

ANTROPOLOGÍAS HECHAS EN ECUADOR

JOSÉ E. JUNCOSA B., FERNANDO GARCÍA S.,
CATALINA CAMPO I., TANIA GONZÁLEZ R.
(EDITORES)

TOMO I

ANTOLOGÍA-VOLUMEN I



ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE ANTROPOLOGÍA





**ANTROPOLOGÍAS
HECHAS EN ECUADOR**

José E. Juncosa B., Fernando García S., Catalina Campo I., Tania González R. (editores)

Antropologías hechas en Ecuador. Antología-volumen I / José E. Juncosa B., Fernando García S., Catalina Campo I., Tania González R. (Editores)

Ira. Edición en español. Asociación Latinoamericana de Antropología; editorial Abya-Yala; Universidad Politécnica Salesiana (UPS) y la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO-Ecuador), 2022

496p.; tablas.; gráficos; mapas.

ISBN:

978-9978-10-648-8 OBRA COMPLETA

978-9978-10-649-5 Volumen I

ISBN DIGITAL:

978-9978-10-653-2 OBRA COMPLETA

978-9978-10-655-6 Volumen I

Hecho el depósito legal que marca el Decreto 460 de 1995

Catalogación en la fuente – Asociación Latinoamericana de Antropología

© Asociación Latinoamericana de Antropología, 2022

© José E. Juncosa B., Fernando García S., Catalina Campo I., Tania González R. (editores), 2022

Ira Edición, 2022

Asociación Latinoamericana de Antropología

Editorial Abya-Yala

Universidad Politécnica Salesiana (UPS)

Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO-Ecuador)

Diseño de la serie: Editorial Universidad del Cauca

Fotografía de portada: *Awame, mujer waorani con mono capuchino blanco*, Bamenó, Yasuní, 2018, Franziska Muller

Diagramación: Editorial Abya-Yala

Diseño de carátula: Editorial Abya-Yala

Editor general de la colección: Eduardo Restrepo

Copy Left: los contenidos de este libro pueden ser reproducidos en todo o en parte, siempre y cuando se cite la fuente y se haga con fines académicos y no comerciales.

Edición 2022

Contenido

Prefacio

Presentación

Nota sobre la edición

1. Antropología amazónica

Dar nombres a los árboles

LAURA M. RIVAL

Un cuerpo para soñar

ANNE-GAËL BILHAUT

2. Antropología andina

El gobierno del pueblo indígena colonial

HUGO BURGOS GUEVARA

El liberalismo del temor y los indios

MERCEDES PRIETO

Las exportaciones y los viajes

JEROEN WINDMEIJER

La construcción de la comunidad indígena

LUIS ALBERTO TUAZA CASTRO

3. Antropología de la Costa

No estaban muertos andaban de parranda: percepciones
y autopercepciones de la identidad chola en la Costa ecuatoriana

SILVIA G. ÁLVAREZ

Los actores del conflicto y sus características socioculturales

PABLO MINDA

4. Antropología y lingüística

Estado del arte de la estandarización de la escritura del quichua ecuatoriano

LUIS MONTALUISA CHASIQUIZA

Sobre la fascinante objetividad

JANIS B. NUCKOLLS

5. Antropología y educación

Aportes de la antropología a las ciencias de la educación

JUAN BOTTASSO, SDB

Racismo en colegios de élite

LYDIA ANDRÉS

6. Cultura y naturaleza

Los criterios del buen vivir

PHILIPPE DESCOLA

Pidgins transespecies

EDUARDO KHON

7. Antropología, economía y desarrollo

Reciprocidad, trueque e intercambio: la moralidad del intercambio
y de los créditos

EMILIA FERRARO

Experiencias de desarrollo rural en la era neoliberal

VÍCTOR BRETÓN SOLO DE ZALDÍVAR

El viaje del chocho, una semilla ancestral: gentes y paisajes que albergan su camino

ALEXANDRA MARTÍNEZ-FLORES, GUIDO RUIVENKAMP Y JOOST JONGERDEN

Sobre los autores

Sobre las instituciones

El viaje del chocho, una semilla ancestral: gentes y paisajes que albergan su camino¹

ALEXANDRA MARTÍNEZ-FLORES, GUIDO RUIVENKAMP Y JOOST JONGERDEN

Introducción

Cuando uno sube desde la parroquia de Zumbahua hasta las faldas del volcán Quilotoa, en la provincia de Cotopaxi, Ecuador, es posible observar que los cultivos de papa (*Solanum tuberosum*), haba (*Vicia faba*), oca (*Oxalis tuberosa*), melloco (*Ullucus tuberosus*) y cebada se ubican en tierras buenas que están entre 2500 y 2800 msnm. Entre 2800 y 3800 metros, el lupino (*Lupinus mutabilis Sweet*), una leguminosa comestible, es plantada generalmente en los terrenos más altos de los agricultores indígenas y muchas veces intercalada con los pajonales. Hasta finales de la década de 1980, el lupino fue objeto de prejuicio racial y social. Había sido domesticado en algún momento antes de la llegada de los incas y ciertamente hay evidencia de su uso en Ecuador durante el periodo colonial temprano y a lo largo de los tres siglos de la dominación española en la región andina (Martínez-Flores, 2015). Debido a su origen indígena andino y su raro uso en las áreas urbanas, estaba visto por los consumidores de la clase media urbana como una comida que solo era apropiada para indígenas y pobres. De alguna manera, esta percepción ha cambiado en la actualidad, porque ha sido producido comercialmente, promovido y adaptado culturalmente por consumidores interesados en salud y ecología. De tal manera, que el lupino se convirtió en una especialidad gastronómica y una comida saludable.

1 Artículo de la revista *Culture, Agriculture, Food and Environment: The Journal of Culture and Agriculture*, junio 2017, 39(1): 4-14.



Figura 1. Camino de Zumbahua a Guayama.

“Lupino paisano” no solo es el nombre de una planta, es también una red alimentaria. Para explicar lo que nosotros entendemos como “red alimentaria”, debemos contrastarla con una cadena productiva. De acuerdo con Murdoch (2000, pp. 409-410) y basándonos en la perspectiva de la economía política, las cadenas productivas relacionan técnica y económicamente a la producción, procesamiento, comercialización y consumo, ellas pueden estar ya establecidas por las corporaciones multinacionales, las cuales marginan severamente a los campesinos. En cambio, las redes alimentarias (*food networks*) operan fuera de las estructuras formales y no son de propiedad privada. Whatmore y Thorne (2003) sugieren que un mejor entendimiento de las redes agroalimentarias puede darse si nos apartamos de una perspectiva unidimensional que alude solamente a lo económico y político, y más bien examinamos los integrantes sociales y naturales, así como su capacidad de producir y consumir alimentos locales y regionales. Estos autores proponen reemplazar la perspectiva de la economía política con la teoría del actor-red, en la cual los integrantes humanos y no humanos pueden ser incorporados en el análisis.

