

# IDEOLOGÍA



## **¿Somos lo que comemos? Crítica de la “descolonización” en la alimentación**

*Alison Spedding P.*

“Descolonización” es una palabra que está de moda en el discurso académico que aspira a ser “políticamente correcta” en la actualidad, junto con “intercultural” que ha reemplazado a la criticada expresión “multicultural”. Hasta hace poco, “descolonización” refirió a un periodo histórico específico, centrado en la otorgación de independencia política a las antiguas colonias de países europeos, en Asia y sobre todo en África, donde este proceso culminó en la década de los 1960. A veces la independencia fue otorgada en respuesta a movimientos de liberación nacional más o menos violentos y en otros casos respondió más bien al contexto político global, donde el gobierno colonial ya no era visto como aceptable ni legítimo. Aunque hay excepciones notables, como la India, que después de lograr la independencia a través de un movimiento notoriamente no violento en 1947, ha mantenido la democracia parlamentaria desde entonces, varios de los nuevos países “libres” pronto cayeron en manos de gobernantes despóticos y dictatoriales cuando no en guerras civiles sangrientas. Pero dado que eran gobiernos nacionales, la comunidad internacional muchas veces se abstuvo de tomar medidas en contra de los abusos y masacres, y los dictadores se apoyaron en un discurso donde cualquier crítica a sus actos era presentada como un intento de volver a imponer el dominio colonial. Un ejemplo es el gobierno de Robert Mugabe en Zimbabwe, que no sólo atacó a los blancos nacidos en el país que habían quedado después de la independencia, sino que arruinó la economía, hundió a la mayoría negra en la miseria y suprimió brutalmente a sus oponentes políticos, pero siguió ganando apoyo en foros internacionales argumentando que las propuestas de imponer sanciones con fines de obligarle a abandonar sus prácticas abusivas eran nada más que ardid de Gran Bretaña, el antiguo poder colonial, y sus aliados imperialistas.

Esto es un efecto más general de lo “políticamente correcto”: establece ciertas posiciones que poseen una aura de santidad tal que está prohibido cuestionarlas en público, bajo pena de ser automáticamente despachado como “imperialista”, “racista” o representante del “pensamiento occidental”, sin necesidad de presentar una defensa racional de la posición cuestionada o siquiera fundamentarlo. Así

ocurre actualmente con cualquier persona, grupo o postura intelectual identificada como “indígena” en muchos círculos bolivianos. Pasé por esta experiencia cuando pregunté a Pablo Mamani Ramírez, en base a un trabajo suyo sobre la “reconstitución de los ayllus”, primero cuáles eran las bases históricas concretas de tal reconstitución (ya que mientras algunas de las “markas” reconstituidas por tal movimiento son innegablemente de raíces prehispánicas, otras son de origen republicano, y la estructura orgánica del movimiento se erige en los hechos sobre las estructuras del sindicalismo agrario, que es vilipendiado en el discurso de los ideólogos de dicho movimiento), y luego, si efectivamente se lograría determinar los territorios correspondientes a los “señoríos” – o ahora, como se prefiere, “naciones originarias” – del siglo XV. ¿Por qué es una base válida para reordenar las unidades político-administrativas y hasta las circunscripciones electorales de hoy? Su respuesta fue calificar a mis preguntas y a mí misma como representantes de “la antropología colonial”. El trabajo de Mamani (2008) era financiado por el Fondo Indígena con la estipulación de que los investigadores contratados tenían que ser “de ascendencia indígena”, disposición que no fue cuestionada por el Instituto de Investigaciones Sociológicas de la UMSA que fue la parte ejecutora. Me pregunto si el IDIS hubiera aceptado una investigación que estipulara que los investigadores tenían que ser “de ascendencia europea”. También es interesante comparar el ensalzamiento de los indígenas en la política – como portadores de valores políticos supuestamente opuestos a la corrupción, a las ansias de eternizarse en el poder y demás taras atribuidas a la llamada “política liberal” – con lo que pasó en los años 1990, cuando hubo una breve época donde candidatas mujeres eran lanzadas con argumentos similares de ser más honestas y menos egoístas que los varones. Los casos de corrupción asociados con las alcaldesas Gaby Candia y Lupe Andrade muy pronto pusieron fin a esta moda, mientras los casos de indígenas corruptos, como José Bailaba, no han hecho mella a la moda indigenista. Incluso parece haber una especie de conjura de silencio al respecto; aunque todos los que tienen algún conocimiento de la política local en Challapata (Oruro) saben que el dirigente indígena y ex diputado del MAS Rosendo Copa es notoriamente corrupto (e incluso, en el pasado, compartía sus fechorías con el que después fue senador de PODEMOS, Carlos Bórht), Copa sigue pasado de un cargo a otro y nadie se atreve a mencionar su prontuario en público.

Es posible que en el mundo del *realpolitik* pueda haber motivos prácticos para evitar sacar los trapos al sol, e incluso mantener en vigencia a dirigentes de quienes se sabe que son menos que idóneos en algunos aspectos, para mantener

la unidad del movimiento y no dar curso a que la oposición monte una guerra sucia personalista desvirtuando las posiciones propiamente políticas (se aplicaba, y muy probablemente aún se aplica, este argumento para convencer a mujeres militantes de izquierda a guardar silencio sobre el acoso sexual sufrido por parte de dirigentes). Pero en el campo académico, aunque quizás ya no se apunta a llegar a la verdad absoluta, al menos se pretende cierto grado de objetividad y fundamentación razonada de las posiciones. Se supone que un trabajo debe ser evaluado en base a la calidad de sus datos y sus argumentos, y no (in)validado en base al árbol genealógico o el lugar de nacimiento de su autor(a). Incluso si se puede demostrar que esto haya ocurrido antes, y que en esos casos los invalidados eran indígenas (o negros, o mujeres), esto no es justificación para proceder de la misma forma simplemente invirtiendo las categorías sociales siendo sus trabajos aceptados por lo que son sus autores y no por lo que contiene el trabajo. Esto es, a mi parecer, la versión falaz de “decolonización”: mantener las categorías de origen colonial, incluso obsesionarse con ellas, con el único fin de mantenerlas sólo con la jerarquía al revés, es decir, con los que estaban abajo arriba.

