

ANTROPOLOGÍAS HECHAS EN ECUADOR

TANIA GONZÁLEZ R., CATALINA CAMPO IMBAQUINGO,

JOSÉ E. JUNCOSA B., FERNANDO GARCÍA S.

(EDITORES)

TOMO IV

EL QUEHACER ANTROPOLÓGICO



ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE ANTROPOLOGÍA

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

Antropologías bechas en Ecuador. El quehacer antropológico-Tomo IV / Tania González R., Catalina Campo Imbaquingo, José E. Juncosa B., Fernando García S. (Editores)

1ra. Edición en español. Asociación Latinoamericana de Antropología; editorial Abya-Yala; Universidad Politécnica Salesiana (UPS) y la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO-Ecuador), 2022

484p.; tablas.; gráficos; mapas.

ISBN ABYA-YALA:

978-9978-10-648-8 OBRA COMPLETA

978-9978-10-686-0 Volumen IV

ISBN DIGITAL ABYA-YALA:

978-9978-10-653-2 OBRA COMPLETA

978-9978-10-688-4 Volumen IV

ISBN FLACSO:

978-9978-67-613-4 OBRA COMPLETA

978-9978-67-614-1 Volumen IV

Hecho el depósito legal que marca el Decreto 460 de 1995

Catalogación en la fuente – Asociación Latinoamericana de Antropología

© Asociación Latinoamericana de Antropología, 2022

© J (editores), 2022

1era 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: *Patas salada, Manabí*, Eduardo Quintana.

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

Parte II **EL QUEHACER ANTROPOLÓGICO ECUATORIANO**

1. Patrimonio, tradición y fiesta

“Bueno para comer”: construcción y transformación de moralidades alimentarias en Nayón

VERÓNICA C. VARGAS ROMÁN

Los diablos de Alangasí de la Semana Santa

ESTEFANY SAN ANDRES

Música y trabajo comunitario en contextos ecoagrícolas

FREDDY ORLANDO AUQUI CALLE Y EDISON GERARDO AUQUI CALLE

Sangre, lluvias y migración: el priestazgo en la Fiesta de los Toros en Girón

MANUEL OSWALDO SUIN

Oralidad, literatura oral y oralitura quichua: la producción de la editorial Abya-Yala

FERNANDO GARCÉS VELÁSQUEZ

Comensalidad, moralidad y ritualidades contemporáneas: la Semana Santa de la gente negra de Telembí en Esmeraldas, Ecuador

JEANNETH ALEXANDRA YÉPEZ MONTÚFAR

2. Antropología y género

“Los cuidados” en diálogo con la antropología feminista: sostenimiento de la vida y autonomía colectiva en la creación de redes de cuidado de mujeres campesinas en la región Sierra Centro del Ecuador

ANDREA BELÉN TAMAYO TORRES

Tejedoras y luchadoras: nuevas agencialidades de mujeres dedicadas al tejido de paja toquilla en la provincia de Azuay-Ecuador

DUNIA ELIZABETH SOLANO WASHIMA Y JANNY MAURICIO VELASCO ALBÁN

Entronque patriarcal: memorias e imágenes de un batallón amazónico

LISSET COBA

Violencia obstétrica durante el parto en el Distrito Metropolitano de Quito

NATALY CAROLINA CARRILLO ARCINIEGA, NATALIA ISABEL PINEDA ARIAS

Y JESSICA CUMANDÁ ROSALES QUINTANA

3. Antropología urbana

Urbanismo refractario: colectivos que transforman

KLEBER SANTIAGO CERÓN ORELLANA

El derecho a la ciudad: una perspectiva antropológica

MARCELO F. NARANJO

4. Antropología de la salud y del cuerpo

Más allá de lo biomédico: salud, enfermedad, atención y cuidado (un estudio de caso)

ALEXIS RIVAS TOLEDO

Explorando la discapacidad en la antropología ecuatoriana: prolegómenos para un desafío pendiente

GONZALO FERNANDO SCHMIDT MARTÍNEZ

La medicina en la normalización de los cuerpos

SILVIA LORENA CASTELLANOS RODRÍGUEZ

La antropología médica y la cosmovisión kichwa en el Ecuador

MARÍA FERNANDA ACOSTA ALTAMIRANO



5. Antropología amazónica

Más allá de las operaciones del pensamiento salvaje entre los shuar de la Amazonía ecuatoriana