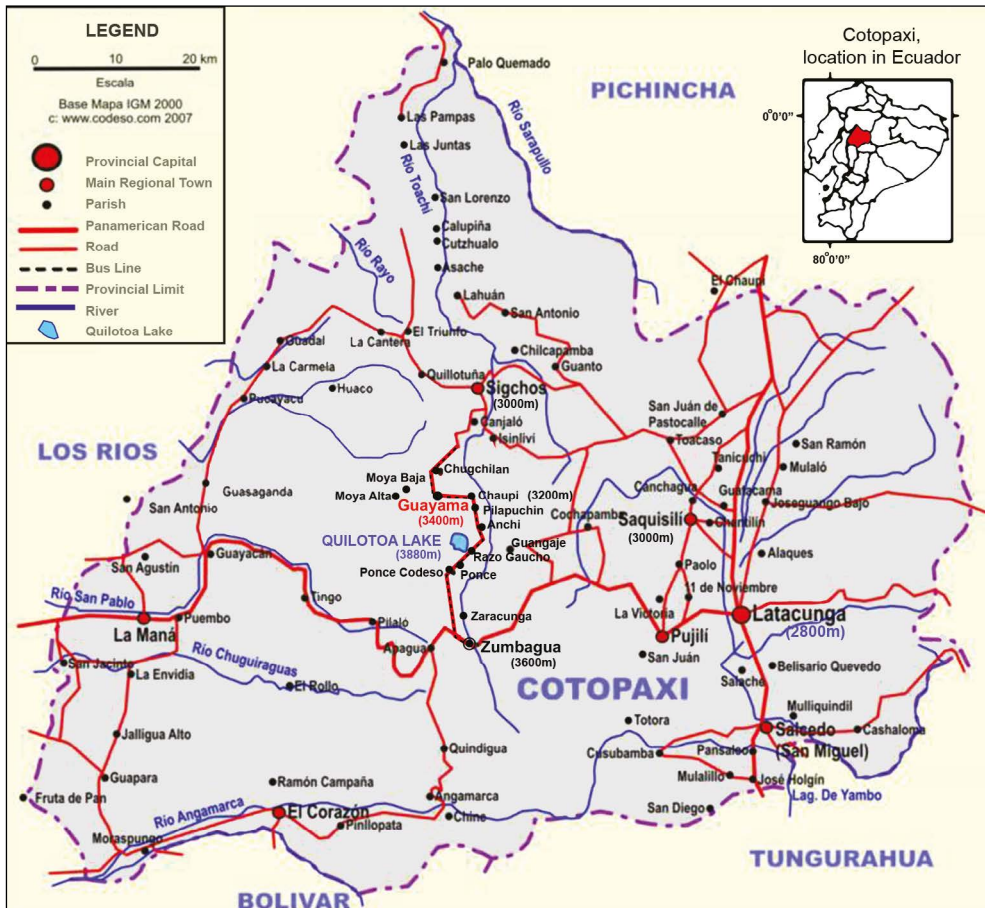


Figura 2. Localización de Guayama, provincia de Cotopaxi.

En los Andes, muy poca investigación se ha realizado sobre la dinámica de la producción de alimentos desde un enfoque de las redes alimentarias (*food networks*). Sin embargo, existen estudios etnográficos e históricos importantes sobre el abastecimiento de alimentos y la agricultura en la región. Los trabajos preliminares de Alberti y Meyer (1974) y Orlove (1977, 1986) y el más reciente estudio de Meyer (2002) nos proporcionan ejemplos de cómo la producción agrícola y el aprovisionamiento de alimentos son el resultado de la participación de plantas, animales y personas. Con respecto a la producción campesina, tanto local como regional, autores como Larson y Harris (1995) y Weismantel (2001) sobre la región andina en general y Hugo Burgos (1970) sobre Ecuador, muestran que los indígenas, especialmente las mujeres, han estado ligadas a la elaboración y comercio de alimentos a lo largo de los siglos de la dominación española y luego en la República.

Sin embargo, estos estudios no muestran la producción, elaboración y comercialización de alimentos en los Andes como un proceso diacrónico e interrelacionado, en el los mercados indígenas y medio ambiente, contribuyen a la producción y el consumo de los alimentos locales y regionales. Pensamos que estos estudios tienen dos características que han limitado su análisis en las redes alimentarias andinas: 1) el objeto de estudio son las unidades domésticas o a las comunidades en las cuales los foráneos raramente se integran y 2) es un enfoque analítico basado en dicotomías establecidas, como considerar a estos mercados sea como capitalistas precarios o como formas de resistencia al comercio. Adicionalmente, hay dos razones más por las que analizamos la red alimentaria del lupino: por el valor nutricional del chocho como una planta rica en proteína y por la contribución de estas redes a la soberanía alimentaria.

Hemos identificado tres redes de alimentos del lupino en Ecuador: el lupino paisano,² el lupino *chawcha* y el lupino peruano. Las redes alimentarias del lupino paisano se extienden desde los Altos Andes, la mayor área de la producción de la variedad autóctona cultivada por los agricultores indígenas, hasta los lugares en los mercados urbanos, en donde las mujeres que lo procesan juegan un papel importante. La red del lupino *chawcha* está basada en un cultivar de lupino, una nueva semilla generada por el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIAP). Está ubicada en los valles de la región andina y está compuesta mayoritariamente de agricultores mestizos. Esta red une microempresas que procesan el lupino en los valles con las cadenas de supermercados y el consumo de las clases medias en las ciudades. Por último, la red del lupino peruano está constituida por importaciones ilegales del lupino que llegan a Ecuador desde los Andes peruanos.

Nuestro análisis estudia la red del lupino paisano porque esta red funciona de una manera diferente, fundamentalmente por los orígenes culturales y ecológicos. Esto implica la producción de los indígenas de una variedad autóctona de lupino denominado “paisano”, como un cultivo comercial en la Sierra, en donde usualmente se le identifica con su nombre kichwa de *tawri*.³ Nuestra investigación nos lleva por un itinerario que comienza en Guayama San Pedro, una población en la Sierra, en la provincia de Cotopaxi, en donde el lupino crece y es cultivado. Luego, seguimos a la ruta del *tawri* cuando es vendido a los intermediarios en los pequeños mercados serranos (Zumbahua y Chugchilán) y en los centros urbanos de los valles (Latacunga y Saquisilí), donde las mujeres mestizas procesan el lupino y lo transforman en un alimento comestible que se expende para consumo interno y es identificado con el nombre de chocho. Finalmente, el lupino regresa a las

2 “Paisano” es el nombre usado por los indígenas para referirse al lupino autóctono lo que significa “una persona que vive y trabaja en el campo” (Real Academia de la Lengua Española).

3 Kichwa es un dialecto de quechua, una lengua precolombina usada en regiones de Ecuador y Colombia.

tierras altas, su lugar de origen, cuando los indígenas compran el chocho en los mercados de los valles, ocasionalmente para su consumo, pero especialmente para usarlo como un regalo, *wanlla*, el cual tiene un significado cultural específico. Por lo tanto, nuestra trayectoria nos lleva a través del territorio de la red, desde las zonas altas a los ámbitos urbanos y nuevamente de regreso.

La provincia de Cotopaxi fue seleccionada para hacer la investigación porque es una de las tres provincias con una producción relativamente grande de lupino en Ecuador (Junovich, 2003). Además, porque varios intermediarios de los centros urbanos identificaron esta área de estudio como el lugar en donde la variedad autóctona es producida. En este artículo usamos investigación etnográfica, basada en la teoría del actor-red (ANT) de Bruno Latour y de Tim Ingold su modelo relacional con la intención de rastrear los caminos por los cuales el lupino paisano opera como una red alimentaria naturaleza-cultura. Entonces, analizamos la red en donde hay diversos actantes (humanos y no humanos), organizados en relaciones horizontales (no jerárquicas) y caracterizados por su propia regeneración (autosuficiente). Durante el descenso desde los páramos el lupino paisano hace asociaciones de manera rizomática (Deleuze y Guattari, 1987, p. 7), vinculándose en su trayectoria con varias entidades. Demostramos esto, primero, al rastrear dos principales grupos de “alianzas” entre los actantes que generan horizontalidad, entre los agricultores y las semillas, y entre los productores y los comerciantes; segundo, miramos cómo los cambios de los significados entre los actores y los espacios permiten recrear la red; finalmente, discutimos lo que entendemos como redes agroalimentarias y lo que esto implica para el estudio de la cultura local y su relación con los alimentos andinos.