Y es más: al exonerar los trabajos realizados por indígenas de los estándares regulares de coherencia conceptual, seguimiento y fundamentación empírica, se conduce a que se llenen de especulaciones, fantasías, generalizaciones injustificadas y proyecciones utópicas que a la vez – estoy pensando específicamente en obras dentro del campo de las ciencias sociales – no son declaradas ni percibidas como tales, sino tomadas como representaciones de una realidad existente. De un lado, resultan tan alejadas de lo que actualmente pasa en el terreno que no ofrecen pista alguna para acciones efectivas. Así, Yampara, Mamani y Calancha (2007) terminan su estudio de “La cosmovisión y lógica en la dinámica socioeconómica del qhatu/feria 16 de julio” con “hallazgos de proyección”, el tercero de los cuales es “‘Mercado regional’ (4 ángulos de la tierra, *Tiwan*, 4 espacios del sol, *Tawan*)”. Aunque aseveran que “hay que trabajar más en la idea de la articulación y el tejido para sostener el tratado de comercio de los pueblos” (op.cit: 96-97) es difícil ver cómo estos ocho espacios podrían dar lugar a cualquier propuesta práctica para un tratado de comercio. Del otro lado, cuando la imagen creada por los intelectuales de un indígena enteramente creyente y fiel practicante de sus tradiciones rituales, sus consumos culturales y hasta su racionalidad económica todas saturadas de una otredad radical frente al mundo “occidental” o “globalizado” del siglo XXI choca con lo que realmente hacen los y las indígenas actuales, se suele reaccionar de dos maneras.

Una es rechazar o ignorar a esos indígenas incorrectos, tildándoles de aculturizados, autonegados, hasta traidores a su pueblo, o negando que sean realmente indígenas (explícitamente, a veces, pero más comúnmente simplemente ignorándoles en lo que se escribe y proclama), mientras se siguen buscando indígenas aún incontaminados que sí corresponden al modelo ideal – o aparentan hacerlo, haciendo el juego a los intelectuales y los financiadores a través de una vestimenta folklórica y la adopción de una retórica cargada de espiritualidad, reciprocidad y demás, que como hemos visto puede servir para encubrir conductas tan mundanas y nepotistas como las del oligarca criollo de más rancio abolengo. La otra es aceptar que muchos de los indígenas de hoy han dejado efectivamente de practicar lo que, según los intelectuales, o mejor dicho ideólogos de este neoindigenismo, es y debe ser su cultura y su tradición, y explicarlo a través del discurso de la victimización. Sí, ya no pagan a la Pachamama, pero eso se debe a la intromisión de las “sectas” evangélicas, retratadas como parte de una conjura imperialista occidental para destrozarse todas las demás culturas del mundo; también tiene la culpa la escuela, el servicio militar, los medios de comunicación, las agencias de desarrollo y al fin, “la globalización”. Aunque superficialmente estas posiciones reclaman a favor de los condenados de la tierra (como diría Franz Fanon), en el fondo niegan autonomía de acción y decisión a sus defendidos. Son títeres pasivos que tragan y reproducen todo lo que el profesor, el pastor, el oficial militar y el promotor de desarrollo les dicen, sin capacidad de escoger o de evaluar los beneficios o desventajas para ellos mismos.

De hecho, su relación con su cultura tradicional es igualmente pasiva, ya que el único rol que deben cumplir al respecto es seguir reproduciéndolo tal cual era en “los tiempos de los abuelos”. No se admite la posibilidad de innovación endógena, o que en el curso del tiempo varios elementos pueden dejar de ser provechosos, apropiados o factibles y que por tanto, la misma gente los abandona. Un ejemplo es que los tradicionales indicadores del clima – la observación de plantas, animales, pájaros, fenómenos atmosféricos y otros que permiten predecir si se debe adelantar o retrasar la siembra, etc. – ya no son confiables como antes, debido al cambio climático<sup>54</sup>. Entonces, muchas personas ya no se interesan por ellos, o aunque

---

<sup>54</sup> Pude observar un ejemplo el viernes 24 de octubre de 2008, en Sud Yungas. Empezó a solear alrededor de las 08:30 horas. Además, se observó que “el sol estaba en un hoyo”, es decir, apareció con un anillo o círculo a su alrededor. Tradicionalmente esto indica que va a solear todo el día. Entonces la persona que me dijo esto procedió a tender su matu (coca verde recién cosechada). Pero en menos que una hora se nubló por completo y antes del mediodía llovió; se arruinó la coca. El informante dijo que este indicador tradicional ya no le había servido y “verdad, el tiempo ha cambiado”.

los conozcan ya no los utilizan para programar sus actividades. Los más aferrados al neoindigenismo representan este desinterés, en particular por parte de la gente más joven, como un capricho ideológico: debido a que la escuela, las sectas y demás los ha alienado de su cultura ancestral y devaluado los conocimientos de “los abuelos”. Ellos rehúsan escuchar estos consejos y se ponen a sembrar en cualquier momento y cualquier lugar simplemente porque están obligados por sus mentes globalizadas a *no* hacer lo que la tradición dicta, no importa si esta desobediencia arrastra consigo el fracaso de sus cosechas o el desgaste de sus tierras. No se considera que el abandono del programa de actividades indicado por los indicadores tradicionales puede deberse a que esos indicadores ya se han mostrado poco fiables en la práctica; y tampoco conozco un estudio que haya intentado comparar los resultados empíricos de un grupo que siguió con los indicadores y otro que los ignoró, en el mismo lugar y durante las mismas campañas agrícolas, para ver cuál de ellos realmente obtuvo mejores cosechas.