LUIS GREGORIO ABAD ESPINOZA

Las relaciones sociales y la hibridez alimentaria en el Mercado Central de Macas

VERÓNICA NATHALY ROMÁN SAN MARTÍN

Adolescencia y suicidio huaorani

VÍCTOR ALEJANDRO YÉPEZ

6. Antropología y naturaleza

El poder de lo simbólico en los territorios ancestrales de la Costa del Ecuador: una mirada en perspectiva ambiental

SILVIA G. ÁLVAREZ Y MÓNICA BURMESTER

La relacionalidad andina y su “perspectiva” ontológica de los cambios en el clima: reflexiones sobre el sentipensar kichwa-puruhá

EDISON AUQUI CALLE

7. Antropología, Estado y movilidad

La construcción del extranjero: clase, raza y xenofobia en los grandes flujos migratorios del sur global

GLADIS AGUIRRE VIDAL

Las pericias antropológicas en el Ecuador: construcción de espacios de análisis intercultural y de género en ámbitos de la justicia penal

ROBERTO ESTEBAN NARVÁEZ COLLAGUAZO

8. Relatos etnográficos

Relatos y memoria kayambi: dinámica de las mutaciones de una comunidad andina

ANA CORREA RODRÍGUEZ

El antiguo trapiche de Mascarilla hecho ruina para la historia material de la afrodescendencia en Ecuador

JOHN ANTÓN SÁNCHEZ

“Para que sean de letra, castellanos, pilas y sabidos”: estrategias de circulación infantil y prácticas relacionales en los Andes centrales ecuatorianos

ABRAHAN AZOGUE GUARACA

Etnografiando la democracia comunitaria: sentidos culturales, procedimientos y encuentros con el Estado ecuatoriano

ANDREA MADRID TAMAYO

Sobre las instituciones

Las relaciones sociales y la hibridez alimentaria en el Mercado Central de Macas

VERÓNICA NATHALY ROMÁN SAN MARTÍN¹³³

Introducción

El mercado como lugar de abastecimiento para los hogares del sector urbano y rural por mucho tiempo se centralizó en un solo espacio físico, sin embargo, al día de hoy, el Mercado Central de Macas ocupa un lugar importante no solo para la adquisición y/o consumo de productos y alimentos preparados, sino como un espacio de intercambio y construcción de relaciones sociales alrededor de las prácticas alimentarias.

La presente investigación, basada en la etnografía y la observación participante, considera elementos que tuvieron como punto de partida las relaciones sociales interculturales en el Mercado, no sin antes hacer un recorrido histórico de la construcción del uso del espacio a través de la memoria oral de diferentes mujeres que iniciaron el comercio en la ciudad. Cabe señalar que para comprender el proceso híbrido en la alimentación, es necesario entender el contexto de formación y ocupación del espacio y el territorio, la red comercial que da inicio a la actividad mercantil, el sistema de mercados donde se produce el intercambio de diferentes productos, las políticas establecidas en el campo social y el “desarrollo” mercantilista; para ello recorro a examinar datos y relatos sobre hechos suscitados en el pasado que han generado “progreso” en el sector.

El interés particular en el contexto de la alimentación híbrida, tangible en el Mercado, hace referencia al proceso intercultural que se vive en esta ciudad amazónica, dotado de mundos multidiversos visibles en la construcción intercultural hacia una diversidad consolidada.

133 Ingeniera en Marketing (ESPOCH), es miembro de la Casa de la Cultura Ecuatoriana núcleo Morona Santiago.

Perspectiva histórica: confluencia en el mercado de una ciudad amazónica

Partiendo de las evidencias arqueológicas encontradas en Palanda,¹³⁴ se aboga por la necesidad de una reinterpretación de la historia de la Amazonía occidental (Valdez 2009), considerando la existencia de una red de interacciones con grupos sociales de la Sierra y la Costa. La red de intercambio entre la Sierra y la llanura amazónica a través de caminos del corredor interandino y la selva baja, por más de 400 años han sido la ruta para quienes se desplazaban de un ecosistema a otro (Salazar 2000: 73) para la comercialización de alimentos y productos.