Metodología

El trabajo etnográfico en el cual este artículo involucró seguir y mapear los varios vínculos de la red del lupino paisano. Fue realizado entre 2007 y 2008 por Alexandra Martínez (A. M.), comenzó en Guayama San Pedro, una pequeña comunidad indígena (mayoritariamente de habla kichwa y algo de español) de 150 familias en la provincia de Cotopaxi (3500 msnm) y terminó en el mercado de Saquisilí (2943 msnm), a unos 80 km de Guayama San Pedro y en Latacunga (2784 msnm). Ambas ciudades están localizadas en el valle interandino en donde el lupino es procesado y consumido.

A. M. llegó a Guayama a través de contactos con un líder de la comunidad y con la promesa de que su estudio se enfocaría solamente en los temas agrícolas, particularmente, el lupino. Su primera estadía extensa en Guayama fue entre diciembre de 2007 y febrero de 2008, durante la temporada de siembra. Luego, A. M. regresó para la temporada de cosecha en julio de 2008 y vivió con una familia que se dedicaba a la agricultura. Por eso, ella pudo ser parte de las labores agrícolas

de la familia, que es esencialmente un trabajo femenino en esa comunidad. La participación en la vida cotidiana de la comunidad le demostró que, para entender la ruta tomada por el lupino, necesitaba acompañar a aquellos que hacían este trayecto, tanto a pie como en bus, con el objeto de vender la semilla en las poblaciones de Zumbahua y Chugchilán, y en la ciudad de Latacunga.⁴ Esta familia fue primordial para encontrar otros vínculos en la red, los cuales incluían varios productores de lupino y personas mayores, que ya no producían pero que están considerados como “buenos agricultores”. “Nuestras conversaciones, en español, usualmente en el trabajo o en el hogar, fueron siempre sobre agricultura, especialmente los aspectos agronómicos del lupino, su preservación y su lucro, y sobre nutrición, cultivos y cuidado de animales”.

Durante el tiempo de la cosecha, A. M. fue a los mercados indígenas en Zumbahua y Chugchilán. Estos viajes fueron particularmente importantes porque la gente de Guayama tenía contactos permanentes con personas de otras comunidades e intermediarios y con los choferes de camiones útiles para regresar a Guayama cuando no había servicio de buses. A. M. tuvo el papel de observador participante en conversaciones informales.

A finales de 2008, A. M. hizo el trabajo de campo en centros urbanos más grandes. Inició conversaciones con los dueños de tiendas o graneros, con la ayuda de uno de los productores de Guayama. Estos informantes le ofrecieron respuestas concretas a preguntas directas. De tal manera, que las conversaciones tenían detalles sobre de dónde eran las semillas que compraban, sus tipos y los precios. La información que obtuvo A. M. fue valiosa pero limitada.

Luego, A. M. siguió la semilla de lupino desde las zonas de producción y comercialización hasta el mercado de El Salto en Latacunga y el mercado semanal de Saquisilí donde las mujeres procesaban este producto para convertirlo en chocho, que es comestible. Adicionalmente, el contacto con la familia le permitió establecer un nexo personal con la ama de casa que, por muchos años, había procesado el lupino y vendido alimentos en varios mercados.

Los hombres y mujeres de Guayama y la planta del lupino paisano son actantes que comparten un espacio ecológico e histórico: el páramo. La relación establecida entre estos actantes es el resultado de la repuesta de la gente de Guayama a la historia, al crecimiento de la planta, y a la historia de las concepciones agrícolas de los hacendados.

4 Latacunga: población c. 51 000, Zumbahua: población c. 12 000 y Chugchilán: población c. 6000 (Censo 2001).

Hombres y mujeres de Guayama y el lupino paisano: una primera alianza de red

Al seleccionar la semilla, las personas dan prioridad a la procedencia y comportamiento de las plantas. La semilla que ordinariamente se siembra es reconocida como una semilla de los “antepasados”, de los abuelos y puede ser llamada *chocho paisano* o simplemente *tawri*. Así como toda la familia y su pasado son evaluados cuando se los considera parientes potenciales en el caso de una propuesta de matrimonio, las plantas también son valoradas de acuerdo a sus historias. De hecho, hay un paralelismo claro entre el cuidado dado a las semillas que son seleccionadas y plantadas, y unas reglas estrictas sobre las prácticas tradicionales del matrimonio, que han sido cumplidas hasta hace una generación en la región de Chugchilán y Zumbahua; en ambos casos, las personas/semillas de la comunidad son preferidas, debido a que su origen y el de la familia son conocidos.⁵ En efecto, la mayoría de agricultores prefieren utilizar su propia semilla de lupino o la de sus vecinos cercanos, precisamente porque pueden estar seguros de su origen y desarrollo en el clima extremo de Guayama. Por ejemplo, don Daniel mostró a A. M. la semilla que iba a plantar en febrero. Esta había sido comprada hace dos años a su vecino que vivía en frente a su casa y de esta manera sabía que esa variedad resistiría los vientos y sería más productiva.



Figura 3. Siembra de lupino intercalada con pasto.

5 Conversaciones con personas mayores confirmaron que el matrimonio tradicional preferido es endogámico (dentro de la comunidad).



Figura 4. Siembra de lupino intercalada con otros cultivos.

De acuerdo con los agricultores, la semilla puede ser acostumbrada o enseñada, lo que significa que debe ser habituada a crecer y dar fruto en las condiciones de Guayama. Podemos ilustrar eso con la siguiente experiencia: dos de los agricultores más jóvenes sembraron con semillas que habían adquirido en Angamarca, una parroquia rural cerca de Zumbahua, con características climáticas muy similares a Guayama, explicaron que esta semilla fue acostumbrada. Uno de ellos dijo que había viajado a Angamarca para estar seguro que las plantas fueran fuertes, lo que implicaba que esta semilla para ser seleccionada y sembrada debía tener ciertas cualidades morfológicas. Ser fuerte, explicaba, significaba que las ramas no se rompan por el viento o que las flores no se caigan fácilmente; la semilla tiene que ser acostumbrada a las enfermedades locales, pestes y factores ambientales adversos como las heladas. De hecho, si sobrevive en las difíciles condiciones del páramo, es un paisano verdadero.

Tanto los dos productores jóvenes de mayor escala de Guayama como las personas mayores, valoran el lupino por su resistencia al frío y a los vientos, y porque su cultivo requiere poco trabajo: “El chocho no se derriba con los vientos de verano” dijo el agricultor Osorio. “Es resistente, los vientos fuertes hacen caer a las flores,

pero no a todas”. Otro agricultor: “Pucha [dijo desdeñosamente] algunos allá abajo [señalando a Guayama] usan la nueva [la nueva variedad, *chawcha*], pero a mí no me gusta; con el viento las flores se caen, no puede soportar el viento, se ven bonitas, pero luego desaparecen”.

En general, el lupino paisano es sembrado en el páramo o cultivado en las tierras más bajas en asociación con cultivos de subsistencia. El lupino paisano plantado en las zonas altas se espera que crezca favorablemente junto a hierbas como *Calamagrostis intermedia*. Usualmente alcanza una altura de 150 cm y sus ramas son muy robustas. Se espera que estas plantas, como las personas, sean fuertes, capaces de resistir, crecer y prosperar en condiciones climáticas desfavorables. Un día, por ejemplo, durante una minga,⁶ un líder de la comunidad vio a A. M. congelada por el frío, el viento y la lluvia, y bromeó: “Nosotros somos como el *tawri*; aquí, nosotros vivimos con el viento y la lluvia”.