Entonces ¿cómo se entiende la descolonización referente a la alimentación? La alimentación tiene varios aspectos, pero se suele enfatizar la producción – qué alimentos se producen, dónde y cómo – y el consumo, es decir la dieta (qué es lo que se come) más que la cocina, es decir las formas de preparación y la composición específica de los platos que contienen determinados alimentos. Cuando se trata de los enfoques de los investigadores en ciencias sociales, se nota en primer lugar un afán clasificatorio dirigido a ubicar las especies vegetales y animales que son de origen autóctono versus los que son introducidos. Un ejemplo es el texto de Aguilar y Vilches (2003) que se obsesionan en contar cuántas especies encontradas en las terrazas agrícolas de Quivi Quivi en Potosí son nativas versus cuántas son introducidas. Sacan un número mayor de nativas y anuncian esto como prueba de la mayor dedicación de los agricultores locales a lo autóctono; pero no toman en cuenta las extensiones, los montos de producción o la cantidad de tiempo dedicado a cada especie. Si hubieran considerado esto, creo que las introducidas hubieran llevado la palma, ya que se trata de una agricultura netamente comercial (aunque los autores tratan de disimularlo) dirigida básicamente a proveer zanahorias y otras hortalizas al mercado de la ciudad de Potosí. Varias de las especies nativas, en contraste, tratan de hierbas que crecen en los muros de contención de las terrazas y otros lugares periféricos y son utilizadas en cantidades mínimas como medicinas o condimentos.

Y, aparte del hecho que no siempre es tan fácil determinar qué especies son introducidas<sup>55</sup>, ¿por qué es relevante el origen histórico y geográfico de determinado cultivar? Los zimbabwuanos mencionados arriba tienen como comida diaria *sadza*, una preparación parecida al *phiri* andino hecha de harina de maíz, que ellos llaman *mealies* y que ha desplazado casi por completo el mijo y otros granos autóctonos, mientras en el norte de Europa la papa ya es considerado elemento básico de la dieta y nadie se repara en pensar que sus ancestros medievales ni lo conocían y que ha sido traída del Nuevo Mundo. La globalización de las comidas es un hecho desde hace al menos 500 años si no más (se dice que las pastas italianas, origen del famoso fideo tan popular ahora en Bolivia, eran traídas de la China por Marco Polo). Aunque los líderes del Taqui Onqoy en la década de 1560 intentaron prohibir el consumo de la cebolla por ser un alimento de los españoles, el mero hecho de proclamarlo indica que por ese entonces la cebolla ya se había difundido entre la población indígena. Hoy en día sería totalmente infructuoso intentar convencer a la gente que la eliminen de sus caldos, ahogados y demás platos. En todo caso, clasificar los alimentos en autóctonos e introducidos sólo interesa a los intelectuales; en esto, la situación es paralela a los que se obsesionan en identificar a una “religión andina” purgada de elementos de origen cristiano, mientras la gente común dice tranquilamente: “Nosotros somos católicos porque adoramos a la Pachamama”. Estos afanes clasificatorios en el trasfondo apuntan a proyectos de extirpación de idolatrías o purgas ideológicas destinadas a imponer la línea del partido sin desviaciones.

Entonces ¿qué idolatrías o desviaciones podrían existir en la alimentación? Recuerdo que, en ocasión del escándalo provocado por mi artículo “Semiótica de la cocina andina paceña” (en realidad debido más al chiste de mal gusto de su subtítulo, “Porquerías que se hacen pasar por comida”: Spedding, 1992), aparte de reacciones sumamente emocionales – “¡Ella ha insultado a nuestra Pachamama!” – se criticó mi enfoque por no haber considerado la influencia de las donaciones de alimentos de la Alianza por el Progreso en la dieta de la población.

---

<sup>55</sup> Por ejemplo, hay un debate no resuelto entre botánicos referente a las diferentes variedades de plátano: no se sabe si definitivamente eran introducidas desde el Viejo Mundo (básicamente África) después de la Conquista, o si también hay plátanos nativos del Nuevo Mundo. En base a mi experiencia en Yungas, donde hay al menos unas 10 variedades de plátano, algunas como guayaquil evidentemente de origen comercial e introducidas, pero otras parecen tan difundidas e integradas con la ecología local que me parece muy probable que sean nativas.



Las donaciones de alimentos han sido criticadas desde varios puntos de vista; por ejemplo Arnold y Yapita (1996:330) los culpan de provocar un aumento desmedido de la población en Qaqachaka porque las mujeres se embarazaban muy seguido porque, estando preñadas o con niños pequeños, podían acceder a estas donaciones. Irónicamente, otras versiones (por ejemplo, comentarios orales que yo recogí en Yungas a principios de la década de los 1990 cuando tales donaciones aún existían) alegaban que esos alimentos contenían anticonceptivos para que la gente tenga menos hijos. Pero no he visto pruebas de que, una vez que dejaron de recibir las donaciones, la gente procedía a comprar los mismos alimentos para seguir comiendo de la misma forma porque las donaciones habían cambiado definitivamente sus gustos y el concepto que tenían de la dieta.

De hecho, disponemos de pocos datos concretos sobre las dietas populares del pasado. Uno de los cambios concretos parece ser la generalización del consumo del fideo. Felipa Calle, que nació alrededor de 1910 en Sud Yungas y murió en 1996 sin haber salido nunca de su provincia, ni siquiera para ir a la ciudad de La Paz, se quejaba de que ahora todo el mundo come fideo, que no le gustaba (Spedding y Colque, 2003). A la vez, opinaba que “arroz siempre había” – eso porque ella vivía en una región productora de arroz (hasta la primera mitad del siglo XX se cultivaba incluso alrededor de Chulumani, aunque después su cultivo se trasladó a las zonas de colonización como Caranavi). Juan de Dios Yapita (comunicación personal), en base a su infancia en Compi a orillas del Lago Titicaca, considera que el arroz es *misti manq'a* (comida de mistis, es decir de no indios), y así ha debido ser en el Altiplano antes de la Reforma Agraria, mientras ahora el consumo de arroz se ha generalizado fuera de las regiones productoras; pero no es realmente una novedad como el fideo. Sin embargo, no tengo datos de que las donaciones hayan incluido fideos (suelen consistir en alimentos de menor nivel de procesamiento, como harina, trigo, aceite, etc.). Aunque las donaciones de harina habrían sido utilizadas en parte para fabricar fideos, esto dependería de instalar empresas del rubro que en sí no eran donadas. Además, el contenido nutritivo del fideo es superior al del arroz blanco, aunque esto no es un criterio considerado por sus consumidores. ¿Por qué se ha hecho tan popular? En esto hay que considerar aspectos prácticos de la cocina, que al parecer sólo conciernen a las mujeres amas de casa y por eso suelen ser dejados a un lado por los investigadores: es decir, un alimento que es fácil y rápido de preparar puede desplazar a otro que requiere más esfuerzo y tiempo para llevar el plato a la mesa.

