



**ALIMENTACIÓN Y CULTURA EN EL SUR
DEL ECUADOR: LA COMIDA EN EL PRE CERÁMICO**

JUAN MARTÍNEZ BORRERO

Establecer las características de la alimentación en las fases más antiguas de la presencia humana en el sur del Ecuador es una tarea muy compleja. Si partimos de que los restos orgánicos por lo general se conservan muy mal en las condiciones de clima y suelo existentes es esta zona de los Andes y sumamos a esto el pequeñísimo número de yacimientos investigados y su escasa potencia, podemos hacernos un cuadro muy limitado. Además las referencias culturales, es decir, de organización social, pensamiento simbólico, redes de relación y otras que inciden en el uso cultural del alimento, son muy difíciles de establecer aunque no por ello debemos suponerlas inexistentes. Sin embargo, aún la analogía etnográfica, que será útil en otros casos, prácticamente no puede ser empleada para referirse a estas etapas antiguas ya que un elemento fundamental para la correcta aplicación de la analogía es la historicidad, que se deriva de la experiencia social acumulada a lo largo de siglos de convivencia y cuyo sentido no podemos suponer para las fases de caza y recolección.

La definición clásica de Service, en su *Primitive Social Organization*, señala la existencia del nivel de organización socio-cultural llamado banda y que en términos generales se relaciona con un sistema tradicionalmente llamado de caza y recolección aunque sus modalidades puedan y deban ampliarse al máximo. No hay duda que, como señala esta autor, ...el alimento (y el agua, naturalmente) es la única necesidad material común a toda la humanidad... El alimento y las pocas maneras que se emplean para obtenerlo, es el foco de la vida económica entre las bandas primitivas en un sentido mucho más fundamental que en las economías más complicadas. La obtención del alimento es la mayor de las empresas..., pero además es una confrontación directa el hombre con la naturaleza (Service, 1973, 19).

El que obtener alimentos sea la mayor de las empresas no significa, sin embargo, que el grupo humano deba destinar todo su tiempo a esta actividad, por el contrario se ha demostrado que el tiempo libre abunda entre grupos cazadores y recolectores por la estacionalidad de su

actividad productiva y por, con excepciones, la imposibilidad de conservar los excedentes que deben ser consumidos con rapidez.

El tiempo libre se utiliza en actividades de socialización y, podríamos decirlo, lúdicas. El reunirse alrededor del fuego para contar historias sobre los diversos aspectos de la cultura común, pero también para hacer bromas, reírse e inventar, son actividades regulares en los grupos cazadores y recolectores; como también el sentido de aventura que lleva al grupo a no conformarse con una estada prolongada en un lugar, por abundantes recursos que tenga, y a la necesidad de búsqueda de nuevos parajes y mayores, o menores, medios de subsistencia en paisajes por descubrir.

Se ha señalado frecuentemente en la literatura antropológica, y el mismo Service insiste en ello, la diferenciación de tareas entre hombres y mujeres a los que se ha atribuido como actividades productivas la caza y la recolección respectivamente, esto basado en la dificultad de movilización inherente a la maternidad y crianza de los hijos pequeños y a la práctica de alejarse por varios días del campamento, propia de la cacería. Sin embargo es necesario resaltar que esta es una visión sesgada históricamente y que puede no corresponder estrictamente a lo que acontecía en otros tiempos y culturas.

La participación de la mujer en la obtención de alimentos y agua, en la elaboración de herramientas y recipientes y en la preparación de alimentos, constituye un complejo cultural básico para la subsistencia, aunque podríamos señalar que no necesariamente estas tareas las ha enfrentado la mujer en todas las culturas y todos los tiempos. Lo que sí es posible señalar es que las actividades de recolección de plantas e insectos, sumadas a la pequeña cacería, aparentemente han constituido la base de la subsistencia humana al menos hasta el inicio de los sistemas agrícolas complejos, siendo su importancia para la alimentación del grupo muy superior a la de la caza de animales grandes.

