problemas. Veamos ésto en la sección siguiente.

#### El modelo tradicional de manejo y crianza

Como hemos visto anteriormente el cuy se define por su cercanía, por su pertenencia al aspecto doméstico, al "hogar", al calor y al humo, en síntesis, por ser un componente esencial en la vida de una familia. El primer gran problema es, precisamente, el hecho de sacarlos fuera del mundo doméstico. El irse fuera no sólo dependerá de estas prácticas, reforzadas por un conjunto de creencias asociadas al sabor de la carne y al hecho que se considere positivo que coman desperdicios y reciban humo de manera permanente, sino también de

la posibilidad de tener instalaciones apropiadas que conserven de manera constante la temperatura. En esta dirección la barrera climática es también importante ya que es altamente probable que a medida que aumente la altura las condiciones ideales para las nuevas instalaciones no estén dadas.

Nos pareció claro que otro tema importante relacionado con el manejo tradicional tenía que ver con el problema del apareamiento consanguíneo. La consanguinidad aparece como uno de los problemas centrales asociados al manejo tradicional. Engendra una serie de problemas tales como: no se seleccionan las mejores hembras, no se controla la fecundidad, el apareamiento ocurre casi al azar y se produce una suerte de degeneración genética que implica a largo plazo que los animales tiendan a disminuir de peso o, en todo caso, a no aumentar. Obviamente, para que la consanguinidad se presente como problema los productores tienen que haber reflexionado sobre ello, es decir tienen que tener un conjunto de opiniones, al menos neutrales. Un primer paso fue investigar la manera cómo los productores se representaban y problematizaban las relaciones sexuales entre cuyes. La segunda dimensión que investigamos tuvo que ver con el problema del manejo genético y reproductor más amplio. Una forma de entrada fue preguntarnos por los sistemas clasificatorios de las características de los cuyes. Esto nos indicaría la manera de seleccionar reproductores. Posteriormente veríamos más de cerca el tipo de manejo, poniendo especial atención a las técnicas de control. Finalmente, nos pareció importante ver la manera cómo se reemplazan los reproductores.

Obviamente, el control poblacional de los cuyes depende del consumo, es decir de a cuál se mata y a cuál se deja con vida. Pensamos que las familias introducen un sistema de control demográfico íntimamente asociado al tipo de consumo. Esto sería una manera indirecta de control genético que podría tener ciertas implicaciones, especialmente si estas prácticas iban asociadas con los sistemas clasificatorios existentes acerca de los mejores reproductores y de las

mejores hembras. Una dimensión importante de este control estaría también dado por las técnicas de capturar a los machos. De esta manera se estaría evitando determinado tipo de relaciones sexuales (por ejemplo entre hermanos y entre hijos y madres, aunque no entre padre e hijas y nietas).

Para el manejo alimenticio nuestro punto de partida no sólo fue lo que efectivamente comían los cuyes, sino el amplio sistema de clasificación de las hierbas y pastos. A este nivel nos pareció importante distinguir las hierbas buenas de las malas y, dentro de las primeras, las mejores de las peores. Los criterios de calidad de la alimentación nos estarían remitiendo a sistemas de preferencias y de jerarquía que no necesariamente, podrían estar relacionados con la eficacia sino con otros criterios culinarios como el sabor, la cantidad de grasa, la textura de la carne, etc. En esa dirección y tomando en cuenta los criterios frío-caliente tratamos de ver el modo cómo estos criterios influyen sobre el sistema alimenticio de los cuyes.

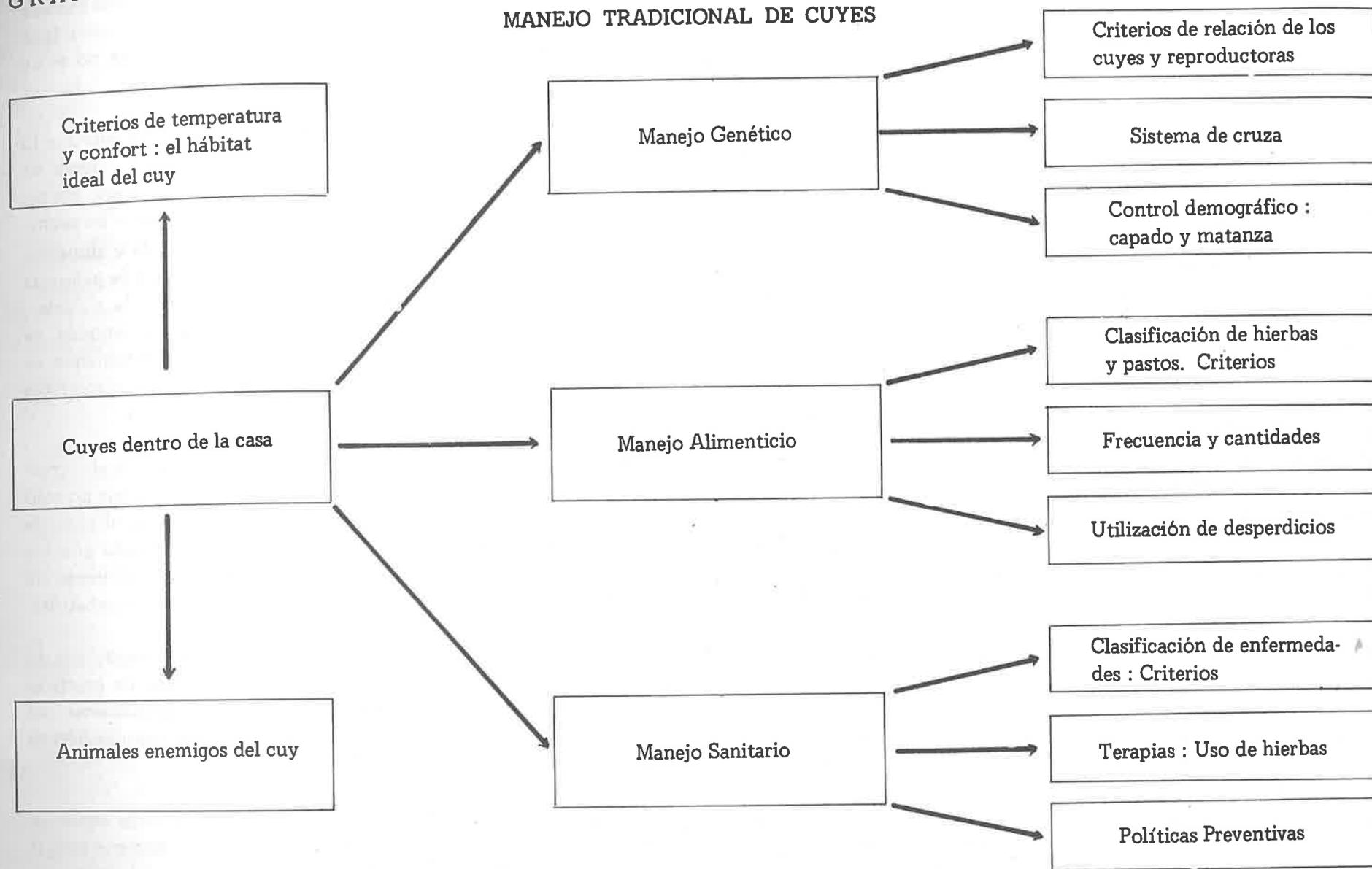
Otro de los problemas que nos planteamos en relación a la alimentación estuvo asociado a las formas terapéuticas. Las hierbas no sólo servirían como alimento sino también como terapia en el caso de ciertas enfermedades. Esta dimensión estaría relacionada con los problemas sanitarios en general y, especialmente, con el modo de clasificar enfermedades, sus causas y la manera de combatirlas.

El manejo tradicional es un manejo "probado" y fortalecido por un sistema de creencias. Se presenta como un conjunto de prácticas legítimas. En el gráfico No. 9 vemos representadas las relaciones que existen entre el conjunto de dimensiones que hemos mencionado en esta sección.

Gran parte de la investigación estuvo centrada en estos aspectos. Esto no sólo permite descubrir el manejo tradicional sino que podría ser una guía para identificar "cuellos de botella" para la asistencia técnica.

GRAFICO No. 9

MANEJO TRADICIONAL DE CUYES



## 6. HETEROGENEIDAD TECNOLÓGICA

El problema de la heterogeneidad tecnológica es, obviamente, un problema empírico. Sin embargo, nos pareció importante en nuestro trabajo de campo partir de los dos polos expuestos : el modelo "moderno" y el modelo "tradicional". El criterio de tradicionalidad es, sin lugar a dudas, el más complicado ya que era posible esperar a este nivel un conjunto de variaciones, las que podrían encontrarse a nivel de instalaciones, manejo genético, alimentación o sanidad. En ese sentido, utilizamos el concepto de modelo "transicional" para todos los casos en los que, al menos uno o algunos de los elementos que definen el modelo moderno, había sido incorporado.

Las ventajas de trabajar en esos tres modelos tienen que ver no sólo con la posibilidad de comparar y ubicar a los productores en una escala, sino también con que era posible describir los cambios que ocurrieron, cuándo y quién los introdujo. En esa dirección era operativo ver si los cambios fueron una consecuencia de la asistencia técnica y de la implementación de los proyectos, o si se debían a otros mecanismos y agentes. Por lo tanto, introduciendo estas variables era probable problematizar alrededor de los diversos mecanismos de cambio, teniendo en cuenta que hay distintas maneras de transitar por el camino del cambio tecnológico. Esto es importante aún desde el punto de vista del análisis de los criterios que los productores utilizan para seleccionar algunos ítems y desechar otros. Si esto se descubre, pensamos, habríamos llegado a un punto interesante de nuestra reflexión : mecanismos de cambio y mecanismos que mantienen la tradición. Sobre esto volveremos tanto en la sección siguiente como en las posteriores.

### "Ritualismo" tecnológico y cambio : problemas

Hasta ahora suponemos que ha quedado claro que uno de nuestros máximos esfuerzos fue estudiar el sistema de categorías y clasifica-

ciones que guían la crianza y manejo de cuyes. Esto nos remitía a un conjunto de creencias, en algunos casos muy profundas y esenciales, en una visión del mundo basada en criterios como el equilibrio de fuerzas y el promedio de las categorías frío-caliente, que paralelamente, se producían a través de un conjunto de relaciones sociales ("obligaciones") y prácticas simbólicas ("sobada"). Por lo tanto, partimos del supuesto que la tradición campesina supone un aparato de conocimiento y de acción sobre la naturaleza que tiene su complejidad simbólica y su lógica social. Esta relación está marcada por un conjunto de rituales.

¿Qué asociamos a la idea de "ritual"? En principio tres aspectos : orden, secuencias que se cumplen y repetición en el tiempo y el espacio. El análisis del cambio tecnológico y de la asistencia técnica no puede soslayar el problema del ritualismo tecnológico. En el campo tecnológico, como en el campo ritual, uno de los aspectos centrales es el de la eficacia instrumental, como ya hemos observado anteriormente. La eficacia instrumental de las tecnologías debe medirse con parámetros relacionados con el sistema ideológico y de valores de los productores. Si esto no ocurriera sería muy difícil encontrar tecnologías alternativas ya que siempre habría una sola solución. Veamos esto un poco más detenidamente. Si el objetivo de los productores de cuyes es mantener en funcionamiento todo el sistema de relaciones sociales que tradicionalmente ha condicionado el manejo y crianza de cuyes, no es necesario que se adopte un nuevo paquete tecnológico que implique que se dé prioridad a la producción para el mercado. Ahora bien, la nueva tecnología implica un conjunto de gastos y recursos monetarios que, de manera indirecta o directa, refuerzan el tipo de relaciones que existían con el mercado. En consecuencia bien puede ser que el rechazo al paquete no sea el rechazo a la "modernidad", sino a ciertas consecuencias de los cambios que se pretenden introducir. De esa manera sería probable que se adoptara un conjunto de prácticas nuevas que puedan mejorar la producción y la productividad sin que por ello se modifique radicalmente la lógica de circulación de cuyes.

Pero ésta no es la única dirección posible ya que existen situaciones de "crisis" en el esquema de producción y reproducción del campesinado. Crisis que puede expresar la falta de tierra, de agua, de páramo y monte, la caída de precios, una alta tasa de migración masculina, etc. Los momentos de crisis son, por lo general, situaciones propicias para que nuevos "discursos" sean escuchados con mayor avidez y con otras motivaciones. Por lo tanto, nuestra investigación estuvo orientada hacia la caracterización del tipo de crisis que las distintas comunidades y productores enfrentan o enfrentaron en coyunturas pasadas.

Si nuestra argumentación es válida esperamos encontrar cierta relación entre crisis y disminución del tipo de control y restricción existentes en las comunidades. Por lo general, las situaciones de un alto grado de ritualismo tecnológico se encuentran en contextos sociales y culturales altamente restrictivos de las innovaciones individuales. Los productores se enfrentan a un conjunto de sanciones que desincentivan la incorporación de nuevas soluciones y alternativas. Por lo tanto preguntarnos por la relación entre tecnología y ritualismo implica conocer toda una serie de cuestiones asociadas al modo cómo las comunidades producen y filtran conocimientos e identificar cuáles son los mecanismos a partir de los que efectivamente se da el proceso de socialización y control.

A los efectos de una mejor comprensión de esta problemática nos pareció prioritario explicitar con la mayor nitidez posible los contextos sociales, económicos y culturales que condicionan las formas de producción y reproducción simbólica de los productores y sus comunidades. Veamos esto con mayor profundidad.

## 7. PROBLEMAS METODOLOGICOS EN LA SELECCION DE CASOS : CRITERIOS

Uno de los problemas principales para probar ciertas hipótesis acerca del cambio social y tecnológico y, por lo tanto, del impacto de los

proyectos tiene que ver, obviamente, con la selección de casos exitosos, por un lado, y no exitoso, por otro lado. Ahora bien, los casos exitosos, no se dan al azar y en consecuencia, dependen de un conjunto de factores que van desde las características del sistema productivo, del sistema alimenticio, de las inserciones mercantiles, del sistema religioso-simbólico, de la pertenencia étnica, hasta el tipo de extensión y la calidad del trabajo de los técnicos. Nosotros consideramos como invariables o constantes, aunque esto no fuera cierto posteriormente, el tipo de asistencia técnica y la calidad de los agentes de cambio. Por lo tanto, nuestra investigación estuvo centrada en la determinación de los aspectos más estructurales de las comunidades. Veamos estos criterios.

### Control y calidad de recursos productivos

Nos pareció central que la implementación de todo proyecto que implique un aumento de la producción y productividad de los cuyes debería tomar en cuenta los factores que condicionan la posibilidad de apropiarse de más pastos y hierbas y de utilizar mayor fuerza de trabajo. Por lo tanto, fue importante determinar la ubicación de las comunidades en diferentes nichos ecológicos, lo que a su vez determina la calidad de las tierras y la posibilidad de incrementar la producción de alimentos para los cuyes. No obstante, este factor por sí solo no explica todo. Por lo tanto, fue central preguntarnos por la cantidad de tierra, las estrategias productivas, la disponibilidad de pastos y hierbas en los montes y páramos, las posibilidades de riego y la disponibilidad efectiva de fuerza de trabajo (especialmente la situación de la mujer pues la producción de cuyes es su espacio específico).

### El factor étnico

Sin lugar a dudas en el mundo de los productores campesinos ecuatorianos el componente étnico es un importante criterio para determinar sistemas socio-culturales. Por lo general, la importancia de las

relaciones comunitarias y el mantenimiento de un ciclo religioso-festivo recargado está íntimamente relacionado con el predominio del campesinado indígena. Así mismo, para el mundo simbólico del cuy y el complejo sistema de creencias al que hemos aludido anteriormente, la variable campesino blanco, campesino mestizo y campesino indígena es de suma importancia. Esto es también válido para el mantenimiento del sistema informal de salud y sus relaciones con el sistema formal.

Por otro lado, no es casual que los procesos de diferenciación económica y la aparición de campesinos acomodados dispuestos a incorporar innovaciones tecnológicas a muchos niveles esté también relacionado con el carácter étnico del campesinado.

#### El factor religioso

Pensamos que el factor étnico por sí solo no bastaría para captar la diversidad de situaciones socio-culturales y, en consecuencia, la dicotomía religión católica y religión protestante nos pareció importante de considerar sistemáticamente en las áreas donde fuera relevante. Es sabido que en ciertas zonas del país ha habido un proceso de división dentro y entre comunidades indígenas a causa de la penetración y expansión del protestantismo. El discurso ideológico protestante enfatiza ciertos aspectos como los de "limpieza", "sobriedad", "decencia" y "ahorro", que podrían tener un impacto sobre la capacidad de aceptar innovaciones. Esto tendría consecuencias a dos niveles: cambios en el mundo simbólico asociado al cuy y una transformación radical del calendario religioso festivo tradicional. Esto implicaría que la circulación de cuyes quedaría restringida a las áreas del mundo doméstico y del sistema de relaciones sociales. Además, por la suma de nuevos valores basados en el esfuerzo personal y en la incorporación de nueva tecnología, una consecuencia adicional podría encontrarse a nivel de aumento de la producción y la productividad y a la ampliación de las relaciones mercantiles.

#### Presencia de los DRI

Aunque los DRI cubren una vasta zona, los proyectos tienen un diferente grado de penetración y alcance que varía de comunidad en comunidad, y dentro de cada una, incluso entre los mismos productores. Este factor es en sí mismo importante y no sólo se relaciona con el modo de trabajo y extensión sino que también nos indica el tipo de organización y receptividad de los campesinos incorporados a los proyectos. Por lo tanto, la presencia del DRI puede indicar varias cosas al mismo tiempo, de allí que este factor sea el de menos peso a los efectos de la comparabilidad, pero, obviamente, es de suma importancia cuando se trata de evaluar los resultados concretos de los proyectos, sus objetivos, su metodología, sus metas y sus logros efectivos.

Los casos de Guamote y de Gualaceo fueron incluidos porque son zonas en donde se implementarían proyectos de cuyes en el futuro.

En el primer caso, el de Guamote, el DRI está presente pero recién se plantea la necesidad de desarrollar un proyecto de cuyes. El caso de Gualaceo es una zona potencial de trabajo de los Proyectos de Desarrollo Comunitario (PDC).

#### Ubicación de los casos en el conjunto de variables

Uno de los problemas centrales es el de comparar nuestros resultados de manera sistemática. La comparación puede hacerse de dos maneras: dentro de cada área o entre comunidades diversas. Para ello las variables mencionadas son de suma importancia ya que nos permiten captar las diferencias y, en principio, extraer algunas conclusiones. En el gráfico No. 11 puede observarse la dispersión de casos en

## 8. HETEROGENEIDAD SOCIAL Y CULTURAL Y HETEROGENEIDAD TECNOLÓGICA : PROBLEMAS PARA LA ASISTENCIA TÉCNICA Y LA CAPACITACION

Uno de los problemas centrales que debe enfrentar la asistencia técnica y la capacitación es el de la heterogeneidad socio-cultural y la heterogeneidad tecnológica. Comencemos con este último aspecto. El técnico enfrenta un sistema de conocimientos y un conjunto de creencias y prácticas que hay que modificar para introducir el nuevo paquete tecnológico. Sin embargo, ese conjunto de conocimientos, "creencias" y prácticas no es homogéneo y puede variar de comunidad en comunidad e incluso, de persona a persona.

Empero los técnicos tienden a manejar su asistencia técnica como si la realidad socio cultural fuera mucho más homogénea.

Por lo tanto, el dilema es fácil de entender : o variedad de planteamientos adaptados a la multiplicidad de situaciones o un planteamiento uniforme.

La segunda alternativa es la que más problemas presenta pero exige menos tiempo y es, por lo general, la que se elige por razones obvias: falta de personal, falta de investigación sistemática, falta de "cuadernillos" que contemplen la complejidad de situaciones, falta de tiempo, necesidad de mostrar resultados a corto plazo, etc.

Frente a esta situación y para garantizar la eficacia de la asistencia técnica se suele elegir métodos que implican la formación de grupos que están ya motivados. Se supone que las diferencias se anularán a partir de la transmisión de la nueva propuesta tecnológica. Si ésto fuera exitoso, y ésto lo vamos a ver con mayor claridad en el caso de Tigualó (DRI Salcedo), un desnivel interno es creado automáticamente y las diferencias tenderán a acelerarse.

Ahora bien, si volvemos a la alternativa que toma en cuenta el con-

junto de situaciones y las trata con mayor cuidado el problema es obvio : no sólo hay que modificar sustancialmente el tipo de discurso, adecuándolo permanentemente a los contextos particulares que condicionan el conjunto de conocimientos, creencias y prácticas de los productores, sino que también la asistencia técnica debe ser más individual.

A través del trabajo de campo se trató de determinar la relación que existe entre los grados de heterogeneidad a distintos niveles y los condicionantes para un nivel correspondiente de asistencia técnica. Una descripción detallada del sistema de conocimientos, creencias y prácticas encontrado permitiría, sin lugar a dudas, un enriquecimiento del futuro trabajo técnico y de capacitación pero a condición que éste se modificara. Las modificaciones pueden darse a dos niveles : a nivel de la metodología de trabajo (en el sentido que hay metodologías que no permiten descubrir las heterogeneidades a las que aludimos continuamente) y a nivel del discurso y de las alternativas que se ofrecen. La complejidad de las situaciones sociales, culturales y tecnológicas debe ser el dato del que se parta y al que se llegue al final con el trabajo de asistencia técnica. Esto lo veremos al final de nuestro informe con mayores detalles.

## 9. UN MODELO DE CAMBIO SOCIAL Y TECNOLÓGICO : IDENTIFICACION DE "BARRERAS" Y "CUELLOS DE BOTELLA"

En primer lugar es necesario diferenciar "barrera" de "cuello de botella". Para nosotros una barrera es un elemento más o menos permanente y que tiene características estructurales, como por ejemplo, la cantidad de tierra o la disponibilidad de riego o el ciclo religioso-festivo. Un cuello de botella, por el contrario, es un obstáculo coyuntural y por lo tanto, transitorio y que puede ser removido con mayor facilidad. Un ejemplo de ésto es la mejora en la cantidad de pasto que se da a los cuyes, en el piso de los cubículos, en las estrategias de comercialización, en los precios o en el crédito dispo-

nible. Aunque a este nivel las dificultades pueden ser grandes es posible pensar que ciertos cambios a nivel de políticas que no afecten grandes intereses pueden implementarse con mayor celeridad.

Para entender estos mecanismos así como para poder explicar ciertas "resistencias" es necesario identificar con claridad qué es lo que se quiere cambiar. En nuestra investigación nosotros asumimos que los cambios propuestos se refieren a lo siguiente :

- Instalaciones : problemática de criar a los cuyes dentro o fuera de la casa, modificación del hábitat del cuy y mejoramiento del hábitat del productor.
- Manejo genético : problemática de apareamiento consanguíneo y del mejoramiento genético de los cuyes.
- Alimentación : mejor aprovechamiento de los recursos disponibles y una mejor conversión de éstos en Kgs. de carne y proteínas.
- Sanidad : mejor identificación, mejor prevención y mejor cura de las enfermedades.

Los cambios a este nivel producirían cambios positivos a nivel de la producción, la productividad y la calidad de los animales producidos.

El segundo problema es cómo identificar las barreras y los cuellos de botella. Para ello nosotros utilizamos los criterios que han sido expuestos anteriormente. En primer lugar, el análisis cuidadoso de los sistemas productivos y las formas de circulación del cuy en las distintas esferas económicas y sociales. Así por ejemplo, la ampliación de las relaciones mercantiles o la crisis de la economía campesina o cambios como una mayor secularización o sea una disminución del nivel de exigencias del calendario religioso-festivo por la adopción del protestantismo pueden crear condiciones favorables para la

adopción de alternativas tecnológicas. En segundo lugar, un examen cuidadoso del sistema de conocimientos, creencias y prácticas para los efectos de encontrar los quiebres y puntos débiles existentes. Esto tiene implicaciones sociológicas importantes ya que discontinuidades a este nivel significa que, por un lado, lo que no se discutía puede discutirse, es decir, se convierte en opinión y, por otro lado, que puede haber una disminución del grado de control y restricción que las comunidades ejercen sobre los productores individuales. Obviamente, toda introducción de cambios no se generaliza sino a largo plazo y, en consecuencia, comienza individualmente o a partir de acciones de pequeños grupos que están dispuestos a correr ciertos riesgos.

La hipótesis más importante de nuestro trabajo en relación al cambio tecnológico está en vinculación con las consecuencias de la ampliación de las relaciones mercantiles. Esto se da a distintos niveles, tanto en la producción como en la creación de condiciones favorables para la secularización. Ello implica, casi automáticamente, que el productor y las comunidades se enfrenten a nuevas situaciones de poder y que, por lo tanto, pasen a vivir en contextos heterogéneos y ésto nos parece central, la tecnología moderna tiene más poder y se presenta provista de mayores recursos y alternativas. Al mismo tiempo la ampliación de las relaciones mercantiles tiene consecuencia sobre las estrategias productivas del cuy. Veamos este segundo aspecto más de cerca.

La circulación de los cuyes en los contextos sociales y religioso-festivo implicaba o que podían ser consumidos internamente, aumentando de esta manera la provisión de proteínas de cada grupo doméstico, o que podían ser vendidos en el mercado. Aquí es central preguntarnos por las barreras que provienen del sistema de relaciones sociales y del calendario festivo. Si estas barreras son realmente fuertes es posible esperar ciertas resistencias o, en todo caso, mecanismos de selección que suponen un proceso básico de diferenciación en el destino de la producción.

Esto significa que, por un lado, hay ciertos valores de uso que siguen produciéndose tradicionalmente, como por ejemplo el maíz o cierto tipo de cuyes y, por otro, ciertos bienes que se producen con la incorporación de elementos del nuevo paquete tecnológico, como por ejemplo nuevas variedades de papa o determinado tipo de cuyes (los cuyes mejorados). Si dichas barreras no son fuertes tendremos sólo cuellos de botella como, por ejemplo, la cantidad de recursos productivos que se pueden movilizar eficazmente a nivel de precios en el mercado.

Sin embargo, no todo cambio se produce linealmente, es decir, en la dirección esperada. ¿Cuál es la dirección esperada de todo proceso de modernización agraria? El modelo parece ser el siguiente :

1. Cambio tecnológico que produce un aumento de la productividad y de la producción, aumento del excedente comercializable, aumento de las ventas en el mercado (predominio de los valores de cambio), aumento de los ingresos y reducción de la circulación y consumo del cuy a nivel de las relaciones sociales y el calendario religioso-festivo. Este cambio, obviamente, existe en el Ecuador y podemos verlo en algunos de los estudios de caso;
2. Cambio tecnológico, aumento de la producción y productividad que no se generaliza al conjunto de productos sino que sólo es válido para algunos, es decir para los que se definen como mercancías por excelencia. Aquí hay un proceso de cambio parcial que no afectaría la producción de cuyes sino indirectamente. Por lo tanto es posible predecir que dado este caso, tendríamos una situación típica de diferenciación entre los productos destinados al consumo de la comunidad y los productos enviados para su venta en el mercado.

Una consecuencia de ésto es que se mantendría la complejidad simbólica del cuy y la forma de circulación en los contextos tradicionales.

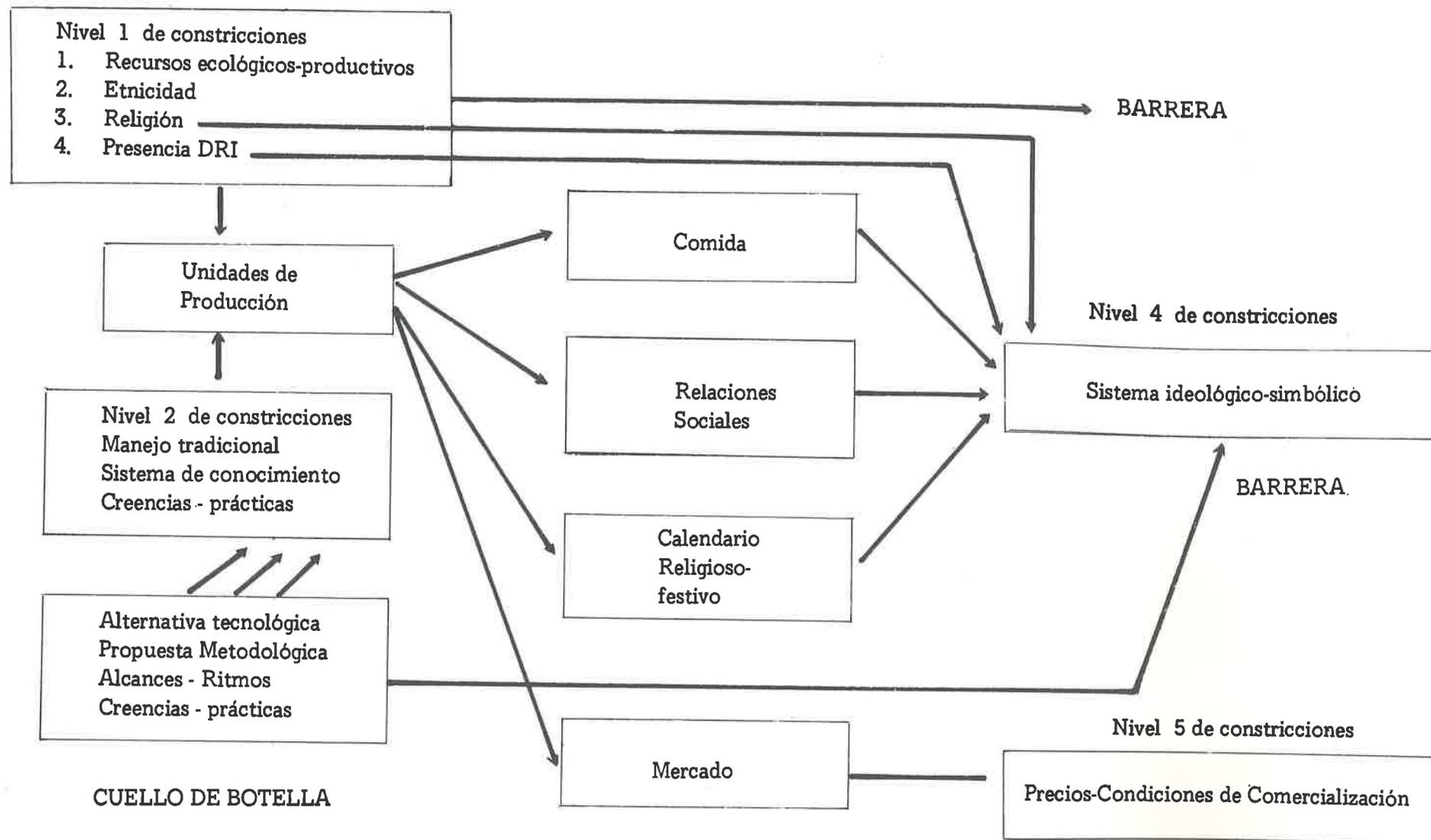
3. Cambio tecnológico, aumento de la producción y productividad que se generaliza y que, por lo tanto, abarca al cuy. Hay más cuyes, hay más ventas, hay más ingresos, pero así mismo se mantiene o se fortalece la circulación a nivel de los contextos tradicionales, en otras palabras, ni las relaciones sociales complejas ni el calendario festivo-religioso desaparecen.

En todos los casos estamos aceptando que ha habido un "debilitamiento" del complejo conocimiento, creencias y prácticas tradicionales. Esto ocurre no sólo por la presencia de los técnicos sino por la presencia fundamental de las agencias modernizadoras del Estado a nivel de educación y salud y también porque el campesinado ecuatoriano es de gran movilidad geográfica y social. Sin embargo, los ritmos y la profundidad de estos cambios varían de región a región y de comunidad a comunidad. En nuestro modelo nosotros elegimos la estrategia de considerar el sistema ideológico-simbólico como una barrera importante para la introducción del nuevo paquete tecnológico. El estudio de caso nos colocará frente a sistemas en transición más que frente a sistemas ideológicos cerrados.

Finalmente, quisiéramos, a modo de resumen, definir los factores que consideramos "cuellos de botella" : a) el modelo tecnológico y b) el nivel de precios de los cuyes.

Lo del modelo tecnológico tiene su importancia , pues es posible avanzar más rápidamente en su adopción si se cambian ciertos elementos, como por ejemplo, sugerir instalaciones más baratas que pueden hacerse con los materiales disponibles en la comunidad o en las inmediaciones. Paralelamente, consideramos a los recursos ecológicos-productivos y al sistema ideológico-simbólico como "barreras", es decir, como constricciones más profundas y más difíciles de cambiar para los efectos de producir aumentos sensibles en las estrategias productivas a corto plazo. Esto lo vemos representado en el gráfico que se incluye en la siguiente página.

PRESENTACION DEL MODELO DE CAMBIO



## CAPITULO II

### SINTESIS DE LOS ESTUDIOS DE CASO

Presentamos a continuación un resumen de los estudios de caso. Nos ha parecido conveniente realizar esta síntesis para comodidad del lector, en ella se destacan sucintamente los aspectos centrales y más interesantes de los casos analizados. Para una lectura detallada de los aspectos específicos de cada caso el interesado puede trasladarse a la segunda parte de este estudio donde se presenta cada uno en toda su extensión

## 1. SELECCION DE LOS CASOS ESTUDIADOS

Los estudios de caso, en un total de ocho, fueron llevados a cabo en la zona de Salcedo, provincia de Cotopaxi; en la zona de Quimiag-Penipe, provincia del Chimborazo; en la zona de Guamote, provincia del Chimborazo; y en la zona de Gualaceo, provincia del Azuay. En las dos primeras áreas se tomaron zonas en que funcionan proyectos de Desarrollo Rural Integral.

Para la selección de las comunidades donde se debía efectuar cada

estudio de caso se tuvo en consideración un conjunto amplio de aspectos. Entre ellos se destacó : la altura en la que se ubica el nicho ecológico de cada comunidad; la provisión escasa o adecuada de recursos naturales como tierra, agua y pastos; el factor étnico, es decir, la predominancia de población mestiza o indígena; el factor religioso, o sea el carácter básicamente católico o protestante de la población; y la existencia o no de un proyecto de cuyes en ejecución implementado por el correspondiente DRI.

Combinando las diversas variables se llegó a la selección final de las ocho comunidades. Cuatro de ellas están ubicadas entre los 2.200 y los 3.000 metros sobre el nivel del mar, las cuatro restantes sobre los 3.000 metros. En cinco de ellas los factores tierra y agua son escasos, en tanto que en tres son considerados adecuados. Tres comunidades son de carácter mestizo, una es mixta y cuatro son indígenas. Hay siete comunidades católicas y una protestante. Por último, en cuatro de las comunidades elegidas se implementan proyectos de modernización de la crianza de cuyes, en tanto que en otras cuatro no existe programa alguno de estas características. En el gráfico No. 11 se describe en detalle la distribución de las comunidades elegidas en relación a cada una de las variables mencionadas.

Las comunidades elegidas son Tigualó, Llactahurco y Chirinche, en el DRI-Salcedo; Ayanquil y Guzo de Quimiag en el DRI Quimiag-Penipe; Chismaute Telan y Palmira Dávalos en la zona de Guamote; y Sharván en la zona de Gualaceo.

## 2. PROBLEMAS Y LIMITACIONES DE LA INVESTIGACION

El trabajo de campo se realizó en los meses de octubre y noviembre de 1983, período de culminación del verano y comienzos de invierno que coincide con la etapa de las siembras en la mayor parte de las comunidades. No obstante, existen ciertas peculiaridades locales que son detalladas en la presentación pormenorizada de cada estudio de caso.

	Nichos ecológicos + 3.000 Entre 3.000 - 2.200 mts 3.500 Entre 3.000 - 2.200 mts.		Factor Tierra		Agua		Pastos		Factor étnico			Factor Religioso		Presencia DRI (Proyecto Cuyes)	
	Escasa	Adecuada	Escasa	Adecuada	Escaso	Adecuado	Blanco-mestizo	Mixta	Indígena	Católico	Protestante	SI	NO		
DRI - Salcedo	Llactahurco Chirinche	Tigualó	Tigualó Chirinche	Llactahurco	Tigualó Llactahurco	Llactahurco	Tigualó Chirinche	Llactahurco	Tigualó	Chirinche	Llactahurco	Tigualó Chirinche Llactahurco	Tigualó Chirinche Llactahurco		
DRI-Quimiag-Penipe.		Ayanquil Guzo de Quimiag	Ayanquil Guzo de Quimiag		Ayanquil Guzo de Quimiag		Ayanquil Guzo de Quimiag		Ayanquil	Guzo de Quimiag		Ayanquil Guzo de Quimiag		Guzo de Quimiag Ayanquil	
Guamote	Chismaute Palmira Dávalos		Palmira Dávalos (crisis ecológica)		Chismaute Palmira Dávalos	Palmira Dávalos Chismaute					Chismaute Palmira Dávalos	Chismaute Palmira Dávalos		Chismaute Palmira Dávalos (preestudio)	
Gualaceo		Sharván	Sharván		Sharván		Sharván		Sharván			Sharván		Sharván	
TOTALES	4	4	5	3	5	3	4	4	3	1	4	7	1	4	4

El método utilizado se basó primeramente en el análisis de los documentos de trabajo de las instituciones presentes en la zona, fundamentalmente los antecedentes aportados por los respectivos proyectos DRI; por el Proyecto de Desarrollo Comunitario, PDC, en la comunidad Sharván-Gualaceo; por el material aportado por el Instituto Nacional de Capacitación Campesina del Ministerio de Agricultura, INCCA; y por antecedentes obtenidos de otras fuentes. En base a ellos se tuvo la información necesaria para un primer diagnóstico de las características climáticas, ecológicas, de tenencia de la tierra, de sistemas productivos y de población en cada comunidad.

En segundo término, se procedió a visitar cada comunidad con el objeto de recolectar información directamente. Se utilizaron para ello entrevistas a informantes calificados, observación directa y observación participante. Donde correspondía, se tomó contacto, además, con los técnicos del programa de cuyes de los respectivos DRI. No obstante, este último paso se llevó a cabo para completar información o para corroborar críticamente las conclusiones obtenidas del contacto directo con las comunidades por cuanto el carácter antropológico de la investigación recomendaba la máxima valoración de la percepción de los propios campesinos.

Una de las mayores limitaciones que se debió enfrentar, fue el escaso tiempo disponible para la recolección de información directa en las comunidades elegidas. Es sabido que los campesinos suelen ser reacios a entregar información sin conocer el origen de los investigadores, sus objetivos y el beneficio que les aportará el estudio en curso. Como se señala en la introducción, este hecho complotó contra la homogeneidad de la información obtenida aunque, creemos no en contra de su calidad. De todos modos, fue posible conseguir los antecedentes necesarios en la mayor parte de las variables consideradas, para arribar a conclusiones válidas y coherentes.

En el mencionado gráfico No. 11 se explicitan las características

generales de las comunidades donde se realizó el estudio. Para obtener una visión global recomendamos al lector analizar dicho cuadro las veces que sea necesario. Dada la complejidad de las características específicas de cada comunidad en relación a variables como la forma de tenencia de la tierra, dotación de recursos, formas productivas y características de la población de cada una, recomendamos remitirse a los estudios de caso incluidos íntegramente en la segunda parte de este estudio cuando se estime conveniente.

En los párrafos siguientes nos centraremos específicamente en los aspectos directamente ligados con la producción, consumo, valoración simbólica y comercialización del cuy.

### 3. EL MODELO DE LAS PRACTICAS PRODUCTIVAS

#### Los alimentos del cuy y su selección

En las comunidades estudiadas el principal alimento utilizado en la crianza de cuyes lo constituyen diversos tipos de hierbas silvestres. Estas crecen entre los cultivos o son obtenidas en diversos lugares como las tierras comunales o, simplemente, el monte. Los campesinos conocen y clasifican cuidadosamente las hierbas silvestres distinguiendo aquellas que pueden ser utilizadas como alimento de aquellas otras de carácter venenoso o dañino.

Además de las hierbas silvestres, el cuy es alimentado con restos de los cultivos como hojas de maíz, envoltura del choclo, rebrotes de alfalfa, rastrojos de cebada. También se le arrojan las partes no utilizadas de los alimentos humanos tales como cáscaras o desperdicios de cebolla, col, papas, zanahoria y otras. Estas últimas confieren a la carne del cuy, según aseguran, una mejor calidad y sabor.

Después de las cosechas y entrado ya el verano, comienzan a escasear las hierbas y tampoco se cuenta con rastrojos de las cosechas. En ese momento el cuy y el resto del ganado sufren las penurias de la falta

de alimento. Ante esta situación de competencia alimenticia se produce una reducción del plantel de cuyes motivado tanto por dicha carencia como por el consumo del mismo. En épocas de escasez el plantel de cuyes constituye, de hecho, una reserva alimentaria para el campesino.

Esta situación no se da del mismo modo y con la misma intensidad en las diversas comunidades. En aquellas en que la penuria de hierbas es menor, el plantel se reduce levemente. En aquellas otras en que la falta de hierbas es fuerte o casi total, la reducción del número de cuyes es también fuerte.

Alternativamente, en las épocas de penuria, el cuy recibe como alimento alfalfa o pasto utilizado en la mantención del ganado mayor. Esta alternativa se da, sobre todo, en los casos en los cuales el campesino cuenta con producción propia de aquellas o con recursos monetarios para adquirirlas. Naturalmente estos casos son los menos.

El cuy es alimentado dos veces al día. En la madrugada, cuando se inician las labores, y al atardecer, cuando la actividad termina. En la mañana recibe, generalmente, las hierbas recolectadas el día anterior.

Los campesinos no dan de beber agua al cuy. Piensan que dicho líquido le produce el "torzón" o hinchazón por formación de gases intestinales, que es una de las causas de la muerte del animal. Los técnicos aseveran, por su parte, que el agua no le ocasiona daño alguno y que el torzón es producido por el consumo de ciertas hierbas que contienen exceso de humedad.

Para prevenir el torzón, además de la privación de agua, los campesinos cuidan de que las hierbas no estén demasiado húmedas. Sin embargo, como el animalito satisface sus necesidades de agua obteniéndola de la humedad natural de las hierbas, en verano suelen humedecerse éstas cuando están demasiado resacas. El campesino clasifica las hierbas en "frías" y "calientes" lo que, de alguna manera,

dice relación con su contenido de humedad. Combina entonces las hierbas de modo tal que no haya exceso de una o de otras en la alimentación de sus cuyes.

### Instalaciones

En la casi totalidad de los casos observados el cuy es criado al interior de la vivienda. Cuando ésta se encuentra conformada por un sólo espacio, lo que hemos denominado casa-habitación, los cuyes merodean por toda la vivienda, pero duermen bajo o al lado del fogón durante la noche. Cuando se trata de una vivienda que posee a lo menos dos ambientes -generalmente la cocina y el dormitorio- los animales son mantenidos en el espacio reservado a la cocina, durmiendo también al lado del fogón, que les proporciona calor. Aseveran que el humo del fogón, que respiran dada su proximidad, confiere mejor sabor a la carne del cuy.

Los cuyes suelen dormir sobre la paja recolectada para prender el fogón al día siguiente. Según explican los campesinos dicha paja es "caliente" y les aísla de la tierra del piso que es "fría".

En algunos casos -no considerando aquellos correspondientes al programa de cuyes de los DRI- los campesinos han hecho intentos de trasladar la crianza fuera de la vivienda. No obstante indican que los resultados han sido negativos. Por una parte, los animales están expuestos a sus depredadores o enemigos naturales, por otra, les afecta el frío. Por una razón u otra, los cuyes criados fuera de la vivienda han terminado por morir.

Empero, en la comunidad de Sharván, conformada por mestizos y ubicada a una altura no excesiva -2.800 metros sobre el nivel del mar- se observaron algunos casos en que los campesinos mantienen crianzas de cuyes fuera de las viviendas. En lo fundamental, aducen para ello razones de higiene. No obstante, para prevenir los efectos del frío, suelen temperar las cuyeras calentándolas mediante la quema de paja seca.

Cuando la crianza está ubicada dentro de la vivienda, junto a la cocina, suelen limpiar el lugar entre una vez al día (Sharván), y una vez a la semana (Chirinche Alto), aunque lo normal es hacerlo dos o tres veces por semana. Barren, recogiendo la majada y otros restos, y, en algunos casos, esparcen ceniza. En otros, el barrido es realizado con hierbas a las que se confiere algún poder medicinal o insecticida.

Como se señaló en esta descripción no se han considerado las cuyeras de los programas de crianza respaldados por los DRI, a las cuales nos referiremos más adelante.

### Manejo genético

El manejo genético en la totalidad de los casos observados es de carácter tradicional. La crianza se inicia con la conformación de la pareja de recién casados. Estos reciben de sus padres los cuyes macho y hembra que serán la base de la cuyera. La selección de estos progenitores se fundamenta en razones de buen tamaño y peso; de colorido, aunque éstos son variables con excepción de los cuyes negros que, en general, no son aceptados; de tipo de pelaje, prefiriéndose los de pelo corto; y la cantidad de dedos. Los cuyes que poseen 5 ó 6 dedos son considerados como los mejores, en tanto que aquellos que poseen menos son considerados como de menor valía.

El último criterio se contradice abiertamente con las propuestas de los técnicos. Estos aseguran que los cuyes de 5 ó 6 dedos son, justamente los de menor valor genético. Por tanto, el criterio de manejo genético de los campesinos se contrapone al propuesto por los técnicos en lo que a selección de ejemplares se refiere.

La crianza se realiza manteniendo en el mismo espacio a la totalidad del plantel sin hacer separación alguna. De esta manera conviven el macho, "yayacuy"; las hembras preñadas, "mamacuy"; los machos aún muy jóvenes, "maltones"; los machos ya desarrollados, "maduros"; y los gazapos, "guaguacuy".

En estas condiciones los acoplamientos se producen sin control de ningún tipo. Los campesinos aseveran no saber quién se cruza con quién y se muestran algo divertidos ante la preocupación. Se produce, en consecuencia, el fenómeno de la consanguinidad, es decir del cruce entre ejemplares procedentes del mismo padre o madre, o de los padres con las hijas. Además, para la hembra recién parida no existe período de descanso entre un parto y el próximo acoplamiento dándose el caso que éste se produce a las pocas horas de haber nacido los gazapos.

La mantención del plantel de cuyes sin separación alguna, constituye otra anomalía desde el punto de vista del manejo moderno. La separación es recomendada para evitar la consanguinidad, que es una causa más de desvalorización genética de los animales. Del mismo modo, es necesario asegurar un espacio separado a las madres y sus gazapos, eliminar los animales más viejos y evitar la proliferación de machos.

En la práctica los campesinos aplican algunos criterios que aparentemente se vinculan a los anteriores. En primer término, se tiende a la mantención de un sólo macho reproductor. La existencia de varios machos jugando este rol produce constantes peleas al interior de la cuyera lo que se evita eliminando el exceso. Del mismo modo, se eliminan las hembras más viejas con varios partos realizados.

La práctica aludida no contribuye a reducir el fenómeno de la consanguinidad, por la vía de mantención de un sólo macho reproductor, ya que está emparentado con las hembras de la cuyera. Por tanto, estas prácticas son claramente insuficientes desde el punto de vista genético.

### Manejo sanitario

Las enfermedades principales que afectan al cuy son : la coccidiosis, la salmonelosis, las neumonías y el torzón. Las dos primeras tienen

carácter infeccioso, la tercera es debido a enfriamientos y la cuarta es una producción excesiva de gases intestinales.

En general los campesinos no tienen un conocimiento claro de las enfermedades, sus causas y la manera de sanarlas. La forma en que describen los síntomas es poco clara. El torzón lo asocian al consumo de ciertas hierbas húmedas, lo que es verdadero, pero también a beber agua, lo que sería falso de acuerdo a los técnicos.

No cuentan con medicinas apropiadas para combatir las enfermedades mencionadas. Cuando se presenta un brote del "mal", sea una u otra enfermedad contagiosa, reaccionan aislando a los animales sanos de los enfermos e intentando desinfectar la cuyera por diversos medios como el uso de hierbas medicinales, de agua caliente o más recientemente de creso.

Además de las enfermedades citadas conocen los parásitos externos como la pulga y el piojo. Los combaten con hierbas de carácter medicinal, pero también suelen usar insecticidas.

En suma, a nivel de manejo sanitario predominan las prácticas tradicionales, pero hay una tendencia a incorporar métodos más modernos. Sin embargo, es necesario incrementar la información y la asesoría técnica por el carácter ambivalente de la tecnología moderna bien aplicada puede producir indudables beneficios, mal aplicada sus perjuicios son terribles.

Los animales depredadores del cuy son el perro, el gato, el ratón ("pericote", en algunas comunidades), el "chucuri" y el lobo. El perro y el gato son impedidos de entrar a las casas de modo permanente. Tampoco se les da restos de cuy para evitar que desarrollen preferencias por el animalito. El ratón es combatido por medio de trampas y veneno, además se tapan los agujeros por donde podría penetrar a la cocina. El "chucuri", mencionado insistentemente por los campesinos en varias comunidades, es combatido mediante

ruidos, impregnación de los alrededores de la vivienda con substancia de olor fuerte (agua de pescado hervido, ciertas hierbas, caucho, plástico). Aparentemente un elemento que ahuyenta tanto al "chucuri" como al "pericote" del techo de la vivienda es el humo del fogón.

Además de los mencionados, en algunas comunidades se indican a otros enemigos del cuy como ciertos gusanos y sapos. El consumo del orín de este último con las hierbas que come el cuy, produciría la muerte del roedor. En un par de comunidades se señaló la presencia de lobos que merodeaban por los alrededores.

#### Cantidad y variaciones

En la totalidad de las comunidades visitadas se observó la crianza de cuyes por parte de cada familia. Esta está estrechamente ligada a la constitución del hogar. Existe el dicho "no hay mujer sin cuy", que ejemplifica bien el valor que la tradición asigna al animal.

Empero, pudieron observarse situaciones en la que había familias que no poseían cuyeras en los momentos de nuestra visita. Esto se debía, fundamentalmente, a situaciones de carencia. En momentos de falta de recursos, puede darse el caso que los cuyes sean exterminados por una enfermedad y que no existan los medios para renovar de inmediato la crianza adquiriendo nuevos ejemplares. No obstante, esta situación es mal vista en el contexto social. Mantener la crianza de cuyes no obedece sólo a una necesidad alimenticia, constituye también parte de una tradición y confiere, por tanto, un cierto prestigio al poseedor de los animales. Esto tendremos ocasión de valorarlo más adelante, cuando veamos la importancia del consumo del cuy en ciertos contextos sociales, consumo que no puede ser reemplazado por el de otros animales sin un menoscabo serio del prestigio del campesino anfitrión.

Toda regla tiene su excepción. Así fue que en el caso de la comuni-

dad mestiza de Ayanquil pudimos constatar la presencia de una familia que no consumía cuyes, ni poseía cuyera de modo permanente. La razón aducida : la semejanza del cuy con el ratón.

La cantidad de cuyes que mantiene cada familia es relativa, tanto al interior de cada comunidad como entre las diversas comunidades estudiadas. Existe una estrecha relación entre la cantidad de recursos productivos y la cantidad de cuyes mantenidos. En la comunidad de Llactahurco, que cuenta con tierra y pastos en cantidad adecuada, el número promedio aproximado de cuyes fluctúa entre 80 en verano y 100 en invierno. En el caso opuesto se encuentra la comunidad de Palmira Dávalos, donde la disponibilidad de tierra y pastos es escasa, en que el promedio de cuyes por familia en verano se reduce a 9 animales. El resto de las comunidades muestra situaciones intermedias entre las descritas.

El plantel de cuyes fluctúa durante el año en función de dos variables: la disponibilidad de hierbas y pastos y el consumo excepcional, es decir, las fiestas. Como hay una severa reducción de la disponibilidad de pastos en verano, prácticamente en todas las comunidades se reduce el plantel de animalitos. Otro tanto ocurre en los períodos de fiestas en que también hay una reducción importante de la cantidad de cuyes. Empero, la programación de fiestas es bastante variable de comunidad en comunidad. En algunos casos ha habido una reducción de número por efecto, justamente, de la escasez de recursos. En otros, la reducción del consumo del cuy en las actividades festivas ha tenido un origen religioso, como es el caso de Palmira Dávalos, donde se ha introducido el protestantismo.

En suma, la mayor parte de las veces las prácticas productivas pueden ser calificadas lisa y llanamente de tradicionales. No obstante, se observa en algunas comunidades una mayor permeabilidad a criterios de tipo moderno como el traslado de las cuyeras al exterior de la casa o una mayor preocupación por el aseo de la cocina donde se realiza la crianza (Sharván), o el uso de ciertos desinfectantes e insecticidas.