Aquí quisiera destacar un aspecto de la cocina andina tradicional: la comida diaria no suele incluir platos que exigen una preparación prolongada o procesos complicados. En esto yo encuentro un contraste con Centroamérica, donde la tradicional tortilla, al menos si se le ve preparar desde un principio, empezando con maíz en grano, exige horas de molida y amasada para luego tostarlo. Lo mismo ocurre con las arepas colombianas que son similares. Las comidas andinas procesadas, como el chuño, la tunta o la patasqa (tradicionalmente sólo de maíz, después de la Conquista se aplica el mismo proceso para hacer “pelado” de trigo), corresponden a un proceso que se realiza de golpe, durante unas horas (el pelado con ceniza) o unas semanas (chuño y similares), para luego guardar el producto en cantidad. Para cocinarlo, sólo es necesario ponerlo a la olla, y en el caso del chuño o tunta ponerlo en agua la noche anterior. Todo esto corresponde a una división del trabajo donde las mujeres, al igual que los hombres, salían a trabajar fuera de la casa, en el pastoreo y/o la chacra, y no iban a pasar horas cocinando para luego traer la comida al hombre al mediodía, sino lo despachaban en primeras horas de la mañana y luego se dedicaban a otras actividades. El arroz y el fideo son fáciles y rápidos de preparar y cocinar y por tanto se acomodan a este modelo o contexto culinario.

Incluso se puede abandonar productos cuyo procesamiento tradicional es muy trabajoso y además, no representan un componente con valor cultural central en la dieta. Esto deduzco de la respuesta de una mujer de Jamp’aturi (comunidad periurbana de La Paz) que, cuando le pregunté en 1987 por qué ya no cultivaban quinua, me dijo que el lavado del grano (para quitar la saponina y hacerlo comestible) era “mucho trabajo”. Yo diría que hacer chuño es aún más trabajo, pero no cabe duda que para los altiplánicos el chuño es un componente altamente valorado (hasta se dice que “la gente de antes” vivía más tiempo porque comían chuños de tamaño de un puño; se requiere destreza para fabricar chuños de tubérculos tan grandes) mientras aunque gusten de la quinua, pueden pasarse sin ella – no es ingrediente de los platos prestigiosos que se sirven en festejos, como por ejemplo el thimpu o el fricasé. En abril de 2010, al viajar de La Paz a Cochabamba, observé enorme cantidad de cultivos de quinua en todo el Altiplano hasta más allá de Caracollo, cosa que no se había visto en años anteriores, pero todo apunta a que esto se debe a la subida del precio de este cultivo debido a su bullicioso mercado de exportación: serán cultivos para el mercado (y entregados para el procesamiento masivo y mecanizado, no procesados a mano), no son primariamente para el autoconsumo.

Antes de proponer cambios en la dieta, se debe considerar hasta qué punto los alimentos propuestos significan mayor esclavitud culinaria para las mujeres. También se debe considerar la disponibilidad de los ingredientes. He observado un curso para mujeres de Sorata, dirigido a mejorar la alimentación que ellas preparaban para sus familias, que incluía humintas de quinua. De repente eran muy nutritivas, más que las de maíz, y las mujeres estaban de acuerdo de que eran ricas. Pero para hacerlas se necesitaba chala de choclo. El curso se realizó en la ciudad de La Paz, cerca al Mercado Rodríguez, donde evidentemente se podía conseguir esa chala como deshecho. Pero en el campo, sólo tienes chala fresca si tienes choclo, y si tienes choclo, pues vas a hacer huminta con el mismo choclo y no con quinua; y si no tienes choclo, no vas a tener chala y no vas a poder hacer humintas de quinua ni queriendo.

Si “descolonización alimentaria” refiere a rechazar prejuicios contra ciertos alimentos por considerarlos “de indios”, ya se dieron algunos ejemplos exitosos. El más notable es el de la carne de llama. En anteriores décadas se prohibía su comercio abierto en las ciudades y se tuvo que vender a ocultas (aunque en el campo por supuesto jamás se dejó de vender ni de consumir); yo recuerdo que aún a principios de los 1990, si uno se quejaba de un desarreglo estomacal después de comer algo en la calle, no era raro que se decía “seguramente te han dado de comer llama”. Pero desde entonces, la propaganda que enfatiza bajos niveles de colesterol y la moda indigenista ha conducido a que carne de llama figure en las cartas de restaurantes de lujo, y ha promovido la recuperación de hatos de camélidos, aunque con un manejo distinto al tradicional por dirigirse a la producción de carne en mayores cantidades que antes.

“Descolonización” también puede referirse a la búsqueda de modelos dietéticos propios en vez de implantar ajenos<sup>56</sup>. A mi parecer, esto falta en los desayunos escolares. Aparte de que no me convence la idea de que si los alumnos no aprenden a leer y escribir, esto se debe a que no han comido bien antes de llegar

---

<sup>56</sup> Una de las pocas reacciones positivas a mi referido artículo sobre las “porquerías” provenía de una nutricionista, que dijo que valoraba el dato de que la gente considera que “el caldo” (la sopa que se come mañana y tarde en el campo) es la comida más nutritiva, y que era necesario buscar cómo aumentar el valor nutricional de las sopas dentro de la pauta culturalmente establecida de su preparación en vez de proponer platos de otro tipo.