En los campos agrícolas, el lupino paisano sembrado junto o en rotación con cebada, habas, el lupino es plantado en el rastrojo de las habas. Cuando son cultivos intercalados, el lupino crece junto al maíz, la oca, el melloco o la papa. Cuando estos cultivos son tiernos pueden ser atacados por pestes y enfermedades o pueden ser sensibles a los cambios abruptos de temperaturas (como heladas o granizadas). Para prevenir o paliar estos problemas, la gente los deshierba regular y puntualmente, se aplican fertilizantes orgánicos para mejorar el suelo y se utiliza un pesticida. Cuando los agricultores consideran que los cultivos han crecido lo suficiente y pueden sobrevivir, el lupino es sembrado y después de esto ya no se lo deshierba ni se presta ninguna atención a los cultivos.

Esta falta de atención revela que la meta de aquellos que cultivan el lupino es solo establecer las condiciones iniciales para su desarrollo. El cultivo del lupino es visto como una actividad simple, como don Manuel Iracunga indicó: “Comer [lupino] es un poco difícil porque tienes que cocinarlo, lavarlo y desaguarlo; pero cultivarlo, usted sabe, se planta luego crece y crece por sí solo, más tarde las flores aparecen y luego producen el grano y cuando está seco, cosechamos”. Don José Miguel Pucha, que cultiva lupino en el páramo, coincidió y resumió muy bien la posición que muchos agricultores en Guayama tienen: “Dios, naturaleza y trabajo son todo lo que *tawri* necesita”.

Sin embargo, el cultivo del lupino genera una cooperación activa entre los humanos y los no humanos. No es solo sobre la imposición de la fuerza mecánica, sino también implica aplicar conocimientos, ya sea como un arte o como una destreza (Ingold, 2000). Las personas necesitan saber sobre la calidad de las semillas, el momento apropiado para sembrar, el número de semillas que se debe poner en cada hueco, y la calidad y humedad de la tierra para determinar la presión que se

6 Una tradición de servicio social comunitario.

debe aplicar en el momento de apisonar. Las labores agrícolas son caracterizadas por un ritmo y delicadeza particular, solo así se puede facilitar que el lupino crezca y evitar destruir las otras plantas.

La cosecha del lupino puede ser considerada como “una actividad de recolección y de ensamblaje” (Ingold, 2000). En Guayama, esta cosecha no reúne grandes grupos de parientes, amigos o trabajadores, como el caso de la cosecha de papas; tampoco requiere rituales practicados en los valles andinos, como los que se emplean en el cultivo del maíz (Gose, 2004, pp. 146-164). Por el contrario, solo se elige y se recoge los granos. Como la vaina del lupino tiene una fructificación escalonada, la cosecha es en tiempos sucesivos y por lo tanto, requiere de pocos miembros de la familia. Estos miembros, usualmente mujeres, van a los campos o al páramo solas o acompañadas por sus hijos. La cosecha es rápida y está asociada a actividades sociales mínimas, sin ceremonias y sin ninguna comida especial. Cada persona elige una fila de plantas, escoge lo que está maduro, cosecha y regresa a casa.



Figura 5. Lupino listo para ser cosechado.



Figura 6. Cosecha de lupino.

Los agricultores de Guayama no consideran al lupino como una fuente principal de alimento. En contraste a alimentos como la máchica⁷ o las papas, el lupino es identificado como un cultivo comercial y no es tanto para el consumo. “Nosotros comemos una o dos veces al año” dijo doña Elisa. Además, confirmó que, en Guayama, los cultivos como papas o cebada, que son fundamentales para su dieta, reciben mucha más inversión en tiempo y recursos, una observación que coincide con lo que Meyer ha anotado (2002, p. 206) en otros lugares en la región andina.

7 La máchica es una harina de cebada con la cual se prepara una colada dulce; al igual que en Zumbahua (Weismantel, 1994, pp. 208-209), en Guayama es servida en la mañana o en la noche.

Weismantel (1988, pp. 92-95) también explica que las papas en Zumbahua son el principal alimento, “el rey de los alimentos en Zumbahua”. De hecho, otros tubérculos son parte de la dieta, pero no tienen el estatus de las papas, mientras que la cebada también es importante, especialmente para familias pobres, como lo confirma la popularidad del uso de la máchica.

En conversaciones sobre cultivos con los habitantes de Guayama, los agricultores más expertos se refieren al lupino como un generador de dinero. Cuando hablan sobre las papas, hacen referencia a las variedades y formas de clasificación, al nivel de producción en años anteriores y la cantidad de fertilizantes y pesticidas que deberían ser usados. Cuando hablan del lupino, se enfocan en los precios de los mercados, la baja inversión requerida, en el poco cuidado que las plantas necesitan y (contradictoriamente) los bajos niveles de producción debido a las enfermedades. Cuando A. M. preguntó si la cosecha fue para alimento familiar, por ejemplo, el señor Chaluisa, un agricultor respondió: “Nosotros preferimos vender el chocho. Sí, comemos, pero no mucho; cuando queremos servirnos, lo compramos”.

En Guayama, la asociación de la semilla de lupino con ingresos y no con el autoconsumo, ha permitido a algunos agricultores, especialmente a los más jóvenes, cambiar a cultivares de maduración temprana como la producida por INIAP (Martínez, 2015). Ellos argumentan que la mala calidad del lupino paisano dificulta su posicionamiento en el mercado y que, al sembrar la nueva variedad, cuyo ciclo de crecimiento es más corto, ofrece la posibilidad de evitar los inviernos y las heladas, por tanto, mejorar la calidad de la semilla y acceder a otros mercados. De acuerdo con uno de ellos, “El lupino es rentable, pero tiene que ser tratado antes de que sea sembrado, caso contrario, es atacado por una plaga tardía”. De hecho, los dos productores más grandes de lupino en Guayama son agricultores jóvenes que han incorporado tecnología moderna (el nuevo cultivar, fertilizantes, pesticidas y un tractor) en la siembra y cosecha.

Un elemento histórico significativo que puede ayudar a explicar la relación particular de los agricultores con el lupino, es el hecho de que, aunque las tecnologías del desarrollo agrícola se originaron en las haciendas, el cultivo del lupino se desarrolló fuera de estos centros rurales.⁸ En el libro *La agricultura ecuatoriana*, escrito a principios del siglo pasado por Luis A. Martínez (1903, p. 243), se describen las prácticas del cultivo del lupino de una manera similar a lo que hemos explicado en este artículo. Martínez sugiere que los hacendados usan el lupino para reparar el nitrógeno en los suelos arenosos y así recomiendan su uso como un fertilizante

8 En América Latina las haciendas eran grandes propiedades de familias (muchas ocupaban más de una zona ecológica) destinadas a agricultura y pastoreo, donde la tierra era explotada a través de la fuerza de trabajo cautiva (indígena y afroamericana). Ver el trabajo de Crain (2009) sobre la comunidad andina ecuatoriana para el papel de las haciendas en la implantación de la agricultura moderna (y la resistencia de mujeres indígenas a esos cambios).

natural. Explica que, para los indígenas, es un alimento apetitoso, que se mezcla con sal y ají y se sirve frío.

Las personas mayores de Guayama San Pedro recuerdan que durante el tiempo de la hacienda (aproximadamente entre el siglo XVIII hasta la reforma agraria de 1964), las familias que vivían en las haciendas no podían cultivar el lupino, mientras que sus parientes que vivían en las cercanías, en comunidades libres, podían y lo hacían.⁹ El resultado fue que el lupino se desarrolló en espacios externos a la lógica de las haciendas, al desarrollo tecnológico y económico de la agricultura moderna y a las políticas estatales de fitomejoramiento (Martínez-Flores, 2015). Don Joselino Auz evidencia este contraste: “En esa hacienda [señalando], nunca plantamos chocho. Recuerdo que mi papá en ese entonces sí, plantaba chocho: allí en la comunidad no había trabajo de siembra; solo se hacía un hueco y se plantaba”.