En 1860 se registra la llegada de población colombiana en busca de cascarilla, caucho, cera, copal y árboles silvestres de la zona (Salazar 1989; Rivadeneira 2010). En 1912, la misión científica Tufiño-Álvarez realizó exploraciones de las rutas Huamboya y Zúñac, para el futuro camino Riobamba-Macas. Doce años más tarde, en 1924, los salesianos se hicieron cargo de la conexión vial hacia el sur con la construcción de la carretera y los puentes de Macas a Sucúa. En 1939, los municipios de Morona y Guamote —perteneciente a la provincia de Chimborazo— estudiaron conjuntamente la posibilidad de construir la vía Guamote-Macas, dichos estudios iniciaron en 1946 y en 1962, con las gestiones de ayuda gubernamental, culmina la carretera.

Es así como el comercio inicia con la presencia de un camino como vía de acceso para el ingreso de utensilios de metal como ollas, cuchillas, platos, jarros que remplazaron a los de barro. Se inicia con el trazado de varios caminos desde diferentes lugares aledaños a Macas, caminos que llevaban en transitar entre seis y siete días debido a los declives, quebradas, estribaciones y abismos. Si bien, este acceso fue uno de los primeros senderos para la circulación de productos, la ruta culminó en enero de 2014 con el último tramo de construcción, luego de 110 años de haberse iniciado la construcción de la carretera Riobamba-Macas (*El Telégrafo* 2014).

Ernesto Salazar (1989) menciona que el Centro de Reconversión Económica del Azuay, Cañar y Morona Santiago (CREA) en la década de los años 50, llevó a cabo el reasentamiento de campesinos de la Sierra a la provincia de Morona Santiago como un proceso colonizador para “aliviar” la presión demográfica de las provincias aledañas “ampliando la frontera agrícola”, con el proyecto denominado Upano-Palora en el que la visión diacrónica del proceso colonizador es una muestra tangible de la migración interna que aconteció todo el país, surgiendo así pueblos con reasentamiento de colonos vinculada al trabajo.

134 Frontera sur con la provincia de Zamora Chinchipe. Hace referencia a la manifestación cultural arqueológica Mayo Chinchipe como representación de una sociedad antigua y compleja agroalfarera.

Se podría decir que este encuentro de migrantes en una ciudad desconocida generó un mosaico de representaciones y prácticas culturales que se entremezclaron, como es el caso de Luis, quien llegó a Macas procedente del cantón Colta (provincia de Chimborazo) para el trabajo de colocación de adoquines en las calles y ahora, al establecerse en la ciudad como muchos migrantes de la época, ocupa un lugar en el Mercado para la venta de ropa:

Mi padre ya visitaba esta ciudad para la venta de plásticos [...], antes recorríamos las comunidades cuando había fiestas, ahí llevábamos cosas baratas para poder vender, hemos ido a San Luis, Sevilla, Ángel Rubi [...], allá [en Colta], trabajaba en la agricultura, un tiempo pasé en la Costa, siete años antes de casarme, luego de casarme vine acá con mi esposa, ahí empezamos con el negocio en el Mercado.¹³⁵

En la distribución y ocupación espacial surge un orden multicultural donde existe un intercambio no solo de bienes y servicios, sino también de ideas, símbolos y patrones socioculturales que aún están presentes y en constante transformación.

Es en la década de los 60 que la afluencia de migración azuaya creció, así como también el número de familias shuar. Algunos de los nuevos pobladores ya poseían chacras, potreros y cabezas de ganado, mientras que otros preferían asentarse en tierras a la orilla de los caminos y carreteras, empezando también a surcar los márgenes de los ríos. Michael Harner (1978), señala que Macas quedó como la única colonia permanente cerca de los shuar, siendo que este pequeño poblado se comunicaba con la ciudad de Riobamba por medio de un único camino de peatones. Este acontecer sugiere el acercamiento entre los dos grupos sociales: los shuar y los mestizos ya asentados —denominados macabeos—, como el inicio de las relaciones comerciales a través del trueque de productos amazónicos con machetes de acero y otras mercancías. Con el tiempo, los mestizos adquieren de los misioneros Jesuitas cabezas de ganado y semillas de galope que les permite tener provisiones, disminuir el intercambio y requerir mano de obra para el trabajo de la forestación y agricultura (Harner 1978: 26-27).

Una de las primeras personas que transportaba alimentos a inicios de la década de los 70 es Fanny, quien comercializaba productos de la Sierra colocándose cerca del río Plazayacu, lugar estratégico del intercambio de productos de aquel momento.

