



**Universidad Nacional Mayor de San Marcos**

**Universidad del Perú. Decana de América**

**Facultad de Ciencias Sociales**

**Escuela Profesional de Antropología**

**Cambios en los patrones de alimentación en la  
comunidad Matsigenka de nuevo mundo (Megantoni,  
Cusco)**

**TESIS**

Para optar el Título Profesional de Licenciada en Antropología

**AUTOR**

Ruth Maria SEBASTIAN LEONIDAS

**ASESOR**

Dra. Stéphanie CARINE BORIOS

Lima, Perú

2022



Reconocimiento - No Comercial - Compartir Igual - Sin restricciones adicionales

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Usted puede distribuir, remezclar, retocar, y crear a partir del documento original de modo no comercial, siempre y cuando se dé crédito al autor del documento y se licencien las nuevas creaciones bajo las mismas condiciones. No se permite aplicar términos legales o medidas tecnológicas que restrinjan legalmente a otros a hacer cualquier cosa que permita esta licencia.

## Referencia bibliográfica

---

Sebastian, R. (2022). *Cambios en los patrones de alimentación en la comunidad Matsigenka de nuevo mundo (Megantoni, Cusco)*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Ciencias Sociales, Escuela Profesional de Antropología]. Repositorio institucional Cybertesis UNMSM.

---

## Metadatos complementarios

<b>Datos de autor</b>	
Nombres y apellidos	Ruth Maria Sebastian Leonidas.
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	70221112
URL de ORCID	
<b>Datos de asesor</b>	
Nombres y apellidos	Stéphanie Carine Borios
Tipo de documento de identidad	Carné de Extranjería
Número de documento de identidad	000424148
URL de ORCID	<a href="https://orcid.org/0000-0001-6562-7355">https://orcid.org/0000-0001-6562-7355</a>
<b>Datos del jurado</b>	
<b>Presidente del jurado</b>	
Nombres y apellidos	Luisa Elvira Belaunde Olschewski
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	06511623.
<b>Miembro del jurado 1</b>	
Nombres y apellidos	Danny David Pinedo García
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	09483942
<b>Miembro del jurado 2</b>	
Nombres y apellidos	Enrique Carlos Rojas Zolezzi
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	06056696CO / 9955249956
<b>Miembro del jurado 3</b>	
Nombres y apellidos	Luisa Elvira Belaunde Olschewski
Tipo de documento	DNI

Número de documento de identidad	06511623.
<b>Datos de investigación</b>	
Línea de investigación	E.4.3.3. Pueblos originarios: amazónicos, quechuas, aymaras y otros
Grupo de investigación	No aplica.
Agencia de financiamiento	Perú. Comunidad Nativa Nuevo Mundo. Programa Apoyo a Estudiantes de la CCNN Nuevo Mundo. Sin número de contacto. País de la agencia de financiamiento. Nombre completo de la agencia de financiamiento (Siglas si las tuviese). Nombre completo del programa financiero. Número de contrato.  Perú. Empresa Pluspetrol. Programa de Apoyo Social a Comunidad nativas y asentamientos rurales afectados del distrito Megantoni. (051) 01 411 7100 Anexo 7430
Ubicación geográfica de la investigación	País: Perú Departamento: Cusco Provincia: La Convención Distrito: Megantoni Comunidad Nativa: Nuevo Mundo  Latitud: -11.547222821030234 Longitud: -73.140621148423
Año o rango de años en que se realizó la investigación	Enero 2020-Diciembre 2020
URL de disciplinas OCDE	Antropología: <a href="https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#5.04.03">https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#5.04.03</a>



**UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS**  
(Universidad del Perú, DECANA DE AMÉRICA)  
**FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES**  
**VICEDECANATO ACADÉMICO**

**ACTA DE SUSTENTACIÓN VIRTUAL PARA OPTAR EL TÍTULO  
PROFESIONAL DE LICENCIADA EN ANTROPOLOGÍA**

En Lima a las dieciséis horas del día 17 de octubre del dos mil veintidós, reunidos virtualmente los miembros de la Facultad de Ciencias Sociales, bajo la presidencia de la Dra. Luisa Elvira Belaunde Olschewski y con la asistencia de los miembros del Jurado y de la Vicedecana Académica de la Facultad, se dio inicio a la sustentación de la Tesis presentada por la Bachiller **Ruth Maria Sebastian Leonidas**, para optar el **TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN ANTROPOLOGÍA** titulada:

**“CAMBIOS EN LOS PATRONES DE ALIMENTACIÓN EN LA COMUNIDAD  
MATSIGENKA DE NUEVO MUNDO (MEGANTONI, CUSCO)”**

A continuación, se formularon las preguntas y observaciones por parte de los miembros del Jurado. Luego de absueltas, el Jurado procedió a calificar la exposición de la tesis obteniendo la nota:

*Veinte (20)*

El Jurado, de conformidad al reglamento General de Grados y Títulos de la Facultad, acordó otorgar a la Bachiller **Ruth Maria Sebastian Leonidas**, el **TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN ANTROPOLOGÍA** y para dar constancia se extendió la presente Acta y firmaron:

.....  
Dra. Luisa Elvira Belaunde Olschewski  
Presidente

.....  
Dr. Danny Pinedo García  
Miembro

.....  
Dr. Enrique Rojas Zolezzi  
Miembro

.....  
Dra. Stéphanie Carine Borios  
Asesora



UNMSM

Firmado digitalmente por CASALINO  
SEN Carlota Alicia FAU 20148092282  
soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 19.10.2022 11:55:28 -05:00

.....  
Dra. Carlota Casalino Sen  
Vicedecana Académica



UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS  
(DÉCANA DE AMÉRICA)  
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES  
ESCUELA PROFESIONAL DE ANTROPOLOGÍA

Ciudad Universitaria, 04 de octubre de 2022

## INFORME DE EVALUACIÓN DE ORIGINALIDAD

Operador del programa informático de similitudes	Fabiola Yeckting Vilela
Documento evaluado	TESIS PARA PREGRADO. TESIS PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN ANTROPOLOGÍA.
Título	CAMBIOS EN LOS PATRONES DE ALIMENTACIÓN EN LA COMUNIDAD MATSIGENKA DE NUEVO MUNDO (MEGANTONI, CUSCO)
Autor del Documento	SEBASTIAN LEONIDAS, Ruth Maria
Fecha de recepción del documento	04-10-2022
Fecha de aplicación del programa informático de similitudes	04-10-2022
Software utilizado	TURNITIN
Configuración del programa detector de similitudes	Exclusión de textos entrecomillados Exclusión de bibliografía Exclusión de cadenas sintácticas. (40 palabras)
Porcentaje de similitudes según programa detector de similitudes	7 %, siete por ciento de índice de similitud.
Fuentes originales de las similitudes encontradas	7% Fuentes de internet 0% Publicaciones 1% Trabajos del estudiante
Observaciones	SIN OBSERVACIONES
Calificación de originalidad	Documento cumple criterios de originalidad, sin observaciones.
Fecha de informe	04-10-2022



Firmado digitalmente por YECKTING  
VILELA Fabiola Tatiana FAU  
20149092282 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 07.10.2022 12:51:14 -05:00

**Mg. FABIOLA YECKTING VILELA**  
**DIRECTORA**

## **Dedicatoria**

A mí misma porque sin mi esfuerzo constante y lecturas en horas, dilucidando mis ideas en conjunción con los materiales de campo no hubiera podido terminar de redactar la tesis.

A mis padres por su constante apoyo emocional, afectivo y moral en los momentos y experiencias cotidianas compartidas durante la estadía en mi comunidad, ya que estas experiencias compartidas fueron la base principal con la cual partí para hacer trabajo de campo en la comunidad.

A mis familiares y demás comuneros de Nuevo Mundo por su aporte y disponibilidad para las entrevistas y materiales de campo ya que sin ellos esta tesis no hubiera sido posible.



## **Agradecimientos**

A mi comunidad por haberme apoyado financieramente en mi proyecto de tesis y también a la empresa Pluspetrol por su apoyo financiero también para la presente tesis de licenciatura.

A mi asesora, Dra. Stéphanie Carine Borios por haberme guiado en la redacción, revisión y observaciones desde el principio hasta el final de la presente tesis.

A los compañeros y docentes de la carrera profesional de antropología de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos por haberme ayudado a crecer de manera profesional, emocional y personal a lo largo de la carrera.

## Índice

### **Introducción: movilidad, contacto, y acercamiento a nuevos alimentos.....01**

1. Importancia y justificación.....	05
2. Estado de la cuestión.....	06
2.1. Gustos alimenticios e identidad.....	06
2.2. La chacra y las mujeres.....	10
2.3. Conceptos de “desarrollo” y “pobreza” y sus impactos en la seguridad alimentaria de las poblaciones amazónicas.....	14
3. Marco teórico-conceptual.....	16
3.1. Patrones de alimentación y hábitos alimenticios.....	16
3.2. Globalización y cambios en los hábitos de alimentación.....	20
3.3. Tenencia de tierra y (in)seguridad alimentaria.....	22
4. Metodología.....	28
4.1. Métodos de recolección de datos.....	28
4.2. Métodos de análisis de datos.....	35
5. Presentación del lugar de trabajo.....	36
6. Estructura de la tesis.....	41

### **Capítulo 1: Movilidad de las familias matsigenka y cambios de hábitos y dietas alimenticias.....44**

1. Movilidades de la primera generación de comuneros, los abuelos matsigenka (1940- 1970).....	44
1.1. La movilidad por el tráfico de personas y las alianzas matrimoniales (1940- 1970).....	45
1.1.1. La huida de las correrías indígenas.....	46
1.1.2. Movilidades masculinas en la búsqueda de parejas potenciales.....	50
1.2. “Vivir bien en las cabeceras altas”: memorias sobre viajes y expediciones por caza, pesca, y recolección.....	53
1.2.1. Memorias sobre salidas para cacerías.....	53
1.2.2. Memorias sobre salidas grupales y/o individuales por motivo de pesca.....	64
1.2.3. Experiencias y memorias sobre recolección en los tiempos de los abuelos matsigenka.....	68
2. Asentamiento en la Misión y contacto con nuevos alimentos (1970 a 2000).....	75
3. Movilidades de la tercera generación, los hijos y los nietos (2000 a 2020).....	77
3.1. Añoranza de los alimentos del pasado.....	78
3.2. Los jóvenes y los alimentos de “afuera”.....	81
4. Conclusiones.....	83

**Capítulo 2: Economía de mercado y cambios en las prácticas de subsistencia y valores de los comuneros matsigenka.....86**

1. Contexto inicial del ingreso de la economía de mercado en la comunidad entre los años 1970 y 2000.....	86
1.1. Trabajo masculino en las empresas madereras entre los años 1970 y 1980.....	86
1.2. Trabajo masculino en las empresas petroleras entre los años 1980 y 2000.....	88
2. Cambios en las actividades tradicionales de subsistencia.....	93
2.1. La nueva relación con la chacra.....	94
2.1.1. Cultivos de la chacra.....	95
2.1.2. Cambio en el uso de herramientas de metal en la chacra.....	101
2.1.3. Desaparición de algunos cultivos de la chacra.....	103
2.1.4. Venta y autoconsumo de los cultivos de la chacra.....	108
2.1.5. Disminución del tamaño de las chacras e impacto en las zonas de caza.....	112
2.2. Cambios en el mitayo: caza y subsistencia.....	117
2.2.1. Ruptura en el conocimiento etológico de zonas de caza y escasez de mitayo.....	118
2.2.2. Reemplazo de las técnicas de caza.....	123
2.2.3. Autoconsumo y venta local de mitayo.....	125
2.3. Cambios en la pesca.....	126
2.3.1. Fluctuaciones estacionales de los ríos, ciclo reproductivo de los peces y escasez de recursos ictiológicos.....	127
2.3.2. Venta local y autoconsumo de recursos ictiológicos.....	128
2.4. Recolección y consumo de insectos en la actualidad.....	131
3. Reciprocidad y cambios en los valores de los comuneros.....	132
3.1. El robo de alimentos.....	133
3.2. Las redes de reciprocidad entre mujeres matsigenkas.....	134
3.3. Formas de conservación de los alimentos y estrategia del ahorro.....	141
4. Conclusiones.....	149

**Capítulo 3. Nuevas necesidades y estrategias de subsistencia no tradicionales....151**

1. Las nuevas actividades comerciales.....	151
1.1. La compra y venta de combustibles.....	151
1.2. La tenencia de bodegas.....	153
1.3. El autoconsumo y la venta local de aves menores y otros animales de consumo.....	157
1.4. El consumo de bebidas alcohólicas y su relación con la alimentación.....	159
2. Las nuevas estrategias de venta de alimentos.....	163
2.1. Aprovechamiento de las nuevas tecnologías y nuevas formas de cocinar.....	163
2.2. Vendiendo comidas al paso en la comunidad.....	170
3. Conclusiones.....	172

<b>Conclusiones finales</b> .....	174
<b>Referencias bibliográficas</b> .....	182
<b>Anexos</b> .....	191
<u>Anexo 1.</u> Glosario de palabras en idioma matsigenka.....	191
<u>Anexo 2.</u> Mapas y cuadros.....	193
2.1. Mapa del distrito de Megantoni.....	192
2.2. Mapa del sistema poblacional- Comunidades nativas y asentamientos rurales.....	193
2.3. Mapa comunitario de la comunidad de Nuevo Mundo.....	194
2.4. Mapa de la ubicación geográfica de la comunidad.....	194
2.5. Cuadro para controlar el carácter compartido de una perspectiva ofrecida por los informantes.....	196
<u>Anexo 3.</u> Transcripciones de los materiales de campo.....	198
3.1. Transcripción de entrevistas.....	197
3.1.1. Entrevista 1: Abuela Elvira.....	197
3.1.2. Entrevista 2: Tía Luzmari (materna).....	205
3.1.3. Entrevista 3: Señor Augusto.....	212
3.1.4. Entrevista 4: Comunero Eduardo.....	215
3.1.5. Entrevista 5: ex jefe comunal.....	222
3.1.6. Entrevista 6: Señora Elva Rios.....	227
3.1.7. Entrevista 7: Tío Rubén (paterno).....	232
3.1.8. Entrevista 8: Tía Dalia (materna).....	239
3.1.9. Entrevista 9: Joven madre.....	243
3.1.10. Entrevista 10: Joven estudiante.....	247
3.2. Transcripción de historias de vida.....	253
3.2.1. Historia de vida 1: Señora Edith.....	253
3.2.2. Historia de vida 2: Señor Javier.....	265
3.2.3. Historia de vida 3: Señora Adela.....	276
3.3. Transcripción de una entrevista en matsigenka: sharo Evira.....	292

## **Introducción: movilidad, contacto, y acercamiento a nuevos alimentos**

Los patrones alimenticios de los matsigenka en el pasado estaban basados en la pesca, la caza, la recolección y el cultivo de la chacra. Las familias matsigenkas a través de salidas grupales y/o individuales de caza, pesca, y recolección, juntamente con los alimentos del cultivo de la chacra, abastecían a los miembros de las familias extensas. Esto implicaba que todos los días, las familias se alimentaran de manera segura con alimentos que provenían de las actividades mencionadas (caza, pesca, recolección y cultivo de chacra). Estos alimentos englobaban lo que en el idioma local se conoce como los *poshiniripage* dando alusión a la gran diversidad de animales y aves de caza que incluían desde las presas de mayor a menor tamaño. También tenían a los *shimpage*, término que hacía referencia a la variedad de especies de peces en las cabeceras. Todo esto era distribuido de manera equilibrada para ser fuentes de sustento que aseguraban la alimentación cotidiana de las familias matsigenka en el pasado.

Esta tesis busca describir y explicar los cambios acaecidos en los patrones de alimentación y su relación con la (in)seguridad alimentaria de los comuneros matsigenka de la comunidad nativa Nuevo Mundo (Megantoni, Cusco). Es así como argumento que los cambios acaecidos en los patrones de alimentación, producidos por los acelerados factores de inserción a la economía de mercado, han provocado una inseguridad alimentaria entre los comuneros matsigenka. En este nuevo escenario, donde el acceso a los alimentos está condicionado por el acceso al dinero, las familias matsigenka de Nuevo Mundo están a menudo sufriendo de una escasez de alimentos en calidad y cantidad. Es decir, las familias, al dedicarse más a actividades y negocios rentables, están practicando en menor medida las actividades básicas de subsistencia del cultivo de la chacra, la pesca y la caza. En algunos casos, algunas familias ya no tienen chacra por dedicarse a estas otras actividades más rentables que les generan recursos económicos. Pongo énfasis en esta situación porque la chacra, por ejemplo, es una de las fuentes de subsistencia alimentaria de las familias, y es un espacio donde la mujer matsigenka cumple un rol importante. Entonces al depender del mercado, se dan situaciones donde al no contar con el ingreso económico necesario, los miembros de una familia no comen tres veces al día como lo hacían en el pasado. Los cambios en la alimentación han dado lugar a una situación de inseguridad alimentaria porque a pesar de que actualmente se usa el dinero para conseguir alimentos que no se producen por el esfuerzo familiar, ha desembocado a que las familias en la mayoría de los casos no abastezcan a sus miembros de alimentos;

por un lado, no tienen el dinero para adquirir los alimentos y por otro lado algunas familias, al no tener chacra, no disponen de alimentos de la chacra para consumo básico. Tenemos así que la economía de mercado tiene resultados o impactos ambiguos. Es decir de que por un lado, estos cambios en los patrones de alimentación relacionados a la inserción económica han hecho que los comuneros dependan más del mercado. Al mismo tiempo, posibilita crear o recrear otras formas de reciprocidad y empoderar a la mujer matsigenka al volverla independiente del hombre al ganar su dinero con la venta de productos locales.

Es necesario mencionar también que los cambios en los patrones de alimentación de los comuneros matsigenka de la comunidad de Nuevo Mundo se deben en parte a la movilidad generada en las familias matsigenka desde sus lugares de origen a las escuelas alrededor de la Misión y la Escuela del Instituto Lingüístico de Verano (ILV) en la segunda mitad del siglo XX, específicamente, a partir de los años 40 del siglo pasado. Entonces lo que busca esta investigación es traer a la memoria presente acontecimientos que pasó este pueblo para así entender los cambios que ha experimentado en relación con su alimentación. A través de los recuerdos y la memoria, planteo entender cómo estas movilidades forzadas han permeado los patrones de alimentación y tienen impacto hasta la actualidad. En ese sentido, el objetivo general del estudio es describir los factores que explican la inseguridad alimentaria de los comuneros matsigenka de la comunidad de Nuevo Mundo. De esta manera, uno de los objetivos específicos es describir la relación entre la movilidad de los matsigenka y los cambios en su alimentación. Otro objetivo, es el de explicar la influencia de la inserción en una economía de mercado en las prácticas de subsistencia y los valores de los pobladores de la comunidad de estudio. Finalmente, se busca describir y explicar la relación entre el surgimiento de nuevas necesidades y la implementación de estrategias de subsistencia no tradicionales entre los comuneros matsigenka de Nuevo Mundo.

Para hablar de los cambios en los patrones de alimentación de la comunidad en específico, tomo como referencia el contacto de los matsigenka con la sociedad peruana. A finales del siglo XIX e inicios del XX, el contacto de las poblaciones indígenas de la Amazonía con la sociedad peruana fue violento por el sistema de correrías que se implementó durante el boom del caucho. Los matsigenka fueron uno de los muchos pueblos indígenas amazónicos afectados por este boom del caucho, el cual significó someterse a trabajos inhumanos que en la mayoría de los casos acabaron en la muerte de

un gran número de familias enteras de matsigenka, mientras que las mujeres eran sometidas a un sistema de explotación sexual y cauchera. Fue en ese escenario que los matsigenka restantes se refugiaron en las cabeceras altas y en las zonas más recónditas de la Amazonía, escapando con el resto de sus familias de las atrocidades cometidas en su contra.

Se sabe que los españoles se contactaron con los matsigenkas a fines del siglo XVII e inicios del siglo XVIII. En ese sentido, no es de extrañar que una de las razones que motivó la búsqueda de nuevas zonas de explotación minera en el valle del Vilcabamba para el cultivo de coca y caña de azúcar fuera el interés que se tuvo sobre el territorio matsigenka (Araujo, 2018). Desde 1650, los jesuitas se ubicaron en el Alto Urubamba estableciendo haciendas de caña de azúcar. Después se propagaron al Chaco, Vilcabamba, Cocabambilla y Echarate (Araujo, 2018). Luego, a partir del siglo XIX los misioneros dominicos empezaron a llegar para evangelizar a los matsigenka, evangelización que se intensificó en el siglo XX, habiendo el Obispo del Vicariato de Puerto Maldonado autorizado la evangelización de toda la zona del Urubamba. En 1902, se crea así la primera Misión en el Bajo Urubamba. En esta época, se crean también los centros de adoctrinamiento a niños matsigenka. El Instituto Lingüístico de Verano participó en este proceso con la autorización del Estado peruano a través de un convenio con los Estados Unidos, para poder traducir la Biblia en los idiomas originarios y ser más fácil su adoctrinamiento. Este nuevo contacto con la sociedad peruana se dio también bajo condiciones de desigualdad porque no se respetó el sistema de creencias mágico-religiosas de los matsigenka, desembocando en la adopción y conversión al cristianismo en la mayoría de los casos.

Hay que tener en cuenta que los matsigenka, así como la mayoría de los pueblos amazónicos, se han caracterizado por los periódicos y constantes desplazamientos en búsqueda de recursos naturales y alimenticios. En esa línea, Heredia (2018) refiere sobre los viajes y movilizaciones estacionarias y constantes realizados por los nahuas durante el contacto con los misioneros y los demás actores e instituciones que participaron en su proceso de contacto. Los nahuas realizaban estos viajes hacia los poblados mestizos básicamente para adquirir los conocimientos necesarios para desenvolverse en el nuevo escenario en el que se encontraban (Heredia, 2018). Así como los nahuas en el proceso del contacto con la sociedad mayor realizaban estos viajes a los pueblos mestizos, los matsigenka también pasaron por ese proceso. Entonces la idea que quiero resaltar es que

los matsigenka también han atravesado este proceso de contacto donde se adaptaron al nuevo escenario, aprovechando, acostumbrándose a los nuevos conocimientos adquiridos en el nuevo espacio, poniéndolos en práctica de acuerdo con sus propios marcos culturales de comprensión y práctica. Estamos ante un proceso de inclusión y adaptación de otros marcos culturales según sus necesidades para desenvolverse en la sociedad mayor (Del Castillo, 2012).

Es decir, a pesar de la violencia vivida en anteriores contactos, los contactos iniciales que hicieron con los misioneros dominicos y los que trabajaban en el ILV se debieron en mayor medida a la búsqueda de ayuda para solucionar enfermedades para las cuales los conocimientos ancestrales, a través de las plantas medicinales, ya no les eran efectivos. Otra razón de buscar el contacto era la búsqueda de una educación para los niños con la creación de las primeras escuelas bilingües en la zona del Bajo Urubamba.

Fue durante el contacto con los misioneros dominicos que los matsigenka entran en contacto con los nuevos alimentos. Ya que, al asentarse en los caserios, a través de los dominicos quienes ofrecieron a los matsigenka los primeros servicios básicos de alimentación, vivienda y educación. En relación a la alimentación los dominicos facilitaron alimentos de origen industrial a los matsigenka que decidían quedarse a vivir en los caserios alrededor de la Misión. Estos nuevos alimentos englobaban el arroz, los fideos, las latas de atún, el azúcar, y demás nuevos alimentos que antes no estaban dentro de la comida cotidiana de las familias. Estas familias, paulatinamente, se tuvieron que adaptar para así incluirlos permanentemente en su dieta. En la actualidad, se visibiliza una predominancia de un mestizaje culinario en los platos y comidas del día de las familias matsigenka, donde los alimentos de la chacra como la yuca y del río como las diferentes variedades de pescado (sábalo, paiche, doncella, carachama, etc.) se han complementado con los productos procesados e industrializados como el aceite para freír, el azúcar, el arroz, los huevos, etc.

Los primeros alumnos de la Misión y la Escuela, en ese entonces niños y jóvenes, ahora abuelos matsigenka, son quienes tuvieron el primer contacto con los nuevos alimentos que posteriormente fueron incorporados en las dietas de las familias matsigenka. Más adelante, sus hijos y nietos se desarrollaron en un escenario con una participación cada vez más aguda de actores externos tales como las empresas petroleras y otras instituciones sociales proveyendo servicios de educación, (i.e., la escuela), gestión (i.e., la municipalidad) y salud (la posta médica). Esto llevó a un mayor movimiento y



una mayor circulación de personas de la comunidad a las ciudades intermedias y a la capital del país.

En términos de disponibilidad de recursos, los matsigenka cuentan que cuando vivían en las cabeceras de los ríos, abundaban los recursos naturales destinados a la alimentación; eran disponibles y accesibles y de manera sostenible en el tiempo. Esto cambió con el contacto paulatino con los actores externos, pasando de la diversidad de recursos alimenticios en el pasado a la escasez de estos en el presente.

Además, los hijos y nietos de los abuelos matsigenka quienes fueron los primeros en ser contactados están prefiriendo los alimentos nuevos de la ciudad, preferencia alimentaria adoptada en épocas de estudio o trabajo fuera de la comunidad. El cambio en los patrones de alimentación se ve reflejado en el uso del dinero para la adquisición de los productos preparados, practicándose en menor medida actividades como el cultivo de la chacra, la pesca y la caza. A continuación, presento la justificación para este trabajo.

## **1. Importancia y justificación**

La importancia de la investigación radica en describir los cambios acaecidos en los patrones de alimentación para poder explicar la actual inseguridad alimentaria de los comuneros matsigenka de la comunidad de Nuevo Mundo. Estos cambios dados son importantes ya que en la comunidad se están viviendo situaciones donde predomina la inseguridad alimentaria de los comuneros a través de las irregulares comidas diarias. Es decir, en las familias se come lo que hay disponible en casa. En caso de que no haya dinero y la familia no tenga dinero ni alimentos básicos como la yuca, el plátano, entre otros, esta no come tres veces al día a lo largo de una semana. Y si lo hace, hay una predominancia por el consumo de productos como el arroz, los huevos fritos, la leche y también las comidas preparadas en los restaurantes. En relación con los jóvenes, ellos prefieren los alimentos preparados que engloban a los alimentos procesados, teniendo preferencia por el consumo de comidas de la ciudad. Así, podemos decir que nace una diferencia generacional en los gustos; los padres prefieren comer alimentos derivados del bosque, si es que están disponibles, mientras que sus hijos con recursos monetarios se inclinan hacia los alimentos de origen industrial. A continuación, señalo mi rol como investigadora.

Es importante precisar también mi rol como investigadora ya que, al ser yo misma matsigenka y al tener vínculos parentales allí, tengo una relación estrecha con la

comunidad de estudio. Esto evidencia mi postura personal frente a la problemática presentada, no solo como una investigadora más que sería ajena al mundo matsigenka, sino como una investigadora indígena que busca comprender los cambios acelerados que están ocurriendo actualmente en su comunidad.

De esta manera es doblemente importante para mí, contribuir en términos de producción científica sobre la realidad estudiada, ofreciendo alternativas que pueden ayudar a mejorar la calidad de vida de los comuneros que allí viven.

## **2. Estado de la cuestión**

En la revisión de la literatura de investigación, he identificado a tres grupos de estudios: a) estudios que relacionan gustos alimenticios e identidad, b) estudios que tratan de la importancia de la chacra en la subsistencia y el rol de las mujeres en este espacio, y c) estudios sobre la concepción de desarrollo y pobreza en la Amazonía y su relación con la (in) seguridad alimentaria. En lo que sigue se detallarán brevemente cada enfoque en particular.

### **2.1. Gustos alimenticios e identidad**

La alimentación como un hecho bio psicosocial es un fenómeno complejo que abarca más allá de lo meramente biológico. Tiene también una dimensión social ya que, a través de los alimentos, construimos símbolos de estos, posibilitando de esta manera la construcción de nuestras organizaciones sociales complejas en nuestra evolución biopsicosocial (Harris, 1999; Contreras y Gracia, 2005). Es decir, los alimentos “(...) No cumplen únicamente una función fisiológica, sino social y no se digieren de forma exclusiva mediante procesos orgánicos internos, sino a través de representaciones que le vienen de fuera y que han sido generadas por el entorno cultural...” (Contreras y Gracia, 2005: 256). La alimentación es construida a partir de un proceso simbólico que cataloga o reconoce a ciertos alimentos como comestibles y a otros como no comestibles, instaurando de esta manera un sistema de preferencias y rechazos de estos mismos y, seguidamente disponiendo de normas y procedimientos para su preparación y consumo (Viola, 2008). En ese sentido, Contreras y Gracia (2005) refieren sobre los alimentos y su consumo de la siguiente manera:

(...) el ser humano no come todo lo que está a su alcance, ni su estómago es capaz de asimilar todo aquello que está disponible. Es, a la vez que omnívoro, selectivo: está obligado a comer alimentos de

origen diferente, pero, entre el abanico de posibilidades que se le presentan, acostumbra a elegir y a jerarquizar. (Contreras y Gracia, 2005: 256)

Cuando se aborda la percepción social de la seguridad e inseguridad alimentaria, necesariamente nos tenemos que avocar a la simbología de los alimentos, no solo como medio para nutrirnos, sino como medio para evocar un conjunto de significados y símbolos alrededor de lo que ingerimos (Oseguera, 2004). Las estructuras de significados y símbolos subyacentes en una cultura están condicionadas por un conjunto de circunstancias prácticas, entonces lo que habría que cambiar son esas circunstancias prácticas para mejorar ese bueno para comer (Harris, 1999). Si no se comprende eso, no se podrá generar alternativas para mejorar la alimentación.

De ahí que es necesario tener en cuenta las particularidades de cada grupo social y el contexto en el que se desenvuelve, su historia, sus costumbres culinarias (Contreras y Gracia, 2005). Por ejemplo, los indicadores gustativos de un grupo específico nos indican la particularidad a una identidad culinaria aunada a una delimitación territorial. Es decir, cuando consumo aquello me diferencio de los demás y adopto una identidad hacia un grupo social específico asentado dentro de un territorio (Contreras y Gracia, 2005).

Yague (2013) afirma que uno de los elementos que influyen las diferencias generacionales relacionadas a los gustos alimenticios es la trayectoria de vida de la persona y su edad. Es decir, comer o consumir un alimento de afuera en un inicio se asoció con la idea de ser civilizado además de traer un status social dentro del grupo (Yague, 2013). Además, lo que uno consume está influenciado también por los alimentos que uno ha crecido consumiendo, esto en relación a la trayectoria de vida con la que se ha formado desde la niñez hasta la adultez y que forma las preferencias alimentarias en las personas (Yague, 2013).

Otro estudio que referencia sobre las dimensiones sensoriales y simbólicas del gusto lo presentan Delgado y Delgado (2010), quienes rescatan dos conceptos levistrausianos como el gustema y el tecnema. El gustema se refiere a los gustos por alimentos, y el tecnema se refiere más a las técnicas en las formas de preparación de los alimentos (Delgado y Delgado, 2010). En palabras de los autores:

(..) hablar del gustema es poner en escena el gusto como la impronta cultural que llevan los sabores, las texturas y, en esencia, toda comida

y toda bebida, y que, además, ubica de manera diferente una preparación culinaria en un contexto humano. A su vez, desde la lectura estructuralista —iluminada por la dimensión de la lingüística—, esta marca cultural se muestra como algo más que lo que una sociedad define como válido, pues, según Lévi-Strauss, los gustemas son las unidades mínimas con sentido-significado en un contexto humano particular, lo cual demuestra su gran importancia. Por otro lado, el gustema va de la mano con la dimensión técnica que lleva a que unos ingredientes, que se combinan de una forma especial, transporten el sentido cultural del sabor en ese ámbito humano particular. (Delgado Salazar y Delgado Giraldo, 2010: 128)

Los gustemas se pueden aplicar para explicar las diferencias generacionales en los gustos de parte de varios sectores de una población en específico. “(...) El universo del gusto, y, por lo tanto, de los gustemas, está referido en esencia al tema de la identidad culinaria de las sociedades, y tras él se encuentra la dimensión de su significado profundo en relación con lo colectivo y lo individual...” (Delgado y Delgado, 2010: 128). En cuanto a los tecnemas, se relacionan con todo lo formado por una cultura en particular en su dimensión histórica para apoderarse de los insumos que vienen de su entorno natural (vegetal, animal, industrial, etc.) y de esta manera construir ese universo de la comida y la cocina (Delgado y Delgado, 2010). Además, los tecnemas pueden ayudar a explicar los cambios que han ocurrido en los utensilios o las herramientas de cocina en varios pueblos amazónicos. En ese mismo tema, Cárdenas (2014) aborda el sabor y el acto en sí de saborear la comida, aspectos importantes en la apropiación cultural de los alimentos en la cultura rarámuri de la Sierra Tarahumara en México. En este estudio, el autor encontró que al saborear un alimento, sea cual sea su origen, nos vemos envueltos en una recapitulación de un mundo de sensaciones específicas. Es así que el sabor viene a ser una construcción cultural formada por una diversidad de rasgos, estímulos, hábitos, apreciaciones, entre otros (Cárdenas, 2014). Esto está vinculado con la experiencia del cuerpo y un volver hacia atrás, hacia nuestras memorias y aprecio de los alimentos que estamos consumiendo (Cárdenas, 2014).

Tenemos así que el comer sigue algunas pautas de conductas alimentarias según un sistema de creencias adscriptas a un grupo particular, dependiendo del nivel socioeconómico que uno tenga, las ideas culturales que se desarrolla en ese grupo humano, las adaptaciones del gusto, etc. (Viola, 2008). Entonces “(...) cada insumo, cada plato que se presenta y ofrece, así como cada espacio y forma de consumo, narran una historia particular, cargada de peculiaridades que van más allá del gusto...” (Canepa *et al.*, 2011). La cocina es un elemento que une, reconfigura, y establece relaciones sociales

que reivindican identidades diferentes de grupos dispares y a la vez es un elemento y un espacio para pensar desde la inclusión y la solidaridad (Canepa *et al.*, 2011).

La cocina incluye formas de preparar los alimentos, los aromas, y las maneras de consumir y servir los platos que varían según las diferentes culturas del mundo (Contreras y Gracia, 2005). Las preferencias y las elecciones alimentarias entre diferentes grupos humanos demarcan identidades culturales de cada uno de ellos. Cuando consumo aquello de un grupo específico, me identifico con ese grupo en particular, exactamente como lo definí al hablar de las diferencias generacionales en los gustos alimenticios.

Cada grupo tiene sus propias formas de preparar y comer los alimentos (Contreras y Gracia, 2005). Esto muy pertinente tomar esto en cuenta, ya que elegir cierto alimento o el gusto hacia cierto alimento corresponde a la identificación con el grupo social que lo produce. Se construyen esas identidades a través de estas prácticas alimentarias generadas en cada sector social; uno se identifica porque acepta comer ciertos alimentos del grupo social al cual pertenece (Entrena, 2008).

Finalmente, también quiero referirme a un estudio que abarca la dimensión emocional y simbólica de los alimentos, donde Locher *et al.* (2005) refieren que hay una construcción social de ciertos objetos alimenticios conocidos como alimentos reconfortantes asociados al alivio de los estados emocionales o sentimientos de alivio o angustia. Lo que Locher *et al.* (2005) buscaban era entender el rol que siempre ha jugado nuestro estado de ánimo en la selección de alimentos, considerando usar estos alimentos reconfortantes para ciertos momentos o circunstancias, específicamente relacionados con una enfermedad que estemos padeciendo. En cierta medida, tenemos que los hábitos alimenticios tienen significados morales y sociales básicos y que existe una conexión fundamental entre nuestras emociones, la memoria y las preferencias al examinar la construcción social de ciertos objetos alimentarios (Locher *et al.* 2005). Además, "(...) las dimensiones sociales y fisiológicas de los alimentos deben tenerse en cuenta en cualquier esfuerzo por cambiar las conductas alimentarias (Locher *et al.*, 2005: 274).

En la línea argumentativa anterior, Karp (1996) citado en Locher *et al.* (2005) refiere que en la actualidad estamos ante una sociedad cada vez más orientada hacia la fase de consumo. Es decir, la autora dice que los objetos alimenticios y culturales están jugando el papel de marcadores de identidades personales y sociales. Cuando realizó un estudio sobre la depresión en las personas, Karp encontró que los factores o las

condiciones existentes en la sociedad moderna han desembocado en que a las personas les sea más difícil formar y mantener identidades personales y colectivas significativas. En las palabras de Locker *et al.* (2005), la gente o los individuos cada vez más se están desconectando o distanciando de sus respectivas comunidades de origen, lo que ha conducido a su vez a una dislocación personal. En otras palabras:

La comida y la alimentación juegan un papel cada vez más central en la vida de las personas. Dependemos de los objetos, y particularmente de los alimentos, para definir quiénes somos como individuos y como grupos, y tanto los medios como los anunciantes de bienes de consumo utilizan esta función social de los alimentos para su propio beneficio. La vida diaria en el mundo moderno, con su estrés concomitante, molestias psicológicas y dislocación personal, ha dado lugar a la necesidad de alimentos reconfortantes y, en una economía capitalista, los fabricantes han explotado plenamente esta necesidad. (Locher *et al.*, 2005: 275)

En estos términos, Fischler (1988) también nos refiere que consumir estos objetos alimenticios en su forma particular es una manera y una estrategia de cómo nosotros en la modernidad podemos mantener o al menos tener la ilusión del “(...) control sobre el cuerpo, la mente y, por lo tanto, sobre la identidad ... es el primer y probablemente el principal medio de intervención en el cuerpo, el favorecido instrumento de control sobre el yo” (Fischler, 1988: 280). En lo que sigue, paso a explicar el rol que cumple o cumplía la chacra en términos de subsistencia para las familias y el papel que ocupamos las mujeres en la alimentación de nuestros hogares.

## **2.2. La chacra y las mujeres**

Las diferencias entre agricultura tradicional y agricultura ecológica radican en que la primera se relaciona con el sistema de uso de la tierra, producto de una larga experimentación de los campesinos y los pueblos originarios, mientras que la segunda, es una respuesta frente a la agricultura moderna y occidental que impera actualmente en el planeta, más que todo en los países del Tercer Mundo (García y Remmers, 1993). En otras palabras, se debe conjugar y trabajar con los dos conceptos, la agricultura ecológica y la agricultura tradicional ya que esta puede incentivar en crear sistemas agroecológicos más sustentables (García y Remmers, 1993). Por lo tanto, la agricultura tradicional siempre se ha asociado con la satisfacción de las necesidades de alimentos en las poblaciones locales (García y Remmers, 1993). Esto da a entender que el sistema

alimentario indígena también es cambiante y sujeto a las migraciones, a los valores simbólicos, materiales, económicos, culturales y sociales.

Por otro lado, los ecosistemas amazónicos ofrecen un potencial de desarrollo sostenible cuando se toman en cuenta las racionalidades del productor con el bosque y los cultivos sostenibles que ofrecen las chacras. Respetando la cosmovisión local sobre una equilibrada relación con el medio ambiente, brindan significativos resultados ya que se confluyen conocimientos ancestrales sobre un adecuado manejo de los recursos alimenticios y naturales del bosque.

En ese sentido, la chacra es el sistema agroforestal más antiguo que las poblaciones indígenas de la Amazonía han sabido aprovechar de su medio. Es el hogar de policultivos de varios frutales y cultivos nativos, constituyendo un sistema de producción agroforestal tradicional y diverso (Vargas *et al.*, 2018). Esto sin obviar el hecho de que en la chacra no solo se plantan frutales, en ella también se plantan otros cultivos, por ejemplo tubérculos como la yuca y plantas herbáceas como el plátano, entre otros.

Según Gonzales (2013), los frutales de la Amazonía son potenciales para la reforestación de grandes ecosistemas agroforestales porque ofrecen sistemas de cultivos sostenibles, los cuales, en asociación con otros cultivos agrícolas y forestales, pueden ofrecer equilibrio en esta gran biodiversidad amazónica. Por ello, es necesario resaltar la importancia de los alimentos regionales representados en los cultivos de la chacra, ya que podrían servir a promover una seguridad alimentaria regional (Cavalcante *et al.*, 2012). Por ejemplo, Grijalva y Sist (2009) refieren que los frutales tienen potencial comercial por su composición, ya que ofrecen antioxidantes y nutrientes buenos para la salud y, así pueden servir a incrementar el mercado local y regional.

En ese sentido, la importancia de este enfoque radica en que se trata de revalorizar la cultura alimentaria local por su valor en la producción local de alimentos tanto para autoconsumo como para la venta local, y verlo con un potencial comercial en relación a los alimentos producidos localmente (Cavalcante *et al.*, 2012). Con esta revalorización de los alimentos locales, se contribuye a asegurar la seguridad alimentaria en los hogares a través de la producción local de los alimentos que se consumen en la mesa. Es decir, esto ayuda también a visibilizar la gastronomía local al promover su revalorización desde lo propio a través de la producción de alimentos locales. Además, esta revalorización de

los alimentos propios pone nuevamente a la chacra en el centro del escenario como lugar y espacio de socialización y autonomía alimentaria de la población y de la comunidad de estudio.

Con el contacto con la “modernidad” y el mercado, las poblaciones amazónicas han empezado a hacer ventas locales de los productos alimenticios que provienen de sus chacras (Cavalcante *et al.*, 2012). Estas ventas locales obedecen a que se busca satisfacer las nuevas necesidades que van surgiendo a medida que se ha hecho el contacto con la modernidad y el mercado (Cavalcante *et al.*, 2012). En la actualidad, la chacra es a veces utilizada para sembrar monocultivos de cacao, arroz, algodón, etc., siendo una parte para consumo propio y la otra para la venta local (Vargas *et al.*, 2018). Palacio y Nieto (2013) afirman que la chacra ha sufrido una enorme ruptura como agente clave en la producción de alimentos por las políticas públicas que los gobiernos implementan en sus respectivos países; la consecuencia ha sido que las poblaciones que hacían chacra dependan más de productos alimenticios que vienen de afuera.

En esta línea argumentativa, Palacio y Nieto (2013) hicieron una investigación acerca de las estrategias alimentarias que usaban las mujeres indígenas del municipio de Leticia (Colombia) para solucionar las necesidades alimentarias de sus hogares. Usaron la economía política y el estudio de las políticas públicas con visión de género para tratar de encontrar o contrastar las visiones macro y micro de la globalización y las prácticas locales de las mujeres indígenas en el trapezio amazónico. Los hallazgos de la investigación apuntan a que las políticas públicas en materia de alimentación deberían fundarse más desde una autonomía alimentaria que en seguridad alimentaria, teniendo como base la chacra como una afirmación social y cotidiana del poder femenino (Palacio y Nieto, 2013). Además, estas políticas desestructuran las prácticas de la chacra e impulsan la monetarización de las relaciones sociales.

(...) las chagras tienen una naturaleza que fundamentalmente se orienta con las formas de intercambio que agrupamos dentro de la reciprocidad. Allí caben tanto las chagras que se derivan del mecanismo de la alianza como de la afinidad y de la solidaridad. Como está bien establecido por las y los estudiosas de las chagras amazónicas, más que la tierra en sí misma, la chagra tiene una particular connotación femenina. (Palacio y Nieto: 103)

Entonces, desde las prácticas locales, hay que considerar a la chacra como un espacio donde las mujeres indígenas ejercen su poder. Por ejemplo, ellas son las que se



encargan de repartir los alimentos de la chacra a la familia (Palacio y Nieto, 2013). Se debe considerar a la chacra como un espacio del poder femenino, ya que en él se desenvuelven las relaciones de género, poder y dominación al interior de la familia que se extiende a la vida comunitaria en general (Palacio y Nieto, 2013). Por lo tanto, Palacio y Nieto (2013) sostienen que se debería incentivar el diseño de políticas alimentarias desde la perspectiva de la autonomía alimentaria que prioriza el intercambio de semillas, la relación directa entre agricultor-productor y el consumidor y en general enfatiza a los productos locales.

En ese sentido, es importante conocer los alimentos que se comen a diario en una familia ya que ello nos permite comprender la relación de las mujeres con la alimentación de su familia (Balderrama *et al.*, 2018). Según Balderrama *et al.* (2018), somos las mujeres las receptoras del conocimiento sobre la alimentación de generación en generación a través de nuestras madres. Garcia *et al.* (2008) afirman que la mujer tiene a su cargo no solo el cuidado de sus hijos y el dedicarse a los quehaceres del hogar, sino también ella es la encargada de proveer y distribuir los alimentos en la familia. La mujer es la que tiene a su cargo la responsabilidad de la crianza de sus hijos, la preparación de los alimentos del hogar, así como de los cultivos de la chacra.

También Del Castillo (2015) refiere que el empoderamiento de la mujer matsigenka a través de las actividades tradicionalmente masculinas se debe a la ausencia de sus esposos en la casa. Es decir, los hombres matsigenkas, al ser contratados como mano de obra en las empresas petroleras, dejan sin una cabeza de hogar a sus familias (Del Castillo, 2015). Esto trae como consecuencia que las mujeres se hayan visto en la obligación de ocupar las labores y actividades que tradicionalmente ocupaban y hacían los hombres (Del Castillo, 2015). Así lo expresa Del Castillo en la siguiente idea:

La mujer machiguenga se vale de sus redes de parentesco para poder sostener el hogar que queda a su cargo. Los padres, suegros, hermanos, cuñados u otros familiares de la misma comunidad apoyan al hogar que queda temporalmente monoparental, sobre todo en el cuidado de los hijos e hijas y en la provisión de alimentos. La chacra, principal fuente de subsistencia de las familias machiguengas, también queda a cargo de la mujer, aunque en algunos casos el varón que se va a trabajar a la empresa contrata a algún comunero peón para que la trabaje (haga roza y quema) y la cuide durante su ausencia. Asimismo, las bodegas (venta de abarrotes, cerveza, gaseosas, gasolina) o pequeños comercios de las familias (restaurantes, menús, hospedajes), implementados muchos de

ellos a partir del dinero obtenido del trabajo en la empresa del varón, quedan a cargo de la mujer. (Del Castillo, 2015: 73)

Por citar un ejemplo, las mujeres matsigenka de la comunidad de Cashiriari, en ausencia de sus esposos, empezaron a ocuparse de las labores de los hombres en la chacra. Asimismo, en la actualidad estas mujeres trabajan como obreras en los proyectos de infraestructura de su comunidad (Del Castillo, 2015). En lo que sigue refiero sobre la concepción de desarrollo y pobreza para los pueblos amazónicos y su relación con la inseguridad alimentaria propiamente dicha.

### **2.3. Conceptos de “desarrollo” y “pobreza” y sus impactos en la seguridad alimentaria de las poblaciones amazónicas**

Viteri (2002) afirma que, entre los pueblos amazónicos, no existe la concepción de “desarrollo” o “pobreza” tal como los definen los conceptos europeos, es decir, hablando del desarrollo en términos lineales. Entre los pueblos amazónicos, no se concibe al desarrollo como ese “(...) proceso lineal de la vida que establezca un estado anterior o posterior, a saber, de subdesarrollo y desarrollo; dicotomía por los que deben transitar las personas para la consecución de bienestar, como ocurre en el mundo occidental.” Por otro lado, un estudio reciente sobre la concepción de desarrollo entre los matsigenka del Bajo Urubamba es el de Del Castillo (2012). Ella argumenta que las familias matsigenka del Bajo Urubamba crían aves menores como resultado de la necesidad de consumo y venta de estos, a manera de generar ingreso monetario para la familia. Los matsigenka, sí buscan el bienestar, pero dentro de los límites y capacidades que tienen a su disposición en su entorno, es decir formas tangibles y efectivas (Del Castillo, 2012).

Es muy importante entender esto porque en la tesis se argumenta de que justamente esto ha sucedido en la comunidad de Nuevo Mundo donde se ha adoptado el concepto de desarrollo a partir de prácticas como la adquisición de dinero para acumular bienes materiales. Esto está en consonancia con la adopción de la idea de pobreza y riqueza sustentada desde una idea occidental y globalizada, donde desarrollo se ha asociado justamente a la acumulación de riqueza personal. En palabras de Viteri (2002:01), “(...) tampoco existían conceptos de riqueza y pobreza determinado por la acumulación y carencia de bienes materiales”. Entonces, aquí entraría el Allai Kausai como ese buen vivir que caracterizaba a los pueblos amazónicos antes de su contacto con la modernidad y la globalización, donde autosustentarse era una de las características de estas sociedades. Ahora, ya no lo es, por eso ocurre en parte la inseguridad alimentaria;

los pobladores amazónicos están dependiendo mucho del dinero y del mercado para conseguir sus alimentos y así satisfacer la necesidad básica de comer, vestirse y otras necesidades que han surgido con el contacto con la sociedad moderna. Viteri menciona al respecto que (2002:02):

(...) El rigor del Alli Káusai se sustenta en el conocimiento, que es la condición básica para la gestión de las bases locales ecológicas y espirituales de sustento y resolución autónoma de las necesidades. Aquello supone el desarrollo de sistemas productivos coherentemente adaptados a las condiciones del entorno.

Es más, el autor argumenta que deberíamos volver a autosustentarnos. Por ello, en esta tesis, reitero una y otra vez esta revalorización de la cultura propia, produciendo nuestros alimentos y también generando un espacio donde pueden surgir grandes intercambios comerciales del tipo alimentario y así sostener una economía equilibrada con el medio ambiente. Por otro lado, entre los quichuas del Pastaza, la carencia de productos básicos de origen agrícola en la casa se conoce como *mútsui* y esto se relaciona con la inseguridad alimentaria propiamente dicha en sus hogares (Viteri, 2002). Así,

(...) el *mútsui* está asociado a falencias relacionadas a la posesión y al manejo de la biodiversidad agrícola, al conocimiento sobre los tipos de suelo, los pisos ecológicos, entre otros aspectos. y además está relacionado a ausencia de una actitud hacia la prevención y de visión a largo plazo. al fallar estos elementos, una familia o una comunidad puede caer en el *mútsui*, ... aquella que está relacionada con la seguridad alimentaria y concretamente con los productos agrícolas fundamentales, aun cuando la caza y la pesca no faltare. (Viteri, 2022: 03)

Es muy interesante esta concepción de la pobreza y riqueza que más allá de la ausencia de acumulación de bienes materiales, sino más bien la pobreza está relacionada a la carencia de productos básicos para alimentarse en los hogares (Viteri, 2002). Esta carencia de productos básicos de alimentación produce la inseguridad alimentaria en los hogares.

Asimismo, Llanque (2017) refiere sobre el impacto de los cambios institucionales y discursivos en el sistema alimentario guaraní de la comunidad de Yateirenda, en el Chaco boliviano, en especial de las estrategias de las mujeres guaraníes en sus demandas de reivindicación de sus respectivos territorios. Las mujeres guaraníes no tienen activa participación, a pesar de que ellas mismas son las mayores protagonistas de los reclamos

y demandas hacia estas empresas por el daño ambiental y la inseguridad alimentaria causados por sus actividades.

El riesgo alimentario referido por la autora se refiere a que las actividades de las empresas petroleras estatales contaminan las aguas de subsuelo y además generan cambios en el clima como la sequía (Llanque, 2017). Así, tenemos que el sistema alimentario guaraní es una forma de resistirse a otros sistemas alimentarios como el agroindustrial y agroecológico, ya que este sistema alimentario guaraní prioriza las actividades de subsistencia básicas dejando en un segundo lugar la comercialización de los mismos productos locales (Llanque, 2017).

Además, Llanque (2017) refiere que existen intercambios recíprocos de alimentos entre las mujeres guaraníes cuando ellas se quedan a cargo de la alimentación de sus familias. Estos intercambios entre las mujeres se hallan dentro de las redes de apoyo familiares (Llanque, 2017). En ese sentido, se dice lo siguiente:

El intercambio de alimentos entre familias es una práctica poderosa de las mujeres guaraníes, se realiza de manera más autónoma y resuelve las crisis alimentarias temporales, mediante redes de apoyo. Reconocer el intercambio como una resistencia es relevante porque la mercantilización de los bienes en el territorio es interpretada por ellas mismas, como el resultado de la pérdida de sus usos y costumbres. (Llanque, 2017: 10)

Así se da una resistencia de las mujeres guaraníes frente a la mercantilización de los productos, poniendo en acción las relaciones de reciprocidad entre ellas mismas para poder combatir también la inseguridad alimentaria que trae consigo este nuevo contexto (Llanque, 2017). En lo que sigue se discute los conceptos utilizados que apoyan el argumento de esta investigación.

### **3. Marco teórico-conceptual**

#### **3.1. Patrones de alimentación y hábitos alimenticios**

La cultura alimentaria es aquella parte que incluye a la gastronomía de los pueblos, a los saberes culinarios de los mismos, volviéndose así un patrimonio inmaterial de los pueblos (Galvez y Maldonado, 2007). Las culturas alimenticias occidentales, sus instituciones y técnicas, paulatinamente se están transformando en elementos centrales de los sistemas alimenticios locales en los países en desarrollo, esto entendiéndolo como impactos directos de la globalización y de la expansión de un modelo hegemónico que desvaloriza los sistemas alimenticios locales (Yague, 2013).

Según Huber (2002), esto corresponde a la globalización de las ideas y de los patrones socioculturales, mediante el consumo material y simbólico de algunos productos de otras regiones del mundo. En pleno siglo XXI, estamos presenciando el surgimiento de una variedad de subculturas desterritorializadas, deslocalizadas que abarcan sesgada y transversalmente diversas localidades en el mundo (Huber, 2002). En otras palabras:

mientras que la globalización genera una estandarización de bienes culturales de todo tipo, al aumentar a través del consumo de los mismos las expresiones locales de una globalidad compartida, también se crean nuevos estilos de vida y se reinventan las expresiones culturales. (Yague, 2013: 36)

Por ello, muchas veces, las poblaciones indígenas que han migrado y se han asentado en la ciudad, hacen uso de los alimentos para expresar su identidad en medio de una ciudad globalizada del siglo presente (Yague, 2013). Por ejemplo, es importante para los indígenas urbanos de Leticia consumir sus propios alimentos: “(...) es importante poder consumir su “alimentación propia”, la comida con la que han crecido y hace parte de la cultura alimentaria de los indígenas amazónicos...” (Yague, 2013: 180).

Los patrones de alimentación son definidos como los hábitos alimenticios que se repiten y se realizan de manera cotidiana en los comensales estudiados. Se relacionan con la cultura alimentaria, la cual es el conjunto de prácticas alimentarias específicas de un grupo social determinado donde se ponen en acción las reglas gramaticales y culinarias de la alimentación (Contreras y Gracia, 2005). Para la tesis es importante resaltar que los patrones alimenticios de los matsigenka en el pasado estaban basados en la pesca, caza, recolección y cultivo de la chacra. Las familias matsigenkas a través de salidas grupales y/o individuales de caza, pesca, recolección juntamente con los alimentos del cultivo de la chacra se abastecía a los miembros de las familias extensas. Dando lugar a que todos los días, las familias se alimentaran de manera segura de los alimentos que provenían de estas actividades mencionadas (caza, pesca, recolección y cultivo de chacra). Estos alimentos englobaban lo que en el idioma local se conocen como los *poshiniripage* dando alusión a la gran diversidad de animales y aves de caza que incluían desde las presas de mayor a menor tamaño. También tenían a los *shimpage* que hacía referencia a la variedad de especies de peces en las cabeceras. Todo distribuido de manera equilibrada para ser fuentes de sustento que aseguraba la alimentación cotidiana para las familias matsigenka en el pasado.

Entonces como parte de los patrones de alimentación, las reglas gramaticales o reglas culinarias son ese conjunto de técnicas de preparación, ingredientes, utensilios que intervienen en la cocina, lo cual juega un papel importante en el orden a seguir al momento de realizar dicha preparación o su servicio (Contreras y Gracia, 2005). Es decir:

(...) se produce un aprendizaje social relativo a las reglas culinarias que forman parte de los conocimientos y habilidades transmitidas y adquiridas y que se interiorizan de forma similar, es decir, sin apenas darse cuenta: si no se utilizan los condimentos adecuados, si no se combinan los alimentos de la manera tradicional, si las técnicas de preparación no son las habituales, si los utensilios para servirlos y consumirlos no son los familiares, si la estructura de la sucesión de platos se altera, etcétera. La razón de ello está en que cada cocina dispone de una gramática específica. Nos percatamos de que existen cuando alguien no las respeta. (Contreras y Gracia, 2005: 30).

Es lo mismo decir que la gramática culinaria es aquel proceso de aprendizaje que nos fue transmitido por nuestras generaciones anteriores sobre las formas de preparar, servir y consumir los alimentos (Contreras y Gracia, 2005). Justamente aquí entran en juego las reglas culinarias donde se debe respetar el orden de esa gramática, de esa puesta en práctica de los saberes transmitidos de madres a hijas sobre cómo preparar, condimentar, servir y los utensilios con los cuales preparar y servir (Contreras y Gracia, 2005). Entonces, al no comprender las reglas gramaticales de la cocina de una cultura, podemos rechazarlos porque no se ajusta a lo que nosotros comemos en nuestras vidas cotidianas (Contreras y Gracia, 2005).

Es por eso que Sloan (2005) nos dice que los gustos y las preferencias son formados culturalmente y controlados socialmente. Es decir, los hábitos culinarios son influenciados por la clase social, la religión, la edad, la educación, la salud y el ambiente social. Hacer un estudio de los cambios en los patrones de alimentación en las sociedades amazónicas equivale a estudiar y tener en cuenta los cambios que han acontecido en las relaciones productivas y reproductivas a nivel de las unidades domésticas de producción es decir en las familias (Rojas, 1998).

Para conocer el pensamiento subyacente (cognitivo) de nuestros hábitos alimenticios, primero debemos conocer sus causas y consecuencias prácticas, además de informarnos sobre las propiedades o funciones alimenticias o beneficios lucrativos de estos alimentos que conforman nuestro diario comer (Harris, 1999). Por eso pongo a continuación, lo que argumenta Harris (1999):

(...) Como se señaló al comienzo de este libro, la optimización no lo es para todo el mundo. He ahí la razón de que éste no sea el momento histórico para proponer la idea de que los hábitos alimentarios están dominados por símbolos arbitrarios. Para comer mejor debemos saber más sobre las causas y consecuencias prácticas de nuestros mudables hábitos alimentarios. Debemos saber más sobre el aspecto nutritivo de los alimentos y debemos saber más sobre su aspecto lucrativo. Sólo entonces seremos verdaderamente capaces de conocer su aspecto cogitativo...” (pág.208).

Para la presente tesis, siguiendo a Harris (1999), entiendo como hábitos alimenticios el conjunto de prácticas culturales realizadas en el entorno familiar sobre los alimentos socialmente reconocidos como comestibles y no comestibles. Es también el conjunto de reglas gramaticales culinarias (Contreras y Gracia, 2005) aceptadas dentro de un grupo cultural en relación a sus gustos alimenticios. Como lo había afirmado anteriormente, estas reglas gramaticales son los conocimientos y habilidades que mis parientes femeninas transmitían de manera intergeneracional entre madres e hijas. Conocimientos que tenían que ver con las formas de preparar, los ingredientes a usar, la temperatura a usar, etc. Según mis observaciones en campo, actualmente ya no se les enseña a las más jóvenes, quienes dependen de sus madres o abuelas para cocinar. En otras ocasiones o eventos son las acciones, actividades y alimentos que se realizan cotidianamente para fines alimenticios o que sirvan para fines de alimentarse.

En cuanto a las dietas alimenticias, las defino como el conjunto de comidas y platos diarios que las familias consumen en la actualidad. Dentro de esta dieta alimenticia también se enlazan el conjunto de prohibiciones o restricciones alimenticias relacionadas a la alimentación, en específico para las actividades de caza o pesca y en la chacra. En el caso del pueblo matsigenka, los alimentos de base de la cultura alimentaria eran el plátano y la yuca, complementados por el fruto de las actividades de pesca y caza. En el caso de la yuca, es convertida en alimento por las mismas mujeres y a la vez en una bebida tradicional como el *ovuroki*<sup>1</sup>. Así, la dieta se entiende como los alimentos nutritivos locales consumidos cotidianamente por los hogares indígenas. Como veremos más adelante en la tesis, en base al diario de campo, los hombres y las mujeres matsigenka realizan también algunas dietas restrictivas, cuya duración varía entre un día a varios meses, con el objetivo de hacer efectiva la pesca, la caza, o la producción de cultivos.

---

<sup>1</sup> Es una expresión en el idioma matsigenka para referirse al masato, la bebida tradicional de los matsigenka así como de casi todos los pueblos originarios de la Amazonía.

Finalmente, la gastronomía alimentaria es el patrimonio cultural de un pueblo respecto a las técnicas empleadas en el proceso de la alimentación de sus miembros particulares (Harris, 1999). En esta línea, Galvez y Maldonado (2007) refieren que la gastronomía, o más ampliamente conocida como cultura alimentaria, es parte del patrimonio inmaterial de los pueblos, razón por la cual es importante recopilar y preservar los saberes culinarios. Toda gastronomía o comida en el mundo ocupa roles diferentes, no solo como sustento biológico sino también psicosocial y cultural (Tansey, 2008). En lo que sigue la globalización y los cambios en los hábitos de alimentación.

### **3.2. Globalización y cambios en los hábitos de alimentación**

Los cambios en los hábitos de la alimentación en las poblaciones indígenas se producen por las consecuencias de diferentes intervenciones en las fases del sistema alimentario que pasan por la obtención, la producción y el consumo (Castillo y Ayala, 2012). En estas diferentes fases, participan diversos actores e instituciones que influyen en la conformación de los patrones de alimentación de las personas (Castillo y Ayala, 2012).

Con el ingreso del mercado en las comunidades amazónicas y dentro de un contexto globalizador, se han gestado cambios en la misma dinámica interna de cada comunidad afectada (Oseguera y Esparza, 2009). Los cambios en los hábitos de la alimentación toman en cuenta el ingreso familiar, los que se encargan de proveer y decidir sobre lo que se come en la mesa, así como las actividades que se realizan dentro de la casa (García *et al.* 2008). El ingreso al mercado ha hecho que las familias indígenas busquen maneras de solventar su economía.

En cuanto a los hábitos, se crean de acuerdo a los contextos en los cuales la persona ha crecido y varían según las condiciones que la rodean. Estas condiciones están vinculadas a las instituciones y las fases del sistema alimentario que van transformándose por los factores económicos, religiosos, y culturales, entre otros (Vargas *et al.* 2013). El estudio de Vargas *et al.* (2013) muestra cómo una comunidad amazónica, al tener ingresos por la venta de recursos naturales que están dentro de su territorio, en este caso, un área natural protegida, ha cambiado sus hábitos de alimentación aumentando su consumo de alimentos de “afuera”.

Vargas *et al.* (2013) argumentan que cuando una comunidad amazónica ha ingresado al mercado a través de las ventas de sus productos de la chacra y de las demás



actividades tradicionales, cambian sus hábitos de alimentación y se empieza a consumir de manera predominante los alimentos de afuera más no lo propio de la zona. Vargas *et al.* (2013) muestran cómo, a través del acceso al dinero, ha ido cambiando el proceso de abastecimiento de alimentos desde la producción, la obtención, hasta el consumo; las familias pueden ahora comprar alimentos procesados y/o preparados.

En esta línea, Peña *et al.* (2009) realizaron un estudio en tres municipios de Colombia (Leticia, Puerto Nariño y La Chorra) que albergaban gran población indígena buscando entender cómo se ha dado o al menos por qué se está produciendo la inseguridad alimentaria en estas comunidades amazónicas colombianas, las cuales eran tradicionalmente autosuficientes en su alimentación a través de sus actividades tradicionales. Lo que han encontrado es que a mayor contacto con el mercado a través de la compra de nuevos alimentos o alimentos que no son producidos por el esfuerzo familiar, los indígenas primero dejaron de ser autosuficientes en términos de alimentos y, en segundo lugar, empezaron a ser dependientes del mercado. Es decir, cuanto más dependen de comprar con dinero con el cual adquieren los alimentos que consumen, más dependientes del mercado y específicamente del dinero se vuelven estas poblaciones. Esto, a su vez, los ha conducido a una intensificada inseguridad alimentaria en sus hogares, pues se establece una relación de dependencia de los productos de afuera, del mercado en vez de que ellos mismos produzcan sus propios alimentos. Esta autoproducción alimentaria había caracterizado a casi todos los pueblos amazónicos en el pasado reciente antes del contacto con la modernidad.

Podemos decir, para la tesis, que ese es el gran problema al que nos enfrentamos la mayoría de los pueblos amazónicos. Es la gran desventaja que nos ha traído la modernidad y la globalización; cuanto más dinero tenemos, menos autosuficientes alimentariamente nos volvemos, adoptando actitudes e ideas asistencialistas que siempre son alimentadas por las instituciones y los agentes sociales externos como las empresas, y el Estado a través de programas asistencialistas como Qali Warma, entre otros. En el caso de las empresas petroleras, para la tesis, me refiero a que a través del canon petrolero, que es en donde generalmente ingresa mayor cantidad de dinero, nos han acostumbrado a ser dependientes del dinero que cada año estas mismas desembolsan a las cuentas comunales. En relación con los programas de alimentación, los pobladores locales, en especial los padres, “delegan” la alimentación de sus hijos a la Escuela a través del consumo de alimentos que son de dichos programas.

Este es el grupo de estudios en el cual sustentó mi tesis, ya que me ayuda a explicar los cambios en los patrones de alimentación relacionados con la globalización y la modernidad que han desembocado en la adopción del dinero como medio principal con el cual se producen y reproducen las actuales relaciones sociales (familiares, comerciales, etc.) dentro de la comunidad de Nuevo Mundo. Estos cambios se traducen en un desequilibrio con el entorno inmediato representado en las fuentes principales de alimentos, al adoptar elementos de afuera. Esto a su vez se traduce en una inseguridad alimentaria cotidiana en las familias de la comunidad de estudio. Esta situación, como trataré de mostrar a lo largo de esta investigación, ha iniciado con la llegada de estas instituciones y de estos agentes sociales externos, representantes del Estado y de la sociedad civil peruanas. Es decir, estas instituciones y agentes externos han contribuido a esa ruptura de la relación que se mantenía con el medio en el pasado y que sostenía un modo de vida caracterizado por la autosuficiencia alimentaria, el vivir y comer bien. En relación con la razón de la inseguridad alimentaria de las poblaciones indígenas, si ellos son los expertos en el manejo ecológico y equilibrado con su medio, las actividades que ellos van haciendo solían reflejarse en una autosuficiencia alimentaria.

### **3.3. Tenencia de tierra y (in)seguridad alimentaria**

Según Escobar (2010), la cosmovisión de las poblaciones amazónicas les ha permitido una interacción equilibrada con su medio ambiente a través de sus conocimientos sobre el medio en el que habitan, conocimientos reflejados en sistemas de agricultura de subsistencia que toman en cuenta la biodiversidad de su medio, expresando así un control del territorio, conocimiento, e identidad.

Para relacionar la idea del territorio con la seguridad alimentaria, primero debo empezar definiendo a la seguridad alimentaria. Entonces, la seguridad alimentaria es, en términos generales, "(...) cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana..." (Eguren, 2011: 27). Este concepto de la seguridad alimentaria lo definió la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en la Cumbre Mundial de la Alimentación en 1996.

Esto se discute en las conferencias organizadas por las mismas poblaciones indígenas, donde uno de los problemas que enfrentan para asegurar la seguridad alimentaria en sus comunidades es la tenencia de tierras y el control sobre sus recursos naturales. Lo que dijeron en la Cumbre Continental de Pueblos y Organizaciones Indígenas del Territorio Mapuche del 2005 (Argentina) las autoridades y los representantes de estas poblaciones indígenas fue que tener control en primer lugar de sus propios territorios, así como de sus recursos naturales, les garantizaría la seguridad alimentaria en sus respectivas comunidades. Además, este control les permitiría la continuidad de la práctica de sus costumbres, de su organización, su espiritualidad, etc., el problema siendo que las políticas públicas no supieron tomar en cuenta este factor y más bien promovieron la colonización de sus territorios, la contaminación, etc.

Hamilton *et al.*, (2016) refieren que el territorio es importante para poder desarrollar una calidad de vida entre los pueblos amazónicos. Es decir, los mismos rasgos o características de un territorio en la Amazonía favorecen bienes y servicios para sus pobladores, unos servicios que son de gran utilidad e importancia en algunos ecosistemas amazónicos (Hamilton *et al.*, 2016).

En esta línea de argumentación, Arias *et al.* (2018) realizaron estudios en diversas comunidades amazónicas de la provincia de Pastaza sobre la cultura alimentaria y la dieta alimenticia de sus pobladores a través de indicadores como la producción y recolección de alimentos en la selva y el ciclo del sistema agrobiodiversos, y los ingresos y aprovechamiento de los recursos amazónicos de esta región. Arias *et al.*, (2018) encontraron que los pobladores del Pastaza tradicionalmente se han caracterizado por ser autosuficientes alimentariamente por su relación equilibrada con su medio a través de cultivos sostenibles y la actividad de recolección estacionaria en el bosque. Su dieta diaria en el pasado estaba conformada por el consumo de pescado, carne de monte y cultivos de la chacra (Arias *et al.*, 2018). Lo que ha cambiado en su dieta diaria es que ahora han incluido en su mesa, alimentos de origen foráneo como el arroz, el pollo, y el azúcar entre otros (Arias *et al.*, 2018). En ese sentido, los autores dicen que:

La cultura alimentaria corresponde al uso de los recursos del medio y se considera parte de la calidad de vida, de la tradición y de la identidad; apareja valores, comportamientos socialmente aceptados y mediación espiritual directa con la selva, como espacio de vida que permite una comunión del hombre con el ecosistema, donde la sabiduría y la calidad de vida implican capacidad para ponerse en contacto con el mundo

espiritual y el tiempo originario para corregir los errores del presente.  
(Arias *et al.*, 2018: 107-108)

Sin territorio, no hay calidad de vida y por ende va a existir una inseguridad alimentaria en los hogares indígenas (Arias *et al.*, 2018). Por ello, es necesario usar sus propios conocimientos sobre su medio para su beneficio, en comunicación con universidades, a través de investigaciones pertinentes a las diversas problemáticas que se van presentando en su territorio (Arias *et al.*, 2018). Los autores hacen énfasis en estudiar los alimentos funcionales relacionados a la fibra dietética, biopreparados prebióticos y probióticos, esto con la finalidad de producir cosméticos y generar las ganancias por la venta de excedentes y así solventar sus propias necesidades (Arias *et al.*, 2018). De esta manera, argumentan que: “(...) El sistema agrobiodiverso puede ser la forma de reproducción de estas especies útiles, que permita formar redes de mercado basadas en el aumento paulatino de la productividad agrícola sin olvidar la soberanía alimentaria...” (Arias *et al.*, 2018: 122).

Además, es importante tomar en consideración que el consumo de los alimentos propios afianza ese vínculo entre el territorio y la cultura. Es decir, consumir lo que uno produce permite revalorar los alimentos autóctonos frente a los alimentos que vienen de la industria (Yague, 2013).

Para Yagua (2013), la seguridad alimentaria es un modelo de sometimiento y dependencia de las políticas neoliberales de libre comercio, las exportaciones y los transgénicos mientras que se elimina el hambre; entonces es la heredera de la revolución verde, impulsada por la FAO en 1963, a través de un plan de desarrollo agrario a escala global para combatir el hambre por el aumento de la población mundial. La seguridad alimentaria, al ser una definición de un objetivo a alcanzar, no determina el lugar donde se producirán esos alimentos que satisfacen nuestras necesidades básicas, quienes lo van a realizar (producir en este caso) y bajo qué condiciones se va a realizar esa producción alimentaria (Yague, 2013). Según Cañada (2006), existe también el *dumping* que es una estrategia para desplazar los alimentos locales y desequilibrar y hundir la producción local, ya que, desde el mercado internacional, los agronegocios, con las desiguales condiciones existentes favorecen la importación de alimentos baratos de los países del tercer mundo a los países desarrollados, produciendo dependencia del mercado de estos países ya que están influenciados por unas condiciones impuestas desde afuera.

Justamente, Cañada (2006) critica el discurso occidentalista de la FAO ya que en sus informes no cuestiona el desequilibrio que genera el sistema económico dominante (occidental) abordando a la inseguridad alimentaria desde una óptica de mercado. Según Vivas (2011) citado en Yague (2013), el sistema agroalimentario industrial tiene a su lado patrocinadores como el Banco Mundial, el Fondo Monetario Internacional y la Organización Mundial del Comercio.

Yague (2013) afirma que la seguridad alimentaria es un concepto que nace en 1974, donde se da la crisis o escasez de alimentos, donde la FAO justamente hablaba del derecho que toda persona del planeta debía tener en relación al acceso a la alimentación. Durante la Cumbre Mundial de la Alimentación realizada en 1996 se definió a la seguridad alimentaria, definición que posteriormente iban a adoptar los otros organismos internacionales. En este sentido, los pilares de la seguridad alimentaria son la disponibilidad, el acceso, el uso y la estabilidad en el aprovisionamiento (suministro) de los alimentos (Eguren, 2011). Dentro de los pilares de la seguridad alimentaria está la accesibilidad, la disponibilidad, el uso y la estabilidad a largo plazo de los alimentos para que todas las personas se puedan desarrollar de manera autónoma y en plena capacidad. Como lo resaltan varios autores, la definición mencionada más arriba es vista desde la óptica hegemónica de las grandes agroindustrias que explotan al agricultor y controlan las patentes de las semillas. El patentar una semilla significa ser propietario exclusivo de la semilla o la planta patentada, es decir, el dueño de la patente posee derecho exclusivo a sembrar, producir y vender estas plantas o semillas patentadas (Perelmuter, 2018).

El concepto de seguridad alimentaria, definido por la FAO es una definición de un objetivo que puede ser interpretado y llevado a cabo de diversas maneras mientras que el concepto de soberanía alimentaria es un concepto que lleva encima una propuesta política de cara a un cambio estructural para así formar un nuevo tipo o modelo de sociedad (Yague, 2013). Para Valentino y Nieto (2013), la diferencia entre la seguridad y la soberanía alimentarias yace en lo siguiente:

En resumen, mientras que la seguridad alimentaria se refiere a la disponibilidad de alimentos, la soberanía es un concepto político asociado al Estado y la autonomía se refiere a comunidades locales. La conexión entre estas dos últimas, eventualmente, no se puede descartar. Si la seguridad alimentaria se funda en la filantropía y propende por soluciones técnicas de abastecimiento, precios y distribución, la autonomía y la soberanía son conceptos políticos. Aquel hace énfasis en la sociedad, este, en el Estado. (Valentino y Nieto, 2013: 88-89)

Por otro lado, vuelvo a recalcar sobre el *dumping*, el cual es vender un producto por debajo de su precio real y eso recibe el apoyo del Fondo Monetario Internacional, haciendo que, en países conocidos como pobres, se vean obligados a exportar sus alimentos con precios por debajo del costo real del producto alimentario (Yague, 2013).

En contraposición a esta visión de la seguridad alimentaria y lo que implica, surge la soberanía alimentaria desde la vía campesina como la potestad de cada país a generar sus propias políticas de producción, poniendo en el centro de la toma de decisiones al pequeño agricultor y a las mujeres. La cuestión de la soberanía alimentaria es como una alternativa ante esta crisis alimentaria global (Yague, 2013). En esta misma línea, Rivera *et al.* (2011) refieren que la soberanía alimentaria surge como una alternativa al modelo de desarrollo global en el que se encuentra este sistema agroalimentario global, causante de esta crisis alimentaria general de los últimos años.

Rosset (2004) y Vivas (2011) refieren que la soberanía alimentaria toma en cuenta no solo a los productores sino a todos los actores y elementos involucrados dentro del sistema agroalimentario, los cuales son la producción, distribución y el consumo, además de haber recuperado los derechos colectivos; en este sentido, se puede decir que es una propuesta que se opone al modelo dominante de la globalización neoliberal. El concepto de la soberanía alimentaria, citando a Desmarais (2007), surge dentro de un contexto político y social en el que las cifras del hambre en el mundo se han incrementado. Paralelo a ello, los agronegocios y los mercados ganaban fuerza a nivel global. La soberanía alimentaria nace dentro de un contexto político y social en el que las cifras del hambre en el mundo habían aumentado, siendo los más beneficiados los mercados y los agronegocios (Desmarais, 2007).

Según Rivas *et al.* (2011), la soberanía alimentaria se apoya en el enfoque de derechos que en otras ocasiones es el derecho a la alimentación. Permite abarcar de forma amplia a las problemáticas ambientales, socioculturales y ecológicas tales como la malnutrición, el deterioro y la desaparición de los ecosistemas naturales y sistemas agrícolas tradicionales, la pérdida de la biodiversidad, etc. (Yague, 2013). Finalmente, la soberanía alimentaria es una propuesta política de cara al modelo dominante de los agroindustriales y los agronegocios. Entonces, Vivas (2011: 24) argumenta que “(...) Se han creado mecanismos que acerquen a ambos actores, basados en los circuitos cortos de comercialización, que eliminan intermediarios y aumentan la solidaridad entre espacios urbano y rural”.

En el marco de esta tesis, tanto el concepto de seguridad alimentaria como el de soberanía alimentaria son interesantes por ser incluyentes entre sí. En mi investigación, lo importante es describir los factores que influyen en la inseguridad alimentaria de los comuneros de la comunidad de estudio. Al mismo tiempo, el marco de soberanía alimentaria me sirve para volver a recalcar y revitalizar las propias semillas y cultivos locales que benefician a los comuneros interesados. Puedo así plantear cómo, desde las prácticas locales en conjunción con los conocimientos teóricos traídos por los de afuera (las empresas gasíferas, la Escuela, y la Misión, entre otros), se podría combatir la inseguridad alimentaria. En vez de ver una dicotomía entre esos dos conceptos, hay que ver que estos conceptos se interrelacionan de manera compleja.

Aunque este concepto tiene críticas desde la soberanía alimentaria, que justamente es una propuesta política que va en contra del régimen global alimentario neoliberal, dominante en la actualidad a través del sistema agroalimentario global, el concepto de seguridad alimentaria me permite demostrar que los matsigenka antes sentían que vivían bien porque tenían a su alcance todas las disponibilidades y variedades en recursos alimenticios de la caza, pesca y chacra. Ahora en la comunidad se come poco; la alimentación está básicamente sujeta a los ingresos económicos, siendo así los matsigenka dependientes del mercado. Así, en la investigación realizada, pongo en relación el cambio del patrón alimentario con un proceso histórico que inicia con la explotación cauchera, la presencia misionera, la llegada del ILV, y la presencia petrolera en los territorios matsigenkas, y que sigue con la llegada rápida y masiva de las tecnologías de comunicación. Estas serían las causas principales, como yo las llamo coyunturales, que marcaron el comienzo de la hilación de varios escenarios que condujeron a lo que hoy es la comunidad nativa de Nuevo Mundo.

Escogí enfocarme en la alimentación para mi tesis porque en primer lugar había observado, en las visitas anteriores a la comunidad, un cambio en el consumo de alimentos locales, reflejado en que ya no se encuentran disponibles muchos animales de caza y pesca cerca del territorio de la comunidad (esta fauna terrestre ya no puede responder ante las demandas alimentarias de la población en constante crecimiento). Lo que postulo es que en el presente, los comuneros matsigenkas necesitan generar estrategias de subsistencia no tradicionales para satisfacer sus nuevas necesidades. Entonces en términos genéricos vemos que, a pesar de esto, en la mayoría de los casos, muchas familias no pueden acceder a los alimentos de afuera porque no tienen el dinero

para adquirirlos. Entonces podríamos decir que en la comunidad de Nuevo Mundo hay situaciones de escasez y pobreza crónica. Tal como lo definen algunos autores, la pobreza crónica se define como la incapacidad de las personas de poder comprar sus alimentos y el no control de los recursos para producirlos (Peña *et al.*, 2009). Es decir, “(...) Se indica que la causa principal del hambre es la pobreza crónica-en la cual no existen los recursos para comprar la comida ni el control de los recursos para producirla...” (Peña *et al.*, 2009: 22). Y como vuelvo a recalcar, en el presente estudio de caso, voy a mostrar que la escasez de recursos económicos, sumada al hecho de que las personas ya no se dedican al cultivo de la chacra, implica que las personas dejen de comer de manera sostenible. En lo que sigue refiero sobre la metodología usada en esta investigación.

#### **4. Metodología**

La metodología de esta investigación es primeramente etnográfica, de alcance descriptivo y exploratorio. Se usó el método etnográfico para recopilar información acerca de los cambios en las actividades cotidianas de las familias matsigenkas, sus procesos migratorios, su percepción en torno a la seguridad/inseguridad alimentaria y su relación o influencia en los hábitos y dietas alimenticios. Es así que las técnicas de investigación que se usaron fueron las entrevistas no estructuradas, las historias de vida, la observación participante acompañada de un diario de campo y finalmente las evidencias fotográficas. También quiero acotar que se hizo una doble transcripción del material. Al ser yo misma conocedora del idioma matsigenka, recogí la mayor parte de la información en mi idioma. Luego, esta información fue traducida y transcrita en castellano. A continuación, paso a referirme sobre el recojo de información y de análisis y las técnicas usadas.

##### **4.1. Métodos de recolección de datos**

El recojo de información se hizo a lo largo del año 2020. De no haberse presentado la pandemia del Covid 19, primeramente, se tenía previsto hacer el trabajo de campo durante los meses de enero hasta agosto del 2020. Luego, se extendió hasta diciembre de ese mismo año por esta pandemia. Al haberse planificado inicialmente las actividades en el campo de esta manera, empecé primero con las entrevistas no estructuradas a cuatro informantes claves (dos autoridades locales y dos comuneras representativas). Posteriormente, se usaron la observación participante, las historias de vida y las evidencias fotográficas. A continuación, paso a describir en más detalles cada una de las



técnicas de investigación usadas en esta tesis. Además, describiré el tipo de información que recopilé gracias a estas técnicas durante mi estadía en la comunidad.

Las entrevistas no estructuradas fueron usadas como un primer acercamiento a las mujeres y a los hombres de la comunidad. Como había mencionado líneas arriba, entre los primeros meses de enero a marzo hice varias entrevistas no estructuradas. Pongo el caso del mes de enero, donde entrevisté a dos autoridades locales y a dos comuneras. De las dos autoridades locales, una era un ex jefe de la comunidad y la otra, la presidenta del Club de Madres de la comunidad. En cuanto a las dos comuneras representativas, una es mi abuela, una comunera anciana, y la otra es mi tía materna, una comunera que participaba siempre en todas las actividades de la comunidad. Posteriormente, estas entrevistas me permitieron formular nuevas preguntas específicas y detalladas que quizás en un primer momento no había tomado en cuenta.

Las guías de preguntas de ésta técnica de investigación giraron en torno a los siguientes ejes temáticos. El primer eje temático fue el de la seguridad alimentaria. Lo dividí en preguntas sobre: (1) la opinión que tienen los comuneros en relación al acceso y la disponibilidad a corto y largo plazo de los alimentos que consumen; (2) si perciben que hay una relación entre la calidad y la variabilidad de los alimentos (alimentos de la economía de subsistencia: pesca, caza o chacra versus alimentos procesados) y la pobreza en la comunidad. El segundo eje temático fue relacionado a la identidad matsigenka en relación con la alimentación. Hice preguntas acerca de las preferencias alimentarias y la identificación de las personas con los alimentos que consumen con el objetivo de ver si hay alguna relación con su identidad. Otro eje tuvo como objetivo indagar en las relaciones de género, es decir, sobre las divisiones de los trabajos domésticos tanto de la casa, la chacra y fuera de ambos ámbitos como es el caso de las sesiones demostrativas de agentes externos como la posta médica, la escuela o la iglesia evangélica. También se generó preguntas acerca de la frecuencia del compartir de la comida en casa. El compartir comida en casa obedece a una costumbre donde los miembros de una familia comen en la mesa familiar. Finalmente, se cuestionó también sobre la contribución a la alimentación familiar de parte de cada miembro de esta, relacionando esta contribución con las estrategias de subsistencia. Estas estrategias de subsistencia se reflejaban en la venta de comidas ambulantes, aperturas de negocios como la venta de combustibles, un pequeño restaurante y un hospedaje.