Recientes estudios sugieren, por otra parte, que la filiación a una banda puede variar enormemente a lo largo de la vida de los sujetos. Tratándose

de grupos, por regla general exogámicos, las familias pueden pertenecer a las varias bandas en las que tienen parientes y por otro lado pueden establecer relaciones con bandas a las que pertenecen individuos, o familias, con las que se han establecido nexos de parentesco simbólico, que a veces se manifiestan con el empleo del mismo nombre (Kottak, 2002, 124), es probable que este mecanismo permita la difusión de avances técnicos y el compartir los conocimientos entre diversos grupos, creo que aquí pueden incluirse los saberes acerca de la alimentación, la distinción entre variedades venenosas y comestibles, el conocimiento de sustancias estimulantes o curativas y, por supuesto, también sentidos simbólicos fundamentales para la comprensión entre los individuos en contacto con distintas comunidades. No es aventurado señalar que estos sentidos simbólicos pueden vincularse con la tarea básica de la alimentación. En el sur del Ecuador se conocen apenas dos yacimientos del pre cerámico estudiados en forma sistemática, en uno de ellos, el de la Cueva Negra de Chopshi, Lynch y Pollock (1981) estudiaron especies animales asociadas con la ocupación humana del lugar, por lo que podemos tener una primera, y antigua, idea de la dieta utilizada por estos cazadores recolectores.

Si los datos son correctos encontramos que el venado de cola blanca (*Odocoileus virginianus*) joven era la presa preferida de este grupo ya que los huesos encontrados corresponden a veintisiete individuos de los que diecinueve tienen entre tres y cuatro años. La caza del venado de cola blanca requiere de una práctica cinegética compleja y el hecho de encontrarse un alto número de individuos jóvenes permite resaltar la existencia de técnicas especializadas para la captura de este cérvido cuyo peso alcanza aproximadamente a 50 kilogramos representando casi el doble de la presencia de individuos del ciervo enano o venado pudu (*Pudu mephistopheles*) que le sigue en frecuencia aunque su peso en individuos adultos apenas alcanza los 6 kilogramos (Ojasti, 1996) y los sujetos encontrados muestran una mayor variabilidad en edad. Parece claro que las técnicas de caza utilizadas incluían el ojeo quizá con perros (se ha encontrado un ejemplar clasificado como *Canis*), el encandilamiento nocturno, el uso de bocinas de imitación, el rodeo y despeñamiento para los venados de cola blanca (Lynch y Pollock, 1981) y quizá bastones de caza y puntas de proyectil y despeñamiento para los pequeños venados pudu. La carne se comía asada directamente al fuego, inclusive muchos de los huesos están carbonizados y se hacía uso del tuétano como una importante fuente de proteína mientras que, seguramente, las pieles, huesos y cornamenta, se destinaban a indumentaria, herramientas y trofeos.

La carne de venado es altamente apreciada por su sabor y delicadeza y entre las variedades existentes la del *Odocoileus* y del Pudu se consideran las más apetecibles aún hoy conjuntamente con la del género *Mazama*, por lo que podemos señalar que estas dos especies se cazaban preferentemente por sobre otras, seguramente disponibles en el área, y que no se encuentran representadas en la evidencia arqueológica, como las del género *Ozotocerus* cuya carne es menos apreciada (Ojasti, 1996, Gilmore: 1950). Sin embargo, otros animales formaban parte de la dieta, y todos ellos se consideran aún hoy de exquisito flavor, entre ellos el conejo (*Sylvilagus brasiliense*), la paca o agutí (*Agouti taczanowski*), a más de la zarigüeya (*Didelphis albiventris*) y el