a la clase<sup>57</sup>, estos desayunos actualmente se enfocan en productos lácteos más otros provenientes de producción fomentada por razones extra económicas y por supuesto, aún más extra nutricionales – es el caso de algunos “productos alternativos” en el Chapare, que dependen del desayuno escolar para cubrir parte de su oferta. Las bolsas vacías del yogurt escolar aparecen luego botadas por todas partes (en Yungas yo quise fotografiar esto, porque dichas bolsas llevaban el logotipo de FONADAL, ente estatal encargado del “desarrollo alternativo”, es decir cualquier cosa que no fuera cultivar coca, para publicarlo con el lema “FONADAL contamina el medio ambiente”). En adición, el yogurt es siempre azucarado (la vasta mayoría rechaza yogurt natural como *kallku*, amargo, si tiene la mala fortuna de tener que probarlo), así fomentando el consumo de azúcar que arruina la dentadura. El hecho es que el consumo de leche (y otros derivados de poca duración como el yogurt) no es habitual en los Andes, tradicionalmente la leche es convertida en queso para consumirla – y también conservarla en ausencia de refrigeración. La idea de enfatizar lácteos en el desayuno es proporcionar calcio a las y los escolares, pero en la dieta andina hay otras fuentes de calcio. Una es la mencionado patasqa, que al ser hervida con ceniza para pelarlo adquiere calcio. Otra es la tierra llamada *phasa* que se come con papas en el Altiplano. Una tercera es la lejía que se utiliza al acullicar coca. Ésta es algo que sólo hacen adultos y por tanto, no apto para escolares, pero se podría considerar las otras fuentes antes de introducir un consumo ajeno como es el yogurt.

En 2006 se propuso incorporar coca al desayuno escolar y hubo protestas por parte de padres de familia. Esto se debió a la incapacidad comunicativa del Ministerio, que no aclaró que se trataba de galletas y similares incluyendo harina de coca

---

<sup>57</sup> Es cierto que en las ciudades, la comida mañanera muchas veces consiste en nada más que un té o café azucarado y un pan blanco, que bien puede ser insuficiente para mantenerse hasta el mediodía sin pasar hambre y perder la concentración en la clase. Pero en el campo, aparte del “desayuno” de dicho té, maté o sultana, frecuentemente acompañado por pito o mote (más nutritivo que el pan blanco, aunque éste cuenta como un lujo en el campo y por tanto es preferido cuando haya), todo el mundo consume el “almuerzo” de sopa antes de salir al trabajo o la escuela. Incluso este caldo es considerado como el componente más nutritivo de la dieta, más que platos “secos” estilo “segundo”. Tal vez la etnonutrición no corresponde con los criterios de la nutrición “científica” en este caso, y de todos modos depende mucho de la composición de dicha sopa (algunas lo preparan con bastantes verduras en adición al arroz, fideo, trigo pelado o quinua, y caldo de carne hervido, o si no hacen una lagua de granos enteros molidos; otras se ven limitadas a una agua de arroz con un mínimo de pedazos de papa y fragmentos de zanahoria y cebolla, y otras – yo consto – se ven reducidos a una lagua de harina blanca, como el engrudo utilizado para pegar papeles en la pared) pero de todos modos es mejor que el té y marraqueta urbana.

(10% de la harina común correspondiente a la receta); la gente supuso, como era de esperar, que se trataba de hacer mascar coca a las guaguas, totalmente fuera de las reglas culturales. Por supuesto, la harina de coca en sí es totalmente no tradicional; su uso fue inventado en el Perú por unos comerciantes de “alimentos naturales” (pan integral, etc.) que además tenían que combatir el feroz prejuicio frente al acullico que prevalece en Lima, fomentado por propagandas gubernamentales que identifican el consumo de la hoja de coca directamente con el de la cocaína. Resultó que gente que jamás en sus vidas hubieran aceptado mascar la hoja estaban dispuestos a consumir tortas, batidos y otras preparaciones conteniendo harina de coca. Personalmente, no estoy de todo convencida de las virtudes de estas tortas, etc. Los análisis nutricionales de que se dispone tratan de hoja de coca cruda, que es el estado en que se la masca tradicionalmente. Todo nutricionista sabe que, al mezclar un alimento X con otros y luego someterlo al calor, por ejemplo al hornear la galleta, la composición nutricional puede cambiar, y no he visto análisis de lo que contienen las preparaciones con harina de coca versus la hoja cruda en estado natural<sup>58</sup>; sin embargo, pueden tener virtudes al menos por encima de lo que contengan las mismas preparaciones sin harina de coca.

Otra ironía es que los “alimentos naturales” suelen ir juntos con “alimentos orgánicos”, es decir, cultivados sin agroquímicos, pero en el Perú los mismos fabricantes admiten que no saben si su harina de coca sea orgánica, que quiere decir que no lo es, ya que incluso en Bolivia la vasta mayoría de la coca actual es fumigada con diversos fertilizantes y plaguicidas, más en tanto que el cocal esté a menor altura, y los cicales peruanos en general están en “bajío” en comparación con las zonas tradicionales en Bolivia. Les hemos ofrecido harina orgánica garantizada (en base al conocimiento personal de los productores y sus cicales, ya que las instituciones que certifican productos orgánicos rehúsan hacerlo con la coca, por motivos políticos) pero lo rechazaron debido al precio (la coca peruana cuesta menos que la mitad de la boliviana tradicional). ¿Hasta qué punto estos experimentos con la coca puedan contar como “descolonización”? Podrían serlo porque tratan de extender el consumo de un producto autóctono<sup>59</sup> más allá que lo

---

<sup>58</sup> Hay que considerar los efectos de ser mezclados y luego horneados (etc.), ya que se sabe que el calor puede afectar el contenido de vitaminas y otros nutrientes, mientras en el mascado de coca la hoja es consumida en forma cruda sin estos procesamientos, y los análisis tratan de esta hoja cruda.

<sup>59</sup> Aunque a la vez, dentro del esquema alimentario andino, la coca de ninguna manera es “alimento”, sino más bien una de las tres “anti-comidas”, junto con las bebidas alcohólicas en todas sus variantes y el cigarro. Claro que para la ciencia occidental, tiene un contenido nutritivo

habitual, pero a la vez su promoción peruana responde netamente a una definición colonial del consumo tradicional (masticado) de la coca como algo que sólo hacen los “indios” (es decir pobres, campesinos y serranos), complicado por un prejuicio moderno que lo asocia con las “drogas” (las socialmente no aceptadas, es decir, claro que el whisky y el Diazepam no son “drogas” en ese sentido). Otros intentos de industrializar la coca han fallado, en forma de bebidas energéticas por problemas de marketing y de producción (y quizás también porque, a diferencia del exitoso Vin Mariani del siglo XIX y la Coca Cola original, no contenían su ingrediente más famoso, es decir la cocaína) y en forma de caramelos por falta de iniciativa empresarial<sup>60</sup>, sin mencionar barreras políticas debido a la Guerra contra las Drogas: en fin, aspectos de la economía capitalista y el *realpolitik*. Si la descolonización de la coca depende de la derogación del Convenio de Viena, todavía tenemos una larga espera.