En general, las entrevistas no estructuradas me sirvieron para acercarme a la gente y para que las personas entren en confianza. Se realizaron a través de visitas frecuentes a sus casas, obviamente con previa coordinación y anticipación para no interrumpir en la medida de lo posible sus quehaceres en sus casas. En algunos casos, no se pudo cumplir con estas visitas espontáneas porque sucedía que en medio de la conversación en la entrevista llegaban visitantes inesperados o parientes de la misma familia (hijas, nietas o esposos). Entonces, ellos se unían a las entrevistas y esto me permitía recoger más información. Así, fui también contactando con otros entrevistados ya que fue como una cadena: primero empezaba visitando una casa, después cuando llegaban visitantes, a veces ellos mismos se ofrecían u otras veces yo les preguntaba. Algunos se negaron por timidez y otros quisieron conversar conmigo, pero sin ser grabados. A continuación, voy a describir cómo utilicé las historias de vida.

Con respecto al uso de las historias de vida, entrevisté a personas mayores y enfoqué las preguntas en torno a diferentes etapas de vida (infancia, niñez, adolescencia, juventud, adultez, matrimonio y vejez). Las preguntas relacionadas a la infancia y la niñez estaban enfocadas a sacar información sobre cómo se alimentaban antes, los alimentos que les gustaban o preferían comer, los recuerdos o memorias sobre los alimentos relacionados a esta etapa de su vida, si aprendieron las técnicas de pesca o caza para conseguir sus alimentos y cómo aportaban en la alimentación de la familia en esa época. También pregunté si el ir a la escuela había tenido algún papel en su alimentación o influyó, de alguna manera, en cambios en sus patrones de alimentación. En cuanto a la adolescencia, pregunté acerca de las actividades tradicionales principales en la que él o la entrevistada participaron en esa etapa de su vida, las experiencias que tuvieron en torno al compartir la comida en familia, con amigos o visitantes, o el comer fuera de casa.

Para todos los comuneros a los que se ha aplicado esta técnica de investigación como es la historia de vida, se les preguntó sobre las causas de su migración y si consideran que había más diversidad de alimentos en sus lugares de orígenes o en su actual lugar de residencia que es la comunidad de estudio. En cuanto a la adultez, se hicieron preguntas relacionadas a la familia, el matrimonio, el trabajo y la alimentación. Las preguntas fueron sobre las uniones o separaciones matrimoniales, las edades de convivencia en el pasado y ahora, la organización de las comidas diarias en su familia, las formas de conseguir, preparar, servir alimentos y las técnicas usadas en la obtención como las tarrafas, el anzuelo, el machete o a través de la compra de los mismos.

Asimismo, pregunté sobre la preparación y el procesamiento de los alimentos, desde el uso de ollas en cocina, en candela, o gas.

Finalmente, en relación a la vejez, las preguntas fueron en torno a cómo afrontan la vejez o con quienes actualmente viven y si hay alguna influencia de la Iglesia Evangélica en su alimentación, en términos de ayuna por ejemplo. Estas preguntas se hicieron pensando en el rol y/o la influencia que pueden haber tenido entidades foráneas como la Escuela, la Misión Dominicana, las empresas petroleras como la Shell Corporation y el actual Consorcio Camisea, así como la creación del actual distrito de Megantoni y la incursión paulatina del mercado y del dinero en la vida social y cultural de la comunidad. A través de las preguntas, quise evaluar la situación antes y después de la llegada de estas diferentes instituciones y empresas ajenas a la cultura matsigenka. Entonces, en general, la historia de vida me permitió hacer una comparación en ámbitos generacionales sobre los cambios habidos en la cultura alimentaria de las mujeres, y, en menor medida, en los hombres de la comunidad de estudio. De esta manera, tuve una visión global de los cambios acaecidos en la cultura alimentaria matsigenka que abarcan los años 40 al 2000 del siglo pasado y los primeros veinte años de este presente siglo.

Se logró realizar treinta entrevistas, 27 entrevistas no estructuradas, así como tres historias de vida. Con el objetivo de ver cambios entre las generaciones, dividí a los comuneros entrevistados por rango de edad: (1) generación de los adolescentes y jóvenes (16 a 30 años); (2) generación de los padres (30 a 60 años); y (3) generación de los abuelos (60 años a más). Toda la información de las entrevistas fue recolectada en la primera fase del trabajo de campo, entre los meses de enero hasta agosto del 2020. Luego, desde agosto hasta diciembre del 2020, sólo hice observación participante y tomé apuntes en la libreta de campo. En lo que sigue, anoto el uso de la observación participante como técnica de investigación de esta tesis.

La observación participante me permitió registrar lo que se observó visualmente, es decir las diferentes actividades cotidianas de los comuneros, para tener una comprensión panorámica del lugar de estudio. La lista de actividades en las que participé fueron las siguientes: a) Las faenas comunales - participé en los días programados por la Junta Directiva vigente que convoca dos a tres veces al año. En esa ocasión pude conversar con un grupo de diferentes comuneros, hombres y mujeres; b) La pesca comunal - esta actividad se había realizado en honor a los días festivos como el Día de la Madre, el Día del Padre, el aniversario de la comunidad o del distrito. En esta actividad,

participaron varios grupos de familias de la comunidad. Fui testigo y participante directa del proceso del uso del barbasco para la pesca, el uso de canoas con el pequepeque o motor, la tangana, y el remo entre otras herramientas que las mujeres y los hombres usaban para esta actividad; c) Las ferias - en específico, hubo una feria organizada por el Día de la Madre en el estadio de la comunidad. Allí, diversas comuneras presentaron sus artes culinarios a modo de competencia libre. Entre los principales productos presentados, estaban algunos provenientes de la caza, la pesca, la chacra y la recolección. Presento a continuación dos fotografías de los productos que se han presentado para esta feria en específico.



Fuente: Fotografía propia en la Feria del Día de la Madre en el estadio comunal.

Esta imagen representa a una comunera que estaban compitiendo en el área de los cultivos de maíz, la fabricación de canastas y de las cucharas de madera, las tinajas de calabaza *pamoco* y algunos caracoles *toturoki* comestibles en la parte baja de la imagen. En la siguiente imagen, una comunera nos presenta los cultivos de la chacra.



Esta fue una feria en honor al día de la madre llevada a cabo en el estadio comunal. Como se aprecia en la fotografía, otros productos que provienen de la chacra son la caña de azúcar, el coco, el masato preparado con yuca, los pepinos y diferentes tipos de plátanos. Así, la mayoría de las presentaciones estuvieron enfocadas en presentar diferentes artesanías, cultivos, plantas medicinales, y platos típicos a manera de revitalizar diferentes aspectos sociales y económicos de la comunidad.

Entonces, al participar en estas actividades, pude contrastar lo que dicen los comuneros en las entrevistas con lo que realmente hacen en sus actividades cotidianas. Es así que el objetivo de la observación participante fue recopilar la mayor cantidad de información general sobre la comunidad, tales como problemas que existen allí, los impactos de los derrames de gas que las comuneras y comuneros percibían en relación a la salud, el tipo de alimentación y los problemas de la alimentación desde la perspectiva de las mujeres de la comunidad, la relación con su entorno, y la respuesta de la municipalidad en temas de contaminación ambiental. Elegí esta perspectiva porque culturalmente entre los matsigenka, quienes se ocupan del ámbito doméstico y de la cocina siempre han sido las mujeres. En parte, fue por eso que escogí en un inicio trabajar desde esa perspectiva, eso sin obviar paulatinamente incluir la mirada del varón para así tener una comprensión global de dichas problemáticas de la alimentación.

En general, con la observación participante, la idea previa era recopilar información sobre algunos ejes temáticos que previamente habría enlistado en mis guías de preguntas antes de ir al campo, las cuales eran la noción de seguridad/inseguridad



alimentaria, los cambios en los hábitos alimenticios, las relaciones de género y la práctica culinaria y alimentaria. Además, la observación participante me permitió integrarme en la vida de las mujeres y hombres, ser parte de su visión del mundo, y más específicamente reencontrarme con la identidad de mis parientes dentro de la comunidad, a manera de reforzar lazos de parentesco y relaciones sociales. Sigo con la descripción del uso de la libreta de campo o diario de campo.

En relación con el diario de campo, me sirvieron mucho la mayoría de las conversaciones cortas explayadas a través del cuadro<sup>2</sup> para controlar el carácter compartido de una perspectiva ofrecida por los comuneros de la comunidad. Este cuadro lo saqué de Russell (1995) donde él se refiere a la necesidad de un control constante de la validez. Este control constante de la validez de los datos recogidos en campo es importante ya me permitió encontrar consistencias e inconsistencias entre la información que me daban los comuneros. Asimismo, este cuadro facilitó hacer un seguimiento a través de un listado de actividades, para así contrastar lo me dicen que hacen con lo que realmente hacen en la cotidianidad.

Entonces, mientras yo estaba haciendo observación participante, participando activamente en las actividades de las mujeres, ellas compartieron conmigo mucha información que apunté en mi libreta. Por eso, algunas afirmaciones de las mujeres fueron incluidas en mi libreta de campo, así como mis impresiones derivadas de la observación participante anteriormente mencionada. A continuación, paso a describir también las anotaciones dentro de mi diario de campo. Estas anotaciones de campo eran afirmaciones cortas de diversos comuneros con relación a mi tema de investigación.

Las anotaciones de campo fueron también complementarias a las entrevistas porque me dieron información más detallada de preguntas que no pudieron ser respondidas en una entrevista. Esto se debió muchas veces al hecho de que las personas, al ser entrevistadas, se ponían nerviosas o no querían ser entrevistadas por diversas razones; estaban ocupadas o no se fiaban de la grabación porque se sentían cohibidas y presionadas. Los ejes temáticos de mis guías de preguntas respecto a las anotaciones de campo fueron las siguientes: la situación de seguridad alimentaria (preguntas sobre la percepción en el acceso y la disponibilidad a corto o largo plazo de los alimentos que ahora comen), el cumplimiento o no del componente de responsabilidad social de parte

---

<sup>2</sup> El cuadro se encuentra en los anexos en la sección mapas y cuadros.

de las empresas petroleras hacia la comunidad en caso de derrames de gas y en relación a la información (o no) sobre estos derrames, el rol de la escuela a través de los profesores en términos de fuente de información o comentarios sobre la alimentación (eso enfocado más que todo en los jóvenes, pero también se preguntó a los abuelos o padres que al menos entraron en las primeras escuelas en sus primeros contactos). Posteriormente, a raíz de las entrevistas, surgieron nuevas preguntas relacionadas al impacto de las tecnologías presentes actualmente en la comunidad y su relación con la alimentación. En todo caso, el observar y participar me permitió ver lo que realmente sucedía en la comunidad mientras que el hecho de apuntar mis reflexiones en el diario de campo sirvió para comparar con la información que me brindaron mis informantes.

Finalmente, las fotografías cumplieron el papel de capturar los momentos en vivo de las diferentes actividades relacionadas directa o indirectamente a la alimentación y así se generaron evidencias de que estuve allí en la comunidad de estudio. También, por respeto a la decisión de los mismos entrevistados en no ser fotografiados, no se tomaron algunas evidencias fotográficas. En la última sección, explico cómo se realizó el análisis de los datos recogidos en campo.

#### **4.2. Métodos de análisis de datos**

El material de campo se analizó y sistematizó a través de la codificación y clasificación de los datos que Fernández (2006) detalla sobre cómo analizar datos cualitativos. Este proceso de codificación y clasificación de los datos cualitativos puede ser usado para analizar y codificar las entrevistas y otros materiales de trabajo de campo.

La primera etapa consiste en la transcripción de los materiales provenientes del trabajo de campo. Luego, a través de lecturas repetitivas de los mismos, se van hallando las etiquetas y códigos que posteriormente se convertirán en los ejes analíticos de los capítulos de una tesis (Fernández, 2006). En los códigos se pone lo que incluye o excluye dicho código, más los ejemplos. Luego se las agrupa en un libro de códigos, el cual es una especie de glosario; esto facilita agrupar las conexiones y relaciones entre categorías e insertarlas en los grupos de estudios encontrados en la revisión de literatura.

Entonces, siguiendo a Fernández (2006), primero transcribí las entrevistas, luego leí los transcritos subrayando las etiquetas y precisando que incluyen y excluyen y dando ejemplos de cada código. Los temas analizados fueron los siguientes: a) la movilidad y la alimentación donde incluí temas tales como el tráfico de personas, las alianzas

matrimoniales, el trabajo masculino en las empresas y el rol de la mujer en la chacra, alimentos de la chacra, la importancia de las encomiendas alimentarias; b) la economía de mercado en relación con las actividades tradicionales (cultivo de la chacra, caza y pesca) y la importancia de las redes de contacto y reciprocidad entre las mujeres en la actualidad para conseguir alimentos y animales de compañía; c) las estrategias de subsistencia no tradicionales y cómo estas cambian la relación con la alimentación de los comuneros de Nuevo Mundo.

## **5. Presentación del lugar de trabajo**

Primero, menciono que el lugar de estudio está superpuesto con un área protegida llamada el Santuario Nacional de Megantoni. Según el Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (Sernanp), el Santuario Nacional Megantoni es un área natural protegida creada en el año 2004 (Sernanp, 2021). Tiene una extensión de 215,868.96 hectáreas, ocupando así un 2,39% del territorio del total de las áreas protegidas y otras reservas (Sernanp, 2021). Se ubica en la parte central del río Urubamba, dentro de la cordillera de Ausangate, en el distrito de Megantoni de la provincia de La Convención, en el departamento de Cusco. En este santuario se encuentra ubicado el Pongo de Mainique, el cual es uno de los lugares turísticos del distrito de Megantoni. La importancia de este santuario radica en su protección de las diversas especies que habitan en los ecosistemas existentes en el territorio, algunas especies en peligro de extinción, otras de distribución restringida y otras nuevas, “interesantes” para la ciencia. Hay un aproximado de 1,400 especies de plantas de diversas variedades y usos. El Santuario cuenta también con un aproximado de 71 diferentes especies de insectos como los escarabajos peloteros y 22 especies de peces.

En relación a la ictiofauna del Santuario Nacional Megantoni, se ha registrado 32 especies de anfibios y 19 especies de reptiles, 378 especies de aves y 32 especies de mamíferos grandes, medianos y pequeños de los cuales 5 especies se hallan amenazadas y 12 están en peligro de extinción (Sernanp, 2021). En lo que sigue refiero en líneas generales sobre el distrito.

El distrito de Megantoni fue fundado el 06 de julio del 2016. Su capital es la comunidad nativa de Camisea y abarca un 14.9% del territorio total de Cusco. La población estimada del distrito es de 14, 363 habitantes, teniendo una tasa de crecimiento



aproximada del 5.57% entre los años 2007 al 2017. Hay un 55.75% de hombres y 44.25% de mujeres, predominando una población infantil y joven.

Megantoni ostenta una superficie de 10,733.42 km<sup>2</sup> con una población aproximada de 14,363. Limita por el norte con el distrito de Sepahua, Provincia de Atalaya, Departamento de Ucayali. Por el sur, limita con el distrito de Echarate, Provincia de la Convención, Departamento de Cusco. Por el este, se encuentra limitando al distrito de Fitzcarrald, Provincia del Manu, Departamento de Madre de Dios. Por el oeste, limita al distrito de Río Tambo, Provincia de Satipo, Departamento de Junín (PDC, 2018). Continúo con una breve descripción de la creación de las comunidades nativas del distrito mencionado.

Según el Ministerio de Salud (2006), la mayoría de las actuales comunidades nativas fueron creadas en los años 70, entrando en un proceso de organización para defender su territorio y los derechos de sus miembros. Así, surgieron las organizaciones indígenas como CECONAMA (Central de Comunidades Nativas Matsigenkas) y COMARU (Consejo Machiguenga del Río Urubamba), creadas respectivamente en 1980 y 1984. CECONAMA fue creada con la ayuda del ILV a través de una cooperativa; progresivamente, fue uniéndose a la defensa de los derechos de las comunidades afiliadas a la organización. En lo que sigue, presento el lugar de estudio de esta investigación.

El área de estudio del presente trabajo de investigación es la comunidad nativa de Nuevo Mundo, la cual pertenece al distrito de Megantoni anteriormente presentado. Dicha comunidad está ubicada en ambas márgenes del río Urubamba en el distrito de Megantoni de la Provincia de La Convención en el Departamento de Cusco. La comunidad se creó el 15 de septiembre de 1974 y está inscrita en el Registro Nacional de Comunidades Nativas. Comprende un patrimonio territorial de 1,651 hectáreas, otorgándole así también su título de propiedad reconocido jurídicamente a través de una Resolución Ministerial del Estado peruano. Tiene también el reconocimiento de una reserva de 10,621,3990 hectáreas mediante una Resolución Directoral (Estatuto de la Comunidad, 2020). El territorio de la comunidad incluye los ríos Huitricaya, Kumbiroshiato, y Mipaya hasta los límites territoriales establecidos de la comunidad kakinte de Kitepampani. Esta comunidad kakinte se encuentra ubicada en la parte intermedia entre la comunidad kakinte de Taini y Nuevo Mundo. En ese sentido, la comunidad nativa de Nuevo Mundo está conformada por el grupo étnico matsigenka. Los

matsigenka pertenecen a la familia etnolingüística arawak y están ubicados en Cusco, Madre de Dios. A continuación, menciono las actividades productivas de la comunidad.

Las actividades productivas de la comunidad se despliegan desde los trabajos realizados para las empresas y la municipalidad hasta las actividades de subsistencia (caza, pesca y recolección) que se practican en menor medida en la actualidad. Los trabajos realizados para las empresas oscilan entre trabajos no calificados y trabajos calificados. Dentro de los trabajos no calificados, se encuentran los trabajos de mano de obra local que las empresas Shell, Repsol y Pluspetrol han contraído siguiendo los acuerdos entre la comunidad y las empresas. Entre los trabajos calificados, entran comuneros con una educación superior que ocupan cargos en el equipo de relaciones comunitarias y como promotores del Programa de Monitoreo Ambiental del Bajo Urubamba (PMAC BU) entre otros. En lo que sigue hablo de los trabajos en la municipalidad.

Los trabajos municipales incluyen obras en materia de infraestructura, saneamiento básico integral y proyectos municipales que requiere la comunidad. En cuanto a las construcciones en obras, está la contrata de obreros comuneros para el proyecto de construcción de locales educativos y el Saneamiento Básico Integral. También, los comuneros interesados en coordinación con las autoridades locales pueden trabajar en sectores como la madera, la producción de cemento, etc. A continuación, describo en breves palabras las actividades productivas.

En cuanto a las actividades productivas de índole comercial, aparecieron recién hace algunos años. Están los negocios de restaurantes, algunos pequeños hoteles, la venta de abarrotes (tiendas), y agentes del Banco de la Nación y del Banco Continental. La operadora telefónica que funciona allí es la empresa Movistar, aunque el servicio es lento, tiene poca intensidad y conexión. Actualmente está en ejecución en la comunidad el Proyecto de Vivienda Saludable ejecutado por la actual Junta Directiva de la comunidad. En el año 2021, se empezaron a ejecutar tres proyectos de las obras municipales entre las cuales está el Proyecto de Residuos Sólidos.

Según la Secretaria Técnica del Comité Distrital de Seguridad Ciudadana de Megantoni (CODISEC), el número aproximado de habitantes de la comunidad nativa de Nuevo Mundo es de 3,071 habitantes (CODISEC, 2019). Desde los datos del padrón comunal (2020), hay un total de 293 familias empadronadas.

Entre los servicios básicos con los cuales cuenta la comunidad, están una posta médica, locales educativos para los tres niveles (inicial, primaria y secundaria), agua potable, luz eléctrica e Internet. Asimismo, la comunidad cuenta con un salón multiuso donde funcionan las oficinas respectivas de la Junta Directiva encabezada por el Presidente, el Vicepresidente, la Tesorería, la Secretaria y una cocina comedor. En este espacio se organizan las Asambleas Ordinarias y Extraordinarias convocadas por la Junta Directiva vigente. En lo que sigue, presento en breves palabras cada ítem mencionado líneas arriba.

El puesto de salud de la comunidad de Nuevo Mundo pertenece a la microred del establecimiento de salud de Camisea, que a su vez está articulada con la Red de Salud de La Convención (Comunicación personal del jefe de la comunidad, 2020). Actualmente, el puesto cuenta con un enfermero técnico, tres enfermeras y una obstetra. Se está coordinando con la Microred de Camisea y la Red de Salud de La Convención para contratar a una doctora para el puesto de salud para el año 2021 (Comunicación personal del jefe de la comunidad, 2020). En cuanto a los niveles de educación vigentes en la comunidad, lo menciono en lo que sigue.

En el nivel inicial, los niños desde 3 a 5 años representan un total de 62 niños matriculados, siendo una proporción de 29 niños y 33 niñas (UGEL La Convención, 2017). Con respecto a la construcción del local educativo del nivel inicial auspiciada por la municipalidad distrital de Megantoni, aún sigue ejecutándose en la comunidad. Esta infraestructura educativa cuenta con un pabellón de administración y cuatro salones entre los cuales está el salón de psicomotricidad y el de usos múltiples. Dentro de la construcción hay habitaciones para los profesores que cuentan con una cocina, un cerco perimétrico y todos los equipos que requiere el funcionamiento de este local educativo del nivel inicial.

En la primaria, hay 135 alumnos matriculados con un total de 69 niños y 66 niñas matriculados desde el primer grado hasta el sexto grado de la institución educativa primaria de la comunidad (UGEL La Convención, 2017). Finalmente, en el nivel secundario, el número total de matriculados es de 166 estudiantes, 74 niños y 42 mujeres niñas matriculados (UGEL La Convención, 2017). Hay mucha deserción escolar en este nivel por parte de los estudiantes de la comunidad. Estas deserciones escolares se relacionan con inasistencias permanentes, los embarazos no deseados, y problemas de alcoholismo entre otros. Seguidamente, describo a los servicios de agua y desagüe.

En relación con los servicios de agua y desagüe está en proceso de ejecución un proyecto de Saneamiento Básico que inició en el 2019 hasta el año 2020. Mientras que se ejecutaba este proyecto, los comuneros tenían acceso al agua a través de la captación de un riachuelo ubicado en la parte norte de la comunidad, pasando más allá del campamento de la empresa Repsol. Esta captación de agua estaba realizada mediante una línea de conducción a través de tubos grandes y largos hasta un tanque de almacenamiento comunal. Luego se redistribuía según las ubicaciones de las piletas de los comuneros. Estas piletas fueron construidas a través de un proyecto auspiciado por las empresas Shell Corporation y Repsol, como parte de su responsabilidad social en relación con los programas sociales y compensaciones por ocupación del territorio comunal (Comité de servicios de agua y Luz comunal, 2020). A continuación, presento una breve descripción del servicio de electricidad dentro de la comunidad.

El servicio de luz está disponible las 24 horas del día. La electricidad cuenta con el apoyo logístico de la empresa Repsol, donde se acaba de terminar de construir el local donde se localiza el interruptor de control de potencia a cargo del Comité de electrificación de la comunidad (Comité de servicios de agua y Luz comunal, 2020). Hay un proyecto en marcha de la municipalidad que unirá el tramo sur desde la comunidad de Timpía a Kitepay, y luego Kirigueti a Nuevo Mundo. En lo que sigue refiero sobre este proyecto.

Este proyecto surge a raíz de unas reuniones que tuvieron lugar en la ciudad de Lima con las cuatro organizaciones indígenas que representan a las comunidades del distrito en unión con los representantes de las empresas petroleras COGA, TGP, Repsol, Pluspetrol y los representantes del Estado peruano (MINAM, MINEM, OEFA, y UGEL La Convención). En esta reunión se ha quedado en “(...) transferir el sistema convencional del distrito a Electro Sur Este, para que esta empresa sea quien administre el suministro de energía eléctrica en el distrito...” (PDC, 2018: 72). En lo que sigue se menciona la presencia del internet en la comunidad.

Respecto al internet, dentro del salón multiuso está instalado un Internet de acceso gratuito a todos los comuneros. Algunos comuneros tienen también instalados en sus negocios el servicio de internet. El costo de alquiler de internet de estos comuneros a través del celular varía de 3 a 7 soles la hora. En lo que sigue hablo de la presencia petrolera.

La empresa Shell Corporation firmó un contrato bajo el gobierno de Alberto Fujimori para iniciar las actividades de explotación de hidrocarburos en el Bajo Urubamba. En julio de 1981, se hace el contrato de los lotes 28 y 42 con la empresa Shell. Entonces, entre 1993 a 1987, se perforan 5 pozos exploratorios donde la empresa Shell halla los yacimientos petrolíferos del Gas de Camisea. En marzo del 88, se firma un Acuerdo de Bases para la explotación del Gas de Camisea entre Shell y Petroperú. Y en el mes de marzo de 1994, se hace un convenio para la evaluación y el desarrollo de los yacimientos petrolíferos encontrados entre ambas empresas petroleras mencionadas anteriormente (PDC, 2018). Finalmente, en julio del 98, Shell se retira del segundo periodo del contrato de explotación de los yacimientos de Camisea que tenía con la Petroperú. Es así que ingresaron las empresas petroleras a través de varios acuerdos y convenios con el Estado peruano y la aprobación de estas acciones de parte de la comunidad recién formada en los años 70 del siglo pasado.

Cuando se retiró la empresa Shell, entró de nuevo en negociaciones el Estado peruano y suscribió un nuevo contrato con el Consorcio Camisea que opera hasta el día de hoy. A partir de mayo de 1999, la Comisión de Promoción de la Inversión Privada (COPRI) presenta la propuesta e inicia un proceso para desarrollar el gas de Camisea. El 31 de mayo de ese mismo año, el Comité Especial del Proyecto de Camisea (CECAM) inicia una convocatoria para el Concurso Público Internacional. A través de este concurso, sale ganador el Consorcio Camisea quien empieza a gozar del contrato de licencia para poder explotar los hidrocarburos en Camisea (Megantoni, Cusco). Este nuevo contrato se realizó luego de que la Shell Corporation encontrara 05 yacimientos petroleros en el Bajo Urubamba. Se había iniciado la licitación durante el gobierno de Alberto Fujimori y esta culminó en la transición del gobierno de Valentín Paniagua. Hay que tener en cuenta que en diciembre del 2000 hay una suscripción de contratos para esta explotación de gas y petrolera del Consorcio Camisea arbitrado por el CECAM. En lo que sigue presento brevemente la estructura de la presente investigación.

## **6. Estructura de la tesis**

La tesis consta de tres capítulos y las conclusiones. Los términos locales y/o matsigenka están definidos más adelante en el glosario (ver anexo 1). En ese sentido, en el primer capítulo describo la relación entre la movilidad de los matsigenka y los cambios en su alimentación. Argumento que las tres movilidades generacionales de los matsigenka han influido en los cambios en sus hábitos y dietas alimenticios ya que hubo una

migración de varios grupos de familias desde sus lugares de origen en las cabeceras altas de los ríos con diversidad en recursos alimenticios del bosque hasta las desembocaduras del río Urubamba. En el segundo capítulo, explico la influencia de la inserción en una economía de mercado en las prácticas de subsistencia y los valores de los pobladores de la comunidad de estudio. Argumento que la comunidad nativa Nuevo Mundo está inmersa en una economía mercantil que cambia la valoración de los comuneros de sus actividades más tradicionales de agricultura, pesca, caza y recolección. Finalmente, en el tercer capítulo, describo y explico la relación entre el surgimiento de nuevas necesidades y la implementación de las estrategias de subsistencia no tradicionales entre los comuneros matsigenka de Nuevo Mundo. En ese sentido argumento que los comuneros de Nuevo Mundo han preferido dedicarse a actividades más rentables que les generen más ingresos económicos para satisfacer las nuevas necesidades que han surgido en la comunidad. Estas actividades más rentables se representan en la apertura de negocios de abarrotes, actividades monetarias como la venta de combustible, las proveedurías comunales, así como la venta de comidas al paso, entre otros. A continuación, presento de manera general y preliminar las conclusiones de los respectivos capítulos de la tesis

Las conclusiones del primer capítulo apuntan a que el tráfico de personas obligó a las restantes familias del grupo de estudio a adentrarse en las cabeceras altas de los ríos, escapando de las atrocidades cometidas en su contra. Este desplazamiento hacia las partes altas de los ríos le ofrecía una seguridad alimentaria para sus familias y el desarrollo de sus actividades básicas de subsistencia. Posteriormente el contacto con los misioneros y los de ILV, trajo consigo un nuevo desplazamiento de estas familias desde las diferentes cabeceras de los principales afluentes del río Urubamba hasta la desembocadura de los ríos Picha y Parotoari. Este nuevo desplazamiento significó dejar el lugar de diversidad de alimentos y venir asentarse en los caseríos por la “seducción” de las herramientas de metal, el acceso a la educación de los más jóvenes y el encuentro con los nuevos alimentos. En lo que sigue presento las conclusiones del segundo capítulo.

Las conclusiones del segundo capítulo apuntan a que en la actual familia matsigenka, parte de los productos y/o alimentos de la chacra, pesca, caza y recolección se destina a la venta mientras que las demás o el resto se destina al consumo familiar. En este caso de los matsigenka, existe la situación problemática en donde al no ser respetado su territorio no solo por los agentes externos sino por los mismos comuneros, han cambiado sus relaciones con su medio. Puedo afirmar que esto ha comprometido su

seguridad alimentaria, al haber escasez de peces, de mitayo y no dedicarse a la chacra, siendo solo dependientes del mercado y no buscando equilibrar sus actividades actuales con su medio ambiente lo cual pues compromete sus fuentes de alimentos. Para finalizar, presento, las conclusiones preliminares del último capítulo.

Las conclusiones del tercer capítulo reflejan que las actividades comerciales como respuesta ante el contexto de la modernización, la globalización y el mercado que predomina en la comunidad, han hecho del dinero un recurso vital en las actuales relaciones de producción y reproducción entre los comuneros. Así, para la obtención y satisfacción de sus nuevas necesidades en materia de compras de productos industrializados, útiles escolares y de aseo personal, así como de electrodomésticos de cocina, el dinero es necesario. Por ello, negocios locales como la venta de combustible, las bodegas, entre otros, son formas de generar un ingreso para los comuneros en su cotidianidad. En lo que sigue presento cada capítulo en particular.

## Capítulo 1

### **Movilidad de las familias matsigenka y cambios de hábitos y dietas alimenticias**

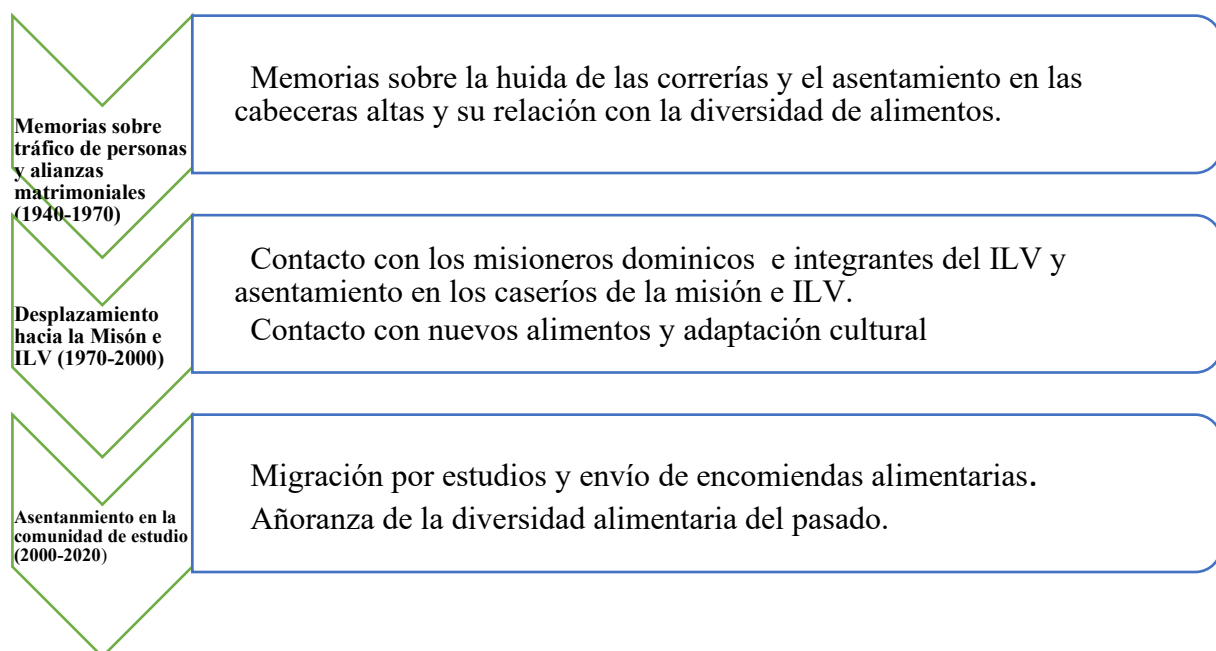
El objetivo central del primer capítulo es describir la relación entre la movilidad de los matsigenka y los cambios en su alimentación. Argumento que la movilidad de los matsigenka ha influido en los cambios en sus hábitos y dietas alimenticias ya que hubo una migración de varios grupos de familias desde sus lugares de origen en las cabeceras de los ríos con relativa diversidad en recursos alimenticios del bosque hasta las desembocaduras del río Urubamba. Estas familias entraron en contacto con la sociedad peruana a través de las instituciones y agentes externos a la cultura matsigenka. El contacto fue con los misioneros dominicos y los trabajadores del ILV. Esto posibilitó la adaptación a los nuevos alimentos traídos por los misioneros dominicos e ILV. Entonces, los cambios en su alimentación se expresan en primera instancia en tener un consumo paulatino de los llamados nuevos alimentos (fideos, arroz, azúcar, comidas preparadas, etc.) hasta llegar a su consumo predominante en la actualidad donde se han formado un mestizaje culinario en las comidas diarias de las familias. Estos cambios han traído consigo la hibridación y/o adopción de otros sistemas culturales alimenticios. De ahí vemos que en la actualidad hay muchos jóvenes que prefieren comer lo “nuevo”. A continuación, paso a describir y analizar estas movilidades dadas dentro de las familias mencionadas y las relaciono con los cambios que se pueden apreciar en términos de gustos y dietas.

#### **1. Movilidades de la primera generación de comuneros, los abuelos matsigenka (1940-1970)**

Estas movilidades gestadas en las primeras generaciones, la de los abuelos, abarcan las memorias sobre experiencias vividas en el boom del caucho, la huida hacia las cabeceras y el posterior contacto con los misioneros dominicanos del Vicariato Apostólico de Puerto Maldonado contando también con la participación de los miembros del ILV. Antes de empezar a discutir y analizar las secciones de este capítulo, es importante presentar un diagrama de la línea temporal donde presento los momentos clave de esta movilidad realizada por los abuelos matsigenka.



## Cuadro del Diagrama de la línea temporal de la movilidad de los matsigenka



**Fuente:** Elaboración propia en base a los datos de campo y una documentación sobre la Creación Legal de la Comunidad Nativa Nuevo Mundo (1974) facilitada por las autoridades locales.

Así esta primera movilidad nos adentra en las experiencias vividas alrededor de las actividades básicas de subsistencia con la que se caracterizan los pueblos amazónicos, en especial de cómo se dio este contacto con las instituciones y agentes sociales externos a este pueblo, reflejando además un choque cultural con relación a los nuevos alimentos y otros elementos foráneos a la cultura mencionada. En lo que sigue paso a describir y analizar la movilidad por el tráfico de personas y las alianzas matrimoniales.

### 1.1. La movilidad por el tráfico de personas y las alianzas matrimoniales (1940-1970)

Para iniciar afirmo que la movilidad de las familias matsigenka tuvo lugar por el tráfico de personas y las alianzas matrimoniales. El tráfico de personas es reflejado en el conjunto de las memorias sobre las experiencias surgidas a raíz de las correrías que se habían hecho a los matsigenka entre los 40 y 70 del siglo XX. El tráfico de personas matsigenka fue el resultado de la colusión y complicidad de las autoridades religiosas y los caucheros. Por otro lado, las alianzas matrimoniales influyeron también en estos cambios del patrón alimentario ya que las familias formadas por las primeras

generaciones de los abuelos migraron desde sus lugares de origen. Estas primeras generaciones de los abuelos son las que fueron contactadas por la Misión Dominica y los lingüistas del ILV. En lo que sigue primero se iniciará con la discusión y análisis de las movilidades por la huida de las correrías y el asentamiento en las cabeceras y su relación con la diversidad de alimentos.

### **1.1.1. La huida de las correrías indígenas**

Quiero resaltar las experiencias rememoradas de la primera generación de abuelos, tanto hombres como mujeres, en su huida de la captación de esclavos del sistema de correrías causado por el boom de caucho. En lo que sigue hablo sobre los datos históricos sobre el territorio matsigenka en el pasado para poder continuar con la discusión de la huida de las correrías hacia las cabeceras.

Según Encinas (2007) citado en Araujo (2018) los españoles tuvieron contacto directo con los matsigenka entre fines del siglo XVII e inicios del XVIII. Rosengren (2005) afirma que los datos históricos registrados en relación a las zonas donde vivían los matsigenka en el pasado data desde el siglo XVI pasando por los finales del siglo XIX e inicios del XX donde se dan las explotaciones caucheras. Los datos que datan del siglo XX refieren sobre los términos genéricos como los *antis* o los *chunchos* en referencia a los matsigenka.

Se tiene conocimiento de que los territorios de los matsigenka eran más grandes antes de la explotación del caucho, abarcando más extensiones y valles que en la actualidad (Baer, 1994). Baer (1994) afirma que, en la segunda mitad del siglo XIX, los matsigenka habitaban dentro de su territorio en el valle del Urubamba, desde Quillabamba hasta más arriba del río Pakiria, y es probable que el territorio matsigenka abarcara hasta los límites del Machu-Picchu. En esta línea, Varesse (1968) citado en Baer (1994) refiere sobre esa continuidad del territorio matsigenka.

El auge del caucho está relacionado con los desplazamientos de los matsigenka en el siglo XIX y la ampliación de las actividades agrícolas. Lo que quiero destacar de esta parte son los desplazamientos forzados de los matsigenka dados entre fines del siglo XIX e inicios del XX por el boom del caucho. Es decir, los matsigenka fueron desplazados desde las grandes cuencas a los pequeños ríos de aguas dulces.

La explotación del caucho tuvo una duración aproximada de unos treinta años abarcando los fines del XIX e inicios del XX (Baer, 1994). Según Izaguirre (1925) y

Camino (1977), citados por Baer (1994), el sistema de correrías era básicamente la búsqueda de esclavos indígenas amazónicos para la explotación del caucho. Las epidemias de sarampión y viruela fueron también factores históricos que diezmaron en gran parte a los matsigenka como población.

Según Camilo (1973), citado en Araujo (2018), en complicidad con los curacas se intercambiaban a mujeres, niños y hombres por herramientas de metal, para trabajo esclavizado y forzado en la explotación del caucho (Araujo, 2018). Es así como: “(...) Se conoce que en las expediciones se empleaban telas, machetes, hachas, cuchillos, cascabeles, cucharas, espejos, etc. para atraer a los nativos” (Araujo, 2018: 32). Así lo explicita mi abuela paterna retomando sus recuerdos y memorias sobre la trata de personas en el pasado, aportando información sobre el proceso de funcionamiento de este sistema de correrías indígenas:

(...) los intercambios de herramientas que hacían, de lo que te estaba diciendo antes, eso de los machetes. Tal como te dije, en ese entonces se vendía gente en complicidad del curaca con la gente blanca para intercambiarlos por machete, hachas y otras herramientas para la chacra. (Comunicación personal, Abuela Elvira, enero 2020)

Lo esencial era el intercambio de herramientas de metal para el sistema de correrías. Es así como se menciona la complicidad de las autoridades religiosas que apoyaban este sistema de explotación inhumana. La complicidad de las autoridades religiosas representadas en la figura del curaca, es el que “autorizaba” y entregaba a sus paisanos a los capataces y jefes del caucho. Los capataces que captaban esclavos matsigenka para el trabajo en el caucho tenían interpretes matsigenka para llevar a cabo esta captación de un gran número de jóvenes en edad púber para este fin. Eso nos remite al relato presentado a continuación:

Ahora mi madre antiguamente ella vio y vivió la época donde había trata de personas, es decir, donde vendían personas, gente, se intercambiaban con machete, hacha, herramientas muy preciadas en la antigüedad por su duración en el uso en las chacras. (Comunicación personal, Abuela Elvira, enero 2020)

Según mis entrevistas esas herramientas de metal eran tan apreciadas que hasta entre pueblos indígenas y dentro de una misma familia ocurrían conflictos por la posesión de estas herramientas. Los comuneros entrevistados hablan del uso que tenían esas herramientas de metal como el hacha, el machete, las agujas y otras herramientas que eran necesarias para las actividades básicas de subsistencia.

Dentro de ese grupo que tiene memorias sobre esta época están mis abuelos de ambas líneas, paterna y materna, y toda la gente mayor que aun ahora vive en la comunidad. En las memorias de mis abuelos nos habla esta figura del cauchero y la complicidad del curaca, estaba un personaje llamado Shirongama. Este personaje era el que captaba a los otros matsigenka mediante la seducción por las herramientas de metal. Mi abuela paterna me narró la experiencia de los que habían escapado por las correrías hechas en el tiempo del boom cauchero hacia zonas más alejadas como las cabeceras de ríos y quebradas y fueron reunidos por el curaca Shirongama en cooperación con el viracocha Pedro. Este último hablaba español y tenía traductores. Sobre la complicidad de las autoridades religiosas en esta trata de personas, presento un caso particular relatado por un comunero mayor:

(...) vino su gente de Shirongama a llevar a mis tíos y a mi padre, yo chiquito, pe...me escondí en la selva con mis hermanas...primero había venido Shirongama diciendo a mi padre de que quería que varios de sus hijos le ayudaran en el trabajo...eso...caucho...si...caucho...mi padre engañado aceptó por el hacha, pero mi madre y mis hermanas nos escapamos, después de eso ya nunca supe más de mis tíos y mi padre. (Comunicación personal, comunero mayor, mayo 2020)

Es evidente que por los beneficios que los curacas recibían, eran cómplices de los capataces y jefes caucheros para traer más mano de obra indígena. La captación de mano de obra indígena era a través de las herramientas de metal como el hacha y otros. Asimismo, ocurrió entre los nahuas de Serjali del Distrito de Sepahua que se desplazaron a la Misión El Rosario para poder recibir herramientas de metal y ropa en donaciones de los padres y hermanas de dicha Misión (Heredia, 2018). Como lo mencionaba en anteriores párrafos, esta situación lo traen a colación diversos autores tales como Izaguirre (1925), Camino (1977), citados por Baer (1994) y Camilo (1973) sobre la explotación de la mano de obra barata y esclava de las poblaciones indígenas.

La información proporcionada parte de las memorias de mi abuela paterna quien se refiere a esta trata de personas de la siguiente manera: “(...) en ese tiempo, antiguamente cuando vivía con mis padres, en mi niñez, cuando aún no conocíamos al “viracocha”, el hombre blanco como son los colonos, los conquistadores, lo que traficaron con nuestros antepasados en ese tiempo ...” (Comunicación personal, Abuela Elvira, enero del 2020). Se vuelve recurrente esta misma idea del sistema de explotación desmedida que involucró a muchos pueblos indígenas, entre ellos al pueblo matsigenka como se dijo líneas arriba.

Según Del Castillo (2012), esta situación desembocó en la huida de varias familias matsigenka, adentrándose a zonas más alejadas para no ser encontradas y escapar de las atrocidades que se cometían en su contra. El proceso violento de captación de esclavos matsigenka nos lo ilustra mi abuela paterna. Ella, a través de un viaje en sus recuerdos, nos describe de manera vívida y detallada cómo funcionaba este sistema de correrías. Por ello, mencionando la vivencia que recuerda de sus padres, mi abuela paterna nos representa el escenario donde se daba la trata de personas en el pasado. Por ello, la cito a continuación:

(...) Por entonces mi abuela huyó, por eso ahora ella pudo escapar, fue una sobreviviente de esas ventas de gente porque escapó, mi abuela se escapó con mi madre. Sin embargo, el abuelo de mi madre fue asesinado, le han matado porque se ha resistido cuando quisieron los hombres blancos y también los cómplices curacas quienes participaron en esta red de venta de personas cuando estos “viracochas” y cómplices quisieron llevarse a unas señoritas para intercambiarlos con hacha y las demás herramientas que ya te mencioné. (Comunicación personal, Abuela Elvira, enero del 2020).

Entonces, este ejemplo más extenso nos muestra esta situación de tráfico de personas recordada desde las experiencias de las personas de la tercera edad de la comunidad de estudio. Este sector de la población señala la complicidad de las autoridades religiosas representadas en la figura del curaca, relacionado a la adquisición de herramientas de metal, a cambio de aceptar el sistema de explotación de mano de obra barata matsigenka.

Así como el extracto anterior nos remite a este grupo de experiencias de varios grupos familiares en torno al tráfico de personas, existen otras evidencias de la mayoría de los ancianos (as) comuneros (as) entrevistados (as) sobre este tema en común. La información recogida apunta a que esta trata de personas los afectó de manera directa. Es decir, a través de sus padres, abuelos, tíos abuelos, yernos, hijos e hijas. Los ancianos comuneros siempre coinciden que antes de la huida hacia las cabeceras altas de los ríos y quebradas sufrían este tipo de abuso. En ese sentido, se hace referencia al siguiente elemento pertinente al tema comentado por una comunera. Esta comunera anciana habla de sus vivencias en relación a la trata de personas que afectaron parientes cercanos a ella.: “(...) Cuando en ese entonces vendían gente, ¿sabes? Uno de ellos fue mi abuelo, mi padre dice que los escondió a ellos con su madre, luego fue que se vinieron a las cabeceras del río Camisea” (Comunicación personal, comunera mayor, marzo del 2020). Se toma

en cuenta a este comentario ya que refleja una de las experiencias alrededor de la explotación de mano de obra barata indígena en la época del caucho. También quiero resaltar que estos desplazamientos forzados produjeron cambios en la dieta alimenticia. A través de las palabras de un anciano comunero, nos refiere lo siguiente:

(...) si...recuerdo como niño, teníamos que ir muy lejos, lejos, al monte, debíamos cuidarnos de no ser notados, ni que decir de tener yuca de la chacra, nada, solo comíamos lo que íbamos cazando a medida que huíamos o recogíamos del camino (frutos silvestres)...”  
(Anciano comunero, entrevista junio 2020)

Esto nos muestra que para no ser encontrados tuvieron que dejar de hacer chacras para dedicarse a la caza como forma de estrategia efectiva de protección contra los caucheros. En lo que sigue, hablo de la vida en las cabeceras y la diversidad de recursos alimenticios.

### **1.1.2. Movilidades masculinas en la búsqueda de parejas potenciales**

En esta sección, hago referencia a las movilidades que realizaban los hombres jóvenes en edad de casarse de la generación de los abuelos. Estos jóvenes matsigenka recorrían grandes distancias en la búsqueda de parejas potenciales visitando a parientes distribuidos de manera dispersa por el territorio. Así, se gestaban alianzas matrimoniales con otros pueblos, en este caso con los vecinos kakinte del mismo valle y con los asháninka del Tambo (Junín)<sup>3</sup>.

En las cabeceras altas no había la posibilidad de conocer a potenciales futuros esposos y los hombres sí tenían más oportunidades de conocer a más mujeres dentro de la familia de su cónyuge. En esa línea, Rojas (1998) describe la necesidad de buscar esposas en lugares lejanos o en otras tribus, dándose lo que una vez Lévi-Strauss llamó el intercambio de mujeres, donde daban una mujer de su grupo o familia a cambio de otra mujer de la otra tribu. Este intercambio simétrico es reflejado en la acción de un miembro masculino de la familia; un hermano entregaba a su hermana a otra tribu o familia como intercambio al haberse casado con una mujer de esa familia o tribu.

Rosengren (1987) y Del Castillo (2012) sostienen que las formas de asentamiento de los matsigenka son expresión de su modo de vida social y cultural. La movilidad se explica por querer escapar de esa explotación; los matsigenka se fueron a las cabeceras

---

<sup>3</sup> Otro factor que ha jugado un rol en los cambios de asentamiento en el pasado era la muerte de un ser querido o las peleas personales.

más altas de los ríos, donde conformaron ese patrón de asentamiento disperso, o mejor dicho siguieron practicando sus actividades basadas en un sistema de organización colectiva y recíproca entre los involucrados. Una vez asentados en las cabeceras, los hombres jóvenes de estas familias que habían escapado de las correrías también realizaban movilizaciones periódicas relacionadas a la búsqueda de parejas potenciales hacia otros pueblos indígenas.

Los patrones de asentamiento de los matsigenka estaban unidos a pequeños asentamientos, los cuales eran dispersos, independientes y autónomos. Estos patrones de asentamiento estaban organizados sobre la base de una familia extensa con característica predominante a una residencia matrilocal (Van Gennep, 2008). Casevitz (1977) citado en Baer (1994), y Rojas (2021), refiere que la residencia era matrilocal, es decir, la nueva pareja se quedaba a vivir en la casa de los padres de la mujer. Este tipo de matrimonios con residencia matrilocal era aplicado para las primeras generaciones de los abuelos. Según Johnson y Johnson (1975), citados en Shepard e Izquierdo (2003), los matrimonios entre los matsigenkas se daban entre primos cruzados. Una anciana comunera que vino del afluente del río Camisea nos refiere precisamente sobre el asentamiento disperso en el que se asentaban las familias matsigenka que vivían en esa cuenca. Es así que presento a continuación este siguiente ejemplo:

(...) antes vivíamos dispersos, yo vivía con mis padres en la cabecera del río Camisea, mi hermano cuando se casó se fue a vivir en la casa de sus suegros...así que cada cuanto íbamos a verlo... cuando querían visitar a uno de ellos, siempre tiene que ir allí, donde vivía la otra persona. (Comunicación personal, comunera mayor, julio 2020).

Por otro lado, los tipos de unidades domésticas familiares antiguos entre los indígenas consistían en familias extensas. Estas familias extensas estaban caracterizadas por los lazos de consanguinidad y de alianzas matrimoniales que las unían en el desarrollo de sus actividades de subsistencia. Baer (1994) menciona que dentro de las familias extensas se hallaba insertada la familia nuclear. Ambas unidades domésticas funcionaban como unidades socioeconómicas mutuamente interdependientes entre sí. Rosengren (1987) analiza lo mismo que Baer (1994), es decir la familia nuclear como sistema de unidad de producción socioeconómica. Todos los miembros compartían un espacio común para dormir en la casa llamada antiguamente maloca y todos compartían la responsabilidad de producción y alimentación (Baer, 1994). Entonces, todos tenían sus

actividades que realizar y de las cuales se responsabilizaban, contribuían en la chacra y demás actividades. Es decir:

(...) la capacidad de mano de obra para las labores de la chagra, pesca, cacería y recolección era suficiente, logrando tener chagras diversas, grandes, bien cuidadas, con buena provisión de pesca o caza para todos y con jornadas de recolección y de trabajo que permitían la movilidad de suficientes materiales y frutos. (Peña *et al.*, 2009: 50).

Por ello, eran importantes los clanes y las reglas para establecer relaciones entre ellos y entre familias. De esta manera se tenían suficiente mano de obra para la chacra, la pesca, la caza y recolección, todos participando de las labores y todos compartiendo y conviviendo a través de estas jornadas de trabajo (Baer, 1994). En palabras de un comunero:

(...) mi tía abuela estuvo casada con mi abuelo...éramos una familia muy grande, estábamos siempre participando en la chacra...íbamos a la pesca...” (Comunicación personal, comunero, mayo 2020)

En ese sentido, el tamaño de la familia importaba porque era considerada como unidad productiva autónoma en relación a los miembros laboralmente activos y los que dependían de los primeros para su subsistencia. En la agricultura, el tamaño de la familia determinaba el área a sembrar y la cantidad de especies que requería para tener autosuficiencia alimentaria (Baer, 1994). Así se expresa entre bromas entre los varones comuneros, mediante frases como: “(...) mientras más familias tengas en casa, nietos, esposas, yernos, nueras, más oportunidades de que puedas mantenerlos (risas)...” (Observación participante en Diario de campo, 2020).

Es así como existía la institución o la práctica de la poligamia entre los matsigenka de la generación de los abuelos. La poliginia entre los matsigenka era aceptada socialmente y se llevaba en la práctica encabezada por las figuras como el curaca, seguido de los demás hombres del grupo mencionado (Soria, 2013). En cuanto al matrimonio y la poliginia, un hombre matsigenka se casaba con más de una mujer (Rojas, 1998). Cuando una mujer matsigenka llegaba a la pubertad, ya debía haber aprendido todo lo necesario de las actividades domésticas de la casa como de la chacra y de esta manera poder desenvolverse en su futura familia junto a su esposo e hijos.

Entre los grupos vecinos estaban los asháninka de quienes se afirma que, a raíz de los desplazamientos forzados de las grandes cuencas amazónicas hacia los pequeños ríos del piedemonte amazónico, específicamente de la cuenca del Ucayali hacia zonas



agrícolas pobres en caza y pesca, no solo cambió su organización social, sino también su sistema de alimentación (Rojas, 2021). En el caso de los matsigenka, el desplazamiento forzado hacia las cabeceras de los ríos y quebradas desembocó en un patrón de asentamiento disperso con una alimentación basada generalmente en la pesca, caza y posteriormente en los cultivos de la chacra. Así lo refiere un anciano comunero:

“(…) recuerdo que cuando recién huimos y llegamos a las cabeceras, nos daba miedo que nos encontrara, entonces teníamos cuidado, comíamos de lo que íbamos cazando, pescando, mas adelante cuando nos sentimos seguros, mi padre hizo unas chacras para sembrar yuca (Anciano comunero, entrevista junio 2020).

Reiterando una vez mas sobre de que en los primeros inicios de sus asentamiento, la alimentación estaba basada en la caza y pesca principalmente. Mas adelante recién volvieron a hacer chacras para autosustento. En lo que sigue refiero sobre la idea del “vivir bien en las cabeceras altas” a través de las memorias sobre viajes y expediciones por caza, pesca, recolección..

## **1.2. “Vivir bien en las cabeceras altas”: memorias sobre viajes y expediciones por caza, pesca, y recolección**

Argumento que cuando los matsigenka estaban en las cabeceras altas de los ríos, es decir, en sus lugares de origen, ellos tenían acceso a una variedad de alimentos del bosque. Esta seguridad alimentaria era expresada por el término *poshiniripague*, una expresión en el idioma matsigenka que denota una gran variedad de fauna silvestre. La diversidad de los recursos alimenticios se explica en relación con las variedades en especies de fauna silvestre como la fauna ictiológica y sus derivados. Los animales más representativos de esta fauna silvestre eran el sajino, la sachavaca, el majás, el añuje; aves como los paucares, el paujil, la pucacunga, los guacamayos; peces como el boquichico y las carachamas, y motelos entre otros. Los recursos silvestres o alimenticios en el pasado estaban mas distribuidos las zonas varzeas (Denevan, 1980).

A continuación, inicio la discusión sobre las memorias en torno a las expediciones y salidas por motivo de caza.

### **1.2.1. Memorias sobre salidas para cacerías**

Las salidas o las expediciones en la cacería de las poblaciones indígenas eran una forma de socializar a los miembros más jóvenes del grupo ubicados en su unidad doméstica familiar (Zent *et al.*, 2016). Esta práctica de aprendizaje era realizada en base

a una socialización desde pequeños hasta llegar a la pubertad, capacitando a hombres y mujeres en sus respectivos itinerarios de actividades diarias (Zent *et al.*, 2016).

Según mis entrevistas, en el caso de los matsigenka, las salidas colectivas o de las familias relacionadas a la caza obedecían a un patrón de socialización temprana hasta la edad de la pubertad de los miembros más jóvenes del grupo familiar. En estas salidas grupales, los más jóvenes de un grupo familiar aprendían a través de esta enseñanza más flexible y situacional, los conocimientos ecológicos y etológicos de su medio que los rodeaba, ya que los niños y niñas aprendían por observación y repetición de las actividades que realizaban los miembros más veteranos de su grupo familiar (Zent *et al.*, 2016). En este proceso de aprendizaje, los niños y jóvenes se preparaban para afrontar su futura vida como adulto (Zent *et al.*, 2016).

Según Toledo (2008), la transmisión de los conocimientos tradicionales hacia otras generaciones implica un conocimiento de los símbolos y conceptos y de las percepciones que agrupan el sistema cultural local. Esta transmisión de conocimientos entre los matsigenka se realizaba a través del lenguaje informal expresado en las actividades de estas salidas para cacería. La memoria forma parte de este proceso de transmisión de conocimientos generacionales, la memoria siendo un medio muy necesario en la transmisión de los conocimientos tradicionales de la mayoría de las poblaciones indígenas de la Amazonía (Toledo, 2008). Así, la memoria perdura a través del tiempo y del espacio por medio de la transmisión oral (Toledo, 2008).

Según mis entrevistas, la seguridad alimentaria ofrecida por el bosque era el escenario cotidiano en torno al cual transitaban los abuelos quienes por vivir en las cabeceras altas habían crecido con una diversidad de recursos alimenticios en el lugar en el que habitaban. La diversidad de alimentos en el tiempo de los abuelos estaba vinculada también con los conocimientos ecológicos, etológicos, espirituales, etc., que se transmitían de manera generacional. El siguiente comentario hace referencia a este conocimiento local de la flora y fauna: “(...) allí con mi madre comíamos aves silvestres como pucacunga, una especie de ave parecida a la pava, perdiz, tucán, guacamayo, loro. También comíamos animales que viven en el bosque como sachavaca, sajino, añuje, armadillo...” (Comunicación personal, Abuela Elvira, enero 2020). En este extracto, mi abuela hace una descripción de los alimentos cotidianos en el pasado, su accesibilidad y disponibilidad, y su cercanía a la maloca en la que antes se vivía .

Los comuneros entrevistados afirman que la obtención de los alimentos en el pasado se hacía constantemente y se obtenía del bosque porque allí había diversidad de recursos alimenticios de la fauna silvestre. Las diversas especies cazadas en tiempos de los abuelos en las cabeceras altas constituían la diversidad del *poshiniripague*. La expresión *poshiniripage* significa diversidad de las presas de caza en épocas de cacería. Los mamíferos grandes o los animales más representativos de estas expediciones de cacerías eran el sajino, la sachavaca, el añuje, y el majás entre otros. Entre las variedades de aves estaban el tucán, el pájaro carpintero, los paucares, los guacamayos y los loros. Así nos lo presenta un comunero:

R: me mencionaste algo del mitayo, ¿me puedes contar sobre los tipos o las variedades del mitayo que había?

A: eran pues varios maquisapas, venados, sachavaca, tapires, varios tucanes, guacamayos, loros, paujiles, cantidad de ellos, diversos. (Comunicación personal, comunero, febrero del 2020)

También, según Casanto y Soria (2002), en el pasado, los asháninkas realizaban trampas para cazar como el *mencaretsi*, el *pancoshintsi* y el *tantashirontsi*. Entre los matsigenka, se hacía lo mismo, es decir realizaban las trampas con ayuda de los hijos varones, más no las mujeres siguiendo su propia división sexual del trabajo.

Esta diversidad de las presas de caza conocidas como *poshiniripage* para fines alimenticias se expresa a continuación:

(...) recuerdo cuando era un niño, que comíamos bien porque los mitayos, peces abundan cerca. Eso pues, el acceso fácil, como dije al inicio, antes si había acceso fácil...este...poshiniripage como paujil, la pava del monte, armadillo, añuje, pucacunga...así comíamos muy bien y bastante. (Comunicación personal, comunero, mayo del 2020).

Esta información nos remite a una descripción genérica de los tipos de alimentos de caza que su familia consumía en la época de su niñez, expresándose así varios pilares de la seguridad alimentaria como son la disponibilidad, el acceso, el uso y el consumo de los alimentos que les brindaba el bosque y sus elementos naturales alimentarios. Además, esta cita ilustra el conocimiento que tenía de la fauna silvestre a través del conocimiento de los nombres de lo que consumía en su casa.

Se menciona la diversidad de los recursos alimentarios en las cercanías de las viviendas o terrenos cercanos de los primeros matsigenka, los abuelos. Por ello, mi abuela rememoraba lo siguiente: “(...) el mitayo era fácil porque la presa no estaba muy lejos

desde donde nosotros vivimos. Cuando iban a mitayar (los hombres) traían carne de la caza...” (Comunicación personal, Abuela Elvira, enero del 2020). Además, aquí vemos la predominancia de los hombres en las actividades de la caza y todo el entramado que con ello se practicaba en la vida diaria.

La caza entre los matsigenka era predominantemente masculina, muy diferente a lo que era entre los joti de la Guayana Venezolana. Las salidas grupales de los joti incluían a los niños, las mujeres y los hombres, no había distinción estricta en relación con la división marcada por género de esta actividad. Entre los matsigenka por otro lado, la caza era prioritariamente masculina. Entonces tenemos que en la antigüedad se comía todo lo que eran carnes de monte y de mitayo de diversos animales y aves del bosque. La cuestión se expresa en la siguiente manera: “(...) Lo que comíamos era todo tipo de carne que mi padre o hermanos traían del mitayo o de la pesca...” (Comunicación personal, Abuela Elvira, enero del 2020).

Otra referencia en campo, la encontramos en la siguiente afirmación hecha por una comunera: “(...) una vez recuerdo que fuimos con mi papá, mamá y mis hermanos y hermanas a dormir en las orillas del río Pagoreni... mi padre aprovecho esta ocasión para cazar... se fue con mis hermanos mayores, también fueron mis hermanos menores...ellos tenían entre 5 a 10 años...” (Comunera, entrevista mayo, 2020). Es otra referencia a las salidas grupales que hacían las familias matsigenka en el pasado. En este caso, vemos el aprendizaje de los niños, ya que ellos son los que siguen al padre al monte.

El conocimiento sobre fauna local que manejaban los comuneros en la antigüedad en su lugar de origen era importante ya que permitía ubicar los lugares de anidación a través de un conocimiento ecológico y etológico, es decir de sus comportamientos. Según Spelucín y Giraldo (2005), las zonas de anidación y reproducción de la fauna silvestre eran una señal de la diversidad de alimentos para las poblaciones nativas que habitaban las cabeceras de los ríos. Estas zonas de anidación son conocidas también como corredores biológicos con mayor diversidad en variedades de fauna y flora.

En las sociedades cazadoras recolectoras criaban animales y aves de vida salvaje para luego dejarlos en libertad o criarlos para observar sus épocas de celo, crías, y su comportamiento (Harris, 1999). De esa manera se educaba en cómo cazar esas presas en forma adulta (Harris, 1999). En algunas sociedades o hablando en general en todas las sociedades cazadoras y recolectoras se criaban crías de otras especies silvestres de aves y

animales por parte de las poblaciones amazónicas (Harris, 1999). En relación con este punto, Harris (1999) menciona:

(...) los pueblos cuya provisión de alimentos de origen animal depende de la caza, mantienen invariablemente una serie de animales salvajes jóvenes en calidad de mascotas en sus campamentos o aldeas. Muy probablemente los cazadores, además de obtener pelo o plumas de estos animales, adquieren también una considerable cantidad de información sobre su fisiología y comportamiento, que será de gran utilidad a la hora de rastrear y dar muerte a los ejemplares adultos de estas especies. (Harris, 1999: 162).

Según Zent *et al.* (2016), esta crianza de animales domésticos obedecía a un patrón de conocimiento etológico que los hombres indígenas necesitaban al momento de ir a cazar. La cría de animales silvestres locales era, entre los matsigenka, una de las formas para adquirir conocimiento de la fauna local. Respecto a esto, una comunera refiere lo siguiente:

(...) quiero mencionarte la cría de sachavaca que tuve cuando vivía en Kochiri. Lo trajo el que era entonces mi abuelo, que yace tiempo murió...mi abuela la sacó del vientre de la madre sachavaca, estaba por alumbrar a su cría. Como niña me gustó y así la cría de la sachavaca creció desde una cría hasta que alcanzó su época de celo...después murió porque una gente la confundió con uno salvaje...seguro que regresaba de su época de apareamiento. (Comunicación personal, comunera, mayo del 2020).

Según mis entrevistas, justamente las mujeres son las que criaban este tipo de animales silvestres, quedando a su cargo la alimentación y el cuidado de las crías hasta que crecían y se escapaban o se quedaban hasta su muerte natural con sus dueños. Se criaban crías de animales silvestres desde loros, guacamayos, u otros tipos de aves, hasta animales más grandes como la sachavaca o la huangana.

A menudo, los Matsiguenga recogen en la selva crías de animales, que llevan a la aldea, y que son criados por las mujeres. Los niños juegan con ellos, y a veces también los maltratan. Estos animales por lo general ni se matan ni se comen: evidentemente no pertenecen más a la categoría "animal silvestre" sino a la de animalito para jugar. (Baer, 1994: 36)

Los ancianos comuneros recuerdan que cuando alcanzan la adultez, estos animales regresan al entorno del bosque. Se “escapan de casa” y vuelven a su grupo en el monte. Así lo expresa una comunera en la siguiente afirmación:

(...) tuve crías de mono maquisapa, loros, paucares que mi padre cazaba y a veces me traían las crías si estaban vivas...lo criaba junto a mis hermanas...recuerdo a mi mono maquisapa, era hembra, la crie de pequeña y creció, siempre estaba conmigo cuando iba a la chacra con mi madre...después un día se adentró en el bosque y ya nunca regresó. (Comunicación personal, comunera, marzo del 2020).

La crianza de animales silvestres como lo afirmaron Baer (1996) y Harris (1999) obedecía a que a través de esta observación cercana a los comportamientos y hábitos, entre otros, de los animales o las aves durante su estancia con la familia, los niños adquirirían conocimientos etológicos. Es decir, los miembros más jóvenes de una familia matsigenka adquirirían conocimiento a través de la guía de un adulto mayor sobre las épocas de caza, de reproducción, etc. En lo que sigue, presento una imagen de un guacamayo ya adulto que ha sido criado por mi abuela paterna. El guacamayo responde al nombre de Emma:

### **Crianza de un guacamayo (Emma)**





**Fuente:** Foto tomada frente a la casa de mi abuela

Actualmente, se continúa criando diversas crías de animales y aves silvestres como esta, la guacamaya, así como loros, paucares, monos maquisapa, etc. En el caso de la comunidad de estudio, se mantiene la práctica de crianza de animales en especies como los loros y los guacamayos. Es así que vuelvo a retomar lo afirmado por Harris (1999: 162):

Esta función educativa subsiste aún como motivo para la tenencia de mascotas en las sociedades contemporáneas, en las cuales los padres explican a menudo que éstas son necesarias para familiarizar a sus hijos con el coito, el embarazo, el nacimiento, la lactancia y la muerte, dadas las limitadas ocasiones que tienen los niños urbanos de observar ejemplos humanos de estos «hechos de la vida».

También, en esta sección de las expediciones en cacería en los tiempos de los abuelos, refiero también sobre el rol de los perros en la caza y su contribución en la alimentación de sus dueños. En una sociedad con abundancia de animales grandes, entre animales domésticos o silvestres, se favorecía la condición del consumo de carne (Harris, 1999). Dándonos la causa en el que, en algunas sociedades, los perros son considerados como comida y comidos y en otras son mascotas y para fines cinegéticas. Sobre este punto, paso a hablar a continuación.

La habilidad cinegética de los perros se lograba a través de varios cruces con otras razas de perros tanto silvestres como o domésticos (Harris, 1999). Estos cruces buscaban lograr en los canes mayores habilidades cinegéticas (Harris, 1999). Además, estos cruces se dieron gracias a la introducción de una variedad de especies de canes cazadores de Europa (Harris, 1999). En este escenario, los polinesios realizaron varios cruces híbridos entre dingos y perros de Europa con la finalidad de lograr mayores habilidades cinegéticas (Harris, 1999). Los polinesios para cazar canguros, usaban híbridos de perros entre dingos y lebel, perros galgos con galgo noruego, entre otros (Harris, 1999). Con relación a una caza menor, usaban a híbridos, productos del cruzamiento entre dingos y corgis y los pequeños perros galeses (Harris, 1999).

Katherine Louma de la Universidad de Hawai citada en Harris (1999) en su estudio sobre el consumo de carne entre los polinesios, encontró que los polinesios no tenían animales herbívoros domésticos. El único animal doméstico del cual los polinesios disponían eran los canes (Harris, 1999). Por ende, los canes no eran objeto de consumo porque eran valorados por sus habilidades en los momentos de cacerías (Harris, 1999). Otro caso nos adentra entre la población de los maoríes de Nueva Zelanda, donde los canes eran usados para fines de caza de aves no voladores como los kiwis y algunas especies de orugas que habitaban en las hojas de las plantas batatas (Harris, 1999).

En esta línea argumentativa, Joel Savachinsky de Ithaca College, citado en Harris (1999), nos presenta otro ejemplo de las finalidades cinegéticas de los perros. Savachinsky refiere sobre un grupo de los hares de las tierras heladas de Norteamérica



(Harris, 1999). Los hares se trasladaban durante ocho meses de frío de campamento en campamento en búsqueda y caza de animales como los zorros, el alce, el karibu, el castor, entre otros animales (Harris, 1999). En estas expediciones, los perros ofrecían su servicio indispensable en el traslado de un lugar o zona cinegética a otro (Harris, 1999). Los perros eran considerados animales de carga en el traslado de las riendas de las traíllas de perros, donde desplazaban unos buenos kilómetros para fines comerciales, de caza, viajes, entre otros (Harris, 1999). Esta fue una de las razones por las que no se les comía a los perros entre los hares de Norteamérica (Harris, 1999).

Como este caso de los polinesios, entre los matsigenka. los canes cumplían este tipo de finalidad. Es decir, quiero resaltar el rol de los perros en las cacerías y su contribución en la alimentación familiar entre los abuelos matsigenka. Las habilidades cinegéticas de estos perros eran apreciadas y valoradas en las familias porque les aportaba alimentos para su hogar. Según mis entrevistas, era importante criar perros cazadores porque contribuían en la alimentación de la familia. En el pasado, esta práctica era recurrente por la facilidad y el modo de vida en el que se vivía en ese entonces.

Al mencionar el rol que los perros cumplían en la caza cuando los hombres iban a mitayar, quiero recalcar que en ese entonces se les daba de comer una especie de *piripiri* para que de esa manera el perro tenga un buen olfato para reconocer olores de los animales para que pueda cazarlos. “(...) Cuando los perros cazaban de esa manera, sí había más carne de la caza para comer...” (Comunicación personal, Abuela Elvira, enero 2020).

En el caso de la presente investigación, algunos datos recogidos remiten sobre esta idea de impureza aplicada a todas las actividades básicas de subsistencia. En el caso de la caza, existían estrictas dietas alimentarias respecto al consumo de las presas cazadas por los hombres y los perros de caza. Así lo expresa una comunera en la siguiente información:

(...) la mujer no podía comer lo que haya cazado su esposo si estaba menstruando o estaba en gestación porque lo iba a volver ajuas, ya no cazaría más presas, los cuales escaparían, no podrían ser cazados. Te pongo el caso de majás, mi abuelo en ese tiempo cazó y a mí me había llegado la menarquía, mi madre está nuevamente embarazada, así que las dos no pudimos comer majás, yo sabía eso. (Comunicación personal, comunera, mayo 2020).

Esta restricción alimentaria existe porque los matsigenka piensan que la mujer alerta del peligro al animal. Por eso, en momentos relacionados al ciclo reproductivo de

las mujeres como la menstruación o el estado de gestación se aplicaban dichas dietas alimenticias. Según los entrevistados, mantener estas dietas alimenticias hacían buen cazador tanto al hombre como a los perros amaestrados para cazar. Esta idea esta en consonancia con lo afirmado por Keller (2010) donde los ciclos reproductivos como la menstruación o el estado de gestación de las mujeres repercutían en general de manera “negativa” en las diferentes actividades relacionadas a la chacra. Esto pues, implicaba dietas alimenticias estrictas para “purificar” estos espacios de cultivos en manos de varón (Keller, 2010).

También se hacían uso de las plantas como el *ivenkiki* en garantizar el éxito de una cacería. Lo mismo aplicaba para los asháninka. Según la memoria oral de los asháninka, ellos habían recibido del sol unas cuantas especies de *piripiri* con características distintas para fortalecer las habilidades de caza entre los hombres (Casanto, 2009). En el caso de los ashaninka, los *ivenkiki* usados son los mencionados por Casanto (2009). El *piripiri cayentsibenqui*, por ejemplo, era usado mediante un baño de tres días seguidos y acentuaba la perfección en la cacería de los hombres ashaninka (Casanto, 2009). Otro tipo de *piripiri* era para masticar como el *comaibenqui*; este *ivenkiki* ayudaba a imitar al canto de las aves silvestres (Casanto, 2009).

Los hombres eran los encargados de este proceso de amaestramiento de los perros con los *piripiri*, los cuales solo el hombre conocía y tenía permitido tocar. Las mujeres no participaban en esta práctica, solo como expectantes: “(...) porque está prohibida su intervención en las actividades de caza...” (Soria, 2013: 3). Entonces, para ello había que hacer una dieta alimenticia para asegurar el éxito en la caza. Según mis entrevistas, esta dieta destinada a favorecer y consolidar el amaestramiento de los perros consistía en una abstinencia sexual durante el tiempo requerido para hacer efecto el brebaje.

Además, ya no se siguen dietas alimenticias estrictas como se hacían en el pasado. Así lo referencia una comunera: “(...) ahora, como habrás visto, si...si..hay...perros...ahí...que algunos cazan..... pero, ya no tan efectivos como siempre...te digo esto en la comunidad...no se hace ya dietas estrictas, hay pocos ya perros cazadores....lo tienen mas bien como mascotas como gatitos (risas)....” (Entrevista, comunera, agosto del 2020).

Entre las memorias sobre las expediciones de caza o mitayo, dentro de esta sección, exploro también la relación que existe entre los sueños premonitorios y el éxito

de una caza. Este sueño premonitorio se relaciona con soñar con un individuo que ha muerto, que significa que si el soñante va a cazar seguramente encuentra presas de caza como el sajino o la sachavaca (Diario de campo, 2020). Esta idea se expresa de la siguiente manera en las palabras de una joven madre: “(...) cuando se sueña a un familiar muerto, y si es hombre el que lo soñó, significa que cuando vaya al monte, puede encontrarse con algún animal y poder cazarlo...” (Comunicación personal, comunera joven madre, marzo del 2020). Lo que nos comenta esta comunera está relacionado con las creencias mágico religiosas con las que se manejaba la actividad de la caza.

Entonces, los abuelos matsigenka crecieron en un entorno donde se respetaba al medio ambiente. El sistema de creencias mágico-religiosas, el marco cultural-espacial y ecológico de los matsigenka siguió siendo el mismo desde siempre antes de los contactos, basado en la reciprocidad y una relación sostenible y equilibrada con su medio ambiente (Baer, 1994). Viteri (2002) refiere lo mismo en las siguientes palabras:

El conocimiento transmitido a través de las generaciones, a tiempo de colocar a los individuos de una comunidad en una condición equitativa en cuanto a capacidad, destreza, identidad y cosmovisión, establece también valores imprescindibles para los procesos productivos y de resolución autónoma de necesidades, como la solidaridad y reciprocidad. (Viteri, 2002: 2)

Por la comida recibida diariamente en la mesa, en este caso de la carne de monte, se procedía a realizar acciones simbólicas a través del agradecimiento hacia el espíritu del bosque. En este caso, se expresa de la siguiente manera: “(...) eso dábamos las gracias por la carne que nos dio a los espíritus del bosque...” (Comunicación personal, Abuela Elvira, enero 2020). Había en este entonces una autosuficiencia alimentaria en términos de equilibrio ecológico con el medio que los rodeaba. Es decir,

Los asentamientos humanos, el uso del suelo en varios casos mantienen sistemas itinerantes, y están en función del mantenimiento y la protección de la biodiversidad agrícola y del bosque, propiciando una permanente recreación de dichos lugares, evitando sobreexplotación de recursos y deterioro o contaminación ambiental. (Viteri, 2002: 2)

Más específicamente, en esta parte se expresa ese respeto a los demás seres vivos, cada uno tomando sólo lo que necesitaba (Diario de campo, 2020). Pongo por ello, a continuación lo afirmado por mi abuela que ratifica lo que acabo de afirmar: “(...) si era un mono o maquisapa, agradecíamos al espíritu protector de los monos porque cada

animal tiene su propio espíritu protector...” (Comunicación personal, Abuela Elvira, enero del 2020).

Cuando salían a cazar, los hombres siempre iban en compañía de otros hombres de la familia, sea este un padre, un hermano, y los hijos (Baer, 1994). Los hombres encabezaban el camino y las mujeres iban atrás en silencio o a veces hablando (Diario de Campo). Se trataba de cazar animales grandes con carne, eso es lo que decía Harris (1999) refiriéndose a la teoría de costos y beneficios. Es decir, como lo dice el autor, los hombres primero trataban de cazar animales con mucha carne como el tapir o la huangana, monos, pavas y distintos pájaros como el tucán. Esto explica porque se cazaba de esta manera para mantener el equilibrio en el ecosistema, además de permitir que sea beneficioso para todos (Harris, 1999). En lo que sigue hablo de las memorias sobre las expediciones por pesca.

### **1.2.2. Memorias sobre salidas grupales y/o individuales por motivo de pesca**

En el caso de la presente investigación se ha encontrado que en el pasado la salida grupal en relación con la pesca se hacía con más regularidad, con el mismo objetivo de enseñar y capacitar a los niños y niñas a pescar y reconocer las variedades ictiológicas de su medio. Los viajes grupales se caracterizaban por la transmisión de conocimientos, además del placer en la búsqueda de los alimentos a consumir. Algo parecido a lo que sucede entre los *joti* de la Guayana Venezolana, quienes desde pequeños aprenden de manera flexible y situacional los conocimientos ecológicos sobre la fauna ictiológica local a través de su participación en el itinerario diario de sus padres en la pesca (Zent *et al.*, 2016). De igual manera, los *matsigenka* enseñaban a sus hijos a través de las actividades de la pesca que estos realizaban en el día a día. Así lo recuerda una comunera quien participaba de niña en esta actividad junto a mis abuelos maternos.

(...) íbamos cuando queríamos, cuando queríamos comer pescado, mi padre y mis hermanos llevaban barbasco y entre todos empezamos a preparar las raíces de la planta barbasco machacándolo con grandes piedras para después sumergirlo en el río. Mi padre construía alrededor de la orilla de la quebrada nuestra chocita temporal para pasar la noche...pasábamos todo el día entero recogiendo a los peces que morían del barbasco. Morían en cantidad y lo recogíamos todos...sí. Había mucha variedad de peces. (Comunicación personal, comunera, mayo del 2020).

En ese sentido, los abuelos estaban acostumbrados a comer más alimentos del bosque porque habían crecido en un entorno donde sus itinerarios diarios giraban en torno

a las actividades básicas de subsistencia tradicionales. Una de estas actividades tradicionales era la pesca que muchas veces se realizaba a través de salidas y viajes familiares. Entre las especies más representativas de la diversidad de la fauna ictiológica tenemos al boquichico, la carachama, el *tségori*<sup>4</sup>, la liza, y el sábalo entre otros. Recordemos también que las poblaciones amazónicas más grandes antes del contacto se basaban en la alimentación de los recursos ictiológicos, es decir de los peces porque los había en variedad de especies que les permitía abastecer a casi toda la población amazónica (Denevan, 1980)

Además, hay que tener en cuenta que este aprendizaje era flexible, situacional, y dejaba a los jóvenes la libertad de aprender o no, permitiéndoles con flexibilidad desenvolverse en las actividades en las que ayudaban a sus padres. Además, contribuían en la formación de sus personalidades (Soria, 2013). Para este caso, presento el caso de una memoria de una comunera que llegó de la cabecera de la cuenca de Kochiri. En sus recuerdos, ella refiere realizar constantemente estos viajes con sus padres y hermanos. Así lo expresa:

(...) también...te decía, íbamos a pescar, llevamos lo necesario, siempre para mí fue un placer, como un juego, era niña...todo me parecía muy divertido, comíamos un montón, que buenos tiempos! comíamos boquichico, *ségori*, variedades de cunchis como el chio chio (Comunicación personal, comunera, agosto del 2020).

Soria (2013) nos pone al corriente de esa adquisición de conocimientos de parte de las niñas indígenas, ya que como se ha visto en este extracto, los niños y las niñas desde la infancia participan también en las actividades de la pesca, siendo esta participación un motor importante para su conocimiento ecológico de la fauna ictiológica de su entorno. Es decir, esta transmisión de conocimientos ancestrales de ambos géneros obedecía a un proceso cotidiano de socialización que influía en la formación de la personalidad de este grupo de niños y niñas del grupo familiar (Soria, 2013). Esto se expresa en lo siguiente:

E: donde nosotros vivimos comemos renacuajo (diciéndolo en modo de risa o sonrisa)

R: ¿Qué es eso, el renacuajo?

---

<sup>4</sup> Es un tipo de zúngalo miniatura que habita en los riachuelos y las quebradas de las cabeceras.

E: ah, el renacuajo de la ranita, y las que habitan en mi lugar de nacimiento es diferente. (Comunicación personal, comunero mayor, febrero del 2020)

Esto también, por otro lado, nos revela el conocimiento local que los comuneros tenían sobre la fauna ictiológica local en las inmediaciones en las que vivían. Así se expresa Rodrigo (2015) sobre la diversidad de carachama y otros tipos de peces de las cabeceras altas de los ríos o quebradas. Según mis entrevistas, entre los matsigenka, para poder obtener las carachamas de la quebrada se tenía que bucear o sumergirse al agua para atraparlas. Las carachamas estaban escondidas en los huecos que hacían en las rocas sumergidas, por eso se tenía que bucear para poder atraparlas.

Así tenemos que también los hombres iban a pescar de manera individual y así lo demuestra la siguiente afirmación: (...) yo iba a veces solo a pescar, no necesariamente iba con el resto de las familias, ¿entiendes? Algunos días, íbamos en familia otra solo yo..” (Comunero, entrevista agosto 2020).

Por otro lado, la importancia del conocimiento sobre las crecidas y sequías de los ríos estaba relacionada con el *mujano*<sup>5</sup>. Las estaciones climáticas caracterizan a una gran parte de los territorios amazónicos con dos estaciones marcadas de temporadas de lluvia y sequía (Izquierdo, 2001). La temporada de lluvia transcurre entre octubre y abril donde se abren los ríos caudalosos y se hacen peligrosos los transportes en canoa o *pequepeque*. La temporada de sequía ocurre entre mayo a septiembre (Izquierdo, 2001). Es importante resaltar eso porque engloba a los *mujanos* que había en este pasado que los abuelos comuneros rememoran sobre viajes por motivos de pesca. Las crecidas y sequías se relacionaban con el *mujano* que dependía de las estaciones climáticas. Es decir “(...) cuando había *mujano*, abundaban bastantes lizas, boquichicos, yo recuerdo coger unos boquichicos con mi mano...eso, en épocas cuando el río estaba bajo...” (Comunicación personal, comunero, mayo del 2020).