#### 4. EL CUY COMO ALIMENTO

##### Valoración de la carne de cuy

La carne del animal es altamente valorada. Es considerada siempre como la de mayor valor nutritivo, como la de mejor sabor y se le confieren, incluso, propiedades curativas. Sobre este último tópico hay fuertes variaciones de comunidad a comunidad, estrechamente ligadas con lo que hemos denominado proceso de "secularización". Es decir, cuando hay un retroceso o pérdida de la tradición mágico religiosa, hay también una desvalorización de las propiedades curativas asignadas a la carne del cuy.

En la lógica de los "frío" y lo "caliente", que está presente pero cuya validez es variable de una comunidad a otra, la carne de cuy es considerada como "caliente". Existe una escala de carnes calientes cuya gradación es la siguiente de mayor a menor : cuy, res, cerdo. Las carnes frías cuya jerarquía de menos a más fría es : ovino, conejo, gallinas. En esta ordenación, el cuy está ubicado en la cúspide, siendo la carne más caliente, por tanto, la más valiosa. Siendo así, es reservada para las mejores ocasiones familiares y sociales. Esto no niega su consumo en el contexto cotidiano allí donde existe como hacerlo.

##### El consumo del cuy

El cuy es consumido en el medio de la familia y en contextos sociales como fiestas religiosas y de carácter comunal. En el medio familiar el cuy puede ser consumido de forma cotidiana y de manera excepcional. El consumo cotidiano está en relación directa con la disponibilidad de animales, es decir con la cantidad de cuyes presentes en la cuyera. En la comunidad de Llactahurco, de indígenas católicos, confiesan consumir cuyes dos veces a la semana. Evidentemente hay una estrecha relación, en este caso, entre consumo cotidiano, cantidad de cuyes disponibles en la cuyera y dotación de recursos de que dispone la comunidad. Recordemos que Llactahurco es una comunidad con una adecuada provisión de tierras y pastos.

En el caso de comunidades con menor dotación de recursos naturales y, por tanto, con menor disponibilidad de animales, como Palmira Dávalos, el consumo del cuy adquiere un carácter excepcional, sea de carácter familiar o social.

Cuando hay disponibilidad de cuyes para el consumo cotidiano, una o dos veces a la semana en el mejor de los casos, se opta por formas simples de preparación. En Tigualó el cuy para el consumo cotidiano se prepara como sopa, locro, colada o seco. No obstante, aún en el medio familiar hay una forma de distribución particular del cuy, de acuerdo con la jerarquía existente. En Chirinche Alto, esta jerarquía establece que al padre le corresponden los brazos; a la madre e hijos mayores, las piernas; a los hijos menores, las costillas o cabeza. Sin embargo, esta práctica que abarca a la mayor parte de las comunidades, no es generalizable a todas. Así en el caso de la comunidad mestiza católica de Ayanquil no hay preferencias especiales por las diversas partes del cuy.

En el contexto familiar el consumo excepcional del cuy se da cuando hay ciertos acontecimientos especiales: visita de un "compadre", retorno del padre o los hijos que vuelven de una migración prolongada. En ese caso la preparación del cuy adquiere una mayor complejidad. En general se opta por el consumo del cuy asado o del ají de cuy. En este último caso se trata del cuy asado el que se sirve con una salsa preparada con la sangre del animal, más cebolla, leche, papas y otros ingredientes. No obstante, hay variaciones locales en las formas de preparación y, por tanto, de las maneras de servirlo.

Otras situaciones del medio familiar apta para el consumo excepcional del cuy son aquellas que relacionan el ciclo de vida de las personas con la religiosidad católica: bautizo, confirmación, matrimonio, fallecimiento. También las actividades previas a estas ceremonias como la petición de mano de la novia, o el "pedir compadre", como suele decir en la comunidad indígena de Guzo de Quimiag.

En el contexto social, el consumo del cuy se asocia a las festividades ligadas al calendario católico. En el marco de ciertas fiestas asocia-

das a la religiosidad se suele designar un "prioste" que asume el patrocinio de la fiesta. Para ello suele ser ayudado por otras personas, denominadas "jocheros" (Tigualó) que les entregan cuyes en espera de su devolución cuando les llegue a ellos el turno de oficiar de "priostes".

Hay otras situaciones en las cuales se consume cuy como son aquellas asociadas a actividades productivas -"cambiamanos", "relaciones al partir"- a presencia de autoridades, al fin del año escolar. No obstante, por tener un carácter en que el cuy actúa más como articulador simbólico, volveremos a ellas más adelante.

#### "Matada" o faenamamiento y prácticas alimenticias

En general es posible distinguir tres maneras de dar muerte al animal: en una, se asfixia tomándolo con ambas manos y apoyando fuertemente su hocico contra el suelo impidiéndole respirar; en otra, se asfixia también, pero sujetándolo contra el propio cuerpo con una mano y tapándole el hocico con la otra; en Sharván y Ayanquil lo matan simplemente torciéndole el pescuezo.

Luego de muerto hay prácticas diversas que difieren de comunidad a comunidad. Por ejemplo, es costumbre desangrarlo ya que la carne pierde calidad al prepararlo con la sangre, no obstante dicha sangre puede ser utilizada como abono, caso de Ayanquil, o para el consumo, como en Llahtahurco. En Ayanquil los interiores o "shungos" son dados a los cerdos. El pelado del animal se realiza vertiéndole o sumergiéndolo en agua caliente, lo que permite arrancarle los pelos o lanas. Hecho esto y limpiado el interior del animal puede pasarse a la fase de cocinado propiamente tal.

Como se afirmó anteriormente, existen varios modos de preparar el cuy variando según la ocasión y el lugar. En el contexto familiar se consume de manera más simple generalmente como locro, sopa o seco (frito o asado). En los contextos de mayor importancia, es decir consumo excepcional, se prefiere el cuy asado o ají de cuy del cual se habló más atrás. Para ilustrar las particularidades y variaciones

señalamos que en Llactahurco se sirve el "runauchu" en eventos familiares de importancia -bautizo, matrimonio- plato que consiste en el cuy asado al que se agrega papas grandes cocidas, salsa de harina de haba, mote de maíz y una tajada de queso. En la misma comunidad se utiliza el "mudado" o "mediano" en las fiestas comunales. Este plato lleva varias carnes asadas -cuy, conejo, gallina, borrego, res- papas grandes cocidas, una tajada de queso y una salsa de leche y cebolla.

El consumo del cuy es variable de comunidad en comunidad. En algunas el consumo cotidiano llega a dos veces por semana. En otras, el cuy constituye un alimento de tipo excepcional. En el primer caso es un componente importante de la alimentación, sobre todo si adicionamos el consumo cotidiano y el excepcional. En los casos de abundancia del animal es evidente que éste constituye un elemento importante para una adecuada provisión de proteínas de origen animal. Sin embargo, esta situación no es generalizable. En todo caso, en todas las comunidades existe la potencialidad de un incremento considerable del consumo del cuy, si se logra un aumento también importante del plantel existente en las cuyeras.

No obstante, para ello es importante superar ciertos obstáculos que aparecen como barreras. Por cierto, la fundamental es la falta de tierras, asociada a la falta de agua y pastos.

## 5. EL CUY COMO ARTICULADOR SIMBOLICO

### El carácter simbólico del cuy

El cuy es una comida, pero no una comida más. Su presencia juega un rol importante como articulador simbólico. Su consumo sanciona cierto tipo de relaciones, de compromisos, de intercambios, de prácticas culturales. El cuy como sancionador de relaciones sociales y como intermediario de prácticas culturales está presente en el mundo doméstico, en los contextos sociales más amplios, en el plano

de la salud. Incluso el cuy tiene poder para predecir el futuro, es también un oráculo.

No obstante, y una vez más, la situación de las comunidades estudiadas es variable y diversa. En comunidades indígenas católicas, como Chismaute Telán, en que no se desarrolla aún un proceso profundo de secularización, el cuy está presente en situaciones diversas desde el medio familiar, los contextos sociales, la medicina tradicional, hasta la predicción del futuro. En cambio, en Šharván comunidad mestiza, aparte del consumo excepcional en fiestas, mingas y visitas, el cuy no juega ningún rol importante como medicina, oráculo o en relación al ciclo fértil de la mujer. Las restantes comunidades se encuentran ubicadas en diversos puntos intermedios. Ayanquil, mestiza y católica, muestra también un avanzado estado de secularización y el cuy no juega rol alguno como medicina u oráculo; no obstante, es importante como articulador social reforzando las relaciones de trabajo "al partir" y el "cambiamanos" o ayuda en el trabajo. Por el contrario en Llactahurco y Guzo de Quimiag su rol como medicina y oráculo sigue siendo considerable.

### En el contexto doméstico y social

El cuy es utilizado como sancionador de relaciones en variadas situaciones. Primeramente, en aquellas estrictamente familiares; segundo, en aquellas ligadas a las festividades religiosas. A ambas nos hemos referido más atrás. Veamos otras situaciones en el contexto doméstico en que el cuy juega un papel de articulador simbólico.

En actividades ligadas a la producción; Se entrega un cuy asado por el préstamo de una yunta (Chismaute). Cuando es necesario demandar ayuda en trabajo, "prestamos", a cambio de devolver esa ayuda del mismo modo, se "brinda" con un cuy asado a cada ayudador (Ayanquil). Después de concluido un contrato de explotación "al partir", se agradece al dueño de la tierra con dos o cuatro cuyes asados, lo que expresa la voluntad de continuar la relación el año

siguiente (Ayanquil). Se visita a "compadres" de otras comunidades en buena situación ayudándoles en la cosecha y llevándoles ocho cuyes asados, a cambio reciben un borrego; esta práctica se denomina "ñuntir" (Palmira Dávalos).

En relaciones con las autoridades o personalidades externas a la comunidad. Es costumbre "brindar" con cuy a las autoridades que visitan el lugar (Palmira Dávalos). También se despide el fin de año escolar ofreciendo cuy a las profesoras (Chismaute).

En el consumo de cuy en los contextos familiares y sociales internos de la comunidad todo el mundo come el animal. En tanto que, a menudo, cuando se trata de "brindar" cuy a autoridades u otros miembros externos quien come es sólo el invitado en tanto que los anfitriones observan pasivamente.

Al igual que en el contexto doméstico la cantidad y la parte del cuy ofrecida indica jerarquía. Lo óptimo es "brindar" un cuy entero. De lo contrario puede ser medio cuy, en cuyo caso la parte más importante es la anterior : brazos, torax y cabeza; siguiéndole en preferencia la parte posterior : piernas y abdomen.

#### El cuy en el contexto de la salud

En las comunidades donde se conserva más fuerte la tradición, generalmente las indígenas, el animal es utilizado en las prácticas sanitarias. En Chismaute, por ejemplo, se suele recurrir a los curanderos para enfrentar las enfermedades. No existe mayor confianza en la medicina moderna. El hospital está ligado a la muerte, se va allí cuando no hay más alternativa. Como no hay curandero en la comunidad se recurre a aquellos que atienden en Guamote los que van allí de otras comunidades. Si éstos no logran producir alivio se va a otros que viven en lugares más lejanos, llegando incluso al Oriente en busca de los más prestigiosos. Hay una especie de escala que va desde los simples remedios caseros, pasando por los curande-

ros "menores" (de Guamote), hasta los curanderos "mayores" (Santo Domingo de los Colorados y Oriente). Si nada de esto produce resultados, se opta por el hospital donde se va a morir.

El primer paso del curandero tradicional es la "limpiada" o "sobada" con cuy para diagnosticar el mal. Se elige un animalito de acuerdo al sexo y características como la edad del enfermo y se le frota con el cuy (1) Luego se disecciona al animal, el cual es examinado prolijamente tanto por el curandero como por la familia y el propio enfermo. Sus características internas indican el mal o enfermedad. La cura consiste en nuevas "sobadas", esta vez de carácter terapéutico, o en ingestión de hierbas o cierto tipo de preparados y comidas. Aquí, de nuevo, reaparece el cuy. Su hiel, excrementos, sangre, grasa y lanas, además de su carne, son base de diversas preparaciones a las que se les atribuye carácter medicinal.

La lista de enfermedades tradicionales difiere de las que conocemos. En algunas comunidades en transición se les denomina enfermedades "del campo". Una lista no exhaustiva de ellas es la siguiente : "palpitación", "mal aire", "espanto", "ojeada", "cogido del cerro", "cuichi". Esta lista corresponde a la tradición de Palmira Dávalos, aunque allí ya no se cree en ellas por la penetración del protestantismo que las ha criticado fuertemente.

Además de las enfermedades tradicionales el animal es utilizado en el tratamiento de enfermedades de "tipo moderno": bronquitis, pulmonía, resfríos. En este caso encontramos que el cuy es valorado por su carácter "caliente" lo que haría eficiente en el tratamiento de enfermedades "frías" como las indicadas. Nos encontramos, en este caso, en una especie de situación transicional en que se combinan elementos tradicionales y el cuy como terapia moderna, (Lactahurco; Guzo de Quimiag; Chirinche Alto).

En estas mismas comunidades el cuy es utilizado como comida o dieta reconstituyente en situaciones como el debilitamiento o el "chu-

(1) En algunas comunidades el cuy elegido debe ser del sexo contrario al del enfermo.

chaquis" o para ayudar a las mujeres en situación previa o posterior a dar a luz.

Hay formas de consumir el cuy como dieta preparto, para ayudar al parto, como dieta post-parto, etc. En estos casos, la valoración terapéutica del cuy corresponde a la calidad de su carne, a su carácter "caliente", a la fuerza que otorga.

El cuy no se utiliza sólo como terapia para las personas. En algunos casos es valorado también como elemento curativo para los propios animales. Así el caldo de cuy es dado a los caballos y los chanchos para mejorarlos y fortalecerlos (Chismaute Telan).

En suma, nos encontramos ante diferentes situaciones que van desde la medicina tradicional, fuertemente ligada a lo mágico -con enfermedades como el "mal aire", el "espanto", el "mal del cerro" y curas como la "sobada" o preparados en base a excrementos, interiores o pelos de cuy- hasta situaciones transicionales en que el cuy es valorado por su carácter "caliente" y reconfortante siendo eficaz ante enfermedades o situaciones de debilidad.

#### El cuy como oráculo

En la mayor parte de las comunidades visitadas se le atribuye al cuy un poder de adivinación una capacidad de presentir lo que ocurrirá. El cuy tiene poder como oráculo. Cuando el animal emite cierto tipo de chillidos éstos son interpretados como señal de lluvia o visitas. En otros casos, cuando además de ruidos característicos se pone inquieto y corretea, ello es interpretado como el anuncio de la muerte de alguien ligado a la casa o al grupo familiar (Palmira; Guzo de Quimiag; Chirinche; Chismaute).

Empero, y al igual que para otras situaciones, en ciertas comunidades mestizas donde la tradición se ha desvalorizado no se atribuye al cuy ninguna capacidad de predecir el futuro (Ayanquil, Sharván).

En síntesis, el cuy está asociado a una compleja gama de prácticas simbólicas, de ceremonias y de rituales ligadas no sólo a la alimentación, sino también a la salud, a las relaciones sociales y a las prácticas productivas. Si bien muchas de estas prácticas pierden fuerza a medida que avanza el proceso de secularización, su importancia es tal que deben ser consideradas obligadamente en cualquier intento de impulsar y respaldar tanto la crianza como el consumo del animal.

#### 6. EL CUY COMO VALOR DE CAMBIO

Hasta el momento hemos visto las diversas maneras en que el animal es comido, ofrecido, usado como medicina, como sancionador de prácticas sociales no mercantiles. Es decir, su valor de uso. Ahora vamos a ver su valor de cambio, su rol como mercancía, como cosa que puede ser vendida a un cierto precio.

El cuy es vendido solo excepcionalmente. En todas las comunidades visitadas se nos dijo que solamente cuando hay situaciones de dificultad en que se requiere de dinero de modo urgente, los cuyes son llevados al mercado más cercano para ser vendidos. En la medida de lo posible no lo venden. Dentro de la comunidad suele ocurrir que algún pariente o "compadre" necesita cuyes para reiniciar su propia crianza. En este caso también puede venderse uno o varios cuyes. No obstante, se trata de una situación excepcional. Solo "rogando" se consigue comprar cuyes, afirma un campesino.

Los cuyes son comercializados en los mercados de las ciudades o pueblos más cercanos -Salcedo, Gualaceo, Riobamba, Guamote-. Los indígenas tienen particulares dificultades para realizar su venta en buenas condiciones dada la mantención de la práctica del "arranche", consistente en que el comprador, generalmente intermediario, arrebató el animal entregándole en cambio una cantidad arbitraria la que por cierto, es mucho menor que su valor en el mercado. El "arranche" no es utilizado contra los campesinos mestizos. Sin

embargo la práctica del "arranche" parece estar en disminución o, al menos, los indígenas oponen una resistencia mayor a ella.

Un segundo obstáculo para el campesino que intenta vender sus cuyes, es la presencia de las intermediarias minoristas que suelen ofrecerles precios bajos por su producto. Apurado por vender el campesino suele negociar con ellas. Como viene de un lugar más o menos alejado y como tiene, además, que comprar ciertos víveres, medicinas u otros productos no tiene tiempo de buscar al mejor postor. Juega a favor del intermediario mestizo el hecho de enfrentarse con un campesino indígena. Diversos medios de presión son utilizados para convencerlo de que venda a un precio bajo. Que el animal está enfermo, que es muy flaco, que está muy caro (Palmira Dávalos).

La baja oferta de cuyes por parte de los campesinos hace que en los mercados observados nunca se encontrará una sobreabundancia de animales. Dicho de otro modo, la oferta es escasa. Ello hace suponer que un aumento de la misma podría ser absorbida sin gran problema. No obstante, si consideramos que una baja oferta persistente genera también cambios en la demanda en el mediano y largo plazo, un aumento brusco de la oferta de cuyes puede implicar también una baja de sus precios.

Una política de estímulo de la crianza y consumo del cuy tiene como primer objetivo aumentar su consumo para reforzar la alimentación del campesino. No obstante, en las comunidades donde el proceso de secularización se ha desarrollado más fuertemente, es posible pensar en que la venta del animal se constituya también en un mecanismo para mejorar los ingresos.

En este caso, es necesario investigar más en profundidad el funcionamiento de las estructuras de comercialización, sobre todo verificar cual es el grado de elasticidad de la demanda para absorber una ma-

yor producción y venta del animal. Evidentemente este aspecto desborda la perspectiva de este estudio.

## 7. EL PROGRAMA DE MEJORAMIENTO DE LA CRIANZA CASERA DEL CUY

### Aspectos Generales

En cuatro de las ocho comunidades visitadas se desarrolla el programa de mejoramiento de la crianza casera del cuy. Sus objetivos fundamentales son mejorar el peso y tamaño de los animales y conseguir incrementos de la producción y la productividad. Para ello, se busca introducir variaciones sustanciales tanto en el manejo productivo como en el manejo sanitario de los planteles.

En el aspecto productivo los medios utilizados son varios. Se propicia la construcción de cuyeras ubicadas fuera de la vivienda, se recomienda la separación de los cuyes según su función y edad aprovechando la mayor disponibilidad de espacio para evitar la consanguinidad dando a las cuyas madres y a sus gazapos espacio autónomo, y se proponen criterios radicalmente distintos a los tradicionales en lo que a selección genética se refiere.

El manejo sanitario implica una mayor preocupación por el aseo y limpieza de la cuyera e introduce técnicas modernas para el control de las diversas enfermedades que afectan al animal. Los criterios de selección de las comunidades y de implementación y administración del programa consideran la participación permanente de la población a través de sus organizaciones.

Para mayor información sobre las características y metodología del programa recomendamos remitirse a los estudios de caso, particularmente el de Tigualó.

## Exitos y dificultades

Las comunidades elegidas fueron Chirinche Alto, Tigualó, Llactahurco y Guzo de Quimiag. La situación del programa es variada de una a otra comunidad. En Tigualó, por ejemplo, el programa marcha bien y apunta al cumplimiento de los objetivos propuestos. En otras comunidades se observa un ritmo más lento de avance, enfrentándose algunas dificultades importantes.

Un elemento central en el éxito del programa parece ser la sistemática y correcta aplicación de la metodología participativa considerada. Cuando ello ha ocurrido, como en el caso de Tigualó, los problemas son menores. A la inversa, cuando se ha tratado de apurar la decisión de la comunidad habiendo un cierto grado de imposición, los resultados son menos positivos (Chirinche Alto y Llactahurco). Como ocurre siempre en los proyectos sociales, el grado de motivación de los sujetos beneficiarios es un elemento clave para el éxito de sus objetivos.

Un resultado llamativo es el contexto en que circulan los cuyes mejorados. Como se afirma en el estudio de caso de Guzo, hay un proceso de dicotomización: los cuyes tradicionales, producidos en las viviendas tienden a circular en el mundo simbólico, en el sistema de valores de uso; los cuyes mejorados tienen una mayor presencia en el mercado, en el sistema de valores de cambio.

Por otra parte, en las comunidades donde el programa ha conocido mayores tropiezos se practica una mezcla entre los criterios tradicional y moderno de manejo en las nuevas cuyeras. Así se verifica que dentro de la cuyera moderna se prenden fogones para calentarla, se arroja exceso de hierba a los cuyes para mantenerlos abrigados, no se separa el plantel, se hacen "zahumerios" para ahuyentar el "mal" (Llactahurco).

## A modo de conclusión

En suma, el programa avanza, si bien se enfrentan limitaciones importantes en el plano de la participación y motivación de la comunidad, en el del manejo de las nuevas cuyeras donde se entremezclan los criterios tradicional y moderno de crianza y en una cierta tendencia a la diferenciación de la circulación de los cuyes mejorados con respecto a los normales.

En este último aspecto valga un comentario final. No es en sí malo que los cuyes mejorados circulen más en el mercado y los "runas" en el contexto de los valores de uso. Que los mejores cuyes sean vendidos puede ser una buena manera de asegurar al campesino ingresos adicionales cuando los necesita. Que el cuy "casero" siga jugando un rol clave en el mundo doméstico y social, donde lo simbólico es fundamental, comprueba la fuerza de la tradición y cultura campesina.

De la inteligente y progresiva compatibilización de las dos situaciones donde circula el cuy depende el éxito del programa. Como veremos en el próximo capítulo IV, ello exige de parte de los técnicos no sólo una aplicación rigurosa de su conocimiento moderno, sino un permanente esfuerzo de adaptación y de creación de soluciones novedosas que muchas veces serán una especie de compromiso entre lo tradicional y lo moderno.

## CAPITULO III

# BARRERAS Y CUELLOS DE BOTELLA: RESUMEN DE LOS HALLAZGOS EMPIRICOS

En nuestro modelo de cambio social y cultural presentado en el capítulo I lo central era la identificación de lo que llamamos barreras y cuellos de botella. Nos parece básico discutir algunos de nuestros hallazgos a la luz de este modelo. Esto tiene, obviamente, consecuencias prácticas para el técnico el cual puede orientar mejor sus investigaciones y resolver también algunos de los problemas que enfrenta cuando sus recomendaciones no son tenidas en cuenta.

Ha quedado muy claro en nuestra investigación que los productores y campesinos ecuatorianos tienen un nivel de "selectividad" y "adopción" de propuestas que en, ningún caso, los convierte en los permanentes "engañados", "estafados" o "dominados".

Nuestro trabajo ilustra lo que muchas veces hemos dicho a lo largo del informe : la creatividad del campesinado de este país. Creatividad que sumada a la complejidad convierte a la extensión en un verdadero arte del "bricolage" (1). "Bricolage" sobre el que volveremos en el último capítulo.

(1) Bricolage : arte de construir y reparar los artefactos y enseres caseros con herramientas comunes.

## 1. BARRERAS

### Barreras ecológico-productivas

Ha quedado lo suficientemente claro que a este nivel las constricciones operan de manera diferente. Hay una constricción que es permanente y podemos decir que afecta a todos los casos : las variaciones cíclicas de la disponibilidad de pastos según los ciclos verano-invierno. En todos los casos, aún en los que el tamaño de la cuyera no se reduce drásticamente, la caída en la disponibilidad de pastos en el verano afecta el número máximo y determina un mínimo de animales. El número mínimo de cuyes varía de caso en caso ya que ésto se compensa por la cantidad de tierra y por la disponibilidad de pastos en la zona de montes. En esa dirección la comunidad más afectada es la comunidad que enfrenta problemas de tierra más agudos : la de Palmira Dávalos. Las comunidades menos afectadas, es decir que pueden mantener un número apreciable de cuyes en sus cuyeras, son las comunidades de Lactahurco y la de Sharván. Por lo tanto el acceso a recursos comunales es un paliativo nada despreciable a la crisis cíclica de pastos.

Asimismo podemos observar que esas variaciones cíclicas enfrentan al productor con un dilema que suele no ser de fácil resolución : cómo utilizar sus escasos pastos. Hemos visto que la crianza de cuyes no puede ser analizada aisladamente del sistema productivo y alimenticio considerado globalmente. Al lado de los cuyes, valores de uso por excelencia excepto para el caso de Tigualló, se crían otros animales que, en muchos casos y especialmente para el ganado mayor, funcionan como valores de cambio. Los campesinos enfrentan en estos casos un dilema típico : maximización de valores de uso o de valores de cambio. Es decir, o los cuyes se destinan al consumo directo o se llevan al mercado para su venta. Las relaciones con el mercado para todos los casos son importantes y, por lo tanto, enfrentados a esa situación las soluciones no son fáciles. Sin embargo, observamos que cuando es necesario no se opta por el sacrificio del ganado mayor

sino del ganado menor, es decir de los cuyes. Por lo tanto, esa reducción implica sea un aumento del consumo, sea venta mayor en el mercado. El fondo de ahorro constituido por el ganado mayor no se sacrifica del mismo modo que el fondo de subsistencia típico constituido por el ganado menor. Esto siempre nos sigue explicando las variaciones mínimas y no, obviamente, la desaparición de los cuyes.

Otra barrera importante tiene que ver con la disponibilidad de tierras para la producción directa de pastos.

En el caso de la tierra apropiada directamente o apropiada comunalmente, como es el caso de los montes, la cantidad absoluta de que dispone cada unidad de producción constituye una barrera importante para el tamaño de la cuyera y, por ende, para las posibilidades objetivas de expansión de la misma. Es posible observar que el alto precio de la alfalfa, por ejemplo, implica que en ningún caso sea rentable comprar pastos para criar cuyes. En estos casos, como lo ilustra a la perfección el caso de Palmira Dávalos, no puede haber una solución que signifique un aumento de la producción de cuyes sin que los campesinos hayan resuelto antes el problema de la tierra. La orientación comercial de las explotaciones sólo se justifica cuando hay tierra abundante que permite abaratar considerablemente la provisión de pastos. Este factor, sin embargo, incide de manera diferente que el primer factor de variación cíclica, ya que lo que está condicionado es el número absoluto de cuyes y no las variaciones a lo largo de un ciclo agrícola anual.

El riego constituye otra barrera. Aunque se tenga la cantidad de tierra adecuada como para dedicar una parte importante de la parcela para la producción directa de pastos y alfalfa, un manejo racional de las pasturas implica una adecuada disponibilidad de agua.

La altura es, sin lugar a dudas, otra restricción que afecta la crianza y manejo de los cuyes. Un lugar en donde el proyecto ha funcionado

bien es Tigualó. Tigualó se encuentra idealmente situado desde el punto de vista de la altitud y, por ende, de la temperatura. El manejo fuera de las casas implica una adecuada consideración del factor temperatura de las cuyeras. El cuy es un animal muy sensible a las bajas temperaturas y, por lo tanto, sacarlos fuera significa no solamente que se hagan las instalaciones adecuadas sino que el manejo implique que durante las noches se mantengan temperaturas adecuadas. Mucho del escepticismo que se encuentra frente al manejo moderno tiene que ver con una evaluación realista de esta restricción. Creemos altamente conveniente que, por ahora, los proyectos se desarrollen en lugares que sobrepasen los 3000 m.. Obviamente esto puede resolverse a condición de que los costos de mantenimiento aumenten en proporción directa a los mayores riesgos asumidos por los productores.

Como ha quedado claro de los casos analizados, la economía campesina tiene su lógica productiva y dentro de ésta el rol de los cuyes, aunque importante, no es dominante. El cuy es el resultado de un conjunto de decisiones más globales en el que el alimento que se obtiene para este es una consecuencia de un sistema de cultivos anuales. Una barrera importante, en consecuencia, se relaciona con la estrategia productiva global. En ningún caso se prioriza la producción de pastos frente a los cultivos agrícolas, tanto para la subsistencia como para la venta en el mercado. Por lo tanto el cuy consume, en la mayoría de los casos -exceptuadas las comunidades en donde la agricultura es algo secundario como podría ser el caso de Palmira Dávalos y Sharván- los derivados de esa producción, es decir tanto rastrojos como residuos y hierbas malas. Desplazar por alfalfa la producción de maíz o de papas o de habas cuando la tierra de que se dispone es limitada, parece poco factible.

Por lo tanto, manteniendo constante las barreras que se relacionan con el mundo simbólico valorativo de los campesinos, es posible prever la siguiente tendencia de cambio social y productivo : si se produce un aumento de la producción y disponibilidad de pastos es

posible esperar un aumento en la producción de cuyes sólo si esto no significa un quiebre de la estrategia productiva global en donde el cuy se reproduce a partir del consumo de los derivados de esa producción. Esto sólo nos parece viable si se enfoca la producción de cuyes como algo comercial y, quizás, comunal, es decir cuando los riesgos estén suficientemente compartidos. Es importante entender que el cuy, aunque central para la reproducción del conjunto de relaciones sociales y rituales que hemos analizado oportunamente, no articula la producción sin que sufre las constricciones que provienen de ésta. Por lo tanto, es altamente probable, aunque esto parezca a primera vista paradójico, que en lugares como Palmira Dávalos o Tigualó o, incluso, Sharván, los proyectos comunales tengan sentido porque podrían ser encarados con criterio comercial y rentable. En esas comunidades las formas de reproducción no dependen de la actividad agrícola sino de actividades como el trabajo asalariado migratorio o la producción de distintos tipos de artesanías. Los estudios de caso parecen sugerir que, para el caso de las comunidades en las que todavía el componente agrícola de la reproducción es importante el cuy seguirá siendo un aspecto secundario a nivel de estrategia productiva. En esta situación es posible esperar respuestas positivas, como es el caso de las comunidades indígenas del DRI-Salcedo, pero que demoran en extenderse y en ser aceptadas por la mayoría de la comunidad.

Obviamente los proyectos de desarrollo integral pretenden resolver los problemas de producción de manera global y no parcial. Una de las maneras en que se pueden enfrentar estas barreras cuando son fuertes es pensar en suprimirlas antes de implementar soluciones parciales que se empantanen o que se enfrenten con el escepticismo generalizado de los productores. Para el caso de Palmira Dávalos en donde se piensa desarrollar un proyecto nuevo, habría que pensar en una dinámica en donde se resuelva primero, el problema de la falta de tierras y en segundo término el problema del riego. Luego que estas barreras no existen es imaginable el éxito de las cuyeras comunales.

Es necesario recordar, una vez más, que nuestra noción de barrera nos indica un grado de dificultad y no la imposibilidad para conseguir cambios. Por otro lado, las barreras de tipo ecológico o productivo pueden enfrentarse de diferentes maneras según sea el tipo de barreras que se encuentran a nivel ideológico. Antes de considerar éstas, es necesario recordar que en nuestro esquema bien puede darse la situación de que no exista ninguna barrera a nivel ecológico pero por subsistir las de tipo ideológico los productores no adoptan una nueva tecnología o los ritmos de adopción son demasiado lentos.

#### Sistema ideológico-simbólico

Hemos visto a lo largo de este informe la importancia de una variedad de creencias que están asociadas a un conjunto de prácticas en el manejo y crianza del cuy. Es claro que estas creencias son más fuertes entre los grupos indígenas que entre los grupos blanco-mestizos. El cuy sigue siendo un mecanismo para establecer, mantener y reforzar un conjunto de relaciones sociales que encontramos tanto a nivel de la producción como a niveles mucho más amplios: redes de parentesco, compadrazgo, vecindad, relaciones verticales. Esto es generalizado y es probable esperar que no habrá cambios a corto plazo independientemente de la pertenencia e identidad étnica o del tipo de inserción en las relaciones mercantiles. El cuy es un símbolo de la generosidad, de la muestra de afecto, de respeto, del pago, en última instancia del sistema de crédito, uno de los sustentos de las formas de reproducción social. Nuestra hipótesis más general es la siguiente: todo cambio en la producción no implica automáticamente que habrá una conversión del cuy en puro valor de cambio o mercancía. Incluso esto parece claramente en los casos de las comunidades que han adoptado los cuyes mejorados y un conjunto de aspectos del nuevo paquete tecnológico pero que, sin embargo, conservan los cuyes runas para su consumo y circulación en las esferas de relaciones sociales. Sólo en el caso de las productoras de Tigualó se ha dado un cambio mayor con la desaparición de los cuyes criollos.

Un aumento del consumo y un aumento de las ventas está asociado a un alto grado de secularización en las comunidades, siendo esto más intenso en las comunidades blanco-mestizas. Este cambio es generalizado e incluso, se relaciona con el cambio dentro de las comunidades indígenas que aceptan el protestantismo. La reducción de un calendario festivo-religioso recargado implica un cierto grado de secularización que es evidente en ciertas áreas y comunidades del campo ecuatoriano. Ahora bien este cambio es independiente de la actividad de los técnicos. Podríamos señalar otra tendencia : la recepción de las nuevas orientaciones para la crianza y manejo dependen del grado de secularización de las comunidades. La secularización no sólo significa un decaimiento de las actividades religiosas sino que, fundamentalmente, es un indicador de la crisis de las formas estrictas de control y restricción existentes anteriormente. El individuo tiene mayor libertad, está menos "obligado" a participar en un conjunto de actividades y prácticas rituales que condicionan su consumo de cuyes (ofrenda para las fiestas) y que, por lo tanto, restringen su disponibilidad sobre sus excedentes productivos. Este proceso de cambio social y cultural condiciona la receptividad al técnico y a sus mensajes. En consecuencia un bajo grado de secularización es una barrera para la adopción de nuevas tecnologías.

La comunidad de Palmira Dávalos es, de alguna manera, un test privilegiado de nuestras hipótesis. Allí vemos que ha habido una caída del número de fiestas y que nuevos valores asociados a la higiene, salud, sobriedad y ahorro han sido incorporados. El proceso de conversión al protestantismo data de hace unos quince años. Este cambio ha sido rápido y profundo, sin lugar a dudas. Los aspectos centrales de la cosmovisión indígena basada en los principios de equilibrio de fuerzas y equilibrio entre frío y caliente han desaparecido en lo referente a salud. Los actores perciben estas creencias como pertenecientes a un pasado arcaico y "primitivo". La interpretación, por ejemplo, del "cuichi" se da ahora en términos bíblicos. Sin embargo, esos principios permanecen a otros niveles que son importantes para condicionar comportamientos : clasificación de las car-

nes, de las plantas, de las comidas, de las amenazas al cuy, de sus enfermedades y de sus terapias. La comunidad protestante de Palmira Dávalos sigue siendo, en muchos sentidos, una comunidad tradicional en donde todavía están vivas no solo las prácticas de crianza y manejo tradicionales sino que, aún en el caso de las creencias abandonadas, hay una fiel memoria histórica. No es casual que ese movimiento permanente de sacar fuera de la casa a los cuyes, porque así lo exigen las normas de sanidad e higiene, se acompañe con la entrada en un momento posterior, porque la creencia en las bondades del calor, del fogón, del humo y la ceniza todavía permanecen. Además, en esa comunidad la vigencia del cuy a nivel de las relaciones sociales es intensa e incluso mucho más extendida que en otras comunidades indígenas católicas. Vimos que "ñutir", es decir el cuy casi como un medio de intercambio que favorece al que lo entrega, es algo específico a esta comunidad. Palmira Dávalos nos muestra, de manera ilustrativa y contundente, los intrincados procesos de cambio social y cultural y la creatividad y autonomía de los campesinos que pueden llegar a cristalizarse en algo tan crucial como es el cambio de valores religiosos.

El conjunto de prácticas que constituyen el manejo genético, la alimentación y la sanidad aparece debidamente integrado en el modelo tradicional. Hemos demostrado que existe una lógica y que un conjunto de problemas que pueden ser definidos como importantes por el técnico o el extensionista no son percibidos de la misma manera por los productores. Un ejemplo clásico es el de las ventajas de que los cuyes estén fuera por razones de higiene o para un mejor manejo genético. En gran medida los campesinos, indígenas o no, siguen prefiriendo al cuy dentro del hogar pues esta permanencia les da calor, seguridad, protección adecuada contra sus enemigos, los protege de ciertos parásitos como las pulgas y da mejor sabor a sus carnes por el humo. La consanguinidad no aparece como un aspecto crucial que explique la menor fertilidad o el menor peso por la degeneración genética. Por otro lado, y esto nos parece importante tenerlo en cuenta, las nuevas instalaciones y el nuevo manejo genético

implican mayor trabajo, una preocupación más de ama de casa que debe sumarse a las otras preocupaciones y ocupaciones cotidianas. Esto no significa que no hay ventanas abiertas para la adopción de nuevas tecnologías y esto aparece en los casos en que los bienes que se producen pasan a ser definidos como valores de cambio y no como valores de uso. Podemos, pues, concluir que los aspectos ideológicos que sancionan ritualmente valores de uso (como el cuy o como el maíz) son una barrera importante para la incorporación de nuevas prácticas de manejo y crianza.

El sistema de categorías que está por detrás del manejo tradicional es complejo y, además, ha sido probado por centurias. Los campesinos clasifican cuidadosamente los cuyes, sus alimentos, las hierbas dañinas, sus enemigos, sus enfermedades y las terapias adecuadas. Su manejo es complejo y se caracteriza por la identificación y control de numerosas variables. Esta consistencia simbólica es, sin lugar a dudas una barrera para la incorporación del nuevo paquete tecnológico propuesto. Incluso en los casos en los que más se ha avanzado, como es Tiguiló, persisten zonas de tradicionalidad que no han cambiado.

Las condiciones favorables para la recepción de la nueva tecnología están relacionadas con los grados de ruptura de esa totalidad simbólica a la que hemos aludido. Aquí la secularización se manifiesta no solamente a través del decaimiento del sistema tradicional de fiestas sino también por el avance de la medicina moderna y el desplazamiento de la medicina tradicional. Un aspecto central de esa cosmovisión y de su reproducción tiene que ver con el mantenimiento de las formas tradicionales de clasificar las enfermedades y del sistema de prácticas que lo soporta. El cuy, en este sistema, es un elemento tanto de diagnóstico como de cura. La presencia de la sobada, su recurrencia y la disponibilidad de sobadores y de brujos es un indicador que nos permite reconocer el grado de cambio social y cultural de las comunidades. Esta práctica requiere de la intimidad del cuy y esto sólo puede darse si su cercanía está garantizada por el manejo tradicional. Nos parece impensable el mantenimiento de estas prácti-

cas con los cuyes mejorados y el manejo moderno. Nuestra hipótesis es la siguiente : el cambio en el sistema tradicional de salud es una condición importante para la incorporación del cuy mejorado. A este nivel suponemos que ese cambio no se dará por la presencia de la alternativa tecnológica, sino lo contrario, es decir, la alternativa es percibida como tal pues se han producido cambios a nivel cultural. En ningún caso nos parece que el modelo moderno es causa y motor de la modernización sino más bien un efecto de los procesos globales de cambio que afectan al campesinado ecuatoriano.

Hemos visto también que el cuy es un elemento importante para la terapia humana y animal, incluso hemos observado cómo en Palmira Dávalos el uso de cuy para terapia de animales está todavía muy extendido. Esto implica que la carne del cuy tiene ciertas propiedades : es caliente, es sabrosa, tiene y transmite mucha energía, es poderosa. El cuy tiene la virtud de transmitir un conjunto de cualidades positivas y negativas según sea el tipo de enfermedad y la dieta alimenticia requerida. Este sistema clasificatorio tiene que ver, otra vez, con el equilibrio entre frío y caliente. Aunque hayamos observado que hay una "crisis" de esta concepción dentro del campesinado blanco-mestizo, crisis especialmente aguda en el caso de la comunidad de Sharván, esto no significa la desaparición del cuy como un elemento determinante de un conjunto de terapias alimenticias. Parece evidente en nuestra investigación que las cualidades "mágicas" y "científicas" están asociadas al cuy runa. La carne del cuy mejorado aparece como menos sabrosa, como insípida, y, en síntesis, como menos poderosa. Esta percepción, obviamente, entra en conflicto con los criterios de modernidad y de precios del cuy mejorado. Vemos en nuestra investigación que aunque hubiera problemas de comercialización cuando el cuy mejorado es aceptado por los consumidores su precio tiende a ser más alto porque es más pesado, más grande y tiene más carne. Esto nos indica una resquebrajadura más a nivel del modo cómo los campesinos indentifican virtudes y, luego, las ordenan jerárquicamente. Lo que hemos mostrado en nuestro trabajo no es sino la coexistencia de dos lógicas, de sus mezclas, de

sus inconsistencias y de la manera cómo se entrelazan.

El manejo tradicional tiene los dos componentes simbólicos a los que hemos aludido infinidad de veces : eficacia simbólica y eficacia instrumental. El manejo moderno se presenta recubierto solamente de eficacia instrumental : más cuyes, más sanos, más gordos, más puros genéticamente y de mejor precio. Este manejo suprime gran parte de la eficacia simbólica del cuy al sacarlo fuera de la casa, al suprimir la libertad del cuy para reproducirse, al alejarlo como oráculo. Sobre estos objetivos nosotros no emitimos ningún juicio moral negativo, incluso hemos aceptado que los cambios tecnológicos que permitan un mejor nivel de vida del campesinado tienen que ser metas de todo trabajo de desarrollo. Ahora bien, la instrumentalidad sólo puede avanzar y extenderse si hay una crisis de la eficacia simbólica. Esta crisis puede producirse y de hecho se produce como consecuencia de dos procesos que ocurren paralelamente : el proceso de secularización y el deterioro de la economía campesina. Estos dos procesos son, sin lugar a dudas una ayuda importante para garantizar el éxito de la innovación y de la extensión. Estos procesos "trabajan" para los técnicos en la dirección de convertir las barreras ideológico-simbólicas en meros cuellos de botella.

## 2. CUELLOS DE BOTELLA

### Condiciones de comercialización

Nos hemos realizado un análisis global de las condiciones actuales de comercialización, sin embargo, el conjunto de observaciones hechas en una serie de ferias y mercados, en donde nuestros productores comercializan sus productos, nos indican claramente que existe, por ahora, un mercado insatisfecho. Durante el período de la investigación, septiembre a diciembre, los precios fueron altos, buenos y no tendieron a bajar. Pese a ello hemos observado un comportamiento mercantil en direcciones opuestas según sea el mercado analizado. En ese sentido, en los mercados de Riobamba y Ambato hemos en-

contrado que existen dificultades para vender los cuyes mejorados. En esos lugares los cuyes runas se venden más rápidamente. Aparentemente los consumidores prefieren al cuy criollo pues lo consideran más sabroso. Asimismo hemos notado que el cuy mejorado no fija precio por arriba, es decir, no aparece como un tope que condiciona los precios de los otros tipos de cuyes. En dirección opuesta hemos observado que en el mercado de Salcedo los cuyes mejorados se venden bien y tienen la virtud, o el defecto, de fijar un precio referente para la compra y posterior venta del cuy tradicional. Esta contradicción necesita de un análisis mucho más cuidadoso, considerando otros mercados en otras áreas del país. En esa dirección hicimos un análisis parcial del mercado del Camal en Quito. Allí encontramos un claro predominio de los cuyes criollos y la casi total ausencia de los mejorados. Las revendonas compraban en Ambato o sea que este canal de comercialización muestra cierta consistencia.

En ningún mercado y en ninguna visita hemos detectado que los cuyes permanezcan sin vender cuando el día termina : no hay problemas de venta ni para los productores ni para los comerciantes. Parece ser un negocio seguro y estable. Esto se explica, en parte, por el hecho de que no hay una venta masiva de cuyes. Una queja permanente de los comerciantes es que "no hay cuy suficiente", "que el cuy escasea", " que no saben qué pasa que habiendo buen precio los campesinos no traen más cuy". Estas observaciones nos señalan que, por ahora, aunque hubiera una rápida transformación del sistema productivo, un aumento de la producción y, por ende, un mayor excedente comercializable, esto no ocasionaría problemas graves de comercialización. Podemos afirmar, sin temor a equivocarnos, que el hecho que el cuy siga siendo un valor de uso, en primer lugar, y una mecancia, en segundo lugar, ayuda a que los precios sean buenos y estables con evidentes tendencias alcistas a lo largo de este año.

Podemos concluir que, por ahora, no hay obstáculos que provengan del mercado y que inhiban la expansión de la producción de cuyes.

Sin embargo, es necesario un análisis más refinado de las preferencias regionales por el tipo de cuy. Esta segmentación del mercado puede convertirse, en ciertos lugares, en un cuello de botella para los cuyes mejorados. Es dable afirmar que los cuyes criollos circulan bien en el mercado, se venden bien y es altamente probable que así lo siga siendo por un largo período de tiempo.

### El modelo tecnológico propuesto

Nos ha parecido conveniente por distinto tipo de razones considerar el modelo tecnológico nuevo como un cuello de botella. ¿Por qué? En primer lugar, por razones empíricas: hemos encontrado en nuestro trabajo "resistencias", "formas de adopción parciales", "críticas", y por lo tanto, un grado de cobertura bastante bajo. En segundo lugar, por razones de orden más teórico: el campesino enfrenta una nueva tecnología compuesta de nuevos elementos, nuevos conceptos, nuevas variables a manejar y nuevas consecuencias. Todo productor ve una nueva tecnología a partir de la anterior, en otras palabras, y para utilizar una metáfora, todos nosotros tenemos puestos nuestros anteojos de sol, nuestras anteojeras para protegernos de lo que puede darnos o sernos perjudicial. Este segundo elemento debe convertirse en el punto principal de reflexión de los técnicos y extensionistas. Veamos esto más de cerca.

El modelo tecnológico tradicional es una solución, dentro de ciertos parámetros sociales y culturales, al problema del cuy. No se puede sostener ninguna práctica de asesoría técnica sin que se acepte esta hipótesis: El manejo tradicional no es una solución "incorrecta" o "falsa", es simplemente, "diferente". Esta solución ha procedido en el tiempo utilizando el mecanismo de la prueba y del error. Esto ha permitido seleccionar las hierbas buenas y desechar las malas, identificar los "mejores" cuyes para comenzar una nueva camada, suministrar las dosis de alimentación consideradas adecuadas, clasificar las enfermedades y orientar las terapias necesarias. Que no se produzcan más cuyes no quiere decir que toda la tecnología utilizada sea dese-

chable o errónea. Esto es válido además por razones sociológicas: no hay ninguna cultura que de la noche a la mañana, haga tabla rasa de sus categorías, de sus sistemas clasificatorios, de sus lógicas y de sus tabúes.

Uno de los problemas centrales con la innovación se vincula al divorcio que muchas veces existe entre la propuesta tecnológica nueva y su eficacia, y el modelo y la práctica tecnológica existente. Esto no solo por el hecho de que la propuesta es un resultado de condiciones de experimentación ideales sino también porque no se investiga seriamente el modelo tradicional a efecto de incorporar lo que es incorporable y desechar lo que es desechable. Si esta condición no se da, lo que se comunica al productor es que toda su práctica y sus creencias son "irracionales" y "falsas". Este suele ser un punto de partida conflictivo.

Una de las consecuencias inmediatas de este tipo de argumentación tiene que ver con el método de la asistencia técnica y la problemática del poder. La característica de la tecnología moderna, de sólo considerar sus propios aspectos positivos y descuidar sus aspectos o consecuencias negativas debe ser un punto importante de reflexión. El técnico no sólo debe enseñar sino que tiene que estar dispuesto a aprender y, lo que es más problemático aún, a aprender sobre sus propios errores. Esto implica reconocer desde un comienzo que si bien el campesino puede estar equivocado y puede aplicar soluciones inadecuadas, el extensionista tampoco está exento de estas fallas. Lógicamente esto produce una inversión en las relaciones tradicionales de poder ya que se acepta que no sólo pueden haber equivocaciones del técnico sino que de estas puede aprenderse, a partir de las sugerencias y críticas que provienen del productor. De esta manera los cuellos de botella asociados al modo de presentar el nuevo modelo pueden ser controlados de una manera más efectiva y sin generar los conflictos que, por lo general, se producen.

Todo esto ha sido dicho como una manera de pensar las formas de

cumplir las metas de la mejor manera posible y sin que signifique una crítica al modelo de asistencia técnica de los DRI. Es evidente que los técnicos responsables de los proyectos que hemos evaluado son conscientes de estos problemas y tratan de escuchar y de resolver de la manera más democrática posible la relación con el campesinado.

## CAPITULO IV

# LA DINAMICA DE LA EXTENSION-ADOPCION DE TECNOLOGIA O EL ARTE DEL "BRICOLAJE"

En este capítulo trataremos de resumir algunas de nuestras principales conclusiones en lo referente a la dinámica entre asistencia técnica y adopción de tecnología. En nuestro esquema de análisis e interpretación hemos dado especial énfasis al tipo de relación que se establece entre el mundo "cultural" que representa el nuevo modelo tecnológico y el mundo "cultural" representado por el modelo tecnológico tradicional. Lo central en este contacto e interacción es tratar de entender el modo cómo el campesino lee el mensaje del técnico y, asimismo, tratar de comprender el modo cómo el técnico lee el mundo social y cultural del campesino. Habíamos visto que este último mundo es particularmente heterogéneo y está sometido a un conjunto de variaciones que se explican por pertenencia étnica, ocupación de nichos ecológicos, estrategias productivas y sistema de creencias. Por lo tanto, ese mundo para el técnico aparece compues-

to por un sinnúmero de ventanas y puertas que él tratará de abrir a los efectos de que su discurso tenga una mejor acogida. El problema es cuál ventana y cuál puerta abrir primero sin correr el riesgo de ser declarado persona no grata. Veamos este problema en primer lugar.

Parece concluyente que el acceso al mundo blanco-mestizo es más fácil. Esto tiene que ver con las variaciones de secularización y crisis económica a las que hemos aludido. Pero no solo esto convierte al campesinado mestizo en "disponible" y "receptivo". Hay también una variable importante en este proceso de interacción; el técnico representa el mismo mundo étnico y cultural, salvando, obviamente, las distancias de lo rural y urbano que se manifiesta en estilo de vida y formas de comunicación. El técnico habla un lenguaje que se entiende y es portador de mensajes y expectativas que son comprensibles. Si aceptamos estas hipótesis nos queda por explicar por qué no se avanza más rápidamente en los programas de adopción de la nueva tecnología. Bien vale la pena intentar reflexionar sobre ello, pese a la complejidad del asunto.

En primer lugar están las barreras ecológicas-productivas. Nuestra impresión es que dadas estas circunstancias, que ya se han mencionado en el capítulo anterior y con mayor especificidad en los análisis de casos, el técnico encuentra que remover esas barreras requiere de un trabajo de organización social y política del campesinado y de un proceso de movilización que consumen mucho tiempo y sólo aparecerán como redituables a largo plazo. Por lo tanto, en lugares como Tiguiló en donde las mujeres estaban de alguna manera organizadas y tenían ya experiencias por su participación en el Centro de Amas de Casa esta tarea se facilita enormemente. Aún así remover las constricciones vinculadas a falta de tierra, falta de pastos y crisis ecológica es decididamente imposible a corto plazo. En consecuencia aunque la metodología de los DRI implica la organización por abajo de los productores, cuando ésta existe los programas avanzan con menor rapidez. Si éste fuera el caso el técnico tendrá que postergar sus programas de cambio tecnológico hasta que exista una buena

organización o priorizar el trabajo con los grupos ya constituídos. El caso de Tigualó ilustra este dilema : se termina trabajando con el grupo de mujeres ya movilizadas y que fuera ya beneficiado con un programa de desarrollo anterior. Esto es incluso normal desde el punto de vista de la satisfacción inmediata en el trabajo. Uno termina interactuando con los individuos con que mejor se lleva.

En segundo lugar están las barreras de tipo ideológico. Lo que el extensionista necesita es encontrar un tema de discusión respecto de la nueva tecnología y sus bondades. Para que esto sea posible los productores tienen que haber ya definido un conjunto de problemas a resolver y que no tienen solución dentro de su esquema de conocimiento y prácticas productivas. Por lo menos tienen que aceptar algunas deficiencias del manejo tradicional. Esto implica una "cliente" en un proceso crítico, en un momento de cambio de "opinión". Esto aparentemente se da en las condiciones de un campesinado móvil, integrado a la cultura nacional oficial, mestizo en su gran mayoría. Ahora bien este proceso no es uniforme ni mucho menos. No todo el campesinado se encuentra en esa situación de reflexión crítica. Obviamente, el técnico puede también provocar ese proceso pero, por nuestra experiencia en los proyectos, esto suele ocurrir en algunos casos pero no en todos. Lo ideal parece ser este encuentro entre una nueva tecnología y procesos de cuestionamiento de las tecnologías anteriores.