Sí, como los agricultores en Guayama declaran, la semilla del lupino paisano es de “los antepasados” y no difiere grandemente de las semillas silvestres, entonces, esto no es una coincidencia, es el resultado de una relación específica entre dos actantes como compañeros participantes en el mundo. De tal manera, el desempeño particular del lupino paisano es un resultado directo de la morfología (que reside en su habilidad de vivir en los páramos y sobrevivir en varias enfermedades) actual de semilla del lupino paisano y de la práctica general de no intervención de los indígenas en el proceso de domesticación (Ingold, 2000, p. 87; Rival, 2004, p. 99).

Conocidos: la segunda alianza de red

La segunda alianza analizada aquí es entre agricultores indígenas y comerciantes o conocidos. La palabra en español “conocido” especifica a una persona con quien uno tiene contacto o comunicación, pero no amistad. En el caso de la relación entre agricultores y comerciantes son conocidos entre ellos a lo largo del tiempo. Estos conocidos son pequeños y grandes comerciantes de granos como cebada, trigo, lupino, arvejas y lentejas. Constituyen una población mestiza heterogénea.¹⁰ De hecho, al comerciar productos de la Sierra, los indígenas que trabajan en los pueblos y ciudades cercanas ganan prestigio e ingresos y como resultado, comienzan a identificarse a sí mismos como mestizos (Harris, 1995, p. 375). De acuerdo con Ferraro (2006, p. 27), la categoría de mestizo ha sido históricamente

9 Estos asentamientos libres históricos fuera de la hacienda son de propiedad indígena, así como también la administración de los valores individuales o colectivos, especialmente en la tierra; ver Emilia Ferraro (2004, p. 62).

10 En el binario racial del europeo-indígena andino que establece las desigualdades económicas y las jerarquías sociales (Weismantel, 2001, pp. xxx-xxxi) personas como choferes de los camiones y tenderos que adquieren riqueza entran en una categoría media y se convierten en “mestizos”.

ligada al comercio, porque se asumía que los indígenas no podían ser comerciantes. Entonces, los comerciantes de granos, los agricultores y el lupino están entrelazados no solo en el contexto del mercado contemporáneo, enfocado en las transacciones mercantiles, sino también por sus relaciones de clase social, unidas a la historia de la hacienda (Guerrero, 1991, p. 273; Ferraro, 2004, p. 90).



Figura 7. Mujer comerciante de granos.



Figura 8. Lupino paisano es revisado en el mercado de Chugchilán.

Las políticas estatales y de las organizaciones no gubernamentales (ONG) a menudo consideran al intermediario como la fuente de la explotación de los campesinos, debido a que tienen el control del comercio de los productos y, por lo tanto, tienen una posición de poder dominante. Esta perspectiva es asumida por las iniciativas del “comercio justo” que han propuesto eliminar a los intermediarios para disminuir su papel de explotador. Sin embargo, nosotros argumentamos que, en el caso del lupino paisano, los intermediarios realmente no controlan las transacciones comerciales, debido a dos características de la dinámica de la red. Primero, los campesinos pueden cambiar el recorrido de la red, lo que previene que haya un control completo del mercado por parte de intermediarios. Segundo, la transformación mutua de productores e intermediarios en “conocidos” obliga a las dos partes a entrar en relaciones de reciprocidad.

Después de que el lupino es cosechado en Guayama, las personas generalmente tratan de venderlo lo más rápido posible en cualquier lugar que sea más fácil y al mejor precio que se pueda obtener. No hay una sola forma de vincularse con los mercados y los productores trabajan para establecer una variedad de conexiones y opciones de venta, y de ese modo obtener una mejor rentabilidad de sus cultivos. Algunas veces venden el lupino en su parroquia o comunidad, pero muy a menudo

lo hacen en otras localidades, ya sea en la ciudad de Latacunga o en los pueblos aledaños de Zumbahua o Chugchilán.

La decisión de donde vender es tomada por los miembros mayores de la familia y está basada no solo en el precio y la cantidad de lupino sino también en cuán rápido el dinero puede ser obtenido. En el mismo Guayama, la presencia de comerciantes es estacional; generalmente aparecen en sus camionetas en tiempos de cosecha y compran el lupino a un precio más bajo que el que se ofrecería en los mercados del valle urbano o en los pueblos cercanos.

La comercialización fuera del pueblo recae en los miembros masculinos de la familia, pocas mujeres hacen este trabajo. La venta del lupino en Latacunga es generalmente realizada por hombres con suficiente español y ocurre cuando el precio ofrecido en el mercado del valle es más alto con respecto al de los pueblos pequeños de la Sierra o cuando los agricultores tienen alguna adversidad y necesitan dinero inmediatamente. Cuando la diferencia del precio no es tan grande, los agricultores de Guayama prefieren vender en Chugchilán y Zumbahua porque los comerciantes que vienen a estos mercados no rechazan la mala calidad del lupino paisano y compran cualquier cantidad, por pequeña que sea.

Por lo general, a menor calidad o cantidad, menor precio, siendo el punto de referencia para los precios y la calidad el lupino *chawcha* (el nuevo cultivar desarrollado por el INIAP), la ventaja es que siempre es posible vender la semilla. Aparentemente, esta práctica beneficia tanto a los comerciantes como a los productores. De acuerdo con productores de Guayama, estas transacciones aseguran la venta del lupino paisano, cuya calidad se ha deteriorado en años recientes. Y como los conocidos aceptan cualquier cantidad de lupino, las personas mayores o muy pobres pueden vender cantidades de 5 kg. En contraste, en Latacunga o Saquisilí las ventas del lupino comienzan en los 13 kg aproximadamente una arroba. Por lo tanto, de acuerdo con agricultores, vender lupino en los pueblos pequeños serranos ofrece recompensas económicas.

Además, tanto productores como intermediarios, trabajan para profundizar sus relaciones entre ellos durante las negociaciones en los mercados de Zumbahua y Chugchilán, y al mismo tiempo tratan de incrementar el número de personas que pueden ser contadas como conocidos. Si las relaciones de los conocidos se estrechan, los agricultores indígenas pueden buscar establecer una relación de parentesco ritual a través del compadrazgo.¹¹ Ambos tipos de relaciones, la de los conocidos y la del compadrazgo, implican reciprocidad en la que derechos y deberes son asumidos y realizados de acuerdo con género, edad y estatus de

11 Literalmente “co-paternidad”, la institución social del compadrazgo in la zona andina es un “mecanismo a través del cual individuos y grupos crean relaciones sociales selladas por una ceremonia ritual” (Ferraro, 2204, p. 65).

parentesco de cada parte (Ferraro, 2006, p. 31). Por lo tanto, una persona puede trabajar con más comerciantes y por tanto ser más independiente, no solo tiene más contactos, sino también estos son más cercanos.

En Zumbahua y Chugchilán los agricultores se sienten obligados a vender su lupino a sus conocidos, que a su vez ofrecen nuevos contactos con las personas ligadas a varias ONG, instituciones médicas o (otras) instituciones estatales. A menudo, debido al deficiente sistema de transporte público en el área de Guayama, los comerciantes llevaban a las personas que viven en los alrededores. Esto no ofrece ni seguridad, ni comodidad y es un servicio por el cual las personas tienen que pagar, sin embargo, los comerciantes piensan que están actuando con reciprocidad y esperan que los agricultores les vendan el lupino por los servicios prestados.¹²

En suma, argumentamos que los comerciantes intermediarios no controlan la red del lupino paisano, primero, porque los agricultores pueden crear otras redes, y segundo, porque las alianzas establecidas con conocidos funcionan para garantizar que se obtengan beneficios mutuos. Adicionalmente, hay un estímulo constante para formar nuevas alianzas y alentar a otros para que lleguen a ser conocidos, lo cual refuerza la naturaleza autónoma u horizontal (no jerárquica) de la red.