En estas actividades anteriormente mencionadas, había una prevalencia de una división sexual muy marcada entre los matsigenka. Lo comparo con la división sexual de trabajo muy marcada entre los asháninka legitimada por la tradición oral y los recuerdos colectivos del grupo étnico (Soria, 2013). Se explica que esta relación de subordinación de la mujer tiene rasgos que tienen que ver con las características de impureza y peligro

---

<sup>5</sup> Es una expresión en el idioma matsigenka que alude a la migración estacionaria o temporal de diferentes variedades de peces a las cabeceras de los ríos o quebradas.

(Soria, 2013). Estas características de impureza y peligro, así como de seducción están estrechamente vinculadas con los ciclos menstruales de la mujer (Soria, 2013). Es decir:

(...) a través del fluido sanguíneo menstrual y los tabúes sobre el conflictivo vínculo de lo femenino con los mundos del bosque y agua. Esto último se fundamenta en la creencia de que las mujeres atraen influencias negativas, por su capacidad para seducir(subyugar) a los hombres o seres espirituales. (Soria, 2013: 2).

También hay que tener en cuenta que la mujer era vista como símbolo de peligro que atrae a los malos espíritus del bosque a través de su menstruación. La carga en las actividades domésticas es mayor porque obedecía a un sistema de creencias que colocaba a la mujer como ente contaminante y de mal augurio para pesca. Según Soria (2013), a la mujer se le equiparaba con la sirena, un ser que atraía a los hombres y los ahogaba. En este caso, pone el ejemplo de los bufeos colorados, donde la mujer menstruante corría el peligro de ser seducida por el bufeo colorado que se transformaba en un apuesto hombre y seducía a través del afrodisíaco y poder mental y psíquico a la muchacha para así llevarla al río para que viva con él (Soria, 2013). Estos estudios los menciono porque estas creencias dictaminan la división sexual de las actividades de pesca entre los matsigenka.

La idea de que la mujer es fuente de contaminación y de peligro fue la que determinó esta división sexual en las actividades de trabajo cotidiano en las poblaciones amazónicas. Volviendo una vez más a la mítica figura de la sirena quien "(...) personifica la maligna seducción femenina, pues dicho ser mítico situándose en las orillas de los ríos, atrae a los hombres para "encantarlos", secuestrarlos y causarles la muerte" (Heise, 1999: 52). Esto explica la presión social y colectiva a la cual siempre se encontró sometida la mujer desde su niñez hasta su adultez. De ahí que la mujer sea: "(...) sometida al castigo y desprecio colectivo cuando quebranta las rígidas normas consuetudinarias..." (Soria, 2013: 3). Por ello, entre los matsigenka en específico, se les exigía socialmente desde pequeñas a aprender las labores domésticas del hogar.

El consumo de los *piripiri* responde en general a cualidades espirituales y mágicas para la protección del hogar, evitar la depredación de cultivos específicos de plagas o evitar amenazas espirituales. En la pesca, los asháninka usaban *ivenkiki* para purificar las aguas y traer efectividad del barbasco (Soria, 2013). Los hombres asháninka controlaban quienes participan en la pesca porque antes de ir a pescar, ellos masticaban el *ivenkiki* de pez sobre sus manos y brazos, echándose savia en los ojos (Soria, 2013). El acto simbólico de untarse con el *ivenkiki* masticado, limpiaba y purificaba al hombre asháninka de las

influencias femeninas traídas representadas en sus fluidos corporales de la menstruación (Soria y Casanto, 2002). Así lo expresan Casanto y Soria (2002: 40):

(...) el cuerpo femenino y sus fluidos enervan el poder de las sustancias mágicas y ejercen influencia negativa sobre la efectividad de la pesca. Así, la sangre menstrual dulcifica y resta toxicidad al barbasco, y el abultado vientre de las embarazadas embravece los ríos causa la destrucción del *tavantorensi*, una estera tejida de carrizo usada para represarlos.

En relación con este último punto de la cita, los *matsigenka* empleaban en la pesca una técnica parecida; es decir, hacían el *kitsarensi* que prácticamente era la construcción de pequeños diques, que lograban cerrar los brazos de los ríos donde estaban pescando. En lo que sigue refiero sobre las memorias en torno a la recolección.

### **1.2.3. Experiencias y memorias sobre recolección en los tiempos de los abuelos *matsigenka***

El bosque es un depositario de la seguridad alimentaria en las memorias sobre recolección de alimentos; era y sigue siendo una “(...) fuente importante de recursos alimenticios, medicinales, rituales, artesanales, para construcción y otros usos...” (Arias *et al.*, 2018: 110). Dicho de otra manera, las poblaciones indígenas del mundo dependen de los recursos del bosque para poder alimentarse (Arias *et al.*, 2018).

La oferta de alimentos que provenía de la recolección dependía en gran medida de la cantidad de bosque secundario y de la diversidad de frutos provenientes de palmeras y árboles frutales (Kapila, 2005). La diversidad de alimentos relacionados a la actividad de la recolección era el resultado de “(...) rastrojos provenientes de chagras ricos en palmas y árboles frutales, así como de la abundancia de algunos animales en sitios cercanos a los poblados...” (Peña *et al.*, 2009: 117). Por ello que:

(...) cuando se va a hacer una chagra nueva, se dejan los frutales y palmas en pie para luego cosecharlos y si no los hay se siembran, pero estos solo son aprovechados cuando la chagra ya ha sido abandonada, dado que estos árboles demoran varios años en producir. (Peña *et al.*, 2009: 117).

Esto nos alude a los bosques antropogénicos que han caracterizado a los bosques amazónicos desde la antigüedad (Sanchez *et al.*, 2020). Efectivamente, los alimentos que crecían en las purinas servían para la alimentación familiar de los abuelos *matsigenka*. Allí, encontraban los frutos de las palmeras y procedían a la recolección de los productos



de origen animal o vegetal. Cuando se habla de recolección y producción de alimentos en la selva, y refiriéndose a las comunidades indígenas de Pastaza, se dice lo siguiente:

En los territorios familiares, es decir, en las fincas familiares que incluyen los espacios de antiguas chacras abandonadas ya convertidas en las llamadas “purinas” -que, aunque no siempre están bajo un título legalizado individual, son aceptadas y respetadas por los demás socios y garantizada su posesión y usufructo por la comunidad- hay recursos de recolección para la construcción, artesanías, frutas y animales de caza para alimento como paujil (*Mitu salvini*), tucán (*Ramphastus tucanus*), sahino (*Pecari tajacu*), guangana (*Tayassu pecari*), pava (*Penelope jacquacu*), pahua (*Pipile pipile*), armadillo (*Dasypus novemcinctus*), guanta (*Agouti paca*), danta (*Tapirus terrestris*), papagayos (*Ara spp*), perdices (*Tinamus mayor*), ardillas (*Sciurus igniventris*), tórtolas (*Claravis sp.*), monos (*Allouata seniculus*; *Saimiri sciureus*; *Saguinus fuscicollis*; *Pithecia monachus*; *Lagothrix poeppigii*; *Ateles belzebuth*), entre otros. (Arias *et al.*, 2018: 110).

En este extracto los autores hacen referencia a los alimentos que podían ser encontrados en las chacras en descanso debido al ciclo rotativo de las chacras que se practicaba en la antigüedad (Arias *et al.*, 2018). Entonces, la recolección de alimentos se realizaba también en las inmediaciones de las chacras abandonadas.

Los alimentos en relación con la construcción del cuerpo entre los pueblos amazónicos siempre están ligados a un conjunto de concepciones donde participan diversos fluidos que son los conectores entre el cuerpo humano y el mundo, es decir, los fluidos corporales, los alimentos y las plantas medicinales (Araujo, 2018). Para hablar de las razones por las que se han dado siempre la división sexista del trabajo entre las poblaciones amazónicas, tomo en cuenta el caso del pueblo vecino de los asháninka donde las mujeres: “(...) su acción individual se circunscribe a la asistencia de la pareja en las tareas de recolección de frutos...” (Soria, 2013: 3). Así es cómo se manifiesta esta supervisión y acompañamiento del esposo en la recolección de la mujer asháninka, es decir, junto con el cónyuge hacen la recolección de variedades de moluscos, insectos y ranas del grupo de anfibios anuros “(...) cuyas proteínas pueden reemplazar a las de la carne roja...” (Soria, 2013, pág.09).

La recolección de gusanos, larvas y la extracción de frutos, son actividades que se hacían en las familias para su propio autoconsumo. Este tipo de actividad era muy esencial en la alimentación complementaria para las poblaciones amazónicas. Esta alimentación complementaria se expresaba en una alimentación rica en carbohidratos, con un aporte importante en proteínas y vitaminas (Vicariato Apostólico Puerto Maldonado y

Pluspetrol, 2003). Tanto hombres como mujeres recolectaban estos alimentos complementarios durante las expediciones de pesca o de cacería. Según las estaciones, recogían cangrejos, caracoles de río *toturoku* y otros *imarane toturoki*<sup>6</sup>, huevos de tortuga, corazones de palmeras llamados palmitos, huevos de pájaro (Baer, 1994).

Así, la teoría de la caza/recolección óptima permite explicar lo que, de otro modo, podría parecer una indiferencia dietética absolutamente arbitraria por parte de muchas sociedades con respecto a miles de especies vegetales y animales comestibles existentes en su hábitat. También ofrece un marco para predecir posibles cambios, pasados o futuros, en la relación de productos que consumen los cazadores/recolectores, de acuerdo con las fluctuaciones en la abundancia de los recursos alimentarios más rentables. (Harris, 1999: 140).

La entomofagia es el consumo de una gran variedad de artrópodos, representados en la variedad de insectos que habitan en varios lugares del planeta (Harris, 1999), entre los cuales se halla la Amazonía. En un hábitat donde hay una abundancia de insectos y al mismo tiempo predomina una carencia de mamíferos grandes (salvajes o domésticos), la dieta óptima de los pobladores incluye el consumo de los insectos (Harris, 1999). El consumo de insectos obedece a unas relaciones favorables de costos y beneficios, es decir, los insectos son posibles fuentes de alimentos dentro del sistema global alimentario (Harris, 1999). Además de que se debe tener en cuenta de que la mayoría de esos insectos, aunque ricos en proteínas, en términos de costos en tiempo y energía son superados por los otros animales del bosque. Esta teoría es importante ya que nos permite descubrir la razón del porque en algunas sociedades con abundantes recursos a su alcance no los incluyen en su dieta (Harris, 1999). Es decir:

La teoría de la caza/recolección óptima resulta particularmente estimulante al aplicarla a los insectos y demás criaturas de pequeño tamaño, porque contribuye a explicar cómo es posible que pueblos con dietas escasas renuncien a recursos muy abundantes en su hábitat, como los insectos o las lombrices de tierra. No es la abundancia o escasez de un determinado recurso alimentario lo que permite predecir su inclusión o exclusión de una dieta, sino su contribución a la eficacia global de la producción alimentaria. Un recurso eficaz pero escaso pasará a formar parte de la combinación óptima, en tanto que puede que no se utilice otro que sea ineficaz pero abundante. (Harris, 1999: 141).

---

<sup>6</sup> Es un tipo de molusco de tamaño grande de la misma especie que el *totutoki*. Se le conoce también con otro nombre como *tsoravaki*.

Los alimentos que provienen de la recolección y son ricos en proteínas normalmente se dividen en dos categorías, la animal y la vegetal; entre los primeros, tenemos a los insectos y los huevos de algunos animales y peces que pueden ser fácilmente recogidos para su posterior consumo (Denevan, 1980; Casanto, 2009 ). Así nos lo cuenta una comunera mayor: “(...) a veces cuando íbamos al monte, yo aprovechaba para recolectar frutos de *combi*, huevos de pavas del monte, también *tsoravaki*, *toturoki*...” (Comunicación personal, comunera, mayo del 2020). En este caso, la comunera se refiere a alimentos de origen vegetal (los frutos de *combi*) y alimentos de origen animal (huevos y moluscos).

Durante mi estadía en Nuevo Mundo, observé que se consumen por ejemplo los frutos del pijuayo, *kuri*, mayormente para hacer bebidas (sus frutos son mezclados a veces con masato y otras veces procesados solos). Es así que traigo a colación la siguiente idea:

(...) esa vez fuimos a monte y recogí varios frutos de pijuayo, vine a mi casa y con eso hice jugo de las frutas del pijuayo Kuri. En otro recipiente lo mezcle con masato, es rico, te animo a probarlo...” (Nelly, entrevista Julio, 2020).

Esta información nos muestra que en algunas ocasiones, cuando es su temporada, se beben jugos de la palmera pijuayo. Su consumo diario puede equivaler al consumo de leche diaria, muy nutritiva, pero se consume poco justamente porque solo están disponibles en ciertas épocas del año. Según mis entrevistas las temporadas de los diversos alimentos de origen vegetal y animal varían según las estaciones y los meses. Es el caso de los frutos de *shicashica*, su temporada abarca los tres primeros meses de enero, febrero y marzo. En el caso de los alimentos de origen animal, tenemos la recolección de los huevos de la tortuga. En palabras de una comunera: “(...) Las tortugas hembras ponen huevo en la arena después de su época de apareamiento que va desde abril hasta junio; las tortugas ponen huevos entre agosto y octubre...” (Comunero, entrevista abril 2020).

Otro caso de entomofagia entre los matsigenka es el consumo de las larvas de suri en las poblaciones amazónicas del Perú (Vargas *et al.*, 2013). El valor protéico y nutricional del suri consiste en una alta concentración de proteínas y ácidos grasos esenciales, los cuales son ingeridos al momento de consumir el suri en sus diversas variedades culinarias (Vargas *et al.*, 2013). Respecto al consumo de suri entre los abuelos matsigenka, tenemos la siguiente cita: “(...) cuando vamos al monte a talar y buscar suri, así como entre los palos de paca o bambu, abundan los temas...” (Nelly, Julio del 2020).

Esta narración se refiere a una salida para talar la palmera de *tiroti*<sup>7</sup>, *kuri*<sup>8</sup>, especies donde se desarrollan las larvas de suri. Previo a esta salida de recolección, se tiene que reconocer el sitio específico donde se encuentran este tipo de palmeras. Según mis observaciones, en la actualidad, la tala la realizan los hombres y las mujeres. En la comunidad de estudio, aún se mantiene este consumo del suri pero en menor medida y frecuencia por requerir esfuerzo para ir a buscarlo.

En cuanto a las hormigas y las termitas, se recolectan a inicios de la época de lluvias cuando estas inician voluntariamente su vuelo; entonces, mujeres y niños las recogen en escobas o palos y las meten en aguas (Harris, 1999). Poniendo un ejemplo tenemos que: “(...) Esto es parecido a los *katsikoris*, un tipo de hormigas, que he observado volar en enjambres; salen de las tierras y se pueden comer crudos así como cocidos (Comunicación personal, comunera 2020). Los *katsikoris* abundan en las épocas de lluvias; yo ya había observado que hombres, mujeres y niños, más que todo estos últimos, son los que recolectan estas hormigas *katsikoris* a través de baldes con agua o un recipiente ovalado con agua (Comunicación personal, comunera 2020). Una vez recolectadas, las mujeres y los niños las comen crudas y las que quedan las envuelven en hojas y las asan al fuego, acompañándolas de yuca o plátano (Comunicación personal, 2020).

Lo mismo sucede entre los matsigenkas porque también se consumían este tipo de insectos como las orugas de las variedades de *cota*, *poroshito*, *karigue*, *chanonti*, *shigopa*, *chiaro*, entre otros. Desde enero a marzo abundaba este tipo de orugas que comían las hojas de diversas arboles maderables y palmeras. Es decir:

(...) veras...en esa época [abuelos] comía karigue, poroshito, cao cao, kempéreto, tsiro, cota, pagiri, tama...el karigue come las hojas del árbol inkona; el poroshito come las hojas del árbol de la guaba; el chanonti, las hojas de las diversas palmeras que había, como el aguaje, pijuayo, huicungo. (Comunicación personal, comunera, afirmaciones en el cuadro de control de la veracidad en Diario de campo, 2020).

Así, tomando en cuenta la entomofagia entre los asháninkas, se manifestaba en el consumo de una variedad de insectos (Soria, 2013). Entonces, una de las principales vías de alimentación de los asháninkas era la recolección la *cota* y la *coria*, las larvas de suri (Soria, 2013). La *cota* se recolecta en los meses de noviembre a marzo en la época del

---

<sup>7</sup> Es una especie de palmera llamada huicungo y su nombre científico es *Astrocaryum murumuru*.

<sup>8</sup> Es una especie de palmera llamada pijuayo y su nombre científico es *Bactris gasipaes*.

invierno y las larvas de suri se los recolecta en cualquier momento durante el año. Estos insectos se consumían crudos, cocidos, tostados con sal, mani y acompañados de yuca (Soria, 2013).

Los entrevistados enfatizan de que consumir insectos como el suri siempre era acompañada del consumo de yuca sancochada o asada. Así lo expresó un comunero: “(...) se lo come con yuca sancochada o yuca asada...digo, el suri, el Kempereto, kakokeni, *chagarento*...crudos si los quieres...yo lo prefiero crudo, me gusta es muy rico o asado como los quieras comer...” (Comunero, afirmación en el Cuadro de control de la veracidad en Diario de campo, 2020). A continuación, presento un cuadro de las diversas variedades de insectos consumidas por los matsigenka en el pasado.

**Cuadro de insectos consumidos en el pasado**

<b>Especies</b> (nombre matsigenka)	<b>Familia/ Grupo</b>	<b>Época de reproducción</b>	<b>Temporadas (meses)</b>
<i>Karigue</i>	Orugas	Época seca	Enero-marzo
<i>Chanonti</i>	Orugas	Época seca	Mayo-junio
<i>Tsiro</i>		Época seca y de lluvia	Cualquier época del año
<i>Kempereto</i>		Época seca y de lluvia	Cualquier época del año
<i>Shigopa</i>	Orugas	Época de lluvia	Enero-febrero y junio
<i>Chiaro</i>	Orugas	Época de lluvia	Enero-marzo
<i>Kota</i>	Orugas	Época seca	Abril-julio
<i>Poroshito</i>	Orugas	Época seca	Abril-julio
<i>Pagiri Suri</i>		Época seca y de lluvia	Cualquier época del año
<i>Cao cao</i>		Época seca y de lluvia	Cualquier época del año
<i>Tama</i>		Época seca	Cada cinco a diez años
<i>Chóviki</i>		Época seca	Cualquier época del año
<i>Chagarento</i>		Época seca	Cualquier época del año
<i>Chakokeni</i>		Época seca y lluvia	Todo el año

**Fuente:** elaboración propia en base a las entrevistas no estructuradas, las historias de vida y el Diario de campo (2020).

Los suris o larvas de la especie *Rhychophorus palmarum* son una fuente de alimentación de las familias del Pastaza porque pueden estar disponibles y las recolectan

a lo largo del año, siempre y cuando se corten y talen las palmeras en las cuales crecen y se reproducen, es decir la palmera de chontaduro (Arias *et al.*, 2018). Según los entrevistados refiere que en la actualidad, para algunas familias o comuneros que viven en Nuevo Mundo porque no todas las familias lo hacen, sino las que primero tienen ganas de ir hasta el lugar de recolección. En ese sentido, presento una foto sobre la preparación de chontaduro con suris, usando la olla de metal y la candela.

### Consumo de chontaduro y suris



**Fuente:** Fotografía propia en campo (2020).

Los abuelos de la comunidad refieren que este tipo de consumo era más frecuente en la antigüedad, es decir en la época de los abuelos matsigenkas. Ahora el consumo es más esporádico; ya no es tan frecuente consumir este tipo de insectos porque como se sustenta en el siguiente capítulo, la actividad de recolección es menos frecuente.

## 2. Asentamiento en la Misión y contacto con nuevos alimentos (1970 a 2000)

Las familias matsigenka contactaron a los misioneros dominicos para recibir atención médica ya que las plantas medicinales ya no les era efectiva para combatir las enfermedades. Otra razón de este contacto fue la educación a niños matsigenka en la escuela bilingüe creada alrededor de la Misión. Esta Misión previamente estaba asentada en la desembocadura del río picha, mas adelante se traslado a lo que actualmente es la comunidad nativa de Kirigueti.

Los matsigenka que decidieron migrar hacia lo que hoy es la comunidad nativa Nuevo Mundo se debió a que: “(...) buscábamos tierras mas grandes...planas...primero íbamos a estar en la desembocadura de Mipaya..pero cuando vimos que los de Picha se trasladaron a lo que hoy es Kirigueti, nosotros tambien..yo me vine con mi familia entera...entonces venimos aquí a Nuevo Mundo..” (Anciano comunero, entrevista mayo 2020). Según mi abuela, aun había diversidad de recursos ictiológicos en la zona de los caseríos. Entonces veamos a continuación:

(...) Porque en la época en la que llegué por primera vez aquí en la Misión, en lo que hoy se conoce como Kirigueti.... cuando aún no había venido Repsol u otra empresa, recuerdo ahora al señor Javier cuando anzueleaba, en una tirada atrapaba a varios peces de todo tipo y los traían en grandes cantidades ... (Comunicación personal, Abuela Elvira, enero del 2020).

Cuando los matsigenka llegaron a los caseríos alrededor de las instituciones ya mencionadas anteriormente, los comuneros refieren que aún disponían de la fauna ictiológica. Es este escenario, donde entran en contacto por primera vez con los que llamo nuevos alimentos (arroz, fideos, atún y otras especies de pescado enlatado, y azúcar entre otros). Eso se denota en la siguiente afirmación hecha por mi abuela: “(...) Ahora cuando migramos aquí empezamos a comer fideos, atún, arroz, empezamos a comer mezclado...” (Comunicación personal, Abuela Elvira, enero del 2020).

Así como sucedió con los asháninkas del río Tambo (Junín) y los nahuas del distrito de Sepahua, al menos en lo referente a la movilidad, el patrón alimentario tradicional de los matsigenkas se vio también modificado al abandonar las cabeceras altas de los ríos en las que habían estado asentados por un buen período de tiempo y donde había diversidad de alimentos. En cambio, cuando salieron de su lugar de origen, su sistema alimentario fue influenciado por un sistema alimentario más urbano y occidental,



caracterizado por la predominancia de nuevos alimentos entre los que se encuentran los alimentos procesados.

Así se explica la relación entre la movilidad de las familias y su consumo de productos procesados y ese fue el principio de la adopción de otros marcos culturales en materia de alimentación en los hábitos y las dietas alimentarias. Siguiendo esta misma idea, otra entrevista lo confirma expresándose de la siguiente manera: “(...) Esto marca una diferencia de cuando vinimos aquí (refiriéndose a cuando migraron a la comunidad de Nuevo Mundo). Cuando llegamos acá, aquí empezamos a consumir arroz, también fideos...” (Comunicación personal, Luzmari, enero del 2020). Entonces se produjo un choque cultural en relación con los nuevos alimentos, precisamente porque cuando los primeros abuelos llegaron a esos caseríos tuvieron impacto en su paladar, según lo recuerda una comunera anciana:

(...) recuerdo que un día comimos estofado de majás, contenía cebollas, ajos, culantro, condimentos...yo te soy sincera...no me estaba acostumbrada a comer así...olía no sé, no me gustó, así que no lo comí, lo guardaba en mi cushma para luego ir a botarlo en el río para los peces...ya después me fui poco a poco acostumbrando porque así debía ser. (Comunicación personal, comunera mayor, julio del 2020)

Esto nos muestra el choque cultural alimentario que tuvieron esos primeros contactos y que posteriormente los abuelos matsigenkas se han tenido que adaptar. Los yaminahuas enseñaron a los nahuas como comer ciertos ingredientes como la cebolla, los fideos (Heredia, 2018). Heredia (2018) también menciona cómo reaccionaron los nahuas con el contacto con estos alimentos, las formas de prepararlos, etc..

La idea de volverse civilizado implicaba adquirir conocimientos, habilidades y capacidades para poder desenvolverse en el nuevo contexto en el que se desarrollaba su vida (Veber, 1998). La movilidad permitía así adaptarse al nuevo escenario donde el signo de “civilización” se manifestaba a través de la comida (Heredia, 2018). El comer comida no indígena, implicaba adaptarse a la vida occidental, comer los nuevos alimentos de lo “civilizado” (Heredia, 2018). La parte importante en la relación entre contacto, movilidad y la “civilización”, era haber aprendido a comer como los blancos (Heredia, 2018).

Rodríguez (2017) refiere sobre el contacto del pueblo iskonawa del río Calleria; en este caso, los shipibos actuaron como intérpretes de los misioneros, enseñando a los iskonawas el uso de la ropa, comer pescado en vez de mitayo, la construcción de las casas en altura y de los pisos de madera en vez de hojas, hasta conseguir dinero a partir de la



venta de arroz. Entonces, por un lado estaban los que fueron “civilizados”, lo cual se reflejaba en la adopción de vestimentas y comidas occidentales y los ancestros que vivían en el monte o “calatos” (Barletti, 2011). En ese caso, los abuelos matsigenkas se habían adaptado a otros sistemas culturales de alimentación, reproduciéndolo en sus propios marcos culturales para así adaptarse al contexto en el que estaban viviendo. Entonces, si bien es cierto que en un inicio hubo choques culturales en cuanto a la comida, se tuvieron que acostumbrar para poder desenvolverse en el nuevo entorno en el que se encontraban. Así lo expresa una comunera: “(...) era niña, tuve que adaptarme...como se dice...después comía normalito...tallarines y eso...” (Comunicación personal, comunera, Diario de campo, 2020).

Dentro de este escenario, también para seguir captando a más personas a los caseríos de la Misión y alrededor de la Escuela del ILV, estos agentes externos mencionados usaban las herramientas de metal de la misma manera que hicieron los anteriores contactos con los caucheros. Entonces, usaban la escopeta, el machete, incluso la educación para poder agruparlos en centros más nucleados. Así lo expresa un comunero:

(...) si...pues... recuerdo a mi padre llevando cada fin de semana carne de sajino y majas o lo que cazaba mi padre al señor Berne<sup>9</sup>. Siempre se les daba lo mejor de la producción de la chacra. En la casa del señor Berne estaban guardados en filas todo tipo de plátanos, piña, moquicho...todo lo mejor para ellos. (Afirmaciones voluntarias hechas en público del cuadro de control de la validez, Diario de campo, 2020)

Se menciona la entrega de carne de mitayo o de pesca para el consumo diario de los misioneros y los del ILV a cambio de las herramientas enumeradas líneas arriba. Es decir, a cambio de entregas alimentarias, los misioneros y los del ILV les daban ropa y herramientas como la escopeta, el hacha, el machete, entre otros (Diario de campo, 2020).

### **3. Movilidades de la tercera generación, los hijos y los nietos (2000 a 2020)**

Si bien estamos hablando de la época de los hijos y nietos, incluyo también narrativas de las memorias de los padres, estos últimos por su añoranza al pasado manifestada en la seguridad alimentaria que les ofrecía el bosque. Los hijos y nietos han nacido en la era de la globalización y las tecnologías, son más occidentalizados, y al

---

<sup>9</sup> Fue un miembro del ILV.

moverse de la comunidad a la ciudad han adquirido gustos ciudadanos. Además, ya no les atrae comer de su propio ambiente natural, de su propia cultura.

Esta generación más joven presenta una ruptura con respecto a la primera generación, es decir la de los abuelos, y la segunda, la de sus padres, ya que ellos no cuentan con esos conocimientos ancestrales sobre la ecología, las plantas medicinales y diversos conocimientos etológicos que hacían una posible relación equilibrada con su medio. Ellos se insertan más en una modernidad alimentaria occidentalizada, tomando como suyos estos elementos de lo foráneo, practicándolos en su cotidianidad. En lo que sigue refiero sobre la añoranza de los alimentos del pasado.

### **3.1. Añoranza de los alimentos del pasado**

La añoranza al pasado refiere sobre la diversidad de recursos alimenticios en las cabeceras, diferente de la realidad actual, donde ya no existe esta diversidad alimentaria. Siguiendo a Denevan (1980) nos habla de que la diversidad de los recursos silvestres en la Amazonia están desplegados en las zonas varzeas. Es decir, los recursos silvestres son diversos en zonas consideradas varzeas (Denevan, 1980). Actualmente en la comunidad de estudio por la densidad poblacional, la contaminación ambiental, la presencia petrolera ha dado lugar que se agoten hasta el máximo estos recursos que habían disponibles en el pasado en las áreas circundantes de la comunidad.

Para continuar la discusión temática es importante recurrir a las memorias de los entrevistados. El término de memoria o el concepto de memoria toma en cuenta a las narrativas subyacentes en relación con las experiencias de los abuelos matsigenka en el proceso de contacto inicial mencionado en anteriores secciones de este capítulo. Jelin (2012) afirma que la memoria engloba a los recuerdos y olvidos, narrativas, actos y silencios y gestos de los que narran, en este caso de los abuelos matsigenkas.

Además, es interesante resaltar que, a través de estas memorias sobre los alimentos consumidos en el pasado, se denota una añoranza a los lugares de procedencia. Es decir, en sus lugares de procedencia, cuando eran niños y/o jóvenes, estas personas podían acceder a alimentos que garantizaban su seguridad alimentaria. Por eso, a continuación, cito lo que me dijo mi abuela respecto a la seguridad alimentaria que ofrecía el bosque en las cabeceras:

(...) Por eso, recordando y compartiendo esto contigo hasta llego a pensar que, cuando antes vivíamos...cuando se vivía allí en las

cabeceras, al menos teníamos algo para comer porque fácilmente los hombres iban a mitayar o a pescar y traían carne y peces. (Comunicación personal, abuela Elvira, enero del 2020).

También es interesante resaltar que esta añoranza repercute en las emociones que evocan estas memorias de la diversidad de alimentos en el pasado. Como se dijo en los primeros párrafos de esta sección, esta añoranza al pasado se relaciona con la diversidad de los recursos alimenticios. Es decir, había diversidad de animales para cazar como aves y peces para pescar y así seguir reproduciendo las relaciones sociales a través de la comida. Es decir: “(...) en las cabeceras vivíamos bien, había *poshiniripage*, no como ahora, ahora ya no hay...” (Comunicación personal, abuelo Roberto, afirmaciones voluntarias, Diario de campo, 2020). Al saborear un alimento, sea cual sea su origen, nos vemos envueltos en una recapitulación de un mundo de sensaciones específicas. Es así que el sabor viene a ser una construcción cultural formada por una diversidad de rasgos, estímulos, hábitos, apreciaciones, entre otros (Cárdenas, 2014). Esto está vinculado con la experiencia del cuerpo y un volver hacia atrás, hacia nuestras memorias y apreciaciones de los alimentos que estamos consumiendo (Cárdenas, 2014).

Por ello, esta añoranza al pasado responde a una situación de inseguridad alimentaria que se vive día a día en la comunidad. Esto se relaciona con lo que ratifica otra comunera, donde ella menciona la disponibilidad y la accesibilidad que había en relación con los *poshiniripague* en las cabeceras altas de las quebradas y de los ríos donde la comunera entrevistada es oriunda.

El conjunto de discursos de los abuelos indica una añoranza de sus lugares de origen. Esto es reflejado en el siguiente comentario: “(...) te digo...yo realmente extraño donde nací, allí podía comer de todo, todo estaba bien...” (Entrevista, comunera, julio del 2020). Como he explicado, el lugar de origen de las personas influye en sus gustos y disgustos alimenticios, así como en su respuesta ante la inseguridad alimentaria que ahora vive la comunidad (Diario de campo, 2020). Hay que tener en cuenta que la añoranza al pasado se manifiesta en las expresiones relacionadas al placer en la búsqueda de alimentos disponibles en su lugar de origen.

Por otro lado, si bien es cierto que estas movilizaciones a las cuales podemos llamar recientes corresponden a los hijos y nietos, también he encontrado datos que refieren sobre una añoranza al pasado representada en el placer en la búsqueda de los alimentos. Pongamos el caso siguiente de una comunera que recordaba como salía frecuentemente

durante su temporada a bucear en la quebrada para encontrar carachamas. Lo describe de la siguiente manera:

(...) siempre recuerdo, siempre me gustó ir a bucear a los carachamas en las quebradas. Cada vez que papá decía vamos a pescar, o cuando mi madre iba, siempre me alegraba porque cuando regresábamos siempre traíamos mucho para comer. Te decía de los carachamas, estos son bien sabidos se esconden en el hueco que hacen en los paredones de las rocas a buena profundidad. Eso sí, debías tener capacidad pulmonar para resistir en el agua por unos momentos. (Comunicación personal, comunera, mayo del 2020).

El placer en la búsqueda de alimentos obedece a una vida rodeada de las actividades básicas de subsistencia (Diario de campo, 2020) que estaban compenetradas con su forma de vida social y religiosa (Baer, 1994). Por eso menciono que la añoranza hacia los alimentos del pasado se relaciona mucho con esta disponibilidad de los recursos alimenticios en su lugar de origen, en las partes altas de los ríos y cuencas de las que vinieron los abuelos de la comunidad.

Este placer en la búsqueda de alimentos es el que caracterizaba la obtención de los mismos en los bosques y ríos en los que habitaron. La comunera previamente citada compara sus memorias de alimentos en la época de su niñez, señal de la diversidad de alimentos, con la situación actual en la comunidad: “(...) Sí, mucho ha cambiado desde entonces, antes cuando vivía con mis padres podía comer de todo, comía pucuncunga por montón, no faltaba comida en casa...ahora esto...ya no lo veo...mi esposo apenas consigue algo para comer, solo como huevos, atún, de vez en cuando bochiqico, cunchis...” (Comunicación personal, comunera, junio del 2020).

Los comuneros entrevistados hablan por unanimidad de los cambios en los hábitos y las dietas alimenticias, como la pérdida o la escasez de los recursos naturales para la alimentación diaria en los lugares de destino, es decir, en este caso, la llegada a la comunidad de Nuevo Mundo. Por ejemplo, en la actualidad, la práctica de criar canes cazadores mantiene pero en menor intensidad. Entre los comuneros, los perros siguen siendo usados por sus habilidades cinegéticas, aunque en menor medida. Refiero que se practica en menor medida justamente porque escasean las presas de caza de mayor tamaño.

Entonces, como le dice un comunero entrevistado: “(...) cuando llegué aquí, aun había animales y aves para mitayar. Pero luego eso fue cambiando, podría decirte que

desde que salí, ahí pues empezó el cambio...” (Comunicación personal, comunero, febrero del 2020). Aquí, él hace referencia a la diversidad de recursos naturales comestibles alrededor del caserío, al menos en los primeros tiempos después de su llegada.

Por otro lado, la incapacidad de retornar nuevamente a los territorios antes habitados se debe a la presencia del narcotráfico. El narcotráfico ha estado operando en las zonas selváticas de esta región en la producción de la coca y su traslado. Así lo expresa una comunera: “(...) realmente me gustaría de nuevo vivir en las cabeceras...porque allí había de todo para comer bien y vivir bien, pero ahora no puedo porque allí viven gente que matan...esos narcos...si...por eso...” (Comunicación personal, comunera, mayo del 2020).

Por ello, una vez más enfatizo de que una de las razones que impiden a los actuales comuneros acceder nuevamente a sus antiguos territorios de origen es la presencia del narcotráfico en las cabeceras. Finalmente, lo que rescato de esta parte es que la primera generación, los abuelos matsigenkas, no deja de autoascribirse como indígena o migrante, manteniendo nexos con su comunidad de origen a través de sus memorias sobre los alimentos que antes comían, produciendo esta añoranza al pasado. A continuación, hablo sobre los jóvenes y los alimentos de “afuera”.

### **3.2. Los jóvenes y los alimentos de “afuera”**

Según Kapila (2005), en 1960 ingresa el ILV iniciando su proceso de evangelización y capacitación de docentes bilingües. Después de su formación como maestros bilingües por el ILV en Yarinacocha, estos regresan a sus comunidades con nuevos valores que se encargan de introducir en la vida social de sus paisanos, como, por ejemplo, dejar de tener varias esposas, además de que tienen un ingreso fijo que les paga el ministerio de educación posibilitando así la adquisición de objetos o bienes materiales, u objetos de prestigio tales como los motores (peque peque), lámparas de gas, rifles, machetes, etc. (Baer, 1994).

La relación existente entre la educación y los cambios en los hábitos y dietas alimenticios la ubico en los jóvenes hombres que se fueron a estudiar, más que todo en Yarinacocha (Pucallpa). Allí, se encontraron con comidas distintas a las que usualmente estaban acostumbrados. Durante una de las conversaciones con una informante, se resalta la idea de que algunos de estos primeros estudiantes indígenas preparados por los

lingüistas y misioneros, se iban a estudiar conjuntamente con su recién creada familia, donde justamente la entrevistada tuvo la oportunidad de viajar junto a su segundo esposo, a Pucallpa donde aprendería a coser y a cocinar algunos platos comunes en la ciudad (Libreta de campo, 2020). Entonces comenzamos con el siguiente extracto:

(...) cuando fui a estudiar en Yarinacocha [Pucallpa]...si...me costó en un inicio adaptarme a los alimentos que allí habían...yo estaba acostumbrado a comer mi chilcano de pescado, patarashca...eso...sí...choque que tuve que recordar cuando fui a estudiar en la época de los lingüistas y curas. (Comunicación personal, tío Jonas, mayo del 2020)

Como hemos visto, es en esa migración por estudios, en esa movilidad, que tuvieron contacto con alimentos variados de otras regiones del país. Así, dentro de las movilidades por trabajo y/o educación, tuvo que ver la docencia de los primeros grupos de docentes bilingües egresados de Yarinacocha (Pucallpa) (Diario de campo, 2020). Después de su formación, empezaron a ejercer su carrera en diferentes lugares de la zona, sierra y selva de Cusco. Así lo expresa el comunero a continuación: “(...) fui a Montecarmelo a enseñar...” (Comunicación personal, Javier, marzo del 2020).

Teniendo en cuenta de que la migración está circunscrita en la búsqueda de una mejor calidad de vida, donde las deficiencias o carencias en el lugar de origen hacen que la gente se traslade temporal o definitivamente de su lugar de origen (Vivar, 2008), los jóvenes estudiantes de la comunidad representan esta migración en la búsqueda de mejores oportunidades de vida, trabajo y estudio en la actualidad. En este proceso, el sistema cultural es impactado por la migración de sus miembros a las ciudades, repercutiendo más que todo en el sentido de pertenencia, la identidad étnica frente a los lugares de destino (Vivar, 2008).

Los jóvenes estudiantes constantemente están redefiniendo sus identidades en torno a la comida y los alimentos. En palabras de un estudiante tenemos que: “(...) yo prefiero comer comidas, no comidas hechas aquí porque el sabor no es el mismo que en la ciudad...” (Estudiante, entrevista mayo, 2020). Los jóvenes estudiantes al regresar a la comunidad han adoptado la comensabilidad de la urbe, teniendo así que: “(...) cada vez que regreso, siempre prefiero comer lomo saltado, arroz con pato y eso lo puedo conseguir en los restaurantes de la comunidad, aunque el sabor no es el mismo que de la ciudad...” (Estudiante, entrevista mayo, 2020). Es así que retomando lo afirmado por Delgado y Delgado (2010), donde los gustemas se pueden aplicar para explicar las diferencias

generacionales en los gustos de parte de varios sectores de una población en específico. A decir “(...) El universo del gusto, y, por lo tanto, de los gustemas, está referido en esencia al tema de la identidad culinaria de las sociedades, y tras él se encuentra la dimensión de su significado profundo en relación con lo colectivo y lo individual...” (Delgado y Delgado, 2010: 128). Tenemos que el sabor también influye en la preferencia de los alimentos y los lugares de migración como la ciudad donde realizan sus estudios y acuden por trabajo. Finalmente, presento las conclusiones de este primer capítulo.

#### 4. Conclusiones

El tráfico de personas obligó a las familias restantes del grupo de estudio a adentrarse en las cabeceras altas de los ríos, escapando de las atrocidades cometidas en su contra. Este desplazamiento hacia las partes altas de los ríos les ofrecía una seguridad alimentaria para sus familias y el desarrollo de sus actividades básicas de sustento. Los comuneros matsigenka estaban caracterizados por los lazos de solidaridad y reciprocidad con sus pares estando en las cabeceras de los ríos. Esto obedecía a la diversidad de recursos alimenticios que les ofrecía el bosque.

Las salidas grupales en las expediciones de caza, pesca o recolección servían como medio para socializar y educar a los miembros más jóvenes del grupo familiar en las actividades cotidianas de las familias. Los niños y niñas aprendían a través de la observación y repetición, las habilidades y capacidades que los preparaban para su desempeño en su adultez. Mientras que para los niños el aprendizaje era más flexible, las niñas estaban colectiva y socialmente presionadas para aprender desde pequeñas las labores del hogar. A través de este proceso de socialización temprana, los niños y las niñas aprendían a través de la observación y repetición de las actividades de sus padres en el itinerario del día relacionado a la caza, chacra y pesca. Asimismo, se hacían pesca y caza de manera individual para poner en práctica estos conocimientos adquiridos.

Se practicaban actividades de pesca, caza, el cultivo de la chacra y la recolección. Las técnicas de pesca estaban orientadas al *pankonarentsi*, con el uso predominante de la flecha y el uso posterior de la escopeta. Los hombres fabricaban canastas llamadas *kántiri* para usos en la pesca con barbasco y transporte de los peces. Las mujeres fabricaban canastas de uso para el cultivo de la chacra. La caza era predominante masculina con unas dietas alimenticias que prescribían abstinencia sexual, el no consumo de alimentos ricos en azúcares y de sal. Asimismo, los perros eran parte de los medios para adquirir

alimentos para las familias matsigenka a través del consumo de un brebaje de *piripiri* preparado por el hombre. Existían también dietas restrictivas relacionadas con lo anteriormente mencionado en el párrafo anterior. Aún en la actualidad, algunas familias lo mantienen así.

La poliginia era una institución aceptada socialmente entre los matsigenkas, siendo los hombres los más beneficiados ya que podían contraer matrimonios con varias mujeres al mismo tiempo. Las características de estos matrimonios eran de carácter sororal, es decir, casarse con dos o varias hermanas a la vez. Además, las niñas que servían a las esposas podían convertirse en la siguiente esposa del hombre matsigenka. Los matrimonios eran de residencia matrilocal y la unidad doméstica era la familia extensa conformada por este tipo de matrimonio resultado de la poligamia.

Dentro del contexto del contacto con los misioneros dominicanos y los del ILV inicia el proceso de evangelización en el Bajo Urubamba, bajo la autorización del Obispo del Vicariato de Puerto Maldonado, logrando la conversión de los matsigenka al catolicismo. En este escenario, el contacto posterior que se hizo con los abuelos matsigenka a través de la “seducción” con las herramientas de metal y el acceso a una educación para los niños y niñas matsigenkas, ha cambiado su patrón de alimentación tradicional. En otras palabras, con este cambio respecto a los hábitos y dietas alimenticias debido al contacto a través del asentamiento en los caseríos construidos alrededor de una misión o del instituto lingüístico de verano, se tomó contacto por primera vez con los alimentos procesados. Se produjo un choque cultural alimentario donde intervinieron varios elementos gustativos, mágico-religiosos, económicos, sociales y culturales. Existía una relación entre la educación de los primeros docentes bilingües con la adaptación de los nuevos alimentos en su lugar de destino (Yarinacocha), al estar “acostumbrados” a comer la dieta tradicional consistente a base de pescado, carne de monte y cultivo de tubérculos en la chacra.

En este capítulo hablo también de una añoranza hacia un pasado caracterizado por la diversidad de recursos naturales relacionados con la alimentación. La mayoría de los comuneros abuelos maneja este tipo de discursos cuando hablan de su añoranza al pasado; según ellos, en el pasado todo era mejor por la diversidad de recursos alimenticios. La añoranza hacia los alimentos del pasado estaba relacionada con el placer en la búsqueda de los mismos, por la enorme disponibilidad que había en las cabeceras altas de los ríos donde habitaban las primeras familias matsigenkas. Por ello, los lugares de procedencia



eran símbolos de diversidad de recursos alimentarios mientras que los lugares de destino final de estas familias se caracterizan por una escasez de recursos alimentarios.

En relación a los jóvenes y los alimentos de “afuera” estamos presenciando la disociación de la identidad matsigenka al preferir comer lo de “afuera”, lo cual está relacionado además con el gusto adquirido en estos espacios urbanos. En lo que sigue, discuto sobre los hallazgos del segundo capítulo.

## Capítulo 2

### **Economía de mercado y cambios en las prácticas de subsistencia y valores de los comuneros matsigenka**

El objetivo central de este segundo capítulo es explicar la influencia que tuvo la inserción en una economía de mercado en las prácticas de sustento, los patrones de consumo de alimentos y los valores de los pobladores de la comunidad de estudio. Argumento que la comunidad nativa Nuevo Mundo está inmersa en una economía mercantil que cambia la valoración de los comuneros de sus actividades más tradicionales de agricultura, pesca, caza y recolección. Este cambio en la valorización de las actividades tradicionales se refleja en la práctica del robo de los alimentos de la chacra. El robo de los alimentos de la chacra es realizada por personas de otras comunidades casados (as) con comuneros de Nuevo Mundo. Este robo de alimentos incluye el hurto de cultivos como la papaya, variedades de cítricos (naranja, mandarina, etc.), platanos (bellaco, seda, etc.).

Los impactos de la inserción de la economía del mercado son ambiguos ya que por un lado, los comuneros se han vuelto dependientes del dinero y por el otro lado ha posibilitado la revitalización de redes de reciprocidad en la comunidad de estudio. Entonces tenemos que la dependencia del mercado ha desembocado a que el dinero sea el medio por el cual adquirir los alimentos. Es así que a continuación paso a explicar el contexto en el que esta economía de mercado ha ingresado en el Bajo Urubamba, y los mecanismos e instituciones que posibilitaron su inserción en la comunidad.

#### **1. Contexto inicial del ingreso de la economía de mercado en la comunidad entre los años 1970 y 2000**

El contexto en el que esta economía de mercado ha estado entrando a la zona, inicia con la presencia de las empresas petroleras y madereras entre los años 70 y 80 del siglo pasado. Primero con las empresas madereras datados de los 70 del siglo pasado, cuando varios grupos de jóvenes matsigenka que actualmente son los padres comuneros migraron para trabajar con los llamados patrones en el distrito de Sepahua. Luego entran las empresas petroleras a través de la Shell Corporation con las primeras actividades de exploración de lotes petroleros en el Bajo Urubamba. A continuación, hablo del trabajo de los comuneros en las madereras.

##### **1.1. Trabajo masculino en las empresas madereras entre los años 1970 y 1980**

El trabajo masculino en las empresas madereras es uno de los mecanismos a través del cual la economía de mercado ingresó en la comunidad, más que todo haciendo referencia a los trabajos que realizaban los hombres matsigenkas de la generación de los padres cuando eran jóvenes y estaban estudiando en secundaria y debían autosustentarse económicamente en sus estudios aparte de ayudar a contribuir a la manutención de sus padres. Estoy refiriéndome acá a los trabajos en las madereras alrededor del distrito de Sepahua y las que fueron iniciadas y autorizadas por los primeros jefes comunales.

Primero, empiezo hablando de las experiencias de los hombres comuneros que han trabajado en las madereras en el distrito de Sepahua. Estamos hablando de la juventud de los actuales padres comuneros. Muchos jóvenes matsigenka de la generación de los actuales padres comuneros fueron a trabajar para diversos patrones asentados en el distrito de Sepahua; entre los patrones más conocidos figuraban los señores Santillán, Don Benis, y Galán entre otros. Según mis entrevistas estos jóvenes matsigenkas, en esa época, se unieron a otros jóvenes de pueblos indígenas vecinos como los piros, los yaminahuas y los nahuas para adentrarse en las cabeceras del río Sepahua. Entre estos jóvenes matsigenkas se encontraba mi papá. Él participó durante su juventud en el trabajo de la madera. Refiere que lo hizo para costear sus estudios en el nivel secundario, además de poder contribuir a la economía de su familia en materia de útiles escolares, aseo personal y alimentación. Entonces en las palabras de mi padre, tenemos lo siguiente:

(...) bueno, partí de la comunidad Nueva Luz, porque allí estaba estudiando 3er año de secundaria. Como mis padres no tenían dinero, decidí ir junto a unos compañeros de clase a maderar en Sepahua. Trabajé con varios patrones, este...Santillan, Galán. Así, ...tuve que aprender a cocinar en las rotaciones que hacíamos en los campamentos ubicados en la cabecera de Sepahua. (Comunicación personal, papá Geremias, mayo del 2020).

En este caso, al trabajar en la extracción de madera, los entonces jóvenes matsigenka tuvieron que entrar a la cocina de los campamentos madereros. Es interesante ver allí cómo, en algún momento de sus vidas, los hombres matsigenka en su juventud también tuvieron contacto con el ámbito doméstico a través de poder preparar lo que comían sin depender de las mujeres, obligados por las necesidades del momento. Entonces, la cocina funciona como un lugar de socialización (Mintz, 1996; Contreras y Gracia, 2005; Fávila y Miranda, 2012) en el que los jóvenes matsigenka que habían trabajado en las empresas madereras en Sepahua pudieron mantener relaciones y conversaciones amistosas con sus demás compañeros de trabajo en ese entonces. En lo

que sigue menciona los pagos que recibían estos jóvenes por su trabajo en la extracción de madera.

Finalmente hablo del trabajo que los comuneros hombres realizaban en la mayoría de los casos por mandato de algún jefe comunal. Estos trabajos estaban destinados a tener madera para la construcción de locales para uso comunal. Así lo presentan a continuación:

J: yo estuve por un tiempo en madera

R: ¿trabajaste en madera?

J: es, este, ¿Cómo se llama? en el río Huitricaya.

R: ¿Quién te mandó a trabajar en madera?

J: fue el entonces presidente Ombikiri, el que nos hizo trabajar. (Javier, historia de vida marzo, 2020).

Entonces, durante el trabajo maderero, a veces sucedía que este grupo de hombres haya sido contratado por una autoridad local. En cambio, para fines de construcción de viviendas propias, los hombres llevaban a sus mujeres a las madereras, adentrándose bosque adentro para talar las maderas para la construcción de sus respectivas viviendas. Así lo referencia una comunera: “(...) Después cuando estaba aquí, fuimos también a madera con mi esposo y los entonces jóvenes Tito y demás compañeros, porque mi esposo debía construir nuestra casa...” (Adela, historia de vida, marzo del 2020). A continuación, sigo con la discusión del trabajo masculino en las empresas petroleras.

El impacto del trabajo en las maderas en la alimentación se refleja en el que al ganar dinero, los jóvenes varones matsigenka pudieron adquirir alimentos de origen industrial, además de poder autosustentarse para sus estudios y una parte apoyar a sus padres. Así lo refiere un comunero: “(...) con lo que ganaba, pues...me podía comprar atún, fideos,, otro lo destinaba para mis útiles escolares y otro también si podía para mis padres...” (Comunero, entrevista julio 2020). Además, este ingreso les hizo paulatinamente dependientes del dinero: “(...) al final, siempre cuando queríamos comprar algo, íbamos a trabajar y ganábamos dinero, que se puede, pues, el que puede...” (Comunero, entrevista julio 2020).

## **1.2. Trabajo masculino en las empresas petroleras entre los años 1980 y 2000**

De manera general, se puede decir que la contratación de mano de obra local fue uno de los mecanismos por los cuales las empresas petroleras entablaron relaciones con los matsigenka y así pudieron permanecer en el territorio de la comunidad. Por eso

presento los siguientes ejemplos desde la mirada femenina de la generación de los padres: “(...) Y bueno me encontré ya la empresa Shell que había contratado a los hombres para que hicieran la trocha por donde iban pasar el gas. Era la sísmica, mi esposo trabajó allí por dos meses.” (Adela, historia de vida, marzo del 2020).

Recurro al Plan de Desarrollo Concertado (PDC, 2018) del distrito de Megantoni al 2030 para presentar la secuencia en el tiempo de la aparición de las empresas petroleras y sus actividades en la comunidad. Presento un resumen a continuación:

*Ilustración 3: Evolución del Proyecto Camisea: Principales Acontecimientos*

Jul-81	• Se suscribió el Contrato de Operaciones Petrolíferas por los lotes 28 y 42 con la empresa SHELL.
1983-1987	• Como resultado de la perforación de 5 pozos exploratorios, la empresa SHELL descubre los yacimientos del gas de Camisea
Mar-88	• Se firma el Acuerdo de Bases para la explotación de Camisea entre SHELL y PETROPERÚ.
Ago-88	• Se da por concluida la negociación de un contrato con SHELL sin llegarse a un acuerdo.
Mar-94	• Se firma un Convenio para la Evaluación y Desarrollo de los yacimientos de Camisea entre SHELL y PERUPETRO.
May-95	• SHELL entrega el Estudio de Factibilidad y solicita a PERUPETRO el inicio de la negociación de un Contrato de Explotación de los yacimientos de Camisea.
May-96	• Se completó la negociación y se suscribió el Contrato de Explotación de los yacimientos de Camisea entre el Consorcio SHELL y PERUPETRO.
Jul-98	• El Consorcio SHELL-MOBIL comunica su decisión de no continuar con el Segundo Período del Contrato, por consiguiente el contrato queda resuelto.
May-99	• La Comisión de Promoción de la Inversión Privada (COPRI) acuerda llevar adelante un proceso de promoción para desarrollar el Proyecto Camisea mediante un esquema segmentado, que comprende módulos independientes de negocios.
May-99	• El 31 de Mayo, el Comité Especial del Proyecto Camisea (CECAM) convocó a Concurso Público Internacional para otorgar el Contrato de Licencia para la explotación de Camisea, y las Concesiones de Transporte de Líquido y Gas desde Camisea hasta la costa y de Distribución de Gas en Lima y Callao.
Dic-00	• Se suscriben los Contratos para el Desarrollo del Proyecto Camisea con los consorcios adjudicatarios de los Concursos llevados a cabo por el CECAM.
Ago-04	• Se inicia la operación comercial del Proyecto Camisea.

**Fuente:** OSINERMIG en PDC (2018).

La presencia de las empresas petroleras sigue un marco histórico que inicia con la autorización del ingreso de la Shell Corporation de parte del Estado peruano en el territorio amazónico del Bajo Urubamba. Esto abre una nueva historia para las poblaciones del Bajo Urubamba, quienes estaban en proceso de contacto a través de las instituciones externas religiosas como los misioneros dominicos del Vicariato Apostólico

de Puerto Maldonado y la presencia de miembros del ILV. Después, en los finales de la década de los 90 se retira la Shell Corporation quedando abiertas nuevas negociaciones con el Estado peruano de parte de otras empresas interesadas en este rubro. Luego, en 2004 y 2005, ingresa el consorcio Camisea encabezado por la empresa Pluspetrol y otros asociados quienes vienen realizando sus actividades hidrocarburíferas hasta la actualidad en el Bajo Urubamba.

Para citar un caso específico, tenemos a la empresa Repsol que ingresó en territorio de la comunidad a operar su lote petrolero. Como sabemos, esto formó parte de las nuevas negociaciones que se siguen entre el Estado peruano, a través de su representante legal y privado como la Comisión de Promoción de la Inversión Privada (COPRI), y el Consorcio Camisea sin haberse realizado consulta previa a los pueblos originarios que allí habitaban. Así, nos lo confirma un comunero anciano: “(...) después vino la empresa Repsol, y luego los demás, empezaron a trabajar río arriba [Malvinas...]” (Comunicación personal, comunero mayor, historia de vida marzo 2020). Es de entender que para esa fecha ni siquiera veía la luz la aprobación de la Ley de Consulta Previa a los pueblos originarios en las decisiones que implicaban diferentes actividades dentro del sector de energía y minas. Así lo expresa un comunero:

R: y, ¿Por qué se le permitió ingresar a la Repsol?

J: dijeron que se asentarían temporalmente. Y si, en el inicio se quedaron allí, tres, cuatro meses, dijeron nos quedaremos por ese tiempo. Entonces se hicieron pasar, fingieron estar poco tiempo en nuestro territorio. Y luego, después les trasladaron ahora, en donde está ahora la base Repsol. (Javier, historia de vida, marzo 2020).

Este caso nos muestra cómo el ingreso del consorcio Camisea fue posible por un acuerdo entre ambas partes, el Estado peruano y las empresas involucradas, sin tomar en cuenta la aprobación de las poblaciones locales que habitan la zona en cuestión. Es así que se ratifica de la siguiente manera: “(...) en el inicio lo aceptaron porque el terreno estaba alquilado, lo han alquilado. Tiempo después cuando llegó Pluspetrol y los demás...” (Javier, historia de vida, marzo 2020).

Entonces, la contratación de mano de obra local engloba a trabajos no calificados, como obreros, y calificados. El trabajo no calificado incluía a hombres comuneros quienes fueron a trabajar como mano de obra barata para abrir los caminos a través de trochas en la búsqueda de lotes petroleros de las primeras empresas hidrocarburíferas, en este caso de la empresa Shell. En ese sentido, se usó mano de obra matsigenka para las

trochas encadenadas a las operaciones de exploración y en la búsqueda de petróleo por la zona del Bajo Urubamba. El tiempo que los varones pasaban laborando en las empresas en los primeros inicios sobrepasaba los seis meses, con descansos de una o dos semanas. Además, en los inicios, la contrata de mano de obra local era precaria, en el sentido de que el salario no abastecía para las necesidades de las familias de los que estaban trabajando en la empresa. Así lo expresa una comunera:

A: (...) y luego descansaba quince días

R: ¿Cuánto le pagaban?

A: 80 soles

R: poco dinero

A: sí. Y cuando hicieron estas trochas, pues cuando estaban muy lejos, casi en la parte de los cerros,” (Adela, historia de vida, marzo del 2020)

En estos recuentos, se denota un pago monetario que no alcanzaba a cubrir las necesidades inmediatas de las familias. Este dato nos revela la precariedad en la que los hombres comuneros se encontraban en sus lugares temporales de trabajo en la empresa petrolera mencionada. Dentro de los trabajos calificados, está laborar como relacionistas comunitarios entre la comunidad y las empresas. Según mis entrevistas, a este respecto, otro grupo de comuneros matsigenkas cuenta con alguna educación superior y fueron contratados como relaciones comunitarias.

Por otro lado, Tubino y Zariquey (2007) refieren que los matsigenkas cuando entran en contacto con otras culturas, en este caso con la empresa, ocurre un cambio en sus prácticas culturales, sociales y económicas. Es decir que, con el contacto con otras culturas se fueron produciendo la resignificación de valores, prácticas y saberes de los matsigenka. Aplicado al tiempo de los padres, el ingreso de las petroleras permitió un aumento económico para la comunidad. Esto se relaciona en parte con lo que sustento en la presente investigación donde el dinero ha desplazado otras formas “tradicionales” económicas y sostenibles; se han acostumbrado al dinero y han habido cambios que han afectado la alimentación.

Al mismo tiempo, entre las ventajas económicas, están la remuneración que posteriormente se convirtió en el eje central por el cual se manejan las relaciones productivas y reproductivas de los comuneros. Por ello, lo pongo a continuación:



El análisis de resultados a la fecha muestra que la forma de vida de las personas ha cambiado, pues no solo se ha diversificado el mercado laboral local, sino que se ha introducido el dinero como medio de cambio de bienes y servicios que en muchas comunidades ha sustituido a las formas tradicionales de cooperación e intercambio como el trueque. El dinero se ha convertido de un momento a otro en una necesidad que los nativos se ven obligados a manejar, en el caso occidental el funcionamiento y evolución del dinero ha pasado por siglos de perfeccionamiento y teorías, mientras que para estas poblaciones en menos de un siglo se les ha impuesto la última forma de dinero, que es el papel. (PDC, 2018: 51-52).

Las ideas de progreso entre los hombres matsigenka temporalmente asalariados en las empresas engloban las aspiraciones y los emprendimientos identificados por ellos para mejorar su calidad de vida, potenciando su capital humano en materia de educación y el incremento del estatus social y económico de la persona que lo logra (Del Castillo, 2012). Esta misma autora refiere que estas lógicas tradicionales y comunitarias confluyen con las lógicas del mercado moderno capitalista tanto en el discurso como en la práctica de los hombres matsigenkas asalariados (Del Castillo, 2012). Estas ideas de progreso y desarrollo van de la mano con el tema de los trabajos temporales y precarios en las empresas del Consorcio Camisea.

Recordemos que en los últimos cuarenta años los pueblos de la Amazonía peruana han sufrido grandes cambios debido al crecimiento de la población por la migración, así como la expansión de actividades productivas como la agricultura de monocultivo, la ganadería, la tala de madera, la explotación de gas, etc. (Araujo, 2018). Traigo a colación esto porque allí justamente la autora habla de los cambios que están ocurriendo en la mayoría de los pueblos amazónicos peruanos (Araujo, 2018). Más específicamente, al hablar de su lugar de estudio, la comunidad de Camisea pasa a describir perfectamente los cambios acelerados que viven actualmente o han estado viviendo dicha comunidad mencionada (Araujo, 2018). Justamente la comunidad de Nuevo Mundo es una de las comunidades representativas de los cambios acelerados que viven sus pobladores. Estos cambios acelerados se expresan en los “(...) vínculos familiares, las nuevas alianzas, la transformación de las costumbres suscitada por los nuevos escenarios en los que se vive a nivel comunitario...” (Araujo, 2018: 15).

Dentro de este escenario se van construyendo relaciones entre los trabajadores temporales y la empresa a través de la venta de mano de obra barata a la empresa temporal. Las ideas de vida de los hombres matsigenka asalariados temporales en las empresas están



en consonancia con una búsqueda de complementariedad y confluencia entre las lógicas tradicionales de su mundo con el mundo capitalista (Del Castillo, 2012). Es así que hasta la actualidad las empresas petroleras siguen contratando mano de obra no calificada para limpiar el perímetro de los campamentos base, aunque en menor medida, y de acuerdo a las rotaciones que estas mismas imponen. Así lo expresa la comunera siguiente:

R: (...) tu esposo que hace?

Y: trabaja en la empresa [Repsol]. Como la empresa contrata obreros para limpieza del perímetro del campamento, entonces mi esposo, es uno de ellos. (Comunera Joven Madre, entrevista marzo, 2020)

En el caso de esta comunera, el esposo trabaja como mano de obra no calificada en la empresa (Repsol). En la actualidad, el consorcio Camisea realiza las contrataciones periódicas de mano de obra no calificadas en diferentes comunidades del distrito, pero es menor que en los primeros años. Estos trabajos posibilitan ganar más dinero, este que ha trastocado la vida comunitaria de la gente de Nuevo Mundo. A continuación, discuto sobre los cambios en las actividades tradicionales de subsistencia.

## **2. Cambios en las actividades tradicionales de subsistencia**

Señalo que las actividades de subsistencia a las que hago referencia en este capítulo son la pesca, la caza y el cultivo de las chacras, también en menor medida la recolección, comparando el contexto actual con la situación pasada. La economía de todos los pueblos amazónicos en general gira en torno a las actividades de producción, extracción y otras fases de lo que considero la cadena alimentaria, o parte del sistema global de producción alimentaria. La economía entre los matsigenkas giraba en torno a las actividades de extracción y producción dentro de la unidad doméstica y organización social comunitario (Baer, 1994). Rescato esa idea de que, entre los matsigenka, las actividades de extracción y producción formaban parte de la economía y una manera de ver el mundo.

Existen claramente sutiles diferencias en estas actividades complementarias referidas al tiempo, es decir, en como hombres y mujeres ocupan su tiempo en hacer estas actividades complementarias (Zent *et al.*, 2016). Si bien es cierto que tanto las actividades del ámbito doméstico como el cuidado de los hijos y la preparación de los alimentos recaen en la mujer, siendo la pesca una actividad sin distinción de género, con la situación en la que los hombres empiezan a ganar dinero, ya no dedican mucho tiempo a estas

actividades. En ese sentido, vemos que los roles de género han ido cambiando y otros mantenidos conforme los comuneros entraron en las relaciones monetarias.

Los cambios en estas actividades de subsistencia tradicionales se manifiestan con la entrada de modos mercantiles en las transacciones sociales realizadas por los comuneros, de tal modo que estas actividades de caza, pesca, hasta la chacra, están siendo practicadas en menor medida. Ahora, en Nuevo Mundo, los matsigenka prefieren dedicarse a actividades comerciales como las bodegas, los restaurantes, los hoteles, o vender productos de la chacra. Por ello, también vuelvo a retomar al trabajo masculino en las empresas, ya que este trabajo implicó el abandono temporal de los hombres de sus respectivas familias lo que ocasionó que poco a poco la mujer fuera entrando de esta manera al ámbito masculino. Uno de los ejemplos más notorios es el de hacerse cargo de las actividades de la chacra que antes realizaba el esposo. Del Castillo (2012) refiere que, al ir los hombres a esos trabajos precarios en la empresa, la mujer prácticamente quedaba a cargo de la manutención alimentaria del hogar, de ella misma y de la familia. Por ende, la mujer aparte de ocuparse de la manutención alimentaria de su hogar, debía además ocuparse de las actividades en las que antes eran netamente masculinas. En palabras de Heredia (2018: 115):

En el caso de actividades no remuneradas como la pesca o el cuidado de la chacra, estas son realizadas por todos, independientemente de su género. Pero, al ser los hombres quienes suelen encargarse de ejercer trabajos remunerados, son las mujeres quienes suelen estar más relacionadas con estas actividades.

Y así fue cómo los costos y la “modernidad” habían empezado a incursionar en la realidad estudiada. A continuación, discuto sobre la nueva relación con la chacra que manejan los comuneros dentro de la comunidad de estudio.

## **2.1. La nueva relación con la chacra**

En esta sección, hablo en general de las diversas actividades en relación con la chacra, es decir, de las actividades que son netamente actividades que impactan de manera directa a la alimentación. En esta sección, también describo los cultivos que actualmente se realizan en la chacra y su relación con la seguridad alimentaria de las familias. Para poder discutir sobre esta nueva relación con la chacra, es necesario que me remita primero a los conocimientos agrícolas de los diversos cultivos que se sembraban en la chacra en el pasado para ilustrar como se han ido “perdiendo” estos conocimientos conforme iban

apareciendo nuevas generaciones como son los hijos y nietos. A continuación, refiero sobre los cultivos de la chacra.

### **2.1.1. Cultivos de la chacra**

Como se ha explicado en el anterior capítulo, con la movilidad hacia los caseríos se empieza una serie de cambios, unos de estos cambios ha desembocado en la ruptura de la transmisión oral de los conocimientos sobre semillas y cultivos de chacra; al igual de lo que mencionan Zent *et al.* (2016) en el caso del aprendizaje entre los Joti, los matsigenka transmitían su conocimiento de manera oral y a través de la observación y repetición de los diversos cultivos de la chacra. Esto incluye el aprendizaje por observación y repetición de otros miembros experimentados del grupo, es decir, los pequeños hasta los adolescentes tienen un proceso de aprendizaje de observación y repetición de las actividades que realizan sus padres en el día a día

La cosmovisión matsigenka apunta a lo mismo a través de cuentos, narraciones sobre los orígenes mitológicos de los diversos cultivos de la chacra y los *poshiniripage* de los que se alimentaban los matsigenkas en el pasado. De manera similar, en la cosmovisión asháninka, el origen de la mayoría de los alimentos sean de origen animal o vegetal remonta a tiempos mitológicos, donde el sol fue el creador de todos los animales que habitan en el ecosistema terrestre y la luna fue la progenitora de todos los cultivos que hoy existen a través del enterramiento de su *cushma* (Casanto y Soria, 2009).

La cosmovisión matsigenka es importante en la medida en que dan una explicación cosmológica (Soria, 2013) de las actividades básicas de subsistencia dentro de la cultura matsigenka. Estas actividades básicas de subsistencia están fundamentadas en una repartición complementaria entre hombres y mujeres de estas mismas actividades (Baer, 1994). La mayoría de estas actividades básicas de subsistencia entre los matsigenka tiene una predominancia masculina en ellas (Rojas, 1998). En ese sentido se explican en parte las preferencias alimentarias de los ancianos matsigenkas que obedecen a las creencias de los mismos. Estas creencias giraban alrededor de los espíritus del bosque, guardianes de los alimentos que consumían, donde existía y predominaba una forma de mantener una relación equilibrada con su medio. Vuelve una vez más esta idea de un equilibrio con el medio ambiente y de la sostenibilidad en la Amazonía; las actividades de las poblaciones indígenas están íntimamente relacionadas con su conocimiento ecológico de su medio, usando de manera ecuánime y sostenible sus recursos. Es así que:

“(…) Por el desarrollo de los pueblos de la selva en actividades íntimamente ligadas a ella, tienen un conocimiento acumulado sobre productos, usos, cualidades, y tecnología de transformación…” (Arias *et al.*, 2018: 113).

Según Rojas (1998), la división sexual de las actividades cotidianas era por género y había complementariedad entre ambos géneros. Esta idea es retomada por Van der Hammen (1992) y Palacio *et al.* (2008) quienes afirman que había una división según el género en las actividades de la chacra, donde hombres y mujeres tienen sus espacios de producción y reproducción, a la vez que había actividades que realizaban de manera complementaria. El establecimiento de la chagra es un ejemplo de la división de responsabilidades según el género: normalmente los hombres se encargan de tumbar el monte, la pareja quema los rastrojos, y la mujer queda al cuidado de la chagra y la cosecha (Palacio *et al.* 2008). Desde de la antropología ecológica, Johnson (1983) citado en Izquierdo y Shepard (2003), nos habla de una agricultura estacional y la asignación del tiempo dedicado a la horticultura. De esta manera, retomo al listado elaborado por Baer (1994) sobre las actividades de la chacra según el género.

### **División sexual de las actividades de la chacra de los matsigenka en el pasado**

<b>Hombres</b>	<b>Mujeres</b>
talado del monte para la chacra, deshierbe, siembra y cosecha (yuca, maíz, bananas, coca, tabaco, ayahuasca, datura, caña brava, agave)	recolección de leña, transporte de plantas cultivadas, siembra y cosecha (yuca, yams, taro, batata, pimiento, “dale dale”, calabaza, algodón, lágrimas de Job, plantas medicinales)

**Fuente:** Baer (1994, pág. 28).

Habían así actividades dentro de la chacra que eran netamente masculinas, como las del roce y quema (hacer una chacra) y los sembrados de plantales de yuca y plátano, además del sembrado de plantas alucinógenas o que servían para pescar como el barbasco. Sin embargo, al ser actividades complementarias, también los hombres ayudaban a sus mujeres en la siembra de las variedades de cultivos comestibles de la chacra que acompañaba la yuca, plátano, caña de azúcar, daledale, maíz, uncucha, sachapapa, shirina, etc. En lo que sigue refiero sobre las actividades cotidianas de los comuneros en la actualidad.

Dentro de las actividades cotidianas de los comuneros matsigenka, se tiene una descripción de cómo se reparten las tareas cotidianas en la actualidad. A continuación, tenemos un fragmento donde un anterior jefe comunal expresa su disposición en hacer tareas compartidas con su esposa en la casa y en la chacra:

(...) yo apporto yo trabajo en traer leña. También lavo, ... Y me gusta, cuando tengo tiempo a veces yo también estoy apoyando allá en las tareas compartidas y me gusta realmente trabajar así. Pero mayormente es mi esposa es la que hace la mayoría de las cosas. A veces yo estoy en la chacra, como te digo yo todo colaboro a mi esposa para que, para traer leña, traer yuca. Y ayudo en la casa lo que tenemos apoyar. Entonces realmente compartimos, ¿no? no es que mi esposa trabaja sola, yo estoy acostumbrado. Lo que pasa es que tradicionalmente son las mujeres las que trabajan y los hombres no. (Comunicación personal, anterior jefe comunal, enero del 2020).

En mis observaciones en campo, en actividades como el recojo de leña que antes solamente era responsabilidad de la mujer, algunos comuneros hombres empiezan a contribuir, ya que como se ha observado en campo, el recojo de leña en la actualidad lo realizan casi la mayoría de los miembros de una familia, incluyendo a los hombres de la familia. Si antes se recogía leña a través de canastos que vinculaba a la mujer con esta actividad, ahora los hombres contribuyen recogiendo leña a través de motocarros y carretillas.

La mujer asháninka es la que controla la transformación de los recursos naturales para la alimentación de su familia, teniendo así su propio saber sobre estos cultivos de la chacra. Rojas (1994) elaboró un cuadro de cultígenos alimenticios asháninka, donde describe los diferentes cultivos entre los cuales se encuentran la yuca, el ají, el arroz, el plátano, la caña de azúcar, el daledale, el yacón, el pallar, etc. Rojas (1994) menciona que los hombres solo plantaban plátano y yuca, mientras que el transporte y la cosecha de estos cultivos estaban a cargo únicamente de las mujeres. Entre las frutas de la chacra, tenemos la papaya, la palta, la uvilla, y la naranja entre otras.

Entonces, se denota más una diferenciación según el género en las actividades del deshierbe, la siembra y la cosecha de los siguientes cultivos: yuca, plátano, maíz, coca, tabaco, ayahuasca, etc. Según Johnson (1983), citado en Izquierdo y Shepard (2003), son los hombres quienes trabajan más en la producción de alimentos, ya que ellos siembran la yuca y el maíz y las mujeres solo plantan diversas variedades de plantas. Entonces en ese sentido, es muy interesante ya que los cultivos de la yuca y el maíz era destinados

para los hombres, estos cultivos son sembrados en un solo cultivo al mismo tiempo y de acuerdo con la cantidad que los comuneros quisieran.

Por eso decía entre los matsigenka, ambos, hombres y mujeres se encargaban de sus respectivos tareas o roles sin interferir o complementando al trabajo del esposo o de la esposa. Los hombres matsigenka usaban su fuerza y energía para producir estos alimentos y las mujeres lo hacían con las variedades que plantaban, contribuyendo así a una dieta diversificada en sus hogares. Pero ahora esto ha cambiado, ya que la mujer matsigenka en la actualidad hace lo que antes solamente podía hacer los hombres matsigenka. Es decir, después del ingreso de las empresas eso se rompió; ya no había equidad en los trabajos en la chacra entre hombres y mujeres matsigenka porque los primeros se fueron a trabajar en las empresas como obreros con una duración que oscilaba entre meses o semanas, dejando a la mujer matsigenka como la responsable de la alimentación del hogar (Araujo, 2018).

Por poner un caso ejemplar, el cultivo del plátano requiere suelos ricos en potasio. Los suelos amazónicos no son así. Según Denevan (1980), los suelos amazónicos, específicamente las zonas interfluviales presentan terrenos infértiles y las zonas de las varzeas contienen suelos fértiles apropiado para realizar la horticultura. Además, un plantal de plátano tarda entre un año y medio para crecer y dar su racimo o gajo, mientras que por otro lado la yuca en el mismo suelo se puede plantar hasta cuatro plantas de esa especie (Cavalcante *et al.*, 2012). Además de no requerir nutrientes en su cultivo, la yuca crece entre tres a nueve meses, de los cuales estará lista para su cosecha dando resultados sorprendentes entre cinco a diez kilos en tubérculos.

Entonces, eso se hacía antes pero ahora ha cambiado. Observé el caso de una familia en la comunidad para la cual los hijos solos, sin ayuda, eran quienes hacían la chacra. También observé, en otros casos, son solo las mujeres con sus hijos porque el esposo está trabajando o no puede por estar enfermo. En todo caso, pongo el extracto de la cita textual respectiva:

El talado y el tendido de la chacra es llevado a cabo por los hombres adultos de un grupo de residencia matrilocal, que a veces son ayudados por otros parientes. La roza se hace por lo general al comienzo de la estación seca (mayo) y dura aproximadamente un mes. La extensión de las chacras oscila aproximadamente entre 1/4 y un 3/4 de hectárea. En la segunda mitad de agosto, al final de la estación seca, se quema una

parte de los árboles talados; con el resto se hace carbón para las cocinas.  
(Baer, 1994: 31)

Esto me da pie para afirmar que eso ha cambiado un poco en el sentido de que ahora ya no todos los miembros masculinos de la residencia matrilocal ayudan a hacer la chacra. Las actividades en las que las mujeres matsigenka participaban correspondían el transporte de plantas cultivadas, la siembra y la cosecha de cultivos como la yuca, el daledale, diferentes especies de calabazas, el algodón y plantas medicinales. Los cultivos que siembran las mujeres incluyen una variedad de cultivos sembrados al mismo tiempo, en compañía de sus hijos y nietos. Es así que traigo a la escena lo dicho por mi abuela paterna sobre la descripción de otros cultivos domésticos que se plantaban en las chacras en el pasado:

(...) Además de sembrar estos en la chacra también está el poroto, “poi”, etc...Por otro lado, sembrábamos el maní, así como las habas.  
(Comunicación personal, abuela Elvira, enero del 2020).

Es la constatación de los cultivos comestibles de la chacra que las mujeres sembraban en sus chacras en la antigüedad. En ese sentido, hago referencia al cuadro elaborado por Baer (1994) sobre los vegetales cultivados por los matsigenka en el pasado, donde los cultivos que eran netamente de hombres correspondían a *sékatsi*<sup>10</sup> (*Manihot esculenta*), *shinki*<sup>11</sup> (*Zea mays*), *inki*<sup>12</sup> (*Arachis hypogaea*), *maroro*<sup>13</sup> (*Phaseolus vulgaris*) y las diversidades del *payanti*<sup>14</sup> (*Musa paradisiaca*), seda (*Musa sp.*), *posuro*<sup>15</sup> (*Musa sp.*). Los cultivos que sembraban las mujeres matsigenka en el pasado eran *mágon*<sup>16</sup> (*Dioscorea trifida*), *tsánaro*<sup>17</sup> (*Colocasia esculenta*), *shonaki*<sup>18</sup> (*Calathea allouia*), *koricha*<sup>19</sup> (*Pomoea batatas*), *shirina*<sup>20</sup> (*Maranta arundinacea*), *tsitsita*<sup>21</sup> (*Phaseolus lunatus*), *poe*<sup>22</sup> (*Pachyrhizus erosus*).

---

<sup>10</sup> La yuca ha sido siempre uno de los cultivos de la chacra en el pasado y lo sigue siendo ahora.

<sup>11</sup> Es el cultivo de maíz.

<sup>12</sup> Es el cultivo del maní.

<sup>13</sup> Era el cultivo del poroto en las chacras antiguas.

<sup>14</sup> Es el plátano bellaco.

<sup>15</sup> El cultivo del moquicho.

<sup>16</sup> Este cultivo de la chacra se la llama también sachapapa.

<sup>17</sup> Este cultivo es llamado también pituca.

<sup>18</sup> Llamado daledale.

<sup>19</sup> Se le conoce como camote, batatas.

<sup>20</sup> Era conocido como arrurruz.

<sup>21</sup> Conocido también como ahuas o del grupo de los pallares.

<sup>22</sup> Es parecido al jicama y al yacón.

Entonces, entre los diversos cultivos de la chacra en el pasado figuraban, en las palabras de una comunera, lo siguiente: “(...) en la chacra plantábamos yuca, plátano, piña, shonaki, magona, makato, maíz, poi, papaya...” (Comunicación personal, comunera, julio del 2020). Vemos que la comunera pudo mantener el conocimiento local y ecológico sobre este tipo de cultivos de la chacra que abundaban en las chacras en la antigüedad. Es así que pongo a continuación: “(...) en la chacra, las que sembraban, una de ellas, mi madre sembraba sachapapas, daledale, “shirina”, también el camote, “makato”, ...” (Abuela Elvira, entrevista enero, 2020). En ambos casos, se siguió la transmisión generacional de las abuelas a las madres, manteniendo vivo el conocimiento ancestral sobre estos cultivos.

En esa línea secuencial, Araujo (2018) refiere sobre los principales cultivos domésticos de la chacra de los comuneros matsigenka en la actualidad. Así, entre estos cultivos domésticos actuales se encuentran la yuca, la sachapapa, la pituca, el maní, el maíz, el camote y el plátano. Johnson (1983) citado en Shepard e Izquierdo (2003) dicen que estos cultivos domésticos son sembrados junto a otros cultivos diferentes, en donde se encuentran las plantas medicinales y los árboles frutales, los cuales cuando la chacra se convierte en purinas, sirven para reforestar y revitalizar la zona cultivada y abandonada.

Teniendo en cuenta que entre las actividades cotidianas de la chacra claramente había una división sexual del trabajo, mi abuela explicaba un poco sobre las condiciones ideales para realizar las actividades relacionadas con la chacra como el cargado de yuca que requiere un esfuerzo físico tremendo para el cuerpo. Además, hacía referencia sobre el proceso de traer la yuca a la casa, es decir, el transporte de la yuca por las mujeres gracias a la canasta especial para la yuca. En este caso, estamos ante una situación de dominio femenino de estas actividades. En este caso, la mujer encargada puede pedir ayuda a sus hijos e hijas, o simplemente hacerlo sola.

(...) las mujeres se alimentaban bien y tenían buen cuerpo en curvas, para tener fuerza en las cosas domésticas que hacían como cargar en grandes cantidades, mayores pesos como la yuca. La canasta de la yuca, desde la chacra a la casa, es trabajoso, desde un inicio desde que la mujer va a la chacra eso ya implica un trabajo de fuerza y resistencia porque la mujer tiene que limpiar alrededor de la planta de la yuca, si no está limpiada la chacra, y después cortar las ramas de la planta, botar esas ramas y palos al borde de la chacra para que no se amontone en medio de la chacra, luego también cavar para sacar la yuca, todo este



proceso es agotador si uno no está acostumbrado. (Comunicación personal, abuela Elvira, enero del 2020).

Según mis observaciones, este proceso de limpieza es trabajoso; hay que poner orden al momento de cortar las ramas de la yuca, limpiar alrededor para amontonar la yuca, etc. En lo que sigue, refiero sobre las plantas silvestres.

### **2.1.2. Cambio en el uso de herramientas de metal en la chacra**

Meggers (1993) refieren que antes de 1492 no hubo evidencia arqueológica de que existiera una agricultura itinerante, ya que antes de esa fecha no había presencia del uso de hachas de metal. Las hachas de piedra no permitían abrir más terrenos que las de metal, apoyándose más bien en una agricultura sedentaria (Meggers, 1993). Esto dificultaba que se tumbaran más árboles y pueda descansar la tierra. Entonces la agricultura itinerante solo pudo ser posible gracias a la aparición reciente de hachas de metal (Peña *et al.*, 2009). De ahí que estos autores refirieron sobre lo siguiente: “(...) con la aparición de las hachas después del año 1.492, que llevó a la simplificación de la agricultura a partir de la posibilidad de tumbar más bosque”. (Peña *et al.*, 2009: 93). Antes, no pudo existir este sistema de roce y quema del ciclo rotativo de las chacras por la ausencia de las hachas de metal que facilitaban la actividad posteriormente.