Estos procesos están en la base de la explicación del éxito diferencial de los proyectos, de la presencia simultánea de "bolsones" de aceptación y de "bolsones" de resistencia. Nosotros estamos constatando un fenómeno casi de alcance universal. Hay un proceso de selección de los que reciben la nueva tecnología. Esta definición es peligrosa porque no ayuda a conceptualizar los verdaderos procesos sociales que están por detrás de la adopción de las nuevas tecnologías, de las nuevas alternativas y de los nuevos cursos de acción. Lo que estos procesos esconden es precisamente lo que hemos enfatizado : Procesos de diferenciación social y cultural que se refuerzan por la dinámi-

ca de asistencia técnica y adopción de nuevas tecnologías. Esto nos dirán muchos, es inevitable y altamente positivo porque el proceso de desarrollo es siempre desigual, combinado y ocurre a saltos. Nosotros no pretendemos negar que "alguien" debe ser el primero en aceptar un nuevo código, que "alguien" debe funcionar a nivel de la comunidad como "empresario" innovador, como capaz de correr ciertos riesgos. Incluso podemos aceptar que ello es positivo y necesario. Pero sólo como el buen comienzo. Si este proceso se fortalece y cristaliza en el tiempo lo que tendremos es aún mayor marginación y pobreza para los muchos que no aceptaron la nueva tecnología en su debido momento. De lo que se trata es de lo siguiente .

- O la tecnología se implanta rápidamente y sólo pocos pueden adaptarse sin un verdadero riesgo de trabajo.
- O la tecnología se implanta más lentamente tratando de incorporar a la mayoría de los productores.

¿Qué es necesario para que lo segundo ocurra?

Es imprescindible que tanto el técnico como el productor tengan un claro espíritu de "bricolage". ¿Qué es "bricolage"? Es el arte de construir o reparar los enseres y muebles caseros con herramientas y recursos disponibles. Es decir, la capacidad de utilizar un conjunto de elementos ya dados para producir algo nuevo, en otras palabras, para lograr un aumento de la producción no es imprescindible comenzar desde cero. Nuestros estudios de caso demuestran con claridad que cuando los campesinos adoptan elementos de la nueva tecnología lo hacen recreándolos, adaptándolos a sus condiciones reales de producción. El campesino actúa sobre sus mismas condiciones de reproducción cuando esto es posible y deseable. El campesinado no responde automáticamente aceptando en su integridad la nueva tecnología propuesta. En ese proceso de comprensión y aceptación participan activamente sus sistemas de creencias y su mundo simbólico total. Por ello el punto de partida del extensionista debe ser una

comprensión cabal de ese sistema de conocimiento y prácticas rituales. Esto le permitiría dos cosas :

- Comprender la tecnología tradicional tratando de entender su lógica; y,
- encontrar los elementos de aquella que pueden ser aceptados o que, al menos, puede intentarse hacerlo.

Si ésto ocurriera el extensionista se convertiría automáticamente en un practicante del arte del "bricolage" ya que estaría obligado a cambiar y adecuar sus propuestas aceptando que hay otras maneras de interpretar la realidad distinta a la suya. En este proceso él tomaría la suficiente distancia crítica respecto del paquete que tiene que implementar encontrando tipos nuevos de combinaciones y soluciones. Estas combinaciones deben basarse en los siguientes principios :

- Los que cuesta menos dinero al campesino,
- lo que se encuentra al alcance de la mano (materiales para la construcción, pastos, etc.),
- lo que no rompe con el conjunto de prácticas que reproducen los aspectos centrales de la cosmovisión del campesino,
- lo que puede controlarse y seguirse con mayor eficacia : no debe proponer soluciones que implican un complicado sistema de seguimiento ya que hay que controlar, simultáneamente, un conjunto de variables que interactúen de manera compleja.

Esto implica romper la unidireccionalidad del discurso, la que en muchos casos, termina trágicamente como diálogo entre sordos. La asistencia técnica debe plantearse no como un universo cerrado sino, todo lo contrario, como un mensaje que se reelabora de modo continuo y que acepta un alto grado de crítica y de flexibilidad. Por lo tanto, no hay una sola solución tecnológica sino varias al mismo tiempo. La heterogeneidad social y cultural debe tener una respuesta adecuada a nivel de las propuestas tecnológicas : a pluralidad de

soluciones pluralidad de propuestas. Esta metodología tiene la virtud de dejar al campesinado un espacio de libertad y de innovación que enriquece, incluso, al proceso mismo de soluciones tecnológicas.

En esta dirección deberíamos pensar en un conjunto de alternativas que acerquen el discurso nuevo a las creencias y prácticas anteriores y no lo distancien. Esto, asimismo, implica que el campesinado es, de algún modo, el dueño de su saber y es artífice, en gran medida, de las soluciones que, conjuntamente, pueden encontrarse.

DIAGNOSTICO DE LAS ZONAS DE ESTUDIO  
SALCEDO

PROYECTO DE DESARROLLO RURAL INTEGRAL  
SALCEDO

## CAPITULO V

### ANALISIS DE LA COMUNA TIGUALO

la tenencia de tierras en casos excepcionales sobrepasa la cuadra, sumando los pedazos dispersos. Los más beneficiados, dentro de este contexto, son algunas escasas familias que le han "ganado" tierras al río Cutuchi, por medio de la construcción de contrafuertes y obtenido de este modo algunos centenares de metros cuadrados que denominan "playas". Estas tierras, son altamente productivas y cuentan con humedad permanente.

Otras tierras, ubicadas en el antiguo lecho del río, en donde se asienta de modo concentrado el poblamiento comunal, son irrigadas cada quince días con las aguas de la laguna de Yambo. Sin embargo, los altos componentes de boro en estas aguas, progresivamente están destruyendo estas tierras e incidiendo en su baja productividad aspecto que sumado a las consideraciones anteriores, agudizan aún más la baja explotación de estas tierras, al grado de convertirlas en un elemento periférico o secundario en sus estrategias de reproducción.

#### Sistemas productivos

Están constituidos principalmente por actividades agrícolas y en particular, pecuarias. La producción agrícola está representada por el maíz, el fréjol y, en menor medida, la arveja. También se cultiva la alfalfa y en pequeña cantidad algunas hortalizas. En lo pecuario, por orden de importancia, se crían cuyes, conejos y, en menor medida, ganado vacuno. Entre las aves, solamente destacan las gallinas.

Los cultivos fundamentales son el maíz y la alfalfa, por cuanto sirven de base fundamental para alimentar las aves y el ganado mayor. En efecto, el maíz verde y en proceso de cosecha se utiliza para alimentar y complementar la dieta forrajera del ganado mayor, en tanto que el maíz en grano es utilizado para alimentar a las aves. Las hierbas que crecen en torno del maíz sirven de alimento y complemento del forraje para los animales domésticos. Las hortalizas y desechos, complementan en buena medida las dietas forrajeras para los animales menores.

## 1. FASES DE LA PRODUCCION

### Estructura de la tenencia de la tierra

Esta comunidad, según sus miembros, tiene su origen en medianas propiedades, las que, a medida que se desarrollan las familias, van entrando en proceso de parcelación, por vía hereditaria. Por tal razón, aún en la actualidad todos sus miembros tienen relaciones de parentesco. Por sus orígenes, desde muy temprano sus componentes mantuvieron relaciones de independencia y autonomía en lo que respecta a su reproducción con las haciendas.

La tenencia de tierras es de carácter minifundista, no observándose que alguno de sus miembros no cuente con algún pedazo de tierra. Si bien hay quienes tienen más de una hectárea y otros menos de una cuadra -entre 500 y 600 m<sup>2</sup>-, las tierras agrícolas en explotación son relativamente escasas, por cuanto ello depende de la disponibilidad de aguas que no abunda por efectos de una sequía crónica. Por tal razón, pese a que algunas familias disponen de tierras, por estar éstas ubicadas en zona donde no es posible el riego ven reducidas considerablemente las extensiones explotadas. Entre estos productos

En aquellas unidades en que existen vacunos, éstos nunca pasan más allá de dos o tres cabezas y, en igual número, las aves. Los cuyes y en menor medida, los conejos son los animales predominantes.

### Tipos de tecnologías y manejos productivos

Se observa al maíz asociado con el fréjol de enredadera, en rotación con arvejas. Luego de dos años de explotación, se deja a la alfalfa florecer para la obtención de semillas, rotando estos terrenos con cebada. Generalmente se cultivan hortalizas en las pequeñas huertas familiares situadas en torno de las casas. En otros casos, se las intercala entre el maíz y las arvejas. En ninguno de estos cultivos se incorpora abono químico, aunque sí se utiliza abono orgánico.

En aquellos casos en que se dispone de una cuadra, se hace uso excepcionalmente de la yunta de bueyes, aunque éste aparece como poco rentable para el propietario. Generalmente, el único instrumento para realizar las actividades de cultivo es el azadón.

Los cuyes y cerdos son alimentados en parte con los desperdicios domésticos, especialmente los últimos. En verano, especialmente, vacunos y cerdos son llevados a pastar en los contornos del río, atados mediante el sistema de lazos. Excepto conejos y cerdos, los restantes animales son criados a la intemperie y tenidos cerca de la casa por medio de lazos, especialmente cuando no existen cercos en la "chacra".

Para los períodos precedentes a la siembra, se acostumbra movilizar los animales -cerdos y vacunos-, para que abonen las tierras a través del sistema de estacas. En el caso de la alfalfa, cuando ésta está en desarrollo, se observa que las heces de conejos y cuyes son utilizadas como abono.

### Tipos de inserción al mercado

Los productos agrícolas se destinan fundamentalmente a la alimentación familiar y del ganado y prácticamente no sale nada al mercado. Por el contrario, para las siembras generalmente se recurre al mercado en donde se adquieren las semillas de maíz, fréjol y arvejas. No ocurre lo mismo con la alfalfa que en ocasiones es vendida en pequeña cantidad en la feria de Salcedo y en otras, cuando se la deja florecer, se la vende en "pepa" o semilla.

La principal vinculación al mercado de los productores está dado por el ganado doméstico y, en menor medida, por el vacuno. En efecto, cuyes, conejos y cerdos, suelen venderse normalmente los fines de semana en la feria de Salcedo, especialmente los dos primeros. Los cerdos se venden luego de un proceso de engorde, el que coincide con la época de verano, cuando se dispone de menos hierba. El ganado vacuno se vende excepcionalmente, puesto que es una fuente diaria de ingresos por medio de la venta de leche -8 a 10 litros por vaca-. Sólo en casos de calamidad familiar, adquisición de terrenos o construcción de una casa, se enajenan los vacunos.

### Formas de utilización de la fuerza de trabajo

La fuerza de trabajo familiar es el eje central de las actividades agrícolas y pecuarias. Sin embargo, también se observa, en algunos casos, la reciprocidad bajo la forma de "cambio de mano" y, en otros, mediante el asalariamiento temporal. Tales relaciones no están necesariamente vinculadas a la mayor extensión de tierras, sino que a la disponibilidad de fuerza de trabajo familiar, que en algunos casos sólo se reduce a los hombres más viejos.

En muchos casos, se hace uso de las relaciones al partir, en superficies que no sobrepasan los 500 m<sup>2</sup>, correspondiéndole al partidario aportar de modo exclusivo la fuerza de trabajo. En otros casos,

particularmente en lo que respecta a la alfalfa, se arrienda "canterones", pedazos de terreno de unos 10 x 5 metros.

Excepto unos pocos jefes de familia, la población masculina ha migrado para asalariarse principalmente en el Oriente, Quito y otras ciudades de la Costa. Los migrantes regresan en forma temporal a su comunidad, particularmente en fechas festivas de carácter nacional. En este sentido, a diferencia de otras comunidades, su migración no está regulada por los ciclos agrícolas, razón por la cual poco o nada se vinculan como fuerza de trabajo familiar en sus respectivas unidades.

#### División social interna del trabajo

Por los altos niveles migratorios, la fuerza de trabajo familiar está reducida a las jefas de la unidad familiar y los niños en edad escolar. A fin de suplir esta limitación se hace uso de relaciones al partir, y de reciprocidades como el "cambio de mano" y arrendamiento de "canterones". Estas relaciones también integran a mujeres y, en menor medida, a unos cuantos hombres jefes de familia que participan en las relaciones anteriores o trabajan como jornaleros.

Al margen del uso de estas relaciones, se establece cierta división del trabajo entre las madres e hijos. En efecto, generalmente los niños se ocupan del ganado vacuno y porcino y de transportar el agua para el consumo de la casa. A la mujer le corresponde ocuparse del ordeño de las vacas, realizar los aporques en los cultivos, efectuar el riego y, por cierto, administrar las sementeras de alfalfa. Además de esto se ocupa de las tareas de carácter doméstico, comprendiendo en ellas la alimentación y cuidado de los animales menores: conejos, cuyes y aves.

Aún cuando esta división implica un gran esfuerzo para las mujeres, parecería ser que se trata de una eficaz estrategia para adaptarse a la falta de fuerza de trabajo.

## 2. EL MODELO DE LAS PRACTICAS PRODUCTIVAS

### Recursos en alimentos

La existencia de alfalfares, para alimentar el ganado mayor, es también una de las principales fuentes de forraje para el cuy; sin embargo se combina con hierbas malas, existentes en los cultivos, y otras que crecen en los contornos del río y unidades agrícolas, como la "mosquera", "chilca" y "nabo". También, se les alimenta con desperdicios de la cocina, como cáscaras de papa y hortalizas.

Excepto la alfalfa y algunos desperdicios de cocina, las restantes hierbas están limitadas al ciclo agrícola y posibilidades de lluvia, que sólo se presentan en esta región a lo largo de unos cuatro meses, de noviembre a febrero, razón por la cual el verano, en la práctica, se extiende a lo largo de ocho meses. En esta época no pueden disponer de otras hierbas verdes; las existentes en los cultivos, a más de la alfalfa, son disputadas por el resto de animales.

La época crítica para alimentar los cuyes, está representada por los meses de julio y agosto, en que se han realizado las cosechas, y septiembre y octubre, en que se hacen los preparativos para iniciar las siembras, época en la cual tampoco llueve. Por tal razón, la alfalfa en este período es el principal sostén de los cuyes y, en menor medida, la chilca que crece a orillas del río.

### Instalaciones

Excepto unas catorce familias, que se han adscrito al Programa de Cuyes del DRI, las restantes tienen los cuyes en sus respectivas cocinas, para lo cual se ha realizado una división interna dentro de ella, de forma que no entren en contacto con las personas.

Aunque en algunos casos los cuyes coexisten con los conejos, la generalidad de la comuna ha construido conejeras de madera, que se

ubican en los contornos de la casa. En ninguna cuyera, hay espacios especializados para su manejo. Independientemente de su edad, sexos y función, los cuyes permanecen dentro de un espacio sin compartimentos.

### Manejo genético y ciclos de desarrollo

En general, los inicios de la crianza coinciden con el comienzo de la vida de pareja de los recién casados. Dicha crianza se constituye por traslado de cuyes de la casa de los padres de la mujer, la que ya cuenta con algunos de su propiedad, o por regalo de los padres o por compra en la feria de Salcedo. Tal cría puede iniciarse con una pareja -macho y hembra-, o con varias hembras y un macho. Los criterios de selección giran en torno de la edad, el tamaño y el color que varía de acuerdo a las preferencias de cada familia. El color del cuy, tiene una significación importante para el ritual.

Los cuyes que conforman la crianza son diferenciados entre sí por su edad, estado biológico y función. El "yayacuy" es el macho principal, que conscientemente ha sido seleccionado para cumplir la función de reproductor en la cuyera. Los "maduros", independientemente del sexo, son aquellos que están por sobre los cinco meses y que, en el caso de las hembras, han parido en una o más oportunidades. Los "maltones", hacen referencia a aquellos cuyes que están por sobre los dos meses o en edad de reproducción. Para diferenciarlos sexualmente, se habla de femenino o masculino. "Mamacuy", son aquellas hembras que están en gestación o han parido recientemente, situación que se visualiza por la compañía de sus gazapos. "Guagua cuy", se llama a los gazapos, hasta en tanto no se desarrollen y diferencien sus órganos sexuales.

Cuando se opta por consumirlos, siempre se eligen los machos, particularmente los "maltones" para "cocinarlos" y los "maduros" para asarlos. De igual modo, cuando se opta por venderlos, se eligen los machos, por lo cual siempre existen más hembras. Por otra parte,

existe consenso que cuando hay varios machos en la cuyera, se producen grandes peleas entre ellos. Para evitar ésto, y disponer de "maduros", es costumbre caparlos, dejando libre al "yaya cuy".

### Cantidad de cuyes y variaciones

La cantidad de cuyes y sus variaciones están en estrecha relación con cuatro factores los que inciden de manera diversa en las unidades : la disponibilidad de alfalfa, a lo largo del año; la disponibilidad de hierbas "malas", que se desarrollan conjuntamente con los cultivos; las épocas de lluvias, que permiten el desarrollo de otras hierbas y, en último término, la cantidad de animales de otras especies, que pueden entrar en competencia con los cuyes.

La combinación de estos cuatro factores, determina que existan cantidades muy diversas de cuyes por unidad. Sin embargo, todos se ven afectados, en mayor o menor medida, por la crónica sequía en la zona, puesto que ésto les enajena la posibilidad de contar con hierbas complementarias a la disponibilidad de alfalfa. Para el período en que se desarrollan los cultivos y, en particular, para las épocas de lluvia, se extiende considerablemente la crianza de cuyes, reduciéndose abruptamente en la época de verano.

En la época de verano, período en el cual se realizó esta investigación se pudo observar una variación de 30 a 70 cuyes por unidad, lo que da un promedio de 50 cuyes por unidad, y de aproximadamente unos 65 y 75 cuyes, en la época de invierno. Sin embargo, en el período de la investigación, todas las unidades habían vendido o consumido cuyes, a fin de hacer frente a la falta de hierbas. Según los entrevistados, en la época de invierno cada familia cuenta con unos 80 a 100 cuyes, "comiendo y vendiendo".

Teniendo en consideración los primeros datos en la comunidad existían aproximadamente unos 2000 cuyes. No obstante, en este período el número total disminuye ostensiblemente por la falta de

hierbas. Esto sugiere que en las épocas de cultivos agrícolas y de lluvias, su número se incrementa en un 25 o/o a un 50 o/o, llegando a aproximadamente unos 2.500 a 3.000 cuyes.

### Manejo alimenticio y criterios de selección

La alimentación de los cuyes, está constituida en invierno esencialmente por hierbas verdes y en verano preferentemente por alfalfa y, en menor medida, por los desperdicios de la cocina. Tal alimentación se imparte a los cuyes dos veces al día : una de mañana y otra por la tarde, momentos éstos en los cuales se comienza y terminan las labores agrícolas. Por la mañana, se les da la alfalfa cortada el día anterior y por la tarde, la alfalfa que se corta al mediodía o en la misma tarde.

Las hierbas adecuadas e inadecuadas para la alimentación del cuy, están claramente identificadas. Entre las primeras se distinguen el "sarcoso", la "sinvergüenza" y la "lechera", existiendo desacuerdo respecto al "kikuyo". Entre las segundas se destacan la "mosquera", "retama", "milies", "canayuyos", "alfileres" y la "malva". Tanto la alfalfa como estas hierbas, son cortadas a unos centímetros de su raíz, razón por la cual van con los tallos. Antes de dárselas a comer, acostumbra orearlas para que no estén ni "calientes" ni "frías", de este modo evitan el "enfriamiento" o "recalentamiento" en los cuyes. La hierba húmeda provoca timpanismo o torzón -el animal se llena de gases, se hincha y muere-. Nunca dan de beber agua a los cuyes, obteniendo éstos tal elemento de las hierbas verdes y, en particular, de la alfalfa, que tiene un alto porcentaje de humedad.

### Manejo sanitario

Se acostumbra a limpiar las cuyeras dos o tres veces a la semana retirando las hierbas sobrantes y mojadas a fin de evitar la concentración de las orinas y la presencia de piojos. Luego se barre la superficie y se riega cenizas, a fin de evitar la concentración de humedad y permi-

tir que los cuyes estén más "calientes". La ceniza actúa también como desinfectante, destruye virus, hongos y bacterias por la acción de la lejía.

Los campesinos están conscientes de que los cuyes son sensibles a los cambios de temperatura. Cuando se cocina, la puerta permanece abierta y cuando se terminan estas tareas, se la deja cerrada. De este modo, evitan la introducción de animales depredadores del cuy, como es el caso de los perros y gatos. Las corrientes de aire, en alguna medida, están neutralizadas por los tabiques de carrizo o adobe que separan a la cuyera de la cocina. A fin de evitar el ingreso de pericotes, otro depredador del cuy, se cuida mucho de que no existan huecos u otros accesos.

Entre los parásitos externos que atacan al cuy, se reconoce la presencia de pulgas y piojos, identificándose como posible transmisor al perro. Estos parásitos se combaten por medio de los insecticidas que comunmente son ocupados para exterminar las moscas que proliferan en verano. Sin embargo, sólo se combate la pulga cuando ya se ha desarrollado en la cuyera. En tales ocasiones se suele fumigar toda la cocina y la cuyera y, si es necesario, se le pone a los cuyes sobre el pelaje.

Entre las enfermedades más comunes se hace alusión a los "resfriados", cuyos síntomas parecerían coincidir con las neumonías, enfermedad propia de la época de invierno, llegando a afectar el desarrollo de la camada. Para combatir las "fiebres", se acostumbra a dar de comer a los cuyes enfermos pedazos de zambo tierno y, en general, para "restablecerlos" se incrementa la porción de algunas hierbas medicinales como la malva.

Los productores también hacen referencia la aparición de "bolsas" o "tumores", principalmente en el cuello de los cuyes, patología que ha sido observada en los conejos que, en muchos casos, conviven con los cuyes. En otros casos, se menciona la "sarna", que se combate

con kerosene y aplicaciones de grasa de chancho.

### 3. EL CUY COMO ALIMENTO

#### Valoración

Entre las distintas carnes de que disponen estos productores, como de otras que se pueden adquirir en el mercado -por ejemplo borrego y cabra-, se coincide en señalar que la del cuy es la "primera", no sólo porque es la que está más a mano, sino porque es considerada como la más "sabrosa". También hay quienes expresan que es la "más sana". Sin embargo, hay quienes manifiestan que en ocasiones es dañina. Este criterio, está fundamentado en recomendaciones de terapia tradicional que aconsejan cuidarse en su consumo por tratarse de una carne "muy caliente". No obstante, éstos comentarios despertaron polémica, puesto que gran parte de los entrevistados consideraban que la carne de cuy no es "caliente" ni "fría", y si en algunos casos hacía mal, esto ocurría no porque la carne fuera dañina sino que quien la consumía ya estaba enfermo. De lo señalado se concluye que este sector no aplica del mismo modo las categorías de "frío" y "caliente", propio de otros sectores campesinos.

#### Consumo y contextos sociales

Por ser una carne altamente valorada, el cuy se consume en todas aquellas ocasiones de importancia, tanto al interior de las familias como en comunidad. En el primer caso, se trata de matrimonios, bautizos, confirmación, visita de familiares y otros eventos y, en el segundo, del santoral católico, fiestas comunales como Año Viejo, Navidad o patronato comunal.

Si bien la presencia del cuy sanciona estos contextos como importantes, no es menos cierto que las formas cómo se prepare y cómo se distribuyan sus partes entre los anfitriones e invitados, indica relaciones de jerarquía e importancia entre éstos.

#### "Matada" o faenamamiento y prácticas alimenticias

Existe consenso en que el cuy se mata asfixiándolo, para ello se le apoya en el brazo y mano izquierda, en tanto que con la mano derecha se le comprime o aprieta el hocico, evitándole respirar.

Luego de muerto, se procede a pelarlo, hundiéndolo en agua caliente en un lavacaras, mientras con las manos se le arranca el pelo.

#### Formas de preparación y situaciones sociales

Entre las formas de preparar el cuy, se distinguen dos : una, que está en relación a eventos de carácter familiar y, otra, que está en relación a su consumo cotidiano.

##### a) Consumo en eventos de importancia :

1. Cuy asado
2. "Ají de cuy"

Este plato se prepara a semejanza del cuy asado, sin embargo, difiere respecto de éste porque la salsa es más abundante y menos espesa, y cambian algunos de sus componentes. En efecto, junto a la leche, que es más abundante, se ha agregado cebolla blanca y harinas, además maní molido y ají picante.

El cuy asado, es preparado principalmente para las fiestas comunales y el ají de cuy para las bodas. En ambos casos es el plato de fondo, pudiendo precederle una sopa con carne de res o gallina. Se prepara ají de cuy para las épocas de siembra, particularmente, si existen "partidarios", porque es costumbre creer que si se come cuy "se da una buena cosecha". El cuy asado, se ha convertido gradualmente en una comida de domingo.

##### b) Consumo dentro de la unidad doméstica :

1. Sopa de cuy.— Para su preparación se troza el cuy y se pone a hervir con zanahoria, col y si es posible, arveja; luego cuando está cocido, se le agrega fideos o arroz. Para su condimentación se utiliza sal, pimienta o comino.
2. Colada de cuy.— Consiste en una colada de mazamorra de maíz, en la que se introduce una presa de cuy asado. Este plato se sirve en las festividades rituales : San Juan-San Pedro, etc.
3. Locro de cuy.— Se troza y se pone a hervir el cuy. Cuando está semicocido se agrega las papas y más tarde la leche. Se lo condimenta con cebolla blanca, sal, pimienta o comino.
4. Seco de cuy.— Se asa al animal entero y se prepara arroz blanco. Luego se sirve una presa con el arroz pudiendo agregarse una salsa a semejanza de la del cuy asado. En otros casos, se puede freír.
5. Cuy asado con tostado.— Se asa el cuy entero y se procede a tostar el maíz. Luego se sirve una presa con una porción de tostado.

#### Cuy y terapias alimenticias

Aunque el cuy es valorado como una carne caliente, las formas de prepararlo y combinarlo con otros alimentos, no entrañan una concepción explícita semejante a la de otros sectores que funcionan con las categorías de "frío" y "caliente", en donde la combinación de alimentos pone de manifiesto una selección premeditada, que busca resguardar el equilibrio orgánico. En este caso, existe consenso en que el cuy se puede preparar con "cualquier cosa", y la selección depende, en último término, del gusto de los consumidores. Sólo en aquellos casos en que se sufren enfermedades digestivas o hepáticas, por prescripción médica, se establecen procesos de discriminación

que alcanzan, inclusive, a la carne de cuy. En tales casos, la carne de pollo o gallina aunque no es la más "sabrosa" aparece como la más sana.

No obstante, hay acuerdo en que la carne del cuy por ser "caliente" es una buena "medicina casera" para combatir los "enfriamientos" que se presentan con la "gripe" y los "resfriados" y para los "chuchaquis". Se plantea, además, que la carne del cuy es muy recomendable para cuando se está en estado de gravidez y para el post-parto. En este aspecto existen discrepancias, puesto que existen personas que plantean que en estos casos es mucho más recomendable la carne de pollo.

#### El cuy y los calendarios festivos

Desde que se presentó la sequía prolongada en la zona, no se realizan y celebran las fiestas como antaño, particularmente, aquellas de carácter comunal que reconocían los priestazgos. Por tal razón, en la actualidad, estas celebraciones están reducidas a los límites de las familias, excepto la llamada fiesta de los "capitanes", de fin de año, tales festividades eran las siguientes :

- a) Santa Marianita, en el mes de septiembre.
- b) Navidad o "novena", el 24 de diciembre.
- c) Año Viejo o "capitanes", el 31 de diciembre.
- d) Jubileo o "40 horas", el mes de febrero o marzo.
- e) San Vicente, el mes de abril.
- f) San Isidro, el 24 de mayo.

Las tres primeras fiestas coinciden con las épocas de siembra; las dos últimas con las épocas de cosecha, en tanto que la de Jubileo, se ubica en el período de desarrollo de los cultivos. En condiciones climáticas normales, para la época de siembra existen hierbas en los cultivos, pero se dispone de alfalfa y, en particular, de hierbas malas en los contornos de las parcelas por ser época de lluvia. Estos recur-

son de gran importancia para el sostenimiento de los animales.

Una modificación tan profunda en las condiciones climáticas como la prolongada sequía y las limitaciones de riego implican la paralización de tales celebraciones, al menos en lo que respecta al nivel comunal, aunque se las sigue celebrando en el interior de las familias. La única fiesta que en la actualidad es celebrada comunalmente y que ha adquirido mayor relevancia, inclusive comparada con años anteriores, es la de "los capitanes".

### El cuy y el consumo de proteínas

Los entrevistados manifiestan que comen cuyes unas dos veces a la semana, por ser la carne que está más a mano y sale más barata. Se calcula que cada cuy preparado pesa unos 500 gramos, lo que suma unos ocho cuyes por mes y un consumo de unos cuatro kilos de carne por unidad. Si tenemos en consideración que normalmente permanecen en casa unas cuatro personas, representadas por la jefa de familia y niños menores, habría que concluir que cada uno de ellos consume mensualmente unos 500 gramos de carne. Reducidos a proteínas de alta calidad, tendríamos que cada persona obtiene unos 100 gramos.

Si se calcula que cada persona mayor requeriría unos 900 gramos mensuales, habrían que concluir que la carne del cuy aporta más de un 18 o/o y, en el caso de los niños, más de un 25 o/o del total necesario.

### El cuy como valor de cambio

#### Situaciones y contextos de venta

El cuy es consumido internamente y sale además al mercado con cierta regularidad quincenal o mensual, constituyéndose en una impor-

tante fuente de ingreso para la adquisición de gran parte de los pocos bienes de consumo que adquieren estos pequeños productores.

Aunque normalmente los cuyes se venden en la época de verano es mucho más corriente hacerlo, por cuanto escasean las hierbas y la alfalfa se deja para alimentar los animales mayores, como es el caso del ganado bovino y, en menor medida, porcino. Tal restricción actúa como otro elemento que se agrega a las necesidades económicas de la época de verano para reducir el desarrollo de las cuyeras.

En el período en que se realizó esta investigación -octubre a noviembre-, época de verano, se pudo observar que todos los entrevistados habían llevado cuyes al mercado. Las ventas mensuales por unidad oscilaban entre 10 y 20, lo que significa, promediando, unos 600 cuyes para el conjunto de la comunidad.

### El cuy como articulador simbólico

#### En el contexto de las relaciones sociales

Reducido como comida al consumo familiar, el cuy aparece como un elemento cohesionador de la unidad familiar, especialmente en aquellos momentos en que regresan los migrantes, dos o tres ocasiones al año. Igual connotación parecería tener "los capitanes", cuando patrocinan el Año Viejo en su comuna, y sirven como comida principal el asado de cuy, plato que es valorado como principal en relación a cualquier otro.

Pero si bien es importante cómo se prepara, no es menos cierto que el cuy adquiere un nuevo rol en las formas cómo se lo distribuye, inclusive en aquellas ocasiones de cotidianidad familiar. En efecto, las formas de distribución están llamadas a marcar jerarquías entre quienes lo consumen, estableciéndose una escala que va desde el cuy entero, medio cuy con piernas, pierna, brazo, cabeza y costillas.

Generalmente, si existen varios cuyes a disposición, se optará por servir a los compadres un cuy entero, o al menos medio cuy a cada uno. La parte comprendida por la cabeza y brazos al compadre, y las piernas para la comadre. En casa, si se trata sólo de un cuy, el jefe de la familia tendrá la "mejor pieza": los brazos; la esposa, las piernas; y los niños la cabeza o las costillas. Si existen mayores esposo y esposa se repartirán los brazos, y los hijos las piernas.

En otras situaciones, el cuy puede adquirir la forma de "agrado" a quien ha realizado o puede realizar una acción que va en beneficio de un miembro de la familia. Tal es el caso del "mediano", consistente en una fuente de papas y carne de animales, en las que se incluye el cuy como elemento principal. Generalmente se le entrega a aquellas personas que han aceptado ser "padrino", sea de matrimonio, bautizo o confirmación. En el pueblo es conocido también como "agradecimiento".

Tales agrados se ofrecen para solicitar los compadres "favores" de importancia. En otros casos, cuando se trata de reproducir una relación de favor, por ejemplo a los partidarios en épocas de siembra o cosecha, a los yunteros en iguales momentos, etc. En ciertos casos, el cuy, al igual que otros animales, no es ofrecido cocinado, sino vivo y, en otros casos, preferencialmente cocinados bajo la forma de ají de cuy.

Anteriormente, cuando existían fiestas comunales también existía la costumbre de cooperar con los priostes, a quienes se le ofrecían cuyes u otros recursos para solventar la fiesta. Estos debían ser "devueltos" a los ofertores por parte del prioste, en aquella ocasión en que aquellos asumieran igual responsabilidad comunal. En este contexto, el cuy pasaba a jugar un papel semejante al "crédito", pero en un contexto social en que tal préstamo tenía como único interés reproducir y afianzar las relaciones que lo habían engendrado, ésto es la unidad y recreación de las relaciones sociales comunales, represen-

tadas en la fiesta. Tales préstamos eran conocidos como "jochas", y sus ofertores "jocheros".

#### En el contexto de la salud

El cuy no juega un papel importante en lo medicinal, comparado con otras comunidades y sectores campesinos. Sus usos están limitados a combatir los "enfrentamientos" y apoyar los estados de gravidez y post-parto. Sin embargo, existen remotos recursos respecto a un uso más amplio, "cuando aún no existía la medicina". Entre estos usos se señala que la sangre del cuy era muy efectiva para combatir los "flujos", que alude a las hemorragias internas. En tales casos, se acostumbraba a abrir por la panza al cuy, de forma tal que quedara al descubierto todos sus órganos internos y su sangre se concentrara en los intestinos, parte que se aplicaba directamente a la zona afectada o comprometida en la hemorragia.

#### 4. ANÁLISIS DEL IMPACTO DEL PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL INTEGRAL

##### El "Programa de mejoramiento de la crianza casera del cuy"

Este programa particular, se inscribe como un componente más dentro de la estrategia del Desarrollo Rural Integral para los sectores campesinos. Sus objetivos parecen estar definidos de modo coherente en lo que respecta a los "Fondos Comunitarios Campesinos" impulsados por el Instituto Nacional de Capacitación Campesina -INCCA-, en términos referenciales establecidos en un "Contrato", para aquellas comunidades que desearan hacer uso de estos Fondos. Estos son administrados directamente por la Unidad Ejecutora del PDRI Salcedo, la cual se encarga de difundir la información, seleccionar las comunidades, ejecutar el programa y hacer su seguimiento.

Dichos términos establecen como objetivos centrales mejorar "el manejo técnico de la crianza de cuyes" y por medio de esta capacita-

ción "fortalecer la participación organizada de la comunidad" campesina. Estos objetivos, si se tiene en consideración los items del Reglamento para el manejo de los Fondos -que forma parte del Contrato-, sugieren claramente que se persigue dotar de ciertos recursos técnicos y económicos a la comunidad, para que ésta dirija en forma autogestionaria su propio desarrollo según la decisión de sus miembros.

Para alcanzar estos fines se dispone que el Programa "aportará . . . . . en materiales varios para la construcción o adecuación de las cuyeras' cuyos costos en dinero serán reembolsados por la comunidad, la cual pasará a ser propietaria de un Fondo Comunitario y lo administrará, distribuirá y utilizará según más convenga a sus fines colectivos. En tal caso, la comunidad podrá "reforzar el mismo programa de cuyes u otras actividades productivas", es decir, puede recuperar dichos fondos para utilizarlos en otros programas de beneficio comunal. En este momento si fuere necesario, se podrían incrementar dichos fondos por medio del apoyo del programa DRI que los originó.

Para tal objeto se dispone que el Cabildo "se responsabiliza a recibir los materiales y controlar su utilización"; que se obliga a "abrir un registro de los deudores . . ."; que "se compromete a mantener una reunión mensual para realizar el cobro de la cuota mensual"; que en el "plazo de un año" se responsabiliza a recuperar el fondo; que se obliga a "abrir una cuenta de ahorro"; y que para usar el fondo en otros planes productivos se compromete a contar con el apoyo, en Asamblea, de los "votos del 50 o/o de los comuneros".

Desde el punto de vista metodológico la Unidad Ejecutora previó cuatro fases metodológicas para el desarrollo del proyecto de cuyes (Unda, 1983).

1. Fase de arranque
2. Fase de programación

3. Fase de ejecución
4. Fase de evaluación.

Cada una de estas fases implicaron el desarrollo de distintas actividades que se integraron al Plan Operativo de la Unidad Ejecutora.

La primera fase se plantea como objetivo la motivación de las comunidades para su participación en el Proyecto. Para este efecto se realizaron "áreas" de distinto orden :

- Selección de comunidades, contactos informales con los campesinos y asambleas comunitarias, diagnóstico de los campesinos sobre las necesidades comunales, análisis y priorización de las respuestas institucionales que el proyecto podrá dar a los planteos comunitarios acerca de sus necesidades.

En la segunda fase de programación, se tenía como objeto generar los conocimientos de planificación básica que permitiera a los campesinos ejecutar una actividad determinada.

Para cumplir con los objetivos de esta fase se realizaron diversas actividades.

Los comuneros de Tigualó participaron en una gira de observación cuyo objetivo permitió realizar los diferentes niveles tecnológicos, los requerimientos de mano de obra y capital y los problemas que en relación al desplazamiento de mano de obra, implica la elaboración de una tecnología no adecuada a la situación social específica de los campesinos involucrados.

A partir de esta gira en una reunión comunitaria se programó un conjunto de acciones y se definieron las responsabilidades de los propios campesinos y del Proyecto DRI.

En esta etapa se definió la construcción de nuevas cuyeras, la intro-

ducción de un macho mejorante, la realización de un curso de manejo técnico de cuyeras, la evaluación y elaboración de una ficha de seguimiento para cada cuyera; identificación de las pautas para la provisión de recursos materiales y técnicos.

En la tercera fase, o fase de ejecución, se plantearon el desarrollo mismo de las actividades programadas, especificadas en la fase anterior. Estas actividades se elaboraron en el propio proceso para determinar los ajustes pertinentes.

En esta etapa los campesinos coordinaron con la fabricación y distribución de bloques para la construcción de las cuyeras. El Proyecto

DRI entregó 50 hojas de zinc.

Las familias participantes en los proyectos de cuyes se constituyeron frente a la comunidad en deudores por el monto equivalente al costo de dichos materiales. El dinero recaudado, en el plazo de un año, debía conformar un "fondo comunitario". La administración de dicho fondo estaría a cargo de la organización comunal con un carácter rotativo.

Se realizó un curso de capacitación cuyos contenidos técnicos se refieren al contexto genético y sanitario, alimentación y utilización de fosas para la cría de los animales. A continuación de este curso se efectuó una gira de observación a Checa, lugar donde los campesinos del lugar manejan un proyecto similar.

Los machos mejorantes para las cuyeras se obtuvieron en el programa CREA (Centro de Reconversión Económica del Azuay). Los técnicos hicieron el seguimiento de las prácticas de manejo tanto en la cuyera "modelo" determinada por la comunidad cuanto en las cuyeras familiares.

Finalmente, la etapa denominada de seguimiento y evaluación en

realidad debe entenderse como un proceso. Para los efectos de seguimiento inicialmente se hicieron reuniones quincenales y posteriormente mensuales.

En las reuniones se efectuaban ajustes a la programación y realización de las tareas; este proceso permitió igualmente revisar el control social de la organización comunitaria sobre el proyecto y otros aspectos que trascendieron este componente.

La ficha de evaluación de cada cuyera no se aplicó, lo cual constituyó un obstáculo para el balance preciso de lo que ocurrió en la cuyera.

Para orientar la construcción de las cuyeras, los técnicos del DRI han elaborado unas maquetas tipo, que relieván la clase de materiales, dimensiones de la construcción, y distribución y uso de los espacios, según los requerimientos del manejo moderno : a) reproducción, b) destete, c) engorde; d) cubrimiento, e) separación de sexos. Además, se elaboraron afiches para difundir tanto los rasgos de la maqueta tipo, como los elementos centrales de la tecnología alternativa propuesta.

De acuerdo a los técnicos encargados la capacitación técnica gira en torno a dos aspectos fundamentales : a) manejo de la cuyera y b) el manejo sanitario.

Todas estas acciones, en el aspecto estrictamente técnico, están encaminadas a: a) mejorar el peso y tamaño de los cuyes; b) incrementar la producción y productividad. Dichos aspectos incidirán favorablemente en el fortalecimiento de la dieta alimenticia de los sectores beneficiados y les abriría mejores condiciones para colocar la producción en el mercado y, por tanto, para incrementar sus ingresos y niveles de vida.

#### Implementación del Programa

Según el documento interno citado (Unda, 1983), se puede observar que se llevaron a cabo los siguientes pasos metodológicos para definir la selección de una comunidad y determinar la selección, priorización y contenidos de la acción de desarrollo :

- a) Selección de "zonas que evidencian mayor pobreza y posibilidades organizativas".
- b) Observación de cada una de las comunidades seleccionadas, de carácter "informal", a fin de organizar un primer diagnóstico de su realidad social, económica y tecno-productiva.
- c) Selección de una comunidad particular y contacto formal con su organización para :
  - Informar acerca de los objetivos del programa de Desarrollo Rural Integral --DRI--.
  - Abrir un espacio de participación campesina para la expresión de sus problemas y necesidades.
  - Orientar la búsqueda de explicaciones a los problemas planteados a fin de observar la magnitud de sus efectos individuales y sociales.
  - Seleccionar y priorizar aquellas problemáticas estratégicas y observar los contenidos de las posibles respuestas y agentes interventores.
  - Determinar las posibilidades y disponibilidades de recursos materiales y técnicos del DRI, para actuar como sujeto interventor.
  - Seleccionar instancias de acción en donde se pudieran conciliar problemáticas y necesidades comunales y posibilidades y

recursos institucionales.

De acuerdo a este proceso metodológico se concluyó que el programa de mejoramiento casero del cuy, era la acción indicada en la comunidad de Tigualó. Sin embargo, previo a la decisión y voluntad de la comunidad representada por el Centro de Amas de Casa, se optó por condicionar su decisión a una experiencia de "observación" práctica, en un Centro Experimental, a fin de ponderar las nuevas técnicas y ventajas de crianza.

Cubierta esta fase, que confirmó la ejecución del programa, se procedió a definir la metodología de ejecución por la Unidad Ejecutora, cuyas acciones pasaron a formar parte del Plan Operativo, legalizándose de este modo su implementación. Además, la organización sugirió y se comprometió a "determinar el número de familias interesadas", y a "construir los bloques". En lo que respecta a los técnicos se agregó una acción más : "elaboración de una ficha de seguimiento para cada cuyera", a fin de realizar en mejor forma la evaluación y seguimiento del programa. Para tal efecto, quedaba implícito que los técnicos realizarían visitas individuales a cada cuyera.

#### Acciones realizadas y desarrollo del programa

En general, aunque con cierta irregularidad y contratiempos, provocados tanto por el grupo de mujeres como por el DRI, se ha cumplido gran parte de las acciones programadas, en un lapso de algo más de un año. En efecto, transcurridos unos cuatro o cinco meses de iniciado el programa -octubre o noviembre de 1982-, ocho mujeres habían construido sus cuyeras. No obstante, al mes de octubre del 83, se había alcanzado el número inicialmente previsto. Entre las acciones que no se han realizado caben destacarse la elaboración de las fichas de seguimiento individual de las cuyeras y las visitas sistémicas a cada una de ellas, situación que como se dijo ha dificultado la evaluación y seguimiento del programa.

Los factores que han incidido desfavorablemente para un normal desarrollo del programa son los siguientes :

a) Campesinas :

- No hubo entrega de los materiales a tiempo, tanto en lo que respecta a la cantidad como a la diversidad de los mismos.
- Fue necesaria la adquisición individual de algunos materiales que debían formar parte del Fondo Comunitario Campesino; por ejemplo, madera para la estructura del techo y para la construcción de las puertas.
- Fue necesaria la contratación de fuerza de trabajo para la construcción de los bloques, ante la carencia de mano de obra familiar masculina.
- Hubo desorganización del grupo de mujeres, por conflictos intracomunales y celos de liderazgo.

b) Técnicos :

- Se realizaron cambios del personal técnico y desorganización en lo que respecta a las metodologías de campo.
- La falta de personal para cubrir un área muy amplia y sobrecargo de responsabilidades técnicas.
- Hubo ausencia prolongada de los técnicos y, por ende, falta de asesoría directa, adecuada y normal, en todas las fases de implementación del programa.

Proceso de cambio

En lo técnico-productivo

Los cambios más significativos en este aspecto se ponen de manifiesto en la profunda transformación de las cuyeras, que en sus diseños, distribución y uso de los espacios productivos, modifican totalmente el manejo de la crianza tradicional. De este modo, los campesinos -en este caso las mujeres- actúan de modo conciente y premeditado sobre la reproducción de los cuyes, regulándola por medio de arreglos técnicos en las nuevas cuyeras.

Dicha innovación y la incorporación de machos mejorantes, han tenido efectos sobre el incremento de la productividad, puesto que se puede observar un aumento significativo en el número de crías por parto. Anteriormente éstas oscilan entre 2 y 3 crías, y en la actualidad oscilan entre 3 y 4 crías, existiendo casos en que se han dado hasta 5. Por otra parte, las generaciones mejoradas, muestran mayores tamaños y pesos, lo que ha incidido favorablemente en el incremento de la cantidad de carne por cuy y, al parecer, también en su calidad, puesto que existe consenso entre sus productores y consumidores, que esta carne es "más tierna" y "sabrosa".

Al margen de estos dos aspectos considerados -manejo de las instalaciones e incorporación de un macho mejorante-, es interesante destacar que junto al manejo técnico moderno de la crianza, principalmente en lo que respecta a sanidad o higiene, se han mantenido otras prácticas de tipo "tradicional", como el uso de rastrojos de alfalfa, hierbas malas y cenizas para cubrir el fondo de los cajones.

De igual modo, continúan vigentes las prácticas medicinales tradicionales, consistentes en atacar los "resfriados" con zambo tierno y prevenir enfermedades con "malva", en tanto que la "sarna", sigue siendo combatida con kerosene y aplicaciones de grasa de cerdo. De igual modo, la operación de ciertas irritaciones e infecciones en los órganos sexuales, están siendo curadas con "sulfa" en pastilla combinada con aceite "Arbolito".

En este sentido, tales prácticas ponen de manifiesto que se ha dado

un proceso de innovación selectivo, en donde se combinan aspectos tecnológicos modernos y prácticas técnicas precedentes o "tradicionales" probadas por experiencia como eficientes y adaptadas a los recursos del medio y necesidades productivas. En este contexto, se puede concluir que los resultados esperados en lo tecno-productivo, se han cumplido a cabalidad, pero dentro de un proceso de innovación y conservación de carácter adaptivo y seleccionado, lo que hace imposible reconocer un manejo o paquete tecnológico típicamente "moderno", pero tampoco típicamente "tradicional".

#### En el contexto de lo social y organizativo

En este aspecto existe una situación contradictoria y en gran medida conflictiva, por cuanto si bien en términos relativos se ha fortalecido la organización del Centro de Madres, el Cabildo se ha debilitado aún más y ha perdido considerablemente influencia y representatividad tanto hacia el interior de la Comuna como fuera de ella. Parte de estos papeles y roles han pasado a manos del Club de Amas de Casa.

En efecto, el Club se ha fortalecido puesto que por vez primera cuenta con recursos económicos significativos, que estando orientados al uso y beneficio de sus componentes, ha compactado su unidad interna. No obstante ha enajenado al Cabildo su representatividad interna y externa.

En nuestra opinión, en el Club de Amas de Casa adscrito en la práctica al Programa DRI, se reproduce un problema que se suscitó ya en el Club, adscrito al Programa de la Curia : la no representatividad de la comuna, por un lado, y, por el otro lado, la distribución concentrada de los beneficios en ambos Programas. En efecto, en uno y otro caso los beneficiados eran pocos y los recursos, al menos en el caso de la Curia, escasos. En la actualidad acontece igual cosa, aspecto que se agudiza porque son más o menos las mismas personas. En un sentido global, al no fortalecerse la Comuna y la unidad de sus miembros, po-

dría señalarse como el no cumplimiento de los objetivos sociales del Programa y, en particular, de los Fondos Comunitarios Campesinos, por cuanto han tendido a reproducirse y agudizarse los conflictos internos, concentrándose los beneficios en unas pocas manos.

#### En el contexto del consumo y mercado

Antes de referirnos a la incidencia del Programa en estos dos aspectos es importante tener en consideración la situación previa a la crisis ecológica y climática de la zona.

Anteriormente, el cuy era un elemento para el consumo familiar -entendido éste en un sentido muy amplio- y excepcionalmente un valor de cambio. Ello acontecía así porque, entonces, las unidades disponían de mayores recursos -riego, tierras y productos agrícolas- y por otra parte, estaban en su plenitud las festividades comunales, eventos en los cuales no podía faltar el cuy, por su papel simbólico en las relaciones sociales. Sin embargo, estas unidades, no eran autosuficientes, razón por la cual debían vincularse al mercado. Tal vinculación no estaba dada por el cuy, sino por otros productos agrícolas y otros animales, particularmente el conejo. Este a diferencia del cuy, eran un elemento esencialmente de venta y excepcionalmente de consumo.

La crisis adscrita con anterioridad, obligó a una reorganización de las estrategias productivas y de reproducción social. En efecto, en este contexto se explica la migración progresiva de la fuerza de trabajo masculina -que permite reducir el consumo familiar y generar además ingresos- y la reducción de otros recursos. Entre ellos cabe destacar, la progresiva reducción de las aves, por falta de granos y cebada; la disminución del ganado bovino, por falta de hierbas y competencia de la alfalfa por otros animales; y el paulatino desplazamiento de los conejos por el cuy, porque el primero consume 5 veces más que el cuy, a fin de favorecer a las pocas cabezas de ganado bovino, especial-

mente en las épocas de verano donde el único recurso forrajero es la alfalfa.

En este contexto se dan dos situaciones : a) a diferencia de otros animales, por ejemplo porcinos, que requieren un ciclo de desarrollo biológico significativo para sacarlos al mercado, los cuyes, que se reproducen y crecen con rapidez, paulatinamente van perdiendo su carácter de uso y vinculándose al mercado como valor de cambio, para obtener el "diario", pasando a jugar el papel que antes jugaba el conejo. Esta situación es reforzada por la paralización o desaparición de las fiestas comunales; y, b) en términos absolutos disminuye el consumo porque se "pelan" menos cuyes por la reducción de los miembros familiares y paralización de las fiestas comunales, que exigían importantes volúmenes de cuyes, restringiendo también su número por cuyera, puesto que también rebaja la cantidad de hierbas y se privilegia el ganado bovino. Tal situación es ratificada por los campesinos, quienes expresan que "más antes se pelaban y comían más cuyes" y que eran "más los cuyes, como hormiguero". Pero, en sentido relativo, es posible que también se haya mantenido o elevado el consumo, puesto que con la disminución del grupo familiar es posible distribuir en mejor forma la carne del cuy, particularmente en el verano en que es imperioso "comer o vender".

El programa llega y se introduce justamente en este contexto o proceso de reorganización productiva, en las que el cuy y forrajes como la alfalfa -dos de las necesidades básicas planteadas por los campesinos al Programa-, pasan a jugar un papel de vital importancia. En un caso, porque el cuy transita por lo mercantil y se constituía en una importante fuente de ingresos y, en el otro, porque la alfalfa pasaba a sostener la producción de otros animales mayores, como el bovino, que a más de ser "seguro o ahorro campesino", les brindaba ingresos por la venta de leche.

En este sentido, el Programa se montó sobre las tendencias objetivas de reorganización productiva y nuevas estrategias de reproducción,

fortaleciendo su definición y desarrollo. En efecto, la producción de generaciones de cuyes mejorados, ha puesto de manifiesto a sus productores que en el mercado son mejor valorados, alcanzando precios muy cercanos al conejo y con menores costos, razón por la cual éstos prácticamente tienden a desaparecer. Aunque el Programa deja abierta una salida tanto para el consumo como para el mercado, lo cierto o comprobable es que el cuy se ha reforzado como mercancía, no siendo posible afirmar que se ha fortalecido o incrementado el consumo. Empero, no por ello ha perdido su condición de valor de uso y es difícil augurar que lo pierda, pues sigue jugando en el contexto de las relaciones sociales un rol simbólico y ritual, aspectos que forman parte indisoluble en la reproducción de estas unidades.