Terminaré refiriendo a otro alimento cuyo origen en los Andes es colonial: la carne de res. Los bovinos han sido totalmente integrados en el mundo económico y simbólico de los Andes, pero su rol económico es sobre todo como fuerza para el arado, producir queso y leche para la venta, y luego como reserva de capital (siempre se los puede vender y en buen precio), no tanto como comida para sus dueños. Sacrificar una vaca para una fiesta era algo que hacían los patrones, es decir los mistis. Podemos asociar esto con la posición social de elite de los ganaderos en el Oriente; como se dice en el Beni, “o eres ganadero, o eres ganado” (aunque en algunos casos, como Wálter Guiteras, es un poco difícil distinguir). A la vez, al menos en La Paz, carne vacuna no figura en los platos festivos – se prefiere

chanchos e incluso pollo y oveja (aunque oveja es más de clase baja). Sin embargo, y no obstante la persistencia del mercado de carne vacuna del Altiplano, la carne beniana se ha convertido en suministro esencial para el mercado del Occidente del país. Esto depende de la ganadería extensiva en latifundios que ocupan las

---

de vitaminas y otros, y por tanto entra en los “alimentos”; pero entonces ¿es colonial considerarlo como alimento?

<sup>60</sup> En adición, varios de estos caramelos de coca parecen consistir en caramelos convencionales de azúcar, mezclado con harina de coca y nada más. La única marca que incluye un componente equivalente a la lejía y por tanto, suelta los alcaloides y produce un efecto similar al masticado y no un simple dulce es “Ajayu”, pero apenas se distribuye a través del Museo de la Coca en la calle Linares, La Paz, y los propietarios de la marca hasta ahora no han sido capaces de ampliar su producción más allá que un minúsculo taller artesanal. Sólo en este caso puedo constatar que al menos la coca utilizada es efectivamente orgánica, porque yo soy su proveedora de la hoja.

sábanas inundables. Aquí, a diferencia de algunas otras regiones, no parece haber contribuido en gran escala a la deforestación (la soya es más culpable de eso en Bolivia) pero en 2006 y 2007, las inundaciones – que siempre había en el Beni – han sido mucho mayores que años anteriores, provocando la muerte de muchas reses, primero las ahogadas en la inundación y luego las que morían porque cuando se retiraban los aguas los pastos estaban anegados por barro y no encontraban comida. Y aquí volveré al cambio climático.

No sé cómo fue en otras regiones, pero en 2008 en Yungas pasó algo muy raro: no había *lapaka*. Se brincó directamente de *juypi pacha* (temporada de helada, es decir invierno) a *jallu pacha* o *awasiru pacha* (tiempo de lluvia o de aguacero). *Lapaka* (aymara) es la estación antes de las lluvias, más o menos desde fines de septiembre hasta principios de diciembre. No llueve, apenas de manera muy intermitente; el paisaje está disecado, las hojas de los árboles cuelgan tristemente. Aunque suele haber relámpagos detrás de los cerros en las noches, no se desata la lluvia, y hace un calor sofocante. Recién en diciembre “llega el aguacero”, es decir, empieza a llover de pleno, el ambiente se llena de humedad, el calor se reduce (al menos, se siente menos) y la gente se dedica intensamente a plantar coca, que exige que la tierra esté saturada de agua. Pero ese año, desde fines de septiembre “se ha adelantado el aguacero”: el clima ya estaba en el tiempo de lluvias, “lindo está para planta coca” (comentario de un comunario 25-10-08). Esto puede beneficiar a los yungueños (había años cuando apenas por Año Nuevo se llegaba a esta etapa de humedad como para plantar y por fines de febrero las lluvias se amainaban de nuevo). Pero si llovería de esta manera desde octubre ¡el Beni ha de desaparecer! Es cierto que *lapaka* volvió en 2009 y las lluvias, aunque abundantes, no excedían niveles conocidos en el pasado, pero en base a los últimos años, mínimo deberían estar trabajando el doble en los diques defensivos alrededor de Trinidad y otros pueblos.

Pero si esto es indicio a lo que hay que esperar en las décadas futuras, los diques no van a abastecer. La única solución será la construcción de enormes cerros artificiales de tierra, *platform mounds* se diría en inglés, en una escala realmente faraónica, encima de los cuales se elevaran Trinidad, Santa Ana y demás. Y los días de la ganadería extensiva en Beni ya se han terminado. Los ganaderos tendrán que aceptar que la capacidad de carga de sus tierras se reducirá a la capacidad de carga de las islas, es decir, de esas partes del terreno que se mantienen por encima de las aguas, y además calculando un nivel de las aguas por encima de lo habitual

durante el siglo XX. Si no hay islas, chau vacas. Sería de recomendarles que desde ahora vayan reduciendo sus hatos y buscando otras actividades en qué invertir sus capitales. Quizás habría algún tipo de agricultura de temporal que sería rentable en algunas de sus extensiones, no sé, a la vez que evidentemente requeriría grandes transformaciones en términos de conseguir mano de obra y las relaciones laborales con la misma. O ¿deberían dedicarse también a la construcción de fosas para recibir las aguas e islas artificiales donde pueden refugiarse las vacas? Y ¿quién hacía eso antes?