Mi abuela en la siguiente cita hace referencia a los intercambios internos de estas herramientas de metal entre familiares en el pasado:

(...) el hacha era circulado entre los miembros de una familia, se prestaban el hacha los unos de los otros... es decir, cuando una persona, sea este un hermano o un tío, necesitaba el hacha para talar algo, la persona que lo tenía le prestaba a la otra persona que lo necesitaba, y así sucesivamente, en actividades como talar árboles para hacer la chacra o talar chonta, el huicungo, pijuayo, etc. (Comunicación personal, abuela Elvira, enero del 2020)

Menciono este punto porque son actividades que inciden indirectamente en la alimentación; al talar árboles para hacer la chacra y otros tipos de palmeras, se recogía el suri extraído del tronco de los árboles cortados. Según mi observación durante mi estadía en la comunidad, esta actividad aún se realiza porque he observado que entre familiares ocurren este tipo de préstamos temporales.

Según mis observaciones, actualmente, algunos comuneros que no cuentan con motosierra realizan préstamos temporales del hacha para el roce y quema de una nueva chacra. Otro uso que aún se le da al hacha es la tala de la palmera de huicungo y pijuayo.

Estas palmeras son dónde se instalan las larvas de suri. Según mis observaciones, la tala de este tipo de palmeras era realizada por los hombres; en la actualidad, las mujeres también lo hacen.

Por ello, es necesario aclarar de que sin bien aún se usan las hachas de manera ocasional en la apertura de una nueva chacra, actualmente se está usando la motosierra como herramienta más versátil por su rapidez en derribar los árboles grandes. La motosierra actualmente es usada para talar árboles en la apertura de una nueva chacra por ser más eficiente que el hacha de metal. Usar la motosierra significa abrir una nueva chacra en poco tiempo, lo que les ahorra tiempo a la familia y esta pueda dedicarse a otras actividades.

De ahí que enfatizo de que hubo un cambio en el uso de las herramientas de metal en relación con la chacra. Hay variedades de uso de estas herramientas, por ejemplo en la limpieza o el deshierbe de la chacra. Antes, cuando se intercambiaban en el boom del caucho las herramientas de metal, se usaban machetes y hachas en la apertura de una chacra o su mantenimiento. Especificando, tenemos que el hacha era utilizado para abrir una nueva chacra. Para cuestiones de limpieza de una chacra se usaba el machete. Entonces, en la época de los abuelos, generalmente se usaban el machete y el hacha para estos fines mencionados anteriormente. Ahora en la comunidad ya es de uso frecuente la *shintava*<sup>23</sup>. Entonces estamos ante un cambio en el uso de las herramientas en referencia a las actividades básicas de subsistencia. De ahí que mi tía materna reconozca que: “(...) antes de que mi esposo limpiara la chacra con shintava, los cortó a todos. ¡Se desperdició mucho! Se desperdició mucho cuando mi esposo usó shintava para limpiar la chacra con shintava...” (Comunicación personal, Luzmari, enero de 2020).

La *shintava* sirve para limpiar la chacra, sin usar el machete, y requiere menos tiempo con la condición de tener gasolina para su uso. Además, como sabemos, el combustible es caro dentro de la comunidad. Entonces estamos hablando del nivel socioeconómico que tiene cada familia para solventar estos gastos. En todo caso, actualmente la shintava sirve para limpiar de manera rápida una chacra, es decir, la shintava permite la limpieza de la chacra en poco tiempo. Este tiempo equivale a unos 2 a 5 días, dependiendo del tamaño de la chacra.

---

<sup>23</sup>La *shintava* es una herramienta que es utilizada hoy en día para limpiar una chacra dentro de la comunidad de estudio.

En lo que sigue presento la cuestión de la desaparición de algunos cultivos y su relación con el destrozo que ciertos animales silvestres hacen en las chacras.

### **2.1.3. Desaparición de algunos cultivos de la chacra**

En esta subsección hago referencia a las diversas razones de la pérdida o desaparición de algunos cultivos de la chacra en la actualidad y su relación con la ruptura en la transmisión de conocimientos sobre ellos, así como el destrozo de estos alimentos por parte de los animales silvestres.

Los cambios en la producción de alimentos han conducido a la aculturación de los pueblos, lo que a su vez ha conducido a que se den una pérdida de las especies y semillas cultivables y su posterior sustitución por los productos de afuera generalmente comprados.

La asistencia a la Escuela produjo una ruptura de la transmisión de conocimientos ya que las horas de estudio en el internado y en la escuela coincidían con el horario de las actividades de la chacra. Por ende, se ha perdido el aprendizaje oral en estos espacios donde la gente amazónica transmite de forma oral estos conocimientos a sus generaciones más jóvenes. De esta manera, Peña *et al.* señalan lo siguiente:

La educación ha contribuido a desligar la reproducción del conocimiento tradicional con las actividades que garantizan la seguridad alimentaria. Lo anterior se explicaría, dado que los esfuerzos en la formación de niños y jóvenes indígenas en escuelas e internados comparten los mismos horarios dedicados a las labores de la chacra, por lo que se han perdido los espacios y momentos de transmisión oral del conocimiento tradicional entre padres, abuelos e hijos, lo cual repercute en la sostenibilidad y permanencia de sus sistemas productivos. (Peña *et al.*, 2009: 140-141).

Es así como los espacios y los momentos donde la familia compartía esos conocimientos a través de las actividades de la chacra se han perdido para las nuevas generaciones. Habría que generar alternativas que por un lado permitan la transmisión oral de conocimientos y por otro lado hagan que los niños adquieran las herramientas de aprendizaje necesarias para responder y desenvolverse en la sociedad peruana (Peña *et al.*, 2009).

Los hijos ya no pasan la mayor parte de su tiempo en la chacra porque están estudiando. Entonces, si bien es cierto de que existe un interés del Estado en ayudar a estas poblaciones, lo que en fondo hacen realmente es incapacitar a estas poblaciones a

producir sus propios alimentos ya que con la educación y la Escuela se pierde el acompañamiento y el aprendizaje en la chacra. Es decir:

(...) en sistemas con modelos de vida diferentes a los occidentales, genera una pérdida de conocimientos importantes que luego se ven reflejados en una incapacidad para instalar y manejar chagras diversas, producir suficiente alimento y mantener una autosuficiencia alimentaria... (Peña *et al.*, 2009: 109).

Entre los estudios de caso que refieren sobre el panorama de la seguridad alimentaria en poblaciones indígenas, Peña *et al.* (2009) refieren sobre las comunidades indígenas colombianas. A través del primer encuentro de autoridades indígenas del Amazonas-Chorrea en el 2004 se abordó la problemática alimentaria que giraba en torno a la pérdida de especies cultivables, la disminución de pesca y “(...) de especies de recolección del bosque usadas en la elaboración de artesanías y el poco conocimiento de procesos de transformación y preservación de los productos locales, en especial de los frutos...” (Peña *et al.*, 2009: 27). Estamos hablando de que se ha perdido la conexión en términos de conocimientos locales sobre las especies usadas en la elaboración de artesanías y la pérdida de conocimientos sobre los antiguos procesos de transformación y preservación de los alimentos locales. Es esa ruptura de conocimiento en términos de ámbitos generacionales de abuelos/padres a hijos/nietos. Según mis entrevistas, ya no se transmite el conocimiento de las diferentes variedades de cultivos de la chacra; actualmente pocos conocen estos cultivos antiguos, solo lo saben los comuneros ancianos.

Es así como pongo el caso de un cultivo que se dejó de plantar por su desconocimiento sobre este en la actualidad. Así lo refiere una de mis abuelas de esta manera utilizando el ejemplo del *meshiguiani*: “Por ejemplo, este último lo estuve buscando, pero no lo encontré, ya no lo plantan, ahora ya no lo puedo encontrar, no lo puedes encontrar en ningún lado”. (Comunicación personal, abuela Elvira, enero del 2020). El *meshiguiani* era un tubérculo parecido a la papa uncucho llamada makato. Este se sancochaba y su consumo así cocinado procuraba bastante placer al paladar de los comensales matsigenka: “(...) Cuando lo cocinamos, lo sancochamos es rico comerlo, tiene un buen sabor, es sabroso...” (Comunicación personal, abuela Elvira, enero del 2020). Entonces, como lo afirmó mi abuela, se van perdiendo estos cultivos. Las razones son las que ya mencioné líneas arriba, es decir la asistencia a la escuela y el desinterés de los jóvenes entre otros.

Sobre los cultivos alimenticios de la chacra, una anciana comunera nos detalla lo que plantaba en la chacra de su madre en la época de su infancia. Estos cultivos poco a poco se han ido perdiendo. Ella lo explica por el hecho de que las abuelitas no transmiten este conocimiento a sus hijas o nietas, en parte por el desinterés que las jóvenes muestran en cuestiones de cultivos de la chacra. Por eso ahora ya no plantan estos. Esta información la corroboro también con lo afirmado por Arias *et al.* (2018) quienes refieren que la Escuela tuvo un papel importante en la influencia de los cambios en la ruptura generacional de transmisión oral de conocimientos sobre cultivos de chacra ya que la mayoría de las horas mañaneras que eran las horas donde se realizaban la mayoría de las actividades de la chacra, además de la caza o pesca, ahora los niños y jóvenes las pasan estudiando para su formación académica e intelectual y así tener mejores oportunidades y una calidad de vida. Concuero en que se ha dejado de lado estos conocimientos ecológicos porque los comuneros se han visto inmersos en la economía de mercado que prioriza lo económico y lo material sin respetar al medio que proporcionan justamente esos recursos alimenticios y naturales para poder desarrollarnos como población humana.

En la actualidad, muchos cultivos ya no se plantan porque como hemos dicho en párrafos anteriores se ha producido una ruptura en la transmisión de conocimientos de abuelos/padres a hijos/nietos. El conocimiento sobre los tipos de semillas a plantar y cómo hacerlo prácticamente se ha perdido en la generación de los hijos y nietos. Es así que: “(...) Como dije quise comerlo de nuevo, pero buscándolo, no lo encontré...” (Comunicación personal, abuela Elvira, enero del 2020). A manera de explicarme cómo reconocer esta planta que ya no se encuentra en las chacras, mi abuela me explicó lo siguiente: “(...) Para que reconozcas al “*meshiguiani*”, se parece un poco “*makato*”, pero con un poco de diferencia tiene las hojas delgadas...” (Comunicación personal, abuela Elvira, enero del 2020).

En esa misma línea argumentativa, Peña *et al.*, (2009) afirman que el fenómeno de la pérdida de diversas variedades de plantas comestibles no puede estar atribuido a la pérdida de la fertilidad de los suelos, ya que la mayoría de estas plantas fueron domesticadas por las comunidades indígenas hacen muchos años y además de que estas plantas son endémicas de la zona, lo que equivale a afirmar que no dependen de la fertilidad de los suelos para crecer (Denevan, 1980). También recordemos que antes del contacto con las sociedades europeas, las poblaciones precolombinas amazónicas, la fertilidad de los suelos estaban repartidos en las varzeas (Denevan, 1980).

En realidad, la pérdida de variedades de plantas comestibles se debe más bien a la falta de conocimientos para cultivarlas y plantarlas ya que los comuneros no las reconocen. Eso es lo que me han afirmado los entrevistados una y otra vez a lo largo del recojo de información en campo. Se puede decir que: “(...) Las pérdidas están relacionadas más con cambios en los procesos de transferencia de la tradición oral, los cuales son cada vez menores, y los desplazamientos a los que han sido sometidas sus poblaciones en el último siglo...” (Peña *et al.*, 2009: 108). Me parece interesante que los autores refieran que estas pérdidas en variedades de plantas comestibles estén relacionadas con la ruptura de transmisión de conocimientos generacionales entre padres e hijos o madres e hijas. Además, añaden el componente desplazamiento de las poblaciones en el siglo pasado como una razón que explica esta desconexión con el entorno.

Esto refuerza una de mis ideas claves de este capítulo en referencia de que se han perdido los conocimientos ancestrales sobre la producción, el cultivo y el cuidado de las semillas, así como de que la mujer ahora ya no está circunscrita al ámbito doméstico. Además, la aparición de la Escuela ha hecho pues que los jóvenes no pasen todos los días en la chacra junto a sus padres. Las especies que sí se plantan en la chacra son productos que generan ingresos y de fácil cultivo comercial. Este punto además está relacionado con la desaparición de las semillas; se prefiere sembrar los cultivos que tienen demanda en la población y que generan ingresos económicos. En el pasado para controlar el destrozo de los alimentos de la chacra por parte de los animales, se solía matar los animales que comían de la chacra y de paso, se llevaban a la casa proteínas para la alimentación. A continuación menciono la información brindada por mi mamá:

(...) es lo que hacemos la mayoría que tenemos chacra en zonas alejadas, porque cuando por ejemplo hay yuca, vienen a comer el majas, sajino o la huangana, cuando están recién creciendo, recién produciendo sus frutos, entonces hay un acceso y disponibilidad de carne de monte cerca de la chacra o dentro de ella porque otros animales vienen a comer ahí, y los hombres no necesitan ir a cazar muy lejos, sino más bien cerca, hacer una *pankonarentsi*, poner trampas y esperar con escopeta en cierta hora, que generalmente es de noche para poder matar al animal y tener carne de mitayo accesible para alimentar a la familia. (Comunicación personal, mamá Consuelo, agosto del 2020)

Una de las formas más efectivas de espantar a los animales silvestres que destrozan los cultivos “domésticos” de la chacra era manteniendo limpia la chacra de esta manera “(...) al hacer el proceso de deshierbe constantemente, los animales ya no pueden

venir a comer a su antojo...(risas)...” (Comunera, afirmaciones en Cuadro de control de la validez, Diario de campo, 2020). Al respecto, Rodríguez (1990) refiere que deshierbar la chacra durante una rotación de unos seis meses, posibilita menos el destrozo de los cultivos de parte de los animales que los quieren comer. Más que todo cuando habla de la segunda etapa de hacer la chacra, después de unos seis meses entonces, toca sembrar, cuidar lo que se siembra y limpiar la chacra de malas hierbas. De esta manera se espantan a los animales que los quieren comer (Rodríguez, 1990).

Actualmente la limpieza de la chacra es poco frecuente conjuntamente con el hecho de que la gran mayoría de los comuneros prefieren pagar a otros comuneros (peón) para que limpien sus chacras, si en caso tuvieran chacra (Del Castillo, 2012). Según mis observaciones, en la actualidad el proceso de la limpieza y deshierre de una chacra se hace con menor intensidad y en menor tiempo. Por esta razón, los animales silvestres tienen la oportunidad de “destrozar”, “festejar” con los alimentos de la chacra. En realidad, este tipo de actitud o comportamiento lo asocio con la “pereza” que actualmente tienen la mayoría de los comuneros respecto a la limpieza de sus respectivas chacras porque solo cuando realmente no tienen dinero, recién agarran el machete o la shintava, según sea la preferencia de los comuneros, para limpiar la chacra.

Por otro lado, la presencia de animales silvestres cerca de las chacras era una oportunidad para cazarlos. Es decir, los hombres no necesitaban ir lejos para conseguir carne de monte. Cerca de las chacras se podía cazar mamíferos grandes y pequeños como la sachavaca, el añuje, el majas, y el armadillo entre otros. Con relación a las aves, estaban el grupo de paucares, loros, guacamayos, etc. Así, en la antigüedad, el destrozo de los alimentos de la chacra de parte de los animales silvestres favorecía la caza de estos en las cercanías a las viviendas o malocas. Si bien con este suceso se perdían cosechas como la yuca, el plátano, la papaya, y el maíz entre otros, esta pérdida era necesaria, aceptada y hasta manejada por el dueño de la chacra a través del *pankonarentsi*. El *pankonarentsi* era una técnica de caza, donde el hombre matsigenka construía una choza alrededor del cultivo destrozado, en el camino del animal que había destrozado los cultivos. Una vez completado el proceso, el hombre procedía a esperar toda la noche para matar al animal. Así lo expresa un comunero en la siguiente afirmación:

(...) iba con mi padre para matar al sajino, era chibolito, de unos 8 a 9 años quizás. Íbamos un día antes para armar la choza con hojas del plátano, palmeras, hacíamos como un camuflaje para que el sajino no

se diera cuenta...después en la noche íbamos a esperarlo y lo matábamos con escopeta. Hacíamos...este...*pankonarensi*. (Comunicación personal, comunero, agosto del 2020)

Este tipo de sucesos, finalmente, en la antigüedad, contribuían a la seguridad alimentaria de las familias: la alimentación de la chacra era complementada con la caza de los animales silvestres que venían a comer estos alimentos (Cavalcante *et al.*, 2012). He observado en Nuevo Mundo que el tema del destrozo de alimentos de la chacra se da ahora con menor intensidad ya que hay pocas chacras y existe también una real escasez de este tipo de mamíferos. A continuación, discuto sobre la venta y autoconsumo de cultivos de chacra.

#### **2.1.4. Venta y autoconsumo de los cultivos de la chacra**

En esta sección hago referencia a los alimentos de la chacra destinados al autoconsumo y los que están destinados a la venta y así generan ingresos monetarios para las familias.

La chacra es por excelencia el lugar de producción agrícola más importante para la manutención alimentaria de las familias amazónicas (Rodríguez, 2014). Siempre ha sido importante porque de ahí proviene todo producto para comer ya que “(...) si no tienes chacra y ahora en la comunidad, sin dinero no puedes comer, ...” (Comunero, afirmaciones del Cuadro del control de la validez, Diario de Campo, 2020). Es particularmente importante recalcar el hecho de que la chacra es un sistema de producción pluralista:

(...) Este sistema les provee de una gran diversidad de especies, - resultado de un largo proceso de prácticas de domesticación que les ha permitido desarrollar una multiplicidad de variedades para propósitos alimentarios y culinarios diversos, que a su vez están garantizados por el acceso autónomo al uso y manejo de los recursos. (Peña *et al.*, 2009: 60).

Esto es importante tener en cuenta porque este sistema de producción pluralista podría garantizar a los matsigenka su seguridad alimentaria, sin depender demasiado del mercado de bienes y productos preparados y procesados.

Para contextualizar la venta de cultivos de la chacra hago referencia a los lancheros y comerciantes que estuvieron presentes en los inicios de la creación de la comunidad de estudio. Los lancheros realizaban trueque con los comuneros por sacos de arroz o según la conveniencia de los lancheros quienes querían que se intercambien



ciertos alimentos de la chacra. Los intercambios que se hacían con los lancheros seguían las mismas reglas que entre los intercambios tobas quienes intercambiaban carne de mitayo con mercadería de los misioneros anglicanos (Córdoba, 2008).

Según mis entrevistas, en cuanto a los comerciantes, por otro lado, trajeron las nuevas formas de producción y venta de mercancías que eran productos que los comuneros no producían en sus labores agrícolas, figurando productos como el azúcar, el arroz, los fideos, las latas de pescado, las galletas y los panes. En el caso de los comerciantes, estos tenían un rol de mediador en el caso de la venta de cacao y de otros alimentos con un valor comercial producidos por los comuneros matsigenkas. Son los comerciantes que se insertaban primero en el territorio de los entonces caseríos indígenas para vender sus mercancías a los pobladores locales. Según mis entrevistas, más tarde en el tiempo, lo siguieron haciendo, por ejemplo, en los inicios de la creación de la comunidad, más que todo en el caso de la venta de cacao. Dadas las condiciones desiguales de compra-venta, salían ganando los comerciantes más no los comuneros. Los comerciantes vendían el cacao en ciudades intermedias o cercanas como Quillabamba, Ivochote, Kiteni, Atalaya o Pucallpa; compraban cacao a los comuneros por kilogramos y lo revendían en estas ciudades en libras (Del Castillo, 2012). Según mis observaciones, aún hoy en día se sigue manteniendo este tipo de intermediarios y con mayor cercanía que antes, la diferencia es que en la comunidad solo están los que tienen autorización del jefe de la comunidad. A continuación, mi abuela nos menciona la relación que se tenía con estos intermediarios en los tiempos de su infancia: “(...) estaban los comerciantes que en ese momento operaban en la zona, intercambiando o también vendiendo sus mercancías a nosotros, en los diversos caseríos dispersos en el lugar...” (Comunicación personal, abuela Elvira, enero del 2020). Al respecto, mi abuela paterna también menciona que el trato que recibían de los comerciantes siempre era de engatusarlos para que primero, les vendiera el cacao; segundo, este dinero siempre regresaba a las manos de los comerciantes porque una vez comprado el cacao, el dinero recibido se gastaba en las mercancías que el comerciante ofrecía. Para ello, tomo en cuenta las palabras de mi abuela: “(...) recuerdo que siempre cuando vendíamos nuestro cacao, el dinero lo gastábamos en comprar jabón, ropa, jabón, fideos...y todo esto lo ofrecía el comerciante, ahora que lo pienso, si siempre se nos ha aprovechado..” (Comunicación personal, Abuela Elvira, Enero 2020)

Actualmente, ya no pueden hacer eso. Según lo que he observado y ratificado en conversaciones con los comuneros, solo algunos comerciantes siguen comprando cacao, café y otros productos comerciales a los comuneros. Por su parte, los lancheros ya no hacen trueque propiamente dicho con los comuneros. Según mis observaciones lo que ocurre es que a este grupo de actores externos, los atienden en los restaurantes de la comunidad y a los dueños de estos restaurantes los pagan con alimento. Más que todo, han hecho contrata local de los servicios de restaurante en diferentes puntos del distrito para poder comer.

Entonces, no es de extrañar que mestizos comerciantes vinieran a comprar el cacao o simplemente a intercambiar productos locales con otros industriales. Se cultivaba cacao en la chacra para poder venderlo a los comerciantes y de esa manera generar un ingreso para comprar alimentos que no producían. Mi mamá cuenta lo siguiente: “(...) recuerdo que intercambiábamos con las chalupas de carga que venían, desde Atalaya o Pucallpa trayendo los materiales que necesitaban las empresas petroleras. Entonces en el camino dormían e intercambiamos siempre este arroz con plátano...” (Comunicación personal, mamá Consuelo, afirmaciones voluntarias en Diario de campo, 2020).

Los alimentos de la chacra, así como su consumo, aseguraban la seguridad alimentaria de las familias matsigenka como lo cuenta un ex jefe comunal:

(...) Históricamente, nosotros como te digo alimentamos de yuca, plátano, a veces pituca, eso mayormente nutritivos [...]. Y también antiguamente lo que vivimos es diferente, es otra realidad, ahora ya es un cambio. Ahora ya vivimos en una comunidad, pucha, hay varios contactos. Ahora hay comida, tienen arroz, hay condimentos y la gente ya no [...]. Tradicionalmente, claro, siguen comiendo su yuca, su plátano, pero antiguamente también comíamos hoja de pituca. (Comunicación personal, ex-presidente de la comunidad, enero del 2020).

Hacer chacra requiere fuerza, paciencia y ganas de hacer la chacra, es decir: “(...) En la chacra, el machiguenga no vende su fuerza de trabajo, pero sí requiere de la maximización de ésta para abrir, sembrar y producir cultivos, alimentarse a sí mismo y a su familia, y luego, en algunos casos, procurar vender parte de sus cultivos y tratar de generarse ingresos con ello...” (Del Castillo, 2012: 48). El tener chacra supone trabajo en tiempo, dedicación y esfuerzo pero de allí salen productos con un valor nutricional y que proveen beneficios económicos a las familias.

Los indígenas que aún disponen de chacra participan de la comercialización o la venta y compra de productos alimenticios locales. Existe también la tendencia de buscar

negocios más rentables o actividades más lucrativas que el cultivo de la chacra, debido a la dependencia mayor del mercado de parte de esta población indígena, una estrecha relación entre la economía de mercado y una mayor dependencia de productos alimenticios de afuera (Vargas *et al.*, 2018). Es interesante de que aparte de aprovecharse de los alimentos de la chacra, también se usan para intercambio o venta a nivel local (Cavalcante *et al.*, 2012). Los productos locales alimenticios o comestibles sirven para adquirir otros productos locales foráneos que no están disponibles en la chagra (Vargas *et al.*, 2018).

Por eso, al final, se genera una alta dependencia hacia el mercado local o foránea. Los hombres quienes se dedican a negociar los precios han empezado a sembrar productos que son favorecidos o altamente demandados para la venta (Vargas *et al.*, 2018).

En cuanto a la chacra, un ejemplo representativo de los productos agrícolas con fines comerciales figuran el cacao, la yuca, el plátano. El cacao es comercial en el sentido de que la mayoría de los comuneros producen cacao para venta local a través de intermediarios a ciudades intermedias como Atalaya, Sepahua, Ivochote, etc.. Estos intermediarios como se dijo son comerciantes que tienen autorización del Jefe Comunal para ingresar a la comunidad. Según mis observaciones, la yuca y el plátano solamente son destinados para venta local, específicamente para los pequeños restaurantes y familias que no cuentan con chacra propia. Además, la yuca y el plátano también tienen fines para autoconsumo familiar.

Otro ejemplo de productos de la chacra que tienen un valor comercial local es el de una comunera con sus shicashicas (*Aiphanes horrida*). Sus frutos se pueden consumir: primero, se los debe secar al sol y una vez secos, se golpea la cáscara gruesa y se extrae la parte comestible del fruto que sabe a coco seco. Los frutos tienen también potencial comercial porque de ellos se pueden obtener aceites esenciales y se puede producir biodiesel<sup>24</sup>.

Según observe otro caso es el de un comunero que siempre vende sus racimos de plátanos o su saco de yuca a otros comuneros y así genera ingresos en su hogar. Luego, con dinero, los comuneros de Nuevo Mundo adquieren tanto alimentos procesados como

---

<sup>24</sup> El biodiesel es un biocombustible obtenido de las grasas animales y aceites vegetales.

alimentos de la zona que no son generalmente accesibles para comer como la carne de monte.

La yuca y el plátano son dos de los alimentos infaltables en las comidas diarias de las poblaciones amazónicas. El masato, hecho con yuca, es la bebida tradicional social que invita a la socialización (Soria y Casanto, 2002). Entre los asháninkas, la yuca es uno de los cultivos alimenticios más representativos (Soria, 2013). La forma de consumir la yuca era variada y se podía acompañar de pescado o carne de monte.

Los que no tienen chacra, cuando no tienen ingresos, no se alimentan. Con relación a lo que se alimenta para los hijos se referencia de la siguiente manera: “(...) yo aquí consigo “makato” y lo preparo para dar de comer a mis hijos. Eso comen...” (Comunicación personal, Luzmari, enero del 2020).

Hombres y mujeres matsigenka venden también los alimentos locales porque necesitan el dinero para poder hacer sus compras de productos del mercado que no producen de manera local, además de los útiles de aseo de primera necesidad y otros pagos requeridos por la Escuela o los colegios donde estudian sus hijos. Por ello, mi tía materna, una comunera activa en el sentido de que siempre está participando en las diversas actividades que organiza la Junta Directiva refiere que:

(...) Con cacao, vendo mi cacao. En cuanto a la caña de azúcar no lo vendo... porque ese dinero... correspondía un ingreso familiar destinado no solo a la alimentación, sino también para comprar útiles de aseo, de herramientas de la chacra, utensilios de cocina. (Luzmari, entrevista enero, 2020).

Se venden los productos según el orden de importancia en la demanda que se tiene en la comunidad. Es decir, culturalmente se consumen yuca o plátano, seguido del plátano seda, la piña, la caña de azúcar y otros cultivos de la chacra; lo que generalmente se vende son sacos de yuca y racimos de plátanos. Los demás productos se venden si los comuneros interesados lo requieren. Es decir: “(...) En caso contrario, es consumido por la familia que lo quería vender...” (Comunicación personal, julio 2020).

En lo que sigo, discuto las implicancias de la disminución del tamaño de las chacras y su relación con el ocupamiento de las zonas de caza.

#### **2.1.5. Disminución del tamaño de las chacras e impacto en las zonas de caza**

Como la comunidad está ubicada en una de las zonas estratégicas del distrito, los comuneros tienen problemas porque sus familias no poseen el número de hectáreas apropiadas para realizar un ciclo agrícola, en parte por el acelerado crecimiento poblacional. A pesar de estar en una zona altamente biodiversa en recursos naturales y alimenticios, el número o la cantidad de chacras que ahora se cultivan ha disminuido.

Teniendo en cuenta de que las poblaciones amazónicas dependen del bosque para su subsistencia y esta las mantenía con la condición de que estas poblaciones amazónicas eran pequeñas y hacían ciclo rotativo en el bosque manteniendo el equilibrio con los ecosistemas existentes en el bosque, actualmente la comunidad sufre de inseguridad alimentaria o una de las razones que yace en la disminución de las chacras por el aumento de la población. Esto explica por qué en zonas altamente pobladas, no existen suficientes espacios fértiles para la producción agrícola. (Peña *et al.*, 2009: 93).

Entonces, es por el aumento de la población y dedicarse intensivamente a actividades que generan insostenibilidad con el medio ambiente que existe una escasez de terrenos aptos para la agricultura y una mayor dependencia del trabajo temporal en la construcción, mantenimiento de carreteras, fincas o viviendas (Del Castillo, 2012). El agotamiento y la escasez de tierras que se está dando en la comunidad ha conducido a que se usen y se abran nuevas chacras en territorios que antes eran destinados para la caza. Por eso me pareció interesante, pues incluir esta cita:

(...) el cambio de patrones de ocupación del suelo y costumbres conlleva deterioro en la capacidad de satisfacer las necesidades locales cuando crece la urbanización y se abandona el cultivo alimentario con la capacidad de autoabastecimiento o cuando no existe la capacidad sustitutiva de adquisición de alimentación sana en el mercado. (Arias *et al.*, 2018: 116).

Los comuneros no pueden culpar solo a los foráneos por la contaminación de sus suelos porque como sustento, ellos mismos han cambiado sus formas de ver y entender el mundo. Esto significó practicar en menor medida las costumbres y tuvo un impacto en cuestiones alimenticias. Para ello, refiero a las purinas, chacras abandonadas con potencial fuente de nutrientes para futuras generaciones. Actualmente en la mayoría de las chacras existentes ya no se plantan árboles frutales como el combu, el pijuayo, el huicungo, entre otros. Es decir, en los tiempos pasados, crecían plantas silvestres en las chacras o en las inmediaciones de esta y en general no se les talaban y también se plantaban en la chacra árboles maderables como tornillo, cedro, bolaina, etc. Actualmente cuando una chacra es abandonada ya no se plantan este tipo de árboles frutales ni hablar

de árboles maderables. Según mis entrevistas, esto sucede porque los comuneros solamente ven beneficioso a corto plazo, dinero rápido en sus bolsillos con los productos agrícolas más demandados en el presente.

Entonces: “(...) Si una familia necesita permanentemente alimentos de la chagra para satisfacer su alimentación, cada familia debe tener en promedio cuatro chagras de aproximadamente una hectárea para poder producir lo suficiente...” (Peña *et al.*, 2009: 93). Si esto lo aplicamos al caso de la escasez de terrenos en la comunidad de estudio y la fertilidad de los suelos en zonas cercanas a ella, estamos presenciando situaciones donde ahora se hacen chacras en zonas exclusivamente para la cacería llamada *tirotimashi*<sup>25</sup>. En Nuevo Mundo este problema también se ha visto notar porque como dije hay escasez o está habiendo escasez de terrenos y se hacen las chacras en territorios destinados para mitayos y cotos de caza.

En relación con la escasez de terrenos donde hacer chacras y los problemas respecto a los territorios, Peña *et al.* (2009) refieren que, si bien es cierto de que los territorios de las poblaciones indígenas pueden ser reconocidos como resguardos, al ser territorios muy extensos el control sobre los recursos se deteriora ya que terceros pueden venir y hacer de las suyas en dichos territorios. Entonces al final quedamos en que no hay un manejo adecuado y eficiente con herramientas locales en comunicación con los representantes del Estado para garantizar el control sobre el uso de los recursos naturales y alimenticios que se encuentran en el territorio amazónico.

Entonces, retomando lo que dicen Meggers (1999), la agricultura itinerante implicaba hacer ese ciclo rotativo de la chacra migrando o yendo a nuevos territorios para hacer más chacras porque había disponibilidad de territorios (Meggers, 1999). Lo que ahora está pasando es que con el aumento de la población pues ya hay escasez de tierras y por lo tanto la agricultura itinerante ya no es posible mantenerla, pasando a una agricultura sedentaria (Denevan, 1980). En palabras de los autores:

En estas comunidades es necesaria una transformación o adaptación de sus sistemas tradicionales de cultivo a sistemas que incluyan prácticas de enriquecimiento, abonamiento o mantenimiento de la fertilidad del poco suelo fértil del que disponen, dado que cada vez podrán tener menos la posibilidad de abrir nuevos espacios para la agricultura,

---

<sup>25</sup> Era uno de los espacios dentro del territorio de la comunidad destinado a las actividades de caza.

teniendo que adoptar un sistema de cultivo semi-itinerante o sedentario. (Peña *et al.*, 2009: 93)

En relación con el abonamiento y el enriquecimiento de los suelos, durante el trabajo de campo he podido constatar que el destino final de la basura proveniente de la caza, pesca, chacra y recolección son las parcelas cercanas a las viviendas donde se plantan los árboles frutales como la papaya, naranjas, aguajes, caimitos, etc. Reproduciendo así la tierra fértil o *terra preta* de manera natural. La terra preta es una tierra negra que contiene los nutrientes ricos en proteínas, aminoácidos que vuelven el terreno apto para cultivos de todo tipo (Sánchez *et al.*, 2020). En ese sentido, sobre este suelo fértil se dice lo siguiente:

(...) “Terra Preta”, suelos muy fértiles que ocuparían hasta un 3 % del territorio amazónico (150.000 Km<sup>2</sup>) y cuyo origen estaría en las mismas poblaciones indígenas precolombinas, se ha dado un vuelco total a esa visión anterior, y una civilización hasta ahora desconocida, de hasta 10 millones de habitantes, comienza a rebelarse ante la humanidad del siglo XXI. (Sánchez *et al.*, 2020: 03)

Según mis observaciones, en terrenos como las parcelas de la comunidad, se sigue este tipo de destinar sólo para restos de cáscaras de huevos, peces, huesos, frutas, etc., para abonar de forma natural estas mismas parcelas aledañas a las viviendas. Además, esto también se relaciona con las llamadas purinas, las cuales son chacras abandonadas después de haber agotado todos sus nutrientes y dejadas para hacer descansar la tierra. Esto está relacionado con el ciclo rotativo de las chacras; cuando se abandonaba una chacra, siempre quedaban rastros o indicios de la presencia humana en forma de árboles frutales, palmeras de todo tipo, y plátanos de diferentes variedades entre otros indicios.

Por otro lado, el territorio no solo es un espacio físico donde plantar cultivos sino además es un espacio donde se encuentran las zonas de cacería, pesca y recolección y las fuentes de agua para su sustento alimenticio (Spelucín y Giraldo, 2005). Al contar con más tierras para cultivar y hacer las otras actividades tradicionales, se asegura la seguridad alimentaria de las familias. En cambio, cuando las poblaciones amazónicas empiezan a depender del mercado, abandonando o sincretizándose poco a poco con la sociedad mayor a través del mercado y el ingreso monetario, estas poblaciones pasan a formar parte de la mano de obra no calificada ubicada en el más bajo de la escala social (Del Castillo, 2012).

La participación en este mercado laboral implica dejar de dedicarse a la chacra. Es decir: (...) La relación con el mercado es mayor porque se deja de trabajar en tierras propias (chacras) para ir a trabajar de peones, así obteniendo un salario con el cual compran productos externos fuera de su dieta alimenticia...” (Sanchez, 2010: 12). Es así que los comuneros afirman que una de las razones de la inseguridad alimentaria es la carencia de tener una chacra que sustente la autonomía alimentaria de las familias matsigenkas. Así lo expresa el ex-presidente de la comunidad: “(...) o porque no van a la chacra, entonces porque no han ido, no tienen que comer...” (Comunicación personal, ex-presidente, enero del 2020). La inseguridad alimentaria a la cual se refiere abarca a las situaciones concretas de escasez de alimentos en donde se pasa de comer mucho, a comer poco, hasta a no comer nada, situaciones comentadas por los mismos entrevistados y entrevistadas. Ellos se refieren al no tener una alimentación balanceada diariamente en el comer: “(...) Porque no tenemos una alimentación balanceada, o sea, hay algunas familias que solo comen una vez al día ...” (Comunicación personal, Ex-presidente, enero, 2020). Esto expresa la situación en el cual se hallan los hábitos alimenticios de la población de estudio, es decir,

(...) comer demasiado, comer poco o no comer nada, a menudo constituyen mensajes destinados a otras personas e instituciones, de forma tal que estas conductas, así como el peso y las formas corporales que se derivan, pueden expresar tanto una información acerca de los hábitos alimentarios como acerca de la personalidad, las intenciones o incluso el estatus social de las personas. (Contreras y Gracia, 2005: 257)

En este caso, nos refiere a la condición socioeconómica de quien nos ofrece la información, en su caso al referirse a otros comuneros (as) o sus familias, quien en su mayoría son de condición media en el sentido de que deben generarse estrategias alimentarias para poder conseguir sus alimentos que no producen en casa. O como lo describo a continuación, los comuneros tienen que ir lejos donde están ubicadas las chacras para conseguir esos alimentos y eso cuesta dinero. Según mis observaciones, cuesta dinero porque deben incurrir gastos en combustible como la gasolina, cartuchos, redes, pequepeques, etc

Otra aspecto que hace que se haya perdido la costumbre de hacer chacra, es la lejanía de estas del centro de la comunidad. Añadido a esto es que ya no hay disponibilidad de terrenos en las cercanías de la comunidad. La distancia se añade a lo que implica recorrer esta distancia y hacer su mantenimiento; los comuneros reconocen



que ahora todo ha cambiado “ya no es como antes”. En las siguientes palabras de un comunero se comunica expresamente esa idea: “(...) Y esto también creo que influye, es cierto también que ahora hay mucho impacto socialmente ya no como antes vivíamos, ¿no? ahora, el impacto es difícil a veces las chacras están lejos, ¿no?” (Comunicación personal, ex-presidente, enero del 2020).

Las embarcaciones locales para ir a las chacras o visitar familiares en otras comunidades son los pequepeque. Esto lo menciono porque hace referencia a las nuevas necesidades; se requiere esfuerzo, herramientas y materiales (gasolina y remos), medios de transporte como las canoas y los pequepeque. Estos materiales tienen un costo. Entonces una de las razones por las cuales los comuneros dejan de ir a las chacras es este alejamiento y el costo que implica mantenerlas, al menos para los que tienen chacras muy alejadas de la comunidad como en el río Mipaya, en la zona de caza *tirotimshiku*, o en el río Kombiroshiatoku.

El ex-presidente se refiere así a las dificultades de mantener las chacras: “(...) o sea muchas veces para ir allá es difícil, hay lluvia, cuesta gasolina, es un costo actualmente, o sea es un impacto que cada vez cambia. Es un costo ...” (Comunicación personal, ex-presidente, enero del 2020). En esta cita él se está refiriendo a la dedicación y el tiempo que implica el tener chacra en la actualidad y la explicación del por qué la mayoría de los comuneros deciden no tener o hacer su chacra.

Por la distancia que implicaba llegar a estas chacras alejadas de la comunidad, Arias et al. (2018) resaltan que en el caso de los comuneros de Charapocha quienes caminaban por un tiempo para llegar a sus chacras, esta actividad de caminata contribuía de cierta manera a su salud y a una alimentación saludable. En mi trabajo de campo, observé también que cuando la chacra se encuentra fuera de la comunidad y a una buena distancia de ella, se construye alrededor de la chacra una vivienda para protegerse de la lluvia. Al respecto de la vivienda temporal en las chacras, Araujo (2018: 58) afirma lo siguiente: “(...) las familias generalmente tienen otra vivienda más cerca de sus chacras, la cual es empleada para guarecerse de la lluvia, descansar o quedarse en las temporadas largas de cultivar la chacra...”

## **2.2. Cambios en el mitayo: caza y subsistencia**

En esta sección analizo el cambio que hubo en relación al mitayo, en referencia a la caza realizada en la actualidad, las razones para dejar de practicarla y los elementos que han

intervenido o influido en su cambio. Así, a continuación, inicio con la discusión sobre la ruptura en el conocimiento etológico de las zonas de caza y la escasez de mitayo.

### **2.2.1. Ruptura en el conocimiento etológico de zonas de caza y escasez de mitayo**

Retomo al caso de los joti quienes tenían un preciso conocimiento etológico de los animales que cazaban al observar a través de la cría de animales silvestres sus hábitos de conducta, anidación, alimentación, y movimientos. Entonces, los Joti se adiestraban desde pequeños observando a sus mayores en sus actividades y conversaciones diarias (Zent *et al.*, 2016). Lo mismo podemos decir de los matsigenkas que criaban animales silvestres para observar el comportamiento de los animales que le servían en las épocas de cacería. Presento un caso de la cría de una sachavaca de parte de una anciana comunera en su lugar de nacimiento. Ella refiere lo siguiente:

(...) mi padre había matado a su madre, yo como niña quise quedarme con la cría de la sachavaca. Era hembra, vivió y creció hasta convertirse en adulta y se internó en el bosque para aparearse. Luego la mató un señor que vino de Tangoshiari porque pensaba que era silvestre, no domesticada. Seguro que la sachavaca regresaba después de su ciclo de apareamiento ...” (Comunicación personal, comunera, junio del 2020).

También se da este tipo de conocimiento etológico entre los ancianos matsigenkas, quienes aprendieron durante su vida en las cabeceras altas de los diferentes ríos principales del distrito. Este tipo de aprendizaje era propiciado por las salidas colectivas que eran una forma de socialización en la práctica y entrenamiento para los más jóvenes del grupo familiar. Cuando ellos llegaban a la adolescencia, ya tenían los conocimientos necesarios para enfrentarse a su vida de adultos (Zent *et al.*, 2016). Baer habla de esta crianza y relación con los animales silvestres :

Los Matsiguenga recogen y crían animales silvestres incluidos los comestibles, pero no los comen. Es decir, que ya no se los trata como a animales silvestres. Esto muestra que las categorías comestibles/no comestible no solo se hallan determinadas por la naturaleza (cualidad de la carne, aroma, consistencia, color), sino que en primer término se hallan relacionadas con la sociedad y la cultura. (Baer, 1994: 77)

Actualmente se está perdiendo este tipo de conocimiento etológico entre los matsigenkas, mayormente para los hijos y nietos. Es decir, al no tener contacto frecuente en las actividades de caza de sus padres, los hijos y nietos desconocen muchos de estos conocimientos etológicos y como usar las armas de caza relacionados a las zonas o colpas

donde cazar los alimentos, reconocer e imitar el sonido de animales para cazar, etc. Así, lo expresa un comunero: “(...) lamentablemente eso ha sucedido y está sucediendo ahora, ahora, chibolos, no saben...por ejemplo...donde están ubicados su *ichimine*<sup>26</sup>de paujil, de shintori y otros...ya no saben...” (Comunicación personal, julio 2020). Las especies de mamíferos disponibles en diversidad en el pasado figuran en el siguiente cuadro:

**Disponibilidad en el tiempo y en el espacio de las especies de mamíferos grandes para la caza en la antigüedad**

<b>Especies</b>	<b>Temporadas</b>
Sajino	Seca/lluviosa
Sachavaca	Seca/lluviosa
Añuje	Seca/lluviosa
Majás	Seca/lluviosa
Ardilla	Seca/lluviosa
Venado	Seca/lluviosa
Armadillo	Seca/lluviosa
Puerco espín	Seca/lluviosa

**Fuente:** elaboración propia en base a los materiales de campo (2020).

Así, había diferentes especies de mamíferos grandes disponibles para la caza en el pasado. De estas especies, actualmente, las que siguen disponibles son la sachavaca, el sajino, el majás, el venado, añuje y las ardillas con la condición de que se tienen que recorrer largas distancias para atraparlas.

El mitayo es un término usado para referirse a la caza en el monte. Mi abuela me cuenta de que cuando se terminaba el mitayo o carne de monte, los hombres de la familia iban de nuevo a cazar o “mitayar”.

Cuando la caza incluye a las esposas y los hijos; esto ocurre mayormente cuando van a mitayar en la zona llamada *tirotimashi*, zona a la cual se llega por canoa a motor. Según mis observaciones, esta salida de caza en familia tiene que ver con la tumba de diferentes palmeras para poder consumir suri. Cuando mitayar se hace de manera individual, es por las siguientes razones :

F: (...) yo a veces voy solo a mitayar...

R: ¿Por qué no vas acompañado?

F: porque no tengo hijos con los cuales ir...

<sup>26</sup> Ver el anexo 1 para la definición de los términos locales.

R: pero he visto en los demás

F: si, los demás, porque sus hijos no quieren ir, y los mismos padres no les exigen, muchos son consentidos, además, tienen dinero y compran lo que comen... (comunero, afirmaciones, cuadro de control de la validez, Diario de campo, 2020).

Si no se va a la caza, eso denota que la familia cuenta con recursos económicos para comprar sus alimentos para ese periodo de tiempo. Así, lo ilustra la cita de una comunera: "(...) mi esposo cuando viene a descansar...si...va a mitayar...no tanto como en el pasado...pero si va...pero si tenemos dinero, compramos" (Comunera afirmaciones en Cuadro de control de la validez, Diario de campo, 2020).

En lo que yo observé es que los comuneros realizan este tipo de salidas para cazar mayormente para dos propósitos: el de comer y el de vender. Cuando es una presa grande como un venado, una sachavaca, generalmente su carne es destinada para la venta, tanto para comuneros en general como para proveer los restaurantes en la comunidad. También según mis observaciones, las presas más pequeñas como la pucacunga, el loro y el paucar son destinadas a la alimentación familiar. Además, ya no se sigue cazando en ocasiones especiales como el aniversario comunal; alimentos como el pollo, la gallina, y la carne de vacuno han reemplazado la carne de mitayo para estas ocasiones. Un ejemplo de ello, es el siguiente:

P: (...) veras...antes cuando recién empezamos a vivir en la comunidad, cuando el Jefe organizaba fiestas, aniversarios, siempre nosotros los hombres íbamos a cazar, con eso comíamos, montón de papagayos, loros, majas, lo que conseguíamos de la caza...pero ahora fíjate, ¿has visto, ¿no?

R: si...esto. En el aniversario

P: sí... ¿que han comido? Solo gallina, pollo, encima comprado desde Atalaya (risas)...si, pues, por eso digo mucho ha cambiado... (Comunero, afirmaciones, Cuadro de control de la validez, en Diario de campo, 2020)

Es lo que afirman la mayoría de los comuneros y pude constatar en mi participación de las ocasiones festivas dentro de la comunidad. En este caso, haciendo referencia al aniversario de la comunidad en el cual estuve presente. Se realizó en el estadio de la comunidad donde compartimos un almuerzo especial de pachamanca a la olla. Por otro lado, los comuneros se dedican menos a las actividades de la caza por la falta de tiempo ya que mayormente trabajan en obras de construcción y en otros proyectos de la municipalidad fuera de la comunidad como mano de obra no calificada.

Otra explicación del por qué los hombres se dedican menos a esta actividad de la caza es que las zonas de cacería han sido afectadas por la presencia humana. También el aumento de la población ha acelerado la disminución de la fauna en los alrededores de la comunidad y por ende, ha disminuido la caza. Como he venido explicando en un anterior, las nuevas chacras están dentro de terrenos de caza. Esto ha ocasionado que los mamíferos de gran tamaño migren a otros lugares. Entonces, los hombres matsigenkas se dedican menos a la caza porque hay menos presas que cazar. Así se expresa mi abuela en el extracto siguiente: “(...) Ahora ya casi no hay nada para cazar, la mayoría no se va al monte, es muy diferente de lo antaño cuando iban a cazar, encontraban...” (Comunicación personal, abuela Elvira, enero 2020).

Si bien la cacería aporta minoritariamente a la dieta familiar indígena, es necesario resaltar la disminución de caza de algunas especies (Spelucín y Giraldo, 2005). En este caso, refiriéndonos a animales tales como los armadillos, los puercos, las babillas, el caiman negro, entre otras presas de caza. Peña et al. (2009) señalan que la caza de estas presas ha disminuido porque las han cazado en demasía por sus pieles, así como para la venta clandestina de sus carnes al mercado urbano .

Una actividad adicional que ha influido en la caza es la actividad petrolera en la zona. Un informe del Ministerio de Salud relaciona esto con la alimentación de los habitantes de la zona: “(...) la contaminación sonora y del agua que ha producido la disminución de animales para la caza generando como consecuencia la desnutrición reanudada; ansiedad en la población causado por los acelerados cambios en la región” entre otros (Ministerio de Salud, 2006: 52).

Así, podemos decir que la inaccesibilidad y la indisponibilidad de los alimentos naturales en el terreno de caza de la comunidad tienen que ver con la migración de los corredores biológicos, el desplazamiento de los animales hacia zonas más recónditas y no tocadas por los humanos. Como lo dice mi abuela: “(...) ya no es como antes, ahora. Aquí en la comunidad traer mitayo es un poco difícil, los aves y animales han escapado muy lejos...” (Comunicación personal, abuela Elvira, enero del 2020). Ella siente que hay un antes y un después, diferencias muy marcadas en relación con la disponibilidad de presa de caza.

Por ello, afirmo que la escasez de presas de caza es una de las razones por las cuales la caza ha decrecido porque ya no hay animales cerca para cazar (Araujo, 2018).

Esto está en concordancia con la siguiente afirmación de una comunera: “(...) tengo razón porque mi esposo es el que siempre va a cazar y a veces si hay suerte encuentra y regresa con majás o añuje, hasta sajino o la huancana, también perdiz, tucán. Pero en eso fue en el pasado, ahora escasea este tipo de *poshiniripage*<sup>27</sup> acá en la comunidad...” (Lucinda, entrevista abril, 2020). En la comunidad, los hombres deben caminar largas distancias para poder acceder a las presas de caza ya que estas se encuentran en zonas de caza muy alejadas de la comunidad y toma días hasta semanas retornar. La cita de una comunera ilustra esta afirmación:

(...) mi esposo y mi hermano fueron a Kinteroni a cazar, ¿ese lugar donde están haciendo petróleo?

R: pozo Kinteroni

H: si, ese...fueron y han traído cantidad de pucangungas, sajino, tambien trajeron...demoraron una semana, es muy lejos, como caminando...así...

R: ahhh... (Comunera, afirmaciones en cuadro de control de la validez, Diario de campo, 2020)

Así, actualmente para mitayar se tiene que recorrer grandes distancias e ir lejos para poder cazar alguna presa. Las zonas de caza más lejanas se encuentran bosque adentro en un lugar conocido como *Segáari*. Este lugar de caza está al lado derecho del río Urubamba, a unas 6 a 10 horas caminando de la comunidad. A veces los cazadores se quedan allí dos a cinco días para poder cazar algún animal. Otro lugar de caza lejano es el que está ubicado río adentro en Mipaya y sus inmediaciones. Es decir: “(...) Ir hasta allá conlleva costos en canoa, pequepeque y combustibles como la gasolina...” (Comunero, entrevista abril 2020). Así, a continuación, presento un mapa de las ubicaciones respectivas de las zonas de caza que están muy alejadas de los terrenos de la comunidad.

### **Mapa de las principales zonas de caza**

---

<sup>27</sup> El término *poshiniripage* se refiere a todos los animales comestibles.



**Fuente:** Elaboración propia en base a los materiales de campo (2020) y al plano oficial del territorio comunal facilitado por las autoridades locales.

Según mis observaciones, estas zonas de caza lejanas a las inmediaciones de la comunidad son las que hasta ahora aún se mantienen como zona de cacería. Finalmente, con relación al rol alimenticio de los caninos en la actualidad o su “amaestramiento” para ser cazadores y contribuir en la caza, aún se sigue practicando en menor medida. Sin embargo, como he argumentado, al haber escasez de mamíferos y aves para cazar, los hombres deben ir a zonas más alejadas acompañados en la mayoría de las veces de estos caninos amaestrados para poder traer mitayo a casa. Continuando, presento el tema del reemplazo de ciertas técnicas de caza por otras en la actualidad.

### 2.2.2. Reemplazo de las técnicas de caza

La caza era generalmente masculina y, en el pasado, gozaba de un reconocimiento social ya que, al dominar las técnicas de caza, se notaba claramente la diferencia entre un púber y un adulto experimentado que sabía de estas técnicas de caza (UPCH, 2006). Baer (1994) describe cómo se solían realizar las trampas:



Para cazar mamíferos se excavan también trampas en el suelo; para cazar pájaros se colocan en los árboles palitos untados con leche de caucho. Para aves de mayor tamaño se utilizan trampas de lazo, que se tienden entre dos palos clavados en el suelo. (Baer, 1994: 30)

Según una comunicación personal con un anciano comunero, este tipo de trampas, otra de las técnicas de caza del *pankonarensi* consistía en armar una especie de choza temporal la cual servía para camuflar al cazador con la vegetación para así poder matar al animal. En el lugar donde un animal había destrozado un cultivo, el cazador hacía una casita de paja alrededor de la zona. Esperaba toda la noche hasta que apareciera el animal y allí lo disparaba con escopeta. Una comunera recuerda cómo su padre realizaba este tipo de caza con escopeta: “(...) Te cuento una ocasión donde recuerdo a mi papá *itimashitake*<sup>28</sup>, ...” (Comunicación personal, comunera, julio del 2020).

Tradicionalmente, los matsigenkas utilizaban el arco y las flechas en la caza, herramientas aptas para mitayar por su puntería y sin ruido. La fabricación de estas herramientas por los hombres seguía lo que comenta Baer (1994):

El asta del arco se hace de la madera de palmera de chonta ('kuri, *Bactris gasipaes*); la cuerda, de una planta trepadora o de agave. Las flechas se empluman, utilizándose plumas provenientes de unas 15 a 20 variedades de pájaros. (Baer, 1994: 30)

Actualmente, las flechas y el arco son realizadas por hombres mayores y sirven de adornos.

Incluyo a continuación una fotografía de un majás cazado con trampera.

---

<sup>28</sup> Es un término local relacionado al *pankonarensi* que transmite la idea de que el hombre estaba camuflándose en su choza temporal para esperar a matar al animal.



## Majas cazado con trampera



**Fuente:** Fotografía propia en campo (2020).

Una técnica actual de caza derivada del *pankonarentsi* consiste en preparar una trampera. Esta preparación de la trampera toma como máximo tres a cinco horas; una vez preparada la trampa, no se debe acercar ningún perro o persona. Según mis entrevistas, esta precaución yace en la situación de que, una vez tocado la trampera, esta se dispara, matando al intruso inmediatamente. El problema respecto al uso de la escopeta o en general las armas que alcanzan grandes distancias es que se caracterizan por el ruido que generan al disparar, lo que ahuyenta las presas de caza. En lo que sigo, refiero sobre el autoconsumo y la venta local del mitayo.

### 2.2.3. Autoconsumo y venta local de mitayo

Las presas capturadas cumplen una doble función para alimento y venta local alternativamente según sea la necesidad de la familia. (Vicariato Apostólico Puerto Maldonado y Pluspetrol, 2003). Durante mi trabajo de campo he presenciado cómo una

pareja de comuneros quienes habían cazado un venado y llegado al puerto principal de la comunidad ofrecían este venado para venta. Es decir:

(...) Llamaron en alta voz a los comuneros, visitantes y dueños de restaurantes ofreciendo el venado a quién deseaba comprar al precio de 20 a 50 soles el kilo. Se acabó rápido porque es una presa poco consumida en los platos diarios (Comunicación personal, junio 2020).

Observé que como muchas presas de caza es escasa la venta de una de ellas, es altamente demandada ya que los comuneros lo compran de inmediato una vez puesto en venta. Esta idea se expresa en la siguiente afirmación de mi mamá: “(...) si pues, yo he visto que cuando viene a vender cualquier comunero que tenga plata, lo compra, casi la venta de carne de mitaya se termina rápido de vender porque la mayoría de los comuneros lo compran...” (Comunicación personal, mamá Consuelo, sacado del cuadro de observación en diario de campo, 2020). Otra comunera cuenta que su esposo cazó una sachavaca y ella la vendió entre 25 y 30 soles el kilo, hasta más, y rápido se terminó. Incluso a veces el precio de venta fluctúa según quien es el comprador. Así lo refiere las palabras de un comunero:

(...) yo cuando puedo, voy a cazar...unas veces cuando cazo aves como tuca, loros...ahí...lo comemos. Cuando lo cazo...eso...grandes...como majás...lo vendemos

R: ¿Cuánto generalmente lo vendes?

Z: depende, por kilo, 50 soles o menos, como digo, depende quien me lo compre...si...acá interno...pues, a 30 soles...si es afuera...más de 50 soles...(risas). (Comunicación personal, un comunero, afirmaciones en el Cuadro del control de la validez, Diario de campo, 2020)

Estos ejemplos demuestran que, poco a poco, los comuneros tienden a participar en actividades más lucrativas.

Vemos entonces que el autoconsumo y la venta dependen del tipo de presa que el hombre puede cazar; las presas más pequeñas como los loros, los paucares y otros son de consumo familiar mientras que las presas más grandes como el majás, la sachavaca o el venado son destinadas para la venta local. Según mis entrevistas, las ardillas son también animales cazados y consumidos. Continúo con los cambios relacionados con la actividad de pesca.

### 2.3. Cambios en la pesca

En esta sección hago referencia a los cambios que han acontecido en la pesca, cambios relacionadas a las épocas y temporadas del ciclo reproductivo de los peces. También refiero sobre los cambios que tienen que ver con las técnicas y herramientas de pesca.

### 2.3.1. Fluctuaciones estacionales de los ríos, ciclo reproductivo de los peces y escasez de recursos ictiológicos

En el pasado, las temporadas de los mujanos (peces migratorios) incluían los meses de abril hasta agosto, es decir en plena sequía de los caudales de los principales ríos y quebradas en las que habitaban la población estudiada. Según mis entrevistas, la diversidad de especies de peces que migraban incluían a la lisa, la palometa, el sábalo, tipos de doncellas como el *kayónaro*, el *kapararo*, y el *chio chio* entre otros. Como repito, esto ha ido cambiado con el contacto con la sociedad peruana, a través de sus instituciones y agentes sociales externos y la posterior presencia petrolera en territorio de la comunidad. A continuación, presento un listado de las principales especies que migraban como mujanos en el pasado. En esta tabla, la época seca corresponde a los meses durante los cuales bajaban el caudal de los ríos, quebradas y riachuelos. La época lluviosa, en contraste, era cuando el caudal de los ríos aumentaba.

**Cuadro de las principales especies de mujanos en el pasado**

Temporada	Especie	Origen	Época
Mujano: meses abril hasta agosto	Lisa	Ríos Urubamba, Huitricaya, Mipaya	Seca
	Palometa	Ríos Urubamba, Mipaya, Kumbiroshiato	Seca
	Sábalo	Ríos Urubamba, Huitricaya, Mipaya	Seca
	Doncella,	Río Urubamba	Seca
	Doncella <i>Kayónaro</i>	Río Urubamba	Seca
	<i>Kapararo</i>	Ríos Urubamba y Huitricaya	Seca
	Chio chio	Río Huitricaya	Seca
	Chiripina	Ríos Huitricaya y Urubamba	Seca
	Bagres con escamas rayados de diferentes colores	Cabeceras, quebradas, lagos, cochas y riachuelos	Seca
	Mojarras <i>shivaigui</i>	Cabeceras, quebradas, lagos, cochas, riachuelos	Seca
	Mojarras <i>mereto</i>	Cabeceras, quebradas, lagos, cochas, riachuelos	Seca
	Chambira <i>Kipágori</i>	Río Urubamba y cabeceras Cabeceras de ríos y quebradas	Seca

Mujano: meses mayo hasta agosto	<i>Toroshoki</i>	Río Urubamba	Lluviosa
	<i>Toa</i>	Ríos Urubamba y Mipaya	
Hueveras: octubre a diciembre	De todas las especies de peces mencionadas arriba	Ríos Urubamba, Mipaya, Huitricaya y Kumbiroshiato	Lluviosa

**Fuente:** Elaboración propia en base a los materiales de campo (2020).

Según mis entrevistas, la época del desove de los peces tiene lugar entre octubre, noviembre y diciembre. En lo que sigue, refiero la venta local y autoconsumo de recursos ictiológicos.

### 2.3.2. Venta local y autoconsumo de recursos ictiológicos

La idea de que mientras mayor densidad poblacional, los peces empiezan a escasear por la demanda y la presión que esta población ejerce en los recursos ictiológicos. Esto es lo que ha estado sucediendo en la comunidad de Nuevo Mundo, aparte de otros factores como los derrames desde las empresas.

Por otro lado, sabemos que la pesca es la fuente de alimentación más grande de varios pueblos, en el caso de la Amazonía lo es más, al ser esta una de sus actividades básicas de subsistencia tradicionales (Arias *et al.*, 2018). Por ello, una de mis abuelas, nos refiere sobre los cambios que ella ha percibido en torno a la alimentación. La cito a continuación: “(...) hace rato, viste a mi esposo regresar, y no atrapó ningún pescado, es porque antes en nuestro territorio, antes de la empresa, los peces abundaban, pero hoy los peces ya escasean...” (Comunicación personal, abuela Elvira, enero del 2020). A través de esta cita, vemos que ha habido un cambio en relación con la diversidad de los recursos ictiológicos en la comunidad.

Según mis entrevistas, hubo derrames de petróleo en el río Urubamba, caso ejemplar nos los menciona mi abuela materna: “(...) si, recuerdo que antes abundaban pescados, después hubo derrames, nosotros no conocíamos y pensamos que era barbasco y lo consumimos...” (Abuela Zaida, entrevista marzo 2020). De esta manera, los comuneros refieren que la causa de la escasez de peces también está relacionada con estos derrames. Así lo explicita un comunero: “(...) si, cuando hay derrame, morían peces en cantidades, doncella, bocaquicos, bagres...parecía barbasco...” (Comunero, entrevista julio 2020). Es así como:

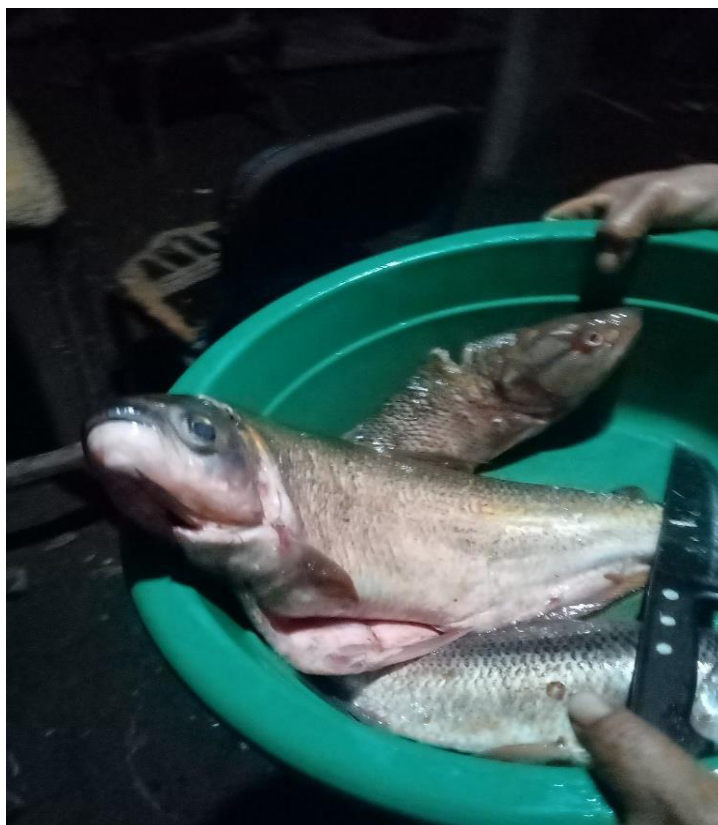
(...) Existe actualmente un aumento en la demanda de peces de escama y pequeños bagres. Esto conlleva a que cada vez la presión sea mayor y a que se rompan los pactos de manejo tradicionales con tal de obtener un excedente, lo que se explica por qué algunos pescadores asentados en comunidades usan barbasco aun cuando esto signifique el deterioro del recurso a futuro. (Peña *et al.*, 2009: 118-119).

En este nuevo panorama, los pobladores amazónicos han dejado algunas actividades tradicionales para dedicarse a actividades más rentables. Estas comunidades están en proceso de integración con la sociedad mayor; se dedican a actividades que depredan su medio y sustento de vida. Esto es visible por ejemplo en la recolección de las hueveras de los peces, actividad en la cual los pobladores ya no dejan parte del recurso para la continuidad de la especie, generando así un desequilibrio en el ecosistema. La consecuencia es que, en la actualidad, estas zonas de anidación han desaparecido o migrado a lugares más lejanos, fuera de la presencia de centros poblados.

Según Agudero *et al.* (2000), el uso de tecnología de mayor rendimiento está relacionado a la pesca comercial, sin tomar en cuenta los daños que ocasiona a largo plazo sobre la seguridad alimentaria a futuro. Esta no solo depende de las características naturales del mismo recurso, sino que también depende de las actividades que en las zonas llamadas varzeas se desarrollan, además de las dinámicas del río mismo (Denevan, 1980).

Las especies de peces disponibles en las inmediaciones de las fuentes de aguas más cercanas a la comunidad son el boquichico, la lisa, la carachama, las mojarras, especies de súngraro, doncella, sábalo y bagre. Estas especies de peces presentadas sirven actualmente para autoconsumo y venta local. Como se afirmó, en el caso de Nuevo Mundo, la pesca ya no solo se destina para consumo familiar, sino que también para la venta dentro de la comunidad. Tomemos el caso de una comunera cuyo hijo fue a pescar con tarrafa. El pescado que consiguió, ella lo guardó en su refrigeradora para luego venderlo. Por ello, en lo que sigue, presento una imagen de un sábalo y boquichicos, especies que se venden y consumen. Con esto quiero decir que ambas especies se venden y se consumen dependiendo de la situación económica en la que la familia se encuentra. Es decir, si la familia cuenta con dinero pues ese sábalo y boquichico son destinados para el consumo familiar; caso contrario, estas mismas especies son destinados una parte para venta y otro para autoconsumo familiar.

### **Sábalo y boquichicos**



**Fuente:** Fotografía propia de las especies de pesca en la actualidad.

Según mis observaciones, el pescado se sirve acompañado de yuca y plátano, tanto en el ámbito familiar como en los restaurantes. El ex-presidente cuenta lo siguiente: “(...) Pero yo siempre en mi casa, cuando me voy a tarrafeear siempre hago mi patarashca, chupispa, rayado de plátano. Claro, cuando no hay, a veces, pedimos cuando vamos allá en el restaurante, a veces comemos...” (Comunicación personal, ex-presidente, enero del 2020). Arias *et al.* (2018) refieren que uno de los platos principales más comunes en la dieta indígena es el chilcano de pescado o sopa de pescado, acompañado de yuca o plátano y, unas bebidas a base de yuca u otras bebidas de las tiendas.

Al mismo tiempo, el conseguir alimentos como el pescado tiene ahora un costo. Una comunera recuerda cómo en el pasado podía conseguirlos sin necesidad de pagar por ellos: “(...) Eso si aún no conocía los costos de esos alimentos. Es decir, no conocía el dinero, las cosas no costaban...” (Comunera mayor, entrevista marzo del 2020). Al comparar esta situación en el pasado y lo que actualmente está sucediendo en la comunidad, se aprecia que ahora con la modernidad, los costos han empezado a formar parte de las relaciones productivas. Por ello, incluyo sus propias palabras: “(...) En lo antaño en la época de mis padres comía carne de diversa variedad proveniente del mitayo,



y también de la pesca, la gente pescaba, y no había la necesidad de gastar dinero para adquirirlos...” (Comunera mayor, entrevista marzo, 2020). A continuación, discuto sobre la recolección y el consumo de insectos en la actualidad.

#### 2.4. Recolección y consumo de insectos en la actualidad

Según Harris (1999), el consumo de insectos y larvas es consumo de carne. La entomofagia siempre fue y sigue siendo una costumbre alimentaria de diversas culturas indígenas amazónicas. Muchas sociedades amazónicas tienen o tenían esta costumbre, pero es, a la vez, una costumbre alimentaria rechazada por otros pueblos que encuentran los insectos aborrecibles; últimamente, es un alimento altamente nutritivo. En la comunidad se comían diferentes especies de insectos. Estas diferentes especies de insectos incluían a las larvas de suri, *kempereto*, *tsiro*, *chakokeni*, etc. Por citar un ejemplo, el *chakokeni* es una de las especies de insectos que abundan en todo el año, aunque donde abundan más se encuentran entre los meses de enero a abril. El mes de febrero es conocido también como *otavonkanaera chakopi* que significa cuando florece la caña brava.

(...) Pero esta parte donde es la temporada de los *chakokenis*, aunque es todo el año, pero donde más abundan en estos meses de enero, febrero, marzo, abril, pero también ahora ya en todo el año, aunque poco cuando crecen los ríos, pero hay, pero más cuando es en época seca, en las bajadas de los caudales de los ríos (Nelly, entrevista Julio, 2020).

La gran mayoría de los comuneros no ha dejado el consumo de los insectos como el suri. Sin embargo, los jóvenes expresan gustos alimenticios más ciudadanos. Una racionalización del aborrecimiento del consumo de insectos de parte de los euronorteamericanos es que los insectos transportan virus, bacterias, pero también lo hacen los ganados vacunos, los cerdos, las gallinas y, la manera más simple de solucionar esto es cocinándolos; solo unas pocas personas consumen insectos o carne cruda (Harris, 1999). Así lo demuestra una conversación sostenida con Erlinda, comunera que entrevisté: “(...) ayer me dijo mi papá que le diga a mi mamá que no coma el *kaoki* en crudo o el *chagarento* en crudo, sino que lo cocine. Pero mi mamá, me dijo que sabía más rico comiéndolo crudo...” (Comunicación personal, Erlinda, mayo del 2020).

Otra de las especies de insectos consumida según sus temporadas son los claros. Por lo mismo, se presenta al *chiaro* que se consume ocasionalmente en la comunidad en el presente.

## Larvas de chiaro en su forma cruda antes de destriparlas y cocinarlas para consumo



**Fuente:** Fotografía propia en campo (2020).

Como se ha explicado, actualmente se consumen insectos en su forma de larva así como en su forma adulta de escarabajos. Algunas de estas se comen en su forma cruda (suri), otras como el *chiaro* y otros se comen en su forma cocinada (Diario de campo, 2020). En relación a la identidad y la alimentación, los comuneros se identifican o dicen identificarse con los alimentos según sus lugares de orígenes y en donde hayan crecido. En sus propias palabras, el expresidente cuenta: “(...) yo identifico, yo como todo, como suri, como rana, como a cualquiera que tradicionalmente tenemos de nuestros alimentos...” (Comunicación personal, expresidente, enero del 2020). En lo que sigue, refiero sobre la reciprocidad y los cambios en los valores de los comuneros.

### 3. Reciprocidad y cambios en los valores de los comuneros

Las carencias productivas resultado del ingreso a la economía de mercado ha posibilitado que resurjan con mayor fuerza las formas tradicionales de intercambio y “trueque” de alimentos entre la comunidad. Esto significa que en momentos de necesidad



y/ o carencia alimentaria, las familias a través de sus mujeres ponen en práctica la reciprocidad en forma de intercambio de alimentos. Lo que desemboca en una reafirmación de los lazos de parentesco y sociales entre la población de Nuevo Mundo.

Entonces a continuación, discutiré sobre éstos cambios en los valores relacionados con el robo de los alimentos y el surgimiento de las formas tradicionales de reciprocidad comunitaria.

### **3.1. El robo de alimentos**

En la comunidad he podido observar que existe el robo, generalmente entre comuneros que no están emparentados con el dueño o dueña de la chacra. Pongo el caso de una comunera a quien le robaron cultivos de su chacra y quien dice lo siguiente:

(...) en mi chacra planto pues, seda, moquicho, plátano, papaya, piña...mi chacra esta dentro de la comunidad, en frente de mi chacra vive tres familias...entonces cuando maduran mis cultivos, una de las señoras vecinas de allí siempre me roba....yo, ni enterada estaba en un inicio, cuando me aviso mi cuñada no le crei..asi que un dia si la encontré y la confronte...

R: ¿La confrontaste?

T: (...) si la confronte...hasta fuimos a tenencia, pero como no era grave pues no me quede satisfecha la verdad...si fuera antes en los inicios de la comunidad, esa señora hubiera sido sancionada...(Comunicación personal, Tera, mayo, 2020).

Esta información se ratificó en campo, y se encontró de que el robo de alimentos es realizado por los comuneros que se han casado con gente de afuera, pero también se aplica a los mismos comuneros porque necesitan ese cultivo en su casa para. Respecto a esto una comunera refiere que :”(...) el robo se ha vuelto un problema social que debe ser sancionado comunalmente y resuelto con la participación de los afectados, los padres y las autoridades locales (Comunera, entrevista marzo, 2020).

Cuando ocurre un robo de alimentos en una chacra, afecta al comunero dueño de esta chacra. Según lo que me cuentan los comuneros, muchas veces son las personas que no tienen chacra, son las que generalmente realizan esos hurtos, a veces por hambre y también para la venta. Según las entrevistas, la consecuencia es que como es difícil de vigilar y controlar las chacras, el dueño de la chacra ya no sembrará frutales o variedades de plantas porque sabe que serán robados por otros y él no lo disfrutaría. Un ejemplo de ello es el siguiente:

(...) yo antes sembraba mis plantas frutales, cantidad de variedades de cultivo en mi chacra, pero ahora ya no lo hago tanto porque ahora en la comunidad ya no se respeta la propiedad ajena...mira...ven una piña, una papaya, guabas, lo que sea, lo cogen

R: ¿Quiénes lo hacen?

N: mayormente los niños, pero también personas adultas. Mira, te cuento el caso que me sucedió con los hijos de mi vecino, cada vez que veían que había papayas maduras ellos lo robaban, también piñas, cañas también. A veces otras personas me robaron, por no decir quiénes son, porque conozco quienes lo hacen, les he dicho a la señora, pero ella se molesta, me dice “¿acaso me has visto? Solo has escuchado un rumor que te ha dicho”, entonces ahora ni me importa. (Nelly, entrevista Julio, 2020).

En ese sentido los comuneros con chacras refieren que esa es una de las razones porque plantan menos variedades frutas en sus chacras; saben que los van a robar. Sigo discutiendo sobre las redes de reciprocidad como respuesta de las mujeres ante la inseguridad alimentaria de sus familias.

### **3.2. Las redes de reciprocidad entre mujeres matsigenkas**

Las redes de reciprocidad son una respuesta frente a la inseguridad alimentaria en los hogares matsigenkas. Consiste en un intercambio simétrico y equivalente de diversos tipos de alimentos que escasean en las viviendas familiares. Lo que llamo red de reciprocidad corresponde a las respuestas manejadas dentro de las unidades domésticas por las mujeres, incluyendo niños y niñas. Ellas son quienes intercambian alimentos en momentos de necesidad y carencia de los mismos en sus casas. Entonces, este sistema de intercambio se ha estado manteniendo y justamente en la actualidad cumple un rol aún más importante en caso de necesidad. Ante la situación de escasez de alimentos en sus hogares, las mujeres y los niños recurren a familiares, parientes y vecinos para “pedir” e intercambiar algún alimento escaso en casa. Llanque (2017) señala lo siguiente en el caso de los guaraníes:

El intercambio de alimentos entre familias es una práctica poderosa de las mujeres guaraníes, se realiza de manera más autónoma y resuelve las crisis alimentarias temporales, mediante redes de apoyo. Reconocer el intercambio como una resistencia es relevante porque la mercantilización de los bienes en el territorio es interpretada por ellas mismas, como el resultado de la pérdida de sus usos y costumbres. (Llanque, 2017: 10)

Así se da una resistencia de las mujeres guaraníes frente a la mercantilización de los productos, poniendo en acción las relaciones de reciprocidad entre ellas mismas para poder combatir también la inseguridad alimentaria que trae consigo este nuevo contexto. Además, Llanque (2017) refiere que existen intercambios recíprocos de alimentos entre las mujeres guaraníes cuando ellas se quedan a cargo de la alimentación de sus familias. Lo mismo ocurre para las mujeres matsigenka de la comunidad de estudio; realizan estos intercambios de alimentos frente a la inseguridad alimentaria que viven en sus hogares.

Las mujeres practican este tipo de relaciones entre ellas para así poder mantener y afianzar sus redes de parentesco, amistad y de vecinos. Siguiendo con el análisis e interpretación de mis datos presento otro fragmento:

(...) por lo menos cuando tengo algo le doy, por ejemplo, majás, siempre le doy. Cuando mi esposo pesca boquichico, a veces sí le doy. Le digo a saori (su hija menor) “vete llévale y dale a la abuela” y ella se va a darle a su abuela. Me acuerdo de siempre darle algún alimento a mi madre, me acuerdo de ella. (Luzmari, entrevista enero, 2020)

Aquí se visibiliza ese mantenimiento de los vínculos parentales entre madres e hijas, manifestando así una situación de carencia de alimentos en las casas de algunos padres. Es así que tenemos información sobre las razones, las reglas del juego manejadas en estos intercambios de alimentos entre familias a través de las mujeres y los vínculos emocionales que mantienen y forjan a través de estos intercambios de alimentos. Hace pensar además en lo que Marshall citado por Harris (1999) refiere de que el alimento funciona para mantener esos vínculos con la aldea mediante esta red de obligaciones mutuas. Aquí se habla de la reciprocidad de los alimentos, alimentos como medios de mantener relaciones sociales y económicas entre los miembros familiares y consanguíneos de una comunidad. Cuando no se cumple con las obligaciones de reciprocidad, esta red de obligaciones mutuas se convierte en red de celos mutuos (Harris, 1999).

Adela nos da otro ejemplo de esta reciprocidad entre las mujeres de Nuevo Mundo:

(...) cuando hay, ellas se acuerdan de mí y me dan alimentos de cualquier tipo, generalmente como viste ahora, pescado, más que todo, yuca, plátano, es una manera, pienso yo de relacionarnos entre nosotras para no olvidarnos, es una costumbre como matsigenka que siempre hemos tenido. (Comunicación personal, Adela, historia de vida, marzo del 2020).

Según el testimonio de Adela, vemos que no solamente se gestan estos intercambios a raíz de una carencia de alimentos en las casas, sino que también representa una forma de relacionarse y de no olvidarse de los demás.

Viteri (2002) señala que la carencia de los cultivos o productos básicos desencadena en una inseguridad alimentaria, con lo cual la respuesta inmediata es a través de estos intercambios mutuos u obligaciones mutuas en palabras de Harris (1999).

Entonces, para hablar de las redes de reciprocidad me remito a la nueva relación con la chacra que surge, entre otras cosas, por el trabajo masculino en las empresas petroleras. Es decir, por la entrada a la economía de mercado representada por este trabajo masculino en las empresas petroleras se desenvuelve un proceso en donde la mujer se quedó a cargo de todo en la chacra. Esto les llenó de más responsabilidades que asumir, lo que posteriormente posibilitó que las mujeres incursionaran en actividades que antes eran realizadas solo por hombres. Así, tomo el caso de las mujeres de Tivoriari, Cashiriari, que son comunidades del Alto y Bajo Urubamba respectivamente, quienes empiezan a hacer las escaleras de sus propias casas (Del Castillo, 2012; Mosqueira y Oyola, 2013).

Una de las formas tradicionales para acceder a los alimentos es la cooperación solidaria entre varias unidades domésticas (Baer, 1994). La lógica que estas siguen para hacer esos intercambios de alimentos es que deben haber participado en algún trabajo en conjunto y haber mantenido este tipo de intercambios en circunstancias anteriores. Según mis entrevistas mantener esta red de intercambios mutuos sin faltas, requiere que el intercambio de alimentos se de en su momento adecuado y a tiempo. Entonces siendo este el caso, a continuación, presentaré algunos extractos que tienen que ver con la solidaridad entre mujeres, como parte de la producción de alimentos en conjunto, o sobre otras formas de acceder a los alimentos de manera tradicional:

(...) sí, ayudo en la chacra a mi madre, cuando tengo tiempo, entonces también cuando necesito en mi casa, voy a la casa de mi madre y pido alimentos como la yuca, el plátano, el camote, maíz crecido, palta, caña de azúcar, pero generalmente las cuatro primeras que mencioné. Y cuando mi esposo pesca o caza, siempre tengo la costumbre de compartirlo con mis parientes cercanos, mi madre o mis otras hermanas o tías, siempre las convido pescado, mono maquisapa, loros, guacamayo, lo que mi esposo o hijos cazan. Así me aseguro cuando los esposos de mis parientes cazan o pescan me conviden y tenga algo para comer. Básicamente para eso, nos solidarizamos entre nosotras las mujeres porque de esta manera nos aseguramos que en cada hogar al

menos tengamos algo para comer... (Comunicación personal, Raquel, junio del 2020).

Aquí vemos que nos ejemplifica de manera detallada el porque las mujeres dentro de la comunidad hacen esos intercambios. Esto se da aún en la comunidad como respuesta antes situaciones que ameritan la solidaridad entre las familias, reforzando uniones matrimoniales y parentales, a través del intercambio de los alimentos mencionados. Es la “cooperación solidaria” que mencionan Peña *et al.*:“(...) La cooperación solidaria, por medio de la cual si otro u otros núcleos familiares ayudan en las labores productivas (pesca, cacería, elaboración de fariña, mingas, etc.), tienen derecho a una parte de la producción. (Peña *et al.*, 2009: 125).

En la reciprocidad entre mujeres, cuando una mujer sea de tu parentela o de una vecina y viene a pedir alimento, se le debe dar si es que la mujer lo tiene. De esta manera, cuando la mujer necesite en otra oportunidad, la otra mujer que vino a pedir tiene la obligación de devolver y darle algo a cambio. Es así que: “(...) No se da ningún alimento sin un compromiso de devolverlo en un futuro inmediato (Comunicación personal, mayo 2020). Tenemos que tener en cuenta de que las mujeres intercambian estos alimentos porque lo necesitan en la casa y hay carencia de ellos en sus respectivas casas. En palabras de un comunero: “(...) Mi esposa pide alimentos e intercambia en las vecinas los alimentos que escasean en casa, además de que es una costumbre, o sea es una obligación mutua...” (Comunicación personal, comunero, agosto del 2020). La idea de dar alimentos se asocia al hecho de que la mujer se asegura de que cuando escaseen alimentos en su casa, existe un resguardo de alimentos en la casa de la otra persona que vino a pedir. Marshal lo dice también, estamos hablando de circulación de alimentos y reforzamiento de relaciones parentales en esa circulación de los alimentos.

El incumplimiento de las obligaciones de reciprocidad de carne entre los Yanomano, esta red de obligaciones mutuas se convierte en red de celos mutuos (Harris, 1999). En consonancia con esta idea, una joven madre me dijo lo siguiente:

(...) eso es lo que ha estado sucediendo en la comunidad, tomándome como ejemplo, no quiero regalar alimentos a otros parientes porque pienso que ellos deben conseguirlo por sus propios medios y cuando necesitamos en casa, ahí surge ese problema, cuando necesite limón o yuca y no tenga en casa cuando vaya a pedir por más que tenga la vecina no me va a dar porque se la conoce como mishica... (Comunicación personal, Jena, agosto del 2020).