## CAPITULO VI

### ANALISIS DE LA COMUNA CHIRINCHE ALTO

## 1. FASES DE LA PRODUCCION

### Estructura de la tenencia de la tierra

Chirínque Alto sur es comunidad a partir de la entrega de tierra a los huasipungueros, en la década del sesenta, época en la cual son abolidas las relaciones de trabajo precarias en el campo y se da paso a la aplicación de Reforma Agraria. Los campesinos manifiestan que en ese entonces recibieron aproximadamente una cuadra de terreno cada uno. Siendo estos predios distintos en calidad y magnitud a los huasipungos usufrutuados, se localizaron en un extremo lateral de la hacienda "Chirinche", en dirección perpendicular a la Cordillera Occidental, abarcando alturas que oscilan entre los 2.600 y 3.200 m.s.n.m. Tal situación le imprime al poblamiento un carácter lineal, relativamente concentrado.

La entrega de terrenos sólo a aquellos huasipungueros con más de once años en la hacienda, y el no reconocimiento de los "arrimados" -generalmente hijos de los huasipungueros-, sumado a las limitaciones cuantitativas y cualitativas de las tierras entregadas, impulsaron y

motivaron que, desde entonces, entrarán éstas en un agudo proceso de minifundización, por vía de la transmisión y partición hereditaria. Por tal razón, en la actualidad, la tenencia de tierras en la comunidad, presenta una fisonomía altamente disgregada, oscilando las superficies entre 100 m<sup>2</sup> y 4 cuadras, pudiéndose afirmar que la tenencia media no va más allá de una cuadra de tierra. Otros campesinos que representan más del 60 o/o del total, no poseen absolutamente nada, permaneciendo en la comunidad como "arrimados", en casa de sus padres u otros parientes.

### Sistemas Productivos

Están constituídos principalmente por actividades agrícolas y pecuarias. La producción agrícola está representada por productos como habas, papas, maíz, fréjol y, en menor medida, cebada, particularmente en aquellas unidades mayores a una cuadra. Asimismo, se observa en todas ellas la producción aislada de algunos productos a los cuales se da también uso medicinal, como la zanahoria blanca y el zambo.

En aquellas unidades ubicadas en la parte baja predominan el maíz y, en menor medida el haba. La tierra, además de proveerles de productos para el consumo directo, les genera "hierbas malas" para alimentar a los animales domésticos y, en especial, les permite proveerse de combustible para la cocina, luego de realizadas las cosechas. En efecto, su combustible principal son las cañas secas de maíz y las "enredaderas" secas de haba, además de la paja del páramo y las "chamizas" de eucalipto. Aunque la cebada también es deseada, solo algunas unidades pueden producirla. Sus rastrojos secos también se utilizan como combustible, pero mayormente como forraje para los animales mayores en época de verano y, en menor medida, para los animales menores.

El ganado está representado por algunas escasas cabezas de bovinos y por hatos de ovinos que oscilan entre cinco y treinta cabezas y son explotados por algunas unidades. Entre los animales domésticos se desta-

can los cuyes y, en forma parcial, conejos y cerdos. También se observa en algunos casos la presencia de gallinas.

#### Tipos de tecnologías y manejos productivos

En lo agrícola, se observa el maíz asociado al fréjol, y rotación de papas con habas, en forma especializada. No se usa otro abono que el natural, particularmente del ganado bovino y ovino. A los borregos se les moviliza dentro del predio por medio de corrales móviles en tanto que a los bovinos y porcinos se los traslada desplazando la estaca a la cual se los mantiene amarrados. De ese modo se distribuye el abono. El abono de los cuyes es utilizado solo para las plantas medicinales.

El ganado, particularmente bovino y ovino, pasta en la zona de páramo, en donde obtiene como forraje la grama y paja de páramo. En forma complementaria, en especial en las épocas de cosecha, se les deja comer los rastros de maíz, cuando los choclos son cosechados en verde, y de la cebada. Cuando el ganado pasta en el páramo lo hace en forma libre, aunque vigilado por los pastores, en tanto que en las "cuadras", se emplea el sistema de estaca. En otros casos, cuando se trata de caminos, riachuelos y quebradas se utiliza el sistema de lazos. Sólo en algunos casos se observa que para los bovinos, se han implementado instalaciones cerradas, adyacentes a la casa habitación, en tanto que los ovinos permanecen cerca de la casa, en corrales de madera móviles.

Los animales domésticos excepto el cuy que será tratado más adelante, son alimentados con desperdicios caseros y hierbas verdes -caso del cerdo-, en tanto que los conejos, son alimentados especialmente con alfalfa y, en menor medida, con "hierbas malas", provenientes de los cultivos en la época de invierno. Sólo en algunos casos se han implementado chiqueros para los cerdos y cajones cerrados para los conejos, acostumbándose más bien a situar los cerdos cerca de la casa por medio de estacas. Los cuyes y los conejos coexisten cuando se los ha sa-

cado de la casa y se les ha construido pequeñas casetas de barro y paja.

#### Tipos de inserción en el mercado.

Aquellas unidades menores a una cuadra, por la limitación cuantitativa y cualitativa de sus terrenos, prácticamente utilizan su producción para el autoconsumo y para obtener semillas para las siguientes siembras, aspecto que no siempre se logra, lo que los vincula necesariamente al mercado, como consumidores. Las restantes unidades, en mayor o menor medida, se articulan al mercado como vendedoras, particularmente en lo que respecta a las papas y al fréjol. Internamente se consumen las habas, el maíz y la cebada.

El ganado ovino se constituye en el medio de vinculación periódica al mercado, obteniendo de éste sus principales ingresos monetarios. Los cerdos y animales mayores, cuando existen, son llevados al mercado, en caso de necesidad. Los cerdos, se venden si se trata de gastos menores de la época escolar, viajes fuera de la provincia. Los bovinos cuando se trata de gastos mayores y contingentes: calamidad familiar, adquisición de tierras, construcción de la casa, adquisición de tierras al partir. Los animales menores como los cuyes, conejos y aves están destinados, en forma casi exclusiva, al consumo interno.

#### Formas de utilización de la fuerza de trabajo

La fuerza de trabajo familiar es el eje central de las actividades agrícolas y pecuarias en aquellas unidades menores a una cuadra de tierra, puesto que en las restantes es necesario contratar fuerza de trabajo sobre todo para la roturación del suelo cuando no se dispone de una yunta de bueyes. Las actividades agrícolas, cuando se trata en especial el cultivo de papas, son realizadas con el apoyo de otros familiares o vecinos sobre la base de la reciprocidad o "cambio de mano".

En forma limitada y de modo periódico, algunos campesinos se contratan como jornaleros en dos unidades medianas, situadas en las proximidades de la comunidad. Esta contratación se realiza sólo para las fa-

ses de siembra, aporques y cosechas. De mayor importancia y significación es la migración de numerosos miembros de las familias hacia los centros urbanos próximos como Ambato y Quito para contratarse como asalariados en la construcción.

Se podría afirmar que todos los arrimados varones y, en menor medida, los jefes de familia localizados en la comunidad y con propiedades menores a una cuadra migran y se contratan como asalariados durante el año. La migración generalmente es estacional, puesto que se realiza en los períodos de siembras y cosechas, no obstante los migrantes retornan a la comunidad todos los fines de semana.

#### División social interna del trabajo

Se observa dos situaciones. Una en aquellas unidades en que los jefes de familia no migran, aunque los hijos mayores lo hagan y otra, en que tanto los jefes de familia como sus hijos migran estacionalmente.

En el primer caso, la división del trabajo agrícola y pastoril es distribuido por sexos y edades. El ganado destinado a la comercialización, está a cargo de los niños menores, para movilizarse a las zonas de páramo. El jefe de familia se ocupa de su encierro y alimentación cuando permanecen en los alrededores de la casa habitación. La agricultura es labor fundamental del jefe de familia, particularmente lo que atañe a las labores de aporque. De igual modo, el manejo del riego y la limpieza de los canales de agua. Si bien la mujer se integra también al aporque, sus tiempos de trabajo están limitados por otras labores cotidianas de la casa. La siembra y cosecha, cuando existen hijos mayores que migran, son realizadas principalmente por el jefe de familia y los hijos, quienes regresan a la comunidad para dichas épocas. En el caso de que se siembre papas, los hombres se ocupan sólo del traslado de las semillas, de preparar el terreno, de realizar los surcos y, por último, de tapar los "huachos". Corresponden a las mujeres poner las semillas. Cuando se ha cultivado cebada, la trilla es manual y necesita del concurso de toda la familia, independientemente de sexos y edades.

En el segundo caso, la ausencia del jefe de familia e hijos varones, obliga a reorganizar la división del trabajo entre los hijos menores y la esposa. En efecto, los niños pasan a ocuparse tanto de la movilización del ganado a los páramos, como de su encierro y alimentación en los contornos de la casa.

A la madre le corresponden las actividades productivas, como el aporque, riego y limpieza de los canales de agua. Al igual que, en el caso anterior, los migrantes se encuentran en casa las épocas de siembra y cosechas, y hace uso de los fines de semana para apoyar otras actividades agrícolas o domésticas: reparación de la casa, búsqueda de combustible, saneamiento del ganado, etc.

En ambos casos, es labor exclusiva de las mujeres o esposas ocuparse de las labores domésticas, el cuidado y alimentación de los niños, y la alimentación de los animales domésticos y aves de corral. En sus "tiempos libres", se les observa tejiendo "shigras" destinadas al uso doméstico. Si sus esposos tienen cargos de representación comunitaria los suplen parcialmente en sus funciones, sin embargo, no asumen decisiones durante su ausencia, constituyéndose en informantes de primera mano respecto a lo acontecido en la comunidad y del comportamiento de los restantes directivos.

#### Formas de organización social

##### Cabildo Comunal

La comuna cuenta con personería jurídica y está compuesta por unos cuarenta comuneros. Su directiva es elegida anualmente por medio de una asamblea general. El cabildo tiene la representante jurídica de la comuna, tanto en lo que respecta a sus relaciones con el medio exterior e institucional, como en lo que atañe al control, uso y distribución de algunos recursos compartidos comunalmente. Tiene también a su cargo el mantenimiento de los caminos que atraviesan la comuna y los

canales de agua que les proveen de riego y, en general, todas aquellas iniciativas de beneficio colectivo.

Su funcionamiento e importancia se ha visto ostensiblemente disminuida por dos factores: la constante migración de sus componentes y la constitución de una Cooperativa Agrícola que agrupa a menos de la mitad de los comuneros. La migración hace imposible que funcione como órgano permanente de representación de los intereses mayoritarios y, en particular, que asistan a él de modo regular todos sus componentes.

### Cooperativa agrícola

La Cooperativa surge hace unos dos años, como condición para constituirse en beneficiarios de las tierras de la hacienda "Chirinche", intervenida actualmente por el IERAC. Forman parte de ella sólo 19 cooperados, quienes tienen en posesión unas 185 hás. de tierra. Los restantes comuneros, se retiraron de la cooperativa pese a que en principio tales tierras serían adjudicadas a la Comuna. Entre las causas de tal retiro señala la carencia de recursos económicos para sufragar los gastos de adjudicación, de operación productiva y de adquisición de las casas.

Excepto unos seis cooperados que poseen entre una a cuatro cuadradas, todos los representantes son "arrimados" o poseen apenas unas decenas de metros cuadrados. Estos arrimados en muchos casos habían migrado de la comunidad hacia los centros urbanos, pero retornaron a ella por la promesa de la tierra. Todos, en tanto sigue en proceso la adjudicación y se capitaliza la cooperativa, siguen migrando en forma temporal, para lo cual se turnan entre ellos cada 15 días y sus mujeres e hijas los reemplazan en las tareas de la cooperativa.

Desde que tienen en posesión las tierras no han podido explotarlas adicionalmente por falta de recursos. Los productos obtenidos los ocupan principalmente, para la obtención de semillas y para la venta, a fin de obtener los ingresos necesarios para sufragar los gastos de operación,

como la contratación del tractor, trilladora, fertilizantes y semillas mejoradas. Cada tres meses perciben alimentos por medio del Programa Mundial de Alimentos, compuesto por harinas, fréjol, carnes enlatadas y aceites.

Además de la migración temporal, en este sector se recurre al uso de relaciones al partir, con comuneros situados en las tierras altas.

## 2. EL MODELO DE LAS PRACTICAS PRODUCTIVAS

### Recursos en alimentos

La alimentación de los cuyes depende de las "malas hierbas" que se producen entre los cultivos, particularmente del maíz, habas y arveja. También le proveen de alimento algunos cultivos en desarrollo, como la hoja verde de la papa, conocida como el "canayuyo" y, en menor medida, las hojas de habas; juega un papel más importante el maíz por cuanto tanto las hojas verdes, llamadas "cutules", como las del choclo (sarapanga) y la caña verde, le sirven de alimento. Los rastrojos secos de cebada, humedecidos con agua, constituyen otra fuente forrajera.

Como se puede observar, la provisión de forraje verde está limitada sólo al ciclo vegetativo de los cultivos, los que se desarrollan, en general, en el período comprendido entre noviembre, época en la cual comienza a aparecer las "malas hierbas", y el mes de junio o julio, época de cosechas. El invierno comprende los meses de noviembre a mayo, en tanto que el verano transcurre entre los meses de julio a octubre.

La época crítica en lo que respecta a provisión de forraje para los cuyes, está comprendida por el período que va desde las cosechas -junio/julio-, hasta las siembras del próximo año -octubre/diciembre-, que comprende, en términos generales, el verano. A lo largo de esta época, se recurre a los rastrojos de cebada. Cuando se toman tierras al partir o se poseen algunos pedazos en las partes altas, es posible sembrar de modo escalonado, de forma tal que la cosecha se realice en los meses de verano.

## Instalaciones

Solo en cuatro grupos domésticos los cuyes han salido fuera de las casas. Para tal objeto, se les construyen unas casetas cuadrículadas de adobe, techo de paja y piso de tierra. En cambio tres familias que poseen casas de bloques han dividido los ambientes en dos espacios: el dormitorio y la cocina. En la cocina han adecuado un extremo para los cuyes, que se separa del fogón por medio de una pequeña verja de cemento.

En el resto de los casos los cuyes se movilizan dentro de las chozas. Se acostumbra seleccionar un ángulo extremo de la casa para darles la hierba. En ningún caso se ha observado la existencia de huecos, sea en el piso o en las murallas. Los cuyes acostumbran a dormir alrededor del fogón, sobre la paja de páramo que será usada en la madrugada para prender la candela.

## Manejo genético y ciclos de desarrollo

Cuando se forma la cuyera -que coincide con la constitución de la pareja de recién casados- se comienza con varias hembras, que pueden oscilar de dos a diez, y un sólo macho. Macho y hembra son seleccionados de aquellos que la mujer pudo tener en casa de sus padres o de otros regalados por los padrinos de matrimonio. Los criterios de selección giran en torno al tamaño, peso y tranquilidad de los animales, pudiendo agregarse el color.

En general, los cuyes que conforman la cuyera son diferenciados unos de otros en razón de su edad, estado biológico y función. Entre ellos se distinguen al "yayacuy", que es el macho o hijo del macho fundador, cuya función principal es el de cubrir a las hembras existentes. Los "guaguacuy", que son los gazapos menores de dos meses, independientemente de su sexo. Los "maltones", que ya están en edad de reproducción es decir, que están en los tres meses, diferenciándose claramente sus sexos. A los machos se les llama "cari" y a las hembras "huarmi". Las "mamacuy" que están en estado de gravidez o que acaban de parir y, por último, los llamados "maduros", que son aquellos

cuyes que ya han procreado, es decir, que están sobre los cinco y medio a seis meses de edad.

Si bien no existe acción premeditada de persona alguna para seleccionar los cruces, y existe la impresión entre los campesinos que todos se cruzan con todos, en la práctica esto es relativo, por cuanto para el consumo se seleccionan en general los machos, no las hembras, al menos hasta que no estén "maduras". Por esta razón son más numerosas las hembras y menos numerosos los machos. Refuerza lo anterior lo dicho por los propios campesinos, quienes manifiestan que la existencia de varios machos maduros lleva a grandes peleas en la cuyera y que no solo se pelean entre ellos, sino también con las hembras que ya están cubiertas. Aún más, cuando existen situaciones en las que es necesario matar una gran cantidad de cuyes -por ejemplo matrimonios, priostazgo, compadrazgo- se seleccionan todos los machos, excepto uno, quien pasa a ocupar el lugar de "yayacuy" o permanece únicamente éste.

## Cantidad de cuyes y variaciones

En general, los campesinos manifiestan que existe una estrecha relación entre la cantidad de cuyes y las variaciones climáticas. En efecto, cuando observamos lo referente al forraje, apuntamos que las hierbas verdes se desarrollan a la par que los cultivos, aspecto que coincide con la época invernal o de lluvias. El verano, época de cosechas y preparación de los terrenos, plantea serias dificultades de forraje para el cuy, problema que es compartido por los restantes animales, estableciéndose una competencia alimenticia entre ellos, particularmente en lo que respecta al forraje seco, como es el caso de los rastros húmedos de cebada.

Los cuyes en este período, tienden a reducirse, excepto si los propietarios han sembrado papas de forma escalonada y existe agua suficiente. La gran mayoría de los comuneros no puede hacerlo, no así los cooperados que tienen en arriendo canteros de alfalfa dentro de los linderos de la hacienda intervenida y cuentan con suficiente agua para su riego durante todo el año.

Los comuneros manifiestan que en verano sus cuyeras se reducen en aproximadamente un cincuenta por ciento y los cooperados en más o menos un tercio. Sin embargo, la magnitud de los planteles no solo depende de estos ciclos climáticos, sino también de la composición de cada una de las familias y, en particular, de las festividades familiares, comunales y religiosas, como veremos más adelante. Por tal razón es sumamente difícil establecer su magnitud en uno y otro período. De la observación de los planteles, se pudo constatar una gran disparidad, oscilando su número entre 25 y 50 cuyes, lo que arroja una media aproximada de 37.5 cuyes por unidad. Este cálculo nos permite plantear que existen aproximadamente unos 1.400 cuyes en la comuna de Chirinche.

#### Manejo alimenticio y criterios de selección

La limentación de los cuyes, como lo hemos expresado, está constituida por hierbas verdes, en el invierno, y secas, en el verano. Generalmente, se les alimenta dos veces al día: una por la mañana y otra por la tarde -al aclarar el día o al ponerse el sol- cuando se sale a realizar las tareas agrícolas y cuando éstas concluyen.

Los campesinos manifiestan que las hierbas empleadas son todas "suaves" -aludiendo a que no son ni "calientes" ni "frías"- realizándose los cortes a unos centímetros de sus raíces, razón por la cual todas ellas van acompañadas de sus tallos. Para evitar el timpanismo o "enfriamiento" de los cuyes, se observa que no estén mojadas. Tampoco deben estar demasiado "calientes" (secas) por cuanto podría "calentarlos". En época de verano se humedece los rastrojos de cebada. La cebada es considerada "caliente", su humedecimiento no solo tiene por objeto facilitar su consumo, sino también transformarla en "suave".

#### Manejo sanitario

Se acostumbra a limpiar las cuyeras cada semana, lo que comprende retirar los guanos y rastros de hierbas sobrantes. Sin embargo, la "cama" de los cuyes es renovada todos los días, puesto que al estar

constituída por la paja de páramo destinada a la cocina, se la consume como combustible cotidianamente. De este modo se reduce la humedad originada por los orines. Este aspecto nunca llega a constituirse en un problema crítico puesto que los cuyes disponen de abundante superficie, de forma que sus orines se distribuyen de modo desconcentrado. aún más, la forma cónica de los techos y la existencia de fogón, permiten la concentración de calor en lo alto e impulsan a éste a descender hacia la superficie de modo que la "cuyera" siempre está "oreada" o caliente.

En el interior de la casa no se permite la existencia de otros animales que el cuy, razón por la cual el perro y las gallinas, difícilmente entran en contacto con éstos. El perro es considerado como un enemigo del cuy, mientras que en la gallina ven un posible trasmisor del "piojillo". La existencia del fogón y la constante profusión de humo evitan asimismo la introducción de otros insectos infecciosos o peligrosos para el cuy, como las moscas y las arañas.

Entre los "males" más nefastos para el cuy, mencionan a un depredador y a la llamada "peste". En el primer caso se llama "chucuri", que habitaría en las hondonadas, quien se introduce por las aberturas de la casa o del techo. Tanto gallinas como cuyes constituyen su alimento predilecto, más no su carne sino su sangre, que es extraída completamente. En el segundo caso, por los síntomas relatados, parecería ser la enfermedad infecto contagiosa conocida como coccidiosis cuyos efectos virulentos diezman masivamente al plantel de cuyes.

Para contrarrestar al "chucuri", se realizan dos prácticas. Una, la quema de ajíes en el fogón y el posterior recubrimiento de las bases de las cuatro paredes de la casa con sus cenizas, lo que se acompaña con el ruido de metales, de modo que el chucuri si está en el tejado se ve obligado a huir. La otra, consiste en hervir pescado fresco, de forma que se deshaga en la cocción. El agua es regada por toda la superficie de la casa y cuyera, y los huesos del pescado son enterrados en las cuatro esquinas y en el centro. La primera práctica es realizada por algunas unidades campesinas cada quince días.

En lo que respecta a la peste, difícil de observar con antelación, se acostumbra a separar a todos los cuyes no "maduros", apartándolos de la cuyera. Se procede a hacer una "limpiada" con todas las hiervas verdes que existan alrededor de la casa. Para ello se las hace hervir y luego se golpea con ellas el piso, distribuyendo el agua a lo largo de toda la superficie ocupada con los cuyes. Terminado ésto, se procede a mantener una "cama" con hojas de eucalipto en "retoño", por el lapso que dure su secamiento. Si al cabo de este tiempo han muerto los restantes cuyes, se adquieren nuevas hembras y un macho fundador de la nueva crianza.

Otro depredador es el "pericote", sin embargo, es considerado menos ofensivo, pues parece estar más controlado por los campesinos. En efecto, difícilmente se puede desarrollar en los tejados por la compactación de la paja, cuando existe zinc, porque no hay contratecho y, además, porque el humo del fogón hace difícil su existencia. Por tales razones, su único ingreso a la casa es por tierra. Para impedirlo taponan los huecos existentes, instalan pequeñas trampas que compran en el comercio.

### 3. EL CUY COMO ALIMENTO

#### Valoración

Entre las proteínas animales, la carne del cuy es la de mayor importancia, no sólo porque su producción es relativamente fácil sino porque es considerada por los campesinos como la mejor. Dicha valoración, considera en lo fundamental el "gusto" o "sabor", y se afirma en su clasificación de "carne caliente", necesaria e imprescindible para mantener el equilibrio orgánico de sus consumidores.

Existen otras carnes "calientes", pero la del cuy es considerada la más "caliente", en consecuencia goza de prestigio y jerarquía. Hay una escala que va del cuy, res, cerdo, entre las "calientes", hasta el ovino, conejo y gallina, entre las "frías". Esta jerarquización, en las prácticas culinarias coloca al cuy como plato de fondo.

#### Consumo y contextos sociales

Por ser un alimento altamente valorado, el cuy se consume en ocasiones significativas. Tales ocasiones, a nivel familiar, son eventos como el matrimonio, bautizos y confirmación. A nivel comunal, el santoral católico y las fiestas religiosas. A nivel extracomunal, por el contacto con el mundo institucional, agentes políticos y poder local.

En cada uno de estos planos, el cuy como comida cumple fines distintos. Cuando el evento es familiar, recrea las relaciones de parentesco, las extiende y fortalece con la inclusión y aceptación de nuevos miembros, como es el caso de las nueras y yernos y, en otros, de los compadres o ahijados, lo cual extiende la familia nuclear, sea en el ámbito comunal o extracomunal. Cuando el evento es comunal, se recrean las relaciones interfamiliares en forma tal que la comunidad aparece como una sola familia, la familia extendida, fortaleciendo de este modo su identidad grupal y los nexos de cooperación, sea al interior de la comunidad, como en sus relaciones con el mundo exterior. En el plano extracomunal dichas relaciones no implican extensión, recreación o fortalecimiento de la familia nuclear o extendida y, por lo tanto, son valorizadas como algo externo que es necesario efectuar para el normal desarrollo de la comunidad.

En efecto, en los dos primeros casos, en que están en juego la familia y la comunidad, el consumo reconoce a todos los sujetos que participan en los eventos. No así en lo que respecta a las relaciones extracomunales, en donde el consumo del cuy, reconoce sólo a los agentes externos y, en forma excepcional, el jefe de familia o representante de la comunidad. Todos los restantes miembros aparecen como meros observadores o como consumidores cuantitativa y cualitativamente distintos. En este caso, la atención prestada a los invitados extracomunales aparece como un "agrado", capaz de incidir en sus decisiones individuales o institucionales. Por el contrario, en

las relaciones o eventos anteriores, las atenciones aparecen para la familia o comunidad, como "obligaciones".

Si bien la presencia del cuy en estos eventos los sanciona como importantes, su mayor o menor importancia en la jerarquía de valorizaciones también depende de las formas cómo se prepara y sirve y de las formas cómo se distribuye las distintas partes del animal. En lo que respecta a la distribución, las jerarquías van desde un cuy entero, medio cuy; hasta presas más localizadas: brazos, piernas y costillas.

#### "Matada" o faenamiento y prácticas alimenticias

En todos los casos se mata al cuy asfixiándolo, sin embargo, se observan dos modalidades distintas. En un caso se sujeta al cuy con un brazo en lo alto y con el otro, por medio de la mano derecha, se le presiona el hocico con los dedos contra la palma. En el otro, se le refriega simplemente el hocico contra el piso.

Independientemente de la forma escogida para prepararlo, luego de la matada, se procede a pelar al cuy, lo que se realiza sumergiéndolo en agua caliente o vertiéndosela en el cuerpo a medida que se va pelando. En todos los casos, el proceso se hace exclusivamente por medio de las manos.

#### Formas de preparación y situaciones sociales

En general, se distinguen cuatro formas fundamentales en la preparación del cuy como alimento, al margen de otras que implican consideraciones medicinales:

a. "Sopa de cuy", se troza al cuy en tantas partes como sean necesarias, según el número de consumidores. Se lo ponen a hervir con sal, comino y cebolla blanca; cuando el cuy está cocinado se

le agregan otros componentes como fideos o arroz blanco. Se deja hervir todo, hasta que se cueza, evitando que la sopa espese

- b. "Locro de cuy". Se troza el cuy en partes según el número de consumidores, se ponen a hervir agua con sal, comino y cebolla blanca. Cuando el cuy está cocinado se le agrega las papas peladas, medianas y pequeñas, y se les deja hervir hasta que se cuezan.
- c. "Colada de cuy". Se troza el cuy, y sus partes se frien parcialmente, luego son puestas a hervir con aliños semejantes a los anteriores hasta que se cuezan. Cocinado el cuy se le agrega, en la misma agua, harina de cebada o habilla; las papas se ponen en la olla con anterioridad a las harinas.
- d. "Cuyucho" o "cuy asado". El cuy entero se pone en las brasas, sea sobre una parrilla, un "tiesto" de barro o por medio de un pincho de madera. En tanto se asa, se ponen a hervir las papas más grandes y, por otra parte, se prepara una salsa, compuesta por los intestinos y órganos internos, cebolla blanca, leche y harina de habilla con achiote, el cual le imprime un color rojo. El plato se lo sirve con la presa del cuy asado, unas papas gruesas y la salsa mencionada.

Cada uno de estos platos se relaciona con situaciones sociales específicas y su preparación adquiere cierta ritualidad. Las sopas y locros de cuy están en relación directa con el consumo que se realiza, en forma más o menos cotidiana, en el interior de la unidad familiar, en situaciones en las que no participan otros miembros de la comunidad.

Por el contrario, las coladas y "cuyuchos", tienen un carácter más excepcional. El cuyucho se prepara cuando vienen hijos o hijas que han migrado, cuando vienen de visita los compadres "afuerinos", cuando se reúne toda la familia para iniciar las siembras o cuando se visita a los deudos en finados. Fuera de la familia

y en donde participan otros miembros de la comunidad, en las fiestas comunales, mingas para las cosechas o para la construcción de una casa.

En todos los casos, independiente de los tipos de plato como de las situaciones sociales de que se trate, tanto en la cotidianidad como en la excepcionalidad, existe cierto ritual en las formas como se distribuye el cuy. En efecto, tratándose de la familia siempre corresponderá al padre aquellas presas más valoradas: brazos y cabezas si es posible; piernas o brazos para la madre e hijos mayores; cabeza o costillas para los hijos menores. Tratándose de situaciones comunales o en las cuales media el compadrazgo, se observará igual discriminación intentándose por todos los medios distribuir cuyes enteros o medios -pares de piernas o pares de brazos e inclusive de costillas por cuanto de este modo se otorga a los consumidores mayor rango e importancia.

#### Cuy y terapia alimenticia

En general las comidas y sus formas de preparación en las que el cuy interviene como un elemento más, aparecen guardando un estrecho equilibrio entre los elementos valorados como "fríos" y "calientes", que al combinarse adquieren una cierta neutralidad o equilibrio. El cuy es considerada la carne más "caliente", razón por la cual su consumo como comida siempre será acompañada con elementos fríos como el arroz o el fideo en la "sopa", con la papa en el "locro", con las harinas y papa en la "colada" y con las papas en el "cuyucho". Los restantes elementos guardan igual equilibrio como es el caso de la cebolla blanca, que es valorada como "fría", y el comino, que es valorado como "caliente", o las harinas que van acompañadas de "achiote", considerado "caliente". En este sentido, todas las comidas adquieren una valorización equilibrada llamada a preservar la salud. Empero, existen otras que tienen una clara intencionalidad terapéutica, las que son definidas no sólo por los elementos que las componen, sino también de acuerdo a los trastornos físicos obser-

vados en los sujetos. Entre estas comidas cabe destacar las siguientes:

- a. "Caldo de cuy". Se lo prepara con el cuy totalmente trozado, de forma tal que éste aparezca dividido en todos sus componentes, incluido en ello su estructura ósea y medular. Los trozos son puestos a hervir, en algunos casos sólo con cebolla blanca o mellocos, hasta que la carne se disuelva en el agua. Tal caldo se sirva a la mujer cuando está en estado de gravidez y, en particular, cuando está en proceso de dar a luz, con el objeto de darle "más fuerza" y "ayudar al parto".
- b. La "dieta". Consiste en el consumo serializado de "locros" luego de que la mujer ha dado a luz, y comprende carnes que van desde las más frías hasta las más calientes, las que se van consumiendo progresivamente, a fin de reestablecer su equilibrio, "recuperar fuerzas", y evitar "recaídas". La dieta se inicia con un locro de gallina, le sigue un locro de conejo y otro de ovino, carnes "frías", continúa con el locro de carne de res con uno de cerdo y, finalmente, uno de cuy, que es la más "caliente". Llegado a este punto, se reinicia el proceso, por un lapso no menor a un mes y no mayor a tres meses.
- c. Platos como la "sopa", "colada", "locro" y, en particular el "cuyucho", puede jugar un papel terapéutico, especialmente en momentos en que se han producido "enfriamientos" en el organismo como suele acontecer con los "chuchaquis" y gripes. Estos enfriamientos pueden ser corregidos con el consumo del cuy en cualquiera de sus formas, puesto que se trata de carne "caliente", las carnes "frías" agudizarían el enfriamiento y, por tanto, facilitarían el desarrollo de enfermedades.

#### El cuy y los calendarics festivos

Las festividades, en su gran mayoría dependen del santoral católico. Son eventos que en unos casos reconocen al conjunto de la comunidad como sujetos festivos y en otros se realizan exclusivamente en el interior de las familias. En el primer caso, sólo algunas familias actúan como anfitriones frente a toda la comunidad, costeadando los gastos que la fiesta comunal requiere. Informalmente, tienen participación los restantes miembros comunales por medio de prácticas de intercambio y reciprocidad frente a aquellos que las organizan. En el segundo caso, cada familia se convierte en organizadora y patrocinadora pero estableciendo un límite de la familia real o ficticia. Por cuanto en dichas ocasiones "bajan" a la comunidad los "afuerinos", que comprende a los familiares migrantes como a ahijados y compadres. Entre estas fiestas caben destacarse las siguientes:

- |  |          |
|--|----------|
| a. San Francisco, el 4 de octubre                    |          |
| b. P. del Quinche, el 22 de octubre                  | Siembras |
| c. Finados, el 2 de noviembre                        |          |
| d. Nacimiento del Niño, el 24 de diciembre           |          |
|  |          |
| e. Año Nuevo, el 1 de enero                          |          |
| f. Tres Reyes, el 6 de enero                         |          |
| g. Carnaval, entre el 3 de febrero y 9 de marzo      | Cultivos |
|  |          |
| h. Pascuas, entre el 15 y el 18 de abril             |          |
| i. Corpus Christi, entre el 21 de mayo o 24 de junio | Cosechas |

Dicho ordenamiento, corresponde a la cronología que dan los propios campesinos y está en relación directa a los ciclos agrícolas. Comprende los períodos de siembra -meses de octubre a diciembre- desarrollo vegetativo de los cultivos -meses de enero a junio- y épocas de cosecha -meses de junio a agosto-. Si se observa la relación entre festividades y ciclos agrícolas, se concluye que de las nueve festividades cuatro se realizan en las épocas de siembra y cinco en el pe-

ríodo de desarrollo vegetativo de los cultivos y cosechas. No se observa fiesta alguna entre el período comprendido por las cosechas y siembras.

Cinco fiestas son realizadas en aquellos momentos en que las unidades disponen de mayores recursos, por cuanto comprenden el período de siembra y el comienzo del período de cosechas.

Las restantes fiestas son realizadas durante el lapso en que los cultivos están en desarrollo, en el período en que se van agotando las reservas a medida que se acercan a las cosechas, siendo los momentos críticos los meses de enero a junio. Dentro de este período, las fiestas que se celebran son todas de carácter familiar. Las fiestas comunales se realizan justamente al iniciarse las siembras y al iniciarse las cosechas. Este aspecto sugiere que, en un caso, su organización está en estrecha relación a la escasez de recursos y límites familiares y, en el otro, a la abundancia de recursos y extensión comunal.

#### Cuy y consumo de proteínas

En general, los entrevistados manifiestan que consumen semanalmente entre uno y dos cuyes, calculándose que cocinado cada uno de ellos pesa aproximadamente unos 500 gramos. Si consideramos una cantidad media de 1,5 cuyes semanales por unidad, tendríamos que mensualmente se consumen 6 cuyes, equivalentes a 3 kilogramos de carne. Considerando que cada unidad está compuesta por 6 personas, tendríamos que concluir que cada persona consume al mes aproximadamente unos 500 gramos de carne de cuy. De modo que, en esta comunidad, al igual que en la de Tigualó podemos suponer que el consumo de cuy aporta alrededor de un 18o/o de las necesidades protéicas para los adultos, más de un 20 o/o para los niños (1).

#### 4. EL CUY COMO VALOR DE CAMBIO

##### Situaciones y contextos de venta

(1) Ver Capítulo V, 3.2.5 y nota (1)

El cuy, se vende excepcionalmente, por cuanto es ante todo un valor de uso. Se comercializa sólo en aquellas ocasiones en las que no se dispone de ingreso monetario alguno, a fin de adquirir otros productos necesarios para el consumo de la familia.

Tales ocasiones suelen producirse en la época de verano, cuando los hombres migran, están en extinción las reservas agrícolas, y no existen cultivos en desarrollo. Por tanto, existen dificultades para mantener la cuyera. Aún así, las ventas de cuyes son mínimas. Para cubrir las necesidades contingentes se hace uso de otros recursos que generan mayores ingresos, como es el caso de ganado porcino, ovino o bovino.

La venta de cuyes es hecha por la mujer y, en particular, por la jefe de la familia, en tanto única responsable de la cuyera y las funciones domésticas. Generalmente, se la hace los días de feria, es decir los jueves o domingos en Salcedo, a fin de aprovechar dicha oportunidad para adquirir otros productos, en la misma feria o tiendas de barros cercanos.

El volumen de venta por unidad familiar es difícil de calcular, dependiendo ésta del monto de necesidades a cubrir en cada contingencias. En efecto, preguntados los entrevistados cuantos cuyes habían vendido en el lapso de 3 meses, período en el cual se realizó la investigación, el promedio por unidad no alcanzaba siquiera a un cuy, lo que pone de manifiesto que muchos no vendieron siquiera un animal.

#### Sistema de mercadeo y precios

Dado el funcionamiento de la feria de Salcedo, es normal bajarlos al mercado los jueves y domingos, particularmente el día jueves por cuanto es el día más conveniente para realizar otras actividades. Entonces se encuentran todos los servicios en funcionamiento.

En la feria, los campesinos se encuentran con tres tipos de compra-

dores, considerando los fines que dan a los animales adquiridos:

- a. Las "intermediarias mayoristas", compuesta por mujeres social y económicamente especializadas en el comercio de animales -tanto cuyes como conejos-. Al disponer e invertir mayores volúmenes de capital en esta actividad, imponen y determinan los precios en el mercado, particularmente aquellos de venta.
- b. Las "intermediarias minoristas", que aparecen especializadas en el comercio de animales -pueden ser parientes de otras vendedoras en la feria-. No disponen de un capital significativo, reduciendo su actividad sólo a la compra y venta en pequeñas cantidades dentro de los límites de la feria.
- c. Los consumidores en general, representados principalmente por los vecinos asentados en la ciudad de Salcedo o sus alrededores. Adquieren los animales para su consumo familiar. Los campesinos compran excepcionalmente, sea para fundar la cuyera o para costear eventos festivos.

Las minoristas a diferencia de las mayoristas, practican el "arranche", el que realizan en las inmediaciones de la plaza -principalmente en las estaciones de buses o calles que conducen a la feria-. Consiste en quitarles por la fuerza los animales que transportan las campesinas, obligándoles a recibir el dinero que dichas intermediarias establecen para el producto. Dicho precio que es muy inferior al que podrían pagarse en la plaza, inclusive por ellas mismas, en otro momento.

Las mayoristas, por disponer de mayor capital en la actividad comercial, están en posibilidad de pagar precios relativamente más altos, siéndoles muy funcionales las minoristas, por cuanto se basan en los precios de referencia de éstas. Cuando venden al consumidor ofrecen la posibilidad de elección, por disponer de más cuyes, y tienen mayores opciones de imponer sus precios de venta, porque no están constreñidas por el lapso de funcionamiento de la feria y porque

disponen de otros canales de comercialización: entrega a restaurantes y traslado a otras ferias.

En este contexto. ¿Cómo obran los campesinos para hacer frente al mercado?. En general, existen tres alternativas: 1) evitar el arranche escondiendo los animales y, de este modo, acceder a la feria, en donde obtendrá precios más favorables; 2) situarse en la feria en espera de compradores no vinculados a la intermediación, aspecto que le significa invertir un tiempo significativo y resistir el acoso constante de las revendonas y, 3) haber establecido relaciones de clientelismo con alguna de las mayoristas, aspecto que le asegura su venta en un tiempo mucho menor y al margen del acoso de las revendonas y, posiblemente, obtener mejores precios para sus animales..

## 5. EL CUY COMO ARTICULADOR SIMBOLICO

### En el contexto de las relaciones sociales

Como comida, el cuy aparece como un elemento llamado a sancionar las relaciones de unidad entre quienes lo consumen, tanto en el ámbito familiar como en el comunal. En otros casos, cuando confluyen sujetos extraños a la familia o comunidad, como acontece por ejemplo con los representantes de instituciones, el cuy aparece como un elemento llamado a establecer relaciones de aproximación o aceptación. En lo que respecta a las formas como se distribuye el cuy, éste marca jerarquías entre los miembros consumidores de la familia, de la comunidad o de fuera de ella. En lo que respecta a las formas de preparar el cuy, la escala estaría compuesta por el cuy entero, medio cuy con brazos y cabeza, medio cuy con piernas, piana, brazo, cabeza y costillas.

Hay situaciones sociales en las que quien hace de anfitrión consume directa y conjuntamente con la familia o con los invitados, existiendo otras en que sólo se prepara y ofrece la comida, pero en que el anfitrión no la consume. Tal es el caso de los "agradados", en los que

el cuy pasa a jugar un rol de "pago" por un favor realizado, como acontece cuando un miembro de la familia ha sido capacitado por un vecino artesano de la comunidad o cuando un vecino o persona del pueblo ha aceptado ser padrino de boda, confirmación o bautizo. En tal ocasión se prepara un "mediano", consistente en unas lavacaras con papas gruesas cocidas y carnes de cuy, gallina o conejo.

El cuy y otros animales menores vivos, así como los productos agrícolas, aparecen como un elemento que antecede al pedido de un favor, de forma tal que aquellos a quienes se ofrece, si los toman en sus manos, dan paso a la explicitación de tal favor y, por cierto, a su cumplimiento, aunque sea en forma limitada. Esto ocurre en situaciones en que se solicitan tierras al partir, una yunta de bueyes, la atención del "limpiador" o se solicita compadres. En las fiestas comunales los miembros de la comunidad entregan al anfitrión cuyes y otros animales, productos agrícolas o industriales, haciendo explícita su "colaboración" y decisión de participación no sólo en la fiesta presente, sino más bien en actividades futuras, simbolizándose de este modo la continuidad temporal. Por tal razón, tales productos serán devueltos a quienes colaborando ahora organicen mañana iguales fiestas. Así se compromete para el mañana a quien actúa en el momento como anfitrión. Tales "ofrecimientos" son conocidos como "jochas", y exigen en su devolución el doble de lo ofrecido.

### En el contexto doméstico

El cuy aparece como un elemento que comunica a los miembros de la unidad familiar los eventos por venir, a semejanza de un oráculo. Tal es el caso, cuando el cuy hace un ruido parecido a un "chasquido" -"crak" crak", "crak"- para anunciar que vendrán visitas de "muy lejos", sea de familiares o afuerinos. En otros casos, cuando el cuy se "alborota" y se desplaza con violencia en el espacio de la cuyera, estaría anunciando la presencia de la muerte y, en particular la presencia del alma de algún muerto que en alguna oportunidad estuvo en dicha casa.

Como lo indicáramos, al organismo se lo considera como una unidad semejante a la naturaleza externa; es decir, compuesta por elementos "fríos" y "calientes" que establecen un equilibrio valorado como normal. La mantención de la normalidad exige un tratamiento también equilibrado de los elementos que forman parte de sus comidas.

El desequilibrio o enfermedad se provoca por un desbalance en la relación "frío-caliente", en la que predomina ahora el "frío" o el "caliente", existiendo por esta razón enfermedades "frías" y "calientes". La terapia en estos casos, consistirá en prácticas medicinales que tenderán a restablecer el equilibrio orgánico. Si la enfermedad es "caliente", tendrá que suministrarse una terapia "fría" y, en el caso contrario, una terapia "caliente". Estas terapias dependerán, en último término, del origen de las enfermedades o desequilibrios orgánicos.

En este contexto medicinal el cuy puede jugar diversos papeles, entre los cuales cabe destacar los siguientes:

- a. Sirve como un elemento de apoyo para diagnosticar enfermedades, aspecto que se lleva a cabo por medio de la llamada "limpiada" -en otras regiones se denomina "sobada" consistente en sobar todo el cuerpo del enfermo con un cuy guagua, sin importar su color ni sexo, al que se impregna generalmente con "trago" y, en otras ocasiones, con tabaco. La sobada se comienza por el cuello y espalda, hasta concluir en los talones del paciente, luego se procede a sobar desde el cuello por el pecho, hasta concluir en los dedos del pie. Todo el cuerpo se mantiene al descubierto, excepto la parte de los órganos genitales y los glúteos.

Realizada esta operación, se procede a "pelarlo"; es decir, se da paso al proceso de arranque de la piel del cuy, de forma tal

que quede al descubierto su epidermis. Para tal objeto, con un cuchillo se hace un corte en la zona del cuello y se hala hasta arrancarla totalmente.. A medida que se lleva a cabo el "pelado", el limpiador, va observando atentamente la fisonomía corpórea y, en particular, las formas y tonalidades que presente la sangre en la epidermis. Sus observaciones son comentadas en voz alta ante el paciente y los familiares que le acompañan, éstos también las comentan, estableciéndose un diálogo.

Concluída la pelada, el limpiador abre la panza del cuy con sus uñas. Luego se arranca los intestinos, y los órganos internos son observados con mucha atención. Los intestinos son puestos en una fuente de agua fría, a los que se agrega después los órganos internos como el "shungo" o corazón. Estos son de igual modo atentamente observados por el limpiador y, por cierto, por el paciente y su familia. Concluído esto, se procede a dar el diagnóstico final y se recomienda la terapia que debe implementar la familia del paciente.

A lo largo de todo este proceso, se establece una dinámica muy activa entre el limpiador, el paciente y familiares, cuyo diálogo no sólo gira en torno de los comentarios y observaciones realizadas por el limpiador y los demás, sino también a las molestias del paciente, el tiempo transcurrido desde que éstas se presentaron, las actividades realizadas por éste y su familia, los lugares por donde transitó, las comidas ingeridas. Todos estos aspectos juegan un papel de fundamental importancia para orientar al limpiador y, por ende, para dar el diagnóstico final.

También se realizan "limpiadas" ya no para establecer el diagnóstico, sino para curar. Tal es el caso específico del llamado "mal del cerro", en donde para realizar la limpiada es importante el color y sexo del cuy. Si se trata de un hombre, el cuy debe ser hembra; si se trata de una mujer el cuy debe ser macho y, en ambos casos, de color blanco.

La limpieza consiste en sobar el cuerpo del paciente con el cuy. Realizado ésto se procede a amarrarle en torno del cuello una cinta blanca, roja o azul, a la que se le atan plátanos, pan u otros productos. Hecho ésto, un miembro de la familia, que puede ser algún padre o compadre, se dirige con el cuy hacia una media naranja -cerro pequeño- ubicado en alguna quebrada en donde se deposita el cuy, a fin de "pagarle al cerro". A lo largo del trayecto, quien va a pagar, debe fumar tabaco. Si el cerro es hembra, pagan los hombres y si el cerro es macho, pagan las mujeres.

## 6. ANÁLISIS DEL IMPACTO DEL DESARROLLO RURAL INTEGRAL

### Programa de mejoramiento de la crianza casera del cuy

En este programa, a diferencia de otras comunas, se plantea una modalidad distinta, cual es la de implementar una cuyera de carácter comunal. Dicha conceptualización, no alude e implica a la comuna, sino a su manejo y servicio colectivo, representado por el grupo asociado en la cooperativa. Por otra parte, parecería ser que se la visualiza como punta de lanza para innovar el manejo tradicional de las cuyeras caseras e individuales, en el futuro, lo cual se lograría por el "efecto de demostración" causado.

### Implementación del Programa

A diferencia de Tiguiló, todo parece indicar que la propuesta no surgió de la "Metodología de Capacitación en Desarrollo Rural" en la que los sectores campesinos conjuntamente con los técnicos reflexionan sobre las necesidades y efectos de éstas para sugerir y seleccionar problemáticas con significación productiva y/c social, sino que se la propuso como una posibilidad y disponibilidad del DRI, sin otras consideraciones que las bondades implícitas del Programa y la dispo-

nibilidad de recursos internos no bien aprovechados, como es el caso de unas cuadras de alfalfa existentes en la hacienda afectada, bajo control de la cooperativa.

Al parecer, según información de los cooperados, hubo consenso entre ellos para aceptar la asistencia aunque consideraban que "no ayudaba en mucho", puesto que si se trataba de "comer más", para eso disponían de sus propias cuyeras. Sin embargo, por la insistencia del técnico, que desarrolla otras acciones institucionales en la cooperativa, y a fin de no manifestar "mala voluntad", algunos decidieron aceptar.

### Acciones realizadas y avance del programa

En lo que respecta al DRI, se ha hecho entrega de los materiales que comprenden la base y fachada para la construcción de la cuyera. Sin embargo, transcurridos unos 3 a 4 meses, no se terminaba todavía dicha fachada. La tardanza se debía a que se la está haciendo de modo individual, en los tiempos libres y por rotación. Otro factor que explica la demora es la escasez de fuerza de trabajo en la cooperativa. No obstante, esto pone de manifiesto una velada resistencia, particularmente de quienes habiéndose opuesto a la propuesta no participan en la construcción.

## CAPITULO VII

# ANALISIS DE LA COMUNA LLACTAHURCO

## 1. FASES DE LA PRODUCCION

### Estructura de la tenencia de tierras

Esta comuna es una de las pocas que en la zona logró mantener cierta autonomía e independencia respecto al sistema hacendario. Entre los factores que facilitaron tal situación cabe el control y propiedad de unas 200 hás. de tierra, ubicadas en la zona de los páramos, para usufructo comunal y el control y propiedad de algunas acequias, que le permitieron contar con riego permanente para sus unidades agrícolas individuales.

La tenencia de la tierra presenta condiciones algo más favorables que otras comunas. La tenencia normal oscila entre 1 a 5 hás., existiendo unas pocas unidades que sobrepasan las 5 hás. Luego, los miembros de esta comuna poseen como promedio unas 2,5 a 3 hás. por familia.

### Sistemas productivos

Están constituídos por actividades agrícolas y pecuarias. La producción agrícola está representada por cultivos transitorios como las ha-

bas, papas, cebada y mellocos. Dos o tres unidades ubicadas en la parte baja cultivan maíz y, en menor medida, la alfalfa.

Se cría ganado bovino y ovino y, en menor medida, porcino. Entre el ganado menor destacan los cuyes y, en algunos casos, los conejos. Una o dos unidades, crían llamas y cuentan con algunas gallinas.

### Tipos de tecnología y manejos productivos

En lo agrícola, se observa la rotación de papas, cebada y haba, que constituyen los principales cultivos. Tal rotación tiene por objeto utilizar los abonos químicos, que no se aprovecha por el cultivo existente. Por esta razón, se realizan dos cultivos seguidos de papas. Luego se siembra cebada, que no utiliza abono alguno, y, más tarde, se siembra habas. Culminando este ciclo rotativo, se comienza una vez más con la papa, por dos años consecutivos.

Cuando los cultivos se realizan en los linderos de la casa en superficies menores a una cuadra, se utiliza la yunta de bueyes; cuando se cultivan terrenos de mayor superficie, ubicados en zonas más altas, se hace uso del tractor y arado mecánico. Las tierras altas utilizan el riego pluvial, en tanto que las bajas localizadas en torno de las casas cuentan con riego fluvial permanente, razón por la cual son las más cultivadas.

Tanto el ganado bovino como el ovino son criados en las tierras comunales de páramo, de donde se obtienen forrajes como la paja de páramo, la grama y en algunos casos, pastos mejorados en aquellas unidades mayores a las 4 hás. En invierno, se alimentan los animales preferencialmente en el páramo; en el verano, cuando tiende a escasear la hierba, se les alimenta con rastrojos secos de cebada, complementada con alfalfa o con pastos mejorados.

Los cerdos son criados en la época de invierno. Al llegar el verano, son sacados al mercado. Su alimentación está formada por los

desperdicios de las cosechas y de la cocina.

Las aves son alimentadas con hierbas verdes y, en verano, con granos de cebada. Sólo en aquellos casos en que se dispone de alfalfa o pastos mejorados, se observa la presencia de conejos. Los cuyes son alimentados con hierbas "malas" existentes en los cultivos de cebada, hierbas del "campo", desperdicios de las cosechas y de la cocina.

En las épocas de siembra los animales son bajados del páramo, para abonar las tierras dedicadas al cultivo. En el caso de los ovinos, se utiliza el sistema de "cercos" móviles y, en el de los bovinos, el sistema de lazos o "libre", cuando existen linderaciones físicas.

#### Tipos de inserción en el mercado.

En lo que respecta a los productos agrícolas, la papa y la cebada son los que principalmente salen al mercado. Con mayor intensidad la papa, principal producto destinado al mercado, es sacada en aquellas ocasiones en que sus precios son favorables. La cebada está más orientada al consumo, aspecto que se facilita por no ser un producto perecible. Las habas salen al mercado en pequeña cantidad; estando dedicadas principalmente al consumo. Mellicos, ocas y mashua, no se vinculan al mercado.

Como hemos observado el porcino se vende en verano, luego de cumplido el proceso de engorde y cruzamiento. El ganado ovino conoce un proceso semejante pero en períodos más extensos, por cuanto se tiende a aprovechar su lana, que es vendida periódicamente en las épocas de esquila. El ganado bovino, reconoce un proceso de crianza semejante pero, por su ciclo de desarrollo biológico, se lo vende pasado cierto número de años. Se vende solo los machos, de las hembras se obtienen crías y, en menor medida, su leche para la producción de quesos. De los animales ovinos y bovinos sólo son incorporados al consu-

mo cuando sus dueños asumen el patrocinio de las fiestas comunales.

