



ETNOBIOLOGÍA Y PATRIMONIOS ALIMENTARIOS INDÍGENAS

Esther Katz

Esther.Katz@ird.fr

A raíz del convenio de la Unesco sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial en 2003, se han patrimonializado en los últimos años un gran número de bienes culturales. En 2005 México propuso a la Unesco un expediente de patrimonialización de su cocina tradicional. No fue aceptado en aquel momento, sucedió solo cuando fue presentado de nuevo en 2010. Sin embargo, alrededor de la preparación de este expediente, pasaron eventos, simposios en los cuales investigadores de diferentes países de América latina reflexionaron sobre los patrimonios alimentarios (Álvarez, 2005). Fue en 2005 también que llegué a hacer parte de un equipo de investigación recién formado dentro del IRD (Institut de Recherche pour le Développement, Instituto francés de Investigación para el Desarrollo), enfocado en los patrimonios naturales y culturales (PATIS – Patrimonios naturales, Territorios e Identidades), que ahora se llama PALOC (Patrimonios locales y gobernanza). Fue en este ambiente que empecé a preparar un nuevo trabajo de campo en la Amazonia brasileña entre indígenas de los grupos lingüísticos tukano oriental y arawak, sobre la relación entre cambios alimentarios y agrobiodiversidad, con una perspectiva sobre los patrimonios naturales y culturales¹. Después de trabajos de campo en África central y Asia del Sureste sobre otros temas relacionados al medio ambiente, volví a trabajar sobre la alimentación, tema que había desarrollado a partir de 1983 con un trabajo de campo en la Mixteca Alta (Oaxaca, México). Fue precisamente en México que, por conocer etnobiólogos que me iniciaron a su ciencia², me dirigí hacia el estudio de la relación de las sociedades a su medio ambiente.

Para los antropólogos, la alimentación es un “hecho social total”, para retomar el concepto elaborado por el antropólogo francés Marcel Mauss (1923-24). La alimentación se ubica entre lo biológico y lo cultural. Es una necesidad fisiológica básica; la selección de los alimentos (qué es considerado comestible o no comestible?) depende de la naturaleza, pero es muy ligada a la cultura, así como los modos de transformarlos; lo que un grupo social come, dónde, cuando, de que manera, con quién, revela diferentes aspectos culturales, sociales y económicos de la sociedad. La etnobiología es sumamente útil para el estudio de la alimentación, ya que se identifican las plantas y animales consumidos, sus modos de obtención (agricultura, recolección, caza, pesca, cría de animales, intercambio, comercio), la selección de variedades. Además de la producción, se estudian la transformación de los alimentos, sus modos de consumo y los aspectos culturales asociados. A partir de trabajos anteriores (Bérard *et al.*, 1993-96, Bérard y Marchenay, 2004, Álvarez y Medina, 2008) o recientes (Guillaud, 2015) y de mis propias investigaciones (*Cf.* Katz *et al.*, 2008, Katz, 2009, Katz, 2010), definiré el patrimonio alimentario como : un sistema alimentario compartido y reconocido por un grupo social, llevando una carga social, simbólica y afectiva, y transmitido de generación en generación. El patrimonio alimentario incluye aspectos materiales como los

¹Participación al proyecto franco-brasileño IRD/CNPq/Unicamp PACTA (Poblaciones, Agrobiodiversidad y Conocimientos Tradicionales Asociados) dirigido por Laure Emperaire (IRD) y Mauro Almeida (Universidad de Campinas, Brasil).

² Agradezco a todos los etnobiólogos de la UNAM (Universidad Nacional Autónoma de México) que me ayudaron en ese camino.



ingredientes, el medio ambiente de donde provienen y los utensilios usados para producir y transformarlos, y aspectos inmateriales como los saberes, las relaciones sociales, la maneras de mesa, las normas alimentarias, los valores dietéticos, gustativos e estéticos, la tradición oral asociada (mitos, cantos), la cosmología, el simbolismo. Lo que ha sido patrimonializado de manera oficial, siguiendo el convenio de la Unesco, son los aspectos inmateriales.