En la esquina [Domingo Comín y Soasti, a una cuadra del actual Mercado] había cuatro casitas, el Mercado era a lado del río porque aún no había un espacio para vender, yo ofrecía legumbres que traía de Cuenca [...], vendía recorriendo las poquitas calles, cargando las cosas en canastas, en ese tiempo no había fundas [...]. Yo no vivía acá en un principio, venía a

135 Luis, entrevista, febrero de 2020.

vender con mi marido y regresaba porque tenía mi casita en Méndez, después construyeron el canchón cubierto y ahí nos vinimos a poner un puestito.¹³⁶

La ubicación geográfica de los mercados, así como la ocupación del espacio en el territorio, surge en base al crecimiento poblacional, con ello, varias necesidades básicas interrelacionadas con el acrecimiento comercial, abastecimiento de productos y lugares de intercambio. Macas cuenta con tres mercados municipales y dos mercados de espacios privados. Dos de los municipales están ubicados en el centro de la urbe, con atención diaria. El Mercado Central fue el primer espacio de intercambio con infraestructura física, construido en la década de los años 70; el segundo fue habilitado en el año 2000 y corresponde al comercio de vestimenta y calzado; el último fue proporcionado al comercio de alimentos en el año 2002 y está ubicado a un costado de la ciudad, con afluencia de atención los días sábados y domingos, que son los días de feria.

El espacio físico donde se desarrolla la investigación cuenta con varias secciones, cada una marcada por características particulares,¹³⁷ no obstante, en las diferentes secciones se presencia el comercio de alimentos preparados a excepción del sector bazar, lo mismo sucede con la venta de frutas y verduras, productos provenientes de diferentes pisos climáticos. Así, el Mercado abarca gran variedad de alimentos de la Sierra, Costa y Amazonía.

El sector urbano muestra una ciudad heterogénea que se sustenta de la confluencia de colonizadores no indígenas e indígenas de distintas procedencias y pertenencias étnicas, asentados en territorio amazónico del pueblo shuar. El Mercado como un espacio conquistado por el desplazamiento de la población, ocupa un lugar visible en la representación de las variadas formas de población mestiza, sin embargo, existe un sector esporádico de población indígena shuar proveniente del sector rural que se instala en determinados espacios exclusivamente para la venta de productos de la zona¹³⁸ y alimentos preparados.

El desarrollo personal y social en relación a la creación de necesidades que presenta el mercado de productos y servicios, empuja a los sujetos a esta movilidad espacial y procede a vincular a los indígenas a nuevos centros urbanos, siendo así que, tanto la presencia del mestizaje colonial como de las culturas indígenas, dan origen a la construcción de relaciones sociales, a las dinámicas económicas con la

136 Fanny, entrevista, febrero de 2020.

137 Secciones que se dedican a la venta de verduras y frutas. Sección de variedad de comida preparada. Sección de bazar y calzado. Sección de carnes y mariscos. El estacionamiento público tarifado.

138 Considerados aquellos productos que se producen y cosechan en el sector amazónico como: yuca, variedad de plátano, camote, papa china, tuyo, zapallo y frutas silvestres como la guaba, uvilla, copal, chonta, naranjilla, papaya, morete, entre otras.

variación de adquisición de productos y la hibridación alimentaria en el consumo, factor que influye considerablemente en la cultura shuar generando un proceso de cambio cultural.

Las relaciones en el campo social

Los mercados no solo incluyen acciones comerciales, sino también producciones simbólicas, ideológicas y de poder en el contexto de las relaciones socioculturales, así como históricas y económicas con las cuales se articulan la diversidad de relaciones de intercambio. Bourdieu sugiere que todo campo social es un campo donde interviene luchas por la conservación o mantenimiento de los poderes que son diversos y están inmersos en los sujetos (Roseberry 1989; Bourdieu 2006), dando así actores sociales en un espacio físico diferente a sus orígenes con facultades adoptadas en base a las necesidades presentes. “Con la venta de carne se inicia el intercambio, el desposte del ganado era expuesto a la vista de todos, la carne se expendía de forma inmediata”.¹³⁹

En 1990 nos asociamos como ACOCAFMO [Asociación de Comerciantes de Carne y a fines del Cantón Morona], llevábamos el ganado de aquí a Quito, Guayaquil, santo Domingo, [...] en ese tiempo debíamos sacar permisos del municipio, había un convenio donde unos vendían la carne y otros transportábamos [...] ahí nos asociamos para no trabajar de forma individual, sino como asociación (entrevista).¹⁴⁰

La diversidad propia del espacio posee una homogeneidad compuesta por las necesidades que surgen en el tiempo, donde la construcción social del Mercado, en sus inicios se centra en la conformación de diferentes asociaciones con motivaciones y requerimientos propios, surgiendo así una vinculación de los comerciantes con sentido de organización social.