#### Formas de utilización de la fuerza de trabajo

La fuerza de trabajo familiar es el eje central de las actividades agrícolas y pecuarias en general. En todos los casos se observa la reciprocidad bajo la forma de "cambio" o "presta mano", particularmente para las siembras y cosechas de la papa, labores que requieren mayor concentración y disponibilidad de fuerza de trabajo, sobre todo cuando se siembran superficies superiores a una hectárea.

Las relaciones "al partir", son bastantes frecuentes para la siembra de la papa y ocasionalmente para la cebada. Tal práctica parece estar ligada tanto a aminorar los riesgos de producción como a resolver las demandas de fuerza de trabajo.

La migración y venta de fuerza de trabajo en los centros urbanos es otra forma de vinculación al mercado, pero con características distintas a las situaciones observadas en otras comunas. En efecto, en este caso, migran fundamentalmente los jóvenes y, en menor medida, algunos jefes de familia. Estos últimos suelen jugar el papel de "enganchadores", regresando a sus lugares de origen en las épocas de siembra y cosechas. Existen casos en que los jóvenes migrantes han pasado a residir en los centros urbanos trabajando como empleados de planta de algunas constructoras. En esta situación pasan a jugar el papel de "enganchadores".

#### División social interna del trabajo

El ganado está situado en las zonas de páramo muy distante de la comuna. Se observa entonces que algunas familias se rotan semanalmente la responsabilidad de cuidar los animales durante el día bajándolo todas las tardes hacia la comuna y conduciéndolo al páramo en la mañana.

Las actividades agrícolas giran en torno de la fuerza de trabajo familiar. No obstante, para la siembra y la cosecha, se observa el uso de relaciones recíprocas. También se dan relaciones al "partir", en las que participan personas que pueden o no estar emparentadas. Otros miembros de la comuna acuden en las épocas de cosecha, ya que se les permite tener acceso a los sobrantes, situación conocida como "chucchir".

El jefe de la familia se ocupa del conjunto de actividades agrícolas, en tanto que la mujer aparece como apoyo combinando estas actividades con otras de carácter productivo como la alimentación de animales menores: cerdos, conejos y cuyes. También el ordeño de las vacas. Los niños juegan un papel periférico, sea porque asisten a la escuela lo que les absorbe gran parte del tiempo, sea porque sólo apoyan en las actividades domésticas representadas por la casa.

### Formas de organización social

#### Cabildo comunal

Como lo hemos expresado el Cabildo es el órgano jurídico político que representa a la comuna. Es elegido anualmente por la Asamblea General, en la que están comprendidos todos los comuneros. Tal órgano se encarga de velar por la correcta distribución y uso de las aguas comunales, la organización de las mingas para la limpieza de las acequias y el uso y distribución de las tierras comunales situadas en el páramo. El Cabildo representa a la comuna frente a las instituciones del Estado, privadas, particulares y otras comunas. Es el único portavoz de las decisiones e intereses internos de la comuna.

En las décadas pasadas el Cabildo se ganó un prestigio hasta ahora alabado en la memoria de los comuneros, puesto que jugó un papel articulador, movilizador y orientador en la lucha y defensa de las tierras comunales frente a las haciendas y preservó las aguas y canales frente a las presiones de los mestizos del pueblo de Cusubamba.

Además impidió y expulsó de la comuna a la Misión Andina que intentó trabajar en el sector. En la actualidad su unidad ha decaído y por la resistencia pasiva de importantes grupos familiares o de afinidad. Se dice que el Cabildo ha "traicionado" a la comuna al ceder parte del agua a un proyecto de agua entubada estatal. También que su directiva ha entrado en "negociados" con funcionarios estatales y se ha apropiado en forma individual de parte de las tierras comunales. Por último, que se resiste a abrirse para gozar de los beneficios que ofrecen las instituciones de desarrollo.

#### Club de Madres

Aparece como organización hace algunos años y se agrupa en torno a una "ayuda" propiciada por la Curia de Cotopaxi, que consiste en alimentos para los niños menores. Desde su origen conoció la resistencia y presión del Cabildo Comunal, razón por la cual algunas de las mujeres miembros desertaron y se impidió y limitó su desarrollo.

Existe serias críticas y oposición del Club de Madres al actual Cabildo. En él participan todas aquellas que quieren abrir una puerta organizativa y de contacto con las entidades de desarrollo, como es el caso del Programa de Mejoramiento de la Crianza Casera del Cuy, impulsado por el DRI.

## 2. EL MODELO DE LAS PRACTICAS PRODUCTIVAS

#### Recursos en alimentos

La generalidad de las familias alimenta a los cuyes con las hierbas malas que se desarrollan en los cultivos de cebada o en los cultivos de papa. En la época de invierno, que coincide con el desarrollo de los cultivos, estas hierbas son las principales fuentes forrajeras de los cuyes. Hay unas pocas familias que poseen alfalfa y pastizales des-

tinados al ganado bovino, de donde extraen también alimentación para los cuyes.

En verano, período de las cosechas -meses de julio y agosto- y de las siembras -meses de septiembre y octubre-, el principal alimento de los cuyes es el "rebrote" de la alfalfa, que crece en los restos de las sementeras cosechadas; particularmente en aquellos terrenos que disponen de agua. En la zona baja, por la abundancia de agua, se acostumbra a sembrar papas en forma escalonada, lo que también le aporta hierbas para la alimentación de los cuyes.

Aunque durante el verano el cuy dispone de alimento, inclusive de hierbas verdes, los campesinos hablan de un período crítico. Es el momento en que el cuy entra en competencia alimenticia con el conjunto del ganado.

#### Instalaciones

Excepto unas ocho personas que se han adscrito al programa de cuyes, las restantes familias de la comuna tienen los cuyes en la cocina, espacio especializado de la casa o en el interior de la habitación en donde está situado el fogón o cocina.

En los casos en que existen conejos -pocos al parecer-, éstos coexisten con los cuyes, sin separación física alguna. En ninguna cuyera se observa "huecos" ni espacios especializados para su manejo; los cuyes permanecen independientemente de su edad, sexo y función dentro del mismo espacio. Durante el día, en el caso de la casa de una habitación, los cuyes permanecen bajo las camas y durante la noche, se sitúan en torno al fogón.

#### Manejo genético y ciclos de desarrollo

Como en los casos anteriores, la crianza se constituye al tiempo que se une la pareja de recién casados. Esto ocurre inclusive en aque-

llos casos en que la pareja reside en la casa de alguno de sus padres, razón por la cual coexisten cuyes de propiedad diversa en una misma cuyera. La crianza puede iniciarse con los cuyes que los padres han regalado a la hija, la que generalmente comprende de un macho y varias hembras. Los criterios de selección giran en torno de la edad ("maltones"), tamaño (grandes) y el color, que varía de acuerdo a las preferencias de cada familia. Respecto al pelo, aunque se prefiere los "lisos", también existen otros "peludos" o "lanudos". En el caso de los machos reproductores, además de los criterios anteriores, se considera el número de dedos, prefiriéndose aquellos con más de cinco dedos. Este criterio es opuesto al recomendado por los técnicos.

Los cuyes que conforman la crianza son calificados según la edad, estado biológico y función. Se distingue al "yayacuy", que es el macho reproductor, y junto a éste, una "cuy esposa", que alude a una cuy hembra que está destinada a la reproducción preferencial a lo largo de un año, período en el cual son muertos con el "yayacuy". Los "maduros" son aquellos cuyes que están por sobre los seis meses. Los "maltones" aún no están en edad de producción. Los "guagua cuy" son los gazapos. Por último, las "mama cuy", son las hembras que están en grado de gravidez o han parido. Al parecer, también se distinguen entre las hembras cuyas "estériles" o "frías".

#### Cantidad de cuyes y variaciones

Al igual que en otros casos, los campesinos manifiestan que en el verano se dan variaciones en la cuyera, por cuanto se disponen de menos hierbas. Sin embargo, dicha variación llega a lo sumo a afectar sólo a un 25 o/o de la crianza. En efecto, en la época en que se realizó la investigación, se pudo observar que la unidad que de menos cuyes disponía agrupaba 40 unidades (no obstante, meses antes habían estado de "fiestas", razón por la cual habían pocos cuyes). La gran mayoría tenía un promedio de 80 cuyes. En las épocas de invierno, había quienes manifestaban que los cuyes pasaban de 100.

Si calculamos como promedio unos 60 cuyes por unidad familiar existen 200 unidades en la comuna, habría que concluir que en tal período habría unos 12.000 cuyes. Esto sugiere que el verano no es una constricción muy fuerte para los comuneros, siendo paliado por medio de los desechos de cebada y por la siembra escalonada de papas en los terrenos que disponen de agua permanente.

### Manejo alimenticio y criterios de selección.

Se imparte el alimento dos veces al día. Una vez por la mañana y otra al atardecer. Se cuida que las hierbas no estén "frías" ni "calientes", a fin de evitar los "enfriamientos" o "recalentamientos". Para alcanzar tal objeto, se acostumbra "orear" las hierbas, después se las da a los cuyes.

No se les da de beber agua; obtienen tal componente de las hierbas verdes que poseen altos niveles de humedad. En el verano, cuando se reducen las hierbas, se acostumbra mojar los rastrojos de cebada, a fin de que los cuyes obtengan la humedad necesaria. Tal práctica también encuentra sentido en la lógica clasificatoria de "frío" y "calor".

Se distinguen hierbas "calientes" y "hierbas frías", a fin de evitar los enfriamientos o recalentamientos, se acostumbra a combinar las hierbas, de modo que adquiere un carácter "suave". Jamás se le proporciona al cuy varias hierbas "calientes" o varias hierbas "frías", pues se considera que pueden provocarle desequilibrios orgánicos. Siendo el rastrojo de cebada un elemento "caliente" se aplica la práctica de humedecimiento por medio del agua a fin de que adquiera un carácter suave.

Tan importante como la clasificación de las hierbas, es la identificación de aquellas consideradas venenosas y, por cierto, de otras consideradas medicinales. Las primeras, generalmente se desarrollan con los cultivos, en tanto que las segundas son cultivadas en torno

de las casas y patios adyacentes. Entre las primeras distinguen principalmente la llamada "gotera" o "lechera" y, entre las segundas a aquellas hierbas que tradicionalmente son utilizadas para el consumo medicinal humano.

### Manejo sanitario

La selección y combinación de hierbas, bajo los criterios de "frío" y "caliente" implican en cierto sentido una práctica preventiva, puesto que se concibe a la alimentación como un posible factor desequilibrante en el funcionamiento orgánico de los cuyes. Tales criterios también fundamentan y explican la presencia del cuy en las cocinas o casas de una habitación.

La tierra que forma el piso de la casa, lugar por donde se mueve el cuy, y que es también casi el único material de las paredes, es valorada como "fría". Por tal razón, corresponde al fogón incorporar el elemento "caliente", en forma tal que se logre el equilibrio. Aún más, para aislar a los cuyes de la tierra, se ponen rastrojos de cebada valorados como "calientes" en el piso. A fin de evitar las corrientes de aire y, por ende, los enfriamientos del cuy, se acostumbra a tener la puerta abierta cuando se cocina, y cerrada cuando no. De este modo se evita también la entrada de depredadores como los perros y gatos. El humo, considerado un elemento "caliente", tendría por objeto fortalecer el ambiente o habitat del cuy. En la práctica, parece cumplir además una función de importancia: impide la proliferación de insectos y, en particular, de algunos parásitos externos como el piojo.

Se acostumbra limpiar las cuyeras cada tres días, retirando las hierbas sobrantes, la majada húmeda y la "cama" de rastrojos de cebada. Realizado esto se procede a barrer toda la superficie de la casa con hojas y ramas de "retama" -considerada planta medicinal- y se ponen nuevos rastrojos secos de cebada, a fin de que sirva de cama y evita la concentración de la humedad. Los cuyes acostum-

bran dormir sobre la paja durante la noche, ésta es utilizada la mañana siguiente para encender el fogón.

Entre los depredadores del cuy, a más de perros y gatos, se conoce principalmente al "chucuri". Para evitar su ingreso a la casa o cocina, se acostumbra a hervir pescado seco -charqui-, con culantro o mashua. Estos elementos son considerados "fríos" en relación al "chucuri" que es "caliente". El agua del hervido es regada por toda la cuyera. Cuando se cree que el "chucuri" está en los alrededores de la casa, se acostumbra a quemar ají en la candela, y se golpea un objeto de metal -generalmente el azadón-, a fin de ahuyentarlo. Posteriormente se riegan las cenizas por los contornos exteriores de la casa, con el objeto de impedirle el acceso al interior.

Entre las enfermedades mortales se distinguen la llamada "lancha" cuyos síntomas corresponden a la "coccidiosis", y la llamada "peste", cuyos síntomas parecen ser de la "salmonelosis". En el primer caso se intenta combatir la enfermedad por medio de una "limpiada" con hojas medicinales de "tsímbalo", "santa maría", "marco" y "manchariyuyo". Estas hojas son puestas a hervir y la infusión resultante es rociada en la superficie de la cuyera. Posteriormente se cubre la superficie con ceniza y se les da de comer hierbas verdes. En el segundo caso, se acostumbra a realizar igual "limpiada", pero no se pone ceniza sino que una "cama" de hojas de eucalipto en "retoño", por el plazo en que se sequen, momento en el cual la retiran.

### 3. EL CUY COMO ALIMENTO

#### Valoración

Entre las carnes a las que tienen acceso, la del cuy es considerada una de las más "sabrosas" y "sanas", al grado de constituirse en una de las principales carnes calientes. En el aspecto medicinal, cede terreno frente a la carne de venado.

#### Consumo y contextos sociales

El cuy, además de ser importante fuente de proteínas de alta calidad, es una carne que se encuentra presente en todo evento familiar importante, en las relaciones de ésta con otras familias de la comunidad, como en las relaciones de la comunidad con el mundo externo.

Aún más, las formas cómo se prepara y distribuye el cuy como comida determina niveles de jerarquía e importancia entre quienes lo ofrecen como anfitriones y quienes lo reciben como consumidores. Se convierte así en un elemento altamente simbólico dentro de las relaciones sociales de la vida campesina.

#### "Matada" o faenamamiento del cuy y prácticas alimenticias.

Al igual que en otras comunidades, el cuy es muerto por el sistema de asfixia, sea frotándole el hocico contra el suelo o por medio de las manos, en lo alto. Sin embargo también se observa en algunos casos, que se mata por desangre, para lo cual vivo se le arranca los ojos. La sangre es vertida sobre una fuente para su consumo.

Luego de muerto el cuy, se procede a pelarlo, ello se realiza vertiéndole agua caliente sobre el cuerpo y pelaje. Realizado ésto, se procede a arrancarle el pelo con las manos de forma tal que aparezca la piel.

#### Formas de preparación y situaciones sociales

De acuerdo a los contextos sociales, se pueden distinguir dos formas fundamentales de preparación del cuy: una, cuando se lo consume en eventos considerados de importancia y, otra cuando se lo realiza al interior de la familia. En el primer caso adquiere una forma extraordinaria o poco usual y, en el segundo, cierta cotidianidad o frecuencia.

## Consumo en eventos de importancia

- a. Runauchu.- Es un plato compuesto de los siguientes ingredientes: papas grandes cocidas, cuy asado, salsa de harina de haba o cebada, mote de maíz, y una tajada de queso. Este plato se prepara y sirve generalmente en fiestas familiares como el matrimonio, la confirmación o el bautizo.
- b. Mudado o mediano.- Es un plato que combina los siguientes ingredientes: carnes asadas de cuy, conejo, gallina, ovino y res; papas gruesas cocinadas, una tajada de queso y salsa de leche y cebolla. Generalmente se sirve en las fiestas comunales a todos los invitados. También se prepara cuando se trata de agradecer a los "jochantes", personas que han decidido aceptar el compadrazgo.
- c. Cuy asado.- Consiste en un plato que lleva cuy asado, papas cocinadas y una salsa compuesta de sangre de cuy, cebolla blanca intestinos picados y leche. Se consume con ocasión de visitas importantes, como es el caso de los compadres, el regreso de los migrantes, principalmente cuando se trata del jefe de familia, o cuando vienen a la comunidad autoridades del pueblo o de la ciudad.
- d. Seco de Cuy.- Se lo consume en ocasiones como el día de difuntos, momento en el cual toda la familia baja al cementerio de Cusubamba. Sobre la tumba, se lleva a cabo el consumo.

## Consumo en la unidad doméstica

Se consumen principalmente el locro, la colada y la sopa de cuy.

## Cuy y terapia alimenticias

Los criterios que rigen la alimentación de los cuyes se observan en la alimentación de las personas, de forma tal que jamás se encontrará

casos en que no coexisten elementos "calientes" y "fríos". En el cuy asado, por ejemplo, la cebolla blanca y la leche, son elementos "fríos", en tanto que la carne, la sangre y los intestinos son "calientes". En este sentido, todas las comidas tienen o adquieren un carácter sanitario ya que todas ellas persiguen mantener el equilibrio orgánico. Sin embargo, existen otros usos que son estrictamente terapéuticos.

- a. Dieta pre-parto.- Consiste en una secuencia de "locros de cuy", que tienen por objeto "darle fuerza" a la mujer en el período de gestación.
- b. Caldo de cuy.- Se prepara el cuy en trozos pequeños, de forma que su esqueleto y huesos aparezcan partidos. Se cocina en agua hasta que la carne se deshaga. Tal potaje se da de beber a la mujer para "facilitar el parto".
- c. Dieta post-parto.- Consiste también en una secuencia de "caldos", con distintas carnes "frías", en un momento, y "calientes", en otro. Generalmente se comienza con gallina y ovino, luego se continúa con las de res, cuy y si es posible, se termina con venado. Esto se repite por el lapso de un mes.
- d. En general, cualquier forma de consumir el cuy, es considerada conveniente para combatir las pulmonías o enfermedades que se asocian a los pulmones, o con estados de enfriamiento. También, para recuperarse de los "chuchaquis"; en este caso se prefieren los cuyes asados.

## El cuy y calendarios festivos

Las fiestas que son celebradas por el conjunto de los comuneros, sea en forma individual o comunal, momentos en los que vienen familiares del resto del país, constituyen ocasiones en las que el cuy siempre está presente en forma de comida o vivo, cuando se lo ofre-

ce como "jocha" a los patrocinadores comunales. Entre estas festividades caben destacarse las siguientes:

San Francisco, 4 de octubre

Finados, el 2 de noviembre

Navidad, el 24 de diciembre

Año viejo, el 31 de diciembre

Pascuas, entre el 15 y 18 de abril

Corpus Christi, fecha movable entre el 21 de mayo y el 24 de junio

San Antonio, en el mes de junio

Virgen del Tránsito, en el mes de agosto.

Como se puede observar, excepto dos o tres meses al año, todos los demás tienen una fiesta. Si consideramos los ciclos agrícolas tres fiestas se ubican en el período de las siembras, tres en el período de desarrollo de los cultivos, y tres en el período de las cosechas. Esto nos sugiere que seis fiestas se ubican en momentos de abundancia -cosechas y siembras-, período en el cual, como hemos visto anteriormente, tienden a escasear las hierbas. Ello nos indica que el desarrollo de los cuyes, en tal período, aparece condicionado por las festividades y éstas por los momentos de mayor abundancia de recursos.

#### Cuy y consumo de proteínas

Los entrevistados manifiestan que consumen cuyes dos veces a la semana, y que en cada ocasión se matan -"pelan"-, dos cabezas por familia, "como mínimo". Esto hace suponer que mensualmente se consumen unos 16 cuyes por unidad, los que reducidos a carne significarían unos 8 kilos, correspondiéndole a cada persona unos 1.335 gramos por mes.

Si reducimos esta carne a proteínas de alta calidad, se concluye que cada persona consume unos 135 gramos mensuales, equivalentes a más de un 20 o/o de lo que normalmente se requeriría para una buena conservación de la salud. (1)

(1) Ver Capítulo V, 3.2.5 y nota (1) y capítulo VI, 3.3.4.

## 4. EL CUY COMO VALOR DE CAMBIO

### Situaciones y contextos de venta

El cuy en esta comuna, es esencialmente un valor de uso y excepcionalmente un valor de cambio. En efecto, de los entrevistados ninguno manifestó que hubiera vendido cuyes en el período de verano, época en la cual disminuyen las hierbas y entran en competencia los animales por el poco forraje disponible. Todos manifiestan que prefieren comerse en vez de venderlos. Al parecer sólo en invierno se venden unos cuantos, ya que en dicho período prácticamente no salen cuyes a la plaza de Cusubamba. En tales ocasiones, sin embargo, los interesados suben a las comunidades y entre ellas a Lactahurco. Tal venta sólo se hace "rogando", más no porque exista interés o necesidad por vender.

### Sistema de mercadeo y precios

En Cusubamba existe una feria de animales, en donde circulan los cuyes, pero en una cantidad muy reducida. Mas importante es esta feria en lo que respecta a animales mayores y, en menor medida ovinos y porcinos. A diferencia de la feria de Salcedo, no existen revendonas de ninguna especie, aunque sí algunas intermediarias de Pujilí, que suben sólo a adquirir cuyes, para luego venderlos en la plaza del mismo nombre. A más de estas mujeres los cuyes se venden a la gente de Cusubamba, que los adquiere para el consumo y excepcionalmente de algunos campesinos que adquieren de parejas para fundar la cuyera o para reiniciar su cría luego de la "peste" o "lancha".

Lo anterior no significa que las relaciones mercantiles sean libres, puesto que siguen en juego las discriminaciones y prejuicios étnicos, que dividen a las "naturales" de las "mestizas". Por cierto, al igual que en el caso de Salcedo, las segundas intentan pagar el mínimo por los cuyes, esgrimiendo argumentos como que los cuyes son "flacos",

están "débiles" o parecen "enfermos". Para el caso de los pequeños, se observaron precios de venta estables: entre 60 y 70 sucres, y para los medianos -no había cuyes grandes- entre 100 y 110 sucres.

## 5. EL CUY COMO ARTICULADOR SIMBOLICO

### El contexto de las relaciones sociales

Al igual que en el caso de otras comunas, el cuy juega un papel de fundamental importancia en el sancionamiento de las relaciones sociales, tanto en lo que respecta a iniciarlas, fortalecerlas o recrearlas, sea en el plano familiar, interfamiliar, comunal y extracomunal. Relaciones que forman parte permanente de la cultura familiar doméstica y sin las cuales difícilmente se podrían entender sus condiciones y contextos de reproducción.

### En el contexto doméstico

Existe la costumbre de consumir el cuy, en cualquiera de sus formas, en las épocas de siembra de papas y, en particular, de maíz. Se asocia esta costumbre a la creencia de que, de no hacerse, "no traería buenas cosechas". En tales casos se prefiere el "runauchu". En otros casos, además de comer cuy, se acostumbra a enterrar sus huesos en torno de la sementera, a fin de que "ayude" al terreno.

En casa, cuando se escucha emitir el "yayacuy" el sonido "track", se asegura que éste presagia la visita de algún familiar. En otros casos, cuando se "inquieta" y emiten el sonido "cu", "cu", se afirma que en el interior de la casa se mueven los espíritus de personas o familiares muertos o que acaban de morir.

### El contexto medicinal

El cuy, a más de las funciones terapéuticas mencionadas, juega un papel muy importante en el proceso de diagnóstico dentro de la medi-

cina tradicional y, además, un papel curativo de ciertas enfermedades reconocidas como típicas del campo, como el "mal del cerro" u otras descritas más adelante.

## 6. ANALISIS DEL PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL INTEGRAL

### Programa de mejoramiento de la crianza casera del cuy.

Para Llactahurco el Proyecto DRI plantea una formulación idéntica en sus considerandos y objetivos, a los que hemos expuesto para el caso de la Comuna de Tigualó. Por tal razón, y a fin de evitar repeticiones o reiteraciones, es aconsejable leer lo antes expuesto.

### Acciones realizadas y desarrollo del programa

A semejanza de Tigualó, se entró a trabajar con el Club de Madres, de las que se inscribieron unas 18 personas y se intentó utilizar igual método para la construcción de los bloques. Sin embargo, transcurridos unos meses se pudo constatar que tal construcción no avanzaba, ni había interés en hacerlo. A fin de darle una salida al Proyecto, se decidió entregar los bloques hechos y apoyarles con cemento en aquellos casos que fuera necesario. Aún así, en el mes de febrero, según las "carpetas de seguimiento", se observa que las cuyeras no están en construcción, excepto la de la señora Presidenta.

En el mes de octubre a noviembre de 1983, período en el que visitamos Llactahurco, recién se estaban terminando ocho cuyeras, muchas de las cuales ya habían recibido los machos mejorantes. Sin embargo, por la lentitud de la construcción y la apatía del grupo, no se realizaba aún el curso de capacitación para el manejo. Empero, con la asesoría del técnico, se habían seleccionado algunas hembras "runas" y puesto el macho mejorante, lo que auguraba, en unos 5 casos, que se iniciaba una nueva camada. También en estos

casos, se impartían nociones básicas para el manejo moderno de la cuyera, especialmente en lo que respecta al uso de las "fosas" o "cajones" y manejo genético para la reproducción.

Entre los factores que han incidido desfavorablemente para el desarrollo normal del proyecto, según los sujetos involucrados, se destacan los siguientes.

a. Receptoras del proyecto

- No entrega de los materiales a tiempo, tanto en lo que respecta a cantidad y diversidad.
- Obligada adquisición individual de algunos materiales que debían formar parte del Fondo Comunitario, por ejemplo arenas inexistentes en el medio; maderas, tanto para la construcción de las puertas como de la base del techo.
- Distracción de los materiales y usufructo del Proyecto para la ejecución de obras ajenas a las cuyeras, como ha acontecido con algunas personas que usaron los bloques para construir "cuartos" o "cocinas".
- Presión de la comuna y, en particular, de aquellos sectores "cerrados" a la presencia de "instituciones forasteras" y problemas con el Cabildo.
- Deserciones y debilitamiento del Club de Madres, por los problemas anteriores y, en particular, por la pérdida del programa de ayuda de la Curia de Cotopaxi.

b. Técnicos

- Resistencia de la comuna, por efecto de prácticas reñidas con los intereses institucionales, en la que participaron algunos

Directivos y funcionarios del DRI.

- Desorganización del Club de Madres por conflictos intracomunales e interfamiliares.
- Cambios de personal técnico y desorganización en lo que respecta a las metodologías de campo.
- Falta de personal y de recursos para cubrir un área muy amplia y sobrecargo de responsabilidades técnicas.

## 7. ANÁLISIS DEL PROCESO DE CAMBIO

### En lo técnico-productivo

El cambio más significativo, hasta ahora, consiste en la introducción de las cuyeras tipos e incorporación de los machos mejorantes. Sin embargo, todo parece indicar que tanto el manejo técnico como el genético, siguen integrando prácticas tradicionales y, en algunos casos, se han vuelto a la crianza en las cocinas o casas de una habitación luego de haberse agotado la experiencia en las cuyeras modernas. Se pudo observar que coexistían en espacios diferentes los dos tipos de cuyeras.

En efecto, en el caso de las cuyeras modernas se observó las siguientes prácticas tradicionales:

- a. Instalación de fogones para "calentar" las cuyeras, principalmente por las tardes, pues se las considera demasiado "frías" y perjudiciales para la crianza de los cuyes.
- b. Para reforzar este objetivo, se han llenado las fosas con rastros de cebada, de tal forma que es difícil ver los cuyes, pues aparecen totalmente cubiertos.

- c. Se combina con los rastros de cebada, algunas hierbas medicinales -por ejemplo, "marco", "santa maría" y "tsímbalo"-, a fin de prevenir la "peste", lo que dificulta la limpieza normal de la cuyera.
- d. Para reforzar la prevención de enfermedades y "males", en algunos casos se han realizado "zahumerios", consistentes en la quema de hierbas aromáticas de uso religioso.
- e. Para controlar y prevenir el acoso del chucuri, se han vertido cenizas con ají en los alrededores de la cuyera, se ha limpiado al interior con agua de pescado y enterrado los huesos en la cuyera.
- f. Las cuyas preñadas no son separadas en fosas especializadas porque estarían expuestas al frío. Por tal razón permanecen con las restantes y el cuy mejorante.
- g. En ciertos casos se ha observado que los conejos coexisten con los cuyes en las mismas fosas o en otras contiguas.
- h. Los gazapos recién nacidos, luego de cumplir su período de lactancia, permanecen con su madre coexistiendo en la misma fosa en que están las cuyas preñadas y el cuy mejorante.
- i. En suma, se tiende a reproducir la cuyera tradicional, con un sólo espacio o fosa, diferenciándose únicamente en lo que respecta al macho mejorante. Las restantes fosas son utilizadas para bodega o almacenamiento.

Tales prácticas y uso limitado de la tecnología moderna sugieren la existencia de una situación totalmente desadaptada, razón por la cual los productores al tratar de adaptar la nueva tecnología la descomponen de tal forma que pierde toda su fisonomía moderna. Esta situación tampoco permite la eficacia de la tecnología tradicional,

puesto que la obliga a actuar en un espacio cualitativamente distinto. Tales dificultades explicarían por qué, en muchos casos, se vuelve al manejo y tipo de cuyeras tradicionales ubicadas en la cocina o en la casa de una habitación que, pese a la existencia de las cuyeras modernas, no han dejado de existir.

#### En lo social y organizativo

A diferencia de Tigualló, en este caso el Club de Madres no ha fortalecido su organización y mucho menos logrado generar un Fondo Comunitario. Esto se explica por el hecho que ninguna de las personas comprometidas en el proyecto de cuyes ha pagado los costos de sus cuyeras y, en muchos casos, difícilmente lo hará pues hasta ahora dicha inversión aparece como superflua. Si lo hacen, será para legalizar la propiedad de sus cuyeras y, de este modo, obrar con libertad para darles el uso que crean más conveniente. Existe un caso en que esto ya ha acontecido, dicha persona está interesada en reembolsar los costos materiales de lo construido ya que modificó la cuyera transformándola en cuarto habitacional. En la medida en que el proyecto o el Club de Madres recepte dicho reembolso y, por tanto, en los hechos apruebe dichas prácticas, seguramente otras personas seguirán igual derrotero.

Al parecer conscientes de la marcha irregular del proyecto tanto aquellas mujeres que se han adscrito como otras que han desviado los recursos para otros fines o que piensan hacerlo en el futuro, no quieren reembolsar los costos al Club de Madres, sino que a los funcionarios del DRI. De este modo unas y otras, persiguen deslindar responsabilidades y evitar ser propugnadoras de un conflicto.

#### En el contexto del consumo y mercado.

LLama la atención que todas las entrevistadas manifestaron que los cuyes mejorados tendrían por objeto "sacarlos a la plaza" y que los "runas" existentes en la cuyera de la casa o cocina estarían para

el consumo. Si se tiene en consideración estas opiniones, y se recuerda que uno de los objetivos del proyecto es "mejorar la dieta alimenticia", habría que concluir que esto último no se lograría puesto que permanecerían los mismos niveles de consumo antes observados. Si fuere así sugiere que el actual consumo es considerado como suficiente, que es proporcional a sus necesidades. El crecimiento de las cuyeras modernas sería un excedente cuya salida natural es el mercado.

En otros términos, correspondería al mercado constituirse en el mecanismo regulador del crecimiento. Por este medio se obraría de tal forma que en aquellas épocas de carencia de hierbas y de competencia alimenticia tales excedentes actuarían como elementos desequilibrantes del orden doméstico interno.

Sin embargo, esto no explica el hecho de que se opte por no incorporar estos cuyes al consumo y uso doméstico y se prefiera para tales fines los cuyes "runas". Creemos que tal explicación debe buscarse en las valoraciones múltiples asignadas al cuy, de forma tal que las prácticas tradicionales de crianza sólo adquieren sentido y significación con dichas valoraciones. Las propuestas de los técnicos implican innovaciones significativas en el plano de las prácticas tradicionales, y éstas entran en contradicción con las valoraciones asignadas al cuy, luego aparece como absolutamente lógico que, frente a esta dificultad, los productores actúen como hasta ahora. Es decir, que mantengan ambas cuyeras, y que sus productos -pese a ser semejantes- tengan usos y espacios de circulación diferenciados.

Es claro que el cuy mejorado tenderá a circular en el mercado. Si así ocurre, por la estrechez del mercado de Cusubamba, es posible que al sobrepasar la oferta a la demanda, particularmente en las épocas de verano, se produzca una paulatina depreciación de los precios de venta, tanto para los cuyes mejorados como para los "runas". Para evitar esta situación y mejorar las condiciones de

precios para el conjunto de los productores, sería necesario plantearse estrategias de comercialización específicas para el proyecto de cuyes.

**PROYECTO DE DESARROLLO RURAL INTEGRAL  
QUIMIAG - PENIPE**

## CAPITULO VIII

### ANALISIS DE LA COMUNIDAD GUZO DE QUIMIAG - (QUIMIAG)

## 1. ANÁLISIS DE LA COMUNIDAD

### Estructura de la tenencia de la tierra

Comunidad Guzo de Quimiag, tradicionalmente ha estado ligada al sistema de hacienda, pues se encuentra ubicada de tal forma que parece una isla, rodeada de varias haciendas o ex-haciendas, como Ainché, Balcashi, El Toldo etc.

Fundamentalmente, la comunidad estaba vinculada a la hacienda El Toldo de propiedad de los Jesuitas. Esta vinculación se daba a través de la extracción de renta en trabajo (huasipungueros). En la actualidad, la comunidad ha expandido sus tierra -vía cooperativa- gracias a la afectación de la mencionada hacienda por parte del IERAC.

Al interior de las tierras de la ex-hacienda, se ha conformado la Cooperativa Agropecuaria "El Progreso" (1).

Además tenemos la asociación Zoila Martínez (2) conformada por campesinos de varias comunidades (incluidos algunos de Guzo de Quimiag): esta asociación posee 2.219 has. de páramos de las cuales 80 has. están parceladas y pertenecen a los 40 miembros de la asociación ( 2 has. por miembro). Por último tenemos los comuneros propiamente dichos que en un número de 60, poseen cada uno un promedio de 1 a 2 has.

Nuestro universo de estudio son los comuneros de Guzo de Quimiag. En lo referente a programas de cuyeras, el DRI Quimiag-Penipe está iniciando su acción entre esta población (3).

Ecológicamente la comunidad está bien dotada: sus suelos son de buena calidad (alta fertilidad): es una zona húmeda con relativa dotación de riego lo que permite el policultivo. Los comuneros no tienen acceso a las zonas de montes y páramos por lo que existen limitantes en lo referente a pastos y leña.

El precio de cada hectárea de tierra es de aproximadamente S/. 150.000, existiendo en el área un mercado dinámico de tierras. Debido a esta situación y en consunción con las herencias sucesivas hay un marcado proceso de minifundización. Por otra parte, en la zona en donde se encuentra ubicada la comunidad tenemos la existencia de algunos latifundios que de alguna manera tienen importancia e influencia en la comunidad.

### Sistemas Productivos

Fundamentalmente, hemos encontrado tres sistemas productivos los cuales presentan una gran racionalidad para la economía campesina:

- La "chacra": en donde cultivan maíz asociado con fréjol. La producción de este sistema está destinada al autoconsumo y sólo el excedente -cuando hay- va al mercado. Este sistema productivo es generalizado en Guzo de Quimiag.
- La huerta: por una parte se cultivan productos de subsistencia (zanahoria, cebolla, col, etc) y, por otra frutales (moras, peras, etc.) cuya producción la destinan al mercado. Aproximadamente un 20 o/o de los comuneros poseen este sistema productivo.
- El resto de extensión de la parcela -una mínima parte- la destinan al cultivo de la papa asociada con haba; la producción de

papa la destinan al mercado, en cambio, las habas son para el autoconsumo.

Por último, tenemos pequeñas "franjas" de terreno dedicadas al cultivo de pastos. El pasto se destina al consumo de los animales bovinos y ovinos principalmente. Existe también ganado menor (porcinos, aves de corral, cuyes y conejos) cuya producción se realiza a nivel doméstico en la vivienda campesina y sus alrededores.

#### Tipo de tecnología, técnicas de producción y calendario

Consideramos que son de importancia tanto el sistema productivo del maíz como el de la papa.

En lo referente al maíz, se cultivan las siguientes variedades: canguil, morocho, maíz blanco, maíz amarillo y chulpi. Además los técnicos del DRI, han introducido la variedad INIAP 101; esta nueva variedad ha venido, en parte, a alterar el ciclo (calendario) tradicional para este cultivo; paralelamente, ha alterado algunos patrones culturales que giran alrededor del maíz.

El calendario de este sistema productivo (sin tener en cuenta los cultivos de maíz INIAP 101) es el siguiente:

<u>CICLO</u>	<u>MES</u>
Siembra	Octubre
Deshierbe	Noviembre
Aporque	Enero
Cosecha maíz tierno	Mayo
Cosecha maíz duro	Julio

FUENTE: Notas de campo, noviembre 1983

La preparación del terreno, se realiza la última semana de septiembre. Para esta actividad, utilizan tres tipos de energía: humana, animal (yunta) y/o mecánica (tractor con arado). La yunta más la energía humana es utilizada en los terrenos con demasiada pendiente. Esta práctica no es muy extendida predominando, en consecuencia, la energía mecánica.

El resto de labores se hace básicamente con energía humana mediante la ayuda de instrumentos como la azada.

La cosecha. Esta actividad es realizada cortando caña del maíz (dejando una altura de 40 cms como rastrojo) y haciendo parvas para que de esta forma se seque más rápidamente la mazorca. Se mantiene la parva durante unos 15 días luego de los cuales se realiza el deshoje (sacar las mazorcas de la caña). En otros casos se deja la caña en el terreno luego de haber sido sacada la mazorca (también sirve como rastrojo). Cuando se cosechan los granos tiernos, se hace a manera de recolección. En esta actividad participan principalmente las mujeres.

La fuerza de trabajo utilizada para llevar adelante este sistema productivo es principalmente familiar, pero existe además la contratación de peones y se practica el prestamano. Durante los meses de agosto y septiembre la tierra descansa.

El sistema productivo de la papa es más flexible que el del maíz pues, por un lado, el ciclo de cultivo es de 6 a 7 meses y, por otro, es un cultivo cuya siembra se puede realizar durante cualquiera de los meses que corresponden al invierno (octubre a marzo). Esto permite tener producción de papas durante casi todo el año.

La preparación del terreno se realiza un mes antes de la siembra, se realizan tres cruza (el pase del arado, la cruza, la recruza) sea con yunta o con tractor.

El calendario de la papa es el siguiente:

SIEMBRA	DESHIERBE	APORQUE	COSECHA
Octubre	Diciembre	Enero	Marzo
Noviembre	Enero	Febrero	Abril
Diciembre	Febrero	Marzo	Mayo
Enero	Marzo	Abril	Junio
Febrero	Abril	Mayo	Julio
Marzo	Mayo	Junio	Agosto
Abril	Junio	Julio	Septiembre
Mayo	Julio	Agosto	Octubre

FUENTE: Notas de campo, noviembre, 1983

Tomando en consideración la preparación del terreno se trata de un sistema productivo que requiere de gran cantidad de fuerza de trabajo durante todo el año.

Además, se realizan algunas labores adicionales. Abonadas (en dos oportunidades), varias fumigadas y, esporádicamente curación de semillas. Ninguna de estas labores se realiza en el cultivo del maíz, los campesinos mencionan "que el abono quema a la planta de maíz".

#### Formas de utilización del trabajo

La fuerza de trabajo es utilizada en las actividades agrícolas y pecuarias en la parcela que poseen en propiedad; formas de reciprocidad al interior de la comunidad; y fuerza de trabajo al interior y exterior de la comunidad (en las haciendas, por ejemplo)

Para cubrir los múltiples requerimientos de fuerza de trabajo (en varias épocas del año), los habitantes de Guzo de Quimiag tienen dos estrategias: comprar fuerza de trabajo de otros comuneros en base

a un jornal diario o a través del sistema de relaciones sociales existentes en base al parentesco, compadrazgo y amistad, consiguen trabajo utilizando fundamentalmente, el sistema de ayuda mútua (intercambio de fuerza de trabajo). Esto, sin embargo, varía de acuerdo al cultivo: para el cultivo de la papa hay un mayor peso de los jornaleros contra mano de obra familiar o de reciprocidad; en cambio para el cultivo del maíz, hay un mayor peso de los sistemas de reciprocidad y familiares. Para los trabajos de carácter pecuario, se utiliza la fuerza de trabajo de la familia.

#### División social del trabajo

Debido a lo complicado de los sistemas productivos la división social del trabajo la vamos a exponer en el siguiente cuadro:

ACTIVIDAD	HOMBRE	MUJER	HIJOS
MAIZ:			
Siembra	X	X	X
Preparación	X		
Deshierbe	X		
Aporque	X		
Recolección		X	
Cosecha	X	X	X
PAPA			
Preparación	X		
Siembra	X		X
Deshierbe	X		X
Aporque	X		X
Cosecha	X	X	X
Otras labores	X		X

#### ANIMALES:

Bovinos			X
Ovinos			X
Equinos			X
Porcinos		X	X
Aves de corral		X	X
Cuyes		X	
Pastos	X		

#### MERCADO:

Maíz	X		
Papa	X		
Animales mayores	X		
Animales menores		X	X

FUENTE: Notas de campo, octubre-noviembre, 1983

Las mujeres además, realizan las labores de la casa o quehaceres domésticos con la ayuda de sus hijos cuando éstos no estudian.

#### Tipos de inserción en el mercado

Tenemos los siguientes tipos de inserción en el mercado:

- A través de los excedentes del maíz: luego de que han calculado la cantidad de maíz que van a requerir durante el año el excedente lo llevan al mercado de Riobamba. Con el dinero obtenido, adquieren bienes materiales: vestidos, herramientas, etc.
- Venta de papas: la mayoría de la cosecha de papas se saca al mercado; también dejan parte de la producción para el autoconsumo y para semilla; el dinero obtenido sirve para adqui-

rir bienes de consumo alimenticio: arroz, fideos, panela, sal, manteca, etc.

- Venta de frutas: como habíamos mencionado un 20 o/o de comuneros poseen frutales. Casi toda la producción de frutas del huerto que poseen alrededor de la vivienda la sacan al mercado, esto sucede una vez al año (febrero); el dinero obtenido lo guardan de reserva para alguna emergencia.
- Venta de fuerza de trabajo: tanto al interior de la comunidad como fuera de ella, en la cooperativa y en las haciendas aledañas los trabajadores venden su fuerza de trabajo.

#### 2. ANÁLISIS DEL SISTEMA PRODUCTIVO ASOCIADO A LOS CUYES.

En la comunidad de Guzo de Quimiag, el sistema productivo asociado a los cuyes es de tres tipos: tradicional, transicional y moderno (4) debido a la acción del DRI Quimiag-Penipe. La coexistencia de manejos se explica, en parte, por el predominio de población indígena.

A pesar de ser reducidas las cuyeras modernas (cinco en total), hemos observado un claro proceso de dicotomización. Los cuyes producidos en las cuyeras tradicionales circulan en tres contextos; en primer lugar en el consumo, en segundo lugar fortalecen el contexto de las relaciones sociales y, en tercer lugar, circula en el contexto mágico-religioso. Este último contexto, aunque en crisis, todavía mantiene algunos rasgos fundamentales relacionados con la medicina tradicional. Los cuyes producidos en las cuyeras modernas preferentemente son destinados al mercado, aunque también son utilizados en el consumo familiar.

En las cuyeras modernas el número de cuyes es mayor que en las

tradicionales debido al alto grado de mortalidad de animales en éstas últimas.

## El modelo de las prácticas productivas

### Recursos alimenticios

No existen graves limitantes en lo que se refiere a recursos alimenticios del cuy, pues en los alrededores de las viviendas campesinas y en las chacras existen hierbas suficientes para alimentarlos.

A nivel ideológico-práctico, manejan la lógica de "frío-caliente"(5) para mantener un equilibrio en varios niveles: medicina tradicional, naturaleza, sistemas productivos, recursos alimenticios para el cuy.

En lo referente a recursos alimenticios del cuy, la lógica de "frío-caliente" funciona de la forma siguiente: clasificar las hierbas en "frías" y "calientes", las cuales son usadas para el verano y el invierno respectivamente. Cuando no está muy bien definido, combinar hierbas "calientes" con hierbas "frías", para mantener el equilibrio. Puede darse el caso de enfriamiento: humedecen las hierbas; o de calentamiento: las ponen junto al fogón. También tienen un buen manejo de las hierbas dañinas para los cuyes.

La alimentación en las cuyeras tradicionales se basa en la lógica mencionada y en las hierbas autóctonas. En las cuyeras modernas utilizan alfalfa, ray grass y algunas hierbas autóctonas como tipo, canayuyo y chilca.

Las hierbas utilizadas en las cuyeras tradicionales (cocina) las consiguen de la chacra de maíz y de la zona de montes y páramos cuando tienen acceso. Tenemos el illín y el cañaro entre las hierbas "frías"; la chilca, el zuru, la alcaniza o marco, la lengua de vaca o gulag, entre las frescas o neutras (no son "frías" ni "calientes"); y, la paja y todas sus variedades entre las "calientes". Las hierbas

dañinas son: culantrillo o arañaquihua, trébol amarillo y diente de león.

Además de las hierbas, se alimentan a los cuyes, en las cuyeras tradicionales y modernas, con todos los desperdicios de la cocina: cebolla, zanahoria, cáscara de papa, granos, maíz podrido (chquizara), mote, etc.

### Instalaciones

Un alto porcentaje de familias de esta comunidad, tiene sus instalaciones en la cocina. La gente piensa que los cuyes criados en la vivienda presentan un mejor sabor, engordan más, se mueren menos, porque tienen más calor y están menos expuestos a otros animales que son enemigos del cuy: gatos, perros y chucuris.

Las familias que poseen las cuyeras modernas con cuyes mejorados tienen sus instalaciones construídas con bloques o ladrillos, los techos son de hojas de zinc, lo cual resulta costoso para los campesinos.

Es necesario pensar en otras alternativas ya que el precio de las instalaciones es una importante barrera. Además, existe el peligro para los cuyes mejorados que están fuera de la casa de ser atacados por otros animales. Otro factor mencionado repetidas veces por los productores es que no se adaptan totalmente al clima de la zona, lo cual trae como consecuencia la falta de productividad; no engordan ni se reproducen como sería de esperar. Este aspecto debería ser tomado en cuenta y debería lanzarse un conjunto de investigaciones y controles con los productores a los efectos de determinar la verdad de sus afirmaciones.

### Manejo genético

En lo referente al manejo moderno, siguen todas las instruccio-

nes de los técnicos: separan por edades, por sexos, por capacidad de reproducción, realizan el destete, cuidan que las hembras reproductoras se recuperen luego de los partos, controlan que los cuyes nazcan con menos de cuatro dedos lo que contradice al manejo tradicional, como veremos más adelante (6).

En las cuyeras tradicionales que funcionan en la cocina de la vivienda, lo único que controlan es que los cuyes nazcan con una cantidad de dedos superiores a 4, lo que obviamente contradice las indicaciones de los técnicos. Cuando los cuyes nacen con 4 dedos o menos, los comen. Además tienen un macho reproductor que lo llaman "taita cuy". Aclarando que los cuyes desde la edad de un mes tienen capacidad reproductiva.

La consanguinidad es el hecho de que el "taita cuy" puede cruzarse con sus hijas y hermanas. Cuando muere el "taita cuy" o cuando ya no es útil para la reproducción, los sustituyen con uno nuevo que adquieren en el mercado; éste tiene que ser "maltón" y de buenas características (grande, de un sólo color). También pueden adquirir el "taita cuy" al interior de la comunidad o escoger en la misma cuyera.

Con las hembras no realizan ningún tipo de selección, todas son reproductoras hasta que tienen un año de edad en que, sistemáticamente, comienzan a ser consumidas; igual situación se puede apreciar en las cuyeras modernas.

#### Manejo Sanitario

Al igual que en los manejos anteriores, las familias que poseen las cuyeras modernas siguen las indicaciones de los técnicos: asean la cuyera cuando el piso está húmedo; ponen viruta; dan la cantidad necesaria de alimento evitando que les falte o se desperdicie; prevención y control de enfermedades; ventilación, desinfección de la cuyera con creso y cal para combatir los parásitos, etc. La cuyera tradicio-

nal la asean cada 8 días, utilizan algunas hierbas como el marco o al-tamisa para contrarrestar los parásitos externos. No tienen como prevenir y curar las enfermedades y, por lo tanto, existe una alta mortalidad de animales. Entre las enfermedades básicamente reconocen el "mal"; esta enfermedad presenta signos como inapetencia, diarrea, pelo erizado, ulceraciones en los intestinos y tumoraciones en el hígado.

Además de las enfermedades los cuyes son atacados por otros animales existentes en la zona: perros, gatos, chucuris y ratas. Una recomendación técnica podría ser la construcción de cuyeras, evitando hendidias y utilizando malla para las ventanas.

#### Manejo Productivo

Cuatro elementos del cuy son utilizados en lo que a manejo productivo se refiere: heces fecales, sangre, vísceras y huesos.

Las heces fecales y la sangre son utilizadas como fertilizantes orgánicos para los cultivos de maíz y fréjol (no para otros). Las vísceras, a más del consumo humano, se utilizan como alimentación para los porcinos; los huesos son enterrados, en la chacra de maíz y fréjol luego de terminada la siembra, porque tienen la creencia de que habrá una buena cosecha. Es necesaria una aclaración importante: las familias que han adoptado parcialmente las tecnologías modernas no realizan estas prácticas con los cuyes mejorados sino con los cuyes que tienen en la cocina.

#### Número de cuyes. Manejo de transporte

El número promedio de cuyes que poseen cada familia es de aproximadamente 40 a 50. Este número no es fijo, ya que hay muchas variaciones durante el año debido a fiestas, curaciones (sobada), verano, relaciones sociales, consumo familiar (cada semana), visitas de familiares y de autoridades o funcionarios.

Los cuyes criollos los sacan al mercado en sacos de cabuya, en cambio los cuyes mejorados son transportados en canastos de carrizo debido a que creen que son más delicados que los criollos.

No existen ni cuyeras comunales ni proyectos de las mismas en esta comunidad.

### 3. EL CUY COMO ALIMENTO

#### Valorización de la carne del cuy

La valorización de la carne del cuy en la comunidad Guzo de Qui-miag, se la hace en dos niveles:

Por un lado, a nivel alimenticio, es decir, que la carne del cuy se valora como la que mejor sabor o gusto tiene, un buen alimento, la más pura, la más natural (7), es una carne "caliente"; todo esto en relación a otras carnes y, además, considerando la lógica de "frío-caliente" que está muy bien manejada en esta comunidad.

En lo referente al conocimiento que poseen sobre las propiedades alimenticias de las carnes, encontramos la siguiente escala comparativa (8):

1. Cuy
2. Res (bovinos)
3. Chanco (porcinos)
4. Oveja (ovinos)
5. Gallina
6. Conejo

Siguiendo la lógica "frío-caliente" y en el mismo contexto alimenticio, la clasificación es la siguiente:

#### Carnes "calientes"

Cuy  
Chanco  
Res

#### Carnes "frías"

Oveja  
Conejo  
Gallina

Esta clasificación la hacen con el objeto de mantener un equilibrio en la dieta alimenticia (9); por ejemplo, pueden preparar chanco y oveja, cuy y gallina, etc.; nunca preparan cuy y chanco porque produciría un desequilibrio en el organismo humano.

Por otro lado, tenemos el contexto simbólico (medicina, fiestas, mágico-religioso, ceremonial, etc.), en donde el cuy "es todo"; es lo principal, ya que ninguna otra carne es utilizada en este contexto ("no sirven"). Dicen que esto es así porque el cuy es el animal de los antepasados, el más antiguo, el más natural.

#### Consumo del cuy. Contextos sociales

El cuy puede ser considerado como comida cotidiana y, en otras situaciones, como excepcional.

Hay un primer tipo de consumo, el cotidiano: una vez por semana, a nivel familiar se consume cuy. Cada familia mata unos dos cuyes por semana; el jefe de familia come la parte superior del cuy, el resto de presas las comen los otros integrantes de la familia. El cuy también se come en el contexto del reforzamiento de las relaciones sociales, en los períodos del ciclo de cultivo del maíz: siembra, deshierbe, aporque y cosecha. Básicamente funciona la ayuda mútua o cambiamanos (intercambio de fuerza de trabajo), y entonces es obligación brindar cuyes a la gente que viene a ayudar en el trabajo. También -en este mismo contexto de las relaciones sociales- se brinda cuy en las siguientes situaciones: cuando se "pide compadres" se va con un cuy asado; cuando se "pide la mano"

para un matrimonio se llevan cuyes asados para todos los miembros de la familia de la novia. Además, cuando llegan funcionarios o autoridades a la comunidad se les obsequia dos cuyes vivos e incluso preparados.