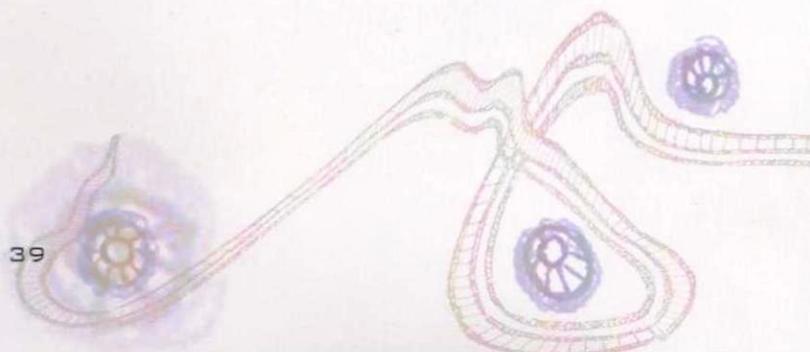
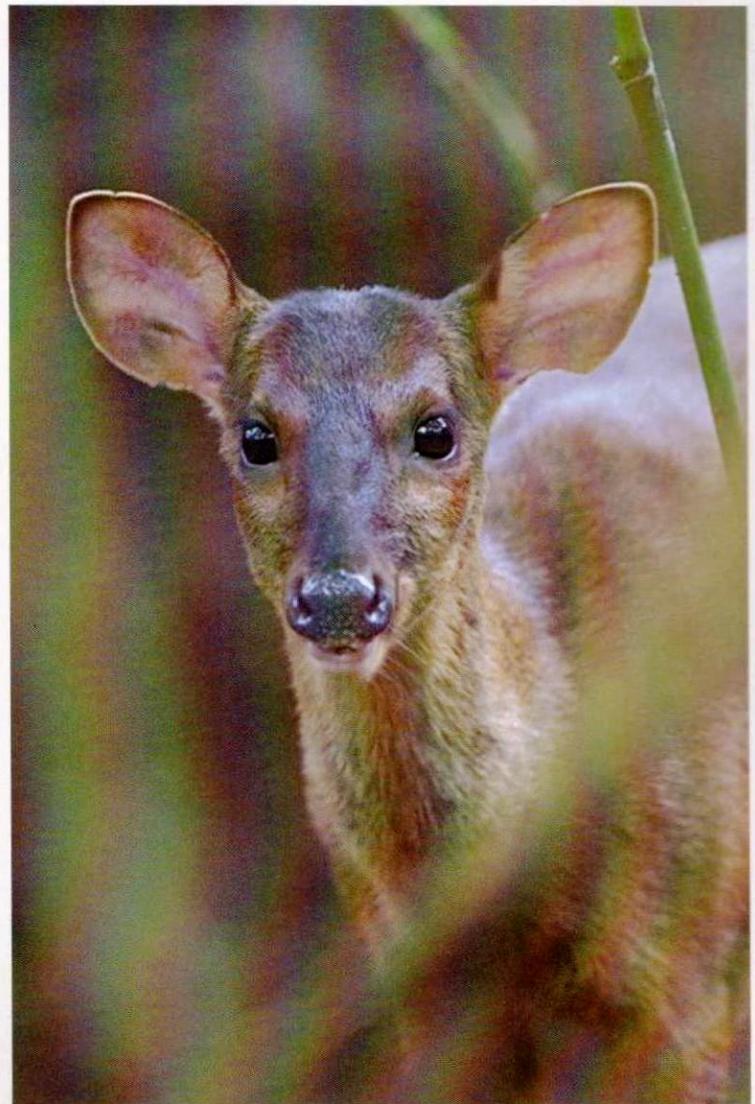


puerco espín (*Coendu bicolor*). Estos animales corresponden, al igual que el venado, a especies favoritas de los cazadores modernos y con frecuencia complementan la ingesta del total de carne requerida por el grupo (Gutiérrez Usillos, 2002).

Podemos imaginar cómo en una noche de luna se escucha ocasionalmente el correr del agua en la quebrada cercana por sobre el crepitar de las llamas encendidas a la entrada de la cueva negra, el ulular de una lechuza daría pie a comentarios diversos mientras se desprende el aroma de la carne asada delicadamente, los primeros pedazos ya cocidos tal vez se daban a los niños agolpados cerca de la fuente de calor, mientras mujeres conocedoras del exacto punto de cocción giraban lentamente las piezas destazadas de venado hasta que estuviese listo, entonces los mejores pedazos se repartirían entre los cazadores y sus mujeres, conservando los más delicados, como la lengua y la casquería, para los hombres y mujeres ancianos y el tuétano del interior de los huesos, que se chamuscaban cuidadosamente, para las mujeres embarazadas y los enfermos que los chupaban golosamente. Tunas, del género *Opuntia* y otros, bayas, frutas, semillas y raíces comestibles complementaban el alimento, algunas de ellas crudas, otras cocidas al rescoldo hasta ablandarlas, mezclándose algunas con sangre dentro de pequeñas cestas de tejido compacto en las que se habían frotado cristales de sal que se atesoraban muy cuidadosamente, la ceniza de ciertas plantas podía ser también utilizada para salar (Levi-Strauss, 1950), añadiéndose algo de grasa para dar sabor y textura al preparado. Algunas hierbas eran conocidas por sus propiedades estimulantes y otras por su relación con espíritus y mitos comunes a los diversos grupos.