Como etnobiólogos trabajando en América latina, entre otros con poblaciones indígenas, pienso que tenemos un compromiso con esas poblaciones. Aunque en muchos países se ha considerado por mucho tiempo -o se considera todavía- que los indígenas son ignorantes y atrasados, los etnobiólogos han mostrado que son grupos sociales que tienen un excelente conocimiento de su medio ambiente, que en muchos casos han sabido manejarlo de manera sostenible, han mantenido y creado una alta biodiversidad, han sabido aprovechar una amplia gama de plantas y animales para su alimentación, e inventado hábiles técnicas culinarias para diversificar las maneras de comerlos. Así, la primera vez que presenté mi trabajo sobre la Mixteca en un congreso sobre agricultura indígena, varios participantes quedaron asombrados por la diversidad de la plantas cultivadas por los mixtecos, porque imaginaban que era una zona muy pobre donde nada crecía. Los mixtecos mismos consideraban que comían comida de pobres. Es verdad que la gente era pobre, que había periodos de escasez, y que algunas familias a veces comían solo tortillas con sal, pero sus cultivos eran diversos y sabían aprovechar también insectos, hongos y plantas silvestres.

A partir de la suma de numerosos trabajos antropológicos, etnobiológicos, históricos y arqueológicos realizados en México, los miembros de Conservatorio de la Gastronomía Mexicana enfocaron el expediente de la Unesco sobre el maíz, planta domesticada por los indígenas en Mesoamérica y sobre el papel de esos últimos en la creación y la conservación de una cocina rica y diversa. Por mucho tiempo, se valorizó el papel de los gloriosos indígenas del pasado, ancestros de la nación mexicana, en la configuración de la cocina nacional mexicana, mientras se despreciaba a la comida de los indígenas del presente. En fin, se reconoció que su contribución a la biodiversidad del país y al patrimonio alimentario nacional no provenía únicamente del pasado sino seguía hasta el presente. Se pueden criticar la concepción de este expediente y los intereses del Conservatorio, incluso unos antropólogos y etnobiólogos lo han criticado, pero por lo menos lleva a este reconocimiento.

Sin embargo, el trabajo de los etnobiólogos no debe pararse ahí. El mundo está cambiando muy rápidamente. Muchos campesinos mexicanos han dejado sus pueblos para ir a vivir en grandes ciudades mexicanas o a los Estados Unidos. Los que quedan en los pueblos ya no viven todos de la agricultura ya que reciben remesas o se dedican a otras actividades. Existe el riesgo de perder saberes agrícolas tradicionales. Maíces genéticamente modificados han entrado en el país y arriesgan de contaminar maíces criollos. Los hábitos alimenticios han cambiado también. Un número mucho mayor de alimentos industriales está consumido en todas partes del país, incluso las más remotas. Los campesinos comen más carne, más grasa, más azúcar que antes, mientras dejan de comer « comidas de pobres » como quelites, hojas o hierbas que son frecuentemente plantas arvenses. Mientras que los habitantes de las ciudades están redescubriendo las gastronomías indígenas, los indígenas tienen acceso a más comida, pero no a una comida tan diversa y de tan buena calidad como antes. Además varias instancias del gobierno siguen pensando en términos de pobreza, de desarrollo, de





modernidad, sin tomar en cuenta la ingeniosidad de los sistemas agrícolas tradicionales y la diversidad que producen. Se conciben programas políticos de desarrollo que van en contra de la valorización de los sistemas agrícolas y alimentarios tradicionales. Como etnobiólogos, dialogamos desde muchos años con los campesinos indígenas. Creo que tenemos que involucrarnos más en un diálogo con los que implementan políticas públicas.