Respecto a las dinámicas de las familias extensas, se hace este tipo de intercambio solidario de alimentos ya sea para satisfacer las necesidades de los más ancianos que no tienen como conseguir sus propios alimentos de manera independiente del resto de la familia extensa, o para ayudar a nuevos miembros que no tienen la facilidad de conseguir esos alimentos, por ejemplo los padres primerizos con bebés. Entrevistando a un señor de mayor edad, quien ya no puede desplazarse para caminar y poder anzular, él me dijo que sus hijos a veces le traen comida, pero que a él le gustaría comer lo natural, el pescado, (boquichico, carachama); eso le gustaría comer y de vez en cuando eso le traen. Resalto aquí sus afirmaciones extraídas de un cuadro de observaciones, donde yo tomaba notas sobre afirmaciones y actividades respecto a este tema de la solidaridad entre familias extensas. El comunero anciano dice lo siguiente:

(...) mi hija me trae a veces pescado, boquichico, mis nietos me compran comida, no quiero comer comida preparada porque no es natural. Ahora a mi edad, quiero comer lo que es nuestro, como dije boquichico. Me traen, de vez en cuando y cuando no lo hacen pues como lo que me dan de eso de las donaciones que hace la comunidad, esa entrega de alimentos a los más ancianos como nosotros, pero como digo quiero comer de la pesca y carne de mitayo. (Afirmaciones extraído del cuadro de observaciones sobre las actividades cotidianas, diario del campo 2020).

Lo que dice este comunero concuerda con lo que menciona Peña *et al.* (2009) y Rojas (1998), es decir que dentro de las familias extensas se realizan unos intercambios que permiten ayudar a los ancianos de la familia, o las parejas jóvenes o las familias que tienen recién un bebé y no pueden participar activamente en las actividades de la casa.

Asimismo es importante mencionar que en la actualidad existen donaciones alimentarias distribuidas por la Junta directiva vigente como parte de su Plan Estratégico Comunal (2020) a los comuneros más ancianos. Estas donaciones alimentarias están divididas en dos partes: una parte es entregada en forma de víveres y alimentos (arroz, fideos, atún, etc.) valorizado en unos trescientos soles. Según mis entrevistas, la otra parte de estas donaciones es entregada en forma de dinero equivalente a unos 200 soles, siendo en total 500 soles para cada anciano comunero. Así lo expresa un anciano comunero de la siguiente manera:

(...) efectivamente yo si recibo mensualmente víveres valorizado en trescientos soles, otro en dinero unos doscientos soles...los alimentos de estas donaciones son arroz, azúcar, aceite, atún, harina, gaseosa, huevos

R: ¿Cómo funciona realmente estas donaciones alimentarias?

N: te digo, es así, cada comunero que ya es anciano que tenga más de 60 años recibimos alimentos, arroz, fideos como te lo dije, todo esto es valor a trescientos soles el resto nos dan en dinero...y esto lo distribuye solo aquí es interno, es de la comunidad misma para bueno un poco ayudarnos, ¿no? a alimentarnos bien (Risas)

R: ah ya.

Como lo afirma el comunero estas donaciones alimentarias es iniciativa de la misma comunidad a través de su junta directiva actual para apoyar alimentariamente a los más ancianos de la comunidad.

Volviendo entonces sobre el intercambio de alimentos“(...) se puede dar en productos crudos o con comida elaborada. En este último caso se invita a comer en la mesa familiar a la familia que requiere el apoyo (Peña *et al.*, 2009: 126).

Esta última parte donde hacen alusión al hecho de que esta forma de intercambio solidario se hace con productos elaborados como la comida que se comparte entre miembros de una familia extensa, eso lo he visto con mucha frecuencia en Nuevo Mundo y hay un comentario muy interesante al respecto de una comunera entrevistada. Entonces tenemos la siguiente información:

“(...) mira en la mañana de hoy convide chupispa de maquipasa a mis padres, mi hija los fue a dar en un plato, olla también para que ellos coman. Entonces, les serví varios platos uno para mis padres ancianos y otros para mis tías y hermanos. Ellos viven en la otra calle, entonces son mis hijas las que normalmente hacen las entregas, yo aquí ando ocupada sirviendo el desayuno a mi esposo e hijos...” (Nelly, entrevista Julio 2020).

Esta comunera que hace este tipo de trabajo solidario con la ayuda de sus hijas, produce sus propios alimentos aparte de asegurarse de que otros miembros de la familia gocen la comida preparada por ella misma. De esta manera se genera esta obligación mutua entre parientes respondida en otra ocasión. Los alimentos generalmente intercambiados son cultivos de la chacra, pero también se incluye a alimentos que provienen del mitayo o de la pesca según la “voluntad” de la comunera que está intercambiando. Harris (1999: 15) lo presenta de esta manera: “(...) Prácticamente todas las bandas o aldeas estudiadas por los antropólogos expresan su particular estima por la carne al servirse de ella como medio de reforzar los vínculos de unión entre compañeros de campamento y parientes...”. Esto justamente quería anotar ya que justamente este

reforzar de los lazos de parentesco en la comunidad se da en los intercambios recíprocos entre las mujeres.

Recordemos que esta red de solidaridad responde a una situación de inseguridad alimentaria la cual se expresa en la cotidianidad de los comuneros. Una expresión concreta de la inseguridad alimentaria es que los comuneros se alimentan a veces sólo si tienen alimentos de “afuera”. La comida escasea localmente: “(...) muchas veces a veces no comemos todo el día. De repente podemos comer desayuno o de repente no desayunamos, recién almorzamos...” (Comunicación personal, expresidente, enero del 2020). En Nuevo Mundo, las familias no tienen que comer por carecer de los elementos esenciales que antes les brindaban las actividades básicas de subsistencia.

Para conocer un poco el panorama donde se da esta inseguridad alimentaria es necesario que me enfoque en los hábitos y las dietas alimenticios de los comuneros en la actualidad, ya que de esta manera se puede ver los alimentos que son generalmente intercambiados en el presente.

Según mis observaciones, los alimentos que se comen diariamente en casa, la yuca y el plátano son alimentos que por lo general están en las comidas diarias de las familias de la comunidad. Son productos que plantan en las chacras o compran de otros comuneros. Es decir: “(...) Yo como, o sea, plátano, o sea, chupispa, rayado de plátano de pescado, y también combinado con arroz con pollo frito, ya está asimila el cuerpo...” (Expresidente, entrevista enero, 2020). Añade una referencia al hecho de que el aceite es a veces utilizado en demasía: “(...) a veces plátano con su yuquita, de repente yuquita con su huevito o frito con huevo, con mucho aceite también, mucha grasa y también mucho colesterol...” (Expresidente, entrevista enero, 2020). Las comidas en la casa de los hogares matsigenkas sirven para compartir, relacionarse y afianzar las relaciones familiares en el ámbito de la casa.

Los tipos de comida que se comparten en esas ocasiones, la procedencia de ellas. En los cuales se describe los alimentos que se come diariamente en su casa. Estamos hablando en este caso de los alimentos de la chacra. Nos describe a grandes rasgos los diversos alimentos disponibles en la casa en el presente. En lo que sigue hablo de las formas de conservación de los alimentos y las estrategias de ahorro de los mismos.



Seguramente también hay intercambios recíprocos entre hombres, y entre hombres y mujeres. Por ejemplo, los hombres intercambian servicios con sus esposas, y esto es reciprocidad también.

### **3.3. Formas de conservación de los alimentos y estrategia del ahorro**

De manera general, analizo en esta sección los cambios en los utensilios de cocina manejados por las mujeres matsigenka, artefactos culturales de uso doméstico y agrícola. Hablo del reemplazo de algunos de estos artefactos culturales con relación a la cocina y la alimentación. Así, refiero al paso de una técnica de cocción a través de las tinajas de barro a las ollas de metal y la fabricación de canastos entre otros. En esta parte detallo las antiguas formas de cocinar y de almacenar los alimentos, incluyendo al *tsimenkoriti* y otras formas tradicionales de cocinar y almacenar los alimentos. Al mismo tiempo, también retomo de modo general las actividades cotidianas realizadas por hombres y mujeres en el pasado en relación con su alimentación y cómo esto ha ido cambiando en términos de género con el contacto de la modernidad y la sociedad peruana.

Las prácticas y los conocimientos culturales que las mujeres despliegan por medio de la cocina expresan identidad y memoria y tienen que ver con el conocimiento de las recetas, así como actos de la elección de insumos, su preparación y posterior consumo (Unigarro, 2010). A través de los platos, se transmite una historia e incluso la organización social de los que la practican (Unigarro, 2010). Para hablar de la cocina tradicional, retomo a Fischler (1995: 33) quien nos dice lo siguiente: “(...) la cocina es el conjunto de representaciones, creencias y prácticas que forman parte de ella, las cuales comparten los individuos de una cultura determinada”. Es decir, las culturas conforman su cocina tradicional en base a una delimitación territorial, los artefactos usados y los modos de preparación de sus alimentos que consumen (Fischler, 1995). Entonces volvemos a la idea de que las comidas son transmisores de conocimientos culturales y la cocina surge como un espacio de socialización, intercambio mutuo y el “saboreo” de estos platos compartidos en un grupo humano específico (Miranda y Favila, 2012).

A diferencia de la comida cotidiana, la comida especial se prepara para conmemorar reencuentros y rearmar las relaciones sociales con los demás integrantes del grupo. Para la preparación de esta comida, los productos son obtenidos de forma local y también externamente; usualmente, este tipo de comidas llevan carnes de aves como

pavos o gallinas; esta comida se distingue por la laboriosidad en su preparación (Unigarro, 2010).

Así, las formas tradicionales de cocinar de las mujeres matsigenka en la antigüedad eran usando la candela, contando con varias formas de encender el fuego. Una de las maneras tradicionales era juntar leña y prender fuego con una piedra o a través de un palo haciendo un hueco adentro. Al respecto, presento lo siguiente:

Y para hacer el *tsichi*<sup>29</sup> se usaba algunos palitos de bejuco para hacerlo. En esa época no conocíamos los fósforos que actualmente usamos. Cuando vamos a un lugar, siempre usábamos esta técnica para hacer el *tsichi* cocinar nuestros alimentos. (Comunicación personal, comunera mayor, enero del 2020)

Para ilustrar el uso de la candela en la preparación de los alimentos, menciono lo afirmado por una comunera quién resalta el sabor particular de la cocina con leña: “(...) se hace así porque es una forma más natural de cocinar los alimentos consumidos, la leña da más sabor...” (Cuadro de control de la validez, Diario de campo, 2020). El uso del fuego para cocción de los alimentos es una práctica que se mantiene vigente en la comunidad. Según mis observaciones, en la actualidad, algunas familias, usan candela y cocina a gas alternativamente. Una comunera, afirma que ella a veces cocina a gas o a leña, pero prefiere usar leña porque da sabor. Más abajo nos dice:

(...) en el caso de mi familia, nos gusta tenerlo más natural. Eso no quita que no usemos cocina a gas, usamos ambos, leña y cocina a gas. Lo que visto de otras familias es ya no lo hacen porque solo usan la cocina a gas. (Comunicación personal, comunera, abril del 2020)

Las formas tradicionales de cocinar los alimentos eran el sancochado, hacer caldo, asados, haciendo envoltorio como la patarashca a través del *kisáviri*<sup>30</sup>, etc. Una comunera mayor entrevistada lista estas diferentes técnicas: “(...) se lo cocinaba de diferentes maneras, sancochándolo, haciendo caldo de pescado, asándolo, también haciendo patarashca de ellos o *kisáviri*, etc...” (Comunera mayor, entrevista enero, 2020). Cuando se habla de transformaciones de la yuca para su preparación se menciona la fariña (Peña *et al.*, 2009). Al ser la yuca un cultivo no perdurable, para su mantenimiento se hacen preparaciones de fariña (Peña *et al.*, 2009). En el caso específico de los recursos ictiológicos, una de las formas de preparación y conservación es el ahumado: “(...) En un

---

<sup>29</sup> Es un término local para referirse al fuego.

<sup>30</sup> Era una forma de cocinar usando los largos y ahuecados kápiros o bambús del bosque.

ambiente tan cálido y húmedo ahúman los peces...” (Arias *et al.*, 2018: 113). Esta forma antigua de conservación se mantiene hasta el día de hoy en las comunidades. Además, este tipo de cocción del pescado se ha convertido en un medio para reproducir los platos locales en entornos urbanos, como en el caso de los restaurantes típicos en las ciudades.

En cuanto a la producción de la cerámica utilizada para cocinar, tomo el caso de las mujeres asháninkas del Perú y la simbología que trae consigo dicha técnica de construcción de las tinajas de barro. Bafet (1975) y Creswell (1983) citados en Rojas (2021) definen que la cerámica es el resultado de un proceso de transformación de la materia prima y que termina en un utensilio terminado que sirve para satisfacer las necesidades de una sociedad o un grupo humano ubicado dentro de un contexto histórico. La fabricación de instrumentos para uso doméstico y agrícola y hasta ceremonial, forma parte de la cultura material de un pueblo (Rojas, 2021) y transmite conocimiento ecológico y etológico de su medio, así como significados subyacentes que los hicieron fabricar este tipo de artefactos culturales.

Entonces, dentro de las tecnologías femeninas en el pasado estaban las tinajas de barro. Estas tinajas de barro servían principalmente para las siguientes labores o utilidades: la primera, tenía que ver con la cocción de los alimentos. En esa época de los abuelos matsigenka, como no habían las ollas de metal, se usaban estas tinajas de barro de diferentes tamaños para cocinar alimentos como la yuca y el plátano. Habían tinajas grandes para hacer masato, bebida tradicional que caracteriza a todas las poblaciones de la Amazonía. A continuación, describo el proceso de preparación del masato a la manera antigua, a través de estas tinajas de barro, desde la perspectiva de una comunera:

T: (...) Antes masticábamos para hacer el *ovúroki*<sup>31</sup> junto con el *koricha*<sup>32</sup>, lo que hacíamos era ir a la chacra a traer la yuca, luego el siguiente paso era pelar la yuca, y una vez terminado lavábamos la yuca con abundante agua y lo poníamos a cocinar por buen rato en la gran tinaja de barro. Yo, hacía eso, también recogía la leña junto a mis hijas y la leña estaba cerca allí en los perímetros de mi casa, ...cocido la yuca, empezaba a machacar con el *tinkamerontsi*<sup>33</sup>.

R: ¿Quién hacía el *tinkamerontsi*, tú?

---

<sup>31</sup> Es una expresión en el idioma matsigenka para llamar al masato.

<sup>32</sup> Así se le dice al camote.

<sup>33</sup> Es un palo largo usado para machacar la yuca hasta volverla masa.

T: no, mi esposo...machacando con fuerza (risas) despues cuando llegué a la Misión y antes de eso tambien, empecé a usar la pasanta<sup>34</sup> hecho por mi esposo para hacer la mezcla combinada de *koricha* con maíz crecido...

R: ¿por qué?

T: porque aprendí que era más saludable hacerlo de esta manera...

R: ahhhh...

T: así hacía mi *ovúroki*. (Comunicación personal, comunera, julio del 2020)

Según mis observaciones, el uso de esta *pasanta* era vigente en años anteriores, pero en la actualidad se usan los molinos o una licuadora para lograr obtener esta masa combinada de maíz crecido y camote. El proceso previamente descrito se mantiene pero la tecnología utilizada ha cambiado. Quería resaltar la fuerza que tenía las mujeres para cargar las cosas, sean canastas o sacos de yucas; en el caso del que estamos hablando, eran canastas de yuca. Entonces, como era una actividad recurrente, las mujeres lo hacían en su quehacer diario y su fuerza de allí venía.

Actualmente, esta tinaja es de uso ornamental en tamaños pequeños para participar en las festividades de la comunidad. Además, la confección de estas tinajas implicaba un conocimiento especial. Una comunera mayor cuenta lo siguiente: “(...) había una persona experta en hacer ese tipo de tinajas con barro con eso cocinábamos ...” (Comunicación personal, comunera mayor, enero del 2020). Entonces, las mujeres encargadas de la alimentación usaban en la antigüedad recipientes como las tinajas de barro o *metaro* para cocinar. El *metaro* eran las tinajas de barro que servían para cocinar los alimentos en la antigüedad. El cocinar con estas tinajas y la leña tomaba cierto tiempo; con el uso de las ollas de metal, este tiempo se acortó.

Sin embargo, la fabricación de estas cerámicas sufrió un proceso gradual de reemplazo por las ollas de metal. Esto se remonta desde el contacto de los abuelos matsigenka con los misioneros y el ILV; la sustitución se hizo permanente con la llegada definitiva a la comunidad. Esto tambien, como lo menciona Rojas (2021), trajo consecuencias subyacentes para las relaciones entre marido y esposa, hombre y mujer, al interior de una relación matrimonial. Esta tecnología netamente femenina, la artesanía de

---

<sup>34</sup> Era una batea de madera en forma circular elaborada por los hombres para poder moler en ella la mezcla de maíz crecido y el camote en la preparación del *ovuroki*.

la cerámica, realizada mayormente por mujeres, poco a poco fue devaluándose hasta llegar a su desuso en la actualidad. Refiero esto último punto, porque actualmente son usadas como ornamentos para épocas festivas.

Según Baer (1994), otro de los objetos culturales usados por los matsigenkas eran los canastos para usos diversos. En su lista de actividades realizadas por los matsigenka según el género y el sexo, él resalta que tanto hombres como mujeres hacían canastas; se diferenciaban en que cada una tenía sus propias finalidades. Es decir, los hombres se encargaban de la: “(...) fabricación de canastos con tapa, fabricación de adornos de metal...” (Baer, 1994: 28) y las mujeres eran las encargadas de la “(...) fabricación de bolsas (técnica de entrelazado), trabajo de trenzado de felpudos para sentarse y canastos...” (Baer, 1994: 28). Esta división del tipo de producción concuerda con lo que me contó una comunera mayor quien mencionó que las mujeres eran las que solían hacer esteras.

Una canasta particular que cumple una función importante en las casas es la canasta de almacenamiento de alimentos llamada *tsimekoriti*. El *tsimenkoriti* tenía la función de almacenar restos de alimentos provenientes de la pesca, caza y chacra. Este tipo de almacenamiento aún se mantiene en algunas familias dentro de la comunidad. Así lo valida el siguiente comunero: “(...) si, si, si, en mi casa tenemos el *tsimenkoriti*, allí mi esposa pone pescados ahumados, ajies, maíz, yuca...eeeehhhh...plátano u otros que consigo cuando voy a tarrafear o mitayar...” (Comunicación personal, comunero, abril del 2020). Por ello, presento una imagen sobre esta canasta en particular:

## Canasta *tsimenkoriti*



**Fuente:** Fotografía propia sobre la canasta *tsimenkoriti* usadas en algunas familias de la comunidad.

En esta se puede apreciar a un *kompero*<sup>35</sup>, una especie de pájaro que es poco frecuente en las cercanías de la comunidad. También en el *tsimenkoriti* se aprecia “*kishiri sekatsi*”<sup>36</sup>, *tinkamentonsi* y algunas cucharas de madera.

Es por eso que es importante mencionar el papel que juegan este tipo de canastas como la canasta *tsimenkoriti*. Según mis observaciones, esta canasta se colgaba encima del fogón y todo su contenido se conservaba ya que el humo que subía del fogón mantenía los alimentos conservados. En ese sentido, traigo a colación lo mencionado por una

---

<sup>35</sup> Es una especie de pájaro que es poco frecuente en la comunidad, y en la actualidad se lo puede cazar cuando se adentra bosque adentro.

<sup>36</sup> Es una yuca ahumada al fuego. Por lo tanto, la expresión *kishiri* hace referencia a la técnica del ahumado.

entrevistada: “(...) sí, para almacenar lo que no se podía terminar, lo teníamos en el *tsimenkoriti*, ya que era una canasta amarrada en lo alto de la candela y el humo constante lo mantenía conservado. Así mi madre conservaba los pescados, recuerdo, por mucho tiempo...” (Comunicación personal, Nelly, julio del 2020). Se evidencia entonces el uso de dicha canasta para tener a la mano alimentos cuando no haya nada que comer. Podríamos llamarla una canasta para los momentos de escasez de alimentos, una canasta de la estrategia del ahorro ya que se lo usa después de una cocción asada a la parrilla, los alimentos se podía conservar allí meses.

Actualmente, las mujeres mayores siguen haciendo estos canastos de uso doméstico así como para la chacra para cargar yuca. Por lo que se ha ratificado en campo, hay una señora mayor en Nuevo Mundo que es experta en hacer todo de tipo de canastas ovaladas, redondas, etc., para cargar yuca o diferentes cultivos. En palabras de una comunera que compra estos canastos refiere que: “(...) Ella las vende desde 15 a 20 soles o mas según el tamaño...”. Por ello, se afirma que actualmente solo lo saben hacer contadas mujeres ancianas de la comunidad, más no las hijas o las nietas. Quiero mencionar también que los canastos específicamente para cargar la yuca están siendo poco a poco reemplazados por los costales. Entonces, si bien algunas prácticas han desaparecido, otras nuevas prácticas las han reemplazado. Lo cito para referirme nuevamente al reemplazo que hubo en los utensilios de cocción como la transición de las ollas de barro a las ollas de metal, y la fabricación de canastos que pasó a ser de ambos géneros a una actividad femenina.

Entonces, la cuestión es que habían diferentes formas de preparar, servir y almacenar los alimentos en la antigüedad. Algunas de estas prácticas aún se conservan en la actualidad, pero en menor medida. Han habido cambios en los recipientes para cocinar, así como en las formas de cocinar (la cocina a gas ha venido reemplazar la leña). Así, este tipo de canastas de almacenamiento, en algunas familias con un nivel socioeconómico un poco más alto que el resto, ya no se usan. En su defecto, están empezando a usar los refrigeradores y neveras.

Finalmente, podemos decir que la alimentación de los comuneros siguen un patron cotidiano que gira alrededor de sus actividades cotidianas. Córdoba (2008) refiere que las poblaciones indígenas solo comen dos veces al día, siendo que el almuerzo lo ingieren en la chacra o fuera de la casa. Basicamente, las mujeres cocinan y llevan comida para comer en la chacra al mediodía. Así se manejaba en la antigüedad, ya que las mujeres y los



hombres se dedicaban a las principales actividades básicas de subsistencia. En cambio, en la actualidad, el ritmo de vida que requiere incorporarse a la modernidad ha hecho que la dependencia del mercado sea mayor y que los roles cambien. Si bien en la antigüedad, como lo cuenta una comunera mayor, las mujeres eran las que cocinaban para los demás, al anterior jefe comunal él dice que apoya a su esposa: “(...) apoyo a mi esposa, también cocino, cuando yo quiero apoyo a mi esposa. Claro que mayormente son las mujeres las que cocinan más...” (Comunicación personal, anterior jefe comunal, 2020).

Vemos que, con el contacto con la sociedad peruana, las actitudes y comportamientos, así como las prácticas dentro del hogar matsigenka han ido cambiando poco a poco. Este es el caso del ex presidente de la comunidad de estudio. El haber ocupado cargos de autoridad dentro de la comunidad le capacita para decir lo que ha cambiado en la comunidad en relación a las costumbres matsigenka que se están dejando poco a poco de lado. Esto es así porque sabemos que muchas de las practicas matsigenka eran “mal vistas” desde la mirada occidental, consideradas paganas y que viene de la obra del diablo. Con el contacto, poco a poco, cada generación ha ido internalizando en sus valores y prácticas este cambio de la globalización y la modernidad. Es así que un anterior jefe comunal, el anterior “apu”, se expresó de la siguiente manera con respecto a que un hombre matsigenka haga las tareas que culturalmente son de mujeres. Así lo dice:

A veces es mal visto que un hombre haga las tareas del hogar, tiene vergüenza, dice que la gente se va a reír de él. La gente te hace broma, y te dice “a ver a mí también lávame la ropa”. Pero yo normal, como estoy acostumbrado dice lavar, lavar. Todo se puede, el hombre puede. Podemos cocinar, podemos lavar, podemos tejer. En la ciudad, por ejemplo, en la costurería, en la ciudad no solo son las mujeres las que van a coser, no, también pueden participar los hombres, también varones cocinan. Salvo que nosotros no podemos tener hijos, eso si no podemos, eso si no. Todos nosotros podemos, podemos apoyar. Sino que culturalmente a veces nosotros no apoyamos, decimos, no pues solamente la mujer es la que cocina. Sí, para educar a los niños también en las tareas compartidas del hogar.” (Ex presidente de la comunidad, entrevista enero del 2020)

Entonces, es una lucha constante: por un lado, hay que adaptarse a lo que pide la sociedad peruana, y, por otro lado, esto implica ser un paria en la comunidad ya que el machismo es muy fuerte en la comunidad.

En lo que sigue, presento mis conclusiones preliminares de este capítulo.

#### 4. Conclusiones

Como he venido repitiendo constantemente, se está dando la situación de falta de alimentos de origen animal (caza y pesca) mayormente por el aumento de la población, la contaminación sonora de las empresas que trabajan en el Bajo Urubamba, así como la relación de los mismos comuneros con su entorno que ha cambiado. Así como en la economía de subsistencia de los matsigenka que habitan en el Manu donde cazan, pescan y cultivan sin poner en desmedro su economía, en la comunidad de estudio, en la actualidad, hay aumento de la población, depredación de los bosques y demás recursos.

Asimismo, la basura y la contaminación están relacionadas también a la concentración en aldeas nucleadas o como ahora se los conoce como comunidades nativas. A mayor concentración de población entre indígenas y colonos, mayor contaminación de los habitats; en el pasado, eso no era un problema ya que los alimentos eran de origen orgánica y se deshacían. Restos de yuca, plátano, pescado o carne de mitayo eran usados como abono. Algunos miembros de la comunidad siguen teniendo esta práctica de abonar los restos de comida orgánica alrededor de los árboles frutales, produciendo así una tierra fértil. La concentración poblacional está llevando a la obligación de definir los derechos de propiedad además de intensificarse las actividades de caza, pesca y extracción de recursos naturales de manera incontrolada.

Además, por el incremento de la población, existe escasez de terrenos agrícolas en las inmediaciones del territorio comunal. La consecuencia es que los comuneros han empezado a abrir nuevas chacras en terrenos que antes eran zonas o cotos de caza. Esto a su vez ha impactado la seguridad alimentaria que traían estas zonas, ya que los corredores biológicos han sido desplazados hacia zonas más alejadas de la comunidad, ocasionado que los hombres vayan más lejos para poder cazar algún animal para alimentar a su familia.

Otra de las razones para dejar de tener chacra, la cual aseguraba la seguridad alimentaria de sus familias por los cultivos que allí se pueden cultivar, es que los costos que se deben incurrir para llegar a estos espacios de producción son altos. Mayormente, son chacras que se encuentran río adentro de los principales afluentes del río Urubamba como el río Mipaya, el río Huitricaya, y el río Kumviroshiato. También está el hecho de que los jóvenes no necesariamente quieren dedicarse a tiempo completo a las chacras, ya que recordemos que tener una chacra y abrir otra nueva chacra implican tiempo y

dedicación que los jóvenes no están dispuestos a asumir. Unido a esto, también se relaciona con que los comuneros se dedican a trabajar como mano de obra no calificada en proyectos de construcción u otras obras municipales que les garantizan ingreso económico frecuente, lo que a su vez les imposibilita dedicar tiempo para abrir una nueva chacra o en su defecto dedicarle el tiempo para su limpieza y deshierbe. Además, incluso el cultivo de productos comerciales como el cacao no beneficia mucho a los comuneros quienes venden a intermediarios por kilo mientras que en las ciudades estos lo venden por libra. Todo esto implica que la actividad de tener una chacra está desapareciendo.

En varias secciones de este capítulo enfatizo muchas veces la idea de que en la actual familia matsigenka, parte de los productos y/o alimentos de la chacra, pesca, caza y recolección se destina para la venta mientras que el resto se destina para consumo familiar. En el caso de los matsigenka, existe la situación problemática en donde al no ser respetado su territorio (no solo por agentes externos sino desde los mismos comuneros que han cambiado sus relaciones con su medio), la seguridad alimentaria está comprometida; los comuneros se enfrentan a una escasez de peces, de mitayo y no se dedican a la chacra, siendo solo dependientes del mercado. Podemos decir que el impacto del mercado es ambiguo ya que por un lado genera dependencia de parte de los comuneros, pero al mismo tiempo permite el resurgimiento de nuevas prácticas de reciprocidad en la comunidad.

El cambio en los valores se refleja en el robo de los alimentos provenientes de la chacra de parte de algunos sectores de la población como los niños o los mismos padres. En lo que sigue, justamente discuto sobre las nuevas necesidades de los comuneros y las estrategias de subsistencia no tradicionales en las cuales participan.

Los destrozos de los alimentos provocados por los animales del bosque, por un lado están relacionados con la desaparición de algunos cultivos de la chacra, y por otro lado, contribuyen a asegurar la alimentación en las familias que los cazan.

### **Capítulo 3.**

#### **Nuevas necesidades y estrategias de subsistencia no tradicionales**

El objetivo de este capítulo es describir y explicar la relación entre el surgimiento de nuevas necesidades y la introducción de estrategias de subsistencia no tradicionales entre los comuneros matsigenka de Nuevo Mundo. En ese sentido se argumenta que los comuneros de Nuevo Mundo han preferido dedicarse a actividades comerciales que les generen ingresos económicos para satisfacer las nuevas necesidades que han surgido en la comunidad. Estas actividades comerciales se representan en la apertura de negocios de abarrotes, la venta de combustible, así como la venta de comidas al paso, entre otras. Estas actividades comerciales y estas nuevas necesidades afectan a la alimentación en la comunidad porque generan dependencia del mercado, dejando en segundo plano las actividades básicas de subsistencia. En lo que sigue, refiero sobre estas nuevas actividades de índole comercial.

#### **1. Las nuevas actividades comerciales**

En este apartado vemos una descripción de algunas actividades no tradicionales que los comuneros han incorporado en sus actividades sociales dentro de la comunidad. Esto surge como respuesta ante una necesidad que obliga a los comuneros a buscar nuevas formas de desenvolverse en un contexto donde la globalización, la modernización, la presencia de instituciones y agentes externos a su cultura afectan la vida social y comunitaria de los mismos. La tendencia es hacia la búsqueda de beneficios personales más que comunales. En lo que sigue hablo del negocio sobre combustibles.

##### **1.1. La compra y venta de combustibles**

Según Peña *et al.* (2009), las poblaciones indígenas cada vez más se están dedicando a emplearse en diferentes trabajos remunerados. Siendo así, en la comunidad, han surgido nuevas actividades comerciales, donde en contraposición de las tradicionales, están los negocios que han surgido como respuesta al escenario de globalización y mercado predominante en la comunidad. La idea sobre los negocios actuales y las estrategias alimentarias relacionadas a ellos son formas para generarse más ganancias a través del mercado y los productos industrializados. En otras palabras:

“La zona rural”, predominantemente selvática y habitada por comunidades indígenas, en forma lenta se viene incorporando a

actividades mercantiles encargándola del abastecimiento de alimentos y algunos bienes de consumo básico para los centros poblados ... que los está conduciendo a sustanciales cambios en las condiciones de producción, organización sociocultural, salud y alimentación. (Peña *et al.* 2009: 44).

Esta situación se la puede extrapolar para hablar de lo que está pasando en la comunidad de Nuevo Mundo, ya que con el dinero los comuneros pueden comprar los bienes y servicios para la satisfacción de sus nuevas necesidades. Estas nuevas necesidades se relacionan con los pagos para comprar productos industrializados como los útiles escolares y de aseo personal, los instrumentos de cocina y los ingredientes, etc. El contacto con la sociedad mayor ha hecho o profundizado estos cambios acaecidos en la estructura familiar como unidad domestica de producción, dándose también así el surgimiento de nuevas necesidades que han implicado o provocado que las actividades básicas tradicionales se articulen cada vez más con las actividades de mercado (Peña *et al.* 2009).

Así, dentro de las actividades de subsistencia no tradicionales en Nuevo Mundo tenemos la venta de combustibles. La mayoría de los comuneros compran sus combustibles a determinados comuneros emprendedores que tienen su negocio de este rubro. La gasolina es empleada para transporte así como en las motosierras, shintavas, motocarros y motolineales. Según mis observaciones en campo, en relación al transporte, es usado mayoritariamente para transporte local a través de canoas con pequeñas pequeñas a distintos lugares como la chacra, visitas a otras comunidades, etc. Respecto al uso de la gasolina para transporte tenemos que: “(...) si, uso gasolina para poder ir a mi chacra o ir al monte a cazar si necesito desplazarme río abajo o arriba como Mipaya, hutricaya o kumbiroshiato...” (Comunero, entrevista marzo, 2020).

Por otro lado, así se expresa un comunero en relación a este negocio sobre combustible: “(...) yo vendo gasolina a 24 soles...otros comuneros lo venden hasta 18 soles...eso ya depende de cada comunero...pero por ahora mi precio es 24 soles, un galón de gasolina...” (Comunicación personal, comunero, afirmaciones en Cuadro de control de la validez, Diario de campo, 2020). Observando en campo, en la comunidad, los diversos precios de venta de un galón de combustible oscilan entre los 18 hasta los 26 soles. Según Del Castillo (2012), la venta de combustible son negocios que genera ganancias a los comuneros a partir de la inversión de sus ingresos en el trabajo en las empresas.

Se generan estas estrategias para generarse más ingresos económicos y de esta manera invertir en algunos negocios. Al mismo tiempo, la mayoría de los negocios que existen en la comunidad se sustentan en parte en el préstamo que reciben los comuneros de la Junta Directiva vigente para la apertura de negocios. Una comunera me estaba comentando lo siguiente: “(...) todos los que tienen negocios hoy en día, es porque han hecho un préstamo a la comunidad y ahora pues tienen su negocio...” (Comunicación personal, Ketty, junio del 2020).

Como he podido observar en mi trabajo de campo, la venta de combustible es una manera de generarse ingresos monetarios en momentos de necesidad. La venta y compra de combustible como la gasolina es una de las estrategias de subsistencia no tradicionales a las cuales los comuneros recurren para generar sus ingresos económicos en familia.

El hecho de tener acceso a combustible está obviamente relacionado al transporte con las embarcaciones pero también, indirectamente, a la alimentación. El poder (o no) comprar combustible afecta la posibilidad (o no) de realizar actividades para poder ir al monte, a pescar o ir de acampada como se ha estado mencionado en varias secciones del anterior capítulo. Veamos:

El transporte es otro de los servicios a los que cada vez más las familias indígenas tienen disponibilidad de acceder. Aun cuando los transportes existen, dados los altos costos de la gasolina en la región, su restricción de uso es muy limitada, solo empleándose en casos absolutamente necesarios. (Peña *et al.*, 2009: 133)

Como se había mencionado en las secciones del capítulo anterior sobre las actividades de caza, para ir a mitayar o a pescar, los esposos o hijos deben comprar gasolina, teniendo que gastar entre 18 a 26 soles para adquirirlo (Diario del campo, 2020). Por esto, Peña *et al.* sostienen que “(...) Las comunidades indígenas han optado por financiar su transporte local a partir de botes y motores propios, ...” (2009: 133-134 ). Continúo hablando sobre el negocio de las bodegas.

## **1.2. La tenencia de bodegas**

Del Castillo (2012) afirma que las ideas de progreso y desarrollo entre los hombres matsigenkas asalariados temporales cambian y se usan expresiones relacionadas al “salir adelante”, lo cual está relacionado a la mejora en las condiciones de la calidad de vida y

el privilegio de subir de estatus social y económico. Esto puede ocurrir gracias a la inversión económica del ingreso ganado en las empresas en pequeñas bodegas o negocios que les brindan esa capacidad adquisitiva tan deseada. Así, han empezado a surgir negocios locales entre los cuales los de abarrotes. Como le señala una joven madre de Nuevo Mundo: “(...) hay tienda...muchos de nosotros ya tenemos nuestras pequeñas tiendas, así nos mantenemos, ¿no?” (Comunicación personal, comunera, afirmaciones, Cuadro de control de la validez, Diario de campo, 2020).

Ahora bien, los dueños de estas pequeñas bodegas son parejas adultas entre las edades de 30 a 50 años. En mis entrevistas aparecen que algunos de estos dueños han trabajado en anteriores años en las empresas petroleras como mano de obra no calificada así como también como parte de las relaciones comunitarias de las empresas Pluspetrol y Repsol. Otros dueños en cambio son comuneros que han pedido préstamos monetarios a la comunidad a través de su representante, la Junta Directiva vigente en su momento. Los productos que generalmente se venden en estas bodegas son fideos, arroz, huevos, salchichas, gaseosas, frutas y verduras. Según mis observaciones, entre las frutas se venden los tomates, zanahorias, cerezas entre otros; y entre los vegetales a la cebollas, ajos, cebollas chinas entre otros productos que no se producen localmente en la comunidad.



## Bodega en la comunidad



**Fuente:** Fotografía propia tomada en campo (2020)

En esta imagen podemos apreciar los productos que generalmente son vendidos en las bodegas como las salchichas, galletas, verduras (cebollas) entre otros. Así lo afirma la siguiente comunera: “(...) en mi tienda vendo lo que aquí no se produce como fideos, salchichas, frutas como la manzana, granadilla, mango injertado y verduras como las cebollas, ajos, cebollas chinas...” (Comunicación personal, Leo, agosto del 2020).

Según mis entrevistas, el abastecimiento de estos productos no locales que se venden en estas bodegas proviene de las ciudades como Atalaya, Ivochote y Quillabamba. Para esta afirmación, un comunero, dueño de una de estas bodegas emergentes me comentaba lo siguiente: “(...) yo, por lo general, mando traer desde Atalaya, Quilla (Quillabamba) o Ivochote...allí tengo conocidos...si, por lo general, los que tienen

bodegas mantienen contactos con gente de esas ciudades...” (Comunicación personal, Leo, agosto del 2020).

Así, se manifiesta la dependencia al mercado a través de la compra de productos en las bodegas. Generalmente estos productos son alimentos que no se pueden producir localmente y necesitan vender para poder adquirirlos semanalmente (Peña *et al.*, 2009). Es decir:

(...) La venta de los productos tendrá como fin poder satisfacer semanalmente el apropiarse de esta suma de dinero para comprar estos alimentos. De no hacerlo, irán descontando la adquisición de ellos, hasta únicamente comprar los tres más necesarios. (Peña *et al.*, 2009: 131)

Entonces, el dinero es visto como la solución principal a las necesidades que van surgiendo en la comunidad. Una vez adquirido este dinero, se satisfacen las necesidades que cada familia. Como se ha mencionado en repetidas ocasiones, el costo de vida en la comunidad ha normalizado al dinero como el recurso más importante que mueve las relaciones sociales. En Nuevo Mundo, el requisito monetario se ha vuelto un elemento importante en las nuevas relaciones sociales de los comuneros, así como en su acceso a los alimentos. Así lo expresa una comunera en la siguiente información: “(...) las cosas empezaron a costar, a veces cuando no hay dinero no comemos...” Ella añade que “(...) los alimentos ..., lo que se come de las tiendas, cuesta...” (Comunicación personal, comunera, marzo del 2020).

Así, afirmo nuevamente que el dinero se ha vuelto la mayor expresión de riqueza material que asegura el nivel socioeconómico de algunos comuneros dentro de la comunidad. Una de las expresiones se manifiesta con esta idea: “(...) el dinero entra y sale...tienes dinero, puedes comprar lo que quieras, te dicen “ahhh, este tiene dinero” vamos con el...” (Comunicación personal comunera, afirmaciones en el Cuadro de control de la Validez, Diario de campo, 2020).

El ingreso monetario que se materializa en el uso del dinero para solucionar diversas necesidades tanto alimenticias como no alimenticias colocó a los comuneros en un sistema de dependencia. Es así que un comunero mayor afirma: “(...) empezamos a usar el dinero, ¿ves? y empezamos a comprar...” (Comunicación personal, comunero mayor, historia de vida marzo 2020). Dicho de otra manera: “(...) podía comprar no solo alimentos sino utensilios de cocina que necesitaba para poder cocinar, como platos

cucharas o útiles de aseo como jabón, legía, detergente...” (Comunicación personal, comunera, marzo del 2020).

### **1.3. El autoconsumo y la venta local de aves menores y otros animales de consumo**

En la actualidad, la crianza de gallinas, pollos, diferentes tipos de patos, gansos y demás animales se realiza con fines de autoconsumo familiar, así como para la venta de los mismos a otros comuneros interesados. Esta crianza es la respuesta ante una necesidad que cada familia de tener su pequeño gallinero como garantía de la seguridad alimentaria y monetaria de la misma. Podemos decir que el mercado con impactos ambiguos genera dependencia de los comuneros a ella y, por el otro lado, el mercado posibilita generar ingresos que medianamente asegura la seguridad alimentaria de las familias. Erlinda nos explica con qué fines cria sus gallinas: “(...) las podemos consentir, o sea, les damos de comer su maíz, sus maicenas en polvo, les construimos su casa donde dormir y poner huevos, pero al final como el final de mi gallinita Muricano y Meléndez fueron a parar en el estómago de uno de mis tíos que un día había venido de visita a mi casa (Risas)...” (Comunicación personal, mayo del 2020). Este autoconsumo incluye la invitación a comer a otros miembros familiares que llegan de visita a la casa de un comunero.

En la comunidad, el consumo familiar de aves menores corresponde a una situación donde no hay otros alimentos disponibles en casa. Así lo expresa la siguiente afirmación: “(...) acá comemos generalmente gallinas...yo crío gallinas...cuando no hay en casa alimentos que lo sustituyan...esto es beneficioso...aja... este... tener gallinas propias...te salvas de comprarlas porque cuestan...para mi es beneficioso...” (Comunera, afirmaciones en Cuadro de control de la validez, Diario de campo, 2020). Según esta comunera, generalmente comen gallinas como fuente de proteínas.

Entonces, en caso de necesidad de dinero, los comuneros venden estas gallinas u otras aves menores para tener ese ingreso de dinero que necesitan. Las familias suelen poseer varias aves de corral, las cuales crían no para su consumo, el cual se hace muy esporádicamente, sino como un medio de ahorro. En casos de escasez de dinero o de una necesidad grande de conseguirlo, la venta de un ave rápidamente ayuda a solucionar el percance. La ventaja de los pollos y gallinas como bienes de ahorro consiste en que es posible acumularlos (tener un lote permanente), se multiplican y además es fácilmente vendible (Peña *et al.*, 2009). Arias *et al.* (2018) refieren sobre lo mismo, de que actualmente las poblaciones amazónicas han optado por hacer venta y autoconsumo de

sus productos locales. Uno de estos productos locales es la crianza de aves menores como las gallinas de chacra, patos y otros animales de consumo (Arias *et al.*, 2018).

Por ello, como se afirmaba, para abastecerse de alimentos, los comuneros crían aves menores. En palabras de una comunera: “(...) sí, sí, hay días en que no tengamos acceso al pescado para comer al menos tengamos gallinas y patos (Comunicación personal, comunera, agosto del 2020). Algunas comuneras crían también cuyes que al igual que las aves pueden ser consumidos y vendidos. Según mis observaciones, entonces, si bien es cierto que ahora se agudiza más la venta de estos animales domésticos (gallinas, patos y cuyes), hay momentos donde pues se los come; puede ser cualquier día, cuando no haya nada que comer, como una opción para asegurar la seguridad alimentaria. Lo mismo ocurre en las comunidades nativas del Pastaza donde se realiza la producción y la crianza de animales menores, predominantemente gallinas y pollos, los cuales se destinan no solo para el autoconsumo familiar sino para la venta local de los mismos a otros de la comunidad (Arias *et al.* 2019). Otras veces, los comuneros compran a pedido aves menores a sus contactos en ciudades como Sepahua, Atalaya, Ivochote, etc., con los mismos fines de consumo y venta. Un comunero cuenta lo siguiente:

(...) hago la compra de pollos en Atalaya, como ahora hay colectivos, tengo contactos allí...compro también gallinas de chacra...

R: ¿todos los consumes?

W: no...generalmente lo hago para vender aquí, me sale más barato y gano más...mira. Si allá me venden a 30 a 40 soles digamos...aquí yo lo vendo a 50 hasta 65 soles... ¿vee? Gano más...tengo más ganancia...y sale más cuando hay festividades... (Comunero, afirmaciones, cuadro de control de la validez, Diario de campo, 2020)

Como se aprecia en el comentario, hay comuneros que compran afuera para revender estas aves menores en la localidad por la ganancia que esto genera. Así, como lo señalan Peña *et al.* (2009), la carne de monte o de mitayo poco a poco se ha visto reemplazada por carne de pollo o gallinas de cría, tanto en ocasiones festivas (por ejemplo, el aniversario de la comunidad) como en las comidas diarias. Siendo así, el maíz actualmente está en desuso en cuanto a su cultivo y alimentación, aunque los pobladores indígenas lo usan para alimentar sus aves de corral (Peña *et al.*, 2009; Arias *et al.*, 2018). Lo tomo en cuenta porque uno de los alimentos que se les da de comer a las aves menores es el maíz acompañado de purina, la cual es una ración balanceada que contiene harina de soja y suplementos minerales para alimentar a las aves de corral. Según mis

observaciones en campo, en Nuevo Mundo, la mayoría de las comuneras que crían aves de corral, alimentan a las gallinas y pollos a base de maíz con purina que compran en el mercado. En lo que sigue, refiero al comercio local de las bebidas alcoholizadas y su impacto en la alimentación dentro de la comunidad.

#### **1.4. El consumo de bebidas alcohólicas y su relación con la alimentación**

Retomo la idea de que el ingreso de las bebidas alcohólicas (aguardiente o “trago”, cerveza y otros derivados) a la comunidad fue por el intermediario de los comerciantes quienes ingresaban libremente en territorio de la comunidad y vendían sus mercancías a los comuneros en los inicios de la creación de la comunidad. Así lo expresa este comunero anciano: “(...) Los comerciantes introdujeron el trago, cerveza, malogró a la gente, desvió a la gente, ¿no? La gente empezó a cambiar su conducta ...” (Comunicación personal, comunero mayor, historia de vida marzo 2020). Los cambios de conducta a los cuales se refiere consisten en alcoholismo y situaciones de violencia doméstica agravada.

Las mismas autoridades de la comunidad propiciaron estos cambios de conducta, incentivando el consumo de bebidas alcohólicas, tal como lo recuerdan los comuneros mas ancianos a través de la actitud de una autoridad conocida como el “Juez”, algo parecido a la figura del curaca, quien era un líder en los inicios de la comunidad. Un comunero mayor me contó lo siguiente:

J: (...) trajo cerveza, y empezaron a tomar

R: ¿nunca habían visto la cerveza?

J: no, estaba con el juez, dijo “aquí está, toma cerveza” lo hizo beber.  
(Comunicación personal, comunero mayor, historia de vida marzo 2020)

La introducción de las bebidas alcohólicas dio inicio a un cambio gradual en las actitudes de los comuneros, tanto en la vida pública como privada. Así lo expresa un anciano comunero sobre la venta de alcohol en la comunidad:

¿Qué hicieron los viracochas? trajeron bebidas alcohólicas como el trago e hicieron que los yines fueran adictos a esas bebidas, empezaron las borracheras. Es lo mismo que ahora está ocurriendo, ¿Qué es lo que traen? están trayendo cerveza, haciendo emborrachar a la gente. Y lo que digo, ¿ves? esto no está bien. (Comunicación personal, comunero mayor, historia de vida marzo 2020)

Según el comentario de este comunero anciano, la introducción de bebidas alcohólicas se relaciona con los foráneos representados en la figura del hombre blanco, el “viracocha”, como elemento disturbador de la vida comunitaria. Estamos ante la adopción de otras prácticas culturales de elementos colonos como el consumo excesivo de las bebidas alcohólicas. Este elemento ha sido como una “mala” socialización de parte de la gran mayoría de los comuneros. Así, al alcoholismo se le atañe la responsabilidad de traer “malos” valores a la comunidad a través de estas prácticas que los comuneros han adoptado de los otros. En cuanto a la venta de bebidas alcohólicas, es al mismo tiempo un “mal” que aqueja a la comunidad, pero es en la práctica un mal permitido por los altos ingresos que genera. Es una estrategia de ahorro y a la vez una manera de ganar rápido el dinero que la familia necesita en su momento.

Un elemento que también contribuyó a la adopción de “malas” prácticas es el haber ido a trabajar en las empresas madereras y petroleras. Cuando los hombres matsigenka regresaban de ello, volvían con estas nuevas prácticas culturales que inmediatamente ponían en acción dentro de la comunidad (Del Castillo, 2013). De ahí que es pertinente tomar en cuenta la siguiente afirmación: “(...) si...pues...mi esposo cuando empezó a ganar dinero, empezó a borrachar...cada vez empezó así más, más...dinero...se volvió así...y cuando tenía dinero...tomaba...” (Comunicación personal, comunera, afirmaciones suscitadas por la tesista, cuadro de control de la validez, Diario de campo 2020). Araujo (2018: 47) refiere sobre esta situación de la siguiente manera: “(...) Las mujeres se quejan que sus maridos gastan gran parte de sus sueldos en cerveza, celulares y ropa (deportiva) para ellos...”.

En mi estadía dentro de la comunidad note que actualmente, esta situación sigue empeorando dando como resultado que los padres alcohólicos no se encargan de alimentar a sus hijos (. Hay un verdadero descuido y abandono de los padres a sus hijos más pequeños, haciéndoles pasar hambre por dedicarse a la toma de alcohol en exceso. El dinero destinado para compra de alimentos, estos padres se lo gastan en alcohol. Así se expresa la presidenta del Club de Madres al respecto: “(...) Porque hay nosotros antes, hay algunos lo que más preocupa, ¿no? Pero en la actualidad ahora, mamás, pero no están preocupándose de sus hijos, están tomando...” (Comunicación personal, presidenta del Club de Madres, enero 2020). La comunera pone allí en la mesa el problema del alcoholismo subyacente en la comunidad, en este caso entre las mujeres, donde los más afectados son los bebés y niños del hogar. Aquí ya no estamos hablando solo de la

inseguridad alimentaria de la familia, más bien estamos ante una situación de irresponsabilidad de los padres hacia sus hijos, poniéndolos en riesgo y donde estos últimos pasan hambre.

Al entrar en estado etílico, muchas mujeres descuidan la alimentación de sus hijos más pequeños. Se ha observado además que las hijas o hijos adolescentes de estas mujeres en estado de ebriedad no atienden a sus hermanos, en ausencia o en la incapacidad de los padres a cuidar de sus hijos más pequeño. Así, vuelvo a retomar las palabras de este comunero anciano que expresa lo siguiente:

(...) en 1979 o 80 más o menos, vi indicios de cómo las mujeres también empezaron emborracharse todo el día. Dije “¿Cómo pueden ser así, cuando darán de comer a sus hijos?” Se ponen a emborracharse demasiado, puro cerveza, no se dedican a sus hijos a darle de comer. Y eso ahora sigue sucediendo, en la mayoría de las mujeres, entonces, ¿en qué quedamos? (Comunicación personal, comunero mayor, historia de vida marzo 2020).

Es así que, desde la perspectiva de un grupo de comuneros ancianos, vemos que ellos sienten que este tipo de acciones conducen a una vida comunitaria en declive; ya no se tienen los mismos valores y responsabilidades que antes.

(...) relacionado a la alimentación de los niños, porque a veces cuando sus padres están borrachos a veces no comen, eso les afecta en su salud, es un descuido y abandono de los hijos de parte de esos padres. Antes cuando los padres se emborrachaban, lo hacían con responsabilidad se ponía a cantar en nuestro idioma, era una manera de compartir en común, en familia o entre invitados. (Comunicación personal, comunera mayor, enero del 2020)

Vemos un cambio entre la socialización de las masateadas y la ausencia de socialización con la toma de cerveza. Izquierdo (2007) comenta como era antes en las masateadas entre las poblaciones indígenas, cuando se pasaban días tomando masato. En esta misma línea, la comunera mayor nos explica que antes se tomaba con moderación, para este caso, sin afectar implícitamente a la alimentación de los hijos. El alcoholismo se concibe como un problema social que se ha imbricado en la vida comunitaria y que se debe resolver para la mejora de la calidad de vida de las personas de la comunidad de estudio. Es así que vemos una crítica hacia este tipo de situaciones; se busca solucionar porque afecta a la convivencia comunitaria. Son prácticas culturales que los comuneros han adoptado de los señores colonos o los de “afuera” y que son difíciles de abandonar o incluso controlar desde las autoridades. Un anterior jefe comunal comenta lo siguiente:



Por eso a veces les sugiero a los líderes, les digo, hay que minimizar esto, porque están trayendo cantidad de alcohol, cerveza, pero se molestan y dicen mejor no hay que traer nada, ni cerveza, ni pisco, pero tampoco es así. Hay que saber calcular, a pesar de que genera economía. (Comunicación personal, anterior jefe comunal, enero del 2020).

El anterior jefe comunal hace un llamado de atención hacia la actitud de las autoridades comunales y su falta de compromiso, incluso la actitud de los mismos comuneros. En mis observaciones en campo, efectivamente la venta de bebidas alcohólicas, en específico de la cerveza y sus derivados, genera más dinero y de manera rápida que cualquier otro tipo de venta porque hay comuneros que consumen estas bebidas todo el tiempo. Desde las autoridades locales en coordinación con el comité de defensa local hacen llamados de atención a estos comuneros que ocasionan graves accidentes y hasta pueden causar la muerte y otras actitudes que rompen con las normas establecidas por la tenencia de gobernación. Sin embargo, en la práctica, se ha observado que estas reglamentaciones no se cumplen; de esta manera, se perpetúan este tipo de acciones que atentan contra la integridad física, social, emocional, psicológica y afectiva de los entrevistados. Esto se expresa claramente en la siguiente afirmación:

R: ¿no hay reglas que regulen el consumo del alcohol en exceso en la comunidad?

J: si, hay, pero ¿Quién las hará cumplir? si la misma autoridad como el teniente, no da el ejemplo. (Comunicación personal, comunero mayor, historia de vida marzo 2020)

Asimismo, en palabras de una joven estudiante, este consumo de alcohol repercute en la juventud también y su rendimiento académico: “(...) Y eso pues genera en los jóvenes también bajo rendimiento académico, la delincuencia, y también caer en el alcoholismo, además que las mismas autoridades locales de la comunidad lo aprueban en el sentido de que ellos son los que traen la cerveza en cantidad...” (Joven estudiante, afirmaciones, Cuadro de control de la validez, Diario de campo 2020). Esta explicación coincide con lo comentado por la mayoría de los comuneros entrevistados sobre el alcoholismo; existen en teoría reglas y sanciones, pero en la práctica no se llevan a cabo.

Entonces, los comuneros entrevistados están de acuerdo en que se debería buscar otras alternativas como la venta moderada de alcohol porque esto afecta a la vida comunitaria, por ejemplo provoca separaciones de parejas, violencia familiar de parte del esposo a la esposa, etc.



En ese sentido, se vuelve a referir de que esta estrategia de venta de bebidas alcohólicas es vista por los comuneros como algo “malo” que atenta con la unidad, la solidaridad y los valores como el respeto. Si bien este tipo de negocios es mal visto teóricamente hablando, en la práctica es lo contrario.

## **2. Las nuevas estrategias de venta de alimentos**

Estas nuevas estrategias de venta incluyen el aprovechamiento de las nuevas tecnologías y nuevas formas de cocinar, así como las comidas al paso y la venta de postres. Las nuevas tecnologías están relacionadas al uso del internet, sus aplicaciones y las plataformas virtuales para aprender a cocinar otros platillos de las gastronomías regionales del país. Las comidas al paso y los postres son así el resultado, en parte, de este aprendizaje virtual. Esto ha desembocado en un sincretismo de la nueva culinaria con la cocina local, es decir, los alimentos locales sirven como ingredientes principales y complementarios con los alimentos de afuera (o de origen industrial).

### **2.1. Aprovechamiento de las tecnologías informáticas y nuevas formas de cocinar**

El aprovechamiento de tecnologías informáticas y las nuevas formas de cocinar, así como las comidas que se preparan en base a nuevos alimentos y alimentos de la zona, han desembocado finalmente en un mestizaje culinario propiamente dicho. Así, la tecnología fue el motor de muchas innovaciones y prácticas culinarias relacionadas a los platos diarios en las familias. Es decir, a través del uso del celular, el internet, la televisión han llegado más conocimientos sobre la cultura culinaria de otros pueblos diferentes a la cultura alimentaria matsigenka. El resultado son nuevos platos que actualmente degustan y prefieren los comuneros más jóvenes de Nuevo Mundo.

Dentro de las ventajas de la tecnología, Dalia nos menciona lo siguiente: “(...) También veo impacto de la tecnología, una parte yo le veo bien, por ejemplo, me descargo algunas aplicaciones para cocinar, por eso ahora hago torta, luego pues, en esa parte está muy bien ...” (Comunicación personal, Dalia, abril del 2020). En este caso, la tecnología posibilita a las mujeres crear y aprender diversos platillos, usando los ingredientes disponibles en casa para preparar la alimentación diaria de sus familias.

La mayoría de los estudios sobre los impactos de la tecnología en las poblaciones indígenas generalmente apuntan a que facilitan las comunicaciones (Oseguera, 2004;

Rubia, 2011). Entonces, algunas comuneras afirman la efectividad y la practicidad de los videos tutoriales de plataformas virtuales como YouTube, el Google Chrome, etc., donde ellas, a través de las aplicaciones descargadas, buscan nuevas maneras de cocinar sus alimentos de acuerdo a lo que tienen en casa (Libreta de campo, 2020). Específicamente, en el caso de esta investigación en lo referente a las mujeres, el acceso a esta tecnología les posibilita actualizar o aprender conocimientos de otras culturas culinarias así reforzando esa idea de sistemas alimentarios híbridos (Yagüe, 2013; Balderrama *et al.*, 2018; Gervasi, 2019).

Entonces, en relación a la tecnología y su relación con la alimentación familiar, algunas madres ponen en práctica el aprendizaje virtual. Más que todo, esto sucede a consecuencia de que sus hijos que han migrado por estudios y regresan a la comunidad tienen gustos distintos. Ellos piden a sus madres la preparación de ciertos alimentos y comidas que se preparan en la ciudad. En relación a este tema, se observó a una comunera que tenía un hijo estudiante y siempre cocinaba comidas como el lomo saltado, arroz con pollo, puré de papas, etc., a petición de su hijo que había regresado de la ciudad a la comunidad durante sus vacaciones.

Como se vuelve a repetir, este aprendizaje virtual de alimentos consiste en el aprendizaje que realizan algunas mamás a través de plataformas virtuales y aplicaciones. En palabras de una comunera joven, madre, el internet es una herramienta útil: “(...) la presencia del internet, porque ahora nosotras, las mujeres más jóvenes podemos aprender a cocinar diferentes tipos de platos de otros lugares, solo viendo videos en internet. (Comunicación personal, comunera, marzo del 2020). A través de estas herramientas digitales las madres realizan el proceso de aprendizaje de otros platos regionales e internacionales, los de la “urbe” para poder satisfacer el “apetito” y “buen gusto” de sus hijos estudiantes. En este contexto, se explica que los jóvenes cuando regresan se han adaptado a los marcos culturales y alimentarios de la ciudad a la que se han dirigido y quieren reproducir esas comidas en su comunidad. Según mis entrevistas, la consecuencia es que las madres tienen que innovar tecnológicamente y aprender a través de videos tutoriales esos platos de la ciudad.

Las razones por las cuales los jóvenes tienen una mayor predominancia hacia lo de afuera obedece a una interiorización de los elementos de la cultura envolvente; los jóvenes matsigenka que migran por estudios y regresan a la comunidad ponen en práctica elementos y objetos que identifican con la urbe. En el caso de la alimentación,

corresponde al consumo de nuevos alimentos y comidas preparadas en los restaurantes. Se asemeja a lo que mencionan Zent *et al.* (2016) en el caso de los jóvenes Joti de la Guayana venezolana quienes regresan a sus comunidades vistiendo ropa, zapatos, celulares que expresan los elementos de la ciudad.

Como parte de las nuevas formas de cocinar, hay que mencionar los nuevos alimentos comprados en las bodegas y tiendas a través del dinero; es importante hacer mención de ellos porque tiene que ver con los hábitos alimentarios actuales. El crecimiento exponencial de la economía monetaria va de la mano con el aumento del consumo de comida procesada, la cual puede desplazar enteramente la contribución alimenticia de los miembros de la familia, especialmente la de las mujeres (Izquierdo, 2007).

Estas nuevas formas de cocinar incluyen cocinar nuevos platos, como en el caso de mi tía Luzmari quien me dijo que había preparado y consumido arroz con leche para su desayuno. En referencia a la obtención de alimentos en las bodegas y tiendas comunales, Luzmari me mencionaba que: “(...) lo que comemos lo consigo comprando en las tiendas...” (Comunicación personal, Luzmari, enero del 2020). Según mis observaciones en campo, en relación a las bebidas a base de yuca, las consumen en menor medida en la comunidad ya que es de uso frecuente el consumo de las gaseosas compradas en las tiendas y restaurantes.

Es así que los alimentos que se consumen diariamente en familia expresan una especie de mestizaje culinario; ha habido un encuentro de varios paladares e historias culinarias de varios pueblos. El uso de grasa es también bastante común en las comidas. Entonces, es pertinente traer a colación lo afirmado por el siguiente comunero quien fue presidente de la comunidad: “(...) a veces plátano con su yuquita, de repente yuquita con su huevito o frito con huevo, con mucho aceite también, mucha grasa y también mucho colesterol.” (Comunicación personal, expresidente, enero del 2020).

El mestizaje culinario es el sincretismo de diversas gastronomías culturales de diferentes pueblos, en este caso de la gastronomía nacional de los otros pueblos con la gastronomía matsigenka. Como hemos visto, el mestizaje culinario está unido a los gustos alimenticios de los más jóvenes quienes prefieren comer alimentos preparados de distinta manera a las que se preparan los platos tradicionales de la dieta alimenticia de los matsigenka. Estos platos tradicionales se describen a través de los platos típicos como el

chupispa, el chilcano de pescado, la patarashca, el caldo de majas o de otro tipo de carne de mitayo. En este sentido, las comuneras innovan combinando platos tradicionales con platos traídos de afuera. Una comunera joven madre comenta que “(...) ahora se combina los platos. Por decir un ejemplo, arroz con majas, o guiso de sajino, son ricos, además, a mí me gustan platos así, mi madre le gustan solo asarlo sin condimentos o hacer caldo sin agregarle nada...” (Comunicación personal, comunera, marzo del 2020).

La preferencia alimentaria en función de los platos preparados hoy en día influye en la adopción de ciertos gustos alimenticios, según la disponibilidad no solo de alimentos sino de dinero en la familia. Estas preferencias determinan si la familia come diariamente de acuerdo a índices de un patrón alimentario normal. Por ello, la comunera entrevistada, joven madre, me decía lo siguiente: “(...) a mí en lo personal me gustan comer mezclado, así que si hay pescado entonces hago también, a veces pescado frito con arroz, o frío los plátanos verdes o maduros...” (Comunicación personal, comunera, marzo del 2020).

Entonces, remito al caso de un joven estudiante universitaria de la comunidad, quien dice que prefiere comer lo de la ciudad y que no le gusta comer lo que preparan en los restaurantes de la comunidad porque el sabor no es el mismo. Para discutir esta parte es necesario retomar a Karp (1996) citado en Locher *et al.* (2005) quien dice que los objetos alimenticios y culturales están jugando el papel de marcadores de identidades personales y sociales. Cuando realizó un estudio sobre la depresión en las personas, Karp (1996) encontró que los factores o las condiciones existentes en la sociedad moderna han desembocado en que las personas encuentren más difícil formar y mantener identidades personales y colectivas significativas. En las palabras de Locker *et al.*, la gente o los individuos se están cada vez más desconectando o distanciando de sus respectivas comunidades de origen, lo que a su vez ha conducido a una dislocación personal. En otras palabras:

La comida y la alimentación juegan un papel cada vez más central en la vida de las personas. Dependemos de los objetos, y particularmente de los alimentos, para definir quiénes somos como individuos y como grupos, y tanto los medios como los anunciantes de bienes de consumo utilizan esta función social de los alimentos para su propio beneficio. La vida diaria en el mundo moderno, con su estrés concomitante, molestias psicológicas y dislocación personal, ha dado lugar a la necesidad de alimentos reconfortantes y, en una economía capitalista, los fabricantes han explotado plenamente esta necesidad. (Locher *et al.*, 2005: 275)

Los alimentos reconfortantes nos evocan memorias positivas del pasado a través de la ingesta de un cierto tipo de alimentos que asociamos a nuestra infancia o una comida del tipo tradicional que consumimos en nuestra infancia (Jones y Long, 2017). Esto varia en cada individuo y es así que una persona adulta puede estar inclinada a comer alimentos que le recuerdan memorias agradables de su infancia (Jones y Long, 2017). Además, esto explica, en parte, las razones por las cuales los jóvenes prefieren consumir alimentos que los identifican con cierta tendencia actual, tendencia interiorizada por sus relaciones amicales en sus espacios de socialización (Jones y Long, 2017). Según Julie Locher (2005), citada en Jones y Long (2017), hay cuatro categorías para los alimentos reconfortantes, a saber: los de la nostalgia, la indulgencia, la conveniencia y la satisfacción física. Esto está relacionado a lo mencionado por Jones y Long (2017), es decir que los alimentos reconfortantes son alimentos que unen y socializan a través de la necesidad de identificarse y pertenecer a un grupo social en específico.

Las emociones, la identidad y los alimentos tienen un vínculo a través de los recuerdos y las memorias que las personas que migran o se desplazan tienen de sus lugares de origen (Abdullah, 2016). Esto también se aplica cuando se regresa al hogar, se traen recuerdos y memorias e historias de los lugares en los cuales uno ha transitado (Abdullah, 2016). Esto explicaría, en parte, por qué los jóvenes de la comunidad de estudio prefieran comer alimentos más citadinos, entendiéndolo así como una reivindicación de lo interiorizado y socializado en los entornos urbanos a través de estos nuevos alimentos reconfortantes.

La hibridación alimentaria se puede ver en lo que nos comenta una comunera mayor en la siguiente afirmación aludiendo a este mestizaje culinario de alimentos: “(...) se está mezclando todo, fideo ahora, se ha empezado a mezclar todo...” (Comunicación personal, comunera mayor, historia de vida marzo 2020).

Los alimentos obtenidos del mercado, a través del dinero, son sobre todo el azúcar, la sal, los fideos y el arroz, productos que no han sido producidos por el esfuerzo familiar. Hago hincapié en que actualmente el arroz va reemplazando a las comidas indígenas como la farinã y otros. Este aspecto lo he observado mucho en la comunidad donde hay un fuerte consumo de arroz y otros derivados de alimentos no tradicionales y no locales. Según mis observaciones, el arroz es, por ejemplo, consumido en el desayuno en arroz con leche, y en el almuerzo acompañado de huevos o pescados fritos o sudados de

diferentes tipos, dependiendo del acceso y la disponibilidad que tienen los hogares dentro de la comunidad.

Asimismo, esta idea la complemento con lo que dicen los jóvenes universitarios o estudiantes, quienes en su mayoría consumen alimentos derivados de la compra en las bodegas de la comunidad. Una de ellas, Frida, es una estudiante de agronomía forestal, quien, entre sus palabras, refiere la siguiente información:

F: (...) si, tienes razón, por ejemplo, en la casa de mi abuela, donde vivo, generalmente comemos eso lo que dices alimentos que compramos de las bodegas. Comemos arroz con pescado o bagre frito en el almuerzo, cocinamos arroz con sudado de pescado, o arroz con estofado de pollo o pato, así, y cuando hay gente que vende carne de la zona de caza o pesca lo compramos cuando tenemos disponibilidad de ingreso, entiendes, ¿no?

R: ya, entonces, comen arroz, así ¿todos los días?

F: si, lo que tenemos disponible en casa, quiero decir, lo usual que compramos para la semana es arroz, fideos, atunes, sal, azúcar, gaseosas. Y lo acompañamos con lo que está disponible en casa... (Comunicación personal, joven estudiante, agosto del 2020).

Como en el caso de los municipios en Colombia con mayor presencia de población indígena, las guarniciones de los platos son a base de yuca sancochada, frita, asada, y sus derivados, los cuales a pesar de ser abundantes o comunes en las localidades con más cercanía a los centros urbanos tienden a ser reemplazados por otros productos con alto contenido en azúcares y grasas (Peña *et al.*, 2009; Cavalcante *et al.*, 2012). El arroz y el plátano son importantes en las preparaciones ya que pueden ser bebidas y acompañantes del plato principal (Cavalcante *et al.*, 2012). El plátano fue introducido a las comunidades amazónicas y es importante en la cultura gastronómica amazónica como lo es la yuca (Cavalcante *et al.*, 2012). En Nuevo Mundo también las comidas se acompañan con cultivos como la yuca y el plátano, al momento de consumir un plato de arroz con pollo, saltado de gallina, caldo de gallina, etc. Asimismo, en Nuevo Mundo, podemos hablar de un alto consumo de bebidas azucaradas.

Entonces con el devenir del mestizaje culinario, se ha producido importantes cambios al nivel del significado de los alimentos que los comuneros consumen. De ahí han nacido los actuales discursos en torno a la relación alimentación – salud; como dijo una comunera mayor, “(...) En general se comía de esta manera porque era bueno para nuestro cuerpo, lo estamos disciplinando con buenas energías, eso evitaba enfermarse

como en la actualidad...” (Comunicación personal, comunera mayor, enero del 2020). La señora opina que, al seguir unas reglas estrictas, se disciplinaba al cuerpo y se lo alimentaba de alimentos sanos que procedían de un entorno natural sin haber pasado por procedimientos químicos. Como producto de esto, se ha producido una transformación del cuerpo, y de los significados y símbolos que mantenían un sano equilibrio cultural, material, mental y ambiental en relación a lo que se consumía. En general, los comuneros engloban a los discursos que relacionan el consumo de los nuevos alimentos con el desequilibrio que va existiendo entre lo que antes se comía y lo que ahora se han “acostumbrado” a comer. Es decir, como lo dice el expresidente: “(...) Entonces, realmente creo que todo ese tipo de comida, actualmente creo que afecta nuestra salud...” (Comunicación personal, expresidente, enero del 2020).

Para esto es importante volver a retomar lo que nos dice Contreras (2005) acerca de que en la actualidad las representaciones de lo comestible en relación a los gustos o preferencias alimentarias están ubicadas entre la discusión entre consumir los alimentos provenientes del sector primario, es decir, de la naturaleza, que realzan la imagen de una naturaleza pura y natural, y los alimentos de origen industrial, equiparándolos con lo no comestible. En esta línea de pensar, Lambert (1996) citado en Contreras (2005) refiere que lo que se percibe actualmente de los productos alimentarios está ubicado entre estos dos universos de representaciones, ya que la gente, en este caso, los abuelos matsigenka, consideran que consumir los alimentos naturales es bueno para la salud mientras que comer los alimentos de origen industrial es “malo” para la salud.

He podido observar que en Nuevo Mundo se da una relación entre consumo de nuevos alimentos y aparición de nuevas enfermedades. Los discursos que se manejan dentro del ámbito interno de la comunidad giran en torno a que las enfermedades son provocadas por haber cambiado los hábitos y la dieta de consumo a base de comida natural, incorporando los llamados nuevos alimentos. La presencia de varias enfermedades recurrentes en la comunidad se lo achacan al “mal comer”, como por ejemplo lo que comenta el expresidente: “(...) Creo que también se está impactando nuestra salud, por eso hay muchas gastritis, pucha. La gente, ahora, creo que la mayoría está de gastritis. Creo que también ahora, mucha diabetes, anemia, parasitosis en los niños, ¿no? ...” (Comunicación personal, expresidente, enero del 2020). En lo que sigue refiero sobre las comidas al paso en la comunidad.



Tal vez podrías hablar sobre el alto de consumo de bebidas gaseosas que contienen grandes cantidades de azúcar, y que esto está relacionado con el aumento de casos de diabetes y obesidad. También el alto consumo de estas bebidas está relacionada con la contaminación ambiental de bosques y ríos en la Amazonía, ya que las botellas de plástico son tiradas al bosque luego de consumirse su contenido.

## **2.2. Vendiendo comidas al paso en la comunidad**

En esta sección, analizo cómo las nuevas tecnologías como el internet, las plataformas virtuales y las aplicaciones descargadas en el celular de parte de las madres, forman también parte de estas nuevas estrategias de venta. Es decir, estas nuevas tecnologías contribuyen en gran medida a poder autogenerar su propia economía familiar.

Entre estas nuevas estrategias de venta tenemos las comidas al paso como son la venta de comidas preparadas a través de estos videos tutoriales que las madres siguen y los cuales se encuentran suscritas. Así, las comidas ambulantes son parte de las estrategias alimentarias en base a productos locales producidos de manera autónoma y en familia. Las mujeres realizan estas comidas al paso para poder generar ingreso económico y de esta manera poder conseguir los nuevos alimentos que no producen en sus casas, así como otras necesidades que estén teniendo. En observaciones en campo, una señora, vecina de una de las entrevistadas, sale cada tarde a partir de las 5 p.m. a vender sus anticuchos. Es una muestra de cómo los mismos comuneros se ingenian para tener ese dinero que necesitan y así comprar sus alimentos y las diversas necesidades que la familia pueda tener. Una joven madre comenta que “(...) Esas comidas se pueden vender y sale y cuando lo combinamos con carne de la caza, son muy ricos, tienen buen sabor...” (Comunicación personal, comunera, marzo del 2020). Según mis observaciones, tenemos así que, entre las comidas al paso, están el arroz con pollo, el lomo saltado, el ají de gallina, el caldo de gallina o pollo, el estofado de pollo o gallina, el arroz con pollo frito, el arroz con pescado frito, y el estofado de majáz entre otros. Las preparaciones de estas comidas se hacen en casa. Luego, las mujeres las llevan a lugares como el estadio comunal tanto en eventos festivos o durante las asambleas como los fines de semana entre otros.

En cuanto al estadio comunal, se generan estas ventas de comidas al paso cuando hay eventos deportivos. Estos eventos deportivos suceden cada fin de semana, es decir, los sábados y domingos. En otras palabras, hay un horario implícito establecido por las mujeres para vender estas comidas al paso en la comunidad. Como decía, el primer

horario se encuentra dentro de los días de semana, es decir, cualquier día de la semana una comunera puede hacer este negocio ambulatorio de sus comidas preparadas. Esta comunera venderá sus preparaciones ya que la mayoría de los comuneros compran el desayuno o el almuerzo. El otro momento establecido por las mamás en su nueva estrategia de venta de comidas al paso son las ocasiones festivas como los aniversarios, un evento deportivo o durante una asamblea comunal. En relación al aniversario, generalmente en los días donde hay mayor actividad deportiva, las madres aprovechan para promocionar y vender al instante sus comidas preparadas. En estas ocasiones, la ganancia es mayor al haber aglomeración de comuneros, visitantes, y trabajadores municipales, los cuales se vuelven potenciales clientes para estas comidas al paso.

También es necesario resaltar que a pesar del cambio en los roles de género y el hecho de que las mujeres tienen ahora más posibilidades de trabajar y generar sus propios ingresos, aún son los hombres los que siguen ganando más dinero (Araujo, 2018). Es decir, los trabajos en los que actualmente la mujer matsigenka puede generar ingresos económicos están son de carga de materiales de construcción, ser almacenera de los proyectos de construcción, y vender comidas al paso entre otros. Esta diferencia en la contribución en ingresos familiares entre hombres y mujeres contribuye en nuevos conflictos en las familias (Araujo, 2018).

La venta de productos alimenticios como los marcianos, la gelatina, los kekes y tortas es parte de las comidas que las comuneras preparan en épocas festivas, así como en ocasiones diarias, ofreciéndolos a comuneros que los quieran comprar. Como lo narra una joven madre comunera, estas ventas se hacen por necesidad de generar ingresos y así poder adquirir otros bienes deseados. Es decir:

Y: (...) cuando necesito dinero, vendo marcianos de aguaje o gelatina

R: eso, ¿lo haces cuantas veces al menos a la semana?

Y: no todos los días, claro está, sino, cuando necesito dinero urgentemente para comprar utensilios de cocina, o también gasolina, cuando mi esposo lo necesita, comprar jabón

R: vendes porque necesitas, ¿no?

Y: sí, nadie vende porque le gusta, es por necesidad. (Comunicación personal, comunera, entrevista marzo 2020)

Esta necesidad de dinero se soluciona a través de la venta ambulante y esporádica de este tipo de alimentos ya que genera para las mujeres cierto ingreso económico para

poder subsanar lo que necesitan en casa. Otro extracto refleja la misma situación que afecta a una joven madre: “(...) contribuyo en la familia, vendiendo, por ejemplo, panqueques...” (Comunicación personal, comunera, marzo del 2020). Nuñez Dos Santos (2007) nos refiere que la innovación tecnológica trae nuevos hábitos alimenticios y como producto de ello, nuevas necesidades e identidades que fueron adoptados en su cotidianidad. Es así que las mujeres de la comunidad se aprovechan de la tecnología para la preparación de estos postres como las tortas que les generan este ingreso extra de dinero.

Como se ha venido afirmando, la importancia del dinero radica en la satisfacción de las necesidades que van surgiendo como las de higiene, el pago de servicios de luz, cable (Direct TV) e internet. En lo que sigue, termino de presentar las conclusiones respectivas de este capítulo.

### **3. Conclusiones**

Las actividades comerciales se están desempeñando como respuesta ante el contexto de la modernización, la globalización y el mercado que ahora predomina en la comunidad. El negocio local de combustible como la gasolina surge en un contexto donde el mercado interno gestado en la comunidad lo necesita para el transporte local, generándose así ingresos monetarios medianamente constante a través de su venta. Lo mismo se aplica a las bodegas para satisfacer la demanda de compra y venta de productos de “afuera” con fines de transformación como las comidas al paso y los postres.

Las aves menores (pollos, gallinas, etc.) criadas por los comuneros cumplen dos finalidades, la del autoconsumo y de la venta, recurriéndose al autoconsumo de aves menores cuando no hay alimentos que consumir en casa. Asimismo, la venta de aves menores es una respuesta también ante la necesidad de contar con “dinero para adquirir algo”. Ese algo son productos que no se producen en base al esfuerzo familiar.

Además, las mujeres de Nuevo Mundo se han puesto a aprovechar las nuevas tecnologías como las plataformas virtuales y las aplicaciones del internet como YouTube para aprender de la gastronomía de otros lugares, innovando así los platos diarios en las familias y predominando así un mestizaje culinario en estas mismas. Este tipo de preparaciones sirven dos propósitos, el del autoconsumo y la venta local. Las actividades recreativas que se realizan en la comunidad son uno de los espacios donde las comuneras aprovechan para vender sus comidas al paso, las cuales son el resultado, en la mayoría de

los casos, de una combinación de lo aprendido de los videos tutoriales vistos a través del internet y de su propio conocimiento culinario. Esto demuestra que el mercado no solo tiene impactos negativos para comunidad de estudio sino tambien permite empoderar a las mujeres matsigenka a traves de sus ventas al paso usando estrategias de venta de alimentos en épocas festivas. Entonces, la economía monetaria tiene efectos ambiguos. Por un lado, genera dependencia del dinero para la alimentación, con la consiguiente inseguridad alimentaria, pero por otro lado empodera a las mujeres al hacerlas más independientes económicamente de los hombres, aunque no ha acabado con la desigualdad de género.

Uno de los impactos de la venta de bebidas alcohólicas en la comunidad es el descuido de los niños en su alimentación cotidiana. Hago aquí una relación entre estas nuevas estrategias de subsistencia no tradicionales como la venta y el consumo de alcohol con la presencia de un abandono alimenticio de los niños de parte de sus propios padres; los comuneros (tanto hombres como mujeres), al encontrarse en estado de ebriedad, se “olvidan” o descuidan a sus hijos más pequeños, los cuales, mayormente en esos días, lamentablemente no comen su desayuno o su almuerzo y hasta su cena. En la estadía en la comunidad, he observado que efectivamente el dinero que era destinado para alimentar a los niños, los padres los gastan en alcohol. Asimismo, se han observado situaciones de alcoholismo donde los comuneros, hombres y mujeres, pasan casi una semana tomando alcohol y descuidan a sus hijos. Los mismos comuneros afirman que “(...) Desde las autoridades comunales, no hay un control que regule en la práctica este tipo de sucesos ya que las mismas autoridades son parte de estos excesos...” (Comunicación personal, mayo 2020). Finalmente, paso a presentar las conclusiones finales de la investigación realizada.

## CONCLUSIONES FINALES

Como una de las conclusiones generales, diría que la movilidad de los comuneros matsigenka se debe entender desde una perspectiva histórica, en donde el tráfico de personas ha formado parte de su historia como pueblo originario, en la época cauchera donde los patrones y los capataces, a través del sistema de correrías, los mantenía explotados, a ellos y otros grupos étnicos. Este momento de su historia ha afectado a muchas poblaciones indígenas, dentro de las cuales está la población matsigenka de las primeras generaciones (abuelos y padres) y sus parientes.

El sistema de correrías durante el boom del caucho desplazó a los abuelos matsigenka en las cabeceras de los ríos. Este sistema de explotación se basaba en la complicidad de las autoridades religiosas representadas en la figura del curaca con los hombres blancos o los capataces del caucho. Al ser contactados por los misioneros y los de ILV, tuvieron que salir de estas zonas de cabeceras y empezó su proceso de adaptación a la sociedad peruana a través, por ejemplo, de la educación y la alimentación, cambiando o alterando la organización social que tenían en este entonces.

Las actividades básicas de subsistencia estaban basadas en una complementariedad de los sexos en relación a las tareas de subsistencia, pero con una predominancia del prestigio masculino ya que la mujer era vista como un elemento contaminante que podía malograr la cosecha o traer mal augurio para ciertas actividades. En ese sentido, la mujer matsigenka en las actividades agrícolas debía seguir unas dietas alimentarias estrictas para evitar “contaminar” la productividad agrícola.

Los matsigenka vivían en asentamientos dispersos donde la institución de la poliginia era socialmente aceptada ya que a las mujeres les era difícil conocer potenciales esposos; era una poliginia sororal donde las hermanas se casaban con un mismo hombre (Rojas, 1998). Siguiendo esta lógica, los hombres matsigenka sí tenían posibilidades de conocer más mujeres y desposarlas. Entonces, la poliginia como institución socialmente aceptada aseguraba el trabajo comunitario en equipo de las familias. Esta práctica de la poliginia lo encabezaba el curaca a través de su matrimonio con varias mujeres de la tribu. Esta práctica matrimonial permitía la presencia de familias extensas entre las cuales estaban las familias nucleares. Estas familias extensas eran las unidades básicas de

producción y este tipo de matrimonio servía a la hora de distribuirse las labores domésticas y agrícolas.

El patrón de asentamiento que formaba también parte de la organización social comunal estaba intrínsecamente relacionado con las actividades básicas de subsistencia como la caza, la pesca y el cultivo de la chacra. En concordancia con Casevitz (1977), citado en Baer (1994) y Rojas (1998), con el tiempo, los patrones de asentamiento matsigenka pasaron de ser asentamientos dispersos a ser asentamientos en poblaciones nucleadas. En el escenario donde había un patrón de asentamiento disperso, los hombres migraban en busca de esposa; es decir, había cierta movilidad de hombres jóvenes en la búsqueda de una esposa o también como en otros pueblos se intercambian mujeres (Rojas 1998), manteniendo así vínculos matrimoniales intertribales. Las primeras generaciones (abuelos matsigenka) mencionadas en el estudio son el fruto de estos matrimonios. Este patrón de movilidad disminuyó con el contacto con las misiones y los lingüistas.

La movilidad masculina en la búsqueda de parejas potenciales obedecía a reglas en las que se regían las unidades básicas de producción de los matsigenka; tengamos en cuenta que esta movilidad masculina era sustentada por alianzas entre parientes o de otros grupos étnicos vecinos como los ashaninka o los kakinte y funcionaba gracias a estas familias extensas. En este sentido, la búsqueda de parejas potenciales contribuía a la alimentación del hogar porque los hombres cazadores, al recorrer grandes distancias para buscar pareja, siempre regresaban trayendo mitayo que iban matando a lo largo de su recorrido.