Bueno, se sabe que antes en el Beni sí se construían grandes canales, diques, y plataformas de tierra, todo eso al parecer para contener de alguna manera las inundaciones y proporcionar sitios donde vivir (aunque claro, no para pastear vacas también) durante esa estación. Pero no se tiene idea de quiénes lo construyeron ni cómo (ya que parecen obras de envergadura casi estatal pero no hay referencias de entidades políticas de ese nivel en la región). La fecha de esas obras tampoco están claras, pero yo especulo que habría sido más o menos contemporáneo con Tiwanaku, cuando, según los estudios paleoclimáticos, el clima andino fue más húmedo que ahora y por tanto, ha debido mandar más agua para inundar el Beni (¿quizás tampoco hacia *lapaka* en ese entonces?). Hasta ahora, será porque dichas obras en el Beni no son notables (se las ha ubicado recién en base a fotos aéreas) y/o porque no se recuerda ni a ellas ni a sus creadores en tradición oral ni en crónicas, a nadie le ha interesado reclamar ser descendientes de la gente que los hizo y por tanto, tampoco se ha propuesto tratar de rescatar su tecnología, como se ha hecho por ejemplo con los *suka qullu* de Tiwanaku<sup>61</sup>. Se debe notar

---

<sup>61</sup> Ver Smith, Donovan y Hamilton (1968/1985) para uno de los primeros informes sobre estos camellones. La publicación en castellano de 1985 se limita a reproducir el artículo original y no incluye referencias a los proyectos posteriores a 1968 que intentaron “recuperar” estos sistemas de series de campos elevados, largos y estrechos, separados por fosas inundables que, se supone, eran mantenidas con agua que sustituía el riego y además habría servido para criar peces y tal vez yerbas acuáticas comestibles. No conozco seguimientos de estos proyectos para saber si los sistemas recuperados siguen en operación; en todo caso, no hay indicios que otros agricultores fuera de los áreas de los proyectos hayan adoptado la técnica. La evidencia arqueológica apunta a que, no obstante los rendimientos supuestamente mucho más elevados que en campos convencionales al ras del suelo, los costos de instalar y mantener tales sistemas son tales que sólo una entidad estatal puede contemplarlos: no son factibles para agricultores individuales. Será un sistema de cultivo que depende de disponer de economías de gran escala. Esto se deduce del abandono de estos sistemas con el colapso de la autoridad estatal de Tiwanaku: la gente se dispersaba y volvía a cultivar a ras del suelo. Puede ser que la ausencia de una adopción amplia en base a la promoción reciente se deba a este factor de costos. También es posible que el clima actual en el Altiplano es demasiado



que tampoco existen pruebas de quiénes eran los habitantes de Tiwanaku ni de cualquier vínculo definitivo entre ellos y la gente que actualmente vive en el Altiplano u otras zonas donde se ha demostrado la presencia de gente de Tiwanaku, pero es una verdad social que Tiwanaku ha sido asumido como una especie de capital aymara y centro de cultura ancestral, como se demuestra en la tradición inventada del Año Nuevo Aymara que ahora se celebra allí.

Entonces ¡es hora de que la gente del Beni descubra su ascendencia indígena en los desconocidos constructores de los Llanos de Mojos! La coyuntura internacional es tal que este argumento servirá para justificar financiamiento para la enorme inversión que significaría la construcción de estos cerros e islas artificiales, diques, canales o lo que fuera necesario, y con maquinaria moderna el tiempo requerido se reducirá a pocos años en comparación que lo que habrían costado trabajando “a pulso” (cavando la tierra con palos, cargándola en canastas en la espalda...). Y esta construcción tendrá que ir junto con una re-estructuración total de la base económica, que podría incluir por ejemplo crianza de peces (algunos arqueólogos opinan que los antiguos diques hubieran servido para la pesca manejada) aparte de posibles cultivos agrícolas, pero en todo caso la ganadería extensiva de vacunos YA SE FUE. No es razonable suponer que se van a construir islas artificiales suficientes para todo el ganado que patea en las llanuras durante el resto del año, aparte de la cuestión de si la elite ganadera estará dispuesta a declararse, súbitamente, de ascendencia indígena mojeña (y quiénes les creerían si lo intentan)<sup>62</sup>.

---

seco para mantener las fosas inundadas en un nivel que permite aprovechar de sus ventajas por encima de la pérdida de superficie cultivable representada por estas fosas, algo que un agricultor con terrenos pequeños no podrá permitirse pero sí un Estado que dispone de cientos sino miles de hectáreas bajo el sistema. Mi propuesta que sigue para el Beni supone de entrada que se trata de un proyecto a nivel de Estado, con maquinaria moderna como contrapeso de tener que pagar sueldos a la mano de obra, un costo ausente en Tiwanaku o las jefaturas (o lo que fueron) del antiguo Mojos, donde se supone que la mano de obra trabajaba a cambio de su manutención solamente, o incluso se mantenían mayormente con recursos propios durante sus turnos de trabajo público.

<sup>62</sup> También hay que pensar en la gente que sí asevera ser indígena en Mojos. Se supone que no se identifican con la elite ganadera, pero no es claro qué es su propia posición, o posiciones, de clase, ni su lugar en las estructuras productivas de la región. Esta laguna sociológica es común a la mayoría de los estudios sobre “pueblos indígenas”. Lehm y equipo CIDBENI (1996), como es habitual, enfoca aspectos políticos y religiosos/rituales, dejando al lado la economía y la clase social. Asevera que las nuevas organizaciones de indígenas del Beni tienen su origen en los centros urbanos, y las demandas de la organización de mujeres (op.cit.:428-9) refieren a capacitación en contabilidad y corte y confección, artesanías y “medios económicos para visitar las comunidades”, que indica que las demandantes no vivían en esas comunidades (rurales por implicación), pero no indica a qué se dedicaban estos y estas indígenas urbanas, y menos sus compatriotas rurales

Y esto tendría consecuencias para la alimentación en el Beni (¿platos de pescado reemplazarán los churrascos de res?) y en el resto del país (menos suministro de carne vacuna - ¡que coman llama! Y conejo cuis... ¿y pescado beniano?).