Al estudiar las relaciones sociales del espacio es necesario entender la existencia del “colonialismo interno” (Burgos 1997), para evitar reducir lo indígena, lo mestizo y las estructuras de clase a problemas de desencuentro cultural o político. Esta concepción es adoptada en presencia de diversos grupos culturales heterogéneos concurrentes en el Mercado, con tendencia a producir diferentes prácticas culturales reflejadas en su alimentación. Es así que, al día de hoy, el consumo de res presenta una demanda considerable en la población mestiza de la ciudad, siendo que el consumo de carne de cacería es de preferencia, gusto y satisfacción principalmente

139 Ángel, entrevista, enero de 2020.

140 Efraín, entrevista, septiembre de 2020

de las personas shuar.¹⁴¹ Un acontecer que sugiere desafíos a la homogeneidad a través de la alteridad, pues los encuentros entre diferentes sujetos, prácticas o sistemas culturales y las diferencias sociales no desaparecen, así como tampoco desaparece la “colonialidad del poder” (Quijano 2014) y su estructuración social. Sin embargo, se construyen y emergen estrategias, expresiones, iniciativas, sentidos y prácticas que desafían la homogeneidad.

Nosotros vivimos de las ventas que hacemos a la gente nativa, poquísimo de la gente de aquí, o sea la gente blanca mestiza como se dice, nosotros lo que más vendemos es a la gente shuar, por eso pedimos que vengan a vender los productos de la zona [...]. Ahora ya se ha dado la costumbre de comer bastante máchica, nosotros tenemos eso afuerita para que vean porque algunos no saben el nombre, pero nosotros le decimos que es, cómo se puede preparar y ahí si quieren llevar.¹⁴²

Es importante entender la progresiva presencia de los indígenas de la Amazonía en sectores urbanos, la manera en cómo se enfrentan con la realidad de las asimetrías sociales y económicas en la inserción de las dinámicas urbanas, donde prevalece el modelo occidental capitalista que permea la necesidad de adquisición de objetos, insumos, herramientas y alimentos para su sobrevivencia, más que la posibilidad de acumulación para el bienestar.

Los momentos de intercambio, compra y/o consumo de alimentos, son escenarios factibles para encontrar variedad de relaciones del tejido social, donde se puede tener en cuenta las diferentes relaciones de poder considerando lo frágil del orden de dominación, donde no existe un solo poder que se ejerza del todo, pues las dinámicas del campo social sugieren comprender diversas luchas y formas en que las palabras, los símbolos, las formas de organización, buscan confrontar o resistir su dominación estando modeladas por el proceso de dominación mismo (Roseberry 2002: 220).

Los grupos sociales no están basados en la ocupación de territorios exclusivos (Barth 1976), la organización entre diferentes grupos son sistemas interculturales abiertos a otros grupos y culturas, se basan en la canalización de la vida social y sus relaciones donde lo intercultural está en constante construcción (Walsh 2007), muestra de ello es la presencia de diferentes personajes de diversas procedencias que convergen en un mismo espacio, en su mayoría de las provincias de Chimborazo, Tungurahua e Imbabura, de comunidades rurales del cantón Morona y de la periferia urbana de la ciudad, si bien estos últimos no representan una migración como la

141 Mediante un decreto ejecutivo de enero 2013 se restringió la comercialización de cacería de fauna silvestre, para evitar la extinción de las especies.

142 Gricenda, entrevista, febrero de 2020.

de los anteriores, el desplazamiento es de exclusividad para realizar actividades de comercio, adquisición y consumo de alimentos preparados.