También se consume cuy en el contexto festivo-ceremonial de la comunidad; la comunidad (el Cabildo) organiza la fiesta y todos los comuneros aportan con cuyes asados e igualmente todos los consumidores. Además convidan a los extraños que llegan a las fiestas

Las principales fiestas son:

- San Francisco (4 de octubre)
- Finados (2 de noviembre)
- Navidad (24 de diciembre)
- Año Nuevo (1 de enero)
- Reyes (6 de enero)
- Carnaval (febrero o marzo)
- San José (19 de marzo)
- Semana Santa (marzo o abril)
- Corpus Cristi (6 de junio)
- San Pedro y San Pablo (29 de junio)
- Santa Rosa (30 de agosto)

Parece que existe una cierta relación (no total) entre el calendario festivo y el calendario agrícola del maíz. Lo interesante es que cuando preguntamos sobre las principales fiestas del lugar, nos responden siguiendo el orden del calendario agrícola.

#### Preparación del cuy

La primera labor es la matanza del cuy; principalmente los hombres matan al cuy porque creen que si lo hacen las mujeres la carne tendrá mal sabor. Se toma el cuy por el cuello, con las dos manos, y se le aprieta la cabeza contra el suelo; luego, se corta el cuello con un

cuchillo y se lo hace desangrar en la chacra porque tienen la creencia de "que se fertiliza".

Siempre que se trata de consumo cotidiano, se mata al cuy el mismo día que se lo va a comer y queda listo para la preparación.

Cuando es para consumo excepcional, se lo mata la víspera y se lo deja pasar toda la noche en chicha de jora (maíz germinado) con cebolla, sal y ajo. Al día siguiente está listo para ser preparado.

Existen dos formas de preparación del cuy:

- Ají de cuy: se asa el cuy en el fogón (tanto para el consumo cotidiano como para el excepcional) poniéndole color (manteca con achiote); se lo sirve con papas cocinadas y, salsa de maní y "shungos" (10). A veces, en las fiestas, se lo sirve con carne de gallina frita.
- Caldo o locro de cuy: éste se prepara para las comidas en las fiestas y también con finalidades medicinales o terapéuticas. Mencionan que el caldo o locro de cuy es lo más "caliente" que existe y, es un buen remedio para las enfermedades frías: bonquitis, pulmonía, gripe, etc.

El locro o caldo de cuy se hace con papas ("alimento frío") para mantener el equilibrio frío-caliente.

#### El cuy como terapia alimenticia

Como mencionamos en el punto anterior, se utiliza el caldo o locro de cuy para contrarrestar enfermedades "frías"; "del pecho" (sistema respiratorio).

El cuy utilizado para este fin tiene que ser adulto, es decir, de más de 10 meses de edad; no interesa el sexo y color del cuy. No

utilizan los mejorantes peruanos para alimentación, mucho menos para este fin terapéutico.

#### 4. EL CUY COMO VALOR DE CAMBIO

##### Formas de comercialización

En la comunidad de Guzo de Quimiag hay que hacer una precisión en lo referente al cuy como valor de cambio. Los cuyes producidos en las cuyeras tradicionales (cocinas), definitivamente no son valorados de cambio; estos cuyes son llevados al mercado en casos extremos, urgencias de dinero y cuando nacen con 4 dedos o menos (los consideran "degenerados" genéticamente). En caso contrario su contexto de circulación es, como hemos visto, el de valores de uso. Los cuyes producidos en las cuyeras modernas son fundamentalmente valores de cambio; la mayor parte de la producción tiene como destino el mercado aunque también son consumidos a nivel familiar. A estos cuyes los venden en Riobamba o al interior de la comunidad (11). En la feria del pueblo de Quimiag (domingos) no hay ventas de cuyes. Estos cuyes mejorados, los sacan semanalmente al mercado en número de dos, como máximo.

##### Sistema de mercado y precios

Cuando los cuyes mejorados se llevan al mercado de Riobamba (miércoles y sábados), los venden a un precio entre S/. 300 y S/. 400.

Cuando la venta se realiza en la misma comunidad, tienen un precio entre S/. 150 y S/. 200, pero los venden pequeños. Es muy reducido este tipo de mercado: aproximadamente un cuy cada mes.

#### 5. EL CUY COMO ARTICULADOR SIMBOLICO

En esta parte habrá que aclarar que el cuy circula o funciona como articulador simbólico en tres contextos: las relaciones sociales, lo

doméstico y la salud. Los dos últimos contextos son reducidos, en cambio el primero, tiende cada vez más a reforzarse.

##### Contexto de relaciones sociales

En este contexto, el cuy tiene un gran valor, es muy importante en tanto sanciona relaciones sociales a varios niveles:

- En el ámbito de la producción, pues a través del cuy se logra conseguir fuerza de trabajo. Esta situación (ayuda mutua o cambiamanos), se presenta únicamente en el cultivo del maíz. El cuy refuerza estas relaciones.
- En el ámbito del parentesco: matrimonios, compadrazgo, el cuy legitima las situaciones de "pedir la mano" y "pedir compadre".
- Por último, en el ámbito festivo-ceremonial, el cuy es una demostración de prestigio a los extraños que llegan a las fiestas de la comunidad.

##### Contexto doméstico

Este contexto es el menos claro o el menos fuerte en guzo de Quimiag. Hay algunas familias que mencionan que los cuyes se inquietan cuando alguien va a morir o, cuando va a llegar alguna visita "sienten".

Creen que contar los cuyes trae mala suerte. También creen que los cuyes negros traen mala suerte.

##### Contexto de la salud

Existen dos aspectos que en el campo de la salud se han mantenido:

- El uso del caldo o locro de cuy como terapia de las enfermedades "frías": bronquitis, resfrío, pulmonía, etc.

- El uso del cuy para la "limpiada" o "sobada": es únicamente para curar el "espanto" de los niños. Lo hacen con un cuy adulto (negro) de sexo distinto al del paciente. El sobador (lamentablemente, no logramos entrevistarnos con los sobadores, pues hubo algunas dificultades de trabajo en esta comunidad), además de hacer la "limpiada" con el cuy, receta al paciente (siempre niños) remedios de la ciudad (pastillas, inyecciones) y del campo (hierbas), como complemento de su terapia de sobada. En Guzo de Quimiag hay 6 sobadores; esta práctica tiende a desaparecer pues la penetración de la medicina moderna es realmente impresionante.

#### 6. CONTRASTE ENTRE EL MUNDO SIMBOLICO-PRODUCTIVO DEL CUY Y EL MODELO DE DESARROLLO.

No existe contradicción entre el modelo de desarrollo propuesto y el mundo simbólico, pues como lo hemos venido recalando, hay un proceso de dicotomización tajante: los cuyes tradicionales circulan en el mundo simbólico, en el sistema de valores de uso; y los cuyes mejorados en el mercado, en el sistema de valores de cambio.

#### Sugerencias

1. Continuar con la metodología implementada: que los mismos comuneros sean extensionistas o difusores de la tecnología.
2. Hay cuellos de botella a nivel de la fuerza de trabajo: esto es importante tener en consideración para los proyectos de cuyeras a nivel comunal.
3. Las cuyeras comunales no tendrían viabilidad en Guzo de Qui-

miag, debido a la dispersión de la población, a la falta de organización y, a la escasez de fuerza de trabajo.

4. Las cuyeras individuales sí tendrían viabilidad, teniendo en consideración la primera sugerencia.

- (1) Consta de 40 miembros; cada miembro posee 5 hás. de tierra : además poseen 200 hás. de la Cooperativa.
- (2) Asociación de trabajadores con fines agrícolas.
- (3) Hasta el momento, 5 familias han adoptado las cuyeras modernas implementadas por el DRI Quimiag-Penipe.
- (4) El DRI Quimiag-Penipe está iniciando sus actividades en lo referente a cuyes; en esta comunidad cinco familias han adoptado la tecnología moderna el DRI las ha tomado como unidades demostrativas.
- (5) Sobre la lógica de "frío-caliente", ver Capítulos correspondientes a marco teórico y metodología.
- (6) Según los técnicos "la polidactilia parece ser una característica que refleja la degeneración genética de los animales".
- (7) Dicen que el cuy es un animal natural porque más relación tiene con los elementos de la naturaleza.
- (8) Son las carnes del contexto alimenticio de Guzo de Quimiag, no comen otras carnes.
- (9) Si no se mantiene el equilibrio "puede enfermar el hombre" (L.T. campesino, Notas de campo, octubre, 1983).
- (10) Tienen la creencia de "que los hombres no deben comer shungos porque pierden la valentía para las peleas".
- (11) Según la metodología de los P.DRI, las cinco familias que poseen las cuyeras modernas son las encargadas de la difusión del paquete tecnológico, por tanto, de los mejorantes peruanos.

## CAPITULO IX

# ANALISIS DE LA COMUNIDAD AYANQUIL (PENIPE)

## 1. ANALISIS DE LA COMUNIDAD

### Estructura de la tenencia de la tierra

La comunidad de Ayanquil presenta un profundo proceso de minifundización debido, fundamentalmente, a la presión demográfica sobre la tierra.

Aproximadamente 24 familias pertenecen a la comunidad de Ayanquil (1), las cuales tienen en la parte baja una cantidad promedio de tierra de aproximadamente una hectárea (2) dentro de los límites de la comunidad.

En las escrituras de las tierras de los comuneros de Ayanquil constan derechos y acciones para el uso del monte y el páramo comunal (3) aunque existen varias familias que poseen lotes propios de hasta 10 has. en esta parte alta. Las tierras del monte son utilizadas para la extracción de leña, madera y hierbas para la alimentación de los cuyes; el páramo es utilizado para pastos (existen pastos naturales y artificiales) para el ganado mayor. La mayoría de comuneros posee al menos 5 cabezas de ganado vacuno debido a que hay abundancia de recursos para su subsistencia.

Estas comunidades se originaron en antiguas haciendas que se desarticularon en la década de los treinta. Desde esa época se han venido fraccionando continuamente hasta la actualidad.

Debido a la desigual distribución de la tierra, las relaciones de producción "al partir" parecerían estar generalizadas en Ayanquil.

### Sistemas productivos

El sistema productivo de la comunidad de Ayanquil se basa en el cultivo del maíz asociado con fréjol y con calabaza.

Este sistema productivo funciona en la parcela que poseen en la comunidad, junto a la vivienda.

El maíz y la calabaza son destinados al consumo familiar y constituyen parte importante de la dieta alimenticia. El fréjol, al igual que el maíz, lo cosechan tanto tierno como maduro destinando la mayor parte de la producción al mercado. Los ingresos monetarios se utilizan para adquirir productos alimenticios y otros bienes.

En la chacra, a intervalos de 10 metros, tienen árboles frutales fundamentalmente manzanas y duraznos. Esta producción en su casi totalidad está destinada al mercado.

Se podría mencionar un segundo sistema productivo realizado por algunas familias que tienen propiedades en el páramo: el cultivo de pastos artificiales. Además, un reducido número de familias ocasionalmente cultivan papas. Los pastos son destinados a la producción pecuaria (bovinos) y las papas sacadas casi totalmente al mercado.

### Tipo de tecnología, técnicas de producción y calendario

En este acápite haremos referencia al sistema productivo del maíz asociado con fréjol, calabaza y frutales.

La tecnología empleada en estos cultivos es de carácter tradicional ya que no se han introducido cambios de consideración ni está en transición. No obstante, en los cultivos de papas y en el mantenimiento de los frutales existe una ligera modernización de la tecnología empleada.

El maíz que se cultiva es de varias clases: morocho, canguil, maíz blanco y maíz amarillo. El fréjol: canario y colorado.

Se trata de un sistema productivo de secano debido a la carencia

de sistemas de riego; la tierra es seca y arenosa, apta para los frutales.

En los cultivos de maíz y fréjol no se utilizan ni abonos químicos, ni fungicidas, ni insecticidas. El abono orgánico de cuy, oveja y gallina es utilizado por casi todos los campesinos.

Las familias que cultivan papas utilizan fertilizantes químicos y realizan varias fumigaciones durante el ciclo agrícola. En los frutales también se utilizan insecticidas para combatir las plagas; además se están introduciendo las técnicas de injerto y poda de frutales para mejorar la producción.

El calendario agrícola del sistema asociado es el siguiente:

CICLO	MES
Siembra	octubre
Deshierbe	noviembre
Aporque	enero
Cosecha de maíz tierno	mayo
Cosecha de maíz seco	julio

FUENTE: Notas de campo, octubre, 1983

La preparación de la tierra se realiza 15 días antes de la siembra en la última semana de septiembre y primera de octubre. En la preparación de la tierra se utiliza básicamente energía humana y animal, la labor se realiza con la yunta que cada familia posee, se realizan entre 3 y 4 cruces con yunta.

En la última pasada o cruza de la yunta la esposa del Jefe de familia con sus hijos y algún otro pariente o vecino van sembrando semillas de maíz, fréjol y calabaza. Similar situación tenemos en la cosecha de los granos maduros. Los granos tiernos y las calabazas son reco-

lectadas por las mujeres, directamente en la chacra.

En el deshierbe y aporque, bajo el sistema de ayuda mútua, participan los hombres: jefe de familia, hijos y otros trabajadores.

En la cosecha van recolectando las mazorcas de maíz y vainas de fréjol de cada planta, quedando los rastrojos como forraje para los animales.

Entre los meses de julio y septiembre la tierra descansa no siendo cultivada.

#### Formas de utilización del trabajo

La fuerza de trabajo es utilizada fundamentalmente en dos actividades: las agropecuarias directas y la venta de trabajo al interior de la comunidad o fuera de ella mediante una migración diaria o semanal.

Las actividades agrícolas están supeditadas al calendario de cultivo. Es poco el trabajo que requieren estas actividades: preparación del terreno, siembra, deshierbe, aporque y cosecha. En total, durante el año se requieren como máximo aproximadamente 50 jornaleros para las actividades agrícolas relacionadas con el maíz.

Las actividades pecuarias requieren de una mayor cantidad de trabajo, pues el ganado que poseen en el monte -bovinos y ovinos- necesita de un cuidado diario: ordeño, cambio de sitio para la alimentación, llevarlos a las fuentes de agua para beber. Las actividades pecuarias requieren como mínimo de un jornal por día durante todo el año.

La venta de fuerza de trabajo se realiza al interior de la comunidad o fuera de ella pero en la misma zona de Penipe. Esto sucede ocasionalmente debido a que no son extendidas las relaciones con-

tractuales en base a salarios. Se utiliza además el "presta manos" o "ayuda mútua", es decir, el intercambio de fuerza de trabajo en base a relaciones de parentesco, compadrazgo, amistad o vecindad. Al interior de la comunidad estas relaciones están extendidas. En cada familia de Ayanquil existe uno o dos miembros que constantemente están vendiendo o intercambiando fuerza de trabajo.

#### División social del trabajo

Tenemos, por un lado, la división del trabajo al interior de la familia en las actividades agrícolas que giran alrededor del sistema productivo del maíz asociado con el fréjol. Participa toda la familia con la siguiente división:

en la preparación del terreno participan sólo los hombres -el jefe de la familia y los hijos mayores de 18 años-; en la siembra participa la mujer, el resto de los hijos y algún trabajador; en las labores intermedias, es decir el deshierbe y aporque, participan hombres y mujeres; en la recolección de los granos tiernos (choclos), participa sólo la madre de familia porque es la que conoce las necesidades de alimentación; en la cosecha del grano maduro; participa toda la familia, hombres y mujeres junto a otros trabajadores. Además, hay casos de contrato de peones y de intercambio de fuerza de trabajo.

En las actividades pecuarias el jefe de familia es el encargado del cuidado del ganado mayor bovinos y ovinos subiendo diariamente al monte y páramo a realizar el ordeño, dar alimento y agua a los animales. Paralelamente, se encarga de conseguir alimentación para el ganado menor: cuyes, aves de corral y porcinos. La mujer se encarga de cuidar el ganado menor, especialmente los cuyes.

Por otro lado, tenemos la división del trabajo al interior de la comunidad. El hombre trabaja en las mingas para obras de infraestructura y en las actividades administrativas de la comunidad (cabildo, por ejemplo); la mujer participa en un grupo de señoras que realizan

actividades artesanales y de capacitación (quehaceres domésticos, cuyera, etc.).

#### Tipos de inserción al mercado

Los comuneros de Ayanquil se insertan en el mercado (4) a través de tres elementos:

- Venta de excedentes agrícolas: maíz, fréjol y frutas (5), en los mercados de Riobamba y ferias de Penipe. Con el dinero obtenido adquieren algunos alimentos para su subsistencia, básicamente arroz y fideos.
- Venta de ganado. Básicamente a través de la venta de ganado bovino, ovinos y porcinos. Eventualmente y, en casos de extrema necesidad económica, sacan al mercado cuyes y gallinas que "son para las urgencias que nos caen". El ganado es vendido en el mercado de Riobamba y en el de Penipe.
- Venta de fuerza de trabajo. Como mencionamos antes, ésto es ocasional y al interior de la zona.

#### 2. ANÁLISIS DEL SISTEMA PRODUCTIVO ASOCIADO A LOS CUYES.

En general, en esta comunidad podemos considerar que el sistema productivo asociado a los cuyes es de carácter tradicional-transicional. En la época en que se inició este estudio se comenzaba un proceso de asistencia técnica para la crianza de pequeños animales, particularmente el cuy. La comunidad, cuya población es de carácter blanco-mestizo, tiene capacidad de aceptar las innovaciones.

El contexto festivo-ceremonial, mágico-religioso y de la medicina tradicional ha desaparecido por completo en esta comunidad.

Tomando en consideración los aspectos mencionados, podemos analizar el sistema productivo del cuy.

### El modelo de las prácticas productivas

#### Recursos alimenticios

En el área comunal de Ayanquil no hay recursos alimenticios suficientes para el cuy, a excepción de la chilca, arbusto silvestre que puede ser utilizado como alimento para el cuy durante todo el año.

No obstante, todos los comuneros tienen acceso a la zona del monte y páramo, de donde obtienen una gran cantidad de hierbas que se utilizan como alimentación de los cuyes.

Además de las hierbas silvestres los cuyes son alimentados en determinadas épocas del año, con hojas y envolturas del maíz.

Tienen un buen manejo de las hierbas que utilizan clasificándolas en hierbas para el invierno y hierbas para el verano. Igualmente distinguen las hierbas dañinas para los cuyes. En el siguiente cuadro podemos apreciar la clasificación de hierbas en Ayanquil:

#### HIERBAS UTILES

INVIERNO	VERANO	INVIERNO Y VERANO
Negrillo Achin	Hierba dulce Pasto Azul Holco Gulag	Chilca

#### HIERBAS DAÑINAS

Arañaquihua o culantrillo  
Alfilón

Son dañinas para el cuy las hierbas demasiado secas o demasiado húmedas (6).

Además de esta alimentación de carácter herbáceo y debido a que las familias de Ayanquil tienen a sus cuyes en la cocina, alimentan al animal con los desperdicios de la alimentación humana: zanahoria, granos, cáscaras de papa, morocho, mote, cebolla, col, lechuga, afrecho, etc. (7).

La alimentación herbácea de los cuyes se realiza dos veces al día. El día anterior los hombres traen del monte -luego de tres horas de camino- las hierbas para alimentar los cuyes. En ningún caso dan de beber agua a los cuyes.

#### Instalaciones

La totalidad de las familias de Ayanquil tienen la cuyera en la cocina al interior de su vivienda.

Afirman que teniendo la cuyera en la cocina los cuyes se alimentan mejor debido a la gran cantidad de desperdicios de alimento. La carne del cuy adquiere además buen sabor y es más suave debido al calor y al humo absorbidos.

Además dicen que teniendo la cuyera en la cocina, ésta se mantiene aseada "porque desperdicio que cae, desperdicio que comen". Sin embargo hay que señalar que los cuyes eliminan heces y orina la que es depositada en el piso de la cocina.

Hay algunas familias que por iniciativa propia o porque han visto en

otras comunidades, han sacado los cuyes de la cocina a otra habitación, muriendo todos los cuyes debido a la falta de calor y de alimento. Esto último indica, justamente, la necesidad de una adecuada asistencia técnica cuando se intenta variar las condiciones de crianza de dichos animales.

### Manejo Genético

No tienen ningún criterio para controlar genéticamente al cuy, es decir no seleccionan los cuyes para las cruces. Se produce, de este modo, el apareamiento consanguíneo, es decir la cruce entre hermanos, padres e hijos.

De lo único que se preocupan es de la cantidad de dedos que presenta el cuy, afirmando que mientras más dedos presenta es mejor. Cuando nacen cuyes con 3 o 4 dedos, dicen que está degenerados e inmediatamente los sacan al mercado. No obstante, tal creencia es contraria a lo recomendado técnicamente.

No consumen los cuyes que están en el auge de su capacidad reproductiva (hasta un año de edad).

Cada familia tiene una constante de 20 a 30 cuyes de promedio. Hay una ligera disminución en los meses de verano -abril a septiembre- debido a la escasez de hierbas. El número de cuyes también disminuye en las épocas de siembra, deshierbe, aporque y cosecha del maíz, debido al aumento de su consumo.

Cuando no hay un número suficiente de animales (8) y lo requieren para el consumo, acuden al mercado de Riobamba a comprar cuyes criollos (sachas) los que tienen un alto costo. De esta forma mantienen el equilibrio de la cuyera.

### Manejo sanitario

En lo referente al aseo de la cuyera dicen que los mismos cuyes con-

tribuyen a asearla porque consumen los desperdicios alimenticios. Cada 3 o 4 días, realizan la limpieza de las heces fecales.

En cuanto a las enfermedades, no tienen ningún sistema desarrollado para la cura pero sí para la prevención de enfermedades. Por un lado, utilizan hierbas, como el "marco" para prevenir los parásitos externos como el piojo y la pulga. El "marco", la "cumbaya" y la "verbena" parecen poseer ciertas propiedades insecticidas.

### Manejo productivo

Únicamente utilizan las heces fecales y la sangre del cuy como abono para la fertilización de la tierra.

Las heces fecales, conforme van aseando la cocina (cuyera) las van poniendo en los cultivos.

Cada vez que matan cuyes, una vez por semana mínimo, los hacen desangrar en la chacra. Esta práctica es eficaz según dicen, pues en los sitios de desangre las plantas de maíz y fréjol son más grandes y robustas. Ciertas vísceras del cuy son utilizadas como alimento para los porcinos..

## 3. EL CUY COMO ALIMENTO

### Valoración de carne del cuy

La gente de Ayanquil está muy conciente del valor que tiene la carne del cuy, valor que se expresa a dos niveles: social y alimenticio. Por el momento, haremos referencia al valor alimenticio.

La carne del cuy ocupa el primer lugar en una escala comparativa con otras carnes (res, oveja, chanco, gallina, fundamentalmente) tanto en lo referente a sabor como a valor proteínico.

Dicen que la carne del cuy es la más pura, la más "caliente", la más nutritiva de todas las carnes. Pensamos que por estos motivos, el nivel del consumo de cuy es alto.

De las familias existentes en Ayanquil, dos no consumen cuy: una, por que se encuentra un parecido entre el cuy y las ratas y la otra, debido a que prefiere vender el cuy y comprar arroz y fideos "ya que éste nos llena más a pesar de ser mal alimento".

### Consumo del cuy y contextos sociales

El análisis del consumo del cuy lo haremos a dos niveles: el consumo cotidiano y el consumo excepcional.

El consumo cotidiano es de carácter semanal: cada familia mata por semana un promedio de dos cuyes. Esto sucede generalmente cuando se les han terminado las provisiones adquiridas en la ciudad (arroz y fideos) "pues el cuy está a la mano y podemos solucionar este problema". Todos los miembros de la familia comen indistintamente las diferentes partes del cuy, no hay "preferencias" en este aspecto.

El segundo tipo de consumo, que lo llamamos excepcional, está inscrito en el contexto de las relaciones sociales y, más específicamente en el contexto del sistema productivo del maíz. El cuy es así utilizado para reforzar todo el sistema de relaciones de trabajo. Por un lado, el sistema de ayuda mútua o intercambio de fuerza de trabajo en los períodos que se requiere de mayor cantidad de mano de obra: siembra, deshierbe, aporque y cosecha. En este contexto, hay dos tipos de obligaciones: el pago del trabajo con trabajo posterior y el "brindar" cuy a los participantes (un cuy a cada ayudador).

Por otro lado, como hemos observado anteriormente, el sistema de aparcería en la agricultura está extendido en Ayanquil. En ese sen-

tido el cuy es utilizado como una forma de agradecimiento al dueño de la tierra luego de terminado el ciclo agrícola. Esta acción indica la intención de que el "contrato" continúe en el próximo ciclo agrícola. Se dan al dueño de la tierra entre 2 y 4 cuyes asados, según la extensión del lote cultivado.

Tenemos que aclarar que existen también los "halagos" con cuy a las autoridades y funcionarios del Estado cuando visitan la comunidad "para tenerles a nuestro favor".

Las relaciones de parentesco (compadrazgo, matrimonios, etc.) no son reforzadas con el cuy sino más bien con el maíz.

Tampoco existe el contexto festivo-ceremonial en el cual se inscriba el consumo del cuy en otras comunidades.

### Preparación del cuy

De cualquier forma que se vaya a preparar al cuy, la matanza siempre se la hace de la misma manera: toman al cuy por el cuello con la mano izquierda y, con la derecha le "tuercen" el cuello. Posteriormente hacen en el cuello un corte con cuchillo y lo desangran en la chacra ya que como vimos la sangre es utilizada como fertilizante. Luego sacan los pelos con agua hirviendo. Finalmente, extraen las vísceras, a excepción de las vísceras o "shungos", las cuales son dados como alimento a los porcinos.

Las formas de preparación son, básicamente, tres:

Ají de cuy. El cuy entero es asado en el fogón de la cocina. Paralelamente se cocinan las papas y se hace una salsa con los "shungos" y con pepas de zambo (una especie de calabaza).

Esta forma de preparación se utiliza para el consumo excepcional, se brinda a los extraños -autoridades, funcionarios- que lle-

gan a la comunidad y para sancionar las relaciones sociales en el proceso de trabajo.

Cuy frito. Luego de muerto el cuy, se lo despresa y pone en un sartén con manteca o aceite y cebolla blanca. Se sirve con arroz o con mote. Esta forma se utiliza para el consumo cotidiano de la familia.

Cuy hornado. Todas las familias en sus viviendas tienen horno de leña, se introducen los cuyes enteros para que se horneen. Se sirve con mote y papas. Esta forma de preparación es eventual. Cuando hacen pan en el horno (9) aprovechan que está caliente para hornear los cuyes.

No consumen locro y/o caldo de cuy porque afirman que la carne se pone babosa y se parece al sapo.

No hay problema de combustible. Mensualmente se proveen de gran cantidad de leña en la zona de monte. Si bien existen reservas habría que realizar algún tipo de acción para su conservación.

#### 4. EL CUY COMO VALOR DE CAMBIO

##### Formas de comercialización

En realidad, no podemos afirmar que en Ayanquil el cuy sea un valor de cambio en el sentido amplio del término. Se sacan cuyes al mercado únicamente en dos ocasiones:

Para solucionar alguna urgencia o emergencia económica (falta de dinero), o cuando alguna enfermedad ataca a algún miembro de la familia y es necesario gastar en médico y medicinas. Cuando esto ocurre llevan entre 2 y 6 cuyes al mercado de Riobamba, de acuerdo con la cantidad de dinero requerido.

- Cuando nacen cuyes con menos de cinco dedos los califican como degenerados y los venden. No fue posible calcular el número de cuyes que por esta causa sacan al mercado.

Los cuyes son vendidos en las ferias de Penipe (domingo) y de Riobamba (miércoles y sábado)

##### Sistema de mercadeo y precios

Debido a que la población de Ayanquil es de carácter blanco mestizo, no tienen mayores problemas de "arranche" en los mercados.

Transportan los cuyes hasta el mercado en canastos de carrizo, enseñan el producto y lo venden sin mayores regateos.

Llevar los cuyes a las ferias de Penipe y de Riobamba. En Riobamba obtienen los mejores precios : S/. 180 a S/. 200 por cada cuy. En Penipe S/. 120 a S/. 150 por cada cuy.

##### El programa del cuy

En los momentos en que se llevó a cabo el estudio, el programa de cuyes del DRI estaba en su etapa inicial por lo que su impacto no podría ser valorado adecuadamente.

Se encuentra en proceso de implementación un programa de 26 cuyeras individuales con una organización de mujeres: la "Asociación de Madres".

El proyecto consiste en que esta organización se hace cargo del manejo de las cuyeras de animales mejorados y ellas mismas se encargan de la comercialización de lo producido.

Por lo que nosotros hemos podido constatar en las ferias y mercados de Riobamba, no se venden cuyes mejorados. La gente prefiere ad-

quirir todavía cuyes criollos cualquiera que sea el destino que se los dé, sea para consumo doméstico, salones o para crianza (10).

Tendrían que darse cambios en los patrones de consumo de la gente para que acepte los cuyes mejorados que, además tienen un precio bastante más alto (S/. 400 a S/. 500). Esto implica que no pueden competir con los cuyes criollos (S/. 180 de promedio) que incluso presentan un mejor sabor.

No obstante, el criterio de los técnicos difiere con esta observación. Ellos afirman que el cuy mejorado se está vendiendo de manera creciente por su mayor tamaño.

El programa de cuyeras individuales según lo afirmado por los técnicos pretende incorporar un conjunto de cambios ligados unos a los otros. De este modo se busca:

- Cambiar las instalaciones de modo de que la crianza del cuy se haga en cuyeras ubicadas fuera de la vivienda. Estas instalaciones están concebidas de tal modo que aseguren a los cuyes las condiciones adecuadas de temperatura, ventilación y protección.
- Producir un progresivo mejoramiento genético mediante la introducción de machos mejorantes y un cambio en los criterios de selección de los próximos reproductores los que; además de condiciones de tamaño, deben tener una menor cantidad de dedos.
- Incorporar nuevas prácticas de manejo, particularmente separar a los animales según la fase de crianza en que se encuentren de modo de regular el proceso de reproducción, apareamiento y crianza evitando los acoplamientos consanguíneos.
- Introducir criterios más modernos de manejo sanitario, combate

de enfermedades y limpieza de las cuyeras.

Este conjunto de medidas deben ser adoptadas, en la medida de lo posible, de modo conjunto. Los técnicos afirman que una adopción parcial sería contraproducente, ya que no se podrían obtener los beneficios esperados del programa.

El programa persigue dos objetivos complementarios: por una parte, contribuir al mejoramiento de la alimentación del campesino, vía aumento del consumo de cuyes; por otra, mejorar sus ingresos a través del incremento de los cuyes comercializados.

## 5. EL CUY COMO ARTICULADOR SIMBOLICO

En relación a los contextos de salud y medicina tradicional, mágico-religioso, doméstico (el cuy como oráculo, por ejemplo), festivo-ceremonial, en la comunidad de Ayanquil no hemos encontrado un sistema complejo de creencias asociado a una práctica ritual. Únicamente haremos referencia al contexto de las relaciones sociales que hemos venido mencionando a lo largo del informe.

### El contexto de las relaciones sociales

Gran parte de la producción de cuyes en Ayanquil tiene como destino el reforzar el contexto de las relaciones sociales.

Es de suma importancia el cuy para la obtención de tierra (aparce-  
ría) y de trabajo (ayuda mutua o cambia manos).

Es menos importante cuando se trata de "agradar" con cuy a las autoridades y funcionarios "si no tenemos cuy, el mote también sirve para eso".

6. CONTRASTE ENTRE EL MUNDO SIMBOLICO Y PRODUCTIVO DEL CUY Y EL MODELO DE DESARROLLO.

Este aspecto ya lo hemos ido tratando a lo largo del informe. Sin lugar a dudas un aumento de la producción, va a permitir un aumento del consumo. Sobre este aspecto habría que hacer hincapié. Es necesario que los técnicos den inicialmente más importancia al cuy como fuente de proteínas que como fuente de ingreso.

No obstante hay que pensar en el impacto de los programas en la comercialización del cuy. Es posible que haya un momento en que exista sobreproducción al interior de la comunidad y la tendencia a convertirlo en una mercancía se acentuará. Sin un aumento del consumo urbano podría haber una brusca caída de precios lo que perjudicaría todo plan de modernización que incluya egresos monetarios.

- (1) Hasta el año de 1957 existía una sola comunidad llamada Utuñag, en dicho año y, para facilitar el funcionamiento se divide en tres comunidades : Utuñag, Ayànquil y Azacucho.
- (2) El mercado de tierras es estático, no existe ni compra ni venta, el valor de una hectárea de tierra es de aproximadamente S/.60.000,00
- (3) Una gran extensión de estos montes y páramos han sido revertidos al Estado : actualmente pertenecen al Parque Nacional Sangay.
- (4) No significa que ésto sea generalizado o que se trate de una inserción fija, es eventual.
- (5) Las frutas y el fréjol, en su totalidad.
- (6) Cuando el verano es fuerte, hay gran cantidad de hierbas secas por lo cual humedecen dichas hierbas para dar a los cuyes. En el invierno en cambio, hay hierbas húmedas por lo que las secan junto al fogón para alimentar al cuy.
- (7) Dicen que esta "alimentación doméstica" es la más efectiva para el engorde del cuy.
- (8) Hay familias con cuyeras cuyo número de cuyes ha bajado hasta un mínimo de cuatro debido, probablemente, a la incidencia de las enfermedades.
- (9) El horno está construído para la producción de pan.
- (10) Aunque la ESPOCH ofrece mejorantes peruanos, la gente prefiere adquirir los criollos para iniciar la camada; en la ESPOCH se ofrece mejorantes a S/.250,00.

PROYECTO DE DESARROLLO RURAL INTEGRAL  
GUAMOTE

## CAPITULO X

# ANALISIS DE LA COMUNIDAD DE PALMIRA - DAVALOS

## 1. INTRODUCCION

Palmira-Dávalos es una comunidad que jurídicamente ha tomado el nombre de "organización de trabajadores Palmira-Dávalos". Perteneció políticamente a la parroquia de Palmira.

Si bien la organización está constituida únicamente por indígenas, en el sitio de asentamiento habitan también mestizos.

La población la constituyen 34 familias de indígenas que suman 160 personas. Además de seis familias de mestizos.

Se encuentra ubicada a 3.300 m.s.n.m., siendo su temperatura promedio entre 10 y 13 grados centígrados (en la noche a veces baja hasta 4-5 grados centígrados. Entre Palmira Dávalos y Guamote existen 12 kms. de distancia y entre Palmira Dávalos y Quito existen 282 Kms., teniendo a la Panamericana Sur como vía de acceso, ya que la comunidad se ubica a pocas cuadras de ésta.

## 2. ANALISIS DE LAS FASES DE PRODUCCION

### Estructura de la tenencia de la tierra

La posesión de tierra entre los indígenas de Palmira Dávalos es mínima. Apenas poseen lotes de 0.2 a 0.5 has., prácticamente la ca-

sa y algo de patio. En algunas ocasiones tienen también una pequeña huerta, llegando a poseer como máximo una superficie de 1.5 has. La posesión es individual legalizada por medio de escrituras.. Existe además una Plazoleta, sitios para las iglesias católicas y evangélica y la escuela, que son de uso común. No existe tierra comunitaria ni acceso a pastos.

En total la comunidad debe sumar aproximadamente 45 has. Los "blancos" también conservan sus casas, pero casi no tienen tierras. Además existen 20 has. que están abandonadas desde hace 30 años, los indígenas tratan de que el IERAC se las adjudique.

Sin embargo, como todos han venido de otras comunidades, muchos conservan pedazos de tierra en sus lugares de origen y van allá a trabajar. Es costumbre tomar tierra al partir: en este sistema, el dueño de la tierra da la semilla, ayuda en el trabajo y da la comida a quien va a sembrar. Luego la cosecha es repartida por igual.

### Sistemas productivos

Respecto a esto, cabe destacar que además de la agricultura, que por la carencia de tierra suficiente no puede practicarse con mayor intensidad, la actividad que resalta es la migración.

Algunos indígenas tienen oficios como radiotécnico, sombrerero y costurera. Además unos pocos pobladores, tal vez un 20o/o crían ovejas, tarea difícil por la carencia de tierra y por el tipo arenoso del suelo que no permite el cultivo de pastos sino únicamente la presencia de paja silvestre.

Una actividad de mayor importancia es la preparación de la lana para tejer realizada por las mujeres, ya sea para otros o para el propio uso familiar. Esta consiste en la escarmenada, hilada, lavada y teñida de la lana de borrego.

Los "blancos" viven de sus negocios de víveres; todas las tiendas, a excepción de la tienda comunal, son de algún "blanco".

En el poblado el único producto que se cultiva es el chocho, aunque en mínima escala. Además, algunos indígenas siembran algo de habas, cebolla y plantas medicinales en pequeñas huertas junto a sus casas.

#### Tipo de tecnología, técnicas de producción y calendario

Las siembras que se realizan al interior de la comunidad, el caso de huertas o pequeñas porciones de chocho, se efectúan utilizando tecnología tradicional, el trabajo humano y las herramientas comunes, básicamente azadón. No utilizan espeque o bastón de sembrar, siembran con el pie tapando al grano una vez que lo han puesto en el suelo.

No cuentan con riego y los que tienen ovejas hacen corrales teniendo ahí a los animales por varias noches para recoger su excremento, luego los cambian de sitio.

Aquellos que tienen tierras en otros sitios, van a sembrarlas, o sino las trabajan al partir. Van a Letra (a 1/4 de hora desde la comunidad), Chauzán (a 1/2 hora), Totorillas (a 10 Kms.), Atapos (10 Kms.). A veces en unión con otros campesinos, alquilan un tractor, que es conseguido en comunidades que lo poseen.

En los restantes casos utilizan la yunta y el trabajo con azadón, especialmente cuando por la topografía del terreno es imposible utilizar tractor. No usan bastón de sembrar.

La práctica de cultivos alternados -una planta de habas y luego una de papas, por ejemplo -no es muy generalizada. Tampoco la de cultivos asociados: por ejemplo, una planta de habas y junto a ella una de mellocos. Lo que se da, pero en proporción menor, es la práctica

de cultivos combinados como papas y habas, una hilera de papas y otra de habas. Es costumbre practicar la rotación año tras año entre papas, habas y cebada.

#### Tipos de inserción en el mercado

Los pobladores van a vender sus productos en Guamote y Alausí, donde las ferias semanales son los días jueves y domingos respectivamente.

También existen campesinos de otras comunidades (Chauzán, Tipín, etc.) que traen productos para vender en Palmira-Dávalos los días jueves. Especialmente traen granos y lana que los pobladores compran para tejer bayetas, ponchos para uso doméstico.

El vestuario y los víveres los compran en la feria de Guamote principalmente, aunque a veces lo hacen en Riobamba los días sábados. Allí compran las herramientas y medicinas cuando necesitan.

Para los víveres la comunidad cuenta con una tienda comunitaria de ENPROVIT. Esta les da crédito, pagando luego de 15 días o un mes, cuando los migrantes regresan con dinero.

Para comprar y vender animales van a la feria de Guamote y a veces a Alausí. Llevan y traen ovejas, gallinas y cuyes.

En la feria de Guamote todavía existe el arranche. Los comerciantes salen a los caminos, se embarcan en el vehículo en que los indígenas van a la feria, se apropian del animal que quieren, pagando precios bajos. También esperan la llegada de camiones en los que los campesinos vienen de las comunidades, trayendo granos y animales. Ahí les arranchan pagándoles lo que quieren.

No obstante, esto no sucede con la misma intensidad que antes.

## Formas de utilización de la fuerza de trabajo

La fuerza de trabajo se emplea básicamente en la migración temporal. Se puede decir que los hombres permanecen en la comunidad tan sólo entre 3 y 4 meses, entre idas y venidas, mientras que el resto del tiempo están fuera.

Los hombres además tejen ponchos, fajas, cobijas, bayetas en telares manuales. Tejen tanto para uso doméstico como también por encargo, principalmente para los mestizos de Palmira. Estos les explotan pagándoles entre S/.80 y S/. 100 por la tejida de una cobija grande.

El trabajo de los niños no es tan fuerte como en las comunidades donde poseen más tierras. Se limitan a cuidar a sus hermanos menores y a ayudar a su madre en las tareas de la casa. Como tienen agua entubada en la vivienda no necesitan ir por ella. La leña y la hierba para los cuyes (básicamente paja), en vista de que está lejos, van a buscarlas con su madre. A veces ellas prefieren dejarlos para que cuiden la casa. La mayoría de los niños asisten a la escuela.

Los hombres van a trabajar principalmente a Machachi, donde les pagan S/ 100 diarios y les dan la comida. Trabajan en agricultura: siembra, cuidados, cosecha de papas y habas.

Van también a la costa a Naranjal, a Naranjito (Guayas) donde reciben de 120 a 150 sucres diarios. Además, van a Guamote, Riobamba y Quito a trabajar en la construcción. En Quito les pagan hasta 300 sucres diarios cuando son buenos albañiles.

### División del Trabajo al interior de la familia.

Al interior de la familia el trabajo se divide como sigue: la agricultura está en manos del padre y de los hijos varones adultos. La madre ayuda cuando se requiere de ella.

Las mujeres se encargan de la atención del hogar, del hilado de la lana y del cuidado de los animales domésticos. Las hijas les ayudan en estas tareas, principalmente las mayores.

Los niños, como se señaló, ayudan en el cuidado de sus hermanos y traen leña y hierba. A veces, cuando existen ovejas, son los encargados del pastoreo.

### División social del trabajo al interior de la comunidad

Además de los hombres que se dedican a la agricultura, hay algunos que tienen otros oficios con los que complementan su subsistencia: radiotécnicos, sombrereros. Estos últimos no migran.

Las mujeres hilan y algunas cosen ropa a máquina.

Se conserva la costumbre de la minga o presta manos para las tareas agrícolas, principalmente en épocas claves como las siembras, deshierre y cosecha.

Quienes están al frente del cabildo o del Comité de Padres de Familia, como representantes de la comunidad, deben movilizarse a Riobamba, Quito, Guamote. Algunos de ellos no trabajan y se dedican a estas funciones todo el tiempo.

### 3. ANÁLISIS DEL SISTEMA PRODUCTIVO ASOCIADO A LOS CUYES.

El Proyecto DRI, en la zona de Guamote trata de desarrollar la crianza de cuyes por medio de la introducción de cambios tanto en el manejo como en la sanidad y, en cierto aspecto, también en la alimentación.

Según el Dr. Olalla, veterinario encargado de la unidad de cuyes, "el DRI-Guamote al tratar de implementar el proyecto de cuyes ha pen-

sado en otra fuente de ingresos que aumente el escaso nivel económico actual del campesinado”.

El proyecto Palmira Dávalos fue puesto en marcha ya que la comunidad por iniciativa propia inició una cuyera comunal con 40 animales. Este aspecto decidió a la Unidad Ejecutora a apoyar esta idea.

El funcionamiento total del plan será financiado con fondos INCCA. al momento se piensa comenzar con 100 hembras criollas seleccionadas en base a tamaño y 10 machos mejorantes, debiendo estabilizarse la cuyera en 240 animales debido al espacio reducido con que cuenta la comunidad. El local contará con fosas que serán construídas con ladrillo o bloque subdivididas en espacios de cría, maternidad, cruza y cría de machos.

La cuyera será llevada con sistema de registro, con el fin de evitar consanguinidad, y de esta manera garantizar la calidad de mejorantes de los machos que sean vendidos para reproductores.

La alimentación será aportada por la comunidad. Actualmente compran alfalfa en Palmira, pero si se logra que la Parroquia entregue un lote de 6 has. a la comunidad, se procederá a la siembra de alfalfa, ya que se dispone de agua (haciendo las instalaciones es posible tener riego). Así se abarataría los costos de producción.

Una vez en marcha el proyecto, éste servirá como plan piloto y centro de observación, donde las comunidades tendrían la oportunidad de comprobar que el cuy bien manejado es una buena fuente de ingresos.

Al aplicar la nueva tecnología se logrará evitar la consanguinidad, las enfermedades y los parásitos, se seleccionará mejor a los animales y desechará a los defectuosos.

Este criadero constituiría el centro de distribución de reproductores

de calidad, ya que la asistencia técnica dada por la Unidad Ejecutora será permanente.

Se preve que el cambio que se propone tanto a nivel de la comunidad como individual no causará conflictos entre su lógica tradicional de crianza y la técnica moderna, pues la nueva tecnología se introducirá paulatinamente sin romper su tradición.

El proyecto no pretende desde el inicio abarcar todo el universo de las comunidades. El plan propuesto será introducido poco a poco tratando de nuclearizar el programa en sitios estratégicos, con el propósito de que sirvan de focos de irradiación hacia las comunidades vecinas. Lógicamente la selección de cada núcleo deberá ser realizada de mútuo acuerdo con la comunidad seleccionada, la cual deberá brindar las facilidades para ejecutar este plan.

### El modelo de las prácticas productivas

#### Recursos en alimentos

En Palmira Dávalos los cuyes son alimentados principalmente con paja, de la que se distinguen cuatro clases:

1. runa ucsha: se da a los cuyes cuando está verde, es una paja fina.
2. Shumi ucsha: También se les da verde, tiene una flor blanca y un tipo de espino. Se les da en menor proporción que la runa ucsha.
3. Sasucsha: Es verde, fina. Se les da en menor proporción que las otras dos.
4. Timbucsha: Es algo negra y gruesa, casi como sigsi. Su importancia es menor como alimento de cuyes que las anteriores.

La paja y el tseleg son los principales alimentos.

Además les dan: alfalfa, ray grass, fichanilla, canayuyo, paico, nabos, alfiler, gulag, hortiga, ullcu, malla, puleo o tipu, huashul, chilca, pumug, trébol "alkaseltezer" y berro blanco.

También les dan hojas verdes de chochos, de lenteja, de haba y si alguna vez consiguen, hojas de maíz. Además, desechos de cocina como afrecho de cebada, cáscara de habas tiernas, cáscara de plátano, troncos de col, cáscara de zanahoria amarilla, etc.

La alfalfa, tseleg y ray grass son traídas o compradas fuera de la comunidad. Las otras hierbas, especialmente la paja existe en los alrededores de la comunidad. Por otro lado, es una costumbre generalizada que cuando alguien de la familia va a trabajar en otras comunidades, al partir o en terrenos propios, venga siempre con algo de hierba.

La época en la que se disponen de más hierba es en invierno. Durante la época en que los cultivos están creciendo y se hace la deshierba (meses de febrero y marzo principalmente) la hierba "ñuta" (fina y suave) crece en abundancia, se puede lograr que los cuyes aumenten teniendo cuidado de no darles hierba mojada.

En verano (julio, agosto) la hierba escasea, lo que más les dan es paja e incluso a veces aún ésta no existe en cantidad suficiente. Cuando no hay paja les dan también grama, la que luego de arrancada, sacuden y dan a los cuyes. Los cogollos de la grama son blancos, como la caña y la planta es más delgada que el kikuyo.

Existe un conjunto de "hierbas malas" que les producen "torzón" a los cuyes. Es decir, se producen gases dentro de la panza, se hinchan y mueren. Estas hierbas son: burro chupa, sapo quihua, chimpi quihua, puca gulag, e incluso, la cáscara de papa.

## Instalaciones

Según la población es mejor tener a los cuyes dentro de la vivienda, afuera hace mucho frío y además se da el peligro de que entren con mayor facilidad los perros y chucuris y maten a los cuyes. Dentro de la casa están protegidos por la presencia del fogón en la cocina y se conservan en un ambiente caliente.

Se podría decir que en el 60o/o de los casos, los cuyes son criados al interior de la cocina, que está separada del dormitorio; y un 30o/o son criados al interior de la casa-habitación que es a la vez cocina, dormitorio y cuarto de ropa y herramientas.

El 10o/o restante corresponde a los siguientes tipos de instalación: En algunos casos, se los tiene en un cuarto adjunto a la cocina. Sin embargo, durante la noche se les abre la puerta para que pasen a la cocina y se calienten con las cenizas del fogón.

También se da el caso en que tienen a los cuyes en el dormitorio, cuando la cocina se ha hecho en una habitación separada y distinta. La cocina es desprotegida y el peligro de los perros impide dejar a los cuyes en ese lugar. Para que tengan calor, de vez en cuando hacen fuego en el dormitorio.

Los cuyes corretean libremente por el piso en todos los casos. Cuando están en la casa-habitación se meten bajo las camas, por el fogón, etc. Respecto al fogón, casi todos los pobladores lo tienen bajo, en el suelo. Manifiestan que el estar junto a la ceniza no perjudica a los cuyes, sino que más bien les calienta. Además el tener a los cuyes dentro, en la cocina, les permite alimentarlos con los desperdicios de la comida, mientras ésta se prepara.

## Manejo genético y ciclos de desarrollo

Para reproductor de la camada de cuyes seleccionan a un macho con la mayor cantidad de dedos posibles (mientras más, mejor) ya que

dicen que es de mejor raza. Igualmente, ven que sea grande y gordo, prefiriendo a los de poco pelo antes que a los lanudos. Los cuyes más grandes que existen en la comunidad pesan entre 3/4 y 1 kilo. Los machos se conservan como padres por dos o tres años. El sucesor es un cuy que puede ser hijo del anterior padre (y generalmente sucede así). También es costumbre escoger a las "mamás" (cuyas madres). Sin embargo, es de mayor importancia elegir al padre como "berraco", "yaya o taita cuy" (cuy padre) o "cuy pacha".

No se separa a los cuyes en fosas de acuerdo al sexo o edad, como se trata de implantar en el sistema moderno, sino que se los tiene juntos a todos. Tampoco se los separa luego del destete para evitar una nueva preñez de las madres, dándose el caso de que pocas horas después del parto, los cuyes vuelven a acoplarse y la madre queda embarazada nuevamente.

La preñez de la cuya dura de dos meses y medio a tres meses.

Los cuyes de acuerdo a su edad pueden ser clasificados como sigue.

Guagua cuy: mediano

Cuy: cuy viejo

De acuerdo a sus colores:

Muru: cuando tiene más de dos colores

Pinto: cuando son de dos colores

Blanco, negro, plomo (puzo), etc. si son de un solo color

Según el tipo de lana:

Bashtu cuy: lana larga y recta (1)

Tipu: lana crespa

Llambu: lana lacia, pequeña y escasa

Tolo: lana escasa y crespa.

(1) Nota de los editores. Probablemente bashtu sea la forma quichuizada de la palabra española basto, amplio, largo.

Según su tamaño:

Uchilla cuy (uchilla cari o huarmi cuy): cuy pequeño (macho o hembra).

Malta cuy: cuy mediano

Jatun cuy: cuy grande, puede ser el cuy en estado de comerle o el cuy viejo

Según sexo y capacidad reproductiva:

Cari: macho

Berraco, yaya cuy, garañón o cuy pacha: cuy padre

Huarmi: hembra

Mama cuy: cuya madre

Machorra: cuya estéril

Es costumbre tener en la cuyera solamente un macho reproductor, para ello se capa (castra) a los otros machos, ya que se tornan agresivos, se pelean entre ellos, llegando incluso hasta a matarse o matar a las crías pequeñas que se interponen en su camino.

Una cuya por lo general tiene entre 2 y 3 crías por parto, pudiendo darse los casos de que tengan hasta cinco crías. En este último caso, rara vez se crían todas. Casi siempre mueren una o dos.

La mortalidad de cuyes pequeños se agudiza en verano por falta de hierba y la de adultos en invierno, por ingerir hierba mojada (torzón o timpalismo).

Como se dijo antes, para los productores los mejores cuyes son los de mayor número de dedos. Igualmente prefieren a los cuyes de color blanco y lana corta. Les gusta tener uno o dos cuyes lanudos, solamente por "afición", para adorno, pero en general no tienen muchos.

## Cantidad de cuyes y sus variaciones

En la comunidad el principal problema es la carencia de pastos. Es por ello que la gente no tiene muchos cuyes.

De las 34 familias, si se hace un cálculo se ve que existen aproximadamente 300 cuyes en total. Quien más tiene llega a un máximo de 25, habiendo casos de familias que no tienen. Estas últimas anteriormente han tenido cuyes y aspiran a tenerlos nuevamente ya que se reconoce la importancia del cuy. Sin embargo, el concepto generalizado es que "el cuy es la base", "para todo: cuy", "cuy es bueno para todo mismo", "cuy es todo".