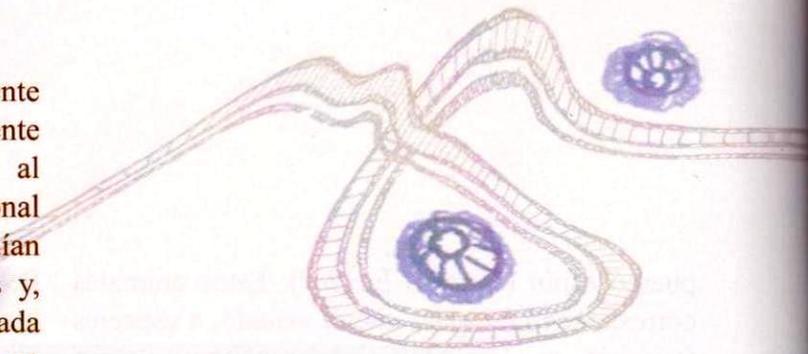
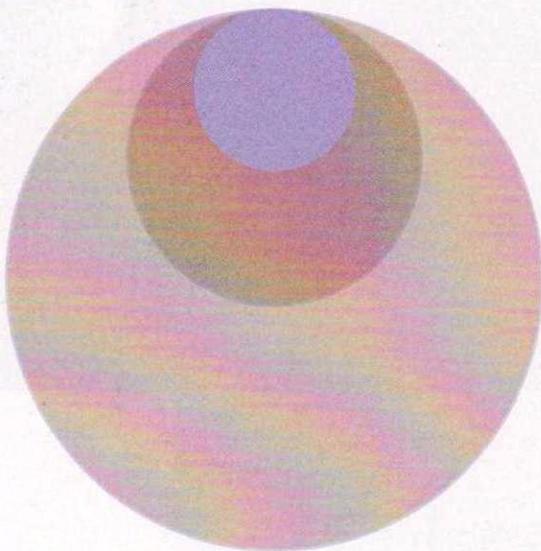
Pedazos de tripa lavada, los sesos y tal vez los ojos serían especialmente estimados luego de cocerlos, aunque algunos podrían comerse crudos; mágicamente o por su sabor, tal vez, se apreciaban también los testículos.

No faltaría, de vez en cuando, alguna especial golosina recogida del tronco de árboles semi



podridos o entre los insectos que ruidosamente revoloteaban en torno a la fogata. Rápidamente tostados sobre hojas aromáticas, que al chamuscarse entregaban un toque adicional de sabor, los insectos y larvas, constituían una deliciosa fuente adicional de proteínas y, sobre todo, de sabor, especialmente apreciada por todos. De ninguna forma se trataba de un alimento consumido a la fuerza, en momentos de escasez; por el contrario, los nidos de termitas o las larvas del escarabajo cornudo (o chaullacuro), por ejemplo, eran cuidadosamente protegidos hasta que estén en sazón y entonces se organizan banquetes festivos para consumirlos.

El momento era propicio para narraciones atentamente escuchadas. Muchas de ellas hablaban de animales y plantas, de forma y carácter humano, y cómo estos llegaron a ser conocidos y se transformaron en alimentos para la gente y también de cómo otras plantas y animales no pueden ser cazadas o comidas por los miembros de este grupo, porque, quizá son tocayos de sus antepasados o de ellos mismos, lo que establece relaciones de afinidad que dan lugar a tabúes permanentes. Asimismo se explicaría porqué la joven con su primera menstruación, o el padre, cuyo hijo murió al nacer, debían abstenerse de comer algunos alimentos o de narrar ciertos mitos, a más de someterse a prácticas particulares. En torno al fuego y la comida la cultura se comparte y se transforma.



BIBLIOGRAFÍA

- Elman, Service. *Los cazadores*, Nueva Colección Labor, Barcelona, 1973.
- Gilmore, Raymond M., *Fauna and Ethnzoology in Handbook of South American Indians*, Julian Steward, editor, vol.6, Washington, 1950.
- Gutiérrez Usillos, Andrés. *Dioses, símbolos y alimentación en los Andes, Interrelación hombre-fauna en el Ecuador prehispánico*, Abya Yala, Quito, 2002.
- Kottak, Conrad P. *Antropología Cultural*. McGraw Hill, Madrid, 2002.
- Levi-Strauss, Claude. *The use of wild plants in Handbook of South American Indians*, Julian Steward, editor, vol. 6, Washington, 1950.
- Lynch, Thomas y Susan Pollock. *La arqueología de la Cueva Negra de Chobshi, Miscelánea Antropológica Ecuatoriana*, vol. 1, Boletín de los Museos del Banco Central del Ecuador, Guayaquil, 1981.
- Ojasti. *Juhani Wildlife Utilization in Latin America: Current Situation and Prospects for Sustainable Management*. (FAO Conservation Guide - 25) Food and Agriculture Organization of the United Nations - FAO Roma, 1996.
- Service, Elman. *Pimitive Social Organization, an evolutionary perspective*, Random House, New York, 1962.
- Temme, Matilde. *Excavaciones en el sitio pre cerámico de Cubilán (Ecuador)*, *Miscelánea Antropológica Ecuatoriana III*, Boletín de los Museos del Banco Central del Ecuador, Guayaquil, 1972.