Hoy en día este espacio físico tiene un rostro predominante de la Sierra centro y sur, un mestizaje naturalizado vinculado a la cultura indígena amazónica que se visualiza en la diversidad de personajes que se desplazan por el espacio para adquirir productos, consumir alimentos o acceder a la cultura material, convirtiéndose así en un sector culturalmente diverso. Con el transcurso del tiempo, la diversidad cultural se ha ido adaptando a las exigencias de la vida contemporánea y han surgido requerimientos asociados a una colonización moderna. Esto último se observa en la introducción de nuevas plantas en las huertas (la col, la cebolla) y el uso de productos elaborados como alimentos o ingredientes para su preparación. Así también, la cría de ganado —que se desarrolló inicialmente en los años 70 como medio de producción para generar ingresos económicos al espacio amazónico— está permitiendo que los pueblos indígenas mantengan contactos con el mercado de consumo y, hoy en día, con la piscicultura.

En el intercambio social existen rasgos de la cultura propia que se mantienen inalterados como los diálogos, conversaciones de cada grupo social y los alimentos que consumen, siendo que, cuando las personas se trasladan a un nuevo territorio cambian las condiciones ecológicas, económicas y sociales, modificando ciertas costumbres y adaptándose a nuevas condiciones (Barth 1976: 14).

Evolucionando las prácticas alimentarias

La presencia de población indígena de la Amazonía como sujeto que migra del campo al espacio urbano para la vida comercial aún es pequeña. Macas —como ciudad en crecimiento con acceso vial en condiciones favorables de transporte urbano y formas de vida diferentes a ciudades de la Sierra— presenta población indígena shuar en el Mercado exclusivamente para el consumo de alimentos preparados, el abastecimiento de productos perecibles y la adquisición de artículos de bazar. Su representación como comerciantes se relaciona con la venta de productos de la zona y de alimentos preparados (comida típica),¹⁴³ pero es reducida.

Durante el trabajo etnográfico se constató un número reducido de población indígena de la Sierra y Amazonía, no obstante, las mujeres que expenden alimentos cocidos tienen varios años de comercio en el espacio. Las personas migrantes, sobre todo de la Sierra ecuatoriana, que se han instalado en territorio amazónico, poco a poco han ido modificando y adaptando sus costumbres frente a las disponibilidades existentes del medio. Factores como el clima, la tierra, los alimentos, han generado

143 Gastronomía shuar que no incluye la preparación de animales silvestres.

cambios predominantes desde la vestimenta, el trabajo agrícola y la alimentación en un principio.

La observación in situ, visualiza a mujeres indígenas de la Sierra usando parte de su vestimenta tradicional. La mayoría de ellas recorren calles aledañas y los pasillos del Mercado, ofreciendo frutas, verduras, legumbres y hortalizas. Las mujeres que hacen uso de los espacios para la venta de alimentos preparados se dedican a la venta de humitas, empanadas, tortillas de maíz, bolones, café, morocho, colada de máchica, alimentos que también ofrecen mujeres mestizas.

En el año 2010, la presencia activa de la mujer shuar en el Mercado Central trasciende de la comercialización de productos de la zona a la venta de la chicha de yuca,¹⁴⁴ un producto que permitió visualizarla e incluirla en el espacio físico del Mercado. Ese año, un grupo de mujeres shuar se organizaron para acceder a un puesto dentro del Mercado Central y ofrecer el producto, pero determinaron ilegal la venta de la bebida por parte de los administradores frente a las denuncias de otros comerciantes y el espacio fue abandonado por el grupo. Entonces Carlota (mujer shuar de 60 años que vende productos de su huerta y chica desde 1994) solicitó el espacio a la administración municipal para la venta de comida shuar:

La Asociación de Mujeres Nunkui vendía comida típica y ofrecíamos la chicha [...] los administradores nos hicieron observaciones, que no vendamos chicha, en el 2018, 2019, había un gran salón de chicha, nos comunicaron que había denuncias, dijeron que no vendamos chicha, pero mi gente pide la chicha [...] no es para emborracharse es para compartir un momento, si yo trajera una poma grande y vendiera, la gente, ya estuvieran hablándonos.¹⁴⁵

Señales que separan y alejan el encuentro común en las diferencias. Carlota comenta desencuentros que existieron tanto con los comerciantes como con las autoridades administrativas del espacio, por la venta de un producto que en el imaginario se presenta como una bebida alcoholizada por su fermento, desalojando del Mercado al grupo organizado. Si bien Carlota inicia su vida en el comercio con la venta de plátano verde, yuca y otros productos de su cosecha, ahora transforma esos alimentos para venderlos cocinados.