Tal proyecto, suponiendo que esté fundamentado en la recuperación de la tecnología ancestral (de los ancestros perdidos) en el Beni, exigirá que el actual gobierno (o cualquier que estuviera en el poder) asuma *en serio* la posición indigenista y “descolonizadora”: es decir, que intentan implementar en la práctica y en gran escala – “viendo como un Estado”, en palabras de James Scott – una solución originada en técnicas prehispánicas, aunque agilizadas con la tecnología moderna (topadoras, volquetas, etc.), aplicada a un contexto de crisis que en sí es 100% actual – el calentamiento global debido al uso desenfrenado de dicha tecnología. Significa buscar indicios de solución en etapas pasadas anteriores a la invasión colonial: las condiciones climáticas del primer milenio a.C., al parecer mucho más húmedas de las históricas. No tiene nada que ver con la “economía de la reciprocidad” y menos con la espiritualidad o *suma qamaña* – un concepto de “buen vivir” supuestamente opuesto por todo lado a la buena vida occidental/capitalista – sino apunta a la implementación práctica de soluciones de vida que combinan *en pie de igualdad* insumos procedentes de culturas indígenas con las tecnologías, el financiamiento y el contexto político determinado por un mundo cuyo marco definitivo – nos guste o no – es lo que se suele denominar “occidental”. Esa igualdad sería una descolonización verdadera.

*Nota final:* la versión original de este artículo fue escrito hacia fines de 2008. Ahora, en abril de 2010, se menciona que los planes del gobierno para el Beni incluyen grandes represas en Cachuera Esperanza y otros sitios, dirigidas – según se dice – a generar energía hidroeléctrica para vender al Brasil. Con el declive mínimo de los terrenos del Beni, es de suponer que estas represas, cuyos planes hasta ahora han sido poco publicitados, han de inundar de manera permanente áreas mucho más vastas que las afectadas hasta ahora por las lluvias descomunales en los Andes. ¿Cuántos ganaderos serán afectados y cuántas otras personas? ¿Hay un motivo subyacente no declarado de derrotar a la elite ganadera y terrateniente de

---

– ¿serán peones de los ganaderos y por tanto comprometidos con sus intereses, o qué? Podemos suponer que estas organizaciones estarán de acuerdo con construir plataformas masivas para proteger Trinidad y Santa Ana de las inundaciones, pero no sabemos qué actitudes podrían tener frente a las construcciones hidráulicas dirigidas a instalar otra pauta productiva sustituyendo a la ganadería extensiva.

esta manera, o simplemente se buscan maneras de generar divisas, sin considerar seriamente las consecuencias sociales (y ni hablar de las ecológicas)? Puede ser que no sólo ganaderos han de perder sus terrenos, y no será raro que tanto “indígenas” como ganaderos no tengan títulos legales sobre los cuales reclamar alguna recompensa por la pérdida (en caso de haberlo). Tal vez este tipo de plan estatal gigantesco representa el derrotero esencial de un Estado moderno, no importa si es colonial, poscolonial, descolonizado o siempre independiente – con este último me refiero a la represa colosal que el gobierno chino ha construido en el río Yangtse, inundando sin reparos cualquier cantidad de sitios históricos, pueblos y campos de cultivo. Frente a esto mi propuesta descabellada de intentar recuperar, o reproducir, las obras de los desconocidos prehispánicos habitantes de Mojos, en pos de un esquema productivo igualmente desconocido, no tiene pies ni cabeza. Pero ¿dónde queda la propuesta de la descolonización?

Tal vez “descolonizarse” – a nivel estatal – quiere decir actuar como *cualquier* gobierno moderno/modernizante, sin preocuparse por los antecedentes particulares. Entonces toda la retórica indigenista a favor de los “usos y costumbres” y la “cultura ancestral” queda desvelada como un mero barniz, que puede ser aprovechado de manera coyuntural por ciertos grupos de dirigentes regionales o de activistas, y vendido en el exterior, pero no tiene incidencia fundamental en las políticas efectivas. Dicho de otra manera, el hecho de que el Presidente sea un “indígena” no afectaría el curso estructural del Estado y menos cambiaría el contexto global de la economía capitalista y sus determinantes. Son temas esenciales de la sociología que merecen (no digo “exigen” ya que no hay quién ni qué “exigirá” eso) ser debatidos, si se quiere elevarse a un nivel de seriedad intelectual más allá que seguir las modas y las posturas rentables; pero en el corto plazo más vale buscar lo rentable, y en el largo plazo, como dijo Keynes, todos estamos muertos. Y si creemos las profecías más apocalípticas del desastre ecológico por venir, estaremos muertos más antes que lo que esperamos, así que ni siquiera habrá quién alabará nuestra dedicación a la integridad intelectual antes de los beneficios inmediatos que se obtienen al seguir la corriente retórica sin chistar.

## **Bibliografía**

Aguilar F. Martín y Ruth Vilches T., 2003, Las terrazas de Quivi Quivi: en busca de una estrategia étnico-cultural de desarrollo rural andino, PIEB, La Paz.

Arnold Denise y Juan de Díos Yapita, 1996, “La papa, el amor y la violencia: la crisis ecológica y las batallas rituales en el linde entre Oruro y Norte de Potosí”. En Arnold y Yapita (comps) Mama Melliza y sus crías. Ispall mama wawampi. Antología de la papa, HISBOL/ILCA, La Paz.

Lehm Zulema y equipo CIDDEBENI, 1996, “El saber y el poder en la sociedad mojeña: aproximación desde una perspectiva de género”. En S. Rivera Cusicanqui (comp) Ser mujer indígena, chola o birlocha en la Bolivia postcolonial de los años 90, Ministerio de Desarrollo Humano/Secretaría Nacional de Asuntos Étnicos, de Género y Generacionales/Subsecretaría de Asuntos de Género, La Paz.

Smith Clifford T., William M. Denevan y Patrick Hamilton, 1968/1985 “Antiguos campos de camellones en la región del Lago Titicaca”. En H. Lechtman y A.M. Soliz (comps) La tecnología en el mundo andino. Runakunap kawsayninkupaq rurasqankunaqa. Segunda edición, UNAM, México.

Spedding Alison, 1992 “Semiótica de la cocina paceña andina; o porquerías que se hace pasar por comida”, Unitas 10, La Paz.

Spedding Alison y Abraham Colque, 2003, Nosotros los yungueños. Nanakax yunkasan tuqinkiriptw. Testimonios de los yungueños del siglo XX, PIEB/Mama Huaco, La Paz.

Yampara Simón, Saúl Mamani y Nora Calancha, 2007, La cosmovisión y lógica del qhatu/feria 16 de julio PIEB, La Paz.