En Brasil, participé, junto con los investigadores del proyecto PACTA y con asociaciones indígenas, en la elaboración del expediente de patrimonialización del sistema agrícola del Rio Negro, en el noroeste de la Amazonia brasileña, redactando la parte sobre la alimentación (Katz, 2010). En nuestro trabajo de campo en la pequeña ciudad multiétnica de Santa Isabel do Rio Negro, mis colegas y yo nos dimos cuenta que las personas que cultivaban todavía una chacra eran sobre todo mujeres mayores, que los jóvenes dedicaban poco tiempo a esa actividad, que la despreciaban y que en la escuela les hacían despreciarla más todavía. Observamos también fuertes cambios alimentarios, debidos a la urbanización, la disminución de las actividades de agricultura y pesca, y la introducción de ingresos monetarios por programas de ayuda social del gobierno (pensión de los agricultores, subsidio familiar, apoyo a los pescadores). Pensamos en medios para revalorizar la agricultura y la alimentación tradicional que son sumamente ricas, tanto en la biodiversidad que en los modos de preparación. Una colega sugirió solicitar la patrimonialización del sistema agrícola al IPHAN (Instituto del Patrimonio Histórico e Artístico Nacional) en la sección « saberes » (Cf. IPHAN, 2006). Los miembros de las asociaciones indígenas se apropiaron este proceso y participaron en la investigación para la elaboración del expediente que fue aprobado en 2010. Actualmente siguen con el plano de salvaguardia. Tienen reuniones y elaboran planos de acción. Participaron en la preparación de una exposición sobre el sistema agrícola del Rio Negro en un museo en Manaus. Están experimentando productos tradicionales o nuevos a partir de sus producciones agrícolas, que esperan comercializar dentro y fuera de su ciudad. Uno puede quedar con dudas sobre los efectos de una patrimonialización. Permite recuperar poder, visibilidad, afirmación identitaria, pero también hay riesgos de incluir algunos y excluir otros, o que los intereses económicos prevalezcan, sin beneficiar a todos. Pero lo importante es lo que decide el grupo social envuelto.

Como etnobiólogos, para contribuir a la preservación de la biodiversidad y de la soberanía alimentaria, podemos apoyar grupos sociales a valorizar su patrimonio alimentario, que sea de manera institucional o no, para visibilizarlo o no, para fuera o para dentro del grupo. La alimentación y la agricultura son hechos tan ordinarios, tan cotidianos, que la gente no les ve importancia y no realizan que detienen una riqueza. Los mixtecos, por ser pobres y despreciados por la sociedad dominante, no se daban cuenta de toda la diversidad de su alimentación. Tampoco los indígenas del Rio Negro eran conscientes de la increíble riqueza y abundancia de su medio ambiente y de la excepcional agrobiodiversidad de su sistema agrícola ; ellos dan más valor a « la comida de los blancos » porque se compra. En cuanto a los miembros de agencias del gobierno que los visitan, no ven esta riqueza porque las chacras están en la selva alrededor de la ciudad, y los productos cosechados casi no llegan a las tiendas de la ciudad. En eso, los etnobiólogos pueden contribuir a una toma de consciencia. Pero nos enfrentamos también a políticas públicas o hechos contradictorios : políticas de multiculturalidad y al mismo tiempo ausencia de respecto a los derechos humanos ; fomento de la biodiversidad *versus* desprecio de las agriculturas indígenas, favorecimiento del agro-



negocio, leyes reglamentando la circulación de las semillas y autorizando los transgénicos, poder del agro-negocio y de las empresas agro-alimentarias. Tenemos que seguir en esta tarea, no solo con los pueblos indígenas de América latina con quienes aprendimos tanto sobre el medio ambiente, sino en el mundo entero. En todo el planeta, la biodiversidad y los sistemas alimentarios tradicionales, patrimonios de la humanidad, están en riesgo.

BIBLIOGRAFIA

Álvarez, Isabel. 2005. *Desde los Andes al Mundo, Sabor y Saber. Primer Congreso para la Preservación y Difusión de las Cocinas Regionales de los Países Andinos*. Lima, Universidad de San Martín de Porres.

Álvarez, M. & F. X. Medina (ed.). 2008. *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona, Icaria/Observatorio de la Alimentación.

Bérard L., Froc J., Hyman P., Hyman M., Marchenay P. 1993-1996. *Inventaire du patrimoine culinaire de la France*, Paris, Albin Michel.

Bérard, Laurence y Philippe Marchenay. 2004. *Les produits de terroir, entre cultures et règlements*. Paris, CNRS Editions.