Las traducciones y el papel del espacio

Al transformarse en una mercancía, el lupino viaja desde el páramo y las parcelas agrícolas a los mercados ubicados en los valles. Cuando llega allí, es llevado a los hogares y cocinas de las mujeres mestizas, en donde se transforma nuevamente. Desde ANT, la noción de “traducción” es presentada como un proceso que genera un cierto tipo de orden, ciertos tipos de asociaciones y que transforma algunas entidades en otras (Latour, 2007, p. 108; Law, 1992, p. 386).

Argumentamos que el cambio de ubicación desde el páramo a los valles y el proceso técnico del desaguado, realizado por mujeres de los valles, provoca cambios biofísicos, semióticos y geográficos en determinados actantes. En otras palabras, la llegada del lupino a los valles y su entrada en la cocina de las mujeres desencadena un proceso de traducción. La semilla de lupino se transforma en un producto alimenticio de alto valor (chocho), las amas de casa se convierten en vendedoras de alimentos y el chocho como mercancía se traduce en una (*wanlla*).

12 Al analizar la redistribución comunal en las comunidades de la hacienda (Guerrero, 1991, p. 179) específicamente indica que la reciprocidad es un “deber” entendido en términos de reconocimiento y devolución.

De *tawri* (lupino) a chocho



Figura 9. Cocción y desaguado del lupino.

Después de su procesamiento, el *tawri* o lupino, duro y amargo, se convierte en el chocho, una especie de frijol blando, de color blanco marfil con un olor suave y un sabor que algunas personas encuentran dulce. Con este proceso biotecnológico, se produce un alimento, se incrementa el valor económico de la semilla de lupino y además, su valor cultural se transforma.

Al estudiar la transformación del *tawri* en chocho, nos centramos en el uso de herramientas sencillas y prestamos atención a la interrelación de estas herramientas con el trabajo de las mujeres y la traducción de la semilla de *tawri* en un plato de chocho cuando llega a los vendedores de los mercados. MacKenzie y Wajcman (2006, p. 3) presentan una noción amplia de tecnología cuando aseveran que “todo en nuestras vidas está entrelazado con tecnologías, desde herramientas simples hasta grandes sistemas técnicos”. Esta percepción nos ayuda a entender la relevancia del trabajo de mujeres en el proceso de crear un lupino comestible. En este caso, distinguimos dos maneras por las cuales el lupino es transformado: por las destrezas

y capacidades de las mujeres (la técnica) en la red del lupino paisano versus un cuerpo de conocimiento generalizado (tecnología implementada por el INIAP) en el contexto del lupino *chawcha*¹³ (Martínez-Flores, 2015).

En el primer caso, la transformación del *tawri* a chocho se lleva a cabo a través de la interacción de técnicas que son “constituidas en la presencia de una artesano/a en su ambiente” (Ingold, 2000, p. 291). Esto claramente es muy diferente del mejoramiento selectivo realizado por los centros de investigación agrícola en los laboratorios o en el campo, para lograr características específicas en la planta, productividad, resistencia a enfermedades y procesos de desaguado más complejos.

Cuando nos enfocamos en las mujeres que procesan, nos concentramos en la técnica en lugar de la tecnología. Las investigaciones han demostrado cómo, en un contexto de la vida cotidiana, las técnicas de procesamiento de los alimentos y el mercado están interrelacionados y producen cambios en la constitución de diferentes entidades (Seligman, 1989, 2001; Sikkiink, 2001). En este caso, el trabajo de las mujeres que procesan el lupino comienza con el remojo de las semillas (ahora granos) por dos días en una gran olla con agua, en el corredor cerca de la cocina.

El segundo paso empieza cuando el lupino entra en la cocina luego del remojo, en donde la olla se pone en el fuego y los granos se hierven por una o dos horas. En la cocina, el procesamiento del chocho es acompañado con la preparación del mote (un tipo de maíz blanco), el fréjol y la carne de cerdo, que complementan el plato que se vende en el mercado. El tercer paso es el desaguado, doña Margarita, una mujer que procesa en el barrio de El Salto, explicaba que cuando el desaguado se termina con agua corriente, los granos están usualmente listos en tres o cuatro días, pero cuando se usa el agua de la llave, esta debe cambiarse una vez al día y el proceso toma una semana.

A través de conversaciones con las mujeres que procesan como doña Margarita, es posible darse cuenta que el conocimiento sobre el procesamiento del lupino no está confinado a la cocina. Las mujeres fácilmente reconocen algunas variedades locales de esa semilla, los tiempos de cocción que se necesitan para cada una de las variedades y, por el color, el tiempo que ha estado almacenado. También saben sobre las propiedades nutricionales del lupino. La mayoría de mujeres dice que comer chocho ayuda a fortalecer los huesos, por tanto, es saludable para los niños y para las personas mayores.

En el momento que el lupino preparado sale de la cocina, en donde se ha procesado, hacia el mercado, se transforma a un alimento mestizo altamente valorado. Para explicar mejor este proceso de transformación, nos referimos a lo discutido por De la Cadena (1995, pp. 338-342), sobre cómo las valorizaciones del trabajo de las

13 La tecnología usada en el tratamiento del lupino *chawcha* es descrita en el manual (INIAP, 2001).

mujeres están expresadas en términos de género y jerarquías étnicas. En su trabajo en Chitapampa, Perú, De la Cadena demuestra cómo las mujeres indígenas son consideradas por los urbanos como personas sin mucho conocimiento sobre cocina, mientras que las mujeres mestizas son valoradas como “muy buenas cocineras” y apreciadas en las fiestas de la comunidad. Con estas consideraciones, argumentamos que el lupino adquiere prestigio como una sabrosa comida mestiza porque entra en las cocinas de los valles, en donde puede ser preparado por mujeres mestizas y servido junto con otros alimentos apreciados como mote, maíz y algunas veces cerdo, una combinación en la dieta de la región andina que es muy valorada.

De amas de casa a vendedoras de comida

La entrada de las mujeres en el mercado genera nuevas alianzas entre el lupino y las personas, y también modifica las identidades de las mujeres, desde amas de casa a vendedoras y proveedoras (Seligman, 1989, 2001; Sikkiink, 2001). Esto constituye una segunda manera en la que los actantes de la red son transformados.

En las provincias del centro y norte del Ecuador, durante la primera mitad del siglo XX, el procesamiento de ciertos alimentos, particularmente la trituration de granos para convertirlos en harina, era una labor de las familias indígenas y eran las mujeres las especialistas (Murra, 1980, p. 117). En la provincia de Cotopaxi, estas actividades realizadas por las mujeres se concentraban en lugares con molinos o fuentes de agua, como el barrio de La Laguna en Latacunga y en Guaytacama.

Doña Mariana, quien se identifica a sí misma como mestiza, tiene 65 años y ha trabajado más de 50 años preparando comida para vender en los mercados.

Mi abuela y mi mamá cocinaban mote, preparaban las comidas y remojaban el chocho. Primero molíamos los granos en piedras y luego los molíamos en los molinos que funcionaban con agua. En nuestro barrio teníamos todo y enviábamos la harina preparada a Quito en tren (entrevista personal).

Se casó muy joven (cuando terminó la escuela primaria) y se mudó a la comunidad indígena de su marido. Se dio cuenta que era importante para su familia que ella continuara con su trabajo así que, a pesar de que no había una tradición de preparar y vender chocho en su nueva comunidad, continuó con su negocio familiar. El ingreso de su marido como agricultor y carpintero no era suficiente para satisfacer todas las necesidades de la familia, por lo tanto, con el trabajo de doña Mariana podía proveer de una buena educación para sus hijos. Nos indicó que aún hoy va al mercado con chocho, mote y tostado tres veces a la semana; los otros días prepara la comida de su familia y hace las tareas de la casa.