Todos los comuneros mayores de Nuevo Mundo, los actuales abuelos de la comunidad (esta primera generación como la llamo), tienen en común de haber estado acostumbrados a una vida en constante contacto con lo que les ofrecía el bosque en términos de recursos naturales. Además, su vida giraba entorno a las principales actividades de subsistencia que son la caza, la pesca, el cultivo de la chacra y la recolección. Esto evidencia de que el lugar de origen de las personas, dependiendo si venían de las cabeceras u otros lugares, ha influido en las costumbres en términos de alimentación.

Las memorias sobre las diversas expediciones de caza, pesca y recolección entre los abuelos matsigenka expresan formas colectivas de socialización hacia miembros más jóvenes del grupo familiar. Los niños y las niñas aprendían por observación y repetición

de las actividades de sus padres en sus itinerarios cotidianos, dándose así un aprendizaje flexible y según las situaciones en las que se hallaban estas salidas grupales de las familias matsigenka que vivían en las cabeceras de las diversas cuencas de los ríos y quebradas. Entonces, los matsigenka lograban satisfacer sus necesidades alimentarias sin comprometer su medio ambiente, haciendo uso eficiente de los recursos y sus tierras. Al ser alimentos orgánicos porque no se usaban pesticidas ni petroquímicos, los alimentos de la chacra eran alimentos funcionales pues aportaban más salud y nutrientes que los que no son orgánicos.

Las primeras familias matsigenka se contactaron con los misioneros dominicanos del Vicariato apostólico de Puerto Maldonado y los integrantes del ILV por el beneficio que ofrecían en herramientas de metal como la escopeta, el machete y la hacha. Estas herramientas de metal facilitaban mucho las actividades básicas de subsistencia. Además, este contacto se caracterizó también por la búsqueda de educación para los niños y las niñas matsigenka en las primeras dos escuelas bilingües con profesores bilingües del distrito del Bajo Urubamba. Esto implicó abandonar los lugares de origen donde abundaban los recursos alimenticios. Para estas primeras generaciones, fue un choque cultural en materia de alimentación ya que tuvieron que adaptarse culturalmente y gustativamente a nuevos alimentos más procesados que luego pasaron a ser parte de su vida diaria. Es decir, al inicio en el asentamiento de los caseríos, los comuneros refieren una relativa diversidad en recursos ictiológicos que poco a poco fue cambiando a medida que fueron avanzando en su movilidad asentándose primero en los caseríos, y luego pasando a asentarse definitivamente en la comunidad.

Si bien se reconoce que los misioneros dominicanos y los del ILV contribuyeron a la creación de escuelas, centros de salud y al haber reorganizado espacial y socialmente a los pobladores del Bajo Urubamba, también su relación con los matsigenka ha impactado los sistemas de creencias y la posterior adoctrinación al cristianismo; desde entonces, los pobladores locales empezaron un proceso de aculturación y asimilación a la sociedad peruana. Los signos visibles de esta aculturación e integración a la sociedad mayor fueron de desvalorar su cultura como matsigenka (Rosengren, 2005). En el caso de los matsigenka, se perdió el respeto al territorio, no solo por la culpa de los agentes e instituciones externas, sino también por las actitudes y los valores adoptados por los mismos matsigenka y que han influido en sus relaciones con su medio. En el caso de los matsigenkas de la generación de los abuelos, con el contacto con la sociedad mayor, se



tuvieron que internalizar otros marcos culturales religiosos traídos por los misioneros dominicanos y los que trabajaron en el ILV.

La adopción de nuevos patrones hacia más individualismo chocó con la organización social colectiva y se ha dado bajo el contacto constante con la sociedad mayor a través de agentes e instituciones sociales externas como la misión dominicana, los de ILV, los comerciantes y lancheros, y últimamente la empresa petrolera y la creación de un distrito en la zona. Así, se da un proceso de adhesión a nuevos patrones de uso, disponibilidad, acceso y control de los recursos adaptados a esa lógica occidentalista/desarrollista rompiendo con los anteriores patrones de referencia (Sanchez, 2010). Por eso afirmo que actualmente, en la comunidad, se está viendo una tendencia individualista en el uso, el acceso, la disponibilidad y el control de los recursos, a través del contacto prolongado de los agentes e instituciones sociales mencionados.

Por ejemplo, la escuela provocó la ruptura de los conocimientos ancestrales entre los matsigenka ya que estos se daban a través de la transmisión oral, la observación y la repetición de actividades relacionadas a diversos conocimientos ecológicos y etológicos de los recursos naturales y alimenticios del entorno. Esta ruptura en la transmisión de conocimientos tiene antecedentes históricos, desde el contacto de los abuelos matsigenka con los misioneros y los de ILV, hasta acentuarse de manera dominante en la actualidad. En el pasado, había una clara distinción entre lo que sabía la mujer y lo que sabía el hombre; las niñas, a lo largo de los años, aprendían a través de la observación y participación activa en las actividades del hogar, observando y ayudando a plantar junto a sus madres. De esta manera, cuando eran adultas y formaban su propio hogar, tenían los conocimientos necesarios sobre semillas para el funcionamiento y la posterior dedicación a las actividades de la chacra (Baer, 1994). Me había llamado la atención este cambio respecto a la transmisión de conocimientos a través de la práctica y la participación en las actividades de la chacra. He podido observar que las jóvenes, hoy en día, no quieren dedicarse o ayudar a sus padres en las actividades de la chacra. Así lo afirma una comunera: “(...) Les atrae más la tecnología y los juegos; además, dependen económicamente de sus padres (Comunicación personal, mayo 2020).

Asimismo, las movilidades masculinas de la época de los padres obedecían a la necesidad de autogenerarse ingresos monetarios a través de los trabajos no calificados en las madereras y en las empresas. En efecto, los hombres fueron contratados como mano de obra no calificada en un primer acercamiento a las poblaciones directamente

impactadas por las actividades de hidrocarburos. Posteriormente, algunos comuneros con educación superior pudieron ser contratados como mano de obra calificada en los cargos de relacionistas comunitarios entre la comunidad y las empresas operantes en la zona. Al mismo tiempo que la mujer matsigenka ha pasado por un proceso de integración, adaptación ante los cambios que trajo las diferentes movilidades gestadas dentro de la comunidad, si bien en las cabeceras altas ellas era las encargadas de las tareas domésticas, al migrar a la comunidad, poco a poco, se fueron incorporando a las actividades masculinas.

El territorio de la comunidad, al no ser respetado, no solo por los agentes externos sino también los comuneros mismos, han cambiado las relaciones de las personas con su medio y puedo afirmar que esto ha comprometido su seguridad alimentaria; hay ahora escasez de peces, de mitayo y se perdió la costumbre de dedicarse a la chacra. Los habitantes de Nuevo Mundo se han vuelto dependientes del mercado y no buscan equilibrar sus actividades actuales con su medio ambiente, lo cual pues compromete sus fuentes de alimentos en la actualidad y en el futuro.

En base a mi trabajo de campo, he visto cómo las actividades tradicionales se han articulado con nuevas actividades de comercio como lo son la venta y compra de alimentos de chacra, pesca y caza así como de envasados y productos manufacturados. Entonces, si bien la mayoría de la población aún se dedica a actividades conocidas como tradicionales, se observa que en la actualidad hay una tendencia hacia actividades más lucrativas que generan ingresos económicos. Esto implicó una disminución del tiempo y del esfuerzo dedicado para garantizar la seguridad alimentaria de las familias y desembocó en una mayor dependencia del mercado expresada en un mayor consumo de productos de “afuera”. Así, este consumo de alimentos de “afuera” está vinculado con la adquisición de ingresos económicos por las familias. Hay que entender el mercado no como una estructura física en la comunidad sino más bien como un lugar donde las transacciones se dan entre dos o más pares iguales, entre los comuneros que quieren comprar, vender e intercambiar sus productos.

La alimentación diaria de las familias indígenas está constituida por el plato principal, las guarniciones, la bebida y las frutas y vegetales. El plato principal es servido en una olla común para que cada miembro del hogar pueda comer su parte de comida. Al lado del plato principal, están las bebidas y las guarniciones. Las bebidas pueden estar servidas en unos vasos individuales, una jarra o en una olla común para que puedan beber

los miembros de la familia. Los alimentos generalmente se sirven en porciones separadas y en platos individuales. Esta costumbre es occidental y poco a poco fue adoptada por las comunidades por imitación o porque fueron difundidas en comedores escolares donde van a estudiar los niños de la familia. Según mis entrevistas, en el caso de las reglas de mesa en una familia matsigenka, en el pasado, los alimentos se comían tres veces al día: desayuno en la casa muy temprano en la mañana, seguidamente el almuerzo al medio día en la chacra porque se trabajaba en ella, y la cena se realizaba al anochecer después de una larga jornada en la chacra o la caza. Para el almuerzo, las mujeres llevaban la comida previamente preparada en casa o, dadas las ocasiones, si los hombres se iban al monte, allí comían insectos y/o frutos silvestres comestibles que recolectaban en su travesía para la caza.

Asimismo, las actividades comerciales son una respuesta ante el contexto de la modernización, la globalización y el mercado que predomina en la comunidad. El dinero se ha vuelto un recurso vital en los intercambios de producción y reproducción entre los comuneros. Así, para la obtención y satisfacción de sus nuevas necesidades como la adquisición de combustible para transporte local a través de canoas a motor (pequepeque), la compra de alimentos que no se producen en la comunidad para poder preparar platillos y postres que generalmente son vendidos en eventos, la compra de productos industrializados, útiles escolares y de aseo personal, así como de electrodomésticos de cocina, el dinero es necesario. Por ello, negocios locales como la venta de combustible y las bodegas entre otros, son formas de cómo los comuneros generan su ingreso familiar en su cotidianidad. Es así que la economía del mercado es ambiguo ya que por un lado, genera dependencia de los comuneros hacia los alimentos de origen industrial y, por otro lado, hace posible el empoderamiento de la mujer matsigenka a través de los ingresos monetarios ganados con las estrategias de ventas de nuevos alimentos.

Los costos de vida que se están presentando en la comunidad se relacionan directamente con los ingresos económicos que cada familia puede generar. En ese sentido, el dinero ha venido a formar parte de las transacciones y relaciones sociales de producción y reproducción dentro de la comunidad; la apertura de negocios como la venta de combustibles, abarrotes o el tener una bodega es un signo de riqueza. Esto establece un estatus social y económico dentro de la comunidad por encima de los demás comuneros. Así se expresa la paulatina adopción de los elementos colonos como el interés personal y el lucro monetario que tiende hacia una característica individualista del comunero. Todo

esto ha llevado a que el dinero sea uno de los medios por el cual adquirir y satisfacer las necesidades que han surgido en la comunidad.

Este insumo de productos se materializa por un mestizaje culinario en las comidas diarias entre las familias actuales matsigenka por los ingredientes, la procedencia de los alimentos que son tanto locales (productos de la chacra, pesca o caza) y regionales (son los productos que no se pueden producir en casa como el atún, los fideos, los condimentos, el arroz, etc.), y los platos que se preparan. Esto se expresa en afirmaciones como “antes cazaban majas para fiestas ahora compran pollo” (Mamá Consuelo, afirmaciones voluntarias en cuadro de control de la validez, Diario de campo, 2020). En el caso del arroz es un poco distinto porque su cultivo en Nuevo Mundo había sido promovido a través de programas y proyectos desde las empresas con el fin de combatir la inseguridad alimentaria. Estos proyectos no funcionaron porque los encargados no hicieron su debida labor; aparte de no tomar en cuenta el conocimiento local, no se preocuparon de que fueran en beneficio de la población de estudio.

Además, podemos decir que hay diferencias generacionales en esta relación con la alimentación y el gusto. Aparte, influye la experiencia del comunero o de la comunera fuera de Nuevo Mundo. Teniendo en cuenta que la migración ha sido un elemento por el cual las identidades étnicas se han reafirmado y recreado en los últimos años (Vivar, 2008), en el caso de jóvenes que han migrado para estudiar a las diversas ciudades cercanas, intermedias y a la capital, ellos desarrollan un gusto por nuevos alimentos que luego quieren encontrar en su comunidad, razón por la cual las mujeres que se quedan en Nuevo Mundo innovan y cocinan estos nuevos platos. En cuanto a los ancianos, los abuelos y los padres entrevistados afirmaron preferir lo natural, condicionado por sus lugares de orígenes en las cabeceras altas. Desde la infancia, ellos se han formado y han crecido en un ambiente donde las actividades tradicionales del cultivo de la chacra, la recolección, la pesca y la caza eran frecuentes y dictaban las actividades productivas y reproductivas de las familias matsigenka.

Tenemos entonces que las diferencias generacionales responden a la preferencia de ciertos alimentos reconfortantes para cada generación, según sea su infancia y su lugar de origen. Estos alimentos reconfortantes son alimentos que unen y socializan a través de la necesidad de identificarse y pertenecer a un grupo social en específico (Jones y Long, 2017). Estos alimentos reconfortantes evocan emociones, la identidad y los alimentos tienen un vínculo a través de los recuerdos y memorias que las personas que migran o se

desplazar tienen de sus lugares de orígenes (Abdullah, 2016). Siendo así que cuando se regresa al hogar, se traen recuerdos y memorias e historias de los lugares en los cuales han transitado (Abdullah, 2016). Esto explicaría en parte por qué los jóvenes de la comunidad de estudio prefieren comer alimentos más citadinos. Entendiéndolo así como una reivindicación de lo interiorizado y socializado en los entornos urbanos a través de estos alimentos reconfortantes. También se explicaría del porque los jóvenes a través de los alimentos reconfortantes como las comidas de la urbe expresan su preferencia de ser reconocidos como personas que han migrado de la comunidad y que tienen nuevos vínculos fuera de su círculo familiar, trayéndoles prestigio y reconocimiento social dentro de la comunidad.

Por eso, como una reflexión final de esta investigación, quisiera insistir en la importancia de incentivar la recuperación de semillas locales y también regionales. Esto permitiría conservar y revalorar la memoria material y cultural de los cultivos domésticos y que no se pierdan estos productos por su importante colaboración en la salud y la alimentación. Al producir productos regionales como yuca, plátano, camote, piña, sandía, mani, maíz, *magona*, *shonaki*, *shotoki*, *poi*<sup>37</sup>, daledale, guaba, caimito, entre otros, los comuneros de Nuevo Mundo podrían así minimizar sus gastos, reproduciendo y plantando plantas en entornos cercanos como las parcelas y las chacras. Además, esta revalorización de los cultivos locales y del trabajo de la chacra aportaría a la seguridad alimentaria de las familias de Nuevo Mundo.

---

<sup>37</sup> Ver Anexo 1.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Abdullah, Norman (2016). Comfort food, memory, and 'Home': Senses in transnational contexts. In *Everyday life in Asia* (pp. 171-190). Routledge.

Araujo Salas, Brenda Liz. (2018). *Nacer Matsigenka: prácticas tradicionales en torno al parto en la comunidad nativa de Camisea*. Tesis de Magister en Estudios Amazónicos. Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Baer, Gerhard. (1994). *Cosmología y shamanismo de los matsigenka*, Abya-Yala, Quito.

Balderrama Diaz, Raquel & Guzman Saldaña, Rebeca & Romero Palencia, Angélica & Galvan, Marcos. (2018). Prácticas alimentarias de mujeres indígenas en función del estado nutricional y sexo de sus hijos/as. *Revista Mexicana de Trastornos Alimentarios*, 9(2), pag.183-195.

Barletti Sarmiento, Juan Pablo. (2011). *Kametsa asaiki: The pursuit of the 'good life' in an Ashaninka village (Peruvian Amazonia)* (Doctoral dissertation, University of St Andrews).

Barrales, Joaquin. (1977). *Matsigenka*. Secretariado de Misiones Dominicanas.

Bayancela Delgado, Sulaya Betsabé (2015). *Evaluación de los patrones de cacería y consumo de alimentos en cuatro comunidades Waorani de la reserva de biosfera Yasuni, Ecuador*. Tesis para optar título profesional de Magister. Universidad San Francisco de Quito, Ecuador.

Bernard, Russell H. (1995). *Métodos de investigación en Antropología. Abordajes cualitativos y cuantitativos*. 2da edición. *Altamira press*: 260-293.

Canepa Coch, Gisela & Hernandez Macedo, Miguel & Biffi Isla, Valeria & Zuleta García, Mario. (2011). *Cocina e identidad: la culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial*. Ministerio de Cultura, 1ra ed., Lima: Perú.

Castillo Giron, Victor Manuel & Ayala Ramírez, Suhey. (2012). Hábitos alimentarios y abasto de alimentos en Ameca, Jalisco, Mexico. Universidad del Zulia. Maracaibo: Venezuela. *Espacio Abierto*, 21(3), pag.452-479.

Cavalcante Martins, Mariana & G. L. F. Veras, Joelna Eline & Lemos Uchoa, Lanaiana & da Costa Pinheiro, Patricia Neyva & da Cunha Vieira, Neiva Francenely & Barbosa.

CODISEC. (2019). Plan local de seguridad ciudadana 2019-Megantoni. En coordinación con la Municipalidad distrital de Megantoni, la Secretaría Técnica del Comité Distrital de Seguridad Ciudadana de Megantoni. Consultado el 05 de octubre del 2021. En: <<http://www.munimegantoni.gob.pe/media/4951/plan-local-de-seguridad-ciudadana-2019.pdf>>

Contreras, Jesús & Gracia, Mabel. (2005). Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona: Editorial Ariel.

Contreras, Jesús, y Gracia, Mabel. (2005). Cuerpo, dieta y cultura. En Alimentación y Cultura: Perspectivas Antropológicas, 256-290. Barcelona: Editorial Ariel.

Contreras Hernández, Jesús (2005). La modernidad alimentaria: entre la sobreabundancia y la inseguridad. *Revista Internacional de Sociología*, 40, 109-132.

Del Castillo Tafur, Mary Cinthia. (2012). *Ideas de progreso en los trabajadores asalariados indígenas. El caso de los machiguengas y el Proyecto de Gas de Camisea*. Tesis para optar el Título de Licenciada en Sociología. Universidad Católica del Perú (PUCP).

Del Castillo Tafur, Mary Cinthia. (2015). Camisea, compensaciones y diversificación de actividades de subsistencia en la comunidad nativa de Cashiriari (Cusco-Perú). *Debates en Sociología* (41), 53-82.

Denevan, William M. (1980). La población aborígen de la Amazonía en 1492. *Amazonia Peruana*, (5), 3-41.

Dublin, Devon R., & Tanaka, Noriyuki. (2014). Indigenous agricultural development for sustainability and “Satoyama”. *Geography, Environment, Sustainability*, 7(2), 86-95.

Eguren Lopez, Fernando. (2011). Ponencia de Balance “la seguridad alimentaria”. SEPIA XIV. Pág.04-55.

Entrena Duran, Francisco. (2008). Globalización, identidad social y hábitos alimentarios. Universidad de Costa Rica, San José: Costa Rica. *Revista de Ciencias Sociales (Cr)*, 1(119), pag.27-38.

Escobar, Arturo, (2010). *Una minga para el postdesarrollo: Lugar, medio ambiente y movimientos sociales en las transformaciones globales*. Perú, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Ciencias Sociales.

Escribano Ruiz, Sergi. (2010). Situación y perspectivas de la soberanía alimentaria: Una revisión bibliográfica. *Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional*.

Fernández Nuñez, Lissette. (2006). ¿Cómo analizar datos cualitativos? *Institut de Ciències de l'Educació Secció de Recerca*, (7): 1-13.

Ferrero, Andres. (1967). *Los machiguengas: tribu selvática del sur-oriente peruano*. Pamplona: Editorial Ope.

Fischler, Claude. (1988). Food, self and identity. *Social science information*, 27(2), 275-292.

García Cardona, Mercedes & Pardiño López, Jeannette & Arroyo Acebedo, Pedro & Fernández García, Victoria. (2008). Dinámica familiar y su relación con hábitos alimentarios. Universidad de Colima. Colima: Mexico. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, 14(27), pag.09-46.

García Rocas, I., Soler Montiel, M., & Sabuco I Canto, A. (2015). Perspectiva ecofeminista de la Soberanía Alimentaria: la Red de Agroecología en la Comunidad Moreno Maia en la Amazonía brasileña. *Relaciones Internacionales*, 75-93.

Gaston, G., & Remmer, A. (1993). Agricultura tradicional y agricultura ecológica: vecinos distantes (en línea). España. Revista del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 14(220), 201-215.

Gervasi Díaz, Corina Graciela. (2019). *Recursos y repertorios terapéuticos de diferentes modelos de atención utilizados para el cuidado de niños en la primera infancia en una comunidad matsigenka del Manu*. Tesis para optar el título de licenciada en antropología. Facultad de Ciencias Sociales. Pontificia universidad Católica del Perú.

Hamilton, Stuart & Lovette, John & Borbor-Cordova, Mercy & Millones, Marco. (2016). The Carbon Holdings of Northern Ecuador's Mangrove Forests. *Annals of the American Association of Geographers*, DOI: 10.1080/24694452.2016.1226160.



Harris, Marvin. (1999). Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura. Alianza Editorial, España: Madrid.

Heinisch, Claire. (2013). Soberanía. Un análisis del concepto. Editores Francisco Hidalgo, Pierril Lacroix y Paula Román. Ecuador: SIPAE, 11-36.

Heise, María (1999). *Relación de género en la Amazonía peruana*. Lima: CAAAP.

Heredia Flores, Oriana Lucía. (2018). *Experiencias indígenas sobre un proceso de contacto: el caso de los yaminahua de Sepahua*. Tesis para optar el título profesional de Antropología. Pontificia Universidad Católica del Perú.

Jones, Michael Owen, & Long, Lucy M. (Eds.). (2017). Comfort food: meanings and memories. Univ. Press of Mississippi.

Jelin, Elizabeth. (2012). Los trabajos de la memoria. Lima, Perú: Instituto de Estudios Peruanos.

Kapila, Sachin. (2005). Pequeño libro de historia machiguenga en: Silva, Giovanna y Ugarte, Alfredo. Editores El rostro Amazónico del Cusco: 95-99. Perú: Fondo. Editorial de la Facultad de Ciencias Sociales, UNMSM.

Keller, Hector Alejandro. (2010). Plantas vinculadas a los tabúes del ciclo reproductivo de los guaraníes de Misiones. *Argentina*, 45(1-2): 201-208.

Llanque Zonta, A. (2017). Mujeres indígenas y sistemas alimentarios, imbricación de violencias coloniales. *Seminário Internacional Fazendo Género*, 1-11.

Locher, Julie L., William C. Yoels, Donna Maurer, y Jillian Van Ells (2005). Comfort foods: an exploratory journey into the social and emotional significance of food. *Food and Foodways*, 13, 4, 273-297.

Maganto Carmen & Garaigordobil, Maite & Kortabarria, Lorea. (2016). Variables antropométricas, hábitos y dietas alimentarias en adolescentes y jóvenes: diferencias en función de sexo. *Acción Psicología*, 13(2), pag.89-100.

Megggers, Betty J. (1999). Amazonia: hombre y cultura en un paraíso ilusorio. Siglo XXI.

Mintz, Sidney Wilfred. (2003). La comida en relación con los conceptos de poder. En Sabor a Comida, Sabor a Libertad: Incursiones en la Comida, la Cultura y el Pasado, 39-56. México: Ediciones de la Reina Roja.

Morales Camelo, Natay & Paipilla Fernandez, Stephany. (2020). La alimentación imaginada: Una cartografía de la seguridad alimentaria de las comunidades indígenas del municipio del Mitu, Vaupés, Colombia. *Revista Ciencias Humanas. UNITAU, Taubate/SP-Brasil*. pág.56-71.

Oseguera Parra, David. (2004). Comidas peligrosas: la percepción social de la (in)seguridad alimentaria. Universidad de Colima. Colima-Mexico. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, 10(19), pag.31-51.

Oseguera Parra, David & Esparza Serra, Luis L. (2009). Significado de la seguridad y el riesgo alimentarios entre indígenas purhépechas de Mexico. *Desacatos*, (31), pág.115-136.

Oyola Prado, Kirla Fara & Mosqueira Mosqueira, Augusto Cesar. (2013). *Sistemas mixtos de producción y desarrollo en la comunidad machiguenga de Tivoriari*. Tesis para optar grado de licenciatura en Antropología. Universidad Nacional de San Antoni Abad del Cusco.

Palacio, German y Nieto, Valentina. (2013). Mujeres Indígenas, Globalización, Alimentos y Políticas Sociales en el Trapecio Amazónico. *Mundo Amazónico*, (4): 77-115.

Peña Venegas, Clara Patricia & Mazorra Valderrama, Augusto & Acosta Muñoz, Luis Eduardo & Perez Rúa, Monica Natalia. (2009). Seguridad alimentaria en comunidades indígenas de las amazonas: ayer y hoy. 1ra edición, Bogotá: Colombia. *Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas- Sinchi*, pág. 09-139.

Perelmuter, Tamara. (2018). El cercamiento global de las semillas: propiedad intelectual y libre comercio.

Perez Gil, Sara Elena & Romero J., Gabriella. (2018). “Imagen corporal y representaciones alimentarias en mujeres de trece comunidades rurales mexicanas”. En *Población y salud en Mesoamérica*, 15(2), pag.01-27.

Plan de Desarrollo Concertado (PDC) (2018). Plan de Desarrollo Concertado del distrito de Megantoni al 2030.

Rios Arevalo, Michelly & Camacho Palomino, Edwin. (2016). La agrobiodiversidad en várzea y su función económica en la amazonia peruana. Universidad Federal do Oeste do Para. Para: Brasil. *Scientia Agropecuaria*, 7(4), pag.377-389.

Rodrigo Rodrich Portugal, Asier Solana. (2015) Surcando el Urubamba. Ed. Centro Cultural José Pío Aza.

Rodriguez, Adelaida. (2014). Los productos de chagra para la vida y para la salud. *Mundo Amazónico* (5), 309-326.

Rodríguez Achung, Fernando (1990). Los suelos de áreas inundables de la Amazonía peruana: potencial, limitaciones y estrategia para su investigación. *Folia Amazónica*, 2(1-2), pág. 07-25.

Rodríguez Alzza, Ana Carolina. (2017). *Entre el “vivir huyendo” y el “vivir tranquilos”*: los contactos de los iskonawa del río Callería. Tesis de maestría. Pontificia Universidad Católica del Perú.

Rojas Zolezzi, Enrique. (1994). Los ashaninka, un pueblo tras el bosque: Contribución a la etnología de los Campa de la Selva Central peruana. Pontificia Universidad Católica del Perú.

Rojas Zolezzi, Enrique. (2021). La cerámica campá ashaninka: conocimientos y simbolismo de una tecnología femenina en proceso de reemplazo. *Investigaciones sociales*, (44), 67-74.

Rojas Zolezzi, Martha. (1998). Mujer matsiguenga y percepción del mestizo. *Anthropologica*, 16(16), 87-109. Recuperado a partir de <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/anthropologica/article/view/1550>

Rosas Chavez, Nadia Marlene & Rico Rodriguez, Tyanif. (2017). El papel de las mujeres en la construcción de la soberanía alimentaria. *Revista de investigación y divulgación sobre los estudios de género*, 2(21), pag.95-118.

Rosengren, Dan. (1987). "Concepciones de trabajo y relaciones sociales en el uso de la tierra entre los machiguenga del Alto Urubamba". En *Amazonía peruana*, 08 (14), pág. 39-45.

Rosengren, Dan. (2005). Los Matsigenka. Quito: Balboa: FLACSO: Smithsonian Tropical Research Institute.

Sánchez, Roberto López & Crespo, Karla Piñango & Piña, Ramona Suarez. (2020). Las selvas antropogénicas de los indígenas amazónicos. *Opción: Revista de Ciencias Humanas y Sociales*, (93), 271-286.

Sanchez Vasquez, Melisa. (2010). Cambio social entre los machiguengas. El caso de las comunidades Koribeni y Matoriato. *Gazeta de Antropología*, 26(1), pág.01-14. Consultado en: <http://hdl.handle.net/10481/6802>.

Sauñe Ramos, Eduardo José & de María Madrid-Ibarra, Flor (2018). Comparación de la contaminación sonora en cuatro localidades de la provincia de Loreto, Perú. *Biotempo*, 15(2), 139-147.

Shepard, Glen & Izquierdo, Carolina. (2003). Los matsiguenka de Madre de Dios y del Parque Nacional del Manu. Los Pueblos Indígenas de Madre de Dios. *Historia, Etnografía y Coyuntura. Documento*, (32), 111-26.

Soria Casaverde, María Belén & Casanto, Enrique. (2002). Arte y cultura del monte. Lima: Seminario de Historia Rural Andina, Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Soria Casaverde, María Belén. (2013). Género y transformación de los recursos naturales en la Cultura Ashaninka. Seminario de Historia Rural Andina, Universidad Nacional Mayor de San Marcos. *Nueva corónica I*.

Terreno, Felicitas. (2012). Una respuesta regional a la (in) seguridad alimentaria. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Buenos Aires: Argentina. *RIA. Revista de Investigaciones Agropecuarias*, 38(2), pag.114-118.

Tubino, Fidel & Zariquiey, Roberto. (2007). Jenetían: el juego de las identidades en tiempos de lluvia. UNMSM.

Vargas, Gabriel E. & Espinoza, Giovana & Ruiz, Candy & Rojas, Rosario. (2013). Valor Nutricional de la larva de *Rhynchophorus palmarum* L.: Comida tradicional en la Amazonía peruana. *Revista Soc Quim Peru*, 79(1), pag.64-70.

Vargas Tierras, Yadira Beatriz & Prado Beltran, Julia Karina & Nicolalde Cruz, Jose Rogelio & Casanoves, Fernando & Virginio Filho, Elias de Melo & Viera Arroyo, William Fernando. (2018). Caracterización y rol de los frutos amazónicos en fincas familiares en las provincias de Sucumbíos y Orellana (Ecuador). Mosqueira: Colombia. *Corporación colombiana de investigación agropecuaria*, 19(3), pág.485-499.

Van Gennep, Arnold. (2008). Los ritos de paso. Alianza.

Van Der Hammen, Thomas. (1992). Historia, ecología y vegetación (No. 574.509861 H224h). Bogotá, CO: Corporación Araracuara.

Veber, Hanne. (1998). The Salt of the Montana: Interpreting Indigenous Activism in the Rain Forest. *Cultural Anthropology*. 13(3): 382-413.

Vicariato Apostólico Puerto Maldonado Y Pluspetrol. (2003). Diagnóstico Integral del Bajo Urubamba. Lima, Perú: Socio Cultural Nutricional Agropecuario - Comercial.

Viola T., Maria. (2008). Estudios sobre modelos de consumo: una visión desde teorías y metodologías. Universidad Nacional de Lomas de Zamora, Buenos Aires, Argentina. *Centro de Estudios del Sistema Agroalimentario*, pág.01-09.

Viteri Gualinga, Carlos. (2002). Visión indígena del desarrollo en la Amazonía. *Polis. Revista Latinoamericana*, (3).

Vivar Quiroz, Karla (2008). Identidad étnica y migración. El caso de los zoquitecos migrantes establecidos en Ecatepec, Estado de México. En: Ser indígena en la ciudad. Centro de documentación e información. Bolivia. *Villa Libre: Cuadernos de estudios sociales urbanos*, 3, pág.37-54.

Yagüe Pascual, Blanca. (2013). *Haciendo comestible la ciudad: los indígenas urbanos de Leticia y sus redes desde la soberanía alimentaria*. Tesis presentada para optar por el grado de magíster en estudios amazónicos Línea de investigación Desarrollo Regional en la Amazonia Maestría en Estudios Amazónicos. Universidad Nacional de Colombia Sede Amazonía.

Zent, Egleé & ZENT, Stanford & Quatra, Miguel Marcello. (2016). Bae-ja: ¿Ser joven? entre los jotí de la Guayana venezolana. *Cultura y representaciones sociales*, 10(20), 143-186.

## Anexos

### **Anexo 1. Glosario de palabras en el idioma local**

#### **A**

**Ajuas:** es un término local para referirse a hombres comuneros que no tiene éxito en la cacería.

#### **B**

**Barbasco:** es una planta del tipo usado usualmente en la pesca.

#### **I**

**Ichimime:** es un término que hace referencia a las colpas o zonas de anidación (corredores biológicos de los animales y aves de caza como sajino, pucacunga, paujil, entre otros.

**Imarane:** En referencia a algo muy grande.

**Ivenkiki:** es el piripiri con diversas variedades y funcionalidades. Dentro de las cuales, están ivenkikis para cacería, pesca y cultivo de la chacra, entre otros.

#### **K**

**Kuri:** es un tipo de palmera llamado pijuayo.

**Kitsarentsi:** era una técnica de pesca en la antigüedad que consistía en cerrar brazos de una parte del río para poder pescar.

#### **M**

**Mishica (o):** Es una expresión que denota avaricia.

**Mitayo:** es una expresión para referirse a la caza o época de cacería.

**Mujano:** es la migración estacional y según las temporadas y épocas de reproducción de las diversas especies en recursos ictiológicos.

#### **P**

**Pequepeque:** un motor local para transporte local.

***Pankonarensi:*** es una técnica de caza donde se construye una choza temporal de trampa para matar animales silvestres.

***Poi:*** Es una fruta dulce que se plantaba en las chacras en las cabeceras. Se lo podía comer crudo, de color blanco parecido a un rábano grande.

***Poshiniripage:*** se hace referencia a las diversidades de las especies en aves terrestres, mamíferos grandes y los recursos ictiológicos que ofrecían los ecosistemas y la fauna terrestre en las cabeceras de la selva peruana.

## S

***Shicashica:*** de nombre científico aiphanes, horrida es un tipo de palmera que da frutos pequeños de color rojo oscuro o naranja cuando está en maduración.

## T

***Toturoki:*** es un tipo de caracol de agua dulce de tamaño pequeño.

***Tségori:*** Es un tipo de zúngalo en miniatura que habitan en riachuelos y quebradas en las cabeceras.

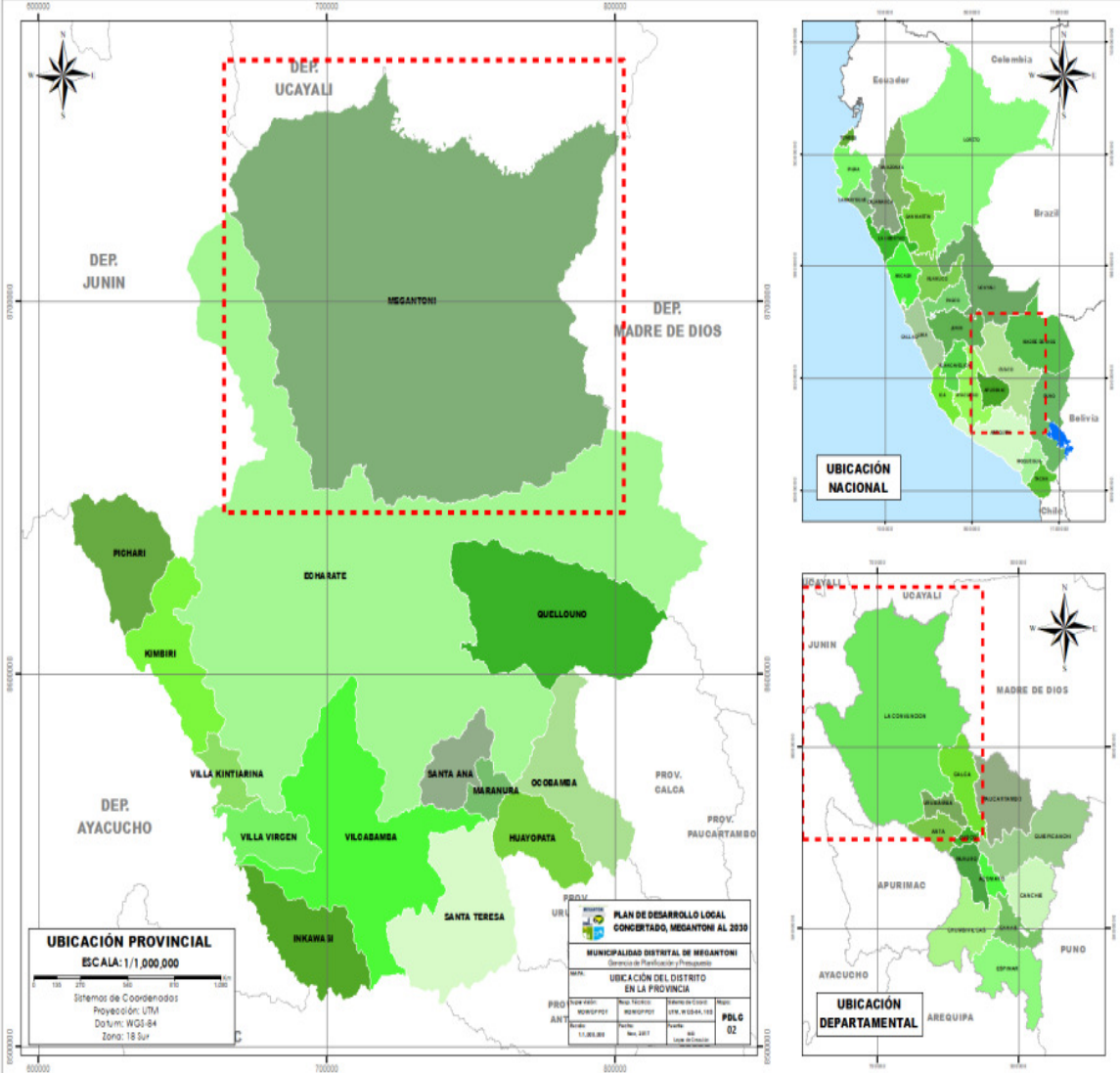
***Tsoravaki:*** es un caracol de agua dulce de tamaño grande.



**Anexo 2. Mapas y cuadros**

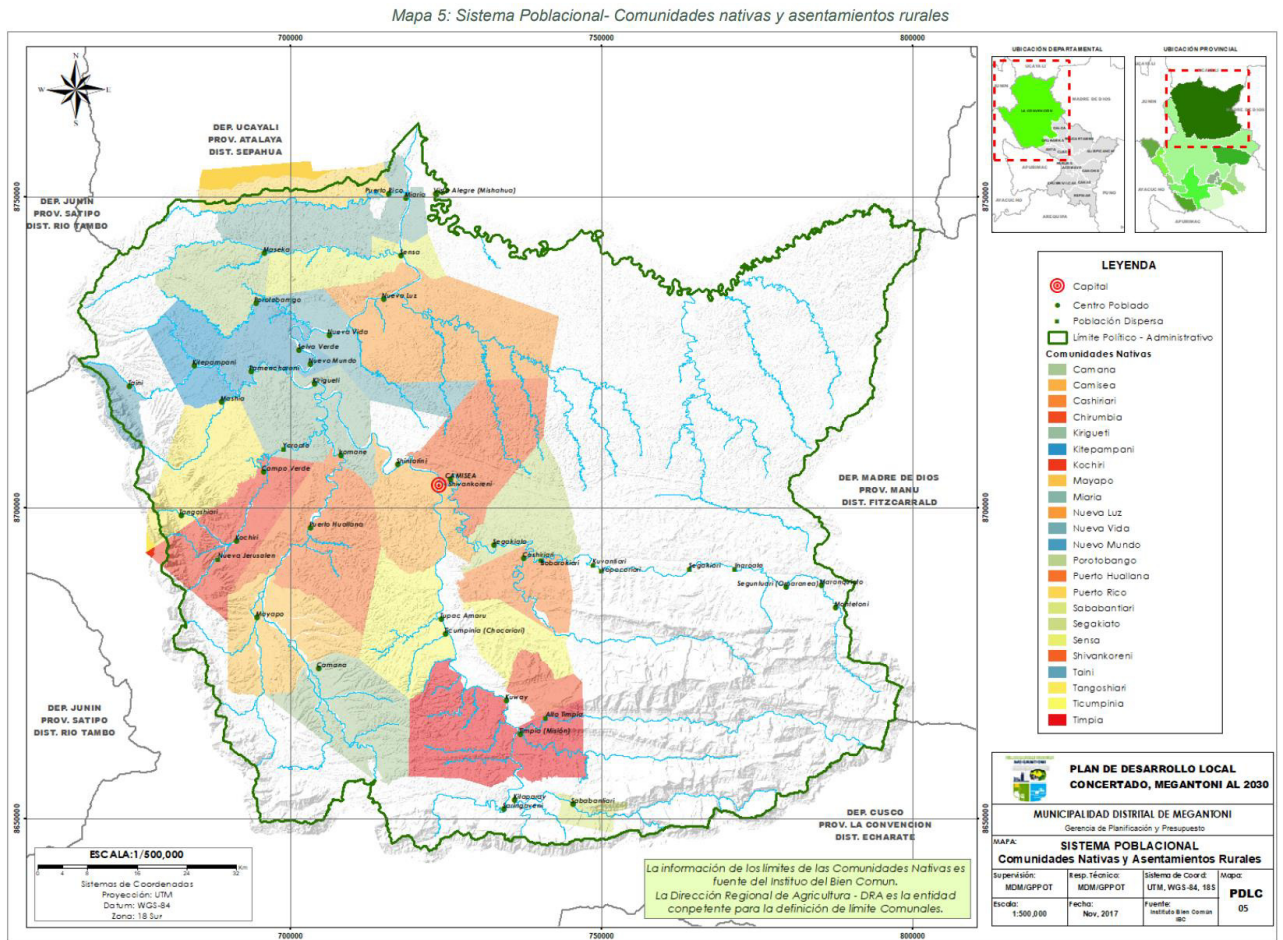
**2.1. Mapa del distrito de Megantoni**

Mapa 2: Ubicación del distrito en la Provincia



Fuente: PDC (2018), pág.17.

## 2.2. Mapa del sistema poblacional- Comunidades nativas y asentamientos rurales



Fuente: PDC (2018), pág.23.

### 2.3. Mapa comunitario de la comunidad de Nuevo Mundo



Fuente: elaboración y dibujo propio en base al Plano territorial de la comunidad



## 2.4. Mapa de la ubicación geográfica de la comunidad



Fuente: Sacado del Mapa 5: Sistema Poblacional- Comunidades nativas y asentamientos rurales (PDC, 2018, pág.23).

**2.5. Cuadro para controlar el carácter compartido de una perspectiva ofrecida por los informantes.**

		Voluntarias	Suscitadas por el observador	Total
Afirmaciones	Hechas en privado al observador	I	V	6
	Hechas a otros en conversaciones cotidianas	II	VI	8
Actividades	Individuales	III	VII	10
	Grupales	IV	VIII	
Total				

Fuente: Russell (1995)

### **Anexo 3. Transcripción de entrevistas**

#### **3.1.1. Entrevista 1: Abuela Elvira**

Esta entrevista fue realizada en los días del mes de enero a una de mis abuelas (paterna).

Ruth (R): Hola, sí, ¿cómo estás? ¿Cómo está tu brazo?

E: estoy bien, ya mejorando cada día, gracias por preguntar.

R: ahhh...bien...la razón por la que vine hoy es pues conversar un poco contigo sobre nuestra alimentación, en cómo ha cambiado la alimentación, lo que comemos, entonces ahora lo que te voy a preguntar, es acerca sobre...se llama seguridad alimentaria, que quiere decir, lo que comemos...accesibilidad...que quiere decir, que los alimentos que comemos están cerca y disponibilidad, quiere decir los alimentos existen a largo plazo. Eso, de cómo ha cambiado desde tu propia experiencia de vida en relación a la alimentación, por ejemplo, de cuando eras una niña viviendo con tus padres y lo que has experimentado y vivido hasta la actualidad. Esto es parte del trabajo de tesis que estoy haciendo, y me gustaría escuchar desde tus propias vivencias esos cambios en la alimentación, ¿no?

E: mmmmm...aaaahhhh... ¿puedo comenzar mencionando que mi esposo hace un rato regresó del río de anzulear?

R: si, justamente eso, quiero me cuentes, las actividades relacionadas con la alimentación, de lo comen diariamente, hasta los alimentos que son consumidos, de dónde provienen...relacionado a la alimentación.

E: entonces, si pues, hace rato, viste a mi esposo regresar, y no atrapó ningún pescado, es porque antes en nuestro territorio, antes de la empresa, los peces abundaban, pero hoy los peces ya escasean. Antes mi esposo iba a anzulear y regresaba con peces, grandes cantidades, lo suficiente para alimentar a toda la familia, ahora ya no es lo mismo porque hay derrames y los peces se van a otro sitio muy lejano. Sí, mucho ha cambiado desde entonces, ha cambiado en el sentido de que se estan escaseando lo que antes comíamos en la antigüedad. Digo esto porque yo lo he vivido y, experimentado todo eso en carne propia. Y también efectivamente un poco se relaciona con la llegada de la empresa, pero no es el único factor, hay otros como las cosas que van constando, etc. En lo antaño en la época de mis padres comía carne de diversa variedad proveniente del mitayo, y también

de la pesca, la gente pescaba, y no había la necesidad de gastar dinero para adquirirlos. Ahora cuando migramos aquí empezamos a comer fideos, atún, arroz, empezamos a comer mezclado. Y esto afectó a nuestra salud porque tenemos la creencia de que comer todo mezclado afecta nuestra salud y conducta alimentaria. Eso, pues, en ese tiempo, antiguamente cuando vivía con mis padres, en mi niñez, cuando aún no conocíamos al “viracocha”, el hombre blanco como son los colonos, los conquistadores, lo que traficaron con nuestros antepasados en ese tiempo. Ahora mi madre antiguamente ella vió y vivió la época donde había trata de personas, es decir, donde vendían personas, gente, se intercambiaban con machete, hacha, herramientas muy preciadas en la antigüedad por su duración en el uso en las chacras. Por entonces mi abuela huyó, por eso ahora ella pudo escapar, fue una sobreviviente de esas ventas de gente porque escapó, mi abuela se escapó con mi madre. Sin embargo, el abuelo de mi madre fue asesinado, le han matado porque se ha resistido cuando quisieron los hombres blancos y también los cómplices curacas quienes participaron en esta red de venta de personas cuando estos “viracochas ” y cómplices quisieron llevarse a unas señoritas para intercambiarlos con hacha y los demás herramientas que ya te mencioné.

R: aaaahhh, esto sucedió entonces.

E: y sobre lo que comíamos, allí comíamos carne de lo que venía del mitayo, así como la carachama. Pescaban con barbasco diversa cantidad de carachamas, boquichico, este...maquisapa, perdiz, paujil. Esto es lo que comíamos, no conocíamos a los hombres blancos ni siquiera teníamos conocimiento de ello. Esta gran variedad que provenía del mitayo, de la pesca y la chacra, nos alimentábamos desde que nacemos hasta que crecimos. Lo conseguían cerca, es decir, conseguían mitayo, pesca cerca, la presa no esquivaba las flechas que los mataba instantáneamente, y eso dábamos las gracias por la carne que nos dió a los espíritus del bosque. Por ejemplo, si era un mono o maquisapa, agradecíamos al espíritu protector de los monos porque cada animal tiene su propio espíritu protector. Entonces el mitayo era fácil porque la presa no estaba muy lejos desde donde nosotros vivimos. Cuando iban a mitayar (los hombres) traían carne de la caza.

R: aaaahhhh... ya no es como ahora.

E: sí, ya no es como antes, ahora. Aquí en la comunidad traer mitayo es un poco difícil, los aves y animales han escapado muy lejos. En cambio, en ese entonces cuando iban a

mitayar (los hombres) siempre regresaban con carne de la caza. Y como dije también pescaban con barbasco.

R: cuando usaban barbasco para pescar, ¿participaban todos? es decir, ¿pescaban como lo hacen ahora, es decir, vivían juntos como ahora?

E: en la antigüedad la gente no vivía aglomeradas. Ahora vivimos todos aglomerados en comunidades. Antiguamente, no, unos vivían por ejemplo acá (refiriéndose a su casa como un ejemplo), el hermano vivía por ejemplo en otra gran distancia. Algo de la distancia de lo que es mi casa, la comunidad hasta la distancia hasta el río Mipaya, y así sucesivamente, así se vivía en la antigüedad. Y cuando querían visitar a uno de ellos, siempre tiene que ir allí, donde vivía la otra persona Y se quedaban a dormir allá, no vivían juntos, ahora-actualidad- cuando hubo Escuela, recién ví que se empezó a vivir juntos, justamente por los gringos quienes vinieron aquí, algunos misioneros y los ILV (Instituto Lingüístico de Verano), obligaron a la gente a vivir juntos en caserios para fundar las Escuelas. Sí, así es como se vivía en la antigüedad, en la época de mis padres, en la época de mi infancia, no podías ver gente que viviera junta. Eso sí, vivían en familia compuesta por la esposa, el esposo y los hijos

R: Aaaahhh, bien, mmmmm...bueno, continua con lo que me estabas contando.

E: si, la familia estaba compuesta por los padres e hijos. Ahora la manera de cocinar era pues a fuego, cocinábamos con ollas de barro. Para eso, había una persona experta en hacer ese tipo de tinajas con barro, con eso cocinábamos; además hacíamos esteras. Y para hacer el fuego se usaba algunos palitos de bejuco para hacerlo . En esa época no conocíamos los fósforos que actualmente usamos. Cuando vamos a un lugar, siempre usábamos esta técnica para hacer el fuego para cocinar nuestros alimentos. Y también de los intercambios de herramientas que hacían, de lo que te estaba antes, eso de los machetes. Tal como te dije, en ese entonces se vendía gente en complicidad del curaca con la gente blanca para intercambiarlos por machete, hachas y otras herramientas para la chacra. Por ejemplo, el hacha era circulado entre los miembros de una familia, se prestaban el hacha los unos de los otros... es decir, cuando una persona, sea este un hermano o un tío, necesitaba el hacha para talar algo, la persona que lo tenía, le prestaba a la otra persona que lo necesitaba, y así sucesivamente, en actividades como talar árboles para hacer la chacra o talar chonta , el huicungo , pijuayo, etc.



R: aaaahhh, y con respecto a la chacra, ¿qué es lo plantaban en la chacra? o ¿qué es lo plantabas en tu chacra?

E: en la chacra, las que sembraban, una de ellas, mi madre sembraba sachapapas, daledale, “shirina ”, también el camote, “makato ”, “meshigiani ”. Por ejemplo, este último lo estuve buscando, pero no lo encontré, ya no lo plantan, ahora ya no lo puedo encontrar, no lo puedes encontrar en ningún lado. Cuando lo cocinamos, lo sancochamos es rico comerlo, tiene un buen sabor, es sabroso. Como dije quise comerlo de nuevo, pero buscándolo, no lo encontré.

R: ¿Ya nadie la planta o la siembra?

E: sí, ya nadie la siembra, al menos las que conozco. Para que reconozcas al “meshigiani”, se parece un poco “makato”, pero con un poco de diferencia tiene las hojas delgadas. Además de sembrar estos en la chacra también está el poroto, “poi ”, etc. Había un árbol frutal, el caimito, eso no lo plantábamos, crecía en el bosque, pero comíamos. Por otro lado, sembrábamos el maní, así como las habas.

R: y en el día a día, ¿me puedes contar un poco sobre eso?

E: bueno, nos levantábamos, las mujeres nos poníamos a cocinar, luego a desayunar junto a la familia, comíamos las tres comidas al día, es decir, desayuno, almuerzo y cena. Lo que comíamos era todo tipo de carne que mi padre o hermanos traían del mitayo o de la pesca. Quiero mencionar también el rol que los perros en la caza cuando los hombres iban a mitayar, en ese entonces se les daba de comer una especie de piripiri para que de esa manera el perro tenga un buen olfato para reconocer olores de los animales para que pueda cazarlos. Cuando los perros cazaban de esa manera, si había más carne de la caza para comer. La mayoría de las veces lo cocinábamos asándolos todo a la parrilla, al fuego, de esa manera se conservaba por meses, y cuando se terminaba, otra vez los hombres de la familia iban a mitayar.

R: ¿quién se lo aplicaba? me refiero al piripiri al perro.

E: solo el esposo o algún hombre de la casa, al dueño del perro, consigue ese tipo de piripiri y se lo da a de comer a su perro para que sea un perro cazador. Ahora una vez que el perro haya sido bautizado con ese tipo de piripiri, ahora si empieza a cazar, cuando su dueño va a mitayar al bosque y, puede cazar sajino, sachavaca...así es...Y en relación a esto está la dieta que se debía hacer, en especial las mujeres de la casa. Quiero decir,

cuando el perro atrapaba por primera vez y sin contar hasta cierto número de presa que puede ser entre 10 a 15 presas, antiguamente se hacía debidamente y cuidadosamente una dieta, en especial las mujeres. Entonces, las mujeres sabíamos cuidar los alimentos que consumíamos, por ejemplo, comer carne de sachavaca, si una persona elegía comer carne de sachavaca, debía sentarse y no pararse hasta que terminará de comer. Eso supone respeto por la carne que uno está comiendo y también genera orden en la casa, en la mesa, y ya después cuando terminan de comer, todos podemos levantarnos. Siguiendo este ejemplo, si en el desayuno comiste carne de sachavaca obviamente acompañado de alguna bebida sea masato, chapo o bebida hecha a base de los frutos del pijuayo o de otro fruto, entonces a lo largo de las dos últimas comidas, no se debía comer, mezclarlo comiendo otra carne u otro alimento que podía contrarrestar y malograr, mejor, dicho no debía comer alimentos que no eran carne de sachavaca.

R: ¿y las razones para hacer esta dieta en la alimentación?

E: si, como dije, si nos dietamos en los alimentos que consumíamos, muy diferente en la actualidad donde uno come, luego come otra cosa, lo mezcla, antes no era así. Si comíamos un tipo de alimento, ese alimento debía ser comido a lo largo del día. Esto también se relaciona con la primera presa del perro que caza en las primeras veces, las mujeres, seamos que estemos menstruando o no, no lo podíamos comer, solo lo podía comer el hombre de la casa, el esposo, los hijos o los hermanos. Si la mujer lo comía, malograba el olfato del perro, esa era una creencia muy arraigada entre nosotros en ese tiempo, es decir, al perro se le obstaculiza, se le impedía el buen olfato para detectar olores y ya no podría cazar de nuevo. También igual las mujeres embarazadas, no lo pueden comer, tienen prohibido comerlos, sino ocasionaría que el perrito ya no tenga un buen olfato. En general se comía de esta manera porque era bueno para nuestro cuerpo, lo estamos disciplinando con buenas energías, eso evitaba enfermarse como en la actualidad. Por otro lado, en cuanto a los alimentos como el azúcar, sal, leche, fideos, arroz, atún, galleta, los llegué a comer cuando estaba en la misión, la señorita María, la conocíamos como la esposa del cura, los vendía. Además de ella, también estaban los comerciantes que en ese momento operaban en la zona, intercambiando o también vendiendo sus mercancías a nosotros, en los diversos caseríos dispersos en el lugar.

R: ¿lo intercambiaban por dinero?

E: no, nos los regalaban, por ejemplo, cuando había fiesta, el cura y su esposa nos regalaban todos. Eso si aún no conocía los costos de esos alimentos. Es decir, no conocía el dinero, las cosas no costaban.

R: sólo les daban sin vendérselos a ustedes.

E: si, nos los regalaban todo esto pues formaba parte de las donaciones que las misiones daban a la gente reunidos en caseríos cerca de la misión. El cura, en las fiestas, sacaba todas las ropas y los juntaba en un solo lugar para que nosotros por nosotros mismos buscáramos las que nos gustara más. Las mujeres elegían las mejores ropas, las que le gustaban y los ponían en grandes canastas, que eran grandes canastas, allí lo aprovechaban para llevarlos a casa. En realidad, para mí fue chocante porque, en algunos casos, cuando cocinaban, este, sajino con cebollas, no lo comía, no me gustaba, le temía a la cebolla, no me gustaba su sabor. De igual manera, el tomate me parecía terrible, no lo quise probar, no me gusto por el olor como la cebolla.

R: entonces, ¿todos los condimentos no te gustaban, ¿no?

E: si, no me gustaban, cuando me lo daban cocinado con condimentos, es decir, cebolla, tomate, aceite, lo envolvía la carne condimentada de cualquier procedencia, sea la carne de mitayo o carne de la caza y lo tenía allí sin comerlo. Envolvía el hueso de la carne del animal, o el trozo que me daban para comer y no lo comía. Después ya, me acostumbré y empecé a comerlo. Por eso, recordando y compartiendo esto contigo hasta llego a pensar que, cuando antes vivíamos...cuando se vivía allí en las cabeceras, al menos teníamos algo para comer porque fácilmente los hombres iban a mitayar o a pescar y traían carne y peces y se lo cocinaba de diferentes maneras, sancochándolo, haciendo caldo de pescado, asándolo, también haciendo patarashca de ellos o usando el bambú, etc. Así fue que cuando llegué a vivir en esta comunidad, los cambios en lo que comemos que he observado es que los alimentos como los fideos, atún, etc., a diferencia de cuando llegué en la misión en esa época, ahora ellos ya tienen precios, ya nadie te regala nada. Al suceder esto, a veces podemos pasar sin comer nada. Por ejemplo, mi caso, ya soy una persona ya anciana, mis hijos e hijas y hasta nietos y nietas ya tienen su propia familia, a pesar de que ahora mi casa está cerca de una de mis hijas, a veces me aburro de comer lo mismo todos los días como la gallina. No me gusta, no tiene sabor, pero también sucede que cuando mi hija se va a de viaje con su familia y nos quedamos yo y mi esposo, nos la tenemos que arreglar para alimentarnos. Si bien de vez en cuando alguno de mis hijos me

comparte algo cuando ellos también consiguen más de lo que su familia necesita para comer, me lo dan, pero eso sucede pocas, veces. No es que no haya nada para comer, si hay, pero a veces es la preferencia o el gusto de uno. Por eso te decía, que comer la gallina todos los días, eso me aburría. Otro cambio en la alimentación relacionado a lo que mencioné es los alimentos que provienen del mitayo o de la pesca, empiezan a escasear. Porque en la época en la que llegué por primera vez aquí por esta zona, cuando aún no había venido Repsol u otra empresa, recuerdo ahora al señor Javier cuando azuleaba, en una tirada atrapaba a varios peces de todo tipo y los traían en grandes a veces usaban las hojas de los árboles, las ramas de los árboles y allí atravesaba a los peces en sus bocas, desde sus branquias hasta sus bocas, como una especie de sogas para cargar y llevar a los peces, peces como el bagre, es lo que he observado. También en este momento me viene a la mente, cuando vivía en las cabeceras, en mi época de niñez y de algo de adolescencia, lo que creía era en los animales tales como el oso, la sachavaca, el picaflor, animales y aves del bosque. Por ejemplo, cuando comíamos la sachavaca no debemos pararnos, la creencia era que la sachavaca podía soplar, en el sentido de que la sachavaca podía estar insatisfecha o enojada contigo. De igual manera el oso, decían que nos podía soplar, no se paren. La cosa, es que primero debíamos terminar de comer para entonces recién levantarnos. Digo “es por eso que las niñas y adolescente obedecían y hacían caso a sus madres, que es muy diferente en la actualidad, en esa época las niñas y adolescentes eran muy obedientes y te escuchaban. Ahora es muy diferente, los niños te molestan, son unos traviosos, en la antigüedad cuando las madres venían de visita, no verías a un niño ser travioso, sino más bien, estaban sentaditos, no molestaban a nadie, no eran muy llorones, quizá digo, quizás, en su casa, su madre les pegaba. Después de contarte sobre esto, me gustaría de verdad seguir viviendo allá porque teníamos todo a la mano, se comía bien y mejor con sabor, en cambio aquí, hay poco para comer. Entonces, me gusta comer la comida hecha de la carne de la caza y pesca. Me gusta la carne proveniente del mitayo, es sabroso como la perdiz, el tucán, el sajino, majás, el añuje, “togari ” y entre otros. Y eso de los fideos, arroz, atún, no tanto, no son sabrosos, para mí, al menos. A esto también me refiero a la carne de vaca, de las gallinas, por ejemplo, todos los días estamos que come y come carne de gallinas, a veces uno se aburre, comiendo lo mismo.

R: ah, ya, bueno, ahora como para terminar te quería preguntar algo relacionado con la imagen que nosotras tenemos de nuestro cuerpo y también vinculado con lo que se come.

E: en la antigüedad, las mujeres se alimentaban bien y tenían buen cuerpo en curvas, para tener fuerza en las cosas domésticas que hacían como cargar en grandes cantidades, mayores pesos como la yuca. La canasta de la yuca, desde la chacra a la casa, es trabajoso, desde un inicio desde que la mujer va a la chacra eso ya implica un trabajo de fuerza y resistencia porque la mujer tiene que limpiar alrededor de la planta de la yuca, si no está limpiada la chacra, y después cortar las ramas de la planta, botar esas ramas y palos al borde de la chacra para que no se amontone en medio de la chacra, luego también cavar para sacar la yuca, todo este proceso es agotador si uno no está acostumbrado.

R: te pregunto esto porque los medios de comunicación como la televisión tienen enorme influencia de ese tipo de cosas, eso de hacer dieta para mantener cuerpos delgados.

E: eso está mal, porque afecta a su salud, se adelgazan hasta parecer a viejas, no es bueno. Deben comer.

R: en cuanto a compartir la comida.

E: sí, aún mantenemos la costumbre de comer juntos en casa. Por ejemplo, ahora que vivo junto a la casa de una de mis hijas. Y comemos juntos, tenemos nuestro comedor en la cocina, la cocina lo usamos ambas.

R: ¿y qué es lo que comes frecuentemente?

E: es gallina, por eso te dije en el inicio, eso me aburrí. Y cuando quieren ir a pescar, a anzular, a veces consigue o atrapa algún pez como el bagre, pero otras veces no, ya no hay tantos peces, como te dije durante nuestra conversación. En lo que atañe a la antigüedad, cuando las parejas llegaban a cierta edad avanzada, su nieto le hacía las fechas y ella se iba a las quebradas a pescar con fecha, arponear algún pescado, ella aún podía.

R: ¿algo más que podrías comentar acerca de otros cambios que hayas notado en torno a la alimentación?

E: relacionado a la alimentación de los niños, porque a veces cuando sus padres están borrachos a veces no comen, eso les afecta en su salud, es un descuido y abandono de los hijos de parte de esos padres. Antes cuando los padres se emborrachaban, lo hacían con responsabilidad se ponía a cantar en nuestro idioma, era una manera de compartir en común, en familia o entre invitados. Eso sería todo lo que te puedo contar.

R: mmmmm...ok, muchas gracias por compartir esta información que es valiosa porque justamente es importante saber lo fue para ver los cambios que se han ido dando alrededor de nuestra comida, muchas gracias.

Terminó la entrevista

### **3.1.2. Entrevista 2: Tia Luzmari (materna)**

Esta entrevista fue realizada en enero del 2020 en la tarde cuando fuí a la casa de una de mis tias (maternas) para entrevistarla.

Ruth (R): es sobre...mmmmm...lo que comemos. Se llama seguridad alimentaria y hábitos alimenticios entre las mujeres que viven aquí (refiriéndome a la comunidad nativa de Nuevo Mundo). La seguridad alimentaria es disponibilidad...quiere decir...por ejemplo, lo que comemos está cerca, eso quiere decir disponibilidad de los alimentos...acceso, por ejemplo, ahora... ¿Qué es lo comes, por ejemplo?

LM: es plátano

R: Por ejemplo, ¿qué es lo haz comido hoy día? Por ejemplo. En desayuno...

LM: arroz con leche

R: ah...arroz con leche. ¿Y?

LM: eso es todo.

R: ¿eso es todo?

LM: sí.

[En este momento empezó a sonar su celular, así aquí me corto a mí misma y le digo que contestara]

R: si, bueno...eso, o sea, por eso que tomando en cuenta el tiempo de tu madre, cuando aún vivías con ella, ¿qué es lo que comían allá?

LM: allí con mi madre comíamos aves silvestres como pucacunga , una especie de ave parecida a la pava, perdiz, tucán, guacamayo, loro. También comíamos animales que viven en el bosque como sachavaca, sajino, añuje, armadillo. Esto marca una diferencia de cuando vinimos aquí (refiriéndose a cuando migraron a la comunidad de Nuevo Mundo). Cuando llegamos acá, aquí empezamos a consumir arroz, también fideos. Nos

encontramos con que las cosas empezaron a costar, a veces cuando no hay dinero no comemos. A veces nos preocupamos de nuestra hija (incluye a su esposo en referencia a una hija suya), cuando no hay carne para comer, es decir, carne de gallina, pollo, doncella, pescado, sajino, sachavaca, etc., cuando no hay ese tipo de carne, les compro huevos a mis hijos para que puedan comer. Comer lo mismo, huevos, a veces uno se aburre.

R: ¿Y tu esposo no va al monte a cazar?

LM: No, no se va. Si es que tiene tiempo libre, sí va, pero si no, no se va. A veces no comemos. Ahora ya casi no hay nada para cazar, la mayoría no se va al monte, es muy diferente de lo antaño cuando iban a cazar encontraban. Cuando aún no había venido la empresa, ¿ves? Todo estaba bien, había muchos pescados, ahora no hay. Tenemos que conseguirlo muy lejos, cinco días, allí si es que podemos conseguir algo, lo traemos de allí.

R: ¿Y de qué otra manera aportas en la alimentación de tu familia?

LM: Con cacao, vendo mi cacao. En cuanto a la caña de azúcar no lo vendo, a pesar de que antes tenía, antes de que mi esposo limpiara la chacra con shintava, los cortó a todos. ¡Se desperdició mucho! Se desperdició mucho cuando mi esposo usó shintava para limpiar la chacra con shintava.

R: ¿En cuanto a tu esposo? (preguntándole cómo aporta su esposo en la alimentación de su familia)

LM: si, aporta trabajando en la municipalidad (Megantoni). También quiero comentarte acerca de esa vez cuando me fue infiel con otra mujer. Eso lo saco a colación porque esa vez, ese tiempo mi esposo no aportaba nada en la alimentación de nuestros hijos, era yo solita la que aportaba a la alimentación de mi familia. Yo me saqué el ancho, me esforcé mucho en esa parte. Tuvo que intervenir mi hermano para que mi esposo dejara esa acción irresponsable, porque estaba afectando a la salud y alimentación de mis hijos. El cómo me enteré es porque la mujer le llamó a mi esposo y encima pedía 6,000 soles. Por esa razón te estoy comentando esta delicada situación sentimental porque quiero que entiendas que hubo un tiempo en que al menos solo yo era la que aportaba a la alimentación de mis hijos. Mi esposo te dije que trabajaba en la municipalidad, si, trabaja en proveer sobre cemento, fierro para las construcciones que estuvieron haciendo sobre las obras municipales aquí en la comunidad. Y pues me molesté mucho porque ese dinero



de la proveeduría correspondía un ingreso familiar destinado no solo a la alimentación, sino también para comprar útiles de aseo, de herramientas de la chacra, utensilios de cocina. A mi esposo le dije lo siguiente “en vez de darle a tu hija dinero para su alimentación, estás manteniendo a otra mujer con ese dinero”

R: aaaaahhhh...entonces de acuerdo a lo que me estas comentado, ¿consideras que es malo o bueno haber venido aquí (Nuevo Mundo)?

LM: Quiero, quisiera estar allá, quisiera volver de nuevo de donde vine porque al menos allí, en las cabeceras podíamos comer bien. Porque podíamos conseguir de cerca lo que comíamos, sea en el río, en el monte. Más que todos estos dos, en comparación de cómo me alimento aquí en la comunidad, donde las cosas empiezan a costar, ya te lo comenté. Allá no costaba nada.

R: bueno ahora en cuanto al presente, entonces, todos los alimentos que consumen, lo que comen en estos momentos, ¿dónde lo consiguen?

LM: A veces de la pesca, también hay veces que mi esposo va al bosque a cazar o a tarrafear (ir de pesca). A mi esposo le gusta tarrafear (usar la tarrafa una especie de red para pescar), pescar con barbasco. También lo que comemos lo consigo comprando en las tiendas. Te voy a comentar sobre la pesca de la última vez sobre el aniversario donde la comunidad lo organizó. No he participado, pero si te voy a comentar sobre de que habían usado barbasco, pero que ese momento los peces no se habían muerto, o sea, no pescaron nada. Pero sucedió que dos días después, recién empezaron a morir, porque recién el barbasco hacía efecto, esto sucedió por el río Mipaya, donde habían usado el barbasco tenía grandes extensiones de agua o cochas. Han pescado sí, pero no han muerto porque el río Mipaya tiene grandes extensiones de agua.

R: ahhh...eso mi mamá me lo había comentado, me dijo que los peces muertos no todos fueron recogidos. ¿Qué piensas tú de ello?, es decir cada vez seguido se usa al barbasco en los ríos, no deja de descansar a los ríos, en este caso este río Mipaya. Otros vienen a pescar con barbasco en el mismo río.

LM: Deberían seguir el ejemplo de Puerto Huallana (otra comunidad nativa) y Mayapo (comunidad nativa) ellos no pescan con barbasco. Prohibieron pescar con barbasco y cuando van a pescar -a azulear-traen de vuelta cantidad de peces. No necesitan ir muy lejos para pescar. En cambio, aquí usan al barbasco casi todo el tiempo y no dejan

descansar al río, y pues no quedarán peces- es lo lógico, ¿no? -. Tenemos que ir lejos para conseguirlos durando casi una o dos semanas.

R: Ya, eso es en cuanto a nuestra alimentación, ahora, antes me decías que sí había comías, pero si no, no comías, ¿cierto?

LM: Sí.

R: eso pues se llama inseguridad alimentaria, es decir, no es frecuente, no es seguro alimentarnos bien. Eso también afecta a los niños.

LM: Hablando de eso, yo aquí consigo “makato” (raíces parecido al camote y la papa uncucha, planta que produce tubérculos comestibles) y lo preparo para dar de comer a mis hijos. Eso comen.

R: ¿y tú?

LM: a veces como, a veces no. Los bebés solo necesitan preparar yuca y un poco de huevo, machacándolos y mezclándolos todo y se lo doy de comer a mi bebé. Y hablando de lo que me gusta comer, me gusta comer pescado, majás, ronsoco, tucán, boquichico, bagre, más que todo alimentos que trae mi esposo cuando a veces puede ir a cazar o pescar. Un poco también te quería comentar sobre mi estancia cuando aún vivía con mis padres allá en las cabeceras. Antes cuando vivía con mis padres no nos enfermábamos rápido como lo hacemos hoy en día. Lo que te quiero decir es que ahora sucede lo contrario, cuando estamos aquí, cuando comemos nos enfermamos todos y los niños también. Por eso hace un tiempo les decía a las enfermeras cuando me dijeron que le vacunarían a mi bebé, que no le permitía que le vacunara porque después de la vacuna mi bebé se enferma, le digo “le estás envenenando”. Me respondió “¿Qué hare con las vacunas?”, le respondí “allá tú” porque recuerdo a Kori (su otra hija mayor) a ella no le han vacunado y no se ha enfermado. Ahora cuando vacunan a mi bebé se enferma rápido, mañana después de haberse vacunado ya empieza a presentar síntomas de gripe. Se están matando a los bebés. También, la verdad (suspira) tengo que contarte sobre mi madre, ella también está en mi situación. A veces no come, observo que mi otro hermano el menor, no le da nada. Es decir, yo por lo menos cuando tengo algo le doy, por ejemplo, majás, siempre le doy. Cuando mi esposo pesca boquichico, a veces si le doy. Le digo a saori (su hija menor) “vete llévale y dale a la abuela” y ella se va a darle a su abuela. Me

acuerdo de siempre darle algún alimento a mi madre, me acuerdo de ella. También le digo “por eso te enfermas con frecuencia porque no comes bien, deberías descansar”

R: aahh...ahora, en cuanto a lo que haces en tu casa porque he observado a las mujeres hacer sus tareas de la casa lavando, cocinando...

LM: Yo hago todo en casa. Sí, hago de todo. Yo soy la que hace todo en la casa. Mi hija menor, ella también ayuda, ella sabe todo hacer en la casa. Ella se levanta temprano, por ejemplo, ahora se ha ido a lavar en el río. Ella no me desobedece.

R: ¿Cuántos años tiene ahora?

LM: siete, seis años. Ella le gusta lavar, cuando regresa del colegio viene y si vé que los platos por ejemplo estan sucios o ropas de nosotros, ella lo lava y limpia. Pero eso sí, me pide dinero para alquilar wifi, ella sabe mucho.

R: risas de ambas

LM: si, ella pide dinero, me dice que para alquilar wifi. Digo “ella (Saori) no es como Kori (su otra hija, la mayor que está y vive con su abuela), ella no sabe lavar (Kori). No sabe ni un poco, ni siquiera a cocinar (refiriéndose a Kori), desobedece a su abuela”. En cambio, Saori si ella sabe hacer las cosas. Por eso cuando mi hermano mayor la vió una vez, me llamó la atención diciéndome “¿por qué le has dejado sola a tu hija? ¿y si se quema, que harás?” Saori a veces prende fuego (hace el fuego con cocina a gas), ella cocinará y tendrá todo preparado. Por eso, mi hermano mayor me había llamado la atención, sobre mi hija menor que no use cocina a gas, que pueda usar cocina a leña, normal, pero que no cocine a gas. Ella sabe las dos cosas.

R: ¿Dónde habías ido en ese momento? (refiriéndome a cuando su hermano mayor le llamó la atención)

LM: A mi chacra. Mi hermano mayor me llamó la atención apenas llegué de la chacra, allá en el puerto. Me dijo “no debes dejar sola a tu hija ¿y si se lastima?” Le enseñé todo lo que sabe.

R: ¿Crías gallinas?

LM: Si, crío gallina, le he hecho su cerco para que las gallinas no anden por allá molestando a los vecinos y de paso no se pierdan. A Saori no le gusta criar gallinas, les teme.

R: Bueno, ahora acerca de las sesiones demostrativas donde las mujeres gestantes y con hijos van a participar. ¿Has participado en ellos?

LM: No, no asistí. Solo una vez fui.

R: ¿y cómo es?

LM: Es sobre como alimentar a nuestros hijos. Los bebés de seis meses deben ser alimentados con media cucharada. Madres gestantes.

R: ¿Y qué tipo de comidad/alimento preparan?

LM: Es puré y tambien, ¿Cómo se llama? mmmmm...hígado para que los niños no tengan anemia. También la sangrecita. También las madres gestantes deben comer yema de huevos. Debe comer dos veces refrigerio para alimentar a sus bebés en sus vientres. Eso es lo que me enseñan (refiriéndose a la enfermera)

R: Casi lo mismo en la ciudad. Pero, ¿por qué no utilizan alimentos de aquí de la zona, estando aquí entre nosotros? ¿quién toma la iniciativa?

LM: es la enfermera, Nélide.

R: ¿Solo una vez participaste?, pero ahora, ¿siguen haciéndolos? (refiriéndome a las sesiones demostrativas)

LM: Si, pero ya no participo. Es que es diferente de la otra enfermera llamada Jaqueline, ella sí hacia las cosas bien. Es decir, cuando por ejemplo les toca a las gestantes, ella (Jaqueline) lleva alimentos como “Magona” (es parecido a la sachapapa, proviene de una planta que produce tubérculos comestibles parecidos a la papa) y entre otros. Ella (Jaqueline) si realizaba las sesiones demostrativas con alimentos de acá, de la zona, y eso me parecía bien. Eso cambió cuando entro Nélide (la nueva enfermera, encargada de hacer las sesiones demostrativas), no usa alimentos de nosotros sino de otra zona. Nos decían hacer sangrecita, por ejemplo.

R: ¿Dónde sacas las sangrecitas?

LM: De las gallinas, la sangre de la gallina, cuando le cortan el cuello y allí lo sacas. Nos dicen “no desperdicien la sangre de las gallinas que matan y comen, lo ponen boca abajo una vez les cortan el cuello a las gallinas”. Dije “a mí esto no me interesa” y bueno, por eso ya no participo más.

R: Ya, en cuanto a cuando comen, ¿comen juntos o no, o solo a veces?

LM: no, generalmente no. Solo como con mi hija (Saori)

R: ¿Y tu esposo?

LM: Mi esposo come en la casa de su mamá.

R: ¿Siempre es así?

LM: En la mañana.

R: ¿Por qué?

LM: Antes cuando aún no estaba casada, en la casa de mis padres, comíamos juntos. Pero con mi esposo, no. No comemos siempre juntos, al menos en el desayuno, no. Lo que sí dijo Saori “deberíamos comer juntos, ¿por qué comer separados?”. También el problema del agua, yo dije “nosotros no tenemos agua, cavamos en la orilla de la quebrada para encontrar agua y esa agua usamos (tanto para cocinar y beber)” (al menos por lo que entendí es que el agua potable que beneficia o tienen la mayoría de la población de la comunidad, al menos en su sector de abajo, no les llega el agua)

R: ¿Por qué no tienes agua potable?

LM: No lo sé, pero no me beneficio del agua potable. Mi madre también, pero ahora se ha conectado (su madre) con el señor Adber y de ahí le entra el agua que ella utiliza. En el tiempo del señor Atilio, que aún no se había muerto, si teníamos agua, todos recibíamos agua, las 24 horas al día. El (Atilio) ponía turnos, solo no había al mediodía.

R: Ahora, ¿de dónde viene el agua que beben?

LM: Allá arriba, más allá de la base Repsol, hay un reservorio, allí donde ahora estan los militares llamado San Teófilo. Creo que había otro antes, cerca de la base Repsol, pero ahora ya no hay agua. La cosa es que la primera vez fue cuando los misioneros /gringos hicieron el pozo y las piletas, luego la segunda parte fue la que fue de una quebrada, con las mismas piletas solo la han conectado y la tercera es ahora el agua que consumimos que viene justamente de san Teófilo. Lo que decimos, “niateni” (quebrada)

R: ¿Y ahora sobre el abastecimiento de saneamiento básico que está haciendo la municipalidad, donde van a sacar el agua?

LM: Vendrá del reservorio que se ha terminado de construir, cerca de la casa del señor Miguel. Y el petardo (los desechos) saldrán en “iravoaki” en el camino a la casa del señor Pepe.

R: ¿Quién lo ha diseñado? (sobre el saneamiento básico)

LM: Dicen que lo han hecho en el tiempo del señor Esaú (excalde interno de Megantoni).

[Al final de esta entrevista llego su hija Saori que se había ido a lavar]

R: Me acuerdo la vez que me vendió caña de azúcar por dos soles.

LM: Si, ella no tiene vergüenza en vender, pero no sabe contar el dinero, a veces le roban el vuelto.

R: ¿En qué grado está?

LM: En primer grado, con el dinero que sale de la venta que ella hace, lo guarda para comprar galletas para comer, le gusta hacer eso. Y como no sabe el vuelto, al inicio ella no sabía, le robaban mucho, es decir le daban dinero falso, pero luego ahora si cuando le dan dinero más grande (10 soles, 20 soles, etc.) ella me lo trae.

R: Risas.

Aquí terminó la entrevista.

### 3.1.3. Entrevista 3: Señor Augusto

Esta conversación la realicé en febrero del presente año.

Ruth (R): Bueno, hola, me llamo Ruth Maria, actualmente estoy haciendo un estudio, que es una tesis sobre alimentación en las mujeres matsigenka de esta comunidad. En realidad, es sobre la seguridad alimentaria y los hábitos alimentarios desde la perspectiva de las mujeres de esta comunidad. Entendiendo pues la seguridad alimentaria como la accesibilidad y disponibilidad de lo que uno come. Entonces, mmmmm...a continuación me gustaría realizarle algunas preguntas relacionadas a ello, más que todo que me cuente desde su experiencia en relación a la alimentación. La primera pregunta está relacionada con...primero empezamos con lo que comes diariamente, por ejemplo, hoy día, ¿no?

Augusto (A): soy Augusto, sobre lo que como, está bien. Entonces empezaré pues diciéndote que yo vengo de Kochiri . Cuando vine por primera vez acá, ya al río Urubamba, encontré todo diferente, llegando aquí todo ha cambiado. Por ejemplo sobre

la carne del mitayo, cuando uno va a mitayar. Estoy hablándote pues en ese tiempo, cuando llegué aquí, aun había animales y aves para mitayar. Pero luego eso fue cambiando, podría decirte que desde que salí, ahí pues empezó el cambio. Entonces decía el mitayo aun había, pero eso cuando ya conforme pasó el tiempo se fue escaseando, ahora conseguirlo es un poco difícil. Y sobre lo que nosotros comemos, comemos plátano, en el almuerzo, eso, yuca. Yo generalmente me las arreglo solo con mi esposa, mis hijos no me frecuentan mucho. Así que voy al río a anzulear y eso hago todos los días. Eso sí, no puedo tarrafeear solo anzulear, ya ves, por ser mayor.

R: me mencionaste algo del mitayo, ¿me puedes contar sobre los tipos o las variedades del mitayo que había?

A: eran pues varios maquisapas, venados, sachavaca, tapires, varios tucanes, guacamayos, loros, paujiles, cantidad de ellos, diversos, no como ahora. Para cazarlos, antes de la escopeta, cuando aún no lo conocíamos, bueno, cazábamos con flechas. Yo iba a mitayar con mi perro y con mis flechas y mi arco, los mitayos eran fáciles de atrapar. Que eso lo cambió la escopeta porque la escopeta hace ruido y hace escapar a los animalitos que están escondidos por ahí. Entonces estoy hablando de cuando no había escopetas como ahora. Entonces cuando llegué aquí todo cambió, primero me asenté en Mipaya.

R: ahhh... ¿así que primero te asentaste en Mipaya?

A: si, cuando hubo Escuela, este Walter y también cambió en ese entonces. Ahora, todo ha cambiado,

R: ¿y cuándo viniste ya tenías una esposa o recién te casaste aquí?

A: no, recién me casé aquí.

R: ¿ella vive aquí?

A: no, ella vino de Mayapo.

R: ¿Cuándo llegaste, recuerdas el año en que llegaste por primera vez aquí?

A: no lo recuerdo, no lo sé ahora. Llegué a la edad de mi nieto.

R: bueno, también me gustaría que me contaras un poco sobre lo que plantabas en ese entonces, ¿entonces que plantabas en tu chacra?

A: Yo sé que se planta en la chacra, pero en la actualidad algunos han dejado de plantarse. En ese entonces en mi chacra plantaba yuca, camote, pijuayo, etc.

R: ¿Qué más?

A: este, yuca, “shotoki ”, pituca

R: ¿Qué es “shotoki”?

A: es parecido a la pituca.

R: mmmmm...bien... ¿qué más?

A: eso plantaba, las chacras eran pequeñas.

R: siguiendo con las preguntas, he escuchado de otras entrevistadas de que, como adultos mayores de esta comunidad, ustedes reciben víveres, ¿no? para que puedan comer, ¿has sido beneficiario de ello?