Mauss, Marcel. 1923-24. "Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques", *L'Année Sociologique* : 355-379

Guillaud, Dominique. 2015. "Les multiples déclinaisons du patrimoine dans les pays du Sud". In Mengue, M.T., Saulieu, Geoffroy (de), Vidal, Laurent (org.), *La nouveauté du patrimoine : actes de la journée scientifique "Patrimoine et développement"*, UCAC-IRD, novembre 2014. Yaoundé, Ifrikiya, pp. 9-24.

Katz, E., De Robert, P., Velthem, L.H.V., Almeida M., Santilli, J., Eloy L., Rizzi R., Emperaire, L. 2008. "La valorización del patrimonio culinario amazónico a través de las Indicaciones Geográficas", In Álvarez, M. & F. X. Medina (ed.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona, Icaria/Observatorio de la Alimentación, pp. 97-117.

Katz, E., 2009, "Alimentação indígena na América Latina : Comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário?" *Espaço Amerindio* (Porto Alegre), 3 (1): 25-41.

Katz, E. 2010, "Consumir: alimentação e diversidade agrícola". pp. 125-143. "Riscos de desaparecimento e potencialidades. A alimentação". pp. 153-154. In Emperaire, L. (coord.). *Dossiê de Registro. O sistema agrícola do Rio Negro*. Brasília, IPHAN.

IPHAN. 2006. *Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois. A trajetória da salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil/ La trayectoria de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en Brasil*. Brasília, IPHAN-Ministério da Cultura.





V CONGRESO LATINOAMERICANO Y II CONGRESO



ECUATORIANO, DE ETNOBIOLOGÍA

LIBRO DE MEMORIAS

ISBN
978-9942-8768-0-5

Editores
SEEB Editorial

Asistentes de Edición

Erika Caicedo
Margarita Camacho
Milena Castro
Tania González
Luz Marina Llangarí
Karina López
Manuela Ormaza
María José Pico
Paulina Rosero
Andrea Zamorano

Diseño y diagramación

Margarita Camacho
Marianosa Camacho
Tania González
Paulina Rosero

Disponible en

<https://etnobiologiaecuador.org/memorias-congresos/>

Contacto

Sociedad Ecuatoriana de Etnobiología
etnobiologiaecuador@gmail.com

Comité Organizador

Alessio Barili
Tania González
Radamés Villagómez
Karina Aymar

Comité Científico

Dr. Nicolás Cuvi, FLACSO Ecuador
Dr. Teodoro Bustamante, FLACSO Ecuador
Dra. Ivette Vallejo, FLACSO Ecuador
Dr. Michael Uzendosky, FLACSO Ecuador
Dr. Juan Manuel Guayasamín, Universidad San Francisco de Quito
Dr. Freddy Delgado, Centro Universitario AGRUCO de la Facultad de Ciencias Agrícolas,
Pecuarias y Forestales de la Universidad Mayor de San Simón, Bolivia

Dra. Bibiana Vilá, investigadora CONICET, Departamento de Ciencias Sociales de la Universidad Nacional de Luján, Argentina

Dr. Ramón Mariaca, Universidad ECOSUR, Red Temática de Patrimonio Biocultural, México

Dr. Eraldo Medeiros, Universidade Estadual de Feira de Santana, Brasil

Dra. Olga Lucía Sanabria, Universidad del Cauca, Colombia (PUCE)

Dr. Hugo NAvarro, Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE)

Dra. María Gabriela Zurita, Universidad Regional Amazónica (IKIAM)

Directiva Sociedad Ecuatoriana de Etnobiología (SEEB) 2017-2019

Margarita Camacho

Paulina Rosero

Erika Caicedo

Milena Castro

Cítese como

SEEB editores (Editor), (2019), Libro de Memorias del V Congreso Latinoamericano y III Congreso Ecuatoriano de Etnobiología, Quito, Ecuador. Extraído el 1 de abril del 2019, de <http://https://etnobiologiaecuador.org/memorias-congresos/>

Un resumen específico

Apellido, Inicial., Apellido, Inicial. y Apellido, Inicial. (2019). Título. En SEEB editores (Editor), (2019), Libro de Memorias del V Congreso Latinoamericano y III Congreso Ecuatoriano de Etnobiología, Quito, Ecuador. Extraído el 1 de abril del 2019, de <http://https://etnobiologiaecuador.org/memorias-congresos/>