Entre la diversidad de presentaciones gastronómicas que ofrecen las mujeres shuar encontramos el *maito* de tilapia o caracha, acompañado de verde, camote y yuca; también ofrecen caldo de gallina, alimentos preparados con carne de cacería — como se encuentra prohibida la venta, la adquisición la realizan en las mismas

144 Bebida tradicional de la cultura shuar que a la fecha se encuentra con restricción de su estipendio

145 Carlota, entrevista, marzo de 2020.

comunidades donde habitan— y el ayampaco de pollo, este último elaborado con especies que no son de la zona, como la cebolla blanca, remplazando a las verduras silvestres, que tampoco hacen uso para la preparación de otros platillos. Todos estos productos son denominados como comida típica.

En la preparación de almuerzos que se expende en el Mercado se incluye variantes marcadas de dos alimentos de la zona como yuca y plátano, camote y plátano, papa china y yuca, o papa china y plátano, variedades recurrentes en la exposición de su oferta diaria manifestando que son productos de consumo diario, productos que acompañan a una buena porción de arroz con carne de res o pollo y “la guayusa tradicional, no como la hacen los macabeos”.¹⁴⁶ Esta indicación denota al mismo tiempo una diversificación y conservación en sus prácticas alimentarias.

Los productos de consumo estacional de los indígenas shuar no siempre están presentes en el Mercado. Las mujeres que asisten al Mercado para la venta de sus productos rara vez ofrecen verduras, frutas silvestres u hongos comestibles, siendo que han desplazado de su alimentación tradicional y remplazándolos por embutidos, enlatados y carbohidratos como fideos, arroz y harinas.

La dieta alimenticia de los shuar en la antigüedad aportaba a la variedad y complemento en la alimentación, son de fácil acceso y abundan en la selva húmeda, pero han sido sustituidos mayormente por alimentos procesados [...]. Las verduras silvestres son conocidas tradicionalmente y utilizados en la gastronomía shuar para la preparación de comidas, en la actualidad estas especies de verduras han sido remplazados por col, cebolla, apio, cilantro, perejil, ajo, entre otras, que son procedentes de otras regiones, generando desplazamiento de conocimientos sobre las propias plantas locales y el interés de cultivo en las huertas de la comunidad.¹⁴⁷

La elaboración de platos propios de la cultura shuar y sus variadas combinaciones con la gastronomía local esconde una cohesión social estableciendo lo híbrido del espacio, de las relaciones y de los alimentos existentes en esta sociedad. Otra expresión de una alimentación híbrida acontece con la forma de preparar los alimentos las mujeres de la Costa ecuatoriana.

Mayra, oriunda de la provincia de Manabí, tiene 46 años y llegó a Macas con el propósito de emprender un negocio de comida costeña, incentivada por familiares migrantes a esta ciudad amazónica. Ella señala que las características de sus alimentos, con el tiempo, se han modificado, según la variedad de productos que se encuentran en el sector y los gustos de los clientes.

146 Carlota, entrevista, marzo de 2020.

147 Nantu, entrevista, marzo de 2021.

La comida de aquí es diferente a la de la Costa, la comida allá es sencillita, es una sopa, un seco con una presa de pollo y una ensaladita, en cambio aquí, es diferente, les gusta un platito más adornado, más decorado, yo ponía el arroz, la carne y una ensaladita y la gente me decía, “Mayrita pero aquí le falta”, qué le falta preguntaba, “una ensaladita, un aguacatito, unos pataconcitos”, yo veía que las vecinitas pasaban a dejar unos platitos que les pedían, y esos platos eran diferentes, llevaban la menestra, ensalada; la gente tampoco nos decían que aquí se comía así, además que nosotros nunca habíamos venido antes ni sabíamos cómo era Macas, entonces ahí fuimos aprendiendo que a la gente le gusta con más adornito que en la Costa, observando lo que hacen las compañeras [...]. En el almuerzo yo hacía solo una sopa, la gente pregunta si no tiene otra sopa entonces ahora yo hago dos sopas, si una es de carne la otra es de verduras con queso, entonces así el cliente no se va, así fuimos variando la comida.¹⁴⁸

La modificación que surge frente a la diversidad de gustos, preferencias, costumbres y tradiciones de los habitantes mestizos e indígenas de diferentes regiones, está integrada en la alimentación, emergiendo así una nueva forma de hacer, de decir, de consumir y vivir la alimentación.