A:si, si me han dado. También quería comentarte sobre las variedades de piripiri que conozco que hacen buen cazador al hombre en la actualidad se está dejando de lado, ya no hay muchos hombres actualmente que sepan mucho sobre qué tipo de piripiri tomar y las dietas que debe hacer para ser un buen cazador; quizás ahora ya no se necesite mucho ir al monte porque las cosas se pueden comprar. Otro que te quería también comentar es sobre el derrame de gas. Ahora por el gas, el derrame, los peces ya escasean, cuando se dió esto yo no lo ví, pero escuché de mi mujer que había muchos peces muertos en la orilla del río Urubamba. Empezaron a morir, como si fuera pesca con barbasco, fácil se lo podía atrapar. Y como era, así pues, los comimos así sin saber que eran peces muertos por derrame. Digo, quizás es por hoy, que han ido apareciendo enfermedades de cáncer, no sé, digo, ¿no? Entonces es por eso que en la actualidad los peces ahora han ido a las cabeceras de las quebradas, ya no hay tanto aquí, ya no como antes, abundante había. Por ello, volviendo a lo que me preguntabas sobre lo que como, pues generalmente como poco, porque las cosas cuestan, como te dije delante. Felizmente tengo mi chacra donde tengo plátano, yuca. Lo que ves ahora, mira allí [señalándome al árbol de naranja que crecía cerca de su patio] lo planté y está dando frutos. Pero a veces los niños de los vecinos me los roban, ¿yo? ¿Qué puedo hacer? Así pues también tengo al bosque donde hay temporadas de los gusanos de cetico . Otras variedades de gusanos que me gustan comer son “capoti” , “carigue” y “kororo ”, etc. Estos tipos de gusanos abundan usualmente en



las cabeceras. Como te digo aquí estoy por mucho tiempo, y aquí pues es mi casa ya definitiva.

R: así que, así es, ¿no?

A: así es

R: bueno eso sería todo, muchas gracias por permitirme escucharlo, relatar sobre sus vivencias de esos cambios que usted mismo vivió en pocas palabras, ¿no?

A: [se ríe] está bien, bienvenida estás en cualquier momento para tus preguntas. Que te vaya bien.

#### **3.1.4. Entrevista 4: Comunero Eduardo**

Transcripción conversación a un comunero

Esta conversación la realicé en febrero del presente año.

Ruth (R): hola, ¿Cómo estás?

Comunero: hola, mi esposa no está, pero yo tengo tiempo libre, puedes entrevistarme a mí.

R: ¿Qué pasó?

E: ella se fue a comprar gasolina

R: ¿Dónde va?

E: va a seguir a las mujeres a traer yuca. Ella se fue a comprar gasolina, la acompañará mi hijo para traer yuca alla río abajo.

R: ¿es tu chacra?

E: no, pertenece al proyecto algodón. Han plantado yuca, eso es lo que mi esposa ahora se va a traer.

R: aaahhh....

E: su líder del proyecto les ha dicho que cuando se terminen de sacar y extraer la yuca, otra vez van a plantar algodón.

R: aahhh. Bien, entonces gracias estar dispuesto a conversar conmigo. Más que todo, lo que iba a conversar con tu esposa es acerca de los cambios en la alimentación. Mi tema

de tesis es sobre la seguridad alimentaria y hábitos alimenticios. ¿En cómo las mujeres perciben dichos cambios en la alimentación? Entendiendo a la seguridad alimentaria como el acceso fácil, la cercanía, el consumo y el uso de los alimentos que uno come. Y los hábitos alimenticios está relacionado a lo que se come diariamente, como consiguen esos alimentos, cómo se cocinan, ¿no? Entonces quiero saber lo que ha cambiado en ese aspecto.

E: algo que ahí ha cambiado. Tales como ya no comemos con regularidad boquichico o peces.

R: ¿Por qué?

E: el boquichico ya no lo comemos diariamente.

R: ¿Por qué?

E: es porque la gente ya no anzulea, es porque ya no es como antes, que constantemente tarrafeaban bastante, ahora ya no tanto.

R: eso observé, he visto que es muy poco frecuente eso de usar la tarrafa.

E: si, algunos no más los que tarrafean o pescan con tarrafa, pero no tan frecuente como antiguamente se hacía. De igual modo, los que se van a mitayar, generalmente no para venta sino para consumo propio. Ahora la gente, algunos para no decir todos, comprar pescado de afuera para vender. Por ejemplo, el señor Nicanor, él lo trae desde Atalaya. Vienen desde allí, puro paco. Un día compré lo que vendía el señor Nicanor, pero no estaba bien porque no se parece a nada al boquichico u otro tipo de pez, que recién fue sacado del agua, muy tierno. Y los peces que compré al señor Nicanor no eran peces frescos sino congelados. A mí me gustan los peces frescos.

R: pero la otra vez, he observado que crían...

E: claro, han intentado criar peces, por ejemplo, el señor David tenía su criadero de boquichicos, ya no hay, porque algunas gentes no respetan la propiedad de uno. Es decir, han echado barbasco al criadero donde estaban los boquichicos, y se los han llevado a todos. Ya no hay, lo que sucedió fue que el señor David, encontró dos pozitos, uno de los cuales era el pozo madre, la fuente desde donde salía el agua subterránea.

R: ¿Qué pasó?

E: digo yo, pues será porque no ha cuidado su piscigranja, será eso. Digo, se tiene que cuidar a los peces. Se tiene que cuidar.

R: aaahhh...lo ha dejado descuidado, ¿no?

E: sí

R: ahhh...

E: porque ahora estoy viendo que las cosas un poco van cambiando, ya no comemos mucho, este...peces, empezamos a comprar comida. Comemos, este...atún.

R: ¿por ejemplo?, lo que has comido en el desayuno

E: es gallina, plátano, es lo que comí en el desayuno.

R: Eso quiero saber, cual es...mmmmm... ¿Cómo decirlo? quiero conocer la opinión de las mujeres, y bueno, algunos comuneros, como en tu caso, sobre los cambios en la alimentación. Porque son las mujeres y hombres quienes viven muchos años en esta comunidad, y conocen, han experimentado esos cambios, ¿no?

E: Por ejemplo, cuando han llegado Shell, Repsol, yo he estado viviendo en esta comunidad desde los años iniciales de la creación de esta comunidad.

R: ¿Cuántos años estas acá?

E: estoy acá cuarenta años.

R: cuarenta años. ¿De dónde vienes?

E: desde donde las cabeceras, por Kochiri, allá en Pagoreni.

R: aaaah...arriba, en las cabeceras

E: vine de allí, allí nací y me asenté al final por acá.

R: ah, ya. Bueno, he observado a las mujeres intercambiar productos, por ejemplo, yuca por plátano o algo así.

E: si, las mujeres hacen eso, es porque en casa no hay y necesitan, y la mayoría no vende sus productos, solo les da, y le dice “aquí está”

R: más que todo la yuca, he observado.

E: eso sucede porque hay una necesidad, hacen eso porque lo necesitan, por ejemplo, cuando nosotros necesitamos...el dinero para comprar lo que necesitamos. Tales como productos de limpieza para lavar nuestra ropa. Y para ir a pescar, por ejemplo, a pescar con barbasco. Uno tiene que llevar barbasco, instrumentos con los que cerrar el canal del agua, a la que va a poner barbasco para que los peces no escapen y queden atrapados por las redes, sino tienes redes. Porque si no tiene redes, ¿cómo hará para pescar con barbasco? De igual manera va para el barbasco, si no tiene, va a comprarlo. Ahora si se vende el barbasco porque la gente lo necesita.

R: si, ¿no? Así que así es. mmmmm... Allí está ella, está recién llegando [llega su esposa Emiliana, que se había ido a comprar gasolina]

E: ayer le ha dicho la nuera a mi esposa “suegra también vete tú a sacar y traer yuca”. En lo personal, nosotros ya no tenemos yuca en la chacra, por eso, mi esposa se va a pedir a las vecinas.

R: hola, ya llegaste, había venido a por ti. [saludando a la señora Emiliana]

Emiliana (Em): Hola

R: había venido a por ti, me dijo que fuiste a comprar gasolina.

E: ¿compraste?

Em: si...

R: ¿vas a ir a tu chacra a traer yuca?

Em: no, no en mi chacra, sino que voy a seguir a algunas mujeres a traer yuca allá río abajo, este, con Jenny. Esta vez no puedo, mañana en la tarde vienes a entrevistarme, eso sucedió y quiero ir.

R: está bien, no te preocupes...entonces vendré mañana para entrevistarte a tí. Ahora, pues, estoy aprovechando a entrevistar a tu esposo que se ofreció a ser entrevistado [y continúo con la conversación con el señor Eduardo]

E: si, pues, las mujeres van a sus vecinas a pedir porque lo necesitan. Y otro también sobre los niños cuando no hay nada que comer, ellos también no comen. Y encima a veces tienen enfermedades como la parasitosis, anemia, eso. Entonces ahora estan existiendo enfermedades llevados por el viento porque en la antigüedad hubo guerra. Como nosotros

comemos pescado y muchas veces no sabemos de qué estamos enfermos. Se escucha además sonidos de bomba, que lo han puesto allí. Es por eso que contraemos enfermedades, porque no somos científico, los que conocen sobre dichos temas. Antes cuando todavía vivía en las cabeceras de los ríos, en mi lugar de nacimiento, he escuchado sobre la enfermedad. Es que cuando nos hemos venido a vivir aquí, donde ya no es como en la antigüedad, en nuestro lugar de nacimiento, donde no había presencia de colonos y viracochas. En ese tiempo, los matsigenkas, no moríamos por enfermedades conocidas en la actualidad.

R: he escuchado de otras mujeres que antiguamente la gente vivía muy alejada entre sí.

E: si, las personas no vivían muy juntas como ahora en la comunidad. Y como te decía antes no había enfermedad es porque hacían sus necesidades en la quebrada, buscaban una cocha y ahí resolvían sus necesidades. Y las quebradas se limpian constantemente cuando suceden las crecidas de los mismos. Digo esto porque lo he vivido antes cuando vivía allá río arriba, en mi lugar de nacimiento, cuando yo era joven. En ese entonces no tenía ninguna enfermedad, ni siquiera la gripe, ¿ves? A pesar de que mi madre no sabía nada, era analfabeta. Comíamos bien porque los mitayos, peces abundan cerca. Eso pues, el acceso fácil, como dijiste al inicio, antes si había acceso fácil, ahora ya no tanto. Porque acá empieza a costar, la gente empieza a necesitar. Y si no tenemos dinero ¿con qué vamos a comprar? Ahora como mis hijos no trabajan, siempre acuden a mí y a su madre diciéndonos “padre, madre”. Necesitan dinero y nosotros les damos. Yo personalmente quisiera construirme mi propia casa, pero como mis hijos me prestan.

R: he observado que casi todos tus hijos ya tienen esposas

E: mis hijos, todos ya tienes sus esposas, hasta Raul también.

R: y tus nietos

E: esa mujer que ahora acaba de pasar [señalando a la hermana de su nuera], vino aquí siguiendo a su hermana, que se casó con uno de mis hijos.

R: ¿de dónde viene ella?

E: vienen de Timpía , quieren vivir aquí en la comunidad. El presidente dijo “te lo voy a dar hasta un año, cuando te vea que te comportas mejor, te lo voy a dar terreno”. No se pues, ¿dónde lo dará?

R: por ejemplo, he visto a una señora, la veo siempre en la tarde a partir de la cinco vendiendo anticucho, y tu esposa, ¿no vende?

E: no, ella no vende.

R: por ejemplo, la hija de la señora Adela vende los frutos del shicashica.

E: no vende acá [refiriéndose al anticucho] Solo cerveza y rápido se acabó.

R: y con eso se genera dinero para poder comer y comprar.

E: sí. Porque ahora yo ya no voy desde que me enfermé.

R: ¿desde cuándo estabas enfermo?

E: ya tengo ahora sufriendo de la enfermedad ya tengo casi 8 años.

R: ¿Qué pasó?

E: esta pierna [enseñándome la pierna izquierda], con esa pierna es con la que, hacía fuerza, en cambio la otra pierna [la derecha] anteriormente ya pasó mucho tiempo, antes me mordió una víbora. Por eso viajé a Lima a través de Repsol, en vuelo, cinco veces fui a Lima. Lo que me detectaron es próstata. ¿Y? [en esta parte le pregunta a su esposa Emiliana que regresó de nuevo]

Em: no hay se ha ido a la base, se ha enfermado la hermana de Leonel . Ya desde antes ella estaba en la base , ahora le han llamado para que la recoja. [acá de nuevo empezamos de nuevo la conversación]

E: y, ya hace poco tiempo que me sacaron la sonda, porque me he observado que estoy mejorando, ya no era necesario seguir usando la sonda.

R: por ejemplo, ¿comes? lo que tienes me ha dicho, ha comido en el desayuno de hoy plátano y gallina.

E: si, si como, como leche mincado y eso es todo. Prefiero la yuca, el plátano verde no me gusta comerlo mucho, a veces lo como, pero no diariamente . También no me gusta comer la comida preparada , por ejemplo, ayer mi hijo me compró comida preparada, solo quiero comer natural, el pez shivaigui , y parecidos así.

R: ¿tus hijos te traen pescado en tu casa? ¿te dan? ¿no?

E: si me traen, pero a veces no lo como, no me gusta comerlo. Solo me gusta comer peces como el shivaigui, peces pequeños

. Lo que me conviene a mí.

R: aaaah...solo comes lo que te gusta, lo que prefieres. Es que también cuando estamos enfermos nos encontramos en necesidad de comer lo que preferimos también, ¿no?

E:si, así es, pero como a veces o generalmente estoy solo en casa, solo tengo hijos no hijas . Los que viven cerca en la casa son mis hijos Felipe y Raul, en cambio, mi hijo Eduardo vive en el otro lado, en su chacra. Ahora, por ejemplo, vino mi hijo, puso la música a todo volumen, y le dije que le bajara el volumen, que me molestaba. La cerveza lo vende mi esposa y, mí me dejó encargado para venderlas.

R: es una forma de ingreso, pero hay que controlarlo.

E: pero ahora ya lo terminé, y le dí el dinero que de ello salió. Le dije que ahora le tocaba a ella que vendiera [la cerveza]

R: eso quiero saber, lo que ha cambiado

E:si, mucho ha cambiado, a ver ahora, la furgoneta, antiguamente o antes no había, ahora si hay. Lo han introducido o traído el municipio, y los que viven aquí. Y los alcohólicos violentan a sus esposas [aquí llega de nuevo la esposa del señor Eduardo, la señora Emiliana, estaba buscando con qué bote ir, ya que el resto de mujeres ya partieron antes que ella]

R: ¿con qué vas a ir? ¿vas a ir caminando?

Em: me ha dicho que íbamos a ir con un bote, una lancha, pero el bote hace tiempo que ya salió. Ayer nos han dicho que saldríamos a eso de las 8, ahora ya son las 9.

R: ¿Qué es lo van a hacer? ¿no es algodón?

Em: algodón, ¡mira que digo! es yuca.

E: van a ir por yuca, van a traer yuca.

Em: si, vamos a traer yuca

E: las mujeres que quieren ir pueden ir a traer yendo por el bote, la lancha.

Em: si, vamos a traer yuca, vamos con la lancha. Pero como digo, el bote ya salió, por eso fui a comprar gasolina para que me hijo me lleve. Ya me voy.

R: está bien

[se fue y regresamos a la conversación con su esposo]

E: y en cuanto a ahora las jóvenes, las que se quedan en la comunidad [secundaria], a pesar de que estan estudiando, cuando salen de sus clases y llegan a sus casas, sus madres le dicen “vamos a traer yuca” y ellas se van. Esta es nuestra costumbre para trabajar, aquí trabajamos. A veces también la mujer trabaja en la chacra compartiendo las tareas del hogar.

R: por último, en cuanto a las sesiones demostrativas, ¿Qué opinas de ello?

E: ya que allí a las mujeres madres y embarazadas, las enfermeras, le enseñan supuestamente a cocinar para sus hijos. En mi opinión persona que lo hagan las mujeres quienes quieren aprender y las que no, también, ¿no? Eso sí, que no fuercen a las que no quieran ir

R: lo dices, eso, de forzar, ¿es que el personal de salud, o sea las enfermeras, lo han hecho?

E: no, solo digo yo, digo, si las mujeres no quieren, que no vayan y las que quieren, que vayan a ver.

R: ah ya. Ok, gracias por conversar conmigo sobre estos temas que me interesan, pues es importante conocer lo que piensa la gente de la comunidad sobre esos cambios. Y bueno, mañana estaré conversando con tu esposa, espero que le vaya bien.

E: está bien, en casa estaremos.

### **3.1.5. Entrevista 5: ex jefe comunal**

#### **Transcripción de la entrevista a un anterior jefe comunal**

Esta entrevista se le realizó al anterior jefe de la comunidad en los días de enero del presente año 2020.

Ruth (R): Bueno, buenos días, en esta ocasión me acerco a su persona para un poco conversar sobre la alimentación en la comunidad. Ese eje temático es parte pues de mi trabajo de tesis que estoy haciendo titulado “seguridad alimentaria y hábitos alimenticios: la percepción de las mujeres matsigenka de la comunidad nativa Nuevo Mundo”, en esta



etapa estoy en campo. Entonces, durante la entrevista, las preguntas giraran en torno a los alimentos que se come en la comunidad, agentes que estan influyendo o no en los hábitos alimenticios aquí en la comunidad y si la percepción que se tiene de la seguridad alimentaria influye en la práctica de los hábitos alimenticios en la comunidad. Entendiendo pues a la seguridad alimentaria como ese acceso, la disponibilidad, el consumo y la utilización de los alimentos que se come en la comunidad, en específico en las mujeres. Por supuesto que también tomaré en cuenta la perspectiva de algunos hombres, para más o menos tener un panorama general de la problemática. Entonces, eso, más que todo.

A: bueno, gracias. Ahora respecto a la alimentación, bien, puedo decirte que, según mi perspectiva, lo que he observado aquí, es que la alimentación, creo que no estamos bien alimentados, por ejemplo, en los niños estan desnutridos, hay enfermedades alimentarias, ¿no?

R: mmmmm... ¿puedes explyarte más explicando esto lo que observas respecto a la alimentación? Y de paso también puedes mencionar lo que comes diariamente.

A: ahh, ya. Mira, generalmente nosotros acá, lo que nuestra cultura, costumbre, lo que comemos siempre es yuca, plátano, mayormente, pescado, cuando hay pescado, patarashca de pescado, chupispa de pescado, rayado de plátano, ¿no? Es lo que mayormente lo que comemos, cuando hay oportunidades comes arroz, comes arroz, guiso de pollito, ¿no? que compramos, ¿no? Pero mayormente, culturalmente es como te digo lo que como diario es plátano y yuca. Entonces este tipo de alimentación, nos ha afectado, o sea, en nuestra salud, o sea, al no alimentarnos bien. Porque no tenemos una alimentación balanceada, o sea, hay algunas familias que solo comen una vez al día, o porque no van a la chacra, entonces porque no han ido, no tienen que comer. Entonces, realmente creo que todo ese tipo de comida, actualmente creo que afecta nuestra salud. Historicamente, nosotros como te digo alimentamos de yuca, plátano, a veces pituca, eso mayormente nutritivos. Y también antiguamente lo que vivimos es diferente, es otra realidad, ahora ya es un cambio. Ahora ya vivimos en una comunidad, pucha , hay varios contactos. Ahora hay comida, tienen arroz, hay condimentos y la gente ya no. Tradicionalmente, claro, siguen comiendo su yuca, su plátano, pero antiguamente también comíamos hoja de pituca. Creo que también se está impactando nuestra salud, por eso hay muchas gastritis, pucha. La gente, ahora, creo que la mayoría está de gastritis. Creo que también ahora, mucha diabetes, anemia, parasitosis en los niños, ¿no? Y esto

también creo que influye, es cierto también que ahora hay mucho impacto socialmente ya no como antes vivíamos, ¿no? ahora, el impacto es difícil a veces las chacras están lejos, ¿no?

R: continua...

A: o sea muchas veces para ir allá es difícil hay lluvia, cuesta gasolina, es un costo actualmente, o sea es un impacto que cada vez cambia. Es un costo, muchas veces a veces no comemos todo el día. De repente podemos comer desayuno o de repente no desayunamos, recién almorzamos. Entonces también, influye también de repente, lo que está sucediendo ahora, ¿no? la desnutrición de los niños. De repente también influye, como los niños también no alimentan bien. Es cierto, ¿no? Lamentablemente no se dan las capacitaciones o no, yo realmente nunca he asistido en una capacitación. De repente que alguien nos pueda orientar, actualmente, es una necesidad para poder minimizar la desnutrición para poder analizarlo, de repente si estamos bien nutridos o no. Como te digo, supuestamente al suceder esta situación que no comemos como debe ser; si comemos o no comemos, a veces plátano con su yuquita, de repente yuquita con su huevito o frito con huevo, con mucho aceite también, mucha grasa y también mucho colesterol. En fin, eso influye, sería mejor de repente haber un estudio para analizar nuestra realidad, o sea, nuestra vida, cómo alimentamos, cómo vivimos para ver de repente en que estamos mal. De repente nos puede orientarnos de repente de una manera cómo debemos nosotros vivir, o sea, como podemos comer. Alimentarnos para poder estar sanos más que todo, para que también nuestros hijos estén sanos, alimentados y estudiar bien y captar en las escuelas. Entonces como prácticamente como estamos impactados en la sociedad actualmente. Yo como, o sea, plátano, o sea, chupispa, rayado de plátano de pescado, y también combinado con arroz con pollo frito, ya está asimilado el cuerpo. Pero yo siempre en mi casa, cuando me voy a tarrapear siempre hago mi patarashca, chupispa, rayado de plátano. Claro, cuando no hay, a veces, pedimos cuando vamos allá en el restaurante, a veces comemos. Pero a mi opinión sería mejor consumir naturalmente para evitar porque cuando hay ya porque es mucho condimento mezclado. Entonces es justamente es bueno saber, de repente nosotros ignoramos, cuando vemos una mezclada como combinada nosotros sentimos como rica, pero de repente está dañando nuestra salud, nuestros organismos. A veces lo dejamos, nuestra comida tradicional, generalmente lo que comemos, a veces nosotros queremos comer más rico, ¿no? De repente no lo mezclamos, pero el alimento no está, ¿cómo se llama? ¿cómo

podemos decir? no está combinada realmente, los condimentos, no es algo natural. Y cuando es natural prácticamente está libre de los condimentos y más mejor el alimento creo que y es más mejor no daña nada el organismo.

R: bueno, ahora en cuanto a la identidad, ¿te identificas con los alimentos que consumes?

A: sí, yo identifico, yo como todo, como suri , como rana , como a cualquiera que tradicionalmente tenemos de nuestros alimentos.

R: aaaahhh...en cuanto acá en tu familia, ¿cómo se dividen los trabajos? o sea, ¿tu esposa cocina o tú también le ayudas a cocinar?

A: si, mira yo realmente he aprendido gracias a Dios, aprendí muchas cosas, ¿no? estudiar en colegio, estudiar fuera en la ciudad, he aprendido a cocinar, yo apporto yo trabajo en traer leña. También lavo, apoyo a mi esposa, también cocino, cuando yo quiero apoyo a mi esposa. Claro que mayormente son las mujeres las que cocinan más. Y me gusta, cuando tengo tiempo a veces yo también estoy apoyando allá en las tareas compartidas y me gusta realmente trabajar así. Pero mayormente es mi esposa es la que hace la mayoría de las cosas. A veces yo estoy en la chacra, como te digo yo todo colaboro a mi esposa para que, para traer leña, traer yuca. Y ayudo en la casa lo que tenemos apoyar. Entonces realmente compartimos, ¿no? no es que mi esposa trabaja sola, yo estoy acostumbrado. Lo que pasa es que tradicionalmente son las mujeres las que trabajan y los hombres no. A veces es mal visto que un hombre haga las tareas del hogar, tiene vergüenza, dice que la gente se va a reír de él. La gente te hace broma, y te dice “a ver a mí también lávame la ropa”. Pero yo normal, como estoy acostumbrado dice lavar, lavar. Todo se puede, el hombre puede. Podemos cocinar, podemos lavar, podemos tejer. En la ciudad, por ejemplo, en la costurería, en la ciudad no solo son las mujeres las que van a coser, no, también pueden participar los hombres, también varones cocinan. Salvo que nosotros no podemos tener hijos, eso si no podemos, eso si no. Todos nosotros podemos, podemos apoyar. Sino que culturalmente a veces nosotros no apoyamos, decimos, no pues solamente la mujer es la que cocina. Sí, para educar a los niños también en las tareas compartidas del hogar.

R: Y otra pregunta, ¿qué opinas, crees que haya alguna influencia de la posta médica en la alimentación de las familias? ¿les dan charlas sobre alimentación o se acercan a las casas de los comuneros? o sea, tu opinión en este asunto.

A: mira en cuanto a la posta, nosotros tenemos una posta médica, claro, o sea, nosotros culturalmente casi no estamos, esté, influenciados mucho a la población de la posta, porque mayormente los que trabajan vienen de otro lugar, de habla hispana. A veces en la posta, su norma de ellos, ¿no sé si ellos exigen a la población o a los comuneros a ir? cuando está enfermo tiene que ir a la posta. Por ejemplo, si siente mal tiene que ir a la posta. También las embarazadas tienen que ir a la posta y también para dar a luz, tiene que ir a la posta. Muchas veces eso es chocante acá para nosotros porque tradicionalmente las mujeres embarazadas o mamás donde daban a luz era en sus propias casas, con su mamá o partera, ¿no? y nacen, ¿no? Ahora las parteras están olvidadas y dejadas de lado, y generalmente esto es chocante culturalmente para nosotros. Muchas veces exigimos a las enfermeras deben trabajarlo, o sea, sensibilización poco a poco para que las mamás también pueden adaptarse a nuestra realidad. Pero trabajar en la posta y muchas veces escucho que se va allá y se dedican a manosearlas nada más. Las mamás, sienten que están manoseadas, ya no quiere ir. De repente, los hijos que a veces las mamás llevan a veces están sucios, y las enfermeras le gritan, y por eso ya no quieren ir. Y eso crea un problema, eso siempre en la posta, pero han tratado de que las enfermeras trabajen bien. Que entiendan la cultura también, que nosotros nos adaptamos, por supuesto. En otro ahora, de repente los jóvenes, de repente pueden adaptarse, porque culturalmente las mamás, las mujeres antiguas a veces es difícil adaptarse. Tienen vergüenza, tienen miedo, de repente coordinar con las enfermeras, para que ellas puedan ir de casa en casa para que entreguen su certificado. Es que muchas veces, acá, las enfermeras no quieren entregar los certificados de nacimiento.

R: aaaah...ahora, en cuanto a la Escuela, ¿tienes hijo en la Escuela? ¿existe alguna influencia de la Escuela en la alimentación? porque las mujeres que entrevisté me comentaban que hay programas, donde a los niños se le da el desayuno, almuerzo, eso Kaliwarma.

A: sí, claro, justamente ese programa que es donado por la Estado, no sé si estará bien. Porque el otro día, se han enfermado muchos alumnos, no sé, o repente por la higiene, en la cocina o de lavar los platos, o no lavan bien los tapers. O de repente de donde está guardado el agua, quizá haya muchos ratones, también. Pero de donaciones, está bien, ¿no? porque de alguna manera es algo complementario. A veces nosotros en la casa, a veces como te digo no tenemos nada que comer, ellos se van a desayunar, y el kaliwarma es una forma conveniente de solventar ese vacío, yo digo que está bien. Siempre comen

arroz, lentejas, y no hay nada, no hay papita no hay ni carne, y eso de repente a los padres les corresponda. Eso pues les complementa a los niños que a veces van a la Escuela sin comer en sus casas. Eso sí, a nosotros también deberían de repente recomendar que alimentos dar a nuestros hijos.

R: y finalmente acá, sobre lo que comen, es en familia, ¿no?

A: si, es en familia, nosotros culturalmente, a veces comemos acá, a veces comemos allá. Como te digo si tenemos algo para cocinar, cocinamos pollito, caldo de pollo y compartimos en familia.

R: así, pues, son en general estas preguntas que me ayudan a responder del porqué se han dado estos cambios, porque estamos en globalización.

A: si, también, te quería comentar, por ejemplo, ahora, el impacto social, en la comunidad. Antiguamente las mamás no toman, seguro tomará algo por ahí, cuando hace masato, canta, pero es solo un momento. El que tomaba es el hombre, eso es un impacto porque las mamás ahora están descuidando a sus hijos. También, para caminando acá, para caminando allá, a veces desnutridos no comen, mientras su mamá está borracha. A veces el papá del niño que trabaja en la empresa le manda dinero a su esposa, y ella para tomando, o sea, eso está mal. Por eso a veces les sugiero a los líderes, les digo, hay que minimizar esto, porque están trayendo cantidad de alcohol, cerveza, pero se molestan y dicen mejor no hay que traer nada, ni cerveza, ni pisco, pero tampoco es así. Hay que saber calcular, a pesar de que genera economía, esto también genera violencia familiar. Por eso algunos papás se separan de sus esposas, o sus esposas se separan de ellos. Falta educación sexual en las niñas porque muchas señoritas, truncan sus aspiraciones, es una tarea de todos, colaborar apoyar para minimizar los efectos duraderos y posteriores de esos cambios en lo negativo.

### **3.1.6. Entrevista 6: Señora Elva Rios, presidenta del Club de Madres**

Esta entrevista se hizo a la vicepresidenta de Club de madres de la comunidad en el mes de enero del 2020.

Ruth (R): Buenas tardes, hola, ¿cómo has estado?

El: hola Ruth, muy bien.

R: si, el tema que hablaremos hoy es pues sobre la alimentación en la comunidad, más que todo, referido pues a la seguridad alimentaria y los hábitos de alimentación que se practica aquí en la comunidad. Esto es parte de las entrevistas, entrevistas de campo para mi tesis, que estoy haciendo. Así pues, las preguntas pues incluirán temáticas relacionadas a lo que comes diariamente, tus opiniones sobre la situación de la alimentación en la comunidad, así como relacionado con el cuerpo, es decir, si hay una relación entre lo que comemos con cómo las mujeres ven su cuerpo. Así te iré preguntando, y me vas respondiendo.

E: aaaahhh... está bien.

R: entonces, para empezar, ¿me puedes un poco contar sobre ti, sobre tu trabajo? ¿a qué te dedicas?

E: eeehh... (suspira y se ríe), yo siempre voy a la reunión y como yo soy vicepresidenta del club de madres, estamos haciendo plan

R: ¿para este año?

E: ajá, ¿cómo vamos a trabajar? Bueno, como te dije estoy actualmente trabajando con la comunidad, trabajando como vicepresidenta de club de madres. Y para este año también me han elegido como APAFA, tesorera de APAFA del colegio. Y también acá este, electrificación...

R: en varios estas

E: hahaha... si, así estoy en varios puestos de trabajo aquí en la comunidad

R: ya, ahh, este, antes de empezar quería explicarte que seguridad alimentaria es la disponibilidad, el acceso, el consumo y utilización a los alimentos, a lo que se come. O sea, por ejemplo, acceso está la chacra, ahí se saca la yuca, con eso uno se alimenta, el plátano. Eso sería lo que sería el acceso y disponibilidad a largo plazo. Entonces la pregunta que te hago, es ¿qué opinas sobre el cambio que ha habido en el acceso y la disponibilidad de los alimentos? tu opinión personal.

E: según mi opinión como estudiante, yo también he estudiado enfermería, nosotros los matsigenka no comemos, solamente comemos yuca, pescado, eso es lo que observado antiguamente. Ahora si no hay pescado no comemos. En cambio, ahora en la actualidad hay algunas madres está preocupando sus hijos. Aunque no haya pescado, ellas compran

menstras o arroz, pero lo más importante sería para no gastar bien. Tenemos que hacer, o sea, trabajar nuestra chacra o tener nuestra chacra donde plantar todo completo las variedades necesarias para alimentarse bien. Esto lo que plantamos, lo que crece en nuestras tierras tales como daledale, está pituca, ¿cómo se llama? piña, y este, ¿cómo se llama? este, lo que le llaman “pitipoas”, algo parecido a las alverjitas. Eso es lo que más se deben plantar en las chacras para que no gasten. Pero nosotros, hay algunos que cultivan, debería ser, esto, debería haber biohuertos familiar donde se plantan para que haya verduras. Verduras para que haya, esto, pepinos, zanahoria, repollos, todo lo que hay dentro de esto, ¿no? Y eso sería bueno para poder alimentar a los niños más pequeños. Porque si no cultivamos, ¿con qué vamos a dar también? Porque hay nosotros antes, hay algunos lo que mamás preocupa, ¿no? Pero en la actualidad ahora, mamás, pero no están preocupándose de sus hijos, están tomando. Lo que he visto, porque he tenido experiencia como tengo mi hijo, antes no tenía mi hijo. Yo no me preocupaba, solamente lo que nos enseñaban allá, tales como “deben darles a sus hijos”. Si en caso de que no hubiera nada, no podemos, no va haber una alimentación saludable porque tiene que ser balanceada. Así pues, por eso en la actualidad lo que están preocupados, están sembrando en sus chacras para que haya los alimentos que los niños comerán.

R: acceso a los alimentos

E: por eso, para que haya alimentos balanceado.

R: en tu caso, ¿cuáles prefieres comer alimentos, los que proviene de la chacra, caza y pesca o los industriales o manufacturados como el arroz o ambos?

E: por ejemplo, para mii, lo que he visto de mis hijos nunca le he dado de gaseosa, por ejemplo, otros yogures, pero bueno yogures, pero hay otros, por ejemplo, los que tienen altos contenidos de azúcar. Porque saben, porque eso contienen azucares, además el niño no va a comer bien y va a estar desnutridos, ajaa, también anemia. Por eso, es lo que he visto como madres, ahora debemos alimentar bien a los hijos para que en el futuro puedan estudiar, ser algo en la vida. Eso es lo que veo yo. Entonces si no tenemos chacra ni dinero no vamos a comer bien.

R: aahh, por ejemplo, en cuanto a ti, ¿cómo aportas a la alimentación de tu familia?

E: porque nosotros, porque yo, yo sii apporto a la alimentación porque yo me preocupo por mis hijos. Tenemos que comer bien, alimentarnos bien. Si no le alimentamos bien,

después se va enfermar, le va a dar anemia, desnutrición. Por ejemplo, mi esposo va a la chacra, si no tenemos compramos. Como hay ahora, hay naranja, hay yuca, lo que venden los comerciantes nosotros compramos, cuando no vamos a la chacra. Y lo que hay, con eso lo compramos menos gasto.

R: eso, ya, en cuanto a la identidad, porque también la identidad tiene que ver con los alimentos que se consumen, ¿lo que comes? ¿te identificas con lo que comes?

E: Bueno, yo como chupispa, ¿no? como pescado, me identifico, o sea, comer eso es más natural que comer bien, no sé, un plato bien condimentado que viene, por ejemplo, el arroz con pollo. Entonces comparado el arroz con pollo y con chupispa, me identifico o prefiero lo natural. Porque nosotros, es natural porque existe pescado, es natural, pero también las verduras que podemos sacar del bosque, como la pona ¿ves? más natural lo que tenemos aquí, pero lo que traen de afuera no es tal natural que digamos, no todas, pero la mayoría, es un poco dañino para nuestra salud en como lo cocinamos. Lo que puedo decir es nosotros debemos cultivar para no comprar o si no queremos o podamos comprar, así ahorramos y gastamos menos. Es lo que digo, estando aquí deberíamos tener una buena alimentación.

R: Ahora en tu casa, la mayoría...este... en las actividades cotidianas de tu casa, ¿cómo te divides el trabajo?

E: porque bueno yo lo hago sola, porque aún no he conseguido alguien que me ayude.

R: ah...he visto en la posta dice que hay sesiones demostrativas, ¿participas? porque ya tienes hijos. ¿qué hacen allí? ¿qué les enseñan?

E: lo que hacen es enseñar a las mamás, para hacer alimento balanceado, gestante...

[aquí nos interrumpió su hijo mayor de unos 3 añitos que estaba que lloraba y lloraba]

R: bien, decías algo sobre las sesiones demostrativas.

E: ¿ah? ah, sí, allí se les enseña a las madres que deben ir a controlarse, las gestantes y los bebés de seis meses deben ser lactados por la leche materna de sus madres. Le deben dar de comer a 10 meses y así hasta que cumpla los cinco años.

R: pero ¿qué opinas de los alimentos que se preparan allí?



E: mira, teniendo en cuenta que estamos en zona de selva, nosotros matsigenka, porque yo he trabajado, yo lo veo fácil, pero hacerlo en la realidad práctica es difícil, ¿no? Porque las mamás a veces no traen, cuando las enfermeras les piden las madres deberían traer alguna yuca o plátano que tengan en casa. También pueden traer pescado, o lo que tienen en casa como dije. Así como verduras y con esto ellos (las enfermeras) tienen que enseñarles, pero como ellas (mamás) no traen. Entonces como ellas, las enfermeras deben traer de la ciudad, comprar arroz y con eso explican las sesiones.

[y otra vez nos interrumpe su hijo, en esta ocasión quería beber]

R: ahora para terminar, ahora estamos en la era de la modernización y la globalización, hay agentes e instituciones que influyen en la alimentación, como está el mercado, también las provedurías, está también la Escuela, también está la posta y también está la tecnología, la televisión. ¿Qué opinas de que hayan influencias de esos agentes e instituciones en la alimentación cotidiana de la comunidad, de las familias? En el caso de la alimentación, existe influencias, ¿cierto? ¿Qué opinas de eso?

E: bien, como ya estamos modernizando, ¿qué vamos hacer? porque tenemos que mejorar también, porque ya no es como antes. Antes antepasado era diferente ahora ya cambió eso. Porque poco a poco lo que yo pienso, yo, cómo dice, nosotros es una comunidad, pero después los jóvenes van a tener hijos, ¿no? Ellos mismos tienen que hacer su hospedaje, su empresa, que no vengan otros de otro sitio, del hombre blanco, que vengan aquí pues. El que otro venga y se desarrolle en la comunidad, eso es lo que a mí nunca me gustó. Lo que sí me gustaría ver es pues ver a mis hijos ellos ser empresarios no otros, eso sí estaría bien, bien contento. En caso, de repente, si no cuidamos eso, a nosotros al final seremos botados de nuestros lugares de origen del territorio en que ahora vivimos por esas personas blancas, los matsigenkas pueden desaparecer. Eso es lo que veo por allá en Sepahua, porque antes quienes vivían en esos lugares eran los yines, luego ya desaparecieron, ahora se convirtió en una ciudad. Los yines fueron desplazados y lo mismo sucedió con los matsigenka, también han huido y llegaron hasta aquí ahora. Por eso digo mi pensamiento es que está bien para desarrollarnos, pero nosotros mismos, nuestros hijos, está bien, ¿ves? Lo que digo pues, es de la actualidad, actualmente nosotros no estamos preparados para convivir o enfrentar a otros de afuera porque no tenemos profesionales, recursos humanos, si viene ahora uno de afuera y es otro lugar de la ciudad, pues, nos pasa, se desarrolla rápido que nosotros. Eso se aliviará en el futuro cuando nuestros hijos sean profesionales y ellos se casen con una mujer de afuera, que puede ser

mujer blanca, pero son nuestros hijos nuestros paisanos, está bien que se desarrollen. Por ejemplo, antiguamente, el señor don Benis , él se desarrolló rápido y ¿nosotros como estamos? hay que ser analistas.

[igual nos interrumpió su hijo, empezó a llorar]

R: ya, para finalizar, ¿qué opinas de las propagandas televisivas? más que todo para los y las jóvenes en cuanto a la imagen del cuerpo, ¿no? ¿Qué has visto de los y las jóvenes en la actualidad?

E: en la ciudad lo que he visto, las jóvenes, lo que prefieren son jóvenes delgadas, al menos lo publicitan y aquí observando lo que sucede es que ya llegan todo tipo de tecnología, ¿no?, algunos ya cuentan con internet, obvio costoso, pero poco a poco, otra televisión, radio. Y eso porque lo he visto los niños son influenciados e impactados por los celulares, por ejemplo, le traen otros pensamientos, eso no está bien, viene otra desventaja. Porque antes cuando vivíamos estaba bien, ahora con todo eso les cambian la mente a los jóvenes.

R: eso es más que todo, lo que quería saber sobre lo se come, sobre lo que las mujeres han visto sobre los cambios en la alimentación, eso sería todo muchas gracias.

### **3.1.7. Entrevista 7: Tío Rubén (paterno)**

Esta conversación la realicé en abril del 2020.

Ruth (R): hola, ¿cómo estás?

Comunero (J): hola, si, acá muy bien

R: últimamente he estado conversando con la gente de la comunidad sobre nuestra alimentación y los cambios que la gente percibe relacionados a la disponibilidad o acceso de los mismos en la actualidad, por ejemplo. La información que estoy recogiendo es para responder la tesis que ahora estoy haciendo.

J: ah...que bien

R: entonces, me gustaría hacerte algunas preguntas respecto a la alimentación, que tú has percibido que ha cambiado o ¿nada ha cambiado?

J: si, está bien. Bueno...mmmmm... voy a empezar diciéndote que antes había una costumbre de cada mañana, levantarnos, anzulear en el río para poder comer, limpiar lo

que era nuestra parcela para limpiar la chacra, pero temprano. Así como ahora, a veces es costumbre, a veces comemos cuando hay, no comemos tres veces al día, es el problema. Pregúntale, ahora, analiza todo, ¿cuánto hay? ¿cuánto comemos? cuando no hay, no comemos, como ahora, pues como ahora, no comemos. No hay en la casa, a veces no se va a anzulear, a mí también no me gusta lo que es preparado, no me gusta. Siempre me gustó lo que es natural, ahora le veo a mi hijo, es diferente, quiere comida así todos los días,

R: [risas]

J: sí [risas], se levanta, come, se va a dormir. Sí, ese es él, ahora ha cambiado, quiere comer pollo, ¿ves?

R: pollo [risas]

J: porque antes yo iba en el monte, lo que mataba en el monte lo traía y mi madre preparaba y nosotros lo comíamos en familia. Entonces veo un cambio en lo que alimentamos, hay diferencia, el tema de los alimentos naturales que antes comíamos, muy diferente que ahora, ¿no? Ahora ya no se ve chupispa de yuca, muchas cosas que ya no se ve, se están olvidando costumbres, nuestras abuelas, si hacían eso, se comían en grandes cantidades y frecuentes una diversidad de larvas de gusanos comestibles del monte, muy nutritivos y sabrosos, por cierto, como el suri, por ejemplo y así otras variedades. Aunque ahora aún se consume todo lo que es diversidad de larvas, pero ya no hay mucho en diversidad y cantidad como en ese entonces, ya no hay pues. Se comía todo lo que es de monte, eh, se comía todo, por ejemplo, antes no se comía el pollo como te acabo de mencionar, ahora sí se come mucho pollo. Digo esto, tomando como ejemplo a los aniversarios, antes los comuneros se iban a mitayar para poder festejar el aniversario de la comunidad, ahora pues, en aniversarios, ves que se compran y se comen pollos, pollos, gallinas, ya nada del monte o de la caza y, eso para mí es un cambio. Entonces, recuerdo pues a mi padre, que cuando no teníamos nada que comer en casa, si no había nada, mi padre nos llevaba a pescar, se iba a echar barbasco para comer como almuerzo, desayuno o cena, ¿no?

R: y justamente sobre eso, sobre la pesca, cuéntame los tipos o especies de peces que migran en los llamados mujanos, cuéntame sobre eso,

J: ah...mmmmm...los peces que migraban eran pues, lo que conforman el mujano, boquichico, bagres, y en cuanto a los bagres hay diferentes tipos de en tamaño y colores de los bagres como los que viven en los ríos, de tamaño grande y los que son de la cabeceras y quebradas, riachuelos, cochas o lagos con colores diferentes y rayados en sus escamas. También en el mujano se encontraban la lisa, palometa, sábalo, paco, doncella, la doncella kayónaro , kapararo , chio chio , chiripina , todo tipo de mojarra como las mojarra shivaigui y mereto, esto antes, el pez chambira. Esos eran las diferentes especies de peces que migraban en el mujano, ahora en cambio, ya no hay muchos de esos peces, ahora lo que migran son unos boquichicos, sábalo, bagres. Las temporadas de estas migraciones o mujano de peces ocurrían entre los meses de mayo a agosto, en paralelo cuando los caudales de los ríos estaban bajos. Cuando los caudales de los ríos aumentaban solo migraban peces como el toroshoki y la toa. Y en los meses de octubre a diciembre, son las hueveras de esos mujanos porque con el caudal alto, las crías de los huevos reproducidos eran llevados por el corriente, río abajo, allá crecen y cada año repiten ese movimiento, migran, ponen huevos, luego regresan y ponen de nuevo huevos, y así sucesivamente. Ahora esas temporadas no han cambiado mucho, pero sí la cantidad de peces que vienen en el mujano, está también el clima, a veces cuando debía estar el caudal del río de repente crece, depende también, pues, pero como te digo, hay pocos peces que migran.

R: ah ya

J: luego, en el monte se conseguía, en el monte se conseguía el mitayo, pero yuca si, en la chacra se conseguía, consumo siempre fue para autoconsumo, hacemos chacra para comer nosotros mismos,

R: ¿y luego?

J: ahora si hay diferencia, antes no había como te acabo de decir...eh... en cantidades frecuentes de azúcar, portola, fideos, lo que hoy comemos...

R: alimentos envasados, ¿no?

J: si, eso, no había eso antes, solamente sal y eso se conseguía lejos. A ver, ¿cómo te lo explico? ...mmmmm...no venía comerciante, ahora vienen, si, diario comerciante, antes no venían, venían, ¿hace casi cuánto? seis meses, dos meses, el comerciante Lino venía a la comunidad. Yo me acuerdo, pan, pan, traía, y la gente guardaba dinero o buscaba una

manera de hacer dinero. Como mi padre, él vendía cacao para el pan, en un día se terminaba el pan. Recuerdo como chibolos, niños pequeños entre las edades de 5 a 8 años, mis hermanos y hermanas, nos peleábamos por el pan [risas]. Entonces para eso, mi padre tenía su chacra, pero así ¿cómo se llama eso? sembrado, sembrado, plantaba, plantaba, ¿cómo se llama? cacao, plantaba en grandes extensiones cacao. Y luego eso mi madre cosechaba y eso vendía y con eso se mantenía, vendía no más, cacao y eso compraba el pan, lo que traía el comerciante, aparte también nuestras ropas, ¿no?,

R: continua

J: ahora, la diferencia de ahora es que pues, mucho comerciante pues, está habiendo casi todo lo que se come en la ciudad, cuando tenemos plata compramos y, cuando estamos teniendo dinero. Por eso que hay enfermedades, por ejemplo, de la gastritis, apendicitis, por eso, porque estamos comiendo casi la mayoría muchos condimentados, bebiendo gaseosas, mucha, muchas gaseosas. Eso es lo que estoy viendo, se ha alterado la alimentación natural, que comimos porque más antes no teníamos esa enfermedad, eso es cierto. No teníamos problemas o enfermedades de, por ejemplo, dolores musculares, dolores lumbares, dolor de cabeza, quiste, ahora en cambio, eso no más, no había otras enfermedades, ahora si hay enfermedades, ahora sí, pues, cantidades,

R: ¿acaso en ese entonces no había dengue?

J: no sé, no sabemos pues porque también no había presencia de salud, ¿cómo lo íbamos a saber? ¿no? si había, no sabemos también cuando nos picaba los zancudos, no había uta tampoco. Entonces en las enfermedades en ese tiempo relacionado a la alimentación, solamente lo que decía ahora diarrea, si pues porque a veces no lavamos nuestras manos. Y los parásitos, eso sí había siempre más antes, más cochino , lo solucionábamos y lo seguimos haciendo ahora para desparasitar naturalmente con el huito . Cada cierto tiempo, generalmente cuando teníamos malestares estomacales, mi madre nos obligaba a tomarlo crudo que es más efectivo, todos teníamos que tomar, durante tres días y así. Felizmente, esto aún no se ha olvidado y, va a estar acá por un buen tiempo, este conocimiento sobre las propiedades de las plantas, al menos las abuelas, lo saben. Y ahora como hay enfermedades del estómago, muchas usan el huito y se sanan de esta manera y se hace así porque no quieren tomar pastillas o medicamentos dadas en la posta,

R: y ahora, ¿cuál es tu opinión, sobre que se debería hacer para mejorar nuestra alimentación?

J: mejorar, este, depende de cada familia, ¿no? cambio hay que tener un buen profesional, cuando tienes un buen profesional, tienes su puesto y la plata que viene, con eso invierte, ¿no? por tener buena cocina, eso viene, mejorar, una costumbre que viene. Ahora si no tenemos eso, si vamos a seguir así, entonces, no hay nada, costumbre vamos a tener, se va a empeorar la salud. Ajá, más profesionales, más cambios van a tener, por ejemplo, los jóvenes de hoy, van a formar familia, ya no van a cocinar con lo que tenían sus padres, ¿no? Ya ves, van a tener diferente, van a estar, ya van a pensar diferente “ya voy a conseguir mi cuarto, mi sala, mi sofá, mi televisión”, esas son cosas que va a querer tener, van a tener nuevas intereses y aspiraciones. Tendrán pues, su congeladora, cocina, cocina a gas, ya no van a tener esto, pues. Así es, esa será una nueva costumbre, por eso, ya no tenemos el mismo pensamiento, cada año, cada año tiene cambio. Como nosotros ahorita, lo que cocinaba mi madre, así no tenían calamina, podría decir que no había mucha higiene, las cucarachas, por ejemplo, eso es antihigiénico, ahora estamos mejorando un poco, ¿no? Mejorando en algunos aspectos, pero en otras cosas empeorando porque, por ejemplo, la basura, basura, eso sí, estamos empeorando, más bien...esto. Por ejemplo, esto ahora lo voy a comer despues lo voy a botar por ejemplo ahora, lo va a llevar el perro, y lo botará lejos. Entonces la basura se amontona, ¿no? compramos y generamos más basura. Ante eso, sería bueno crear una empresa recicladora, eso, si estaría bien, crear una empresa de basura o una entidad o un comité que se encargue, nosotros vamos a organizar, no vamos a depender de la comunidad, sino depende de cada familia. Por ejemplo, acá, tiene que, tenemos que pagarles ¿no? para que ellos, puedan ganar, ahí sí, con ganas de trabajar, pues, no vamos a decir “que la comunidad les debe pagar, comunidad”, sino nosotros pues, tenemos cada uno nuestros negocios, cada semanalmente, como ciudad, eso es costumbre, lo metemos en un costal o bolsa de basura, y despues será llevado hasta su destino final, donde se va a ir, todo eso hay que clasificar, para que no contaminen los riachuelos y quebradas que siempre han sido nuestro fuente de alimentos. Esto es de sobra conocido, ahora, quien lo contamina, ahora pues lo botan y la basura se va acumulando y eso sí, tienen que tomar, o mediante proyectos también, en Megantoni, hay que ver este año, estamos generando sí, basura. Porque tenemos que pensar también en las nuevas generaciones que van a venir, nuestros nietos, sus hijos, las nuevas generaciones,

R: ah ya, ahora también te quería preguntar sobre el rol de los perros en la alimentación, porque eso lo he estado observando y, además, me lo comentan mucho en las

conversaciones con los comuneros. ¿Puedes contarme cómo se hace eso? ¿tiene alguna finalidad para hacer eso?

J: ahhh...este...hay varias formas de lograr un resultado inmediato y efectivo, primero lo más natural y, eso se usaba desde antes, es hacer picar en la punta del hocico del cachorro o un perro adulto con la abeja sarinkamato , este sarinkamato con alcanfor,

R: ¿alcanfor?

J: si, en cuanto la curas, tiene que dietar,

R: ¿qué tipo de dieta?,

J: una en la que la persona que curó al perro debe hacer una dieta en su alimentación. Es decir, solo los hombres lo pueden hacer, eso curar, pero deben practicar la abstinencia sexual y no comer... este...todo lo que es dulce como los azúcares y la sal. Como dije se debe practicar la abstinencia sexual hasta cinco días para los adultos.

R: ¿quién lo puede hacer eso?

J: ¡de verdad!, si quieres, puede hacerlo un niño menor. Le debe agarrar bien su hocico para que hacer la cura, para que el perro sea picado en su hocico con precisión y pueda beber el brebaje, es bien efectivo, es bien efectivo este...

R: ¿tiene que dietar el niño también?...

J: puede comer normal después del primer día porque es un niño, sólo los jóvenes y los adultos se tienen que dietar,

R: ah ya,

J: durante el primer día, si lo hizo un niño, no debe comer o tomar sal o algo dulce, ya en tres días, se tiene que llevar al perro al monte, al monte, al monte, al monte, tiene que ir cinco veces para que pueda cazar. Si el perro caza su presa, demostrando su valía de cazador, no se debe dar o regalar la presa a nadie, hasta cinco veces, porque si, se tiene que guardar esa presa para la familia, no dar o regalar a otra familia, las primeras presas solo lo pueden comer, los hombres de la familia, más no las mujeres de la familia. Los hombres deben hacer una dieta en su alimentación, es decir, si come las primeras presas que cazó el perro, deberá comer ese tipo de carne, no puede comer otros mezclados, entiendes, ¿no? Ya, cuando cace bastante ahí sí, ya pues, eso es todo.

R: es ¿quién te enseñó ese conocimiento?

J: ese... el que me enseñó eso fue el padre de mi esposa, ese fue el que me ha enseñado, sabe curar, eso es lo que me ha enseñado.

R: así que una dieta en los alimentos,

J: si, siempre debe dietar

R: me dijiste solo alimentos dulces, que no coman los niños, ¿no?

J: si, lo niños en el primer día no deben comer sal ni azúcar o dulces y, los adultos no deben tener relaciones en cinco días,

R: y, ¿me puedes decir que tipo de presa cazan los perros? ¿qué tipo de animales pueden cazar así generalmente?

J: eh...majás, añuje, armadillo, ardilla, kempáranaro , monos, tucanes, perdiz, más que animales que camina y se arrastran, los perros los persiguen y los muerden hasta su muerte. Los que vuelan o andan en las copas o lianas en los árboles como las aves y los monos, por ejemplo, antes cuando cazaban con flecha, el que los ayudaba a encontrar eran los perros, se guían de su olfato, y más tarde se empezaron a usar la escopeta y disminuyó el uso de flechas, más que todo por su rapidez, cada una de ellas tiene sus ventajas. Por ejemplo, la flecha la disparas y dá en el blanco y no hace ruido, por lo cual, los animales no se escapan, mientras que la escopeta a pesar de su efectividad en la rapidez hace ruido al momento de disparar y eso pues ocasiona que las presas se escapan y sólo se cace por ejemplo una presa. Entonces, ahora pues, con la escopeta, pues también igual, el que los encuentra primero y guía a los hombres para encontrar lo que acaba de matar, son generalmente los perros. Los sajinos, por ejemplo, también los pueden cazar, pero debe ser entrenado porque si no pueden ser asesinados por los animales más grandes como los sajinos, las sachavacas, se debe tener cuidado. Los perros cazadores son muy valorados en la familia, cuando se tiene este tipo de perros, no faltará comida en casa porque tendrán mitayo que comer.

R: ah ya, si pues, por eso había venido para un poco conversar los cambios que ahora está habiendo en la comunidad respecto a los alimentos. Siempre la gente, más que todo las mujeres, siempre estuvieron dispuestas a brindarme la información y eso lo agradezco mucho, como en tu caso también,



J: si, está bien, no hay de que, más bien te felicito que estés haciendo este tipo de estudios, que es necesario para entender que es lo que está pasando con nosotros y la comunidad, me alegro mucho,

R: muchas gracias.

### **3.1.8. Entrevista 8: Tía Dalia (materna)**

Esta se realizó en abril del 2020.

Ruth (R): hola, buenas tardes, he venido para la entrevista que hemos quedado la otra vez,

Comunera (L): buenas tardes Ruth, si, ven aquí siéntate,

R: podemos empezar con tus memorias de lo que comías en tu niñez junto a tus padres o abuelos,

L: en ese entonces, estoy hablando en la época de mis abuelos,... en entonces no se conocía lo que es la leche, el azúcar, el arroz, todo lo que tiene que ver con comidas del viracocha, en cambio lo que comían mis abuelos eran lo que nosotros comemos, como las diferentes variedades de pescados como la liza, el bagre que viven en las cabeceras donde vivían mis abuelos, mojarra shivaiguri , todo lo que es de nosotros, alimentos naturales de nosotros, el chontaduro. En el tiempo con mis padres, mi padre se iba al monte a cazar, a conseguir el chontaduro, comíamos eso y es intercalado ¿no? combinado, es más, lo que comíamos generalmente era lo que dije, alimentos naturales de nosotros. Después crecí y así nos mantenía mis padres, mi padre.... iba al monte junto a mis hermanos, comíamos lo que son carne de mitayo de diferentes animales como majás, el añuje, el erizo, la sachavaca, el sajino, también comíamos mucho lo que son aves...este...aves...aves como el paujil, la perdiz, el tucán, el guacamayo, especies de loros, loros rojos, loros verdes... me comía su...este su cabeza, me gustaba comer su cabeza de loros

R: ¿cuántos años tenías? eso que me estás contando ahora,

L: tenía mis cuatro años, mi inicial lo hice en lo que es ahora la comunidad de Chokoriari, ahí vivimos por un tiempo, es que mi padre andaba de profesor. Después nos fuimos a otro lugar, en ese entonces ya tenía mis siete años, he seguido comiendo así natural, pero sí había esto azúcar, pero mayormente comíamos del monte y del río, lo natural, de nosotros. Mi padre aparte de desempeñar como profesor era además más que todo estaba

enfocado en sembrar cacao, era muy cultivador de la chacra, hasta ahora mi padre lo sigue haciendo, eso sembrar cacao aquí en la comunidad. Mi padre ahora participa en Pasama y mi madre en mi infancia se dedicaba a sembrar todo lo que es caña de azúcar, la planta shotoki, la planta magona, la planta shonaki y, ahora esas plantas que te acabo de mencionar ya no se plantan porque ya no se conocen las semillas y, en parte la mayoría de ahora, mujeres no se dedican a la chacra, tienes otras actividades y las que tienen el tiempo, se la pasan tomando, ¿qué van a dedicarse? por eso, eso del borracho, no me gusta, mi esposo por ejemplo, si emborracha y cuando lo hace yo me voy a mi chacra y ahí estoy, yo tengo plantados shonaki, magona, shotoki en mi chacra, solo yo, mi madre y contadas mujeres conocen y plantan estas semillas. Y entonces, en mi infancia, en el perímetro de la chacra crecían algunos tipos de palmeras como el pijuayo, la shicashica, la pona y otros. Entonces no necesitábamos o mi padre no necesitaba ir lejos para talar la palmera con el hacha para que pueda haber suris, entonces comíamos abundantes suris y otros insectos o sus larvas como la larva tama , tsirombe , chagarento , chakokeni , chanonti ...este claro , mapoti , karigue , eso es lo que antaño comíamos. Mi madre, lo que son las aves o la carne de mitayos lo cocinaba así natural, a veces lo cocinaba junto con la yuca para que se espesara el caldo, así no más. Por decirlo, el pescado, lo cocinábamos con ají y eso lo guardaba aparte, además lo mezclaba con el chontaduro, entonces eso lo teníamos, duraba hasta dos semanas, porque cada mañana mi madre lo calentaba para que no se malogre y si, es muy rico comer así. Teníamos en la cocina, en lo alto del fuego la canasta de tsimenkoriti donde mi madre ponía yuca, algunas carnes de sajino o majás para que se mantuviera fresco y eso lo comíamos cuando no había nada que comer. Comíamos pues de todo natural, de patarashca de diferentes pescados como la liza, paco chico y grande, había variedades de Paco allá en las cabeceras, huevos de carachama, pescado ségori , tsénkori , comíamos asados de todo tipo de carnes, con bambú o palos de paca, charqui con sal, yo ayudaba trayéndole agua recuerdo. Siempre mi padre recuerdo que siempre nos hacía acampar como niña está feliz y contenta con esa vida, en esas veces comíamos de la pesca con barbasco en la quebrada, para mí era pura diversión, a veces los días viernes, sábado domingo, como ir de paseo ahora, ¿no? Era lo más sano, ¿no? a veces cuando lo recuerdo, me gustaría regresar a esa vida tan simple, tan abundante porque allí no nos faltaba para comer, estaban cerca, así de fácil era la vida, así he crecido, de ahí he ido a colegio. Tenía unos once años, aún no me había llegado mi menarquía cuando fui al colegio de Nueva Luz, me ha chocado bastante porque no estaba acostumbrado a la vida que tenía allá con mis padres, a venir al colegio, ahí recién aprendí

a hacer de todo, a valerme, porque en la casa de mis padres, no me mandaban para hacer cosas, pero en el colegio sí que aprendí y, me dí cuenta que hice lo mismo con mi hija. Porque ahora a mi hija no le he enseñado nada y, ahora ella me viene que quiere casarse, es una niña y el chico es un niño de 16 años, ella tiene 17 años, cumple este año 18 y el chico 17, pero son niños, pero ¿qué puedo hacer? nos ha amenazado a mí y a su padre a suicidarse o escaparse de casa si es que no le dejamos ser. Y así ejemplos de mi hija, aquí en la comunidad abundan, por eso ahora ves, niñas de 12 o 13 años embarazadas o que se escapaban de sus casas luego regresan arrepentidas porque encontraron que despues de que los chicos se enteraron de que estaban embarazadas las abandonaron y, no entienden. Es un todo común, problema acá de jóvenes, irresponsabilidad de parte de ellos, es que hay mucha pusanga acá.

R: ahora relacionado al ahora justamente, cuéntame un poco sobre tu opinión sobre eso.

L: ahora se está acabando los peces, ya no hay abundantes peces cuando te vas a anzular o tarrapear mi esposo, ya no atrapa muchos peces, puede ser por la contaminación de los derrames de gas, pero también puede ser por la basura. Como te acabo de decir, de repente esto, los peces mueren y se van por el derrame también puede ser, como los derrames no son recientes, quizás por eso o si no los peces escasean hoy por el aumento de la población porque la comunidad cada día crece más y más. La verdad, en mi infancia nunca he pasado hambre, salvo durante la secundaria, pero en mi infancia, por más que no había nada, había pues chapo, masato, plátano, casi no consumíamos gaseosa, azúcar. Tenía 21 años cuando me quedé embarazada, ahora mi actual esposo lo conocí en el 2002, y de ahí formé mi familia. Ya ahí cuando me conviví con mi esposo, vinieron pues la gaseosa, el arroz, condimentos, intercalado empezamos a comer frecuente, comemos un día pescado y otro día comemos arroz u otros tipos de estos. Como mi esposo era un cazador, entonces casi comíamos mucho eso del monte y, prefiero comer pues natural, pero debo comer lo que hay en casa diario, como dije arroz, huevos, pocas veces pescado y ni hablar de carne de monte ahora, lo que quiero comer es más natural pues, porque también me operé de la apendicitis, entonces tengo que cuidar mi salud, a veces me duele. Cuando tuve a mis hijos con mi actual esposo, crecieron con leche, vaso de leche. Ahora pues a veces compramos comida de vez en cuando, más que todo mi hijo pues, ahora pues a veces cocino a veces no, a veces uso cocina a gas, a veces uso la candela. pero generalmente uso la candela porque más sabor tiene cocinar a leña. Otro cambio, hay madres que no atienden a sus hijos, no le dan de comer por borracheras y por eso, pienso yo, esos niños

están desnutridos y con anemia, porque no comen tres veces al día, por eso hay anemia en los hijos y los niños especialmente. Entonces en cada familia, la responsable de atender a sus hijos, son cambios para mal, de que ahora las madres y los padres, los hay irresponsables de sus hijos, están tomando, entonces y ¿sus hijos? y uno de las maneras que lo veo para hacer eso, resolver eso es concientizar a esos padres, pero también está la cuestión de que por más que lo concientices no te va escuchar, entonces, ¿qué se puede hacer? ¿no? También veo impacto de la tecnología, una parte yo le veo bien, por ejemplo, me descargo algunas aplicaciones para cocinar, por eso ahora hago torta, luego pues, en esa parte está muy bien, pero también está la parte mala porque pues te altera los ciclos de sueños, te vuelve vicio, entonces estás ahí con el celular y te despiertas hasta la madrugada [risas], eso pues una desventaja.

R: [risas] ¿cuál es tu opinión para tener una alimentación adecuada? tu propuesta en lo que respecta, mejoras en la alimentación.

L: lo que se podría hacer para mejorar la alimentación, es pues hacer huertos familiares, pero me pongo como un ejemplo, no me da la gana hacer, es trabajoso, es lo que discutimos la otra vez mi esposo, ¿qué me cuesta hacerlo?, pero no quiero hacerlo, entonces yo pienso que peor para las mujeres que borrachan. Pero ahora sí, estoy pensando criar gallinas para consumo propio y además es un negocio rentable en la comunidad.

R: esto lo que me has dicho, está relacionado a los programas...

L: sobre los programas de las empresas, la municipalidad y otros que han estado aquí, deberían haber monitoreo constante pero como yo lo veo es que los profesionales de afuera no les interesa si producen o no esos beneficiarios, ellos están aquí por el dinero que ganan de esos proyectos de alimentación, entonces no hay un monitoreo constante y no se preocupan si esa familia o beneficiario produce, deberían haber monitoreo hasta tres años hasta que vea una producción de esa familia beneficiaria, pienso que quizás nuestros propios profesionales quizás, como ellos viven aquí, pero de afuera no han funcionado por esas razones pienso yo.

R: eso serían las preguntas, gracias,

L: ahí vas tú [risas]

R: [risas] gracias

L: está bien.

### 3.1.9. Entrevista 9: Conversación con una joven madre

Esta conversación la realicé en el mes de marzo del 2020.

Ruth (R): hola

Y: hola, bienvenida.

R: esta vez quiero conversar contigo sobre alimentación, los cambios que percibes ha sucedido en torno a ello. En realidad, es pues parte, de mi tesis, pero a modo de conversar contigo, te haré las preguntas.

Y: aahhhh

R: antes de empezar, una pregunta, ¿Cuántos años tienes?

Y: tengo 23 años.

R: ah, ya. Entonces puedes comenzar hablándome sobre tu alimentación cotidiana.

Y: ¿ahora? es huevo

R: lo que comes ¿solo huevo?

Y: y leche, eso generalmente, lo que comemos en desayuno en casa. También de lo que mi esposo trae de pescar o mitayar. Cuando tienes un esposo, que trabaja, pesca o cuando se van a mitayar, la familia come. En cambio, cuando uno tiene un esposo vago y borracho y sin chacra, no puede tener yuca o lo que viene de la chacra. Eso lo digo en general, ahora, como me preguntas sobre la alimentación en mi familia, entonces por eso, pues, sucede que ahora la mayoría no tienen chacra, si tienen son pequeñas. Lo que te quiero decir, es que ya no se dedican tanto a la chacra.

R: ¿Por qué?

Y: será pues, porque tienen trabajos en la municipalidad, o venden en tiendas, restaurantes, también gasolina. Por ejemplo, eso que te dije que si uno no tiene chacra recurre a pedir alimentos a la mamá o tías, eso depende también. Por ejemplo, yo tengo chacra, no grande, pero tengo y en ella planto mi yuca, plátano, piña, guaba, caña de azúcar. A veces cuando se termina la yuca o el plátano y mi esposo no va a limpiar la chacra, cuando las malezas otra vez dominan la chacra, yo acudo a mi mamá, que vive

cerca de mi casa, y ella a su vez, me pide cuando en su casa no tiene, es tratar de ayudar, ¿cierto? Pero ahora eso he visto que ahora ya no se hace mucho, ahora cuando pides, te dicen “esto cuesta”

R: ¿eso te dijo tu madre?

Y: no, mi mamá o tías, o primas no ellas sino otras vecinas que tienen, pero no quieren dar gratis. Nosotros, esa es la costumbre, de dar de recibir, es algo que hacemos sin necesidad de pedirle que nos pague. Entonces, depende, si uno tiene chacra y no lo cultiva o no se lo dedica, por supuesto que no habrá que comer de la chacra, salvo comprar o necesariamente te ves obligado a trabajar. Aunque no cuentan en dinero, si requiere un esfuerzo, voluntad para hacer las cosas, es trabajo, pero eso trae un sentimiento de bienestar, de poder producir y cosechar, lo que se come.

R: me dices que tienes esposo

Y: si

R: generalmente, ¿tu esposo que hace?

Y: trabaja en la empresa [Repsol]. Como la empresa contrata obreros para limpieza del perímetro del campamento, entonces mi esposo, es uno de ellos.

R: ah, ya. Entonces cuando tu esposo va a mitayar, ¿Qué animales puede cazar?

Y: perdiz, eso es. Sajino. Lo más frecuente es el paucar, ellos viven en manadas, en las pequeñas islitas allá río abajo. Entonces, como yendo a anzulear, se va y lleva escopeta, a eso más o menos en la tarde, entre las 5 a 6 de la tarde. La perdiz, así como el sajino y otros, ya no son fáciles de cazar,

R: ¿eso a qué se debe?

Y: es porque ya hay chacras cercanas en los lugares donde viven, entonces es lógico que ellos se vayan del lugar y vayan muy lejos.

R: aaahhh...

Y: si, la otra vez, mi cuñado tuvo que ir muy lejos para poder cazar. Aunque también hay ocasiones, por ejemplo, cuando se sueña a un familiar muerto, y si es hombre el que lo soñó, significa que cuando vaya al monte, puede encontrarse con algún animal y poder cazarlo.

R: en tu caso, ¿Cómo contribuyes a la alimentación en tu familia?

Y: me dedico a la casa, a mi chacra, a veces, cuando necesito dinero, vendo marcianos de aguaje o gelatina

R: eso, ¿lo haces cuantas veces al menos a la semana?

Y: no todos los días, claro está, sino, cuando necesito dinero urgentemente para comprar utensilios de cocina, o también gasolina, cuando mi esposo lo necesita, comprar jabón

R: vendes porque necesitas, ¿no?

Y: si, nadie vende porque le gusta, es por necesidad. También entre lo que he visto ha cambiado es la presencia del internet, porque ahora nosotras, las mujeres más jóvenes podemos aprender a cocinar diferentes tipos de platos de otros lugares, solo viendo videos en internet. Esas comidas se pueden vender y sale y cuando lo combinamos con carne de la caza, son muy ricos, tienen buen sabor. En comparación con nuestras madres o abuelas, que solo cocinaban lo que traían nuestros abuelos, de la chacra, pesca o caza, el cual es más adecuado y saludable para comer, ahora se combina los platos. Por decir un ejemplo, arroz con majas, o guiso de sajino, son ricos, además, a mí me gustan platos así, mi madre le gustan solo asarlo sin condimentos o hacer caldo sin agregarle nada.

R: Cuándo estabas en el colegio, ¿se enseñaba algo sobre la alimentación en general o no?

Y: nada de alimentación, otros temas en matemáticas, comunicación. También te dije, y lo has visto seguramente, aquí ya hay tiendas, como hay trabajo en la municipalidad, de las empresas, el dinero entra y sale, entonces, lo quiero decir es que los alimentos que no son de la chacra, cuestan, lo que se come de las tiendas, cuesta. Ahora si no tienes, tienes que ingeniártelas, por eso, por un tiempo trabajé en la garrita

R: ¿asi? ¿en qué consiste eso de trabajar en la garrita?

Y: es pues, monitorear los botes y embarcaciones que pasan, la hora, el dia, la frecuencia en un cuaderno, para saber la cantidad de ellos que pasan por la comunidad.

R: aaahhh, ¿Cuánto tiempo trabajaste allí?

Y: bueno, unos seis meses

R: ¿Cuánto te pagaban?

Y: 900 soles mensuales.

R: ¿y de esa manera aportabas a tu alimentación?

Y: si, con eso pues podía comprar no solo alimentos sino utensilios de cocina que necesitaba para poder cocinar, como platos cucharas o útiles de aseo como jabón, legía, detergente. ¿Ves? cuando uno tiene hijos, ellos ensucian mucho, entonces necesitas lavar su ropa, la ropa de tu esposo, tu ropa o las colchas y mosquiteros.

R: ahhh

Y: si, así, es

R: entonces así, ¿no?

Y: si, es lo que como generalmente, en el desayuno, como huevo con leche, huevo frito o sancochado acompañado de yuca sancochada o asado. Cuando mi esposo va a pescar y atrapa a veces cocino caldo de pescado a lo antiguo [chilcano de pescado], también lo aso a la parrilla si hay leña o patarashca, esos últimos necesitan mucha leña, cuando hay leña rápido se cocina, el carbón caliente hace rápido la cocina. También eso en el almuerzo y en la cena, generalmente lo que sobró del almuerzo si no quiero cocinar más, o sino a veces no cenamos, no porque no haya, sino porque a veces estamos llenos y ya no es necesario cocinar, o comemos algo liviano como maíz sancochado. Como te dije, a mí en lo personal me gustan comer mezclado, así que si hay pescado entonces hago también, a veces pescado frito con arroz, o frio los plátanos verdes o maduros.

R: ah, ya. Y antes de casarte, ¿Qué pensabas estudiar?

Y: no pensé continuar mis estudios superiores

R: ¿no planeabas? ¿Por qué?

Y: porque en ese tiempo, cuando terminé estaba enamorada y mi mente no estaba en seguir mis estudios...hahhaha

R: ¿y?

Y: si, y despues cuando contraje matrimonio con mi esposo, ya pues, ya dejé esa idea, ahora me dedico a mis hijos, mi esposo, y contribuyo en la familia, con trabajos ocasionales o vendiendo, por ejemplo, panqueques o patarashca a diez soles. Está la esposa de lázaro que vende comidas, con su hija mayor de unos 12 o 13 años, su hija



vende camina por la comunidad ofreciendo comida, y los que quieren compran. La otra vez compramos nosotros, era gallina frita con arroz, yuca, creo alguna ensalada como tomate y su refresco, a cinco soles, lo vende.

R: ahh, eso pues, quería preguntar, lo que cambiado. Gracias.

Y: si, estaré por mi casa, si quieres puede venir a visitarme.

R: gracias

### **3.1.10. Entrevista 10: Transcripción entrevista a un joven estudiante.**

Esta entrevista la realicé a un joven estudiante en mayo del 2020

Ruth (R): antes de empezar esto es para un trabajo de tesis que estoy haciendo, el tema de la tesis es seguridad alimentaria, sobre la percepción de las mujeres y de la población en general de cambios habidos en hábitos alimenticios. Primero puedes comenzar presentando, cuántos años tienes, cómo te llamas y que estas estudiando,

Estudiante (N): ya, ok, mi nombre es Nero y tengo 20 años. Ahora estoy estudiando la carrera de administración de negocios internacionales y, estudio en la Universidad Peruana la Unión.

R: más o menos, me puedes contar algo sobre tu infancia en relación a lo que comías,

N: de lo que recuerdo antes en mi infancia, aunque no recuerdo bien exactamente, es de las papillas que traían las municipales, ¿no? Y sé que todo el mundo ha comido, eso alguna vez, los niños [risas]. Si, papillas, o sea sobre de la cultura, está cunchis, pescado, ¿qué más? carachamas, mayormente los que son de los montes, ¿no?, monos, todo eso, ajá,

R: y bueno en cuanto a tus estudios primaria y secundaria, ¿dónde los hiciste?,

N: todo lo hice aquí en la comunidad, en la escuela primaria y en el colegio Carlos Rios Rios ,

R: y cuando estabas en la primaria que alimentos recuerdas que comías, ¿comían desayuno en la Escuela?

N: en ese tiempo, no, cada uno comía por su lado...yo comía en mi casa y en secundaria, si hubo un convenio, el programa Qali Warma,

R: ¿y cómo lo ves eso del Qali Warma?

N: por mi parte, a mí nunca me ha gustado comer, este, lo que se comía allá en la secundaria, no me gustaba ¿no? tal vez otros compañeros no le gustaban, pero a mí personalmente yo comía en mi casa. Si me daban, lo traía para mi perrita en casa, ella se lo comía contenta [risas],

R: ¿así?

N: entonces a veces, me esperaba en la entrada a mi casa, en la calle, porque sabía que le iba a traer su comida [risas]

R: ¿y por qué no te gustaban comer eso del Qali Warma?

N: yo prefería comer lo que cocinaba mi mamá, era más acá de la zona y estaba acostumbrado a ello.

R: ¿y en tus clases, tus profesores les hablaban de alimentación o solo de cursos?

N: no, no hablaban de alimentación, solo de cursos, nos decían que debíamos alimentarnos bien, eso, desayunar. Sí, no hablaban de la alimentación, por ejemplo, sobre qué tipo de alimentación es saludable para comer en nuestra etapa de adolescencia, de creciente, o ¿qué tipo de frutas comer? no, no nos hablaban de alimentación,

R: y en cuanto a tu madre, ¿qué papel jugaba en tu alimentación? ya que me dices que ella te cocinaba tus alimentos.

N: mmmm...digamos que sí, porque generalmente son nuestras madres las que se encargan de cocinar y alimentarnos a toda la familia, digamos que, si nos daba una alimentación, una buena alimentación, según lo que yo pienso, según lo que teníamos en la casa,

R: ¿qué tipos de alimentos te cocinaba tu madre?

N: lo que ahora es internacional, lo que nos internacionalizamos, este, arroz con pollo, pescado frito, [risas] En el desayuno, nos cocinaba arroz con leche, por ejemplo, porque antes no se comían mucha leche, o lo bebían en pocas cantidades, no era frecuente que digamos, no como ahora. Ahora pues puedes encontrar estos alimentos internacionalizados en varias esquinas de la comunidad, en tiendas, restaurantes. Antes era pues solo caldo de pescado, chilcano, como se le llama y eso y nada más.

R: ¿nada más?

N: eso, nada más

R: y eso, cómo fue, cuando entraste a la universidad, ¿hubo un choque en la alimentación o ya estabas acostumbrado a eso?

N: si hubo un choque porque lo que me acostumbré aquí era diferente de lo que era en la ciudad, ¿no?, todo lo que es la comida, por ejemplo, yo no comía papa a la huancaína, otras cosas, comidas, digamos, que son bien cremosos, ¿no? Esos alimentos, cuando los probé por primera vez, me hacía querer vomitar, es que como no estaba acostumbrado, como dije, la comida que estaba acostumbrado aquí, era pues diferente de en la ciudad. Tuve malestares estomacales por ello, a veces tenía fiebre, yo no quería comer nada de allí, quería que mi mamá venga a preparar lo que ella cocinaba, ¿no? porque sí, yo me había acostumbrado a comer, eso de la selva, ¿no?

R: y durante tu estadía allá en la ciudad, ¿tus padres o tu mamá te mandaba encomiendas relacionado a la alimentación de la zona?

N: bueno, si me mandaban, pero raras veces, no todos los meses, solo a veces una vez al año, me mandaban suri, caña de azúcar, coco, piña, plátano palillo, yuca, plátano bellaco, lo que plantaba en la chacra, entonces también dinero, también caimito, limones,

R: en cuanto a preferencias, ¿qué te gusta comer más? en cuanto a alimentos

N: ¿ahora?

R: tu respuesta, si

N: ahora prefiero como de la ciudad, creo que me acostumbré a comer de la ciudad, porque la otra vez que vine aquí, comí comida de aquí y no estaba rico, no tenía sabor, era diferente, pero yo digo yo quiero más comer de la ciudad que de acá, ¿no?

R: ¿qué tipo de alimentos?

N: digamos, lo que más me ha gustado a mí, de cómo preparan allá es el pescado frito, sus paltas, sus ensaladas, su arroz, su frejol, todo completo, es rico y, eso es lo que a mí me gusta comer ahora, está también los tallarines rojos y nada más,

R: ¿eso es todo?

N: bueno, digamos que nuestros padres tienen otros gustos distintos al nuestro, claro, hay cambios en los gustos en cada generación y en mi caso se debe a la adaptación de lugar, porque pues fui de estudios y de ahí me adapté y me gustó comer comidas de la ciudad....claro que hay un cambio, de la adaptación del lugar como dije, de regresar aquí de nuevo, por supuesto que va haber un cambio, es lo lógico, ¿no? sí, siempre hay cambios, cuando vas y regresas, en mi caso, por estudios, ¿no? yo como sincero, por el lugar, no me gusta este lugar,

R: ¿así? ¿por qué?

N: porque siento que no hay un cambio, digamos, ¿no? sigue siendo lo mismo, ¿no?, es decir, yo quería cuando venga, cuando regresara de la ciudad a la comunidad, pensé que vería un cambio, ¿no? en el sentido de que debería haber un cambio al menos en la infraestructura, ¿no? buenos ambientes en los restaurantes, buenas comidas con sabores, buenos hoteles, porque tenemos el dinero disponible para hacerlo, ¿pero qué hacen las autoridades? o ¿qué han hecho las autoridades? llámese junta directiva, consejo menor municipal, la misma municipalidad de Megantoni, pues, pienso que están invirtiendo según sus intereses personales y, como siempre, las autoridades se aprovechan del pueblo, ¿no? entonces en ese sentido me refería de que debería ver una comunidad con todas las comodidades de la ciudad, saneamiento básico, buen hospital, porque como dije aquí hay dinero en cantidad, pero lo desperdician, más que desperdiciar, lo invierten pues en sus propios intereses personales. Por eso, yo nunca puse mi fe o confié nunca en las autoridades, entonces por eso digo, ¿no? si queremos un cambio, al menos en la infraestructura y en otros aspectos de la comunidad, debemos actuar nosotros, no hay que esperar que las autoridades que hagan eso, porque por eso, nosotros, como jóvenes estamos, aquí. Por eso la comunidad, una parte está invirtiendo dinero en ayudar becando a varios jóvenes de aquí de la comunidad, para que estudien diferentes carreras técnicas y universitarias en la ciudad. Entonces digo, ¿no? en vez de estar esperando que, por ejemplo, el Estado haga algo por nosotros o que nuestras autoridades o representaciones, eso ¿cómo se llama? que nos representan, este, organizaciones indígenas, en vez de esperar que ellos hagan algo, hay que nosotros desde los jóvenes estudiantes que somos, organizarnos. Y me parece que podemos lograr, para eso nos estamos preparando y los que ya han egresado o han terminado sus carreras, darles algo, trabajo porque no encuentran se van de la comunidad en busca de trabajo de su profesión. Esto, por una parte, justificando del porqué no me gusta este lugar, por supuesto sin dejar de lado, lo

que me estás diciendo, por supuesto que hubo cambios en cuanto a la cultura, pero en cuanto a materiales, en infraestructura no mucho, por eso me refería, ¿no? entonces eso, ¿no? no conviene estar aquí. Entonces ahora en cuanto a las comidas, yo prefería que se mejoraran demasiado en cuanto a los platos típicos, entonces yo creo que ahora eso se están olvidando, ¿no? platos típicos que ya estén en el mercado, listos para vender, para que aquellas personas que no han disfrutado lo que son comidas típicas de la zona, lo hagan, ¿no? hacer un negocio sobre los alimentos típicos de acá de la zona, ¿no?

R: continuando con la entrevista, te quería preguntar, si sabes lo que tus padres plantan en su chacra, ¿te vas a la chacra?

N: si, me voy a la chacra y si, sé que plantan mis padres en la chacra, caña de azúcar, guaba, cacao, ¿qué más? digamos, cacao, hoy que se plantan más, también, esto, ¿cómo se llaman esa cosa que matan los pescaditos?

R: barbasco

N: ¿barbasco?

R: si

N: si, eso plantan también, ¿qué más plantan? yuca, plátano, todo eso, creo

R: ah ya

N: es que también hablando de programas que han lanzado en años anteriores en la comunidad, las empresas porque la mayoría son las empresas o la municipalidad, aunque también el Estado, el Qali Warma que ya antes te mencioné, llámese este programa de cítricos, de reforestación, de arroz, algodón, etc., pero así hablando globalmente, en mi opinión fracasan más bien y, eso lo habrás comprobado preguntando a las beneficiarias de dichos programas, fracasan porque, pongamos un ejemplo, del año pasado, por ser figuretis, ¿no? [risas]

R: ¿cómo así?