Como doña Mariana, muchas mujeres que procesan y venden valoran su trabajo porque provee un ingreso importante, especialmente para la educación de sus hijos. Adicionalmente, las vendedoras en Latacunga aprecian su trabajo en el mercado porque están convencidas de que abastecen comida, particularmente con el lupino, que contribuye a la salud de sus clientes, y porque al vender estos productos también ganan conexiones sociales.

De mercancía a *wanlla*

A medida que el lupino llega al mercado, se abren nuevas relaciones con otros actantes. Una de estas es cuando, ahora como chocho, un producto alimenticio, el lupino es comprado por los indígenas de la Sierra y regresa a su lugar de origen en la forma de *wanlla*, un regalo. De acuerdo de Weismantel (1994, pp. 170, 211), *wanlla* puede ser entendida como un convite o comida ligera, también como alimento que se compra o cualquier alimento dulce y como comida, la cual aparte de tener un valor nutricional, tiene significado emocional, social y político. Extendiendo este segundo significado, la autora propone que cualquier comida llamada *wanlla* es usada como un símbolo de la existencia de una relación entre dos personas.



Figura 10. Chocho listo para ser consumido.

Entonces, lo que ocurre aquí es un nuevo proceso de transformación del lupino. Al ser comercializado es convertido de una mercancía (chocho) a un regalo (*wanlla*) o uno podría decir, es extraído del círculo del comercio y de las relaciones mercantiles por la acción de campesinos que lo regresan a los páramos y así es transformado en *wanlla*.

El cambio del lupino desde el chocho a la *wanlla* es un proceso gradual que comienza al amanecer, cuando mujeres mestizas en el mercado venden comida a los camioneros o cargadores, mayoristas u otras personas de allí. Sirven café y algunas veces empanadas. En algunos lugares ofrecen combinaciones de chochos, mellocos, fréjoles, mote y pedazos de cerdo. Durante el día, otros clientes, que incluyen a hombres indígenas de las comunidades de altura, vienen en busca de chochos. Algunas veces compran pequeñas cantidades de varias combinaciones de platos no solo para ellos, sino también para comer más tarde o llevar a la casa. En una ocasión, A. M. estaba acompañando a un colega indígena cerca del mercado de Saquisilí, cuando hubo la oportunidad de hablar con un comerciante de granos. La conversación era difícil, pues se trataba sobre los circuitos comerciales del lupino que viene de Perú, sin embargo, el colega sacó un plato variado de comida que había traído con anterioridad y se lo ofreció al comerciante como una *wanlla*, entonces la conversación fluyó. Así, la *wanlla* como un regalo de comida puede ser usada creativamente para facilitar las interacciones sociales en pueblos y ciudades.

A. M. pudo observar, como Weismantel (1994) reportó en Zumbahua, que la práctica de obsequiar *wanlla* es todavía común en comunidades como Guayama. En los viajes desde Latacunga a Guayama, por ejemplo, los pasajeros piden a los choferes de los buses que paren especialmente en dos panaderías pequeñas, en donde muchos de ellos, particularmente hombres mayores y mujeres jóvenes, se bajan y hacen sus compras y regresan al bus cargadas de bolsas de llenas de pan. Muy poco de lo que compran es consumido durante el viaje. Más tarde, en Guayama, las bolsas son dadas como obsequios a esposas o madres.

Cuando padres o hermanos/as mayores regresan de los valles, los niños/as los reciben y preguntan *wanlla, wanlla, wanlla*. Es entonces que el chocho, acompañado de otros alimentos especiales, es transformado en un regalo. En una conversación, un hombre comentó que cuando regresa de Latacunga o Chugchilán siempre compra chocho y mote para dar a sus hijos pequeños. Igualmente, cuando la hermana de la anfitriona de A. M. regresó de Latacunga una vez, sus hijos aparecieron en la puerta de la habitación y le ofrecieron chocho, mote y cerdo.

En algunas ocasiones, el ofrecer *wanlla* es más solemne, por ejemplo, cuando se viaja a ver a un padre, la *wanlla* es dada con amor y ofrecida formalmente por la persona de estatus inferior a la de un estatus superior. Entonces, esto constituye una muestra de respeto y reconocimiento de una relación establecida (Weismantel, 1994, p. 212).

Conclusión

Al seguir la ruta de la producción, procesamiento y comercialización de la planta indígena del lupino, hemos demostrado que el lupino paisano genera una red alimentaria, no jerárquica y de naturaleza-cultura. En esta red, las entidades que abarcan como actantes son definidos a través de sus relaciones establecidas con otras entidades o actantes. En contraste con las formas modernas de producción, procesamiento y consumo, en las cuales los alimentos son considerados como objetos que posibilitan a actores (humanos) conseguir sus objetivos, el chocho es el resultado de una coproducción continuamente negociada por humanos y no humanos que están situados en diferentes ubicaciones geográficas y sociales o cosmológicas, y que han establecido un posicionamiento territorial de la red.

Las redes alimentarias (Goodman, 1999) son consideradas como formas alternativas de organización social a las cadenas alimentarias globales, en que se destaca la capacidad de las personas de producir y consumir su propia comida a nivel local. Este interés creciente en una organización social alternativa de la producción de alimentos es ejemplificado por el surgimiento de las “iniciativas regionales”, también conocidas como “redes alternativas alimentarias” (AFN). Las AFN (*alternative food networks*) son vistas como una opción interesante de empoderamiento en relación con las restricciones impuestas por el sistema de comida global (McMichael, 2009) y por lo tanto, como un ejemplo de resistencia y lucha por autonomía.

La red del lupino paisano comprende un grupo de entidades y relaciones en constante formación o destrucción (Latour, 2007a, p. 35) y con enlaces que generan transformaciones, nuevas identidades y nuevos espacios. *Tawri*, una semilla del páramo y de los agricultores, es transformada en chocho a través del trabajo de mujeres en los valles. Los productores y comerciantes se convierten en conocidos, los intermediarios (comerciantes indígenas) se transforman en mestizos y las amas de casa se convierten en vendedoras de alimentos cuando llegan al mercado. El chocho mestizo producido en el valle regresa a las tierras altas como un regalo, ahora extraído del círculo del comercio y transformado en *wanlla*, un alimento especial con la capacidad de fomentar los lazos afectivos.

Lo que caracteriza a tal red alimentaria es su naturaleza rizomática, la ausencia de una organización centralizada o previamente implantada, conocida con la característica de una “memoria organizadora” (Deleuze y Guattari, 1987). Las relaciones establecidas no son el producto de una administración institucional estatal o comunal; las geografías, los actantes y sus (inter)relaciones son definidas durante los procesos de trabajo y son dependientes de los métodos de transformación generados. Notablemente, ambos el desarrollo del espacio de la red y la creación de dinámicas espaciales novedosas surgen de la capacidad de asociación de los actantes durante el trabajo que se realiza. En otras palabras, una multiplicidad de

actantes garantiza flexibilidad en la operación, recreación y adaptación de la red del lupino paisano.

En una red alimentaria cultura-naturaleza, el desarrollo del conocimiento y tecnología es parte de una práctica cotidiana. Como tal, no está basada en la separación del sujeto y objeto como en la ciencia moderna. En estas redes, como la del lupino paisano, las labores de sembrado, cosecha y procesamiento y el desarrollo del conocimiento y tecnología son parte de la práctica diaria. Al describir el funcionamiento de las redes de alimentos se evidencia que su producción involucra un conocimiento situado. Esta práctica, especialmente en culturas en donde el pensamiento relacional existe, comprende vínculos particulares entre cultura, sociedad y medio ambiente. Como afirma Dean (2003, p. 109), “el conocimiento situado no solo es parcial sino fluido, receptivo y responsable de los contextos cambiantes y contiendas”.