Conclusión: la alimentación como reflejo de hibridación

Con todo lo expuesto, hay que remarcar la importancia del espacio de investigación anotando que la memoria del Mercado se va construyendo a partir de la narración oral, de imágenes, sonidos, sabores, relaciones y el reconocimiento de personas del pasado, quienes reconstruyen la historia de la conformación del espacio con elementos de apoyo como los recuerdos y las memorias sobre un mismo hecho histórico, que permite levantar información presente desde la memoria colectiva y la memoria individual.

El Mercado nos muestra una diversidad de costumbres y tradiciones. Hay una variedad de alimentos en la presentación gastronómica de un platillo, que se ha elaborado en base a los diferentes conocimientos, saberes, gustos y necesidades de los habitantes del comercio de la alimentación, que han confluído en un sector logrando mezclas de diversos comestibles en tanto que las relaciones sociales y este encuentro diferencial dan como resultado, una interculturalidad amplia y diversa que permite valorar los distintos conocimientos en igualdad de condiciones.

La llegada de diferentes grupos sociales al espacio urbano y al Mercado, visibiliza la posibilidad de permanencia como espacios de vida relacionados a estructuras económicas, sociales y políticas, a las cuales se adaptan los nuevos habitantes del

148 Mayra, entrevista, octubre de 2020.

comercio en la red de intercambio. Personajes que llegan al Mercado para hacer vida, convirtiendo el espacio en su lugar de sobrevivencia, de convergencia y de inmersión en el sistema capitalista de los pueblos históricamente excluidos. La cotidianidad en el sector urbano y la relación con el Mercado Central de Macas, continúa aportándome elementos para la reflexión, pues esta experiencia demuestra la relación de la vida en una ciudad amazónica, que entrelaza conocimientos y necesidades para satisfacer las exigencias de la vida moderna y hacer visibles los saberes, exigencias y necesidades de las poblaciones amazónicas.

Referencias citadas

- Barth, Fredrik. 1976. *Los grupos étnicos y sus fronteras*. México DF: FCE.
- Bourdieu, Pierre. 2006. Espacio social y espacio simbólico. En: Thomas Kauf (ed.), *Razones prácticas: sobre la teoría de la acción*, pp. 127-42. Barcelona: Anagrama.
- Burgos, Hugo. 1997. *Relaciones interétnicas en Riobamba, dominio y dependencia en una región indígena Ecuatoriana*. Quito: CEN.
- El Telégrafo*. 18 de enero de 2014. “Después de 110 años concluye la vía Riobamba-Macas”.
- Harner, Michael. 1978. *Shuar: pueblo de las cascadas sagradas*. Quito: Mundo Shuar.
- Quijano, Aníbal. 2014. “Colonialidad del poder y clasificación social”. En: Danilo Assis Clímaco (ed.), *Cuestiones y horizontes: de la dependencia histórico-estructural a la colonialidad/descolonialidad del poder*, pp. 284-327. Buenos Aires: CLACSO.
- Rivadeneira, Simón. 2010. “Inclusión del pueblo macabeo en la Ley Orgánica de Culturas” [Archivo]. Macas: CCE. <https://bit.ly/3jD2rrm/>
- Roseberry, William. 1989. *Antropologías e historias: ensayos sobre cultura, historio y economía política*. México DF: El Colegio de Michoacán.
- Roseberry, William. 2002. “Hegemonía y lenguaje contencioso”. En: Rafael Vargas (ed.), *Aspectos cotidianos de la formación del Estado: la revolución y la negación del mando en el México moderno*. México DF: Era.
- Salazar, Ernesto. 1989. *Pioneros de la selva: los colonos del proyecto Upano-Palora*. Quito: UNP; BCE.
- Salazar, Ernesto. 2000. *Pasado precolombino de Morona Santiago*. Macas: CCE; Ilustre Municipio del Cantón Morona.
- Valdez, Francisco. 2009. “Informe final de los trabajos arqueológicos en el yacimiento Santa Ana-La Florida: investigación y puesta en valor de los recursos patrimoniales en la frontera sur: Palanda, Zamora Chinchipe”. Proyecto UTPL-IRD y Ministerio de Cultura. Quito.
- Walsh, Catherine. 2007. *Interculturalidad y colonialidad del poder: un pensamiento y posicionamiento “otro” desde la diferencia colonial*. Bogotá: Siglo del Hombre.