La gente piensa que si tuviesen más pastos podrían alimentar mejor y aumentar sus cuyes. Respecto a las instalaciones, manifiestan que no es aconsejable tenerlos fuera, que dentro aumentan y se crían mejor, ya que además pueden darles la hierba y los desperdicios de cocina más rápido.

No tienen experiencia respecto a criarlos separadamente en fosas, pero piensan que sería una buena medida separarlos para que se críen mejor. Creen que traer cuyes peruanos sería una solución para aumentar el tamaño de los que existen aquí.

## Manejo alimenticio y criterios

Los cuyes chicos es recomendable darles ñutu quihua (hierba suave y menuda), tseleg, canayuyo, alfalfa, ullcu, ray grass.

Los cuyes grandes ya pueden comer hierbas duras y entonces les dan paja (runa ucsha, shumi ucsha).

Se les da de comer dos o tres veces al día, según el número de cuyes que se tengan. Sin embargo, lo más frecuente es que se les de dos veces: la primera más o menos a las 6 am., antes de ir al trabajo, y la segunda entre las 4 y 5 pm., al regreso de éste.

Generalmente son las mujeres y los niños quienes dan de comer a los cuyes, aunque cuando ellas no están también las sustituyen sus esposos.

Algo que se debe evitar es que la hierba esté mojada o contenga telaraña pues mueren si la ingieren.

Los campesinos no dan agua a los cuyes, pues consideran que ellos no toman agua. El líquido vital, de hecho lo ingieren a través de la humedad de las hierbas. No obstante los técnicos señalan que el agua no les daña en absoluto y que es necesario dársela en el caso de consumo de pasto henificado (seco).

## Manejo de sanidad.

El modelo sanitario en la comunidad tiende a ser tradicional, aunque en algunos aspectos introducidos del exterior, tiende a ser transicional.

La limpieza de las cuyeras se realiza normalmente una o dos veces por semana.

Las enfermedades más comunes son el "mal" (coccidiosis), el torzón y la fiebre.

Cuando los cuyes tienen "mal, empieza a temblarles las patas, luego no pueden pararse más y se mueren. La enfermedad es altamente contagiosa, llegando a morir todos los cuyes del cuyero de una casa y a veces los de todo un barrio.

El torzón consiste en que se llenan de gases, se les hincha la barriga y mueren. Esto sucede por haber ingerido hierba mojada o algún tipo de mala hierba.

Una vez que una enfermedad contagiosa se presenta, es difícil detectarla, al menos en las primeras víctimas. Sin embargo, a veces sí

se puede tratar de evitar el contagio; para ello, una vez limpiada la cuyera, se ponen hojas de eucalipto y también se barre con ellas el piso. El eucalipto es bueno para contrarrestar la fiebre. También sirve la hierba buena de la que los cuyes incluso comen las hojas. Otra hierba utilizada para el mismo fin es el marco. Se limpia el cuyero y se barre con esta hierba, tendiéndolo luego como cama. Para la fiebre igualmente se utiliza el quisquis que es una planta de flor amarilla y hojas pequeñas; se procede igual que con las otras hierbas. El olor es fuerte y cura la fiebre.

Cuando aparecen pulgas, se acostumbra a limpiar la cuyera y luego esparcir en el piso ceniza caliente..

También utilizan creso para evitar enfermedades, Ponen en agua una cierta cantidad y luego esparcen el líquido en el piso limpio.

Los principales depredadores del cuy son los perros. Se entran especialmente en la noche ( si los cuyes están separados en la cocina, si la casa cuenta con dos habitaciones) o durante el día, cuando los dueños no están. Matan a los animales y se los comen íntegramente. A veces entierran las sobras para comérselas cuando tienen hambre nuevamente. En la comunidad son los enemigos más temidos del cuy.

Otro enemigo del cuy es el gato, especialmente cuando es "mañoso", es decir, cuando está acostumbrado a comer cuyes.

Las ratas son temidas porque se comen especialmente a los cuyes pequeños. El lobo también es depredador del cuy. Anteriormente no existía este animal. Luego de que en 1966 se implantó la cooperativa forestal de los mestizos de Palmira, paulatinamente comenzaron a proliferar los lobos en Palmira Dávalos. Además de comerse a los cuyes también matan a las gallinas.

Otro enemigo es el "chucuri", animal parecido a la comadreja, que

mata a los cuyes, pero que se limita a chuparles la sangre y a abandonarlos en la misma cuyera.

También se afirma de la existencia de un tipo de gusano blanco que es perjudicial para los cuyes. Lo llaman "tijera" o "mama curu". Entra en la chozas o a las casas, se mete por debajo de la tierra del piso y se orina. El olor de la orina es fuerte y hace que los cuyes al aspirarlo mueran con hinchazón de la barriga. Igualmente al sapo (hambatu) es temido, ya que se dice que cuando se orina en la hierba y los cuyes comen, se les hincha la barriga y mueren inmediatamente. Los sapos se orinan especialmente en los berros y en las hierbas que se hallan en las quebradas.

#### Manejo de transporte

Para su venta los cuyes son llevados en sacos. También se utilizan canastas, shigras o incluso bayetas. El viaje hasta el lugar de venta es corto, de modo que no se estropean; para que no tengan hambre les ponen una pequeña cantidad de hierba. Los transportan, además, cuando los van a regalar o les han sido regalados o vendidos en otras comunidades.

#### El cuy como elemento productivo general: abono, medicina, alimento para otros animales.

La majada de cuy es utilizada para abonar la "huerta", pequeña extensión de tierra adjunta a la vivienda donde siembran hortalizas como cebolla, col o lechuga, y también hierbas medicinales como manzanilla, borraja, escancel, pata con yuyo, toronjil, etc.

Una costumbre generalizada es dar el "agua sucia" con la que se lavó el cuy junto con los intestinos, a los chanchos. Se dice que es un gran alimento, especialmente para los que están flacos.

Otro uso del cuy es como cuajo de la leche, aunque hoy aquella

práctica casi no se da. La tripa del cuy se seca con todo el excremento luego la hacen hervir en agua y aquel líquido lo agregan a la leche. Así se cuaja y pueden hacer quesos.

El modelo de crianza de cuyes que se encuentra en Palmira Dávalos es, básicamente, tradicional. Se conservan aún las tres características que los miembros del proyecto DRI tratan de cambiar: manejo, alimentación y sanidad.

Sin embargo, se podrá hablar de una tendencia a la transición en cuanto a parte del manejo. Por ejemplo, el tratar de tener a los cuyes fuera de la casa o separados del dormitorio; el hecho de la limpieza frecuente de las cuyeras, el uso de elementos químicos para combatir enfermedades y plagas.

Como ya se mencionó, los principales agentes de cambio han sido, por un lado, la religión evangélica y su influencia y, por otro, la sanidad y el Centro de Salud, con su nuevo concepto de higiene.

Es difícil tratar de contrastar el modelo de cuyeras comunales con la cría tradicional, en vista de que aún no se ha aplicado aquel sistema en la comunidad. Es apenas un proyecto del que los resultados se conocerán después. Sin embargo, por los cambios que de antemano ya ha sufrido la comunidad, es probable que no hayan grandes problemas al pasar de un tipo de manejo a otro.

La dificultad que se plantea más bien es la escasa disponibilidad de recursos de los campesinos de Palmira Dávalos.

#### El cuy como alimento.

##### Valoración

La carne de cuy es la más apreciada entre los indígenas, tanto por su sabor como por considerarla una comida "sana" y un gran ali-

mento. Manifiestan que la carne de cuy es "más dulce" (con más sabor) que la del conejo, de la oveja, de la res e, incluso, que la del chancho.

Como carne "caliente" la consideran buena para el organismo, ya que da mucha fuerza. La carne de conejo es considerada "fresca" (fría) lo mismo que la de la oveja y de gallina. La carne de chancho, por otro lado, es considerada también "cálida" y junto con la del cuy son las más importantes para los indígenas de Palmira Dávalos. El chancho, sin embargo, ocupa el segundo lugar, llegando a ser sustitutivo del cuy en caso de falta de éste. La carne de res es también considerada "cálida".

Cuando hay invitados la carne del cuy ocupa el lugar preferente. Se la reserva para las personas cercanas a la familia y también para las más importantes de la fiesta. De hecho están presentes otros tipos de carne (conejo, oveja) pero su distribución se hace a las personas más alejadas o de menor importancia.

La señal de mayor amistad y aprecio es brindar al invitado carne de cuy.

#### Consumo y contextos sociales

El cuy es un alimento para ocasiones especiales. Se come cuando vienen visitas importantes, familiares que viven en otras ciudades, compadres o alguna autoridad que viene de Riobamba o Quito ("autoridades grandes").

También se come en ciertas fiestas como Finados, Navidad, Carnaval, Semana Santa, San Vicente, San Pedro y Fin de Año Escolar.

También se consume cuy en los matrimonios, primera comunión y bautizos. Cuando los católicos van de romería o los evangélicos y católicos van a visitar el pueblo (Guamote) en días de fiesta (Navi-

dad, fiestas de Guamote en agosto) llevan cuy asado con papas enteras, peladas y cocidas, además de otros alimentos.

Todavía se da cuy asado a los músicos que participan en alguna fiesta, aunque en la actualidad ésto se da poco. Igualmente a los migrantes que van o vienen de la costa.

Cuando se está en familia todos comen cuy, especialmente los mayores. En cambio cuando se trata de alguna autoridad o persona no emparentada directamente (profesores, por ejemplo) se prepara cuyes asados para "brindar", entonces son ellos los que consumen y no la familia.

Las mejores presas para los invitados en todos los casos según la importancia del huésped, le dan un cuy entero, medio cuy o solamente una presa. La cabeza y las patas - aunque respecto a ésto, hay diversos tipos de creencias- se les da especialmente a los niños.

Manifiestan que dar la cabeza a los niños es bueno porque ésta tiene médula la que les da inteligencia. No así las patas que producen lentitud, torpeza y frío.

#### Matada: formas y sus relaciones con las demás prácticas alimenticias

En Palmira Dávalos existen dos formas de matar el cuy. La más generalizada es ahogándole con las dos manos. Para ello, mientras el cuy permanece suspendido en el aire, le presionan el cuello. Luego de emitir varios quejidos muere. También acostumbran a matarlo presionándole la cabeza contra el suelo mientras le sujetan con las dos manos. Luego les sacan los ojos para que se vaya la sangre.

No acostumbran torcerle el cuello para que muera, porque manifiestan que la sangre se regaría al interior del cuy y se dañaría el sabor de la carne. Tampoco cortan la cabeza, porque generalmente lo preparan asado y al cortarlo no podrían ensartarlo en el palo utilizado para asar cuyes. (horcón).

#### Como se prepara el cuy

Hay dos formas generalizadas de preparar el cuy: asado y en locro. Además se lo prepara como estofado o al horno.

Para preparar el cuy asado se lo mata el día anterior, se lo adoba con comino, ajo, sal y cebolla molidos. Luego puesto en un horcón se lo va asando en el rescoldo. Mientras se hace girar el palo se lo pincha para que salga la sangre restante.

Se sirve con papas y ají preparado con cebolla blanca picada muy fina. También se acompaña con una salsa hecha de maní y menudencias del cuy (corazón, hígado, riñones). A veces también utilizan los intestinos luego de una paciente labor de limpieza de los excrementos y lavada con sal y hierba buena. La salsa es conocida como "menestra" y se prepara además con leche y aliños. Las vísceras van picadas finamente.

Se lo prepara también en caldo (locro) especialmente cuando es para una parturienta, para la resaca (chuchaqui) o simplemente cuando no hay tiempo para prepararlo asado. Entonces se mata al cuy, se saca el pelo, se abre y sacan las vísceras, se lava, despresas y se cocina con aliños y papas. Los aliños son los mismos que cuando se prepara asado. Se le añade además, todo lo que se tenga a mano: yuca, col, arroz de sopa, zanahoria amarilla, fideo, etc.

Prepararlo en estofado es frecuente cuando falta tiempo de hacerlo asado. También cuando es para "brindar" y cuando se está en familia. Se lo prepara con aliños molidos, tomate, pimienta. Se acompaña con arroz.

Pocas veces se lo hace al horno. En esta forma de preparación es más rápida que el asado, pero el sabor es algo diferente. Se prepara así cuando hay visitas y se carece de tiempo para asarlos. También lo sirven con papas.

Por último, cuando se está en familia y el rescoldo no es suficiente para asar varios cuyes a la vez, se los prepara en tiesto y se sirve con papas o con arroz.

#### Relaciones del consumo del cuy con el ciclo de fertilidad de la mujer.

Existe una estrecha relación entre las diversas fases de la vida de la mujer y el consumo del cuy. Así por ejemplo :

**Menstruación:** durante estos días no se debe comer cuy por que irrita. Si se come, el próximo mes el período no se presentará. Se puede comer cuando la menstruación ha pasado. Sin embargo esta creencia se conserva mas bien entre los católicos, los evangelistas no la toman en cuenta.

**Embarazo:** Es bueno beber caldo de cuy. Esto ayuda para contener los vómitos que se presentan en los primeros meses y, además, es un gran alimento. Es preferible que el cuy sea de un año, edad en la cual se le considera "maduro" y más "calido".

**Parto:** en esta etapa, no es la carne de cuy lo que se utiliza, sino más bien su excremento o pelos. Cuando a las mujeres se les dificulta el parto, no pudiendo dar a luz, para ayudarlas se les da huevo tibio con tres heces de cuy derretidas. Eso les quita el dolor y luego el niño "resbala no más". Otro remedio eficaz es darles una infusión que se prepara con dos heces tostadas de cuy, a las que se les muele y mezcla luego con agua caliente . Por último, un remedio consiste en **arrancar** lanas del "siqui" (parte trasera) de una cuya, tostarlas en una lata o en cualquier recipiente y luego hervir en agua. Esta infusión ayuda a dar a luz a la parturienta.

**Post-parto:** Inmediatamente después del parto, el primer alimento que se da a la mujer como "dieta" es el caldo de cuy. Durante 2-3 o más días. aún antes de darles caldo de gallina, les dan caldo de cuy.

**Sobrepardo:** Algunas veces, poco tiempo después de que las mujeres dan a luz, vuelven a sus tareas ayudando a los esposos en trabajos agrícolas (siembra, cosecha, deshierbe, etc.). Su cuerpo no se ha re- puesto aún completamente y entonces les viene fiebre, infección vaginal o pierden sangre. Para ello, el caldo de cuy es un muy buen remedio. Se busca un cuy maduro (de un año), se le sacan los intestinos, se despresa y sin regar la sangre, se hace caldo con aliños, leche, huevos y médula de ganado. Bien cocido y tomado varias veces, es **excelente remedio para el sobrepardo o "recaída"**.

**Período de lactancia:** en esta época es bueno beber caldo de cuy. Alimenta a la madre y produce mucha leche para el niño.

**Menopausia:** En esta etapa las mujeres sufren trastornos, se debilitan. Un gran alimento es el caldo o el estofado de cuy, lo que las fortalece. Para prepararlo se lava al cuy solamente por fuera, se sacan las tripas y no se permite que la sangre de su interior escapé.

Otro aspecto sugestivo es la utilización del cuy para curar uno de los efectos del "cuichi" (arco iris), que según la creencia indígena embaraza a las mujeres y, según la explicación de algunos antropólogos, es una justificación ideológica para las relaciones sexuales fuera del matrimonio (2).

#### Consumo del cuy y terapia

El consumo de carne de cuy como terapia, podría estar orientado a la cura de tres tipos de enfermedades:

- a. Por un lado, el conjunto de síntomas provenientes de la anemia. Para ello es recomendable el consumo de caldo de cuy, el que debe ser de un año de edad. Igualmente para el dolor de cabeza.
- (2) Nota de los editores. El cuichi es el arco iris de colores considerado como masculino en tanto que el hualambariu y el arco iris "blanco", considerado como femenino y "ataca" a los hombres, provocándoles afecciones a la piel.

- b. Síntomas de enfermedades gastrointestinales, como vómito y diarreas. Cuando los niños tienen el "estómago débil" les dan caldo de cuy. Igualmente se usa para prevenir el vómito, por ejemplo antes de viajar en vehículo, lo mismo que para cuando beben licor.
- c. Resfríos en general y malestares derivados. Para ello es un buen remedio beber caldo de cuy de un año de edad.

Se consumen también los fetos de cuy. Se sacan de la membrana en que vienen envueltos, sin lavar se frien o se asan con aliños. Se dice que son excelentes' tanto para la debilidad y dolor de cabeza como para el vómito y diarrea.

#### Relación de consumo del cuy con los calendarios festivos. Descripción de calendarios

Se consume cuy para las fiestas de noviembre, diciembre, febrero, abril, junio y julio, principalmente. Estos meses corresponden a las fiestas de Finados, Navidad, Carnaval, Semana Santa y San Vicente, San Pedro y fin de año, respectivamente. Sin embargo, esta relación entre consumo del cuy y fiestas se limita a los católicos, los evangélicos manifiestan que comen cuy "cuando tienen antojo". Debido a que no se tienen muchos cuyes -máximo 20 y excepcionalmente 25- las fechas en las que todo el mundo en realidad consume cuy se reduce a dos: navidad (diciembre) carnaval (febrero).

No se puede decir que el calendario festivo determina las estrategias productivas en relación a la tenencia de cuyes, pues al ser una comunidad con influencia exterior (religiosa especialmente) y al carecer de recursos, el consumo ha ido disminuyendo, lo mismo que la ritualidad asociada a él.

#### Relación del cuy con el consumo de proteínas.

No se podría hablar del papel del cuy -en Palmira Dávalos- como la "principal fuente de proteínas" de los habitantes. Por dos razones. En primer lugar, por el bajo número de cuyes que las familias pueden criar y en , segundo, porque el primer abasto de proteínas de la población está constituido por el consumo de carne de chanco. También consumen la carne de oveja cuando trabajan en comunidades vecinas. El pescado es un producto que se come con frecuencia los días jueves. Estas adquisiciones de chanco, pescado y res se hacen básicamente en la feria de Guamote. De hecho, comen carne sólo dos o tres veces al mes.

No producen leche, aunque de vez en cuando compran uno o dos litros en la semana. En cuanto a huevos, por familia se consumen dos o tres por semana.

En suma, existe un fuerte déficit de proteínas de origen animal.

#### Relación del cuy como comida respecto a otras comidas. Descripción del sistema alimenticio y cambios ocurridos.

El consumo del cuy, como ya se dijo antes, es mas bien de tipo excepcional, para cuando se presentan circunstancias especiales, antes que de tipo rutinario. Es una comida reservada para ciertas ocasiones. Así, ocupa una alta jerarquía en relación a otras comidas que son de consumo diario.

En el sistema alimenticio general, el arroz de sopa y la avena ocupan un papel importante. Igualmente el fideo.

Consumen pocos vegetales los que son generalmente comprados en Guamote o en Alausí.

Comen arroz una vez por semana. No es un producto muy generalizado, lo consideran caro y es en cierto modo excepcional. Consumen patatas en sopa y también habas.

La comida típica de un día podría ser la siguiente:

Desayuno: sopa de fideo

Almuerzo: colada de harina de haba con papas y arroz de cebada cocido con leche (cuando hay) con una pizca de sal; la llaman "orchata".

Merienda: Café con chapo o pan o tortillas de harina. A veces colada de polvo de arveja con sal y coles.

A veces comen solamente dos veces al día: temprano en la mañana la sopa y luego a las 4 o 5 pm. cuando regresan del trabajo.

En relación a tiempos anteriores el sistema alimenticio ha cambiado. Cuando vivían en sus comunidades de origen ( Letra, Tipín, Chauzán-San Alfonso) a pesar de depender de la hacienda, disponían con mayor frecuencia de productos como habas, papas y maíz para sus comidas. Hoy, a pesar de que siembran también en otras comunidades, deben comprar casi todo ya que el rendimiento agrícola ha decaído en los últimos años.

Como combustible, utilizan principalmente troncos secos de romerillo. También hojarasca de eucalipto recolectada furtivamente en la cooperativa forestal. Además, compran leña de pino, también en la cooperativa forestal. Una de las razones por la que no consumen granos secos, además de falta de ellos, es por la escasez de combustible.

#### El cuy como valor de cambio

#### Forma de comercialización

El cuy es vendido solamente en caso de necesidad extrema, cuando alguien se enferma o cuando se necesita dinero de urgencia. También cuando algún pariente o conocido solicita en forma especial que se venda un cuy.

Los cuyes son llevados a Guamote para su venta, allí se comercian en la Plaza de animales. A veces llevan un solo cuy o, más frecuentemente, una pareja. Cuando no tienen hierba con qué alimentarlos, llevan 3, 4 o más.

Los recién casados compran cuyes cuando quieren iniciar la crianza. También quienes quieren reiniciarla o necesitan para algún compromiso y no tienen suficientes. Las compras se hacen generalmente en la feria de Guamote.

#### Sistema de mercadeo y precios.

Existe aún el arranche como práctica que perjudica a los indígenas. Las mestizas les quitan el producto y luego, con la amenaza de que avisarán al Comisario para que les encarcele, les dan el dinero que a ellas les parece. Otras veces les esperan a la llegada de las camionetas que vienen del campo y les tocan entre la ropa, les tantean los costales, destapan los canastos en busca de cuyes, luego las llevan a parte y tratan de convencerlas ofreciéndoles precios bajos.

Los precios a los que los indígenas venden los cuyes son:

Cuy grande: S/. 80 (desde S/.70 y como máximo S/. 100)

Cuy mediano: S/. 60 - S/. 65.

Cuy pequeño: entre S/. 20 y S/. 30.

La feria se realiza en la plaza de animales en Guamote, donde además se venden ovejas, conejos, gallinas y a veces también ganado.

Las revendonas venden al cuy a los siguientes precios:

Grandes: S/. 100, 120 y 140

Medianos: entre S/. 75 y S/. 80

Pequeños : entre S/. 35 y S/. 40

Ocasionalmente también tienen "macabeos" (cuyes más grandes); piden S/. 250 y S/. 300.

Las revendonas están viajando entre Ambato, Riobamba y Guamote. El trabajo de éstas consiste en comprar cuyes en la mañana y revenderlos luego. Cuando les sobran los llevan a sus casas donde los tienen en cajones o en los canastos hasta el próximo día de feria.

Cuando les compran a los indígenas tienen varias maneras de convencerlos. Algunas de ellas hablan quichua y entonces les es más fácil diciéndoles que los cuyes no son para revender, que los compran para comer. Son frecuentes escuchar frases como éstas:

"Vende nomás, no te hagas la "portuguesa" (la connotación de esta palabra, tal vez puede ser como decir "no te hagas la gringa", "no te hagas la zonza").

"Véndeme, lo que has de ir a perder"

"Véndeme rápido, lo que se te han de flaquear"

"Apurá, da en 50, acaso que los de Chacaza son así"

"Damé no seas tonto, no vez que lo de la primera venta es lo que vale"

"Apurá, hace nombre de Dios".

"Damé nomás, para comer es lo que quiero, caso que es para revender".

"Más lo que te esmeras, después ya no ha de haber quién te compre"

"Pero cómo pedís tanto, no ves que la cuya hasta parece que está enferma?"

"Uhh... cuya flaca, lana nomás es"

Al interior de la plaza, en la compra-venta de cuyes, se dan relaciones sociales entre diversos actores. Estas serían básicamente de tres tipos:

1. Relación indígena-mestizo: los mestizos tutean a los indígenas

tratándolos a veces en forma despectiva. La relación es desigual. Como los indígenas necesitan vender rápido sus cuyes para comprar lo que quieren e irse a su comunidad a la que es difícil llegar se ven obligados a vender barato. Además, no conocen el movimiento de los precios fuera de la feria local y a veces ni aún dentro de ella. Los indígenas que no llegan a tiempo, deben tratar con revendonas mestizas. La situación inversa -las revendonas ruegan que los indios les compren se presentan en la tarde al final de la feria, cuando ellas tratan de irse y son los indios los que no les quieren comprar si el precio no les conviene.

2. Relación indígena-indígena: se habla sobre las cualidades o defectos de los cuyes y se discute el precio en quichua. De hecho, los indígenas compran cuyes para reproducirlos y no para revenderlos, por ello prefieren llevar parejas. El precio que los otros indígenas les piden es más bajo que el que piden a las mestizas, y cuando se encuentran con amigos, parientes o conocidos les rebajan aún más. La relación es de mayor cercanía e igualdad.
3. Relación mestizo-mestizo: este tipo de relación se da en especial entre revendonas y compradores que buscan cuyes para el consumo. Lógicamente les piden mayor precio, el que se va rebajando según la hora.

Los precios de los cuyes se establecen mediante regateo y se llega a rebajar hasta S/. 50 por cuy. El precio depende de tres cosas: el tipo de vendedor, el tipo de cliente y la hora en que se va a comprar.

Los cuyes que más se venden en la feria son los machos maltones (medianos) y las hembras preñadas. También los venden en parejas, como reproductores. Se ven pocos cuyes pequeños e, igualmente, pocos cuyes negros.

La venta del cuy se relaciona no solamente con el mercado de Gua-

mote sino con un espacio más amplio, cual es la feria que se realiza en Riobamba los días sábados. La feria funciona en una plaza ubicada en la Avenida de la Circunvalación y Calle Eugenio Espejo.

El tipo de relaciones sociales que ahí se dan son iguales que en el caso anterior pero la frecuencia de relación indio-indio disminuye, en vista de que los indígenas compran cuyes en el pueblo más cercano.

En suma, el principal problema que se plantea a los indígenas en la comercialización del cuy es la presencia de intermediarios.

#### Relación del cuy como valor de cambio y de uso.

En la comunidad el cuy es más bien un valor de uso antes que un valor de cambio. En la zona en general, sucede lo mismo. En comunidades católicas como Chismaute por ejemplo, existe inclusive la creencia de que es malo vender los cuyes, que si ésto sucede ya no aumentarán más. Además es un elemento importante dentro de sus sistema de relaciones sociales, es el mejor agrado que puedan ofrecer a alguien o consumirlo ellos mismos en ocasiones especiales.

Así pues, tiene mayor peso el valor de uso. Se venden en casos de mucha necesidad.

#### El cuy como articulador simbólico

##### El contexto de las relaciones sociales

Dentro de la vida de los indígenas de Palmira Dávalos, el cuy continúa teniendo valor como un elemento de relación social.

A pesar de que en el sentido religioso ha cambiado -ya no casa el cura sino el pastor, hay comida pero no aguardiente, no se baila- el ma-

trimonio continúa siendo motivo de reunión familiar y social, en que se consumen alimentos no rutinarios. El cuy es aquí un elemento importante. El novio debe llevar 25 a 30 cuyes asados a los familiares de la novia y también darle a ella misma para que los reparta. Para solicitar que alguien sea padrino de matrimonio se le lleva entre 10 a 15 cuyes asados.

En general, se puede ver una correlación estrecha entre el ciclo vital del hombre y el consumo de cuyes. Esta relación se conserva sobre todo entre los católicos.

Al nacimiento sigue el bautizo y allí se consumen cuyes asados, los que son ofrecidos por los padres del niño a quienes aceptan ser padrinos del niño. Cuando los niños hacen la primera comunión también se consume cuy asado. Igualmente, como ya se vio, en el matrimonio. Cuando muere alguien, luego del entierro, los familiares ofrecen cuy asado a los amigos más cercanos.

Antiguamente, para la fiesta de finados, se llevaba cuy a la tumba de los muertos. En la actualidad esta costumbre no se practica.

El cuy es un "agrado" apreciado y muy útil para variadas situaciones, así por ejemplo:

- "Para sacar platita bastante" es decir, para conseguir crédito en dinero y que no les cobren intereses muy altos. Llevan cuy asado con papas y salsa de maní. Los préstamos se piden a gente del pueblo (Palmira y Guamote).

Cuando necesitan pedir prestada una yunta para arar la tierra, van donde quienes tienen bueyes y les llevan 2, 3 y hasta 4 cuyes asados con papas. Además, les llevan pan y plátanos. Así no les cobran por la yunta.

- Cuando por algún asunto judicial necesitan abogado, les llevan

como "agradito" para que les defienda y no les cobre mucho. Les llevan 3 o 4 cuyes asados y a veces también vivos.

- El fin de año escolar "brindan" cuy asado con papas o caldo a las profesoras. Es un agradecimiento por las clases que ha hecho.
- El cuy es también regalo para las autoridades del pueblo, al Teniente Político por ejemplo, para en el caso de que haya habido algún problema no les mande a la cárcel.

Cuando se habló del consumo del cuy se mencionaron las fiestas. Si bien éstas existen aún, han decaído en importancia. El calendario de fiestas es abundante en fechas pero las celebraciones a nivel comunitario ya casi no existen. El consumo se limita al interior de cada familia. Como ya se mencionó, las fiestas que los dos grupos religiosos, católicos y evangélicos celebran, son navidad y carnaval.

Antiguamente, la fiesta de San Vicente, patrón del lugar, era de mucha importancia. Se nombraban priostes, se traía una banda de músicos y entre lo que se comía en grupo, en primer lugar destacaba el cuy. Ahora todavía existen las fiestas, pero "ya no como en tiempo de antes".

#### El rol del cuy como "medio de intercambio"

El cuy juega, en cierto modo, un rol de medio de intercambio en el caso de su uso para "ñuntir", es decir, regalar cuy asado para que les den papas, habas, cebada o una oveja en cambio. Esta relación no es puramente de intercambio, sino que existen alrededor de ella lazos de parentesco, de compadrazgo o simplemente de estrecha amistad, por el hecho de haber salido del seno de la comunidad hacia donde se va a "ñuntir". Se puede decir que mas bien constituye un tipo de "agradito" muy apreciado y tomado en cuenta por la persona a la que se obsequia.

Los pobladores de Palmira-Dávalos, por el hecho de pertenecer a una comunidad urbana que carece de tierras, no siempre cuentan con lo necesario. Por ello ir cada año a "ñuntir" es una práctica que les ayuda en su sobrevivencia.

Les llevan cuy asado como regalo a los miembros de otras comunidades (Galte, Laime, Galte Jatun Loma, que tienen gran cantidad de tierra y de buena calidad). El obsequio consiste en dos o tres cuyes, S/. 30 de pan, plátanos y una o dos botellas grandes de coca-cola.

Usualmente obtienen en cambio tres productos: papas, habas, cebada. Por un cuy que llevan reciben entre 1 a 1 1/2 qq de grano. Cuando quieren obtener un borrego, llevan entre 8 y 10 cuyes asados.

Van a "ñuntir" en tiempo de cosechas. De este modo ayudan con mano de obra por unos días y luego reciben los productos. A veces no es necesario que ayuden en el trabajo, si van en la tarde para volver a la mañana siguiente por ejemplo. Los parientes y compadres ya saben a lo que van. Incluso cuando les visitan en Palmira Dávalos les invitan de antemano: "vendrá a la cosecha, ya ha de haber granito para que lleve".

#### El contexto doméstico

En este ámbito el cuy por formar parte de la vida doméstica se ha constituido en un animal que "siente", a veces más que las mismas personas, lo que está por suceder.

Cuando un desconocido va a venir, el cuy lo anuncia haciendo un ruido especial "comienza a decir thiuc... thiuc... thiuc". Igual cosa sucede cuando va a llover, un día antes, o por la mañana si va a llover en la tarde, hace un sonido especial, parecido al "thiuc, thiuc...".

Del mismo modo, cuando algún familiar que vive lejos o en la misma comunidad va a morir, los cuyes se ponen inquietos y comienzan a corretear por todos lados.

Hay quienes creen que cuando nace algún cuy negro es señal de "mal agüero". de que algo malo va a pasar, dicen también que es como si hubiera nacido el demonio, "el mismo diablo".

#### El contexto de salud

En la actualidad casi todos consideran que las enfermedades tienen origen natural. La influencia de la religión evangélica y de la medicina formal, a través de la influencia del Subcentro de Salud de Palmira (a 1 Km.), ha hecho que poco a poco las enfermedades "del campo" hayan ido desapareciendo.

El "cuichi", el "mal hecho" o "mal blanco", el "ojeado", el "espanto", el "cojido del cerro" y otras, son más que recuerdos en la mente de los pobladores, como algo en que los "mayores" antes creían y buscaban cura. En la actualidad "ya hay doctores, hay enfermeras, se van al hospital y basta".

Entre los católicos aunque aún practican la sobada de cuy, se considera cosa pasada. "para eso están las pastillas, las radiografías, las inyecciones. los jarabes"

Los indígenas evangélicos combaten la presencia de todo tipo de creencia en esta clase de enfermedades.

El actual educador comunitario que hace 14 o 15 años fue curandero, pero que luego cambió de religión dejando todas sus prácticas y creencias manifiesta: "estuvimos engañados y además engañábamos a la gente". Cuando era curandero, enfrentaba enfermedades que eran "de Dios" y "del campo".

El dejó de creer en todo este tipo de enfermedades desde que se hizo evangélico. "Cuando ya conocí la verdad y comencé a leer la palabra de Dios, la Biblia, encontré la verdadera historia de muchas cosas, del arco iris por ejemplo (que nosotros decimos "cuichi"). Se

asomó al Patriarca Noé después del diluvio universal, como una prueba de que ya no iba a llover más. Esa es la historia y no lo que por ignorancia habíamos estado creyendo".

El hijo de uno de los curanderos, que es católico, limpia aún con cuy. Pero los otros católicos manifiestan que su padre engañaba a la gente y él debe hacer lo mismo. Así pues, sólo en caso de necesidad urgente, si alguien comienza con algún dolor en la noche por ejemplo, acuden donde él. Luego, tan pronto pueden, van al Centro de Salud en Palmira. Si allí por alguna circunstancia no les atienden va a Guamote o Alausí.

Respecto a la concepción "frío-caliente", no hubo claridad en las respuestas. Aparentemente los cambios ocurridos, han afectado también este aspecto. No obstante, todavía la calidad de "frío-caliente". ("fresco", "cálido") en ciertos alimentos, como la carne por ejemplo. Así: cuy, "cálido"; chancho, "cálido"; oveja, "fresca"; res, "cálida"; gallina, "fresca".

El cuy es un alimento definido como "cálido", de ahí su uso para "dar fuerza", lo mismo que para alimento y remedio de los animales que están débiles, que necesitan energía.

#### El contexto mágico

Respecto a prohibiciones relacionadas con los cuyes, éstas casi no existen. Mas bien tienen creencias sobre lo que es recomendable hacer.

Por ejemplo, se dice que una vez que se mata al cuy, es bueno sacarle los ojos y arrojarlos al cuyero, para que los cuyes aumenten. Igualmente es bueno regar la sangre del cuy sobre el pasto, para que no les dé el "mal". También es costumbre arrojar las lanas del cuy en la confluencia de dos o más caminos. Entonces la gente que pase por ahí dirá "ve, han comido cuy". Por el sólo hecho de que digan aquello, los cuyes se reproducirán en forma abundante.

También se cree que arrojando los huesos de pescado a la cuyera los cuyes aumentarán. Empero, un evangélico decía: "no creo que aumenten por suerte los cuyes si se les bota hueso de pescado, sino porque laman el hueso y como el pescado tiene mucha vitamina, los cuyes se alimentan y se reproducen mejor".

Igualmente se cree en la "buena espalda" y "mala espalda" de la gente. Por eso algunas cuyes a los hijos. Si tienen "buena espalda" (buena suerte) los cuyes aumentan, si tienen "mala espalda" (mala suerte) mueren o dejan de aumentar.

Respecto al efesto negativo que tendrá el hábito de contar los cuyes, manifiestan que no sucede nada si los cuentan. No dejan de reproducirse como algunos manifiestan.

#### 4. CONTRASTE ENTRE MUNDO SIMBOLICO/PRODUCTIVO DEL CUY Y EL MODELO DE DESARROLLO

En Palmira Dávalos aún no se ha implementado la crianza de cuyes con el sistema moderno. Se está tratando de hacerlo. El principal argumento para intentar incorporar la nueva tecnología que tienen los técnicos es la presencia de una alta homogeneidad debido a que "los campesinos no hacen selección de machos y hembras, razón por la cual el resultado de este fenómeno es la paulatina disminución del tamaño de los animales".

Debido a los cambios que en diversos aspectos de su vida están sufriendo los indígenas de Palmira Dávalos, aparentemente no habría obstáculos mayores de orden cultural para transformar los patrones de manejo y sanidad en la producción de cuyes.

No obstante, antes de pensar en la implementación de la cuyera, es importante arreglar definitivamente el conflicto por la tierra que en la actualidad subsiste.

Los mestizos de Palmira se oponen a que el IERAC adjudique a los indígenas las 6 has. que necesitan para sembrar pasto, pues dicen que la donación de dichas tierras fue para ellos y no "para estos indios igualados". Mientras no se arregle el problema de tierras y mientras no se haga la instalación del sistema de riego para los pastos es difícil, si no imposible, plantear la instalación de la cuyera piloto. Hay agua en la comunidad, pero existe la necesidad de hacer las instalaciones de riego. Sobre todo si se considera la calidad deficiente de la poca tierra disponible..

## **CAPITULO XI**

# **ANALISIS DE LA COMUNIDAD DE CHISMAUTE TELAN**

## I. INTRODUCCION

Chismaute Telán es parte de la comunidad de Chismaute, al interior de la cual se ubica además Chismaute Yurac Rumi y Chismaute Larapungo.

Jurídicamente tiene el reconocimiento de comuna. Pertenece a la Parroquia matriz de Guamote.

La población es totalmente indígena. Para 1982 el DRI Guamote hizo un censo, contabilizándose la cantidad aproximada de 877 habitantes en los tres sectores. En Chismaute Telán el mismo año existían 368 pobladores.

Chismaute Telán se encuentra a 3.600 m.s.n.m. con una temperatura promedio de 7 a 10 grados centígrados. Si bien se encuentra ubicado a una altura mayor de Palmira Dávalos, su temperatura es más elevada por estar rodeado de montañas, mientras que aquella se encuentra en una llanura arenosa donde casi no hay árboles y está desprotegida.

Entre Chismaute Telán y Guamote existen 9 kms., sin embargo la vía de acceso es de tercer orden, por lo que el camino se hace más largo. Entre Chismaute Telán y Quito hay 279 Kms. de distancia.

## 2. FASES DE PRODUCCION

### Estructura de la tenencia de la tierra

La tenencia individual de la tierra en esta comunidad es escasa. No obstante, es mayor que la que existe en Palmira Dávalos. Cada productor posee entre 3 y 5 has. Dentro de esta cantidad se incluye una pequeña huera familiar. La extensión total de tierras cultivables está entre 250 y 300 has. aproximadamente. Existen además tierras de pastos comunales (pajonales) que suman 20 has. adicionales.

A diferencia de los habitantes de Palmira Dávalos, los de Chismaute Telán no son migrantes llegados a la comunidad, sino que siempre han vivido y trabajado aquí. Se da el sistema de tomar tierras al partir para sembrarlas en comunidades cercanas, como San Lorenzo de Telán, Lerocungo, etc. Las condiciones de este sistema son iguales a las que se dan en Palmira Dávalos.

### Sistemas productivos

También en este lugar la migración constituye la primera fuente de ingresos de los pobladores. La tierra es arenosa y sin humus lo que no permite el desarrollo de buenos cultivos. Desde hace cinco años éstos han ido decayendo, hasta llegar al extremo de que este año se perdió casi todo lo que sembraron.

La segunda actividad consiste en una agricultura con cultivos específicos. A diferencia de lo que sucede en Palmira Dávalos, casi todos los pobladores tienen ovejas, en un número que va usualmente entre 3 y 10 animales por productor. Luego una fuente de obtención de recursos es la venta de ovejas. Con este dinero pueden obtener lo que necesitan para suplir sus necesidades. Algunas familias cuentan con 2 o 3 llamas, que usan, a veces, como animales de carga.

Se da también la preparación de lana por parte de las mujeres, aunque en menor proporción que en Palmira Dávalos, ya que se dedican más al pastoreo de ovejas y a la agricultura. Hilan para uso familiar y, de vez en cuando, como obra para gente de la misma comunidad. Si bien existe un número alto de borregos, la lana obtenida no se usa para tejer y vender las prendas producidas, sino para llevarlas y venderlas en la feria de Guamote.

Los hombres tejen bayetas, ponchos y anacos para uso familiar. En Chismaute Telán, no se da el trabajo de tejido para los mestizos ("obra").

Los principales cultivos, tanto en la comunidad como en los lugares donde reciben tierra al partir, son principalmente tres: papas, habas y cebada. Esta última en menor proporción. Siembran también mellocos, avena y chochos. En la huerta anexa a la vivienda, quienes obtienen riego de una quebrada que pasa por la mitad de la comunidad siembran coles y cebolla, dedicando esta última a la venta, lo mismo que chochos. En la huerta siembran también hierbas medicinales como manzanilla y escancel.

#### Tipo de tecnología, técnicas de producción y calendario.

Los cultivos se realizan utilizando tecnología tradicional, trabajo humano y herramientas comunes, básicamente azadón. No utilizan el bastón de sembrar.

Algunos pobladores tienen acceso al riego. Tiene mucha importancia el hacer "najadear" a las ovejas para utilizar el abono. Dejan 6 a 8 noches a las ovejas en un lugar del terreno encerradas en un corral; ellas dejan el excremento el que luego es esparcido y mezclado con la tierra.

Especialmente para la siembra de papa algunos pobladores alquilan tractores a propietarios de Guamote quienes les cobran entre

S/ 150 y S/ 200 la hora. Alternativamente los obtienen en comunidades vecinas, como Gramapamba y Gualipite, las que poseen tractor como un bien comunal.

El trabajo se realiza utilizando principalmente yunta y azadón. Es costumbre, una vez que se siembra la cebada, regar paja sobre el terreno para que el viento no se lleve la semilla.

Los cultivos se hacen de cuatro maneras diferentes: sólo, combinado, alternativo y asociado.

Solo: se siembra la planta sola.

Combinado: por ejemplo, una hilera de habas, una hilera de papas; también una hilera de habas, una hilera de cebolla;

Alternativo: una planta de haba, luego una de papa;

Asociado: una planta de haba y, junto a ella, una de melloco.

También se practica la rotación, principalmente de papas, habas y luego, cebada.

#### Tipos de inserción en el mercado

Los productos principales que se venden en la feria de Guamote son cebolla y lana de borrego. También venden chocho y patatas, cuando tienen.

Hasta hace pocos años la producción de patatas era abundante. Venían tres camiones por semana desde Guamote y Riobamba a comprarles el producto.

Los víveres como panela, azúcar, harina, fideos, sal, arroz, manteca, jabón, fósforos y útiles escolares son comprados en Guamote,

al igual que parte del vestuario; herramientas y algunas medicinas.

La comunidad cuenta con una tienda comunal de ENPROVIT (Empresa Nacional de Productos Vitales) pero en ella solamente hay gaseosas y de vez en cuando, arroz y azúcar.

Para compra y venta de animales -ovejas, chanchos, cuyes- concurren igualmente a la feria.

El arranche se da con cierta frecuencia aunque ha disminuido.

#### Formas de utilización de la fuerza de trabajo

La fuerza de trabajo recurre básicamente a la migración temporal para emplearse. Los migrantes principalmente hombres pasan fuera de la comunidad entre 8 y 9 meses.

Tanto hombres como mujeres trabajan en labores agrícolas. Los hombres, además, tejen prendas para uso doméstico. Las mujeres hilan lana de borrego, se encargan del cuidado de la casa y del pastoreo.

Los niños, ayudan también en la agricultura, aunque se dedican más al cuidado de los borregos. No todos los niños van a la escuela. Los padres prefieren no mandarles a veces para que sirvan de ayuda en las tareas productivas.

La migración es alta, habiéndose incrementado desde dos o tres años atrás, ya que la calidad de la tierra se ha deteriorado. Se han extendido los arenales, la tierra casi no tiene humus y el viento no permite que los cultivos crezcan y maduren. Incluso el ciclo anual de invierno y verano ha sufrido transformaciones, a tal punto que ya casi no se diferencia entre uno y otro.

La agricultura es tarea básicamente de las mujeres. En caso de nece-

sidad mayor de mano de obra vienen los hombres que permanecen de 3 a 5 días en la comunidad y luego regresan a su trabajo de migrantes. Tanto los lugares hacia donde migran, como las tareas y los salarios que reciben, son los mismos que para los pobladores de Palmira Dávalos.

Hombres y mujeres van a trabajar como cargadores en ciudades como Riobamba, Ambato y Quito. Las mujeres trabajan también en los mercados ayudando en tareas de cocina a las comideras.

#### División social del trabajo

Hombres: migración, agricultura (arado especialmente), tejido (ponchos, anacos, también cobijas, pero en menor escala).

Mujeres: agricultura, migración (en menor intensidad que los hombres), cuidado de la casa (niños, comida, ropa); cuidado de animales: ovejas, gallinas, cuyes, chanchos.

Niños varones: desde los 12, 13 años ya trabajan en agricultura; comienzan a migrar desde los 14 años más o menos.

Niños y niñas: desde los 5-6 años comienzan a pastorear ovejas. Además, ayudan a su madre con la provisión de leña, agua y hierba que recogen mientras están pastando.

Desde los 3 1/2 a los 4 años los niños comienzan a aprender las diversas tareas agrícolas.

#### División social del trabajo al interior de la comunidad.

Además de la agricultura no conocen ningún tipo de oficio. La minga o ayuda en los trabajos aún se da. Colaboran familiares, compadres y amigos. La relación que se crea por el compadrazgo es todavía fuerte.

Quienes están al frente del Cabildo o del Comité de Padres de Familia y, últimamente, del Comité de Aguas (formado para la obtención de un sifón de agua para riego) migran en menor proporción que los demás, ya que deben dedicarse a la tarea de representación de la comunidad.

### 3. ANÁLISIS DEL SISTEMA PRODUCTIVO ASOCIADO A LOS CUYES.

No existe ningún proyecto específico que el DRI trate de implementar en este lugar. Simplemente se ha tomado esta comunidad a fin de ver cómo se da la crianza y uso del cuy.

Además, por el hecho de ser una comunidad tradicional, donde el cuy juega un papel importante, no hay una sola familia que no cuente con 4 o 5 cuyes. "Mujer sin cuy, no es mujer" es "carishina" (igual al hombre).

#### El modelo de las prácticas productivas

##### Recursos en alimentos

La variedad de hierbas que dan a los cuyes es mayor que la encontrada en Palmira Dávalos. La paja también ocupa un lugar importante. Tienen una clara definición de las hierbas como "cálidas" y "frescas". Veamos a continuación la clasificación:

Hierbas buenas:

Alfiler (o "aljueder" como dicen): "cálida"

Pasto azul: "fresca"

Canayuyo o quillu sisa (flor amarilla): "fresca"

Platanillo (o frutilla), planta de hojas amarillas: "cálida"

Trigo tierno (espigas): "cálida"

Cebada: "cálida"

Tseleg cuando hay: "fresca".

Ray grass: "fresca"

Ucsha, paja, especialmente runa ucsha (paja común), también shumi ucsha y paja blanca, que son hierbas "frescas".

Gramma: "fresca".

Burro chupa o yurac sisa (cola de burro o flor blanca): "cálida"

Fichanilla: "cálida".

Ñuhui: "cálida".

Nabos: "cálida".

Además, cuando pueden conseguirlo les dan hojas de maíz (fresco); hojas de col (cálido); hojas tiernas de habas y lenteja (las dos son "cálidas").

También les dan deshechos de cocina. Aquí se les da papacara (cáscara de papa) a los cuyes ( en Palmira Dávalos no les dan por considerarla veneno).

Las plantas que no usan para comida de los cuyes son el berro, la hortiga y la malla.

Consiguen la hierba en la misma comunidad, principalmente la paja. Las otras se traen de Telán, de los cultivos o se encuentran entre los caminos y acequias. Varios de los pobladores que cuentan con riego, siembran ray grass.

Las hierbas consideradas malas son el sapo quihua, la tse-tsera y la hierba de trigo.

Hasta hace poco, en la época de invierno se producía mayor cantidad de hierba. Ahora se nota menos la diferencia aunque en los meses de marzo y abril se da más hierba.

En verano les dan paja, grama y chilca. Quienes tienen alfalfa y ray grass, que exigen riego, que utilizan también como alimento para los cuyes.

No dan a los cuyes el rastreo de ningún producto y tampoco "papacará" (cáscara) si las papas han sido fumigadas con algún producto químico.

### Instalaciones

También aquí se manifiesta que dentro de la vivienda los cuyes tienen mayor protección del frío por la presencia del fogón y, además, porque están a salvo de los perros y "chucuris".

Aproximadamente en el 90% de las veces los cuyes se encuentran al interior de la choza habitación, cuarto que sirve también de dormitorio, cocina y sitio para herramientas y ropa. Algunas veces los cuyes se encuentran en una habitación separada que sirve de cocina. Hay dos tipos adicionales de instalación para cuyes: en uno, comparten fosas a la intemperie con varios conejos existiendo hoyos subterráneos donde se guarecen los cuyes; en otra, se trata de viviendas que tienen un cuarto separado, donde guardan herramientas, ropa, granos y tienen también cuyes.

Los cuyes corretean libremente alrededor del fogón colocado sobre el piso; sobre éste se esparce paja para guardar el calor. Es mejor tener a los cuyes dentro de la casa, ya que ahí pueden alimentarlos fácilmente con los desechos y guardar la hierba en una esquina de la choza.

### Manejo genético y ciclos de desarrollo

Las prácticas de manejo son iguales a las de la otra comunidad. Otro tanto sucede con la clasificación y sistema de cruce. Solamente en el caso de la lana, a los tipos existentes en Palmira Dávalos se añaden:

Hira huasha: que tiene el pelo partido en la mitad de la espalda y merino, que tiene la lana crespa.

### Cantidad de cuyes y sus variaciones

Tampoco aquí se encuentran pastos suficientes para la producción de mayor cantidad de cuyes.

El número de cuyes que poseen en total las 50 familias de Rumipungo (sector de Chismaute Telán donde se realizó el estudio) aproximadamente es de 500, con un máximo de 35 cuyes por familia, un promedio de 10 a 12 y un mínimo de 4 o 5. No existe un sólo caso de una familia en que no tenga cuyes. Como se dijo antes, aquí se aplica el concepto de que "no hay mujer sin cuy".

También manifiestan que si tuvieran mayor cantidad de pasto, tendrían mayor cantidad de cuyes. La mejor manera de tenerlos es en la casa, afuera el frío y las plagas no permiten que los cuyes aumenten. Así pueden cuidarlos mejor, darles la hierba que tienen dentro de la misma choza y los desperdicios de cocina.

### Manejo alimenticio y criterios

Los criterios respecto al manejo alimenticio son los mismos que en la otra comunidad. También aquí sostienen que no se debe dar agua a los cuyes y se hacen bromas al respecto.

Ponen la hierba junto al fogón para que los cuyes coman. Una de las razones es para evitar que los niños cojan a los cuyes.

### Manejo de sanidad

Las prácticas sanitarias son de tipo tradicional. La mayoría de la gente hace la limpieza de las cuyeras cada 15 días.

Las enfermedades comunes, coinciden con las que se dan en Palmira Dávalos. Además manifiestan que les da gripe (estornudan mucho) y diarrea.

El tipo de hierbas que utilizan para curar las enfermedades de los cuyes son también las mismas (éucalipto, hierba buena, ruda, marco, quisquis). Empero, la hierba buena y el quisquis son utilizadas en Palmira Dávalos para curar la fiebre en tanto que en Chismaute Telán manifiestan que sirve para curar la diarrea.

Para evitar la proliferación de pulgas, se acostumbra regar creso en el piso. Otro método es limpiar la habitación y luego esparcir ceniza caliente. También esparcen agua caliente para evitar tanto las pulgas como los gusanos.

Los más importantes enemigos del cuy son los perros, Luego está el "hambatu" o sapo, que se orina en la hierba la que al ser ingerida por el cuy, le produce hinchazón de la barriga y la muerte. Reconocen cuatro clases de sapos:

El Hambatu: sapo completamente negro

El sapo: de un color verde blanquizco

El Kaila que es completamente verde

El Chuchi: sapo algo café, muy pequeño

Todos se encuentran en los potreros y son igualmente perjudiciales y temidos.

Otros enemigos son el gato y el "pericote" (rata), que mata y se come especialmente a los cuyes pequeños.

De vez en cuando entra a la cuyera el "llangaricuco" (chucuri) que mata a los cuyes, les chupa la sangre y les come las orejas y ojos. Rara vez, viene el lobo.

Son perjudiciales para el cuy el frío, la hierba mojada y la hierba "quemada" (casi seca por el sol).

El cuy como elemento productivo general: abono, medicina, alimento para otros animales.

También aquí la majada es utilizada como abono para la huerta, en donde se siembra generalmente cebolla y col. Quienes tienen alfalfa, usan también el abono de cuy.