Finalmente, al exponer la validez y complejidad de una red alimentaria existente, hemos demostrado la necesidad de investigar cómo la producción, procesamiento, intercambio y consumo de las redes alimentarias funciona antes de crear un nuevo proyecto de desarrollo de AFN. Esto ya ha sido sugerido por Freidberg y Goldstein en Kenia (2011, p. 25). En este sentido, no es posible caracterizar, aun menos planear, una mejoría en función de las AFN sin una investigación previa en los tipos de redes de alimentos y los vínculos que se establecen en ellas.

Agradecimientos

Deseamos reconocer el apoyo financiero del Fondo interdisciplinario de investigación y educación (Interdisciplinary Research and Education Fund (INREF) Wageningen UR. Estamos agradecidos a Kathleen Fine-Dare and Randi Kaarhus. Nuestros agradecimientos especiales a las personas de Guayama por su generosidad y su tiempo y conocimiento y a Doña Elisa por su cuidado y cariño. También queremos agradecer los constructivos comentarios críticos a este artículo realizados por los lectores pares.

Referencias citadas

- Alberti, Giorgio, and Enrique Mayer. 1974. *Reciprocidad e Intercambio en los Andes Peruanos*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Burgos, Hugo. 1970. *Relaciones Interétnicas en Riobamba*. México: Instituto Indigenista Interamericano.
- Crain, Mary. 2009. “Poetics and Politics in the Ecuadorian Andes: Women’s Narratives of Death and Devil Possession.” *American Ethnologist* 18(1): 67–89.

- De la Cadena, Marisol. 1995. "Women Are More Indian." In *Ethnicity, Markets and Migration in the Andes. At the Crossroads of History and Anthropology*, edited by B. Larson and O. Harris, 329–348. Durham, NC: Duke University Press.
- Dean, Erin. 2013. "Contested Ecologies: Gender, Genies, and Agricultural Knowledge in Zanzibar". *Culture, Agriculture, Food and Environment* 35(2): 102–111.
- Deluze, Gilles, and Felix Guattari. 1987. *A Thousand Plateaus: Capitalism and Schizophrenia*. Translated by Brian Massumi. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Ferraro, Emilia. 2004. *Reciprocidad, don y Deuda. Formas y Relaciones de Intercambios en los Andes Ecuatorianos*. Quito: FLACSO- Abya Yala.
- Ferraro, Emilia. 2006. "Culture and Economy. The Case of Milk Market in the Northern Andes of Ecuador". *Ethnology* 45(1): 25–39.
- Freidberg, Susanne, and Lissa Goldstein. 2011. "Alternative Food in the Global South, Reflections on a Direct Marketing Initiative in Kenya". *Journal of Rural Studies* 27: 23–34.
- Goodman, David. 1999. "Agro-Food Studies in the 'Age of Ecology': Nature, Corporality, Bio-Politics". *Sociologia Ruralis* 39(1): 17–38.
- Gose, Peter. 2004. *Aguas Mortíferas y Cerros Profundos*. Quito: Abya-Yala.
- Guerrero, Andrés. 1991. *La Semántica de la Dominación: El Concertaje de Indios*. Quito: Libri Mundi.
- Harris, Olivia. 1995. "The Sources of Meanings of Money. Beyond the Market Paradigm in an Ayllu of Northern Potosi". En *Ethnicity, Markets and Migration in the Andes. At the Crossroads of History and Anthropology*, editado por B. Larson and O. Harris, 297–328. Durham, NC: Duke University Press.
- Ingold, Tim. 2000. *The Perception of Environment. Essays in Livelibood, Dwelling and Skill*. London: Routledge.
- INIAP. 2001. *Poscosecha y mercado de chocho. (Lupinus mutabilis Sweet)*. Publicación Miscelánea (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias [INIAP]) 105: 1–54.
- Junovich, Analia. 2003. *El cultivo del chocho según el Tercer Censo Nacional Agropecuario*. Quito: SIICA- Banco Mundial.
- Latour, Bruno. 2007. *Reassembling the Social. An Introduction to Actor- Network Theory*. Oxford: Oxford University Press.
- Law, John. 1992. "Notes on Theory of the Actor Network: Ordering, Strategy and Heterogeneity". *Systems Practice* 5(4): 379–393.
- MacKenzie, David, and Judy Watchman. 2006. "Introductory Essay: The Social Shaping of Technology". En *The Social Shaping of Technology. How the Refrigerator Got Its Hum*, editado por Donald MacKenzie, and Judy Wajcman, 3–27. Berkshire: Open University Press.
- Martínez, Luis A. 1903. *La Agricultura Ecuatoriana*. Ambato: Imprenta I. Porras.
- Martínez-Flores, Alexandra. 2015. "Seeds, Food Networks and Politics: Different Ontologies in Relation to Food Sovereignty in Ecuador". PhD Thesis. Wageningen UR, Wageningen.



- McMichael, Philip. 2009. A Food Regimen Genealogy. *The Journal of Peasant Studies* 36(1):139–169.
- Meyer, Eduardo. 2002. *The Articulated Peasant: Household Economies in the Andes*. Boulder, CO: Westview Press.
- Murdoch, Jonathan. 2000. “Networks - A New Paradigm of Rural Development?” *Journal of Rural Studies* 16: 407–419.
- Orlove, Benjamin. 1977. *Alpacas, Sheep and Men: The Wool Economy and Regional Society in Southern Peru*. New York: Academic Press.
- Orlove, Benjamin. 1986. “Barter and Cash Sale on Lake Titicaca: A Test Competing Approaches”. *Current Anthropology* 27(2): 85–106.
- Rival, Laura. 2004. “El Crecimiento de las Familias y de los Árboles: La Percepción del Bosque de los Huaorani”. En *Tierra Adentro. Territorio Indígena y Percepción del Entorno*, editado por Alexandre Surrallés, and Pedro García Hierro, 97–120. Copenhagen: IWGIA.
- Seligman, Linda. 1989. “To Be in Between: The Cholas as Market Women in Peru”. *Comparative Studies in Society and History* 31(4): 694–721.
- Seligman, Linda. 2001. “Introduction: Mediating Identities and Marketing”. En *Women Traders in a Cross-Cultural Perspective. Mediating Identities, Market Wares*, editado por Linda Seligman, 1–24. Stanford, CA: Stanford University Press.
- Sikkiink, Lynn. 2001. “Traditional Medicines in Marketplace: Identity and Ethnicity Among Female Vendors”. En *Women Traders in a Cross-Cultural Perspective. Mediating Identities, Market Wares*, editado por L. Seligman, 209–25. Stanford, CA: Stanford University Press.
- Weismantel, Mary. 1988. *Food, Gender and Poverty in the Ecuadorian Andes*. Prospect Heights, IL: Waveland Press Inc.
- Weismantel, Mary. 1994. *Alimentación, Género y Pobreza en los Andes Ecuatorianos*. Quito: Abya-Yala.
- Weismantel, Mary. 2001. *Cholas y Pishtacos. Stories of Race and Sex in the Andes*. Chicago: University of Chicago Press.
- Whatmore, Sarah, and Lorraine Thorne. 2003. “Nourishing Networks: Alternative Geographies of Food”. En *Reading Economic Geography*, editado por Trevor J. Barnes, Jamie Peck, Eric Sheppard, and Adam Tickell, 235–247. Oxford: Blackwell Publishing.