El uso del cuy como alimento y para la cura de animales se presenta con mayor frecuencia que en la otra comunidad aunque con algunas variaciones en la preparación de los remedios.

A los caballos y vacas que se encuentran débiles les dan caldo de cuy que es preparado de la siguiente manera:

Pelan directamente al cuy quemando las lanas en el fuego. Luego, en una olla ponen uno o varios rabos de raposa (frescos o guardados), blado (una planta) y huevo. El cuy es puesto entero en la olla, sin sacarle las vísceras. Agregan aliños y lo cocinan. Este caldo puede ser dado también a las personas que están débiles.

Para obtener la cura completa se requiere tomar dicho caldo dos o tres veces. Entre la primera y la segunda vez deben mediar entre quince días a uno o dos meses, dependiendo de si el ganado haya ido engordando o no. También dan a los caballos que están débiles, cebada tostada mezclada con sangre de cuy.

Se acostumbra dar a los chanchos el "agua sucia", con lo que se ha lavado el cuy, que contiene los intestinos. Es buena, especialmente para los animales débiles.

También es conocido el uso de la tripa y el "puzún" (estómago) secos del cuy como cuajo, aunque ya casi no se practica. Utilizan en cambio el "puzún" de conejo. Cuando matan a uno de estos animales, le sacan un parte de los intestinos o el estómago, lo dejan secar con algo de excremento y lo guardan. Cuando necesitan cuajo lo hacen hervir en una pequeña cantidad de agua, añaden sal y mezclan este líquido con la leche.

### Relación del cuy como comida respecto de otras comunidades.

En esta comunidad el consumo de cuy es de tipo excepcional. Se reserva para ciertas ocasiones. Su consumo es algo especial en relación a otras comidas.

En el sistema alimenticio de esta comunidad los hidratos de carbono ocupan un lugar importante particularmente los fideos y las harinas de trigo, haba, cebada y arveja. En relación a la otra comunidad se consumen más granos (habas y tubérculos (patatas). La col y la cebolla la obtienen de sus huertas o donde parientes y compadres.

El arroz se consume una vez por semana. En el desayuno toman sopa de fideos o comen arroz triturado fino con papas como colada. Al medio día o en la tarde, cuando regresan del trabajo, consumen sopa de papas, habas y col. En la noche, cuando llegan a comer, preparan harina de maíz con una pizca de sal. Cuando van a trabajar, llevan habas tostadas y remojadas y papas pequeñas cocidas con cáscara.

Los cambios en el sistema alimenticio los ha hecho más dependientes de la compra de productos fuera de la comunidad. La razón básica de dicho cambio es el deterioro de la calidad de la tierra.

Como combustible utilizan principalmente ramas secas de chilca obtenidas de las plantas que existen en gran cantidad en los bordes de las acequias y las veras de los caminos. También quienes tienen eucaliptos los cortan y hacen leña. Otra planta que usan también es el romerillo, la paja blanca y la paja de avena. Ningún poblador tiene cocina a gas o a gasolina.

De todos modos, la leña es escasa, por lo que deben mantener niveles reducidos de uso de combustible.

### El cuy como valor de cambio

### Formas de comercialización.

El cuy es vendido en caso de extrema necesidad, cuando realmente se necesita dinero para adquirir algo o cuando alguien a quien no se puede negar un favor, pide comprarlo. Inclusive, existe la creencia de que es malo vender cuyes, ya que éstos dejarán entonces de reproducirse.

Los indígenas de esta comunidad venden los cuyes en la feria de Guamote. Allí llevan una pareja de cuyes o a veces solo uno. Prefieren no vender los pequeños. Cuando hay quien cuide a los animales pequeños optan por dejarlos encargados o "al partir" donde algún familiar.

Cuando una pareja recién se casa traen de donde sus padres cuyes para formar la cuyera. Sin embargo, ocasionalmente compran la pareja de cuyes, base de la crianza.

### Sistema de mercadeo y precios

Este aspecto se describió para el caso de la comunidad de Palmira Dávalos, y abarca el contexto más amplio del Cantón Guamote, donde se encuentra situada también Chismaute Telán. De modo que no es necesario repetir.

### Relación del cuy como valor de cambio y como valor de uso.

También aquí el cuy como en toda la zona de Guamote, es esencialmente un valor de uso.

### Problemas asociados a la estructura de comercialización.

Como ya se vio, el problema principal que afecta a los campesinos es la presencia de intermediarios. Los indígenas no buscan vender sus cuyes para obtener ingresos de modo regular, sino excepcionalmente.

## El cuy como articulador simbólico

### El contexto de las relaciones sociales

El cuy cumple un importante papel en las relaciones sociales. Como ya se vio antes, es de mucho valor para las diferentes etapas que marcan la vida de un hombre: nacimiento: bautizo; adolescencia: primera comunión; matrimonio y muerte. En todas ocasiones se come cuy, de diversos modos.

En Chismaute Telán el cuy se utiliza en las siguientes situaciones, además de las nombradas:

• Cuando se necesita pedir una yunta se llevan cuy asado, para asegurar el préstamo y evitar el cobro.

• Al fin del año escolar se "brinda" cuy asado a las profesoras en agradecimiento a su labor.

• Se regala cuy asado con papas a las autoridades de Guamote, Riobamba, etc.

Empero, en esta comunidad ha decaído el consumo del cuy, debido básicamente a la falta de recursos.

El cuy no cumple un papel de medio de intercambio, menos aún que en la otra comunidad, ya que no es ni siquiera costumbre ir a "añuntir".

### El contexto doméstico

El cuy cumple un importante papel como anunciador de hechos que sucederán. Los campesinos manifiestan que "los cuyes son adivinos" son como "una sentencia, ellos saben lo que va a pasar".

Cuando va a llover o cuando algún desconocido va a venir los cuyes emiten un sonido peculiar "thiuc... thiuc...".

Una semana o un mes antes de que alguien muera los cuyes corretean inquietos "diciendo cu,cu,cu; parece que los cuyes ven el alma"

En Chismaute Telán manifiestan que "los cuyes son como sentencia para cuando alguien va a enfermar, dicen ay, ay, ay... A veces ellos mismos comienzan enfermado, luego los guaguas y hasta personas mayores enferman"

No creen que el cuy negro sea señal de mal aguero. Por tanto, no les preocupa que nazca un cuy de este color.

### El contexto de la salud

Aquí, a diferencia de lo que sucede en la otra comunidad, la medicina tradicional tiene mucho más importancia que la medicina oficial.

Se considera que los médicos de la ciudad "no saben de enfermedades de campesinos", "no atinan" cuando se tiene "mal aire", cuando se tiene "mal hecho". Ni siquiera las otras enfermedades pueden curar bien. Según el criterio de los indígenas los médicos de la ciudad saben curar la pulmonía y la diarrea, pero nada más.

El Centro de Salud más cercano queda en Guamote a una distancia de 9 Kms. Los campesinos manifiestan que "se va a hospital y eso es para morir más breve. Por eso aquí casi nadie va a curar allá. Eso es seguro: estando enfermo ir al hospital es para morir". "Ir donde doctores en Guamote es peor: cada dos, tres días se ve los que salen muertos del hospital". Existe un terror generalizado hacia las pastillas, inyecciones y vacunas.

Las enfermedades son de dos tipos: naturales y sobrenaturales. Entre las primeras se encuentran las tuberculosis, la debilidad (anemia) y el dolor de espalda (tabardillo). Los tratan de curar con aguas de hierbas medicinales.

Entre las enfermedades sobrenaturales reconocen principalmente el "mal aire", "el mal hecho", "el susto" y el "cogido de cerro". También creen en el "cuichi" (arco iris) que a veces "pega tan fuerte que hasta llega a matar al cristiano".

En la actualidad, en Chismaute Telán ya no quedan curanderos (jambic runas). El último murió hace muchos años y no dejó sucesor. Sin embargo, aún creen y practican la limpia de cuy.

Lo practican entre familiares ya no como diagnóstico ya que esto debe hacerlo únicamente un curandero profesional, sino para curar el "mal".

Existe en la comunidad un promotor de salud pero, según los pobladores "él es runa mismo como todos, es muy guambra (joven); recién nomás ha aprendido en cursos en Guamote a curar". Por ello, la mayor parte de los pobladores no van donde él a hacerse atender.

Prefieren curarse en la misma casa "con aguitas" es decir, con aguas de plantas medicinales. Si no les hacen efecto, van el día jueves a Guamote. Allí existen dos lugares donde se reúne curanderos de varias comunidades y curan todo tipo de enfermedades: una botica y una tienda. Al primer sitio van cinco curanderos: dos de Chacamba, uno de Molino de la Comuna, uno de Yacupamba y uno de Sablog. A la tienda van tres curanderos: uno de Chacaza, uno de Sablog y uno de Guamote. Ellos recetan aguas de hierbas para las "enfermedades de Dios" y hacen la sobada con cuy o con huevo y ají para las "enfermedades del campo".

A los indígenas que van a hacerse curar, les piden que vayan a sus co-

munidades a "limpiar" la casa, los terrenos o los animales que por envidia han sido embrujados ("maleados").

Para realizar esta operación, el curandero se pasea por toda la casa o el terreno, soplando aguardiente y humo de cigarrillo. Utiliza también ciertas hierbas silvestres como pumín, marco, romero o ruda.

Para males como el "espanto", "cuichi", "mal aire" o "cogido del cerro" usa la limpia de cuy, el que debe ser preferentemente de una semana a 14 días de nacido, no importando el color. El sexo del animal debe ser contrario al del cliente.

En caso de "mal hecho", "cogido del cuichi" o "cogido del cerro", acostumbra limpiar a las 12 de la noche e ir a dejar al cerro una ofrenda consistente en cuy, cigarrillos, fósforos, galletas o aguardiente.

Si los curanderos de Guamote no logran producir la mejoría les envían donde curanderos de Santo Domingo de los Colorados o al Oriente, donde los "Yumbos" como denominan a los curanderos de dicha región. Estos son famosos por sus curas en base a hierbas y por las limpias de aguardiente, humo de cigarrillo o agua de ciertas hierbas.

A la par que la visita a los curanderos, llevan las velas con que se ha limpiado previamente al enfermo a Santuarios como el de la Virgen de Agua Santa de Baños en Tungurahua. Creen que la Virgencita ayudará a que el enfermo sane rápidamente.

Si ni los mejores curanderos dan con el mal y lo curan, entonces van al hospital en espera de que el paciente se recupere o bien fallezca.

Se da pues una especie de circuito de salud: familia (aguas de hierbas, limpiada con cuy), curanderos de Guamote; curanderos de

Santo Domingo y el Oriente (curanderos mayores) y finalmente, como último recurso: médicos (hospital).

Respecto a las enfermedades como el "mal aire", "susto", "cogido del cuichi" y otras, manifiestan que si sus padres creyeron en su existencia, ellos deben seguir haciéndolo al contrario de los evangélicos que ya no creen, "ellos ya han cambiado, pero aquí se sigue con costumbre de mayores". En esta comunidad no se permite la entrada de los evangélicos.

Para los procesos de cura usan diversas partes del cuy: la hiel, la sangre, las lanas, la grasa, etc. Estas son utilizadas para curar diversas anomalías, síntomas o enfermedades.

Se prohíbe comer cuy, al igual que en Palmira Dávalos, durante las siguientes enfermedades: gripe, paludismo, heridas y "mal aire".

#### La concepción frío-caliente

Aplican la concepción "frío-caliente", respecto de varios productos, animales y comidas, por ejemplo:

##### Productos

Papa: "fresco".  
Haba: "cálido".  
Maíz: "fresco".  
Fréjol: "cálido".  
Cebada: "fresco".

##### Animales

Cuy: "cálido".  
Oveja: "fresco".  
Res: "cálido".

Chancho: "cálido".  
Gallina: "fresco".

##### Comidas

Arroz: "fresco".  
Fideos: "cálido".  
Coladas: "cálido".

##### Partes del cuy

Cabeza: "cálido".  
Lanas: "cálido".  
Sangre: "cálido".  
Patatas: "cálido".  
Hiel: "cálido".

#### El contexto mágico

Las creencias son similares a las encontradas en la otra comunidad de Palmira Dávalos.

#### 4. MODELO DE DESARROLLO, MODELO DE EXTENSION Y CAPACITACION

El DRI no tiene ni proyecta implementar ningún programa con cuyes en esta comunidad. Sin embargo, en caso de que tratara de hacerlo, el principal problema que deberá enfrentar será lograr que los indígenas acepten los aspectos de manejo, alimentación y sanidad para la crianza de cuyes que proponen los técnicos.

La dificultad estribaría en la brusca ruptura de la íntima relación que el cuy guarda con el mundo doméstico y cultural de la familia indígena. Además, la comunidad conserva muy arraigados una serie de valores autóctonos y se muestra resistente a las influencias foráneas. Otro aspecto que dificultaría enormemente la implementación de la crianza moderna de cuyes, es la carencia de recursos alimenticios.

ANÁLISIS DE...

CAPÍTULO...

**PROYECTO DE DESARROLLO COMUNITARIO**  
**GUALACEO**

El fin de la comunidad "Hacia el Sur", es proporcionar bienestar a los miembros de esta zona en el campo de la agricultura, la ganadería y la industria artesanal.

El fin de la comunidad "Hacia el Sur", es proporcionar bienestar a los miembros de esta zona en el campo de la agricultura, la ganadería y la industria artesanal.

El fin de la comunidad "Hacia el Sur", es proporcionar bienestar a los miembros de esta zona en el campo de la agricultura, la ganadería y la industria artesanal.

El fin de la comunidad "Hacia el Sur", es proporcionar bienestar a los miembros de esta zona en el campo de la agricultura, la ganadería y la industria artesanal.

El fin de la comunidad "Hacia el Sur", es proporcionar bienestar a los miembros de esta zona en el campo de la agricultura, la ganadería y la industria artesanal.

El fin de la comunidad "Hacia el Sur", es proporcionar bienestar a los miembros de esta zona en el campo de la agricultura, la ganadería y la industria artesanal.

# CAPITULO XII

## ANÁLISIS DE LA COMUNIDAD SHARVAN-GUALACEO (AZUAY)

Datos - a las comunidades de la zona de Gualaceo, este informe tiene como finalidad dar a conocer los datos de las comunidades.

El fin de la comunidad "Hacia el Sur", es proporcionar bienestar a los miembros de esta zona en el campo de la agricultura, la ganadería y la industria artesanal.

El fin de la comunidad "Hacia el Sur", es proporcionar bienestar a los miembros de esta zona en el campo de la agricultura, la ganadería y la industria artesanal.

## 1 ANÁLISIS DE LA COMUNIDAD

### Aspectos geográficos e históricos

El origen de la comunidad "Hato de Tapa", es una antigua hacienda de propiedad de una señora de la Cuadra que abarca desde el pueblo de Gualaceo hasta el páramo. La mencionada hacienda funcionaba a través del sistema de huasipunqueros, todos indígenas.

Hace aproximadamente 40 años, la propietaria de la hacienda decide parcelarla y vende la parte baja -alrededores de Gualaceo hasta la actual cabecera parroquial: Sharván- a varios propietarios, entre ellos a habitantes de Gualaceo y ex-trabajadores de la hacienda: este parece ser el origen del proceso de minifundización de la zona.

Paralelamente la señora de la Cuadra "obsequia" 10.000 has. de páramo y montes a los indígenas huasipunqueros de su hacienda, con la condición de que dichos individuos "sirvan al cura y a las autoridades de Gualaceo, que les acarreen leña y madera".

A partir de este momento empieza el proceso de conformación de la comunidad de Hato de Tapa.

Por esa época el señor Gonzalo Cordero Crespo denuncia como tierras baldías a las 10.000 has donadas a los indígenas; los indígenas aducen que han estado durante varios años en posesión de las mencionadas tierras y deciden constituirse en comunidad legalmente reconocida por el Ministerio de Previsión Social, para evitar problemas similares.

Posteriormente, hay problemas internos. Un grupo de habitantes de la comunidad decide apoderarse de 400 has. de monte en una zona donde había minas de oro. Estos individuos son expulsados de la comunidad y conforman el actual "barrio" o comunidad de Pagrán, perteneciente a la Parroquia Mariano Moreno.

Debido a las peculiaridades de la zona de Gualaceo, este informe tiene características distintas de los otros casos de estudio.

Dichas peculiaridades las podemos sintetizar brevemente: por una parte, en la zona de Gualaceo no existe un Proyecto DRI, sino un Proyecto de Desarrollo Comunitario (PDC) llevado adelante por el Ministerio de Agricultura y Ganadería. Por otra, nuestro universo de estudio -la parroquia Daniel Córdova o Sharván- coincide con el universo de acción del PDC, por lo cual no nos ha sido necesaria la determinación de zonas o comunidades específicas para el estudio, esta situación nos permite dejar de lado el primer punto del informe porque coincide con ligeras modificaciones con el segundo. Por ejemplo, en la determinación de casos de estudio al interior de la comunidad, en otros términos, la selección de familias e informantes calificados.

Hemos escogido un 50o/o de familias de la parte baja y un 50o/o de la parte alta (monte); al final, como lo veremos no encontramos diferencias en cuanto a los sistemas productivos del cuy.

En la actualidad los comuneros han decidido repartirse las 10.000 has. comunales, con excepción de la zona de monte. De la repartición, a cada familia le corresponde aproximadamente 8 has. de páramo, en donde están iniciando cultivos de papa y avena.

Administrativamente, la zona pertenecía a la llamada Parroquia de Oriente. En la década de 1960 el Gobernador del Azuay, Daniel Córdova Toral, decide dividirla en dos parroquias: Mariano Moreno y Daniel Córdova (Sharván). En 1966 esta situación se legaliza.

Actualmente la comunidad consta de 500 familias -63 en la cabecera parroquial- y de aproximadamente 3.000 habitantes. Se encuentra ubicada a 20 kms. de la población de Gualaceo, a una altura de 2.820 metros sobre el nivel del mar. Su temperatura media anual es de 15 grados centígrados, su precipitación anual es de 1.500 mm. de lluvia, siendo su topografía bastante irregular, con suelos gredosos con alto contenido de arcilla.

Para la realización de nuestro estudio hemos seleccionado un 50o/o de familias e informantes de la parte baja -cabecera parroquial y sus alrededores- y otro 50o/o en la parte alta correspondiente a montes y páramos. Es una población mestiza bastante homogénea en cuanto a características étnicas, sociales y económicas.

#### Estructura de tenencia de la tierra

En realidad, no hemos encontrado información de segunda mano en dónde se sistematice la situación de la tenencia de la tierra en la zona. Por medio de la información directa de los habitantes de Sharván y, de la observación, hemos detectado un profundo proceso de minifundización debido a varias causas:

El mecanismo de compra-venta de las tierras, iniciado hace 40 años con la liquidación de la hacienda, En la actualidad

la hectárea de tierra tiene un valor de S/. 500.000 a pesar de la mala calidad. Este alto valor de la tierra se debe a su escasez, volviéndose casi estático el mercado de tierras.

La alta tasa de crecimiento de la población en conjunción con la escasa migración.

El mecanismo de herencia de la tierra por el que todos los hijos heredan. Esto, obviamente, provoca una fragmentación de la tierra.

El promedio de tierra que posee cada familia es de 2 a 3 solares, es decir, 1/2 a 3/4 de hectárea, el propietario más grande tiene una extensión de 2 has.. En la actualidad, con la reciente división del páramo va a cambiar la situación, ya que cada familia obtiene aproximadamente 8 has. de páramo aunque no se sabe cuán productiva va a ser esta tierra. Además, para iniciar procesos agrícolas en el páramo se requiere una gran inversión de trabajo y capital.

El monte, unas 6.000 has., permanece de dominio comunal para la provisión de leña, madera y pastos.

#### Sistemas productivos

Básicamente hemos detectado dos sistemas productivos. Uno llamado huerto, destinado al autoconsumo. Se trata de una pequeña extensión de tierra (1/2 o 1/4 de solar) ubicado en los alrededores de la vivienda, aquí básicamente se cultivan productos destinados al consumo familiar: cebolla, tomate, zanahoria, hierbas y algunos frutales.

Otro sistema es la llamada chacra, en donde todas las familias cultivan maíz asociado con fréjol, alternado con arveja.

Los dos primeros productos -maíz y fréjol- son cultivados en un

ciclo agrícola de 9 meses, siendo productos destinados al consumo familiar, de fácil almacenamiento y básicos en la dieta familiar. El excedente, cuando lo hay, es llevado al mercado para financiar la adquisición de otros bienes de consumo: sal, azúcar, arroz, fideo.

El cultivo alternativo de la arveja se hace luego de cosechados el maíz y el fréjol, en los tres meses restantes del año. Cultivan la arveja tierna y la destinan al mercado. Según los habitantes de la zona, el cultivo de la arveja es útil para que la tierra descanse y, a la vez abone, ya que ésta nitrogena el suelo.

#### Tipo de tecnología, técnicas de producción y calendario.

Haremos referencia al sistema productivo que es generalizado en la comunidad, es decir, al sistema asociado de maíz y fréjol. Sin temor a equivocarnos, podemos afirmar que la tecnología utilizada en este sistema productivo, es de carácter tradicional salvo algunas excepciones.

Para el análisis de las técnicas de producción expondremos el calendario agrícola tipo para una hectárea de tierra y el trabajo de dos personas (jefe de familia y su esposa).

#### Calendario agrícola del Sistema Asociado Maíz-Fréjol. Comunidad de Sharván

ACTIVIDAD	FECHA	TRABAJO
Preparación terreno	25-30 septiembre	5 yuntas (*)
Siembra	4 octubre	3 días
Deshierbe	15-20 noviembre	1 día
Aporque (**)	15-20 diciembre	2 días
Cosecha maíz tierno	abril	Indeterminado
Cosecha maíz duro	julio	3 días

(\*) Una yunta equivalente a un día de trabajo con la yunta; en la preparación del terreno se realizan varias cruces con la yunta.

(\*\*) LLlamado también "segunda", hacen como si fuera un segundo deshierbe.

FUENTE: Notas de campo, noviembre, 1983  
ELABORACION: CEPLAES

En la preparación del terreno es generalizado el uso de la yunta, solamente tres familias alquilan tractor para sus actividades.

En el resto de actividades se utiliza energía humana. Cuando las labores de siembra y cosecha se realizan en un sólo día, se las hace a través del sistema de "mingas". Esta es una variación del intercambio de trabajo, "ayuda mútua", realizada en días de fiesta. Acuden a trabajar a más de la familia propia, la familia política y los compadres.

En el cultivo de maíz y fréjol no se utilizan fertilizantes químicos solo abono orgánico de gallina, cuy, oveja y bovino. Dicen "que las plantas de maíz se queman con los abonos químicos y orgánicos", No se utilizan ningún tipo de fungicidas, ni insecticidas, combatiendo las plagas con cal y ceniza.

Se trata de cultivos de secano debido a que el riego es inexistente en la zona.

Tienen un buen manejo del suelo, evitan la erosión siguiendo las curvas de nivel y construyendo zanjas para drenaje en los periodos de lluvia de octubre a febrero.

Tanto el maíz como el fréjol son cosechados tiernos y maduros. El cultivo de choclos y fréjol tierno lo hacen en el mes de abril para cubrir las necesidades de la casa, no siendo un cultivo sistemático. Los productos maduros los cosechan sistemáticamente : de cada

planta de maíz y fréjol van sacando los productos, quemando el resto como forraje para los animales.

Para la siembra, deshierbe y aporque utilizan el azadón o "lampa", que es una combinación de azada y pala.

Formas de utilización de la fuerza de trabajo: migración.

Del análisis del calendario del sistema productivo asociado maíz-fréjol, se desprende la escasa cantidad de trabajo que se requiere para dichos cultivos. Esto permite que se destine trabajo a la realización de otras actividades extra-parcela:

- Venta de fuerza de trabajo en las plantaciones de caña, en el Valle de Gualaceo -se trata de una migración diaria debido a la carencia- a razón de S/. 120 diarios, más la alimentación. Esto lo hacen los jefes de familia, aunque esporádicamente van con sus esposas. A ésta les pagan S/. 80 más la alimentación "porque el trabajo de la mujer es menos fuerte que el del hombre".
- Venta de fuerza de trabajo fuera de la zona. Se trata de una migración temporal entre los meses de enero y junio, cuando no se requiere de ningún trabajo en la parcela. Van a trabajar al proyecto de Electrificación Paute en Cola de San Pablo o en la construcción del carretero a Macas en Oriente. En estos casos, la mujer queda al frente de la familia y de la parcela. Además la mujer siempre está a cargo de los cuidados del pequeño huerto que poseen en los alrededores de la vivienda.
- Existen 30 familias que poseen fábricas de tejas o tejas, actividad que es posible debido a la cantidad de arcillas que tienen los suelos. Las tejas se venden al interior de la comunidad y en Gualaceo a S/. 6 c/u . Al mes construyen entre 3.000 a 5.000 tejas.
- Existen 60 individuos que son zapateros. Se trata de un tra-

bajo a domicilio, pues los habitantes de Gualaceo les proporcionan los materiales y les pagan S/. 80 a S/. 160 por cada par de zapatos. Confeccionan entre 10 y 15 pares por semana.

- Similar sistema de trabajo es utilizado con las mujeres, éstas son bordadoras y tejedoras. Las bordadoras son encargadas de bordar las "polleras" o faldas. Los habitantes de Gualaceo les llevan las "polleras", las bordadoras ponen el hilo y el trabajo. Les pagan S/.100 por cada una. En Sharván hay 40 bordadoras. De Gualaceo y Chordeleg les llevan también lana y agujones para que las tejedoras tejan sacos. Les pagan entre S/.80 a S/.120 por cada uno, según el tamaño. Hay 30 tejedoras en Sharván.

Las actividades ganaderas son llevadas adelante por las mujeres y los hijos.

#### División social del trabajo

En la división del trabajo al interior de la familia, la mujer participa de las labores agrícolas cualquiera que sea el trabajo a realizar, excepto el manejo de la yunta, y es la encargada de las actividades ganaderas de crianza de ovejas, reses, aves de corral, cuyes y chanchos. Realiza además los quehaceres domésticos. El hombre participa en todas las actividades agrícolas. Se encarga de complementar el ingreso familiar mediante la migración y la artesanía. Participa en las actividades de la comunidad: reuniones, mingas y administración. -Los hijos hombres y mujeres- ayudan a su madre en todas las actividades.

#### Tipos de inserción en el mercado

Los habitantes de la comunidad de Sharván están sólo parcialmente

insertos al mercado a través de la agricultura, ya que ésta es destinada fundamentalmente a la subsistencia. Sólo cuando hay excedentes o en casos de extrema necesidad de dinero -enfermedades, por ejemplo- sacan el maíz y el fréjol al mercado. El cultivo de la arveja es desde el inicio realizado con el objeto de venderlo en el mercado.

Similar situación tenemos con los animales. Incluyendo a los cuyes, éstos son llevados al mercado en casos de urgencias económicas, siendo típicamente valores de uso.

La gente de Sharván se inserta en el mercado de dos maneras: por un lado, a través de la venta directa de fuerza de trabajo como jornaleros; por otro, a través de actividades artesanales fundada en el trabajo a domicilio. Los ingresos monetarios dependen, fundamentalmente, de estas dos formas de la utilización de la fuerza de trabajo familiar.

Un caso excepcional es el de los fabricantes de tejas. Podemos decir que su lógica es la de acumulación ampliada. Es gente que está en capacidad de pagar jornaleros y de acumular capital, produciendo mercancías.

Cabe mencionar que al interior de la comunidad ninguna familia contrata jornaleros para las actividades agropecuarias y, a este nivel, no existe mercado de trabajo.

## 2. ANÁLISIS DEL SISTEMA PRODUCTIVO ASOCIADO A LOS CUYES.

Antes de iniciar el análisis del sistema productivo asociado a los cuyes, se hace necesario recalcar algunos aspectos ya mencionados en el primer punto.

- En primer lugar, la presencia institucional. En la comunidad

está trabajando el MAG con un PDC. No existe ningún programa institucional de cuyes, lo que implica que no ha habido cambios en el manejo tecnológico del cuy, existe más bien una tecnología tradicional y/o de transición. Esta situación no se refleja en el mundo simbólico y de creencias asociadas al cuy. A este nivel los cambios han sido profundos.

- Se trata de una comunidad bastante homogénea, por lo cual nos referimos a las pautas generalizadas y no a las variaciones individuales.

La homogeneidad de la comunidad se expresa a nivel religioso, étnico, ecológico y de contacto con el mundo externo (instituciones estatales principalmente). Todo ello se expresa en una similitud en el sistema productivo asociado a los cuyes.

### El modelo de las prácticas productivas

#### Recursos

Fundamentalmente haremos referencia a los recursos alimenticios -pastos- para la crianza de cuyes. La primera limitante de los recursos alimenticios está dada por la precaria cantidad de tierra en poder de cada productor.

La existencia o no de pastos está sujeta a las variaciones de carácter ecológico: invierno y verano. Esta está estrechamente relacionada con el calendario agrícola del maíz.

En los meses llamados de invierno, con abundancia de lluvias, existen las suficientes hierbas para alimentar a los cuyes. En verano ocurre lo contrario, hay escasez de hierbas. Luego del aporque y segundo deshierbe, en la chacra abundan las hierbas verdes. Hasta fines de mayo que es el inicio del verano, época en la cual a más de escasear la hierba, ésta se seca. Por lo tanto, la poca hierba exis-

tente, debe ser humedecida para darla a los cuyes. En invierno hay mayor cantidad de cuyes en la comunidad, debido a que hay abundante alimento.

En el verano se producen limitaciones para la alimentación de los cuyes, tanto por la escasez como por la sola existencia de hierbas secas. En consecuencia, se produce una cierta disminución de la cantidad de cuyes, ya que en esta época las hierbas frescas deben ser traídas del monte. Esto significa, obviamente, mayor trabajo.

Las hierbas son clasificadas del modo siguiente:

	Hierbas no dañinas		Hierbas dañinas (*)	
	Chacra	Monte	Chacra	Monte
Invierno	Kikuyo	Illin	Margarita	Piñán
	Gramolete	Pakunga	Trébol	Lechemonte
	Maíz	Shiran	Porotillo	Calcio
	Chilca	Cáñaro	Avena tierna	
	Gulag			
	Ray grass			
Verano	Chilca	Suru		
	Avena madura	Chocarres		
		Cáñaro		

(\*) Las hierbas dañinas lo son tanto en invierno como en verano

FUENTE: Notas de campo, noviembre, 1983

ELABORACION: CEPLAES

Tenemos que mencionar que no existe ningún cultivo sistemático de pastos como la alfalfa, el gramalote o el ray grass. Lo que existe "son hierbas que se crían de forma natural".

Además de las hierbas y, debido a que la mayoría de las familias tienen los cuyes en la cocina, los alimentan con restos de alimentos: mote, col, zanahoria, afrechillo, maíz podrido, sambos, calabazas, cebolla. Dicen que los cuyes alimentados de esta manera, tienen mejor sabor.

### Instalaciones

En Sharván hemos encontrado tres tipos de instalaciones: dentro de la cocina; fuera de la cocina, pero en la misma casa y en comunicación con la cocina; y fuera de la casa, en construcción aparte.

En los tres casos hay un denominador común: el cuy necesita de calor para sobrevivir y del humo del fogón para que su carne tenga buen sabor. En el primer caso no hay problema, pues los cuyes están en la cocina, el problema se presenta cuando las familias tienen cocinas de gas o kérex, en tal caso siempre mantienen el fogón para cocinar el mote y dar calor a los cuyes.

En el segundo caso, la habitación en donde están los cuyes tienen comunicación con la cocina a través de una puerta o un hoyo en la pared adjunta al fogón. Las familias que tienen sus instalaciones en esta forma, dicen que lo han hecho así porque su alimentación era desaseada, pues los pelos del cuy caen en las ollas de comida, o se produce mal olor debido a los excrementos del cuy.

En el tercer caso, los que han construido un albergue para los cuyes alejado de la casa, acuden cada dos o tres días a prender una fogata para que los cuyes tengan calor y humo. Aducen que los sacaron de la casa por razones de higiene.

Como podemos apreciar, se trata de modelos tradicionales y transicionales en lo que a instalaciones se refiere.

## MANEJO GENETICO Y CICLOS DE DESARROLLO

En realidad no realizan ningún tipo de manejo genético y de sistema de cruce: "se cruzan nomás entre ellos, no sabemos cuál es taita de cuál o la mamá", (S.L., Notas de Campo, noviembre, 1983). Esta opinión se repite en todas las familias que entrevistamos.

Indican que los mejores cuyes son los que se crían en la cocina y se alimentan con desperdicios. No hacen la relación entre criterios genéticos y calidad resultante del cuy.

No les interesa ni el color, ni la cantidad de dedos, ni el tamaño de los cuyes, sólo el sabor y que se reproduzcan rápidamente.

De acuerdo al tamaño de los cuyes, tienen el siguiente sistema de clasificación.

cuyes pequeños : guagua cuy  
cuyes medianos : maltones  
cuyes adultos : aras (sólo reproductores).  
cuyes hembras : uyas, nombre genérico del cuy sachá

### Cantidad de cuyes y sus variaciones

Una primera variación generalizada en la cantidad de cuyes la encontramos entre el invierno y el verano. Durante el invierno todas las familias tienen un promedio de 40 a 50 cuyes, en verano disminuyen a 20 o 30.

Una segunda variación del número de cuyes se da entre las familias que viven más cerca del monte y aquellas de la parte baja, debido a que las primeras tienen más cantidad de hierbas cerca de su vivienda y durante todo el año. Luego, poseen más cantidad de cuyes que los del sector bajo. Las familias que están cerca del monte poseen entre 80 a 100 cuyes cada una.

El hecho de que los cuyes estén en instalaciones ubicadas dentro o fuera de la casa no influye en la cantidad.

### Manejo alimenticio. Criterio

Los campesinos afirman que la alimentación de los cuyes es elegida de acuerdo al destino que le van a dar. Cuando se trata de familias que consumen muchos cuyes entonces los alimentan con desperdicios de la cocina para que tengan buen sabor. En cambio, cuando deciden sacar los cuyes al mercado, los alimentan con gran cantidad de hierbas, para que lo que se pierde en sabor se gane en tamaño y peso.

En la práctica se da una combinación de alimentación con restos alimenticios y hierbas, ya que no se sabe claramente cuando van a salir los cuyes al mercado.

Al interior de la familia son la mujer y los hijos los que se encargan del manejo alimenticio de los cuyes. Los hijos buscan las hierbas y la mujer dos veces al día, en la mañana y en la tarde, los alimentan.

Dicen que la mujer que se descuida en el manejo de los cuyes es una "carishina", porque los cuyes son parte del hogar y es como descuidar a sus propios hijos.

### Manejo sanitario

Básicamente reconocen tres enfermedades que afectan al cuy:

- El "mal" del cuy (Salmonellosis) no conocen la causa de esta enfermedad. Los síntomas son que se les quema el pecho y la panza, no comen, se aquietan. La terapia se la hace en base a una hierba o arbusto del monte llamado "cañaro". Se bota esta hierba en la cuyera, los cuyes la comen y no se contagian

del mal. En verdad se trata sólo de una precaución y no de una terapia, ya que los cuyes enfermos irremediablemente mueren. Luego de que el cuy muere, le hacen la disección y descubren burbujas de agua en los "shungos", con lo cual confirman el "mal" (la enfermedad)

La "hinchazón" o torzón. Dicen que la causa de esta enfermedad es que comen hierba demasiado tierna o demasiado húmeda. Los síntomas son la hinchazón de la panza por la acumulación de gases. No tienen terapia contra la "hinchazón".

Los parásitos externos como pulgas y piojos. Utilizan el Malathion para bañar a los cuyes. También ponen a los cuyes cerca del fogón porque piensan que los parásitos buscan el calor y saltan al fogón. Por último, dicen que es conveniente barrer la cuyera con una hierba llamada "altamisa" o "marco", para que no proliferen ni pulgas ni piojos.

Entre los enemigos del cuy tenemos las ratas, el gato, el perro y el "chucurrillo".

Para combatir las ratas utilizan trampas, veneno o los gatos. A los gatos o a los perros no hay que acostumbrarlos a comer cuyes. Por lo tanto, cuando se matan cuyes, las vísceras se deben enterrar igual que los desperdicios (huesos y restos) para que dichos animales no las coman.

Para combatir el "chucurrillo" -animal que mata a los cuyes y les chupan la sangre- es bueno quemar en el cuyero alguna substancia que huelga mal, como por ejemplo caucho o plástico.

La limpieza del cuyero la realizan diariamente cuando está en la cocina. En cambio cuando las instalaciones están fuera de la cocina las asean cada 8 a 15 días.

No existe más manejo sanitario que el mencionado.

#### Manejo productivo

Utilizan las heces del cuy como abono para la fertilización de los cultivos de maíz y fréjol en los cultivos de consumo que tienen en los alrededores de la vivienda. Afirman que el abono del cuy junto con el de gallina son muy buenos para los cultivos.

#### Manejo de transporte

Cuando eventualmente llevan al mercado de Gualaceo los cuyes, lo hacen en canastos de carrizo o en costales de cabuya; de la segunda forma se daña a los animales.

#### El cuy como alimento

#### Valorización de la carne del cuy

En Sharván no tienen clara la valoración de las carnes en lo que hace referencia a "frío" y "caliente". Mencionan que la carne del cuy es "caliente", pero sobre las otras carnes no hay un sistema de clasificación coherente. Afirman por ejemplo, que la "carne de la gallina a veces puede ser caliente y a veces puede ser fría" (A.D, Notas de campo, noviembre, 1983).

La noción de lo "frío" y lo "caliente" se ha perdido en gran medida, pero permanece en relación a los cultivos. Por ejemplo, siembra el maíz (frío) asociado con el fréjol (caliente) y no utilizan fertilizantes (calientes) que quemara los cultivos.

La carne del cuy es sin lugar a dudas considerada como la mejor en aspectos como sabor, proteínas, calidad. Otras carnes (oveja, gallina, res, chanco) que son consideradas como menos sabrosas y poco alimenticias.

El comer carne de cuy es prestigioso. A los extraños se les brinda carne de cuy, porque no tienen oportunidad de comerla en la ciudad.

### Contexto de la comida del cuy

En Sharván el cuy es un consumo cotidiano, es decir, no se requieren situaciones excepcionales para consumirlo. Al decir de las familias de la zona se come cuy "cuando da ganas" o "cuando se han terminado los fideos, arroz y otras carnes", es decir, en situaciones de emergencia. Todos los miembros de la familia comen indistintamente y no hay un sistema de distribución de las partes de acuerdo al sexo y la edad. Además de este consumo cotidiano, tenemos las situaciones especiales:

- En las fiestas de la comunidad. En estas fiestas, se acostumbra dar cuy a los visitantes, es decir, a la gente que llega a la comunidad, por ejemplo a los componentes de la banda de música, a las autoridades, etc.

Cuando hay una gran cantidad de cuyes, pueden comerlo también los miembros de la comunidad. Si no fuese así, consumen solamente chanco hornado o en fritada.

- En las mingas, es decir, en la siembra y en la cosecha. Como se trabaja con el sistema de ayuda mutua, es obligación dar como alimentación el cuy. En este contexto todos comen cuy sin privilegios ni de presas, ni de sitios en el lugar de la comida.

- Cuando hay visitas a la familia: compadres, hijos que viven en otros sitios, autoridades o funcionarios. Se prepara cuy y sólo dichos visitantes lo comen.

### Preparación del cuy

La matanza del cuy la hace cualquier persona de la familia sin impor-

tar el sexo. Se sostiene al cuy en el aire tomándolo del cuello con la mano izquierda, con la mano derecha se le "tuerce" el cuello, el cuy muere casi instantáneamente. Se realiza un corte con cuchillo en el cuello para que se desangre, la sangre se recoge en un recipiente, luego se la fríe con cebolla y se la come. Luego se lo pela dejándole caer agua caliente. Con un cuchillo, se abre verticalmente al cuy para extraer las vísceras -excepto los shungos: corazón, hígado y riñones- y los intestinos. Se lo condimenta con sal, ajo, cebolla y comino y está listo para asarlo u hornarlo. El cuy asado o al horno son las formas en que más se come al cuy. Se lo sirve acompañado de arroz, papas con salsa de maní y mote.

También se come mucho cuy frito en aceite, esto sucede cuando no hay tiempo suficiente para asarlo u hornarlo. El caldo de cuy se consume poco, es sólo para los enfermos de los pulmones o de "debilidad".

En las fiestas o cuando hay visitas siempre se lo hace asado u hornado. En situaciones más cotidianas o en las mingas se hace frito. Cuando se come cuy se toma trago de caña o chicha de jora.

### Relación del cuy con el acto de fertilidad de la mujer

Estas creencias no existen en la comunidad de Sharván.

### Consumo del cuy y calendario festivo

Las fiestas que se realizan en la comunidad Sharván coinciden más o menos con el calendario agrícola:

FIESTA	FECHA	CALENDARIO AGRICOLA
Señor de los Milagros	23/septiembre	Preparación del terreno
San Francisco	4/octubre	Siembra
Finados	2/noviembre	

Navidad	24/diciembre	
Año Nuevo	1/enero	
Carnaval	febrero	
Semana Santa	abril	Cosecha de choclos
San Pedro	29/junio	Cosecha maíz duro.

Podemos notar que la mayoría de las fiestas se sitúan entre diciembre y abril, es decir, en los meses de invierno.

Como vimos durante esta época hay abundancia de hierba, y por lo tanto, más cantidad de cuyes. En las fiestas restantes de junio a septiembre, tenemos las cosechas de maíz, fréjol y arveja respectivamente. Son épocas en las cuales hay rastros de las cosechas que sirven para alimentar a los cuyes. En otras palabras, sin tomar en cuenta el consumo cotidiano, el calendario festivo está condicionando las estrategias productivas. Pero, por otro lado, la disponibilidad de recursos alimenticios para el cuy está también condicionando las estrategias productivas, y, quizás con mayor peso que lo ceremonial o festivo.

#### Cuy y consumo de proteínas

La alimentación de los habitantes de Sharván, fundamentalmente gira alrededor del maíz (mote) y del fréjol (menestra), en complemento con productos externos: fideos, arroz y papas. Se intercala el consumo de carnes de oveja, res, cuy, chanco y gallina, indistintamente. Estos últimos alimentos vienen a complementar con proteínas la dieta alimenticia que está cubierta fundamentalmente por el maíz.

El cuy, al margen de que provee de una importante cantidad de proteínas, no aparece como aspecto central de lo cotidiano. Considerando el tiempo de preparación y el gasto de combustible (leña), no hay diferencia de gasto entre el cuy y el mote.

#### El cuy como terapia alimenticia

No existe esta situación en Sharván

#### El cuy como alimento o medicina de animales

No existe esta situación en Sharván

#### El cuy como valor de cambio

#### Formas de comercialización

En Sharván el cuy no es un valor de cambio, pues no se cría pensando en que su fin será el mercado.

Ocasionalmente, cuando hay urgencias económicas (enfermedades, deudas, etc.) se llevan 4 o 5 cuyes al mercado, no más. Se venden exclusivamente en Gualaceo.

#### Sistemas de mercado y precios

El cuy se saca a vender a Gualaceo aunque raramente los días domingos (feria) y lo compran los intermediarios de la zona para llevarlos al mercado de Cuenca o revenderlos en los salones de Gualaceo. También lo compran las personas que lo van a consumir o los propietarios de los restaurantes.

Por los cuyes grandes pagan hasta S/. 250, por los maltones S/. 180 y por los pequeños S/. 100. No ha habido una variación marcada de los precios a lo largo de este año.

Al interior de la comunidad hay también compra-venta de cuyes. Cuando a los recién casados no les han obsequiado cuyes, éstos los compran para iniciar la cuyera. Se rigen por los precios de Gualaceo.

## El cuy como articulador simbólico

Todo lo que se refiere al cuy como articulador simbólico -el contexto de las relaciones sociales, el cuy como oráculo, el contexto de salud (sobada, limpia con cuy), el contexto mágico- se ha perdido en la comunidad de Sharván. Ninguna familia cree en estas cuestiones. El múltiple contacto con el mundo externo -Paute, Gualaceo, Chordeleg, Cuenca- y las migraciones a la costa en años anteriores han influido para el progresivo desaparecimiento de éstas. Ni siquiera permanecen los recuerdos que nos remitan a un contexto simbólico complejo.

## ANEXO N° 1



Días de atención: martes y viernes

e. En Ambato si venden cuy asado en los mercados. Vimos en el Mercado Modelo.

Precios

Un cuy asado sin papas S/. 100 - 120

También venden fetos a 10 y 20 sucres cada uno; igualmente "shungos" (vísceras).

Venden los días lunes y viernes. Existen dos puestos de cuyes en este mercado.

En la Plaza Colombia también venden cuyes asados los días lunes (Además venden conejo, arroz, tallarines).

Precio

Un cuy asado con papas, grande S/. 250

## VENTA DEL CUY ASADO BAÑOS

En Baños existen dos lugares donde venden cuy asado. Son dos restaurantes ubicados en la Calle Ambato.

Atención: diaria

Precios

un cuy grande con papas y salsa de maní	S/. 350
un cuy mediano con papas y salsa de maní	320
un plato doble (con dos presas)	130
un plato sencillo (una presa)	60
loco de cuy , un plato	60

Además venden caldo de gallina y secos de gallina

caldo de gallina, un plato	S/. 60
Seco de gallina, un plato	70

(habría sido de valor anotar los precios de los otros productos vendidos juntamente con el cuy: gallina, conejo para poder comparar con los precios del cuy.

Otro aspecto interesante habría sido el tratar de averiguar en todos los casos, cómo o de dónde los propietarios se abastecían de cuyes y los precios a los que se compraban).

## ANEXO N° 2

s-

50  
20  
30  
50  
60

50  
70

di-  
on

los  
s y

## VENTA DEL CUY ASADO RIOBAMBA

- a. Fonda: Calle 5 de Junio y Orozco (a 1/2 cuadra del parque Maldonado). Sin letrero.

### Precios

cuy asado grande con papas y salsa de maní	S/. 350
cuy asado mediano con papas y salsa de maní	200
cuy asado grande sin papas	280
plato con una presa y papas	80

Además venden: arroz, gallina, al interior de la habitación donde expenden el cuy, existe otra que es cantina.

Vendedora: "blanca" (mestiza); compradores: indios, campesinos; Atención: los días sábados y martes (días de feria).

- b. Calle Chile y Juan Montalvo, rótulo: "Platos Típicos".

### Precios

cuy asado grande con papas y salsa de maní	S/. 300
cuy asado mediano con papas y salsa de maní	250
presa (1/4) de cuy) con papas y salsa	70

Además: cantina, no adentro sino en primer plano.

Vendedora: mestiza; compradores: mestizos (no parecen campesinos); Atención: días lunes, viernes y sábado y a pedido.

- c. Fonda: Calle Pichincha y Olmedo. Sin letrero.

### Precios

un cuy asado grande con papas y salsa de maní	S/. 350
un cuy asado mediano con papas y salsa de maní	250

Además vende tortillas de papa y caucara (carne de cerdo, en la preparación algo parecida al hornado).

En una habitación interior funciona la cantina.

Vendedora: mestiza; compradores: mestizos (algunos parecen campesinos); Atención: días martes y sábado.

- d. Calles España y Carondelet (esquina). Sin rótulo solamente un pequeño cartel: "Desodorantes, brillantina, lápiz labial, shampoo, esmaltes, colas, cigarrillos". Es básicamente peluquería. Veremos más adelante como funciona.

### Precios

un cuy grande con papas y salsa de maní	S/. 300
un mediano con papas y salsa de maní (no vende por mitades ni por presas)	250

En primer plano: peluquería; dentro: salón.

Atiende únicamente los días sábados, a partir de las 6:00 pm., el resto de la semana funciona la peluquería. No venden licor. (Es un lugar de "fama", hileras de vehículos se estacionan el sábado por la tarde para comprar cuyes asados).

- e. Mercado "La Condamine". Es el único lugar donde en un mercado venden cuy asado, pero no en forma frecuente, sino de vez en cuando. La dueña de un puesto de mote trae cuando consigue los cuyes vivos a bajo precio.

#### Precios

un cuy grande con papas y salsa de maní	S/. 300
un plato de cuy (presa) y papas, hasta el precio de	50

- f. En Yaruquíes (parroquia urbana de Riobamba) venden cuyes asados en el restaurante "El Pénjamo". En la actualidad, sólo cuando se encarga con anticipación. El dueño nos manifestó que ahora por el precio del cuy no puede tenerlos asados sin garantía de consumo. Es un lugar famoso.
- g. También hemos oído que en el centro de la ciudad, en el restaurante "El Ejecutivo" preparan cuy asado a pedido de los clientes.

FERRIN, Rosa : Transformaciones en las relaciones sociales de producción: el caso de la hacienda Totorillas. Tesis: PUCE, Facultad de Economía. 1980

FRISANCHO Pineda, David : Medicina Popular e Indígena, Puno 1970

GADE, Daniel : "The Guinea Pig in Andean Folk Culture", The Geographical Review 57: 213-244. 1957

GAMARRA, Ana María : "Alimentación en el Callejón de Huaylas" en Siete Aspectos del Callejón de Huaylas, Instituto Indigenista Peruano, Lima. 1968

GILMORE, Ramond M. : "Fauna and Ethnozoology of South America", en Hand book of South American Indians, Vol. 6, Washington: Smithsonian Institution. 1950

HARARI, Raúl : Comunidad Andina y Sistemas de Salud Formal y no Formal, Tesis de Grado, Universidad Central del Ecuador. 1982

ITURRALDE, Diego : Guamote, Campesinos y Comunas, Instituto Otavaleño de Antropología, Otavalo. 1980

JACOME, Arnaldo : Proyecto de Fomento de la Crianza del cuy. Pasto: ICA-DRI. 1980

BIBLIOGRAFIA  
DEL  
PROYECTO CUYES

- LAJO, Manuel,  
ANES, Rolando y  
SAMANIEGO, Carlos  
1982. : Agricultura y Alimentación. Bases de un Nuevo Enfoque. Perú: Pontificia Universidad Católica del Perú: Fondo Editorial.
- MAG-FAO  
1981 : Manual para la Crianza de Cuyes a Nivel Casero. Ibarra: Proyecto PNUD-FAO-ECU/78/004.
- MEJIA Kesppe, Toribio  
1978 : "Causa y Alimentación de los Indios" en R. Ravines (ed.), Tecnología Andina, Instituto de Estudios Peruanos, Lima.
- MISHKIN, Bernard  
1946 : "The Contemporary Quechua", en Hand Book of South American Indians, Vol. 2, Washington: Smithsonian Institution.
- PAREDES, Irene  
( en prensa) : El Poder Alimentario en las Provincias del Ecuador, Quito, Gráficas Señal.
- PUCARA-SHAGLY  
1982 : Organización de Campesinos de "El Cuy" en Nuestra Agricultura y Ganadería. Azuay: Ediciones CECCA.
- OBLITAS Poblete, Enrique  
1971 : Magia, Hechicería y Medicina Popular Boliviana, La Paz: Ediciones Isla.
- TORRES Salcedo, Benjamín  
1977. : "Algunos Sistemas Ancestrales de Creencias y Cuidados Vinculados con el Agro", en Perú Agrario, Año 1, No. 3, octubre-noviembre, 1977.

- UNDA, René  
1983 : "La crianza casera del cuy": una experiencia de capacitación en el Proyecto DRI Salcedo, Unidad de Capacitación Cómo capacitar, Documento No. 3, Instituto Nacional de Capacitación Campesina, Ministerio de Agricultura y Ganadería. Quito 24 p.
- VALENCIA, Guillermo  
1979 . a : "Diferentes raciones alimenticias en el crecimiento, engorde, gestación y lactancia de cuyes criollos en el medio rural", Informe sobre ensayo de cuyes, PDRI Quimiag-Penipe. mim, Riobamba, julio 11 p.
- VALENCIA, Guillermo  
1979. b : "Informe de actividades sobre ensayo de cuyes", PDRI Quimiag-Penipe, mim Riobamba.
- VALENCIA ORTIZ, Guillermo  
1981 : "Diferentes raciones alimenticias en la gestación, lactancia, crecimiento, engorde de cuyes en el medio rural," ESPOCH, Facultad de Ingeniería Zootécnica, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, MAG, Dirección Zonal 8, Riobamba, 66p.
- ZALDIVAR, Marco y otros  
s/f : Manual Técnico de Producción de Cuyes, Quito: Banco Central del Ecuador- CEITA.
- WING, Elizabeth  
1975 : "La domesticación de animales en los Andes", Allpanchis, Vol. VIII, 25:44.
- LUNA, Carlos y  
MORENO, Angel : El cuy. La Molina, Universidad Agraria, Lima, 1969.