N: por decirlo de esta manera, en el año pasado estaba navegando por las redes sociales, Facebook, más que todo, porque ahí publican o hacen publicidades en relación a la gran variedad de frutas, ¿no? entonces estaba viendo eso el año pasado [2019] entonces cuando regresé estaba con esa idea en mente, llegue aquí y pues me encontré nada pues, porque vine pensando pues de que había todo lo que habían publicado, ¿no? entonces, nada pues,

entonces por eso digo que solo son figuretis, solo publicidad, pero no hay tanto lo que dicen en dichos marketing, por ahí. Entonces hace ilusionar a la gente, ¿no? tengo compañeros que me dicen que quieren visitar Megantoni por la variedad de publicidad que hacen del distrito. entonces yo pienso, ¿no? si es que vienen aquí, y no encuentran lo que ha sido publicado, entonces, los que quedaríamos mal, seremos nosotros.

R: finalmente, me podrías responder la pregunta, de lo que se podría hacer para mejorar la alimentación, o, mejor dicho, ¿qué propuestas harías o se puede presentar para este tipo de situación relacionado a la alimentación dentro de la comunidad?

N: ah...mmm...como dije antes es...mmm...por crear negocios de alimentos, pero hacerlo ya, empieza todo con una decisión, ¿no? si decido pues, entonces lo hago de una vez ya ¿no?

R: ¿qué tipo de negocios de alimentos te refieres?

N: bueno, empezando pues con nuestros alimentos, digamos de la zona, hacer por ejemplo un restaurante de comidas típicas, vender patarashca, por ejemplo, vender comidas típicas, porque, como lo hacen en la ciudad, y pues aquí estando, mejor, ¿no? entonces, eso y, bueno mejorar también los restaurantes que ya existen, mejor higiene, en la calidad de la cocina para que tengan sabor, si son comidas preparadas, eso, pues. Aquí veo varias oportunidades de negocios, algunos ya tienen, cada uno tiene sus intereses, lo que le gusta hacer, entonces eso cambia según cada comunero o en familias, si se quiere abarcar de esa manera. Entonces de esa manera, la gente, los comuneros podrían comprar productos de calidad, porque muchos quieren eso, por enfermedades como la anemia, por ejemplo, entonces la gente ya quiere comprar productos que tengan buena salud, o que beneficien a la salud. Entonces sería bueno hacer proyectos de alimentación desde la misma gente, preguntándoles, porque así de esa manera la gente va a estar interesada, además de que esto podría prevenir estas enfermedades de gastritis y todo eso. En mi caso, yo propondría, por ejemplo, un proyecto de biohuertos familiares, porque si debe haber y hay familias, o mujeres en este caso, madres que le interesan plantar lo que comen, más sano y con más calidad, es una oportunidad de negocios, yo lo veo. Es que cuando estás constante ahí, monitoreando lo que hacen, relacionado al proyecto, la gente siente la sensación de responsabilidad, lo asumen, entonces hay resultados, en cambio, los anteriores programas o proyectos, los técnicos están dentro de la duración del proyecto, pero cuando terminan se van, entonces dejan eso pues a los comuneros y, ellos como ven que nadie les

monitorea o controla, entonces lo descuidan o se dedican a otras actividades, entonces eso se pierde o fracasan. Aquí la gente tiene esa mentalidad, además ven tu interés en ellos, si los técnicos están constantemente con ellos durante un buen tiempo, ahí sí funcionarían esos proyectos.

R: eso más que todo se trataba de ésta entrevista, gracias por tu tiempo.

N: está bien [risas] estaré en mi casa por ahora.

### **3.2. Transcripción de historias de vida**

#### **3.2.1. Historia de vida 1: señora Edith**

Esta historia de vida la realicé en febrero del presente año.

Ruth (R): Hola, ¿Cómo estás?

E: hola, muy bien, bienvenida. Aquí lista para conversar sobre lo que comemos, muy lista (ambas nos reímos)

R: bien, puedes comenzar comentándome un poco sobre tus experiencias de niñez con tus padres.

E: primero cuando me casé con mi esposo, cuando él se fue arriba, su madre le dijo “no quiero que te cases con esa mujer”, si él hubiera hecho caso, se hubiera casado con otra mujer

[Risas]

E: le dijo su madre “vete con tu suegro para que te cases con su hermana”, lo que pasa es que estaba comprometido con mi hermana, pero sucedió que vino un hombre y se casó con mi hermana. De ahí que cuando la volvió a encontrar mi hermana ya estaba casada...

[aquí nos interrumpió un señor, me parece recordar que es su vecino, quizás la pareja de algún pariente suyo, vive al otro lado del río Urubamba, ahora estaba buscando gasolina para regresar a su casa]

Señor (S): ¿vendes gasolina?

E: si, mi hija

S: ¿Qué pasa? ¿no hay?

E: no, es mi hija Judith

S: ¿está? porque fui a su casa y no estaba.

E: si, está, la he visto que se fue por allí, en la casa de su hermana Nelly.

[volviendo a la conversación con la entrevistada]

R: sí, me estabas contando, ¿me puedes contar sobre tu lugar de origen?

E: donde nosotros vivimos comemos renacuajo (diciéndolo en modo de risa o sonrisa)

R: ¿Qué es eso, el renacuajo?

E: ah, el renacuajo de la ranita, y las que habitan en mi lugar de nacimiento es diferente. Allí vivía, era muy tímida, le temía al helicóptero y el avión.

[risas]

E: cuando escuchaba el sonido de ellos, me escondía apresuradamente, corriendo ágilmente cerca del acantilado de la montaña.

R: ah

E: sí, yo era muy miedosa, entonces salimos del lugar, siguiendo a mi esposo, de ahí que finalmente terminara en este lugar.

R: ¿Cuándo te desposaste con él, aún vivían tus padres?

E: si, ellos aún vivían, estaba mi mamá y mi papá

R: y bueno, ¿Qué es lo que plantaban en la chacra?

E: nosotros sembramos pituca, hongo,

R: ¿pituca?

E: si, pituca y el hongo, “shimbigi ” y también eso que le llaman unchucha

R: ah, unchucha

E: si, eso es

R: pero, ¿ya no plantas o lo sigues haciendo?

E: si, lo sigo haciendo en mi chacra (lo dice riéndose), los sajinos están que festejan con lo que siembro porque lo están comiendo a su antojo (sigue riéndose). Si, en mi chacra, así es. Sí, plantábamos variedades de alimentos como la caña de azúcar, piña, este,



“shirina” , el daledale. También nosotras plantamos, eso ¿cómo se le llama? eso que es de color amarillo.

R: ¿Cómo se llama?

E: no lo sé, pero es de color amarillo, cuando le cocinamos sancochado cortándolos en pedazos, es muy rico. Y también, la semilla de la sachapapa, su semilla cuando se la planta crece muy bien, muy grande.

R: ah

E: si, cuando se lo saca es muy grande, sabe bien cuando se lo cocina. Y lo comemos saboreándolo

R: ahora, ¿ya no hay ese tubérculo?

E: no, ya no hay, quizá allá en las cabeceras, deberá haber.

R: ah... ¿de dónde viniste? ¿en picha ?

E: no, desde Kochiri.

R: aaaah... ¿en Kochiri?

E: si, en Kochiri, allá está la cabecera de Kochiri .

R: ¿allá tienes tus parientes?

E: no, ellos ya han muerto porque han venido los ashaninkas a sentarse allí, ahora ya no hay. No tengo parientes. Solo mi sobrino, es el único que se ha venido a asentarse allí en Campo Verde . En cambio, mi hermana estaba Tangoshiari , allá en Pagoreni, donde la tierra es fértil y es pampa, con cerros. Es decir, cuando ellos, los asháninkas llegaron vinieron y arribaron a una distancia de Selva Verde como diciéndote, ahora Nuevo Mundo la distancia de Selva Verde hasta aquí, algo así. Por ahí he vivido, allí es pues donde es la zona de reproducción de las carachamas, cuando buceamos en las rocas y paredones de rocas donde ellos hacen un hueco para poner sus huevos, lo encontramos. Allí pues fue mi lugar de nacimiento, allí crecí luego ya pues me casé ya eso pues fue después. A mí me gustaba bucear buscando carachamas.

R: ¿dónde se encuentra ese lugar que dices?

E: está por allá en las cabeceras del río Kochiri.

R: ¿eso sucedió cuando eras una jovencita?

E: si, te decía que cuando los ríos se encuentran, en la desembocadura, por allí iba el río Kochiri, luego el río Muti y así en otras quebradas donde abundan esos peces, carachamas y de todo tipo, es un lugar muy rico en mitayo. Por eso los asháninkas de ahora que viven en esas comunidades actuales como Kochiri, Tangoshiari, se han acostumbrado por esa variedad de pesca y caza, está ahí cerca. Yo estaba muy acostumbrada a mi lugar de nacimiento, mi pueblo de nacimiento, mi precioso lugar de nacimiento, en la época donde dejaban de crecer las quebradas cuando cesaban las crecidas de los ríos, abundan los huevos de carachamas porque es su época de reproducción.

R: es temporada ahora, ¿no?

E: si, como dices es temporada hoy, los carachamas es su época de reproducción.

R: mencioné esto porque mi mamá me dijo que estos meses hasta agosto, más o menos es la época donde las carachamas ponen huevos.

E: si, así es. Son sabrosos, comas como lo comas, sea crudo, cocinado, van de diferentes maneras. Bueno, entonces te decía que había abundante, allí pues viví por mucho tiempo, ya luego cuando vine aquí, antes de eso vivía mi padre, madre, hermanos y hermanas. Mi padre vivía allá un poco lejos por allá en las cabeceras, muy lejos desde donde vivían otras personas. Mi papá porque allí vivía porque había abundantes perdices, maquisapas y monos. Él se quedó a vivir allí por eso y allí vivió hasta que se enfermó. Cazaba con flechas el mitayo.

R: ¿y tu madre?

E: mi padre plantaba barbasco, se dedicaba a plantar barbasco. Ahora pues, ya no hay porque ya nadie limpia las chacras, a ver, ¿Quién pues se dedicaría a eso? Así es pues, buceábamos para atrapar la carachama étari y kempiti y el sábalo, el boquichico, kipágori , éstos tipo de peces abundaban allí'. Entonces cuando mi papá pescaba con barbasco morían varios kipágori. Eso sucedía cuando las crecidas de los ríos terminaban, mi padre arreglaba la parte del río en el que iba a usar el barbasco. Es decir, obstaculizaba la parte del río en donde iba a usar el barbasco. Eso comíamos, pero también como era miedosa, una vez ha ido mi hermano Juan.

R: ¿Quién es Juan?

E: mi hermano el que ahora vive en Kirigueti . Así que cuando ellos venían a buscar esposas yo me iba, escapaba. Así que yo y mis hermanas ya señoritas escapábamos cada vez que ellos venían, en los riachuelos, muy lejos de ellos, no queríamos casarnos. Escuchaba el sonido de la escopeta cuando mi hermano Juan mitayaba, encontrábamos muchas pavas del monte. Eso sucedía cada vez que los extraños, los hombres que buscaban esposas venían a la casa. Entonces nos decíamos entre nosotras “cállense, nos quedamos callados”. En una ocasión hasta fui hasta debajo de los acantilados, sólo regresábamos a casa cuando nuestra madre nos venía a buscar. [Acá por lo que entiendo eran los asháninkas quienes venían a veces de visita en la casa de sus padres en busca de una esposa]. Éramos mi hermano Victoria y Vira. Así que nos regresamos en nuestra casa, traíamos en dichas ocasiones traíamos totúroki y el sánkiro .

R: ¿Qué son el totúroki y el sánkiro?

E: si, son tipos de caracoles que se reproducen allá en las cabeceras. Y bueno, como te decía, cuando ellos venían nosotras escapábamos y cuando le preguntaban a mi padre “¿tienes una hija?” mi padre siempre respondía que no “no tengo hijas”

R: sino a ustedes las llevaban, ¿no?

E: si, nos llevaban, aunque nosotras no quisiéramos. Ahora respecto a una de mis hermanas, es pues cuando mi hermano la llevó a conocer Mayapo que allí la vieron y bueno se casaron con ella.

R: Por eso ahora tu hermana se casó allí, ¿no? ¿con quién se casó?

E: es aquel que se le llama Francisco, el que hace un tiempo murió. Si, así fue como sucedió. Yo, por mi parte vine a vivir aquí por mi esposo y en ese entonces cuando aún vivía mi padre, cada cierto tiempo le visitábamos. Para llegar allí teníamos que viajar muy lejos, una larga distancia.

R: ¿de verdad?

E: si, muy lejos, en el camino acampábamos y continuábamos al día siguiente.

R: ¿Qué es lo que llevaban?

E: ¿Qué?

R: ¿Qué es lo que llevaron?

E: ah...este nuestra comida, caminamos por un largo camino hasta llegar a nuestro destino. Cuando regresamos dimos la vuelta hasta Mayapo y, en el camino nos encontramos a varios sajinos, caminando allá por la pendiente de los cerros. También las sachavacas, allí crecían árboles que daban frutos que ellos comían. Era una zona donde los sajinos y sachavacas se reproducían. Yo les tenía miedo.

R: ¿Por qué?

E: porque yo decía a mi esposo “hay que tener cuidado, cuidado nos encontramos con los sajinos y sachavacas”. Recuerdo que había cantidades de ellos, el lugar donde caminaban estaba limpio no había malas hierbas allí creciendo. También estaban los paujiles, ellos también se alimentaban de los frutos de los árboles que crecían allí . Y allí también crecían todo tipo de bambúes, que lo comían algunos tipos de gusanos sabrosos como los tamas . A mí me gustan comer los tamas, son muy sabrosos, sea que lo comas crudo, cocido, haciendo patarashca de tamas, a diversas maneras de cocinarlos.

R: esto lo que me estás contando, ¿ya estabas casada?

E: si, es con él que me fuí pues a visitar a mi padre.

R: ahhh...

E: como decía en el camino nos encontramos con estos mitayos y mi esposo los cazó con la escopeta.

R: y ahora, en ese lugar que me mencionas, ¿aún se va la gente a mitayar?

E: no, ya no. Ya nadie se va.

R: ¿Por qué?

E: porque están los narcos que operan allí. Es por eso que cuando mi hijo me preguntó: “mamá, ya no quieres ir a vivir arriba?”. Le respondí: “no, ya no porque arriba estan viviendo los que matan”. Aunque ahora aún quisiera ir cuando a veces no tengo que comer, entonces pienso en mi lugar de nacimiento, pienso en mis padres, en mi infancia y juventud.

R: y hablando de eso, ¿Qué es lo que comes?

E: acá, nada, porque, ¿de dónde lo voy a conseguir? ¿de lo poco que ahora hay? En cambio, cuando vivía con mis padres antes, allí si podía comer un montón porque fácil

podía ir al río o en las quebradas para bucear atrapando carachamas. Si fuera allí en momentos de hambre aún podía ir al río a buscar carachamas y kovíri y con eso podría saciar mi hambre.

R: ¿y acá?

E: pues nada, como dije ¿de dónde lo voy a conseguir? Ahora pues son mis hijos quienes van a anzulear. Si atrapan, en buena hora sino, pues regresan con las manos vacías. Bueno, así es como vivíamos en mi infancia y juventud junto a mis padres. Mis padres vienen del Tambo, son asháninkas, ellos han huido en ese entonces porque había gente atacando a las comunidades, personas que mataban gente. Entonces ellos han venido de ahí. Mi padre nos decía que allá en las cabeceras del río Tambo abundaban muchas perdices.

R: a raíz de lo que ahora me estás contando, me surge una pregunta, ¿ahora se puede hacer el mismo recorrido caminando a pie igual que lo hicieron en ese entonces? Digo sin usar los transportes aéreos, fluviales o las carreteras, ¿no? digo me surge esta pregunta

E: mmmmm.... no, ya no se puede porque es necesario que, en primer lugar, conozcamos bien el camino, sepamos que camino seguir para llegar a nuestro destino. En segundo lugar, este, si no conocemos bien el camino podemos perdernos en el bosque. Eso es un poco ahora la dificultad, si es que por alguna razón uno quisiera intentar esta travesía. Lo que pasaba en ese entonces, la gente conocía la ruta por la que iba a transitar no se desviaba. Una de las razones de ello es porque la gente de ese entonces, eeehh...este...mmm... ¿cómo decirlo? A medida que avanzaban su larga travesía, en el camino plantaban yuca, es decir, hacían su chacra. Eso se podría decir que era un marcador de identificación de la ruta a seguir para regresar.

R: ahh, así que plantaban yuca en su travesía.

E: si, hacían su chacra y seguían su camino.

R: ¿Cuántos días demoraban este viaje”

E: como te dije era una larga travesía, de varios días, semanas y hasta meses, de ahí que tenían tiempo de hacer la chacra. En esas tierras es donde, este... crece bien la pituca.

R: ¿la pituca?

E: si, eran tierras donde la pituca crecía bien y grandes, así como el zapallo.

R: ¿el zapallo?

E: si, la pituca y el zapallo cuando se lo plantaban crecían en cantidades, crecían bien. Eso sí, ya no hay boquichico, pero si abundan los kirompi . Y el kirompi es muy sabroso a la hora de comerlo.

R: ¿Qué es el pez kirompi?

E: es parecido a ségori y el pez maronto , eran grandes y sabrosos. Cuando mi padre pescaba usando el barbasco atrapábamos cantidades de ellos, lo cocinábamos como patarashca, tenía un buen sabor.

R: éstos, no existen acá, ¿no?

E: No, aquí no es su zona de reproducción, se parecen al sún garo, pero pequeño. Éstos peces se reproducen allá en las cabeceras de los ríos. También abundan los árboles llamados inkiro y también cuando mi padre talaba pijuayo, pona y otras palmeras, despues de un tiempo regresábamos y cortábamos el pijuayo o la pona y encontrábamos cantidades de suri .

R: ¿Qué es el ínkiro? ¿a qué se parecen?

E: es parecido a la palmera aguaje. Y se comen también se comen sus frutos.

R: aaaah.

E: si, así es. Ellas crecen en el bosque, nadie las ha plantado. También abunda la palmera tsireri y por ello, abundaban también las pavas del monte, quienes se alimentaban de los frutos de dicha palmera.

R: así que así es, ¿no?

E: si, así, a eso se dedicaba mi padre a talar estas palmeras para comer suri. También era bueno, había una palmera que nos sanaba porque podemos cocinarlo para tomarlo cuando nos enfermamos.

R: aaaah... ¿Cómo se llamaba esa palmera?

E: se llamaba shinkuro , se tomaba su agua, como dije es parecido al aguaje. Cuando mi padre lo talaba, también comíamos suri por eso. A mí me gusta comer suri mucho (risas).

R: Así que así fue, ¿no?

E: si, así fue como sucedió. También abundan el oi .

R: ¿Qué es eso? ¿el oi?

E: es parecido al paujil, su cabeza es rojo.

R: ¿era un ave de compañía? es decir, como lo perros o los gatos.

E: si, era mi madre la que tenía uno como mascota, este...lo trajo un día mi hermano cuando se fue a mitayar. Viven en las peñas, hacen un hueco y ahí duermen y es su casa. Es parecido a la lora aurora.

R: ¿ponen huevos en los huecos que hacen en las peñas que mencionas?

E: si, ellas ponen huevos en los huecos de las peñas. Asimismo, mi padre hacia chancacas de la caña de azúcar, muy grandes. Y cuando hacía hervir el agua de la caña de azúcar, lo hacía en la olla o tinaja de barro.

R: ¿en la tinaja hecha de barro?

E: si, la tinaja de barro, mi padre lo cocinaba allí el agua de la caña de azúcar, con la cual hacer la chancaca. La manera de hacer chancaca es la siguiente, primero es aplastar la caña de azúcar para sacarle su agua, luego se lo pone a hervir hasta cierto punto, los que saben hacer la chancaca, lo saben. Después de eso se lo remueve varias veces y luego se lo pone en un recipiente o algo con la cual, cuando se enfríe ya se tiene la chancaca. Entonces mi padre hacía eso, y después de terminarlo lo almacenaba en el tsimenkoriti .

R: eso es lo que comían ¿entonces?

E: no, nuestro padre nos lo tenía prohibido comerlos. Pero a mis hermanas señoritas si ellas podían comerlo. Lo que pasa es en la antigüedad se los prohibía a los niños comerlo porque se creía que eso hacía que los niños sean haraganes y perezosos a la hora de hacer las actividades diarias tanto del hogar y de la chacra. Por eso se lo tenían prohibido a los niños y niñas en ese entonces. Pero ahora ya no se aplica, los niños comen lo que quieren con el consentimiento de sus padres.

R: ¿tu padre lo hacía un montón? digo, la chancaca.

E: si, por ello ahora pensándolo me digo en mi fuero interno ¡qué bueno sería si ahora tuviera esa cantidad de chancaca para poderlo venderlo! Con esa venta tendríamos dinero.

R: ¿Cuántos años tenías en ese entonces?

E: quizás a los ocho años. Sucedió lo mismo con la miel, mi padre los conseguía y se los comía solo. Eso se debe también se debe a que los hombres en la antigüedad eran muy trabajadores. Es decir, se dedicaban a su chacra, no como ahora, ahora los hombres no se dedican a cultivar la chacra sino a emborracharse. Incluyendo a también hasta las mujeres. Eso pues, podría decirse que es un cambio visible que hasta el día de hoy se manifiesta. Antiguamente, como te dije, lo hombres se dedicaban a cultivar la chacra y sino había que comer en casa, el hombre se iba a mitayar o a pescar. De ahí conseguía la carne para alimentar a su familia, ahora no es así. Y las mujeres se dedicaban a cocinar, ahora también en la actualidad se dedican a anzulear.

R: ¿se van a anzulear? ¿las mujeres? ¿tú vas a anzulear?

E: si, se van a anzulear. En mi caso, son mis hijos, como te dije hace un tiempo. También, este...los perros eran buenos cazadores, ladraban y perseguían a la presa, luego la mordían y así atrapaba la presa el perro cazador. Eso pues con la ayuda de su amo, lo ayudaba, entonces atrapaban varias sachavacas. Las mujeres lo ahumaban.

R: aaaahhh...y tu madre, ¿a qué se dedicaba?

E: mi madre se dedicaba a hacer todo tipo de canastas, de diversas palmeras que antes mencioné. Por eso, ¿no? este...antes te dije que mi padre talaba varios tipos de palmeras, entre las cuales, estan el pijuayo, la pona, el huicungo y demás. En ese momento mi madre junta a mis hermanas mayores conseguía las hojas de esas palmeras con las cuales hacer esas canastas que te mencioné.

R: ¿tú sabes hacer eso?

E: en cuanto a las tinajas de barro, sé hacer las más pequeñas, por ejemplo, lo que observas ahora es lo que he estado haciendo [observando en su cocina, alrededor de la candela había unas pequeñas tinajitas recién hechas]. A mí sí me gusta mucho tejer cushmas, soy una experta [lo dice con orgullo] porque mi madre me enseñó.

R: ¿vendes cushmas?

E: si, vendo cushmas tanto de hombres y mujeres. Por ahora estoy haciendo de hombres, aún no lo he terminado.

R: ¿a cuánto lo vendes?

E: 300



R: aaaahhh...300.

E: volviendo a lo que me preguntabas, si pues, mi madre hacía todo tipo de canastas, tinajas de barro, esteras

R: ah ya...bueno, en cuanto, quería preguntar acerca del ají, lo tenían acompañado de algún alimento, ¿no?

E: si, el ají es bueno, mi madre lo recuerdo, hacía, este...guiso de ají con todo tipo de carne, por ejemplo, con pescado, hongos, el cogollo de las palmeras. Se cocinaba en una olla, donde cada mañana mi madre lo calentaba para que no se malogre. Cada cierto tiempo se lo aumentaba si había más carne del mitayo o de la pesca. Es muy rico.

R: e.so se sigue haciendo hoy en día, ¿no? es decir, cocinar de esa manera el ají

E: si, eso es lo que comíamos y ahora se sigue haciendo dependiendo en las familias de cada uno. Un poco la diferencia es que ya no es un plato diario, en el desayuno de todos los días, depende del mitayo y como ahora ya no tanto se caza presas o se pesca, pues depende como digo en cada familia.

R: ah, ya

E: También en la chacra de mi padre había hectáreas de papayas. Los que se festejan comiendo papaya es kátsari y el achuni . También la piña

R: así que así, ¿no?

E: me olvidé decirte también que mi padre plantaba pijuayos, huicungos y el shicashica. Me gustan comer muchos frutos del shicashica, son sabrosos. Actualmente algunas mujeres de la comunidad como la señora Adela planta shicashica en su chacra y los vende en bolsitas por un sol, los frutos maduros. Y generalmente también es alimento del achuni, es su favorito. Así es, así es como vivíamos, estábamos allí muy tranquilos, siempre atentos a las noticias de los viracochas, quienes compraban gente, les temíamos mucho.

R: aaaahhh...eso sucedía en ese entonces. ¿te acuerdas del año?

E: no, no recuerdo el año, mi recuerdo es antiguo, ya que es de mi infancia o juventud.

R: entonces, eso es lo que has vivido, ¿no?

E: si, mucho ha cambiado. Una de mis hijas actualmente se dedica a hacer manualidades, entre las cuales están las pulseras y otros tipos, ella las vende. El dinero generado una

parte, lo usa comprando víveres para alimentar a sus hijos y familia. De repente también ahora recuerdo que mi padre hacía tseoki , nosotras cargábamos la yuca con el tseoki, no con costal como lo hacen hoy en día las mujeres. Además de las fibras del tívano, mi padre lo usaba para hacer una especie de red para pescar.

R: ¿Cómo hacía ese tipo de red? tu padre.

E: mi padre cogía a la mano un palito resistente, con el cual unía los extremos del palo para formar un círculo redondo. Después de hacer eso, unía las redes y ya estaba listo para ser usado. Para que pesaran las redes, le ponía un tipo de piedra de forma alargada.

R: algo así como una especie de plomo para dar peso a las redes en el momento del arrastre.

E: si, más o menos, con eso atrapaba los peces. Te cuento lo que me pasó cuando fui a la ciudad del Cusco, allí ví unas redes que eran exactamente como las que hacía mi padre y dije ¡allí está, es igual a la que mi padre elaboraba antaño!

R: ¿eso te sucedió?

E: si, de verdad, lo ví

R: ¿y preguntaste cuanto costaban?

E: no lo sé, no pregunté.

R: ahora, esa técnica ya nadie lo sabe ¿aquí? me refiero a la comunidad

E: no, ya nadie lo sabe hacer. Digo pues los de la sierra han sabido, ¿Cómo no? han copiado lo que nosotros hacíamos, al menos al hacer esas redes para su uso. Ese señor, lo observé que lo usaba para sacar los peces y los vendía.

R: aaaahhh...y ¿criaban gallinas?

E: si, criábamos gallinas

R: ¿comían gallinas?

E: no, no comíamos gallinas eran el zorrito y el tigrillo quienes se festejaban con esas gallinas. Y cuando llegamos aquí, aquí si empezamos a pasar hambre. Pasamos hambre porque como te lo comentaba antes, a veces la misma gente, los hombres ya no van a mitayar, se dedican a emborracharse durante el día, hasta las mujeres. Digo, hay diversas

maneras de solventar eso, desde la familia, en mi caso, sería bueno, nos hemos planteado mi esposo y yo, criar gallinas, una parte venderlas y otras para consumirlas cuando tengamos hambre y no haya nada que comer. Es una buena opción, depende de cada familia, por como lo maneje.

R: Y finalmente, ya te asentaste aquí, ¿no?

E: si, ya viviré aquí el resto de mi vida hasta que me enferme y muera. Y hace poco escuché una noticia que decía que venía una enfermedad, dicen que está llegando a Lima. Y reciente escuché que un trabajador de la empresa [Repsol] estaba infectado con esa enfermedad, ¡mira está cerca, la base está básicamente muy cerca de nuestra comunidad! Por eso digo que, así como la compresora de gas, esto y otras cosas pueden estar matándonos.

R: si, es todo un asunto complejo, ¿no? Bueno, eso pues, eso quería para hoy conversar contigo.

E: de nada, aquí estaré en mi casa, ven a visitarme cuando quieras.

R: gracias.

### **3.2.2. Historia de vida 2: Señor Javier**

Este material de campo la realicé en marzo del presente año,

Ruth (R): hola, ¿Cómo vas? hoy he venido tal como hemos quedado el otro día,

J: ah, hola, ven aquí siéntate

R: gracias

J: entonces, hoy es el día, ¿no?

R. hahhaa, sí, he venido a ti, esto pues, como ya te había explicado anteriormente, esto que estoy haciendo es para un estudio de tesis relacionado a lo que se come todos días y la disponibilidad y cercanía de lo que se come, de lo que comen los hogares en esta comunidad.

J: entonces, eso sobre alimentarse bien, ¿no?

R: algo así, relacionado a ello, lo que la gente come y sus actividades que están relacionadas a la alimentación. Lo que hoy conversaremos pues, girará en torno a los

recuerdos y lo que recuerdas de tu infancia, juventud, adultez, relacionados a la alimentación. Me contarás sobre tu experiencia de vida, en torno a lo que comías, y que es lo que ha cambiado, según lo que has vivido, eso quiero saber, los cambios que han acontecido en torno a lo que se come.

J: ¿Qué es lo que necesitas más o menos?

R: es sobre, quiero que me cuentes sobre lo que ha cambiado, en la alimentación, en lo que se come

J: los peces ya no abundan mucho, no porque escaseen, sino más bien porque ya son tan mansos, ya no son fáciles de conseguir, como que, los peces fueron acostumbrándose a las constantes pescas con tarrafa o el anzuelo. Por eso, cuando escuches a una persona decir no atrapó ningún pez, no es que no haya peces, sino más bien, es porque ese lugar del río, al que tarrafean o anzulean, ya antes hubo gente que regularmente iba a ese mismo lugar. Y es lógico, ¿no? que los peces cambien su ubicación o se van a las quebradas, o la profundidad del río, ya no en las orillas, depende de la persona que vaya, que conozca el lugar. Por ejemplo, durante las crecidas de los ríos, cuando hay caudales, los peces se refugian en las orillas, y en ese momento si se va a pescar, la gente va a conseguir. Y cuando el río bajo el caudal, los peces se encuentran más al fondo, en la profundidad del río. Como dije, depende de la persona, el que conoce, sabe pues.

R: aahhh, así que así, era, ¿no? Mmmmm, bien, continua.

J: Por ejemplo, antiguamente, en mi niñez cuando aún estaba viviendo con mis padres, no comíamos fideo. Ahora en la actualidad cuando han venido la empresa, la municipalidad, ha habido trabajo, ¿ves? Y empezamos a usar el dinero, ¿ves? y empezamos a comprar, empezamos a comer fideo, arroz, ya no comíamos eso, de nosotros, nuestros alimentos como el pescado. Si [hace un sonido nasal, se despeja su garganta] entonces por allá en los 70 más o menos, yo en ese momento, vivía en Mipaya, no había los hombres blancos, ni arroz que comer, fideo, ni atún, portola. Entonces por allá en los 71, me asenté aquí en la comunidad,

R: según lo que me dijeron otros ancianos de la comunidad, fue en 1970 donde se ha creado la Escuela en Nuevo Mundo.

J: si, fue en el 70 y en 1971 se ha creado la comunidad en Mipaya.

R: ¿y por qué se ha trasladado aquí?

J: dije, es el señor Carlos , dijo ahora, los de Kirigueti, se asentaban en la desembocadura del río picha, y ellos se ha trasladado de ahí hasta donde estaba la misión. Y el señor Carlos dijo “vamos también nosotros a trasladarnos más abajo”

R: aaaahhh, por eso han venido por acá,

J: sí. Dijo que la tierra era grande, para que la gente pueda vivir bien. Como en la desembocadura del río Mipaya no hay una enorme extensión de tierra, por eso.

R: ahhhh...hola [saludando a la señora Edith, su esposa]

Edith (E): Hola, dije voy a ir [diciendo esto último a su esposo, el señor Javier].

J: sí. [respondiéndole] Te decía que en los 70, estaba yo viviendo por allá,

R: ¿has nacido en las cabeceras del río Picha?, ¿allá en picha?

J: sí, yo he nacido en Picha. Y luego, entre los 70, 71 en los inicios esta tierra [actual Nuevo Mundo] estaba destinado para pastizal, lo habían hecho para criar vacas y ganados. Y luego se han enamorado de la tierra y por eso la comunidad ahora está aquí...y luego he venido aquí en los 70, 71, encontré un pequeño campo deportivo, había uno para que la gente jugara futbol...

R: ¿loza deportiva?

J: si,

R: ¿Cuántos años tenías cuando saliste de tu lugar de nacimiento a esta tierra?

J: tenía diez años, más o menos

R: aaaahhh, ¿te has casado acá?

J: ¿qué?

R: ¿te casaste acá?

J: sí, me casé acá

R: ¿de dónde viene tu esposa?

J: en el río Pagoreni .

R: aaaaahhhh...mmmmmm... ¿y?

J: bueno ahora, arribé acá, 71 me asenté acá, 72 estaba en Segakiato , y en el 75 regresé a la comunidad

R: aahhh, ¿ya no regresaste más?

J: no, me asenté por aquí. Y despues, por allá en el 75 empezaron a ingresar en las comunidades los comerciantes quienes entre lo que vendían, trajeron fideo. Los comerciantes introdujeron el trago, cerveza, malogro a la gente, desvió a la gente, ¿no? La gente empezó a cambiar su conducta, sí. Y lo que te dije antes sobre los 70, 71, estaba en lo que ahora es la loza deportiva pequeña, estábamos limpiando la loza, y lo encabezaba el señor Carlos

R: ¿ya había un presidente, junta directiva?

J: no, solo era el señor Carlos, y luego, trajo cerveza, y empezaron a tomar

R: ¿nunca habían visto la cerveza?

J: no, estaba con el juez, dijo “aquí está, toma cerveza” lo hizo beber. Y luego se dieron cuenta que adentro de la botella había restos de vidrios. Y luego dijo “ahora te vas morir porque tomaste de eso” Y pasaron un mes, tres meses, fue llevado de emergencia porque empezó a sangrar sin control.

R: ¿todos los que han tomado han muerto?

J: no, solo aquel que termino de beber de la botella, el que tomó último.

R: ¿Quién fue, Carlos?

J: Carlos fue uno de los profesores de esta comunidad, ahora está en Pucallpa, y por eso se murió por esa enfermedad, el coronavirus. Si hubiera estado aquí, las plantas medicinales que nosotros conocemos, lo hubieran podido salvar. Es que, en la ciudad, una vez que encuentran que tienes esa enfermedad, cuando acudes a un hospital, te apartan de tus familiares, y los doctores te dejan abandonado, mueres, ¿Por qué?

R: ¿Por qué?

J: porque, simple, porque te mueres de hambre, y como en un hospital hay varios pacientes, entonces, que, por supuesto que no te atenderán, por eso morirás de hambre y falta de atención. Esa enfermedad tiene cura, estoy convencido de ello. Por ahora, es mejor quedarse en la comunidad, estamos a salvo en él.

R: ¿y? dijiste que llegaron los comerciantes con sus mercancías, ¿la empresa aún no había entrado?, ¿no?

J: no, la empresa vino en los 80 más o menos

R: ¿fue Shell?, ¿no? según me informe, luego vino más tarde vino Repsol

J: cuando vino Shell, construyó

R: su campamento

J: no, hizo aquello, ¿Quién limpió el terreno? fue el señor Eduardo Kategari

R: ¿Qué fue Eduardo Kategari?

J: ya murió, vivía en Nueva Luz . Limpió el terreno y ya estaba listo para que se armara el campamento de la empresa [Shell]

R: primero se tuvo que limpiar el terreno, ¿le han pagado?, te pregunto si le habían pagado al señor Eduardo Kategari

J: le han pagado, si, le han pagado y el dinero era conocido. El señor Ombikiri era el presidente. [ aquí llegó su perra llamada estrella] no te va a morder “shu” [ahuyenta a su perra]

R: ¿Cómo se llama?

J: estrella

R: hahahhaa... ¿y?

J: yo estuve por un tiempo en madera

R: ¿trabajaste en madera?

J: es, este, ¿Cómo se llama? en el río Huitricaya .

R: ¿Quién te mandó a trabajar en madera?

J: fue el entonces presidente Ombikiri, el que nos hizo trabajar. Cuando llegamos nos dijo llegó la empresa Shell

R: ¿no se han opuesto, ustedes?

J: eso dependió del entonces presidente Ombikiri, porque él lo aceptó. Y por último me dijo Ombikiri “tú te encargarás de hacer firmar los documentos”

R: ¿usted? ah, usted

j: sí, yo, volé por helicóptero...como no sabíamos mucho, dijo ahora estan observando, está en observación. Dijo el petróleo, campamento, va a ser toda la vida.

R: aaaahhhh.... ¿y? ¿lo hiciste firmar?

J: hice firmar todos los documentos. Dijo “ya vienen los materiales con lo que construir el campamento, en los documentos decía eternamente. Y preguntó “¿Qué es lo que dicen ustedes?”

R: se han callados o ¿han alzado la voz?

J: si, discutimos en reunión, hemos alzado la voz, dijimos “ahora no queremos alquilar”. Y luego hicieron los documentos. Ahora ya está, dijeron ya no iban a venir más, pero despues vino la empresa Repsol, y luego los demás, empezaron a trabajar río arriba [Malvinas ]

R: aaahhh...Malvinas

J: y, cuando se fue Shell, estuvo libre este terreno

R: y, ¿Por qué se le permitió ingresar a la Repsol?

J: dijeron que se asentarían temporalmente. Y si, en el inicio se quedaron allí, tres, cuatro meses, dijeron nos quedaremos por ese tiempo. Entonces se hicieron pasar, fingieron estar poco tiempo en nuestro territorio. Y luego, despues les trasladaron ahora, en donde está ahora la base Repsol

R: ¿se asentaron definitivamente? ¿no?

J: en el inicio lo aceptaron porque el terreno estaba alquilado, lo han alquilado. Tiempo despues cuando llegó Pluspetrol y los demás. Yo estaba, yo ¿lo que te dije antes? en el río Mipaya. Terminé mis estudios en 1968, casi allá, y en los 69 fui a Pucallpa para sustentar lo que estudié, era mi estudio carpintería. ¿es Aroldo quien me llevó, ves?

R: ¿Aroldo? [ ]



J: me dijo ahora “estudia maestro”. Me dijo “cuando termines, vas a ir en Montecarmelo”. Cuando fui allá, tenía más o menos 18 años.

R: ¿todavía no estabas casado? ¿no?

J: no

R: ¿Cuándo regresaste, recién te casaste? ¿no?

J: sí, cuando me desposee tenía 23 años. Cuando llegué, recién vinieron por vuelo, Walter y Betty Snell. Cuando pienso en el pasado, he visto aterrizar el avión, creo que fue en el río. Por entonces, había una avioneta grande que puede aterrizar en el río, llamada Catalina. Ese helicóptero es el que me llevó hasta Atalaya, me llevó desde la desembocadura del río Mipaya. En ese tiempo había un aeropuerto

R: ¿así?

J: sí. Cuando me fui estuve pensando en mi fuero interno “cuando quiera regresar, regresaré”. Y llegué en Yarinacocha , allí fue el lugar donde aterrizamos. Dije “ahora no podremos comunicarnos con los hombres blancos, ¿Cómo nos comunicaremos con ellos? Era difícil” [el castellano]. Y también lo que comían era también nuevo, no era como lo que nosotros estábamos acostumbrados a comer, natural. Lo que comemos aquí es el chupispa , allá eso no lo podemos encontrar.

R: ¿te chocó bastante?

J: no, eso sí, la ensalada, no me gustó comerla. Y después cuando terminé en el 69 mis estudios, entonces fui a Montecarmelo a enseñar. En ese entonces nos pagaban unos 30 soles mensuales por 12 meses 240 mensuales.

R: ¿Quién les pagaba, era el ministerio de educación?

J: sí, ese fue...Entonces, eso más o menos mis estudios en mi juventud. Ahora sobre, lo que ha cambiado ahora es pues, es que ya no comemos en común, ya no es como en la antigüedad.

R: ¿Cómo es eso?

J: te pongo un ejemplo, en ese tiempo, el señor Carlos, hizo cocinar, y nos invitó a todos a comer, y había mucha gente que acudía. Las mujeres comían acá, y los hombres comían en diferentes lugares en otro sitio, en otra casa, no estaban cerca de donde las mujeres

estaban comiendo. Es similar a la distancia [señalado su casa] y más allá [señalándome una buena distancia de su patio], donde hombres y mujeres comían por separado.

R: ¿en esos momentos que es lo que comían?

J: eran carne del monte, del mitayo y de lo que pescábamos, comíamos del río. Cuando vino ahora la comida, arroz, dejamos de comer lo nuestro, no dedicamos a comprar. En ese entonces, en ese tiempo se asaba también el huevo y tenía un rico sabor al comerlo. Eso es lo que nos dijeron, los gringos “no frían, solo cocíenlo [el huevo] sancochado” Y decía “está bien” [a continuación llego un señor, que estaba de paso] ¿has ido? [aquí le pregunta]

Señor (S): si, fui, pero no pude cazar, y dijo “vamos a regresar”

R: ¿Qué era?

J: es el pato salvaje Katari

R: aaaahhh

J: cuando más lejos están, mejor, se vería una gran bandada de ellos

S: ¿así? había muchos paucares. Lo podemos terminarlos a todos, quemándolos, en ese momento, les golpeamos y los terminamos a todos.

J: ¿de verdad? ¿los vas a quemar? de manera los vas a ahuyentar.

R: ¿se fue a mitayar? [en relación al señor mencionado líneas arriba]

J: no, se fue a Atalaya, donde estaba su esposa, y el camino se encontraron con el Katari y algunos paucares [luego reanudamos la conversación]

R: aaaahhhh... ¿así que, así no?

J: si, ahora, por ejemplo, se está mezclando todo, fideo ahora, se ha empezado a mezclar todo. Y como hay un doctor, dijo “no coman eso ustedes, no es saludable”,

R: ¿el doctor te dijo eso?

J: si, porque se preparan a base de condimentos, que usados en exceso causan enfermedades. Eso le llaman comida chatarra. ¡Ah!, también te comento sobre cuando estuve en Sepahua más o menos entre 9 a 10 años. En ese entonces solo vivían los yines y los padres . En ese momento me quedé llorando, ¿ves? ¿con quién podía hablar? Y

cuando he regresado de nuevo más o menos en el 75, escuché de que dijeron que ahora se crearía un distrito. Algo parecido a la creación de Megantoni. Y después entre los 79 o 80, escuché que se había creado un distrito

R: Sepahua

J: sí. Los yines en el inicio no querían a los viracochas en su comunidad, no querían le impedían, pero sabes ¿Qué hicieron los viracochas? trajeron bebidas alcohólicas como el trago e hicieron que los yines fueran adictos a esas bebidas, empezaron las borracheras. Es lo mismo que ahora está ocurriendo, ¿Qué es lo que traen? están trayendo cerveza, haciendo emborrachar a la gente. Y lo que digo, ¿ves? esto no está bien. Cuando he regresado [Sepahua] ya estaban viviendo allí [los colonos y mestizos], porque había ido allí para votar. Los yines se habían trasladado al otro lado del río. Y aquí si no se hace algo sucederá lo mismo, van a venir y nos van a decir “dame tu casa”, van a venir y van a dar el dinero al instante. Por eso digo, por cómo están las cosas, en el futuro, ya no habrán matsigenkas en esta comunidad de Nuevo Mundo. Los que vivirán serán los viracochas. Ahora ya vive aquí un viracocha, escuchas ese sonido [generador] sonando. Y eso es lo que yo ahora he estado observando y más, vienen más. Y por eso aconsejo a mis hijos e hijas, les digo “no vale abandonarlo todo, cuando tejes cushma, en aprender a hacer canastas, lo que te vistes tampoco lo abandones, nunca abandones tu cultura” Y ahora pues, ha cambiado, pues, el celular, por ejemplo, antes no había. En mi época, cuando te enamorabas, escribías una carta y le mandaban al chico o chica que te gustaba, no había eso[celular]. Ahora con eso, hablas con tu chica o chico y nadie se entera, ni siquiera tu mamá, nadie va a sospechar de ti. Por eso, ahora muchas jóvenes mujeres se quedan embarazadas, eso que le llaman embarazos no deseados. Y sobre el celular, un ejemplo de mi hijo menor, le dije “no te voy a dar, te voy a dar cuando acabes la Escuela”. Pero me ha molestado por eso, viene a decirme cada rato “cómprame, cómprame”. Le seguí diciendo “primero termina tu escuela [secundaria]” Luego terminó y ahí sii, le di. Después de un tiempo acudió de nuevo a mí diciéndome “papá, una chica me ha estado escribiendo”. Le respondí “no le contestes, córtale” hahaha.

R: hahahaha

J: sí, mi hijo me avisaba. Le dije “vamos a hablar con Dios para que te de fuerzas y no te apartes del camino” Ahora he terminado de contarte sobre el pasado, y lo ahora pues, se

vive aquí. Ahora en este año [2020], 2019, dijeron los más ancianos se les dará comida, nos iba van a dar fideos.

R: ¿y?

J: portola, atún y el arroz, azúcar

R: ¿sí?

J: si, y gaseosa, galleta, para darnos [a los adultos mayores] valorizado 500 soles, 300, y los 200 nos lo darían en efectivo .

R: ¿y? ¿te has beneficiado de ello?

J: pero lo que yo he observado. Dije en 2019, cuando regresé de nuevo a la comunidad, vine desde mi chacra, porque ahí he estado viviendo por un tiempo. Dije “yo no quiero recibir comida, no quiero”

R: ¿estabas en tu chacra?

J: si, fui a mi chacra, estaba viviendo en el cómodamente, es por la parálisis que sufrí en mi pie, me pesaba mucho el pie derecho, no podía caminar [hasta ahora, el señor Javier sigue paralítico, pero se está sanando poco a poco ya puede caminar]

R: ¿sigues igual?

J: sí. Entonces, yo dije al presidente “primero que me des el dinero, para ir al Cusco, para comprar mis medicamentos”. Me respondió [el actual jefe de la comunidad] “no, yo te voy a dar alimentos”. Dije “no, si me da los alimentos, no está bien, mejor hazme, construye una casa, una granja para criar gallinas, me das las gallinas y me dices “aquí está para que crías”. Yo puedo criar gallinas, por ejemplo, ahora, voy a ir a darles de comer, ¿ves? Ahora a pesar de que se intenta criar, no funciona, no funciona, hahhaa. Y otros también crían gallinas

R: ¿crían gallinas?

J: este, si, se crían gallinas, lo que pasa es que llegaron los que ponen ampollas a las gallinas, y mañana cuando amanecía, las gallinas estaban muertas. Yo quiero doces metros, ¿no? Pero me dijo que no. Y le dije “como no me quieres dar, mejor llévatelo [los alimentos], porque eres mishico con el dinero, no quieres darme el dinero ”

R: aahhh, ¿y al final no has recibido nada?

j: si, no me dio. Me dijo “es porque hemos cobrado en marzo, y recién entre [en el cargo] en febrero”. Ahora, en abril, mayo cuando ha regresado [de retirar el dinero], me dijo “ahora te voy a dar”, y dije “dámelo pues, porque yo no te estoy rogando para que me des el dinero”, ¿ves? Ahora me dio, solo me dio 300 soles de dinero. Y después ya no le insistí. Mayo, junio, junio, agosto, octubre, ahora, no le pedí [se refiere a que en octubre del año pasado no pidió nada]

R: ¿Cuándo fue eso? ¿el año pasado?

J: sí, fue año pasado [2019]. Se fue mi esposa a recoger los alimentos cada mes, ahora aún no se ha ido a recoger. Le dije, “déjalo, no más”. Esta situación, o este dinero era el apoyo social, ¿ahora donde fue el apoyo social? las personas que necesitan de dinero podían acudir al jefe para un chequeo medio, esta sea en Sepahua, Ivochote, Kiteni, Quillabamba. También Cusco y Lima, de acuerdo a la emergencia de la salud de la persona que lo solicita. Pero ahora con el actual jefe, eso fue eliminado, ahora lo han convertido en esto, ¿ves? en dar alimentos.

R: ah, ya, sí, eso también he escuchado a algunas mujeres hablar de ello.

J: si, lo ha desaparecido [la junta directiva]. Y eso no está bien, ahora lo que llaman apoyo social son los alimentos en arroz, fideos, azúcar y más que reciben mensualmente los más ancianos de la comunidad. No tengo problemas en que me den alimentos mensualmente, pero quiero alimentos saludables, sin fecha de vencimiento, porque a veces uno puede pensar, ¿no? Son alimentos con fecha de vencimiento, entonces eso no está bien, están afectando la salud a los más ancianos. Y un poco también aclarándote eso de que los de afuera, los viracochas, los extraños, trajeron trago y cerveza y malograron a la gente

R: si, eso también justo te iba a preguntar

J: si, me refiero que, por ejemplo, lo que sucedió en 1979 o 80 más o menos, vi indicios de como las mujeres también empezaron emborracharse todo el día. Dije “¿Cómo pueden ser así, cuando darán de comer a sus hijos?” Se ponen a emborracharse demasiado, puro cerveza, no se dedican a sus hijos a darle de comer. Y eso ahora sigue sucediendo, en la mayoría de las mujeres, entonces, ¿en qué quedamos?

R: ¿no hay reglas que regulen el consumo del alcohol en exceso en la comunidad?

J: si, hay, pero ¿Quién las hará cumplir? si la misma autoridad como el teniente, no da el ejemplo.

R ah, ya, bueno eso sería todo, me alegra mucho haber conversado un rato con usted.  
Gracias por tu tiempo

J: está bien, yo estaré en mi casa, si es que necesitas más información

R: gracias

### 3.2.3. Historia de vida 3: señora Adela

Esta entrevista la realicé en marzo del 2020 a la señora Adela. Antes de entrevistarla ya habíamos coordinado el día y la hora. Entonces cuando fui la encontré ocupada lavando su ropa, quise cambiar otro día, pero la señora Adela muy amablemente me invitó a quedarme, dijo que estaba bien comenzar la entrevista y así comenzó la entrevista.

Ruth (R): hola, ¿puedo entrevistarte? parece que estas ocupada...

Comunera (A): si, puedes entrevistarme.

R: entonces está bien, entonces estaría bien que inicies sobre lo que recuerdas sobre tu infancia, donde vivías con tus padres, ¿qué es lo que comías? más que todo lo que comías. Lo que hacían tus padres y lo que tu hacías en tu casa. Entonces ¿de dónde vienes tú?

A: vengo de Nueva Luz

R: ah, ¿Nueva Luz?

A: si

R: ¿tu madre es de Nueva Luz?

A: no, ella vino de Miaría.

R: ah, ¿y? ¿de dónde exactamente viene tu abuela? porque en ese entonces aún no se habían creado las comunidades nativas, por lo tanto, no había Miaría .

A: vino de las cabeceras del rio Sepa

R: ah... ¿allí fue donde conoció a tu abuelo?

A: no, mi abuelo la conoció en Miaría.

R: ah, ya

A: sí. Cuando en ese entonces vendían gente, ¿sabes?

R: si, cuando vendían a la gente como se venden a las gallinas, si eso me dijo mi abuela.

A: sí, en ese entonces la gente se vendía como las gallinas, como se venden las gallinas, todos amarrados por los puñarona y viracochas. Todo eso sucedió con la aprobación de los mismos curacas, ellos también estaban metidos ahí.

R: si, eso he escuchado también lo que me dijeron en otras entrevistas también.

A: si, así eran en ese entonces.

R: ¿Quién fue pues el que entregaba a la gente a los puñarona?

A: era el curaca llamado shironkama, juntaba a la gente e intercambiaba con ellos pues, los machetes, hachas, ollas, y eso pues hacían.

R: ahh... ¿así era la vida en esa época?

A: si, así era la vida de nuestros antepasados, nuestros abuelos y tatarabuelos y, en el caso, mis abuelos, los padres y abuelos de mis abuelos.

R: ¿y cuál fue la razón para vender a la gente, alguna finalidad en específica?

A: era para mano de obra, para ponerlos a trabajar para ellos.

R: ¿entonces? ¿y las mujeres? ¿Qué hacían con las mujeres que llevaban? porque llevaron hombres y mujeres jóvenes, ¿no?

A: también las ponían a trabajar

R: me dijo mi abuela que a veces las mujeres eran objetos de abusos sexuales de parte de los puñarona, se aprovechaban de ellas,

A: si, es verdad, se aprovecharon de ellas de manera sexual, los que las compraban, eran esclavas sexuales prácticamente y vivían en condiciones inhumanas. Además ellas eran las encargadas de la alimentación de los demás varones ahí hacinados. Las usaban en trabajos forzados también. Me dijo mi madre que sus ropas eran harapientas

R: ¿de verdad?

A: sí.

R: ¿tenían sus cushmas o le dieron ropa sus propietarios, los que las compraron?

A: no, no les dio ni ropa ni nada, solo eran las cushmas que antes ya tenían ellas puestas.

R: ah... ¿Cuántos años tenían esos hombres y mujeres?

A: entre los 15 y 18 años

R: ah ya, eran muy jóvenes.

A: sí, eran muy jóvenes. Entonces el curaca juntaba a la gente y de ahí mandaba a amarrar a esos jóvenes y cuando venían los blancos, los puñaron los intercambiaban con esas herramientas que ya mencioné como la escopeta.

R: ahh, la escopeta.

A: sí.

R: decías el curaca llamado shironkama. Entonces ¿Quiénes más estaban en cómplice de esta terrible situación? ¿el señor Carlos? ¿el que ha fundado la comunidad?

A: no, no...también esta perara,

R: ¿Quién fue perara?

A: es pues [risas] es un viracocha, el que daba las herramientas de la escopeta y el machete y los demás.

R: ¿ese era el viracocha que daba orden a la gente, a toda esa gente secuestrada? bueno “intercambiada”

A: sí

R: dicen que estaba en complicidad con el curaca, ¿Quién era en ese entonces el curaca? ¿era el llamado shironkama?

A: sí. También estaba, ¿Cómo se llama? lo que pasa es que no pregunté mucho a mi madre sobre esta situación, solo se lo que te acabo de contar.

R: ah, ya, ¿luego que pasó?

A: ahora esto, cuando mi padre me contó esto cuando nosotros estábamos río arriba. Mi padre me dijo que venía de la quebrada llamada shivaniroato.

R: ¿cerca del río Pagoreni?

A: no, está cerca donde ahora vive la comunidad de Chokoriari,

R: ¿Camisea?



A: si, allí en las cabeceras del río Camisea.

R: ah, ya. ¿pero ahora aún sigue la quebrada Shivaniroato o al menos hay gente que allí vive?

A: las que viven cerca de Camisea y en sus afluentes me han dicho que sí, la quebrada Shivaniroato sigue ahí, pero no estoy segura de que viva gente ahí, habrá chacras seguras, no les pregunté. De ese lugar mi vino mi padre, cuando se volvió joven entonces emprendió su viaje de ese lugar y vino acá en Miaría, donde conoció a mi madre. Luego nos mudamos en la comunidad de nueva luz.

R: ah ya. [aquí llegaron sus hijas]

Pamela (P): hola

R: hola

A: ella es Pamela

R: ah ya, hola [saludándolas cuando pasan] me acuerdo siempre de sus shicashicas [risas]

A: me dicen mis hijas que ya no hay ahora, lo han terminado, cuando fueron a la chacra a recolectarlos. Sino lo hubieran terminado, no se quien las robará, algún por ahí personas, siempre ellas mis hijas siempre traen cantidades de shicashicas en las canastas. Ellas tienen su temporada.

R: ¿Cuándo es su temporada? Entonces así estaban las cosas, ¿no? Cuando tu padre creció y buscó esposa encontró a tu madre y se casó con ella. ¿Cuántos años tenía tu padre cuando se casó con tu madre?

A: los shicashicas tienen su temporada, unos meses para que den frutos, luego para que maduren, tienen un ciclo de vida, además de que cuando ya terminan de dar frutos se puede elegir dejarlos seguir dando frutos o pueden ser talados para que las larvas de suri y otras larvas que comen estos tipos de palmera. Son ricos estas larvas de suri y otros parecidos, me gustan comerlas. En cuanto a la edad de mi papá cuando se casó con mi madre, tenía unos 30 años

R: ¿y tu madre?

A: tenía 38 años cuando se casó con mi papá.

R: tu madre era ya una mujer adulta,

A: sí.

R: ¿ella tenía hijos cuando se casó con tu padre?

A: si, tenía un hijo, el que se murió, se llamaba Samuel, el padre de Gladis.

R: ahh...

A: él fue su primogénito.

R: ¿un varón?

A: si

R: y tu abuelo de parte de padre

A: no conocí a mi abuelo de parte de mi papá, el murió allá en la quebrada del Shivaniroato.

R: ah ya. Ya estan de regreso de nuevo [otra vez regresaron sus hijas].

A: si, ella es Claudia.

Claudia (C): hola

R: hola, ¿y ésta, es también tu hija? [señalando a otras de las niñas allí presentes]

A: no, es mi nieta, la hija de mi hija Pilar,

R: ah... ¿y la otra?

A: ella si es mi hija menor, la menor de todas. Y despues nos fuimos a vivir en Nueva Luz.

R: recuerdas más o menos el año, ¿te ubicas?

A: no recuerdo el año, antes de los 2000, quizás por ahí, no te podría asegurar.

R: ahora cuando tú ya te asentaste ya, ¿Cuántos hermanos y hermanas tenías en total?

A: éramos tres: un varón, el primogénito de mi madre y dos mujeres, yo y mi hermana Mirtha.

R: ah ya. ¿tú eras la menor de todos tus hermanos?

A: no, era mi hermana Mirtha, ella ya falleció allá en Nueva Luz,

R: ahhhh

A: sí. Luego cuando Claudio, mi ahora esposo, se fue a estudiar en Nueva Luz y ahí le conocí.

R: [risas] aaahhh...

A: sí.

R: ¿terminaste el colegio?

A: no, solo la primaria completa, no terminé el colegio, me quedé en el tercer año de secundaria.

R: ¿y tu esposo?

A: el sí terminó su colegio completo.

R: ah... ¿luego que pasó?

A: él se había ido a estudiar pedagogía en Yarinacocha [Pucallpa] cuando terminó su colegio, pero no terminó, iba a ser profesor. Estaba junto al grupo de los estudiantes de entonces, estaba con Romito, ahora el señor es profesor.

R: ¿tu esposo abandonó sus estudios porque se casó contigo?

A: si, lo dejó a mitad su carrera.

Sheyla (S): ¡abuela! ¡Abuela! [llama a la señora Adela]. Aquí tienes la palometa. ¡Hola! [me saluda, una niña muy amigable y extrovertida] ¿Qué haces?

R: hola, estoy acá conversando con tu abuela, le he venido a visitar, ¿Cómo te llamas?

S: Sheyla

R: bonito nombre

A: aquí está [le llama su abuela entregándole su olla con la que trajo la palometa]

P: te está hablando la abuela [le dice a su sobrina]

S: ¿Qué?

P: te llama la abuela

A: aquí está, bebé [le entrega la olla a su nieta]

R: [risas], se llevó su olla

P: si

S: quiero lavarme las manos

A: está bien, ven aquí, te lavo tus manitos.

R: [risas] toda esta situación de ahora me hace recordar a la señora Luzmari, cuando la entrevisté, ella dijo que a veces cuando tiene da alimentos a su madre, entonces dice que a diferencia de sus hermanos que no le dan comida a su madre, ella si recuerda a su madre que ya está muy anciana. Y dijo de que son las hijas mujeres las que más se acuerdan de sus padres que los hijos varones, ellos no tanto, ella según su opinión.

A: si, tienes razón, es igual a mi otra hija llamada Candy, cuando ella tiene en su casa, ella me da, me viene a dar.

R: ahh...

A: cuando hay, ellas se acuerdan de mí y me dan alimentos de cualquier tipo, generalmente como viste ahora, pescado, más que todo, yuca, plátano, es una manera, pienso yo de relacionarnos entre nosotras para no olvidarnos, es una costumbre como matsigenka que siempre hemos tenido.

El código sería reciprocidad entre mujeres? Muy interesante.

R: tu nieta es muy lista, ¿Cuántos años tiene?

A: tres años

R: ¿ya está en el inicial?

A: no, aun no.

R: ahh...

A: y despues, nos quedamos en Nueva Luz, ahí nos quedamos a vivir.

R: y bien, cuando vivías con tus padres en Nueva Luz, ¿Qué alimentos consumías?

A: alimentos como el pescado boquichico y otras especies de peces, así como mitayos, cuando mi papá y mi hermano iban a cazar, a veces cazaban sajino.

R: ¿la perdiz, también?

A: no era como ahora, en esa época cuando aún vivía con mis padres en Nueva Luz había abundantes peces, cantidad de ellos.

R: ah ya,

A: sí. había cantidades de ellos, me acuerdo del mujano, ahora ya no hay mujano , ya no hay ahora. En esa época había mujano de sábalo.

R: ¿puedes contarme sobre eso?

A: podíamos cogerlo con las manos, eran presas fáciles de coger. Había cantidades de peces, ahora en cambio ya no hay muchos peces. Ayer mi esposo se fue a tarrapear, pero no consiguió ningún pescado. Es porque ahora está la empresa, ella es la que están haciendo que los peces se muden, por ejemplo, el derrame de gas. Digo ya no es como antaño, si íbamos al bosque, mayormente los hombres, ellos no regresaban sin presas, traían algo. Ahora eso ya ha cambiado. Ahora se tiene que ir en largas distancias para poder conseguir algún mitayo, entonces a veces por más lejos que vayan no encuentran mitayo. Si es que tienen suerte encuentran alguna presa, una y lo cazan y lo traen a casa.

R: aaahhh

A: si, así eso...también me recuerdo cuando hace tiempo, en ese entonces nos encontramos con peces muriéndose en el rio Urubamba, peces como la doncella, el zuncalo, los sábalo, el boquichico, los bagres y otras cantidades de peces. Entonces los recogimos y los comimos.

R. ¿eso fue un derrame de gas?

A: quizás era derrame de gas, lo que en ese momento sabíamos, es que nos dijeron que era una especie de deslizamiento de tierras [algo parecido a los huaicos]

R: ¿pero te los comiste los peces?

A: sí. estaban muriéndose como en una pesca con barbasco, entonces recogimos cantidades de ellos.

R: ¿acaso no se dieron cuenta cuando los limpiaron? es decir cuando los limpiaron, sus tripas de los peces, no se dieron cuenta ustedes ¿allí? ¿alguna especie de quemaduras, no sé, algo?

A: no, no había nada, estaban en perfectas condiciones no había quemaduras ni nada de eso, por eso los comimos, eran como los peces cuando mueren por barbasco.

R: ahhh...

A: porque el gas los quema por dentro y eso nos puede afectar a nosotros también. Porque no conocemos los peligros de lo que conlleva estos derrames, son peligrosos porque contaminan nuestros ríos, nuestra fuente de alimentos, nuestros bosques y hasta los gobiernos no han hecho nada. Entonces yo pienso que deberíamos tomar el asunto en nuestras manos, debemos organizar, pero me cuestiono también, ¿de que serviría confrontarse con las empresas? porque son grandes y además las mismas autoridades de las comunidades, has visto tú, que hay corrupción, es decir, tanto dinero que hasta ahora se ha gastado, ¿Dónde estan las obras, donde está el desarrollo? y eso que soy una mujer que nunca ha pisado una universidad, pero me doy cuenta de estos graves crímenes contra nuestros bosques, contra nosotros mismos. Porque ahora la gente a veces nos hemos dividido, digo las autoridades, las organizaciones que nos representan y el gobierno, ¿Qué han hecho ellos ante estos crímenes contra la naturaleza? entonces eso siempre me lo estuve pensando, reflexionado sobre lo que está pasando. Por eso me alegra mucho que gente como tú, y otros también estén interesados en nuestros problemas, como los vamos a solucionarlos.

R: si, es todo un tema, un problema que abarca todos los ámbitos de lo que pasa en las comunidades. Bueno...ahora cuando estabas en Nueva Luz, ¿cuantos años tenías?

A: Nueva luz, 18 años

R: ah ya

A: si

R: ¿creciste en Nueva Luz, desde niña hasta que creciste toda una mujer adulta?

A: si, ahí pasé mi infancia y ahí nací.

R: ¿había Escuela, secundaria?

A: si, eso te lo había respondido antes. Si, ya se había creado la primaria y la secundaria en Nueva Luz.

R: bueno, de acuerdo.

A: también quiero mencionar acerca de la primera menstruación en la mujer porque considero que es importante, ya ahora estamos hablando de nuestros alimentos y los cambios que se ha generado en ellos. Entonces a mi llegó mi menarquía a los quince años. Ahora no es igual, ahora tienen una menarquía precoz., hora tienen su menarquia a los diez y hasta los nueve años. Verdad eso. Ya no es igual. Por eso ahora vigilo a mis hijas, por ejemplo, mi hija Claudia, tuvo su menarquia a los 13 años

R: ¿de verdad?

A: sí. Y la otra igual, les llegó a los 13 años. Ahora cuando tuve a mi primer esposo tenía 20 años, el padre de mi Rosa, la mujer con la que se casó mi yerno Gilber. Mi primer esposo tenía 30 años.

R: un adulto. Eso es lo que dijo mi abuela, de que antiguamente los adultos mayores criaban a una niña para luego cuando crecía, el señor se desposaba con la joven. ¿Qué opinas de esto? ¿era cierto?

A: en la antigüedad, si es cierto, si así es. Le daban al anciano una niña que cuando crecía él se podía casar con la chica. Y después tuve a mi hija Pilar, dejé el colegio porque me decía ya no podía seguir estudiando

R: ¿tú misma habías decidido dejar el colegio?

A: así es.

R. ¿Qué dijo tu mamá? ¿o no dijo nada ante tu decisión?

A: no me dijo nada, ahora mi hermano me había dicho que podía continuar mis estudios una vez mi hija creciera, pero no quise.

R: ¿y después que pasó?

A: Ahora, mira mi primer esposo había fallecido. Luego cuando se fue el que ahora es mi actual esposo, cuando se fue a estudiar colegio en Nueva Luz, le conocí ahí y tuve a mi hija Pilar. Cuando él me cortejó y ahí me fui con él.

R: de ahí te viniste a vivir aquí en la comunidad, ¿no?

A: sí. Y bueno me encontré ya la empresa Shell que había contratado a los hombres para que hicieran la trocha por donde iban pasar el gas. Era la sísmica, mi esposo trabajó allí por dos meses.

R: ¿dos meses?

A: si, y luego descansaba quince días

R: ¿Cuánto le pagaban?

A: 80 soles

R: poco dinero

A: sí. Y cuando hicieron estas trochas, pues cuando estaban muy lejos, casi en la parte de los cerros, donde nunca nadie antes había ido, donde es el lugar de las serpientes, allá en la cabeceras y cerros viven serpientes que viven y se desplazan en los árboles.

R: ¿en serio?

A: si, es verdad, si hay serpientes que te siguen y si te muerden no te dejan vivir, mueres rápido. Después cuando estaba aquí, fuimos también a madera con mi esposo y los entonces jóvenes Tito y demás compañeros, porque mi esposo debía construir nuestra casa. Allí recuerdo que comí de todo, de la caza, la pesca, estuvimos por tres meses metidos en el monte. Fue en Mipaya, mi esposo mitayaba y traía paujil, sankati y la pucacunga, estábamos cerca de su zona de comida [un corredor biológico ].

R: en la antigüedad, ¿se hacían dietas?

A: si, hacíamos dieta

R: ¿por ejemplo?

A: si comíamos por decirlo sachavaca entonces debíamos sentarnos allí y se les enseñaba a los niños a comer sentados sin moverse. Luego cuando terminaran podían levantarse. Pero ahora eso ya no sucede, los niños son más juguetones y no hacen caso a sus padres. Y además en el pasado, se dietaba, es decir, si comíamos la carne de sachavaca no debíamos comer otro tipo de alimento

R: ¿Por qué?

A: porque eso permitía que los hombres pudiesen cazar más, por eso se dietaba. Además comían en diferentes grupos, un lado las mujeres y en otra casa los hombres, comidas en ollas comunes, eso ahora ya no se hace porque ya conocemos que eso es antihigiénico y lo aprendimos en la Escuela.



R: ¿y ahora se siguen usando el barbasco?

A: si se siguen usando el barbasco, pero creo que demasiado, es decir, no sé si te acuerdas, esa vez que hubo la pesca comunal en el río Mipaya, habían ido a pescar con grandes cantidades de barbasco y murieron peces, pero sucedió que después la gente vino rápido y no esperaron a dormir en las orillas para vigilar y terminar los peces que aún estaban muriendo. Por eso una parte pienso que no solo también hay culpar a la empresa, sino también hay que ver nuestra actitud de nosotros que ha cambiado, no hay mucho respeto ahora por las aguas y el bosque y sus habitantes. Creo que ahora se interesan más en el dinero que las cosas bellas del bosque y lo que representa para nosotros el vivir en un lugar limpio como esta zona del Megantoni.

R: ¿se siguen plantando barbascos?

A: si hay comuneros que los plantan y los venden como el señor Benito, el señor Luis y entre otros comuneros.

R: ¿antiguamente tenían grandes hectáreas de chacra?

A: si, ahora ya no se tienen grandes hectáreas de chacra. Solo se dedican a veces la mayor parte del tiempo a beber cerveza, pero no solo eso, es que también a veces otras actividades lo que no son alcohólicas, venden su tienda, algunos tienen restaurantes, otros tienen provedurías de madera y cosas así. Y ahora como estamos creciendo la población, entonces me parece que en el futuro tendremos problemas con la tierra, el territorio, las parcelas, ya no habrá tierras para todos, y por ende ya no habrá chacras, eso pienso, porque mucho rápido todo está cambiando.

R: y tu madre en Nueva Luz, ¿Qué plantaba en la chacra?

A: sachapapas, shirina

R: ¿Qué es la shirina?

A: ¿no lo sabes? se cocinan muy rico en vapor y ahumado, son largos y blancos.

R: ¿ahora tú los plantas en tu chacra?

A: no

R: ¿Quién las planta ahora?

A: no, que haya visto, nadie creo planta la shirina.

R: ¿y que otros cultivos tenía en la chacra? ¿yuca?

A: yuca, papaya, piña, caña de azúcar, camote, maíz, habas,

R: ¿solo para consumo propio? ¿no se vendían esos productos de la chacra?

A: no, era solo en esa época para alimentarnos a nosotros, no había la necesidad de vender, el dinero no era tan importante como lo es ahora. Ahora se venden porque necesitan ese dinero para cubrir nuevas necesidades que ahora han surgido como, por ejemplo, cubrir los útiles escolares de los hijos, los servicios de higiene, comprar celulares, television, pagar directv, el internet que estan entrando en la comunidad, aunque no estan potente, porque tenemos problemas de luz. Y eso a mí me parece el colmo, se supone que estamos beneficiándonos de la electricidad que nos han dado la Repsol, que nos pertenece, por eso les hemos permitido la construcción de la planta de comprensión cerca a nuestro territorio. Aunque también creo que tiene que ver con los problemas en el comité de electrificación, por ejemplo, como dije como hay necesidad de dinero. Y como encargados que son de la luz, manipulan algo de la energía ahí y a veces se van la luz por una semana, hasta meses y eso es un problema, a veces la gente por eso tiene generadores, pero eso requiere gastos de gasolina. Y ahora la gasolina esta creo desde 17 hasta 20 soles.

R: pero he observado que aún se mantiene esa costumbre de intercambiar productos entre familiares y vecinas, ¿no?

A: si, eso si aún se hace, por ejemplo, lo que pasó delante, mis hijas a traves de mis nietos me mandan comida, y cuando yo tengo yo le doy cuando ellas necesitan, si eso se mantiene.

R: ah ya...

A: mira tambien quería comentarte sobre lo últimamente me enteré acerca de que los trabajadores que ahora se encuentran en la comunidad, los que vienen de Sepahua, Atalaya, Pucallpa, Ivochote, Kiteni, Quillabamba, a veces no todos, dicen que estan usando dinamitas para pescar. Eso pues es otro de los problemas también porque vienen aquí a veces no respetan nuestras costumbres, de ahí que en la Asamblea general habíamos quedado de que debíamos hacer respetar el Reglamento Interno de la comunidad a todos esos trabajadores, cualquier falla le sacamos de la comunidad. Eso pues son los cambios que yo he observado y vivido junto a las experiencias que viví en mi infancia con mis padres y lo que ahora estoy experimentando junto a mi familia. Otro

cambio que he observado es que las jovencitas de otras familias les dan vergüenza vender. Pero con mis hijas no, cuando mis hijas van a vender y no les da vergüenza porque he observado de otras chicas que, si lo hacen, pero mis hijas no. Mis hijas me obedecen y no les da vergüenza ir a vender porque entienden que deben ayudar en la casa. Eso es lo que generalmente hacen ellas, las mando a vender, denante se fueron y en otros días, cuando hay fiestas o generalmente siempre cuando hay deportes, que son los días sábados y domingos. Entonces allí si hay salida, termina y regresan con el dinero y despues yo les doy su propina.

R: ahhh... ¿y qué hacen con las propinas que les das?

A: se compran sus dulces, le gustan los dulces [risas] Los alimentos que generalmente venden, eso ya lo sabes, los shicashica, las cocino y las pongo en pequeñas bolsitas que cuestan a un sol, a veces cuando hay, vendo patarashca, también este lo que tenga en casa.

R: así que así era, ¿no?

A: y en el pasado, se cocinaban con tinajas hechas de barro, mi madre me contó que en ese entonces había mujeres artesanas que sabía hacen esas tinajas a eso se dedicaban.

R: ah ya. ¿tú sabes hacer tinajas?

A: no, no se hacerlas. Mi madre si sabía hacer, pero yo no quise aprender, creo que hubo una época en la que fui rebelde también [risas] Y eso está sucediendo pues con las actuales jóvenes porque dejan de aprender lo nuestro y pues se dedican a coquetear, a vestirse bien y, no piensan sobre su futuro, muchas veces quedan embarazadas por eso. Hay ejemplos de jóvenes ahora que se han casado, pero que despues de un tiempo se separan y dejan a la chica embarazada o se vuelven borrachos, entonces eso es un problema. Ahora pues hay television, internet y otros, antes en mi época solo había radio, pequepeques, hachas, machetes, escopeta, también jabones y otros.

R: ¿y eso como lo ves? ¿hay impacto o no?

A: por supuesto que hay impacto, ha afectado a los niños, con el celular, por ejemplo. Ahora ves a los niños atentos al celular, estan ahí y ya no quieren estudiar o ayudar a sus padres. Antes los niños ayudaban a sus padres con total obediencia, iban a la chacra a limpiarla junto a su padre. Pero ahora, diles, no te hacen caso.

R: te quería preguntar acerca de lo siguiente: ¿las mujeres aquí se preocupan por su imagen corporal? es decir, hay publicidades en la televisión sobre un cuerpo delgado y eso, entonces a veces pueden influenciar en lo que comen o no comen, las jóvenes más que todo.

A: las mujeres comen, y mis hijas que son señoritas comen. Ahora, yo cuando era joven era muy sana y tenía mucha fuerza para hacer las actividades con mi madre. Si es que lo puedes entender, digo, podría usar la palabra gorda, pero para mí eso es despectivo, así que tenía un cuerpo curvilíneo porque eso me demandaba en la casa y en mi situación de mujer porque necesitaba estar lista para ayudar a mi madre. Poniendo un ejemplo, sería pues cuando iba a las chacras a sacar yuca, sabes muy bien, los has visto en tu familia seguro, el sacar yuca en la chacra requiere paciencia, tiempo, fuerza física para cargar esos sacos de yuca o en la canasta. La verdad, pobre nuestra espalda, pero estamos acostumbrado, por eso la importancia de hacer una menarquía como debe ser para la mujer. Pero bueno, eso ya te lo dije antes, las señoritas de hoy no cargan yuca, no les interesa ir a la chacra, aunque obligadas si se van.

R: eso pues, eso es lo que quería saber preguntándoles a ustedes que viven en la comunidad sobre la alimentación, lo que ha cambiado y eso como los ha afectado.

A: también quiero decirte que ahora eso de lo que ha cambiado estan las enfermedades venéreas como el sida, la sífilis, la gonorrea, enfermedades que ahora hay en la comunidad. Les digo siempre a mis hijas señoritas que se sepan cuidarse, que los chicos ahora se meten con cualquier mujer y se contagian.

R: aaahhhh...eso, de las infecciones.

A: y sobre lo que nos alimentamos en la familia ahora, por ejemplo, bueno, ayer fuimos a anzulear con el chakokeni y atrapamos algunos peces, eso comimos en el desayuno.

R: pero no todos los días comes pescado, ¿no?

A: no, por ejemplo, en el desayuno de hoy comimos este pescado, ahora en el almuerzo comeremos arroz con pollo despues creo, que huevos con yuca. A veces comemos según lo que tenemos en casa

R: entonces, ¿comen tres veces al dia?

A: sí. ahora sobre los víveres que les dan a los ancianos. Víveres para ellos, pero rápido se termina y a veces sucede que ni ellos los comen porque pues lo comen sus nietos o hijas. Es porque los que somos más ancianos no queremos comer alimentos procesados, salvo que lo hacemos cuando si debemos hacerlo porque no hay otra cosa que comer. Preferimos comer pescado y los ancianos siempre preferimos comer algo natural, pero ¿Cómo lo vamos a conseguir? entonces a veces nosotros también siendo ancianos vamos a conseguir nuestros alimentos, yendo a anzulear.

R: eso es lo que quería saber.

A: también quería volver a mencionar a las jóvenes que no piensan en su futuro no se dan cuenta de que cuando se casen con esos chicos, van a sufrir porque no serán igual que en las casas de sus padres, donde tenían todo al menos, eso quería decir.

R: también sobre la basura, ¿Cómo tú lo ordenas tu basura?

A: las cascaras de la yuca, platanos y demás alimentos de la chacra, pesca y caza lo boto esta basura alrededor de los cocos, cacao sirven como abono para los frutales. Y los plásticos y demás envasados los pongo en costales para llevarlos al relleno sanitario de la comunidad. Que ahora no funciona porque ya está lleno y pues es foco de infecciones, pueden generar enfermedades porque llueve y no se ha tapado ya se ha llenado al tope.

R: ¿y esto ahora se ha solucionado?

A: no se ha solucionado hasta ahora porque las autoridades de la comunidad parece que se los ha encargado al PMAC BU y el EMAC . Dije yo, no debemos dejar todo en manos de las autoridades esperando que nos solucionen, debemos trabajar en conjunto tanto esos programas de monitoreo ambiental, así como nosotros quienes somos los que generamos la basura y nuestra junta directiva, creo que de esa manera trabajaríamos mejor. Si pues, es el problema también de la basura, ahora pues iban a empezar, creo que el año que viene, un proyecto de residuos sólidos.

R: [risas] si, cuando llegue aquí encontré como uno de los problemas aquí presentes en la comunidad. Ya finalmente para terminar, esto, sobre los perros, me estaban comentado de que les dan una especie de piri-piri para que se vuelvan excelentes cazadores en el mitayo, ¿es cierto esto?

A: sí, es cierto, son los hombres quienes le dan esas plantas entonces, después se le entrena llevándoles al bosque varios días seguidos para que entrene el olfato. Y pues, ahora no tengo perros en casa.

R: gracias, eso sería todo, más bien te agradezco por estar disponible a conversar conmigo. Muchas gracias por esta información,

A: como dije, no hay de que, estaré a tu disposición.

### 3.3. Transcripción de una entrevista en matsigenka: sharo Elvira

Ruth (R): oga sharo, ¿tato panti? ¿tyara okanta pako?

Elvira (E): kameti nonake, ariompa nokametitanai

R: ahhh...maika nopokashitakempi, chapi nokantakempira anta nokoakotakempira aka asekaigarira. Oga anta okantatiganakara oga asekaigarira. Maika nonkoakotamkempi ashi oga asekatarrira aroegui matsigenka, itovaiguira yoga ivatsa. Nokoake pinkamantakenara anta pisuretarora anta pisekatarrira pityomiakunirira, impo maika okantatiganakara anta pitimaira aka. Oka nokoakotaka onti ashi naterora nosakevantite, ashi notitulote.

E: neje, kametitateke, gine pivisarite Inkara iatakiti anta itsavagetakitira

R: neje, irotari oga nokoake, nonkoakotakempira, oga tyara iponiara yoga asekatarrira.

E: neje, yoga, pivisarite iavetakita itsagatakitira kantankincha tera irage mameri, okañotantakarira maika, ontitari onapakera empresa. Antari pairani, yoga shima itovaigavageti kara, maika mamerinpatyo. Antari pairani yoga matsigenka iatira itsagatira ipokai yamake shima ishintsatinavaitira kara, ¿gine? Maika iaveiga tera iragae. Nosuretaro pairani anta notyomiakunira, nonira anta apaku, mame nosekasenavagetaka kara. Nosekasenavageta yoga poshiniripage tsonkiri, etini, Kinteroni, kompero, yotoni, tsamiri, kentsori. Aikiro nosekatara yoga shimapage kañogetarira yoga tsopiro, kovana, mamori, chio chio, tsgori. Nopokanakera aka, notimapakera aka, nosekatanaka yoga fideos, atún, arroz, tesakona naro noshineventemparo oga nosekatemparo kañorira oka sekagantsi. Irotari nokantakera naro, anta amantsigatantanakarira, teranika antitaempa ankañotaempara pairani. Pairani aroegui, oga piniochote otiga, ¿maika? Mamerimpatyo. Teikanika impoke yoga virakocha iritari vegagaigakaira. Aikiro anta pairani otimi oga okantagani ipimantaganira yoga matsigenka. Oga ina oneasanotakero oga anta pairani pomantaganira matsigenka. Koraka yoga ipimatakai shinkoma yoga viracocha ipanakeri

yoga saviri, acha, kitsapi; acha irotari itogantaiga anta inchato ashi irantakera tsamairantsi. Yoga novisarite nogunkani, yogunkani, anta tera inkoage impimantaigerora irishinto, ovirentoiguite ina.

R: aaaahhh, ¿aitari okantari pairani?

E: neje, aitari okantari pairani. Impo maika nosekatari pairani irirotari yoga shima, anta ikonaiguira, pairani opankitagani kogui otsavagetagani kara, impo aikiro etari imarapageni. Aikiro koshiri, kentsori impo yoga yotoni yoga anta iatakera yoga surari anta ikenavagetira. Tera ankoatempa atimira pairani tera ikokite aikiro. Impo nosekaigari yoga ivatsa tera nonkoseteri, tera notentageri nosekatavekempa aka impo parikoti anta nomparigakite, tera.

R: aaaahhhh... ¿maika okantatinaganaka aita?

E: neje, maika okantatiganaka, aka inkenavagetera ojojoi mame samani iatake, yoga ivatsapoage tera intimae aka chonini, itimagematanake anta parikoti.

R: ario, ¿impo atimaigui maika akañoiga?

E: tera, matsigenka itimaigi mame parikotipagetikuni kara, tera anchipavakagempa. Gine, paniro matsigenka aka itimake, gine naro notimake aka maika yoga noariri intikari pinato otimavaiti anta parikoti okañovaitaro oga selva verde. Impo anta akoirita anetsairira ataque impo anta anetsairi. Maika ¿tyara okantanaka? Atimantaigakari aka choni ontitari makero pareri inti yoga lingoista. Yogikonteagakae ikanti anta agotanakera aniavantanakera, otimapakera oga escoera.

R: Aaaahhh, ario. ...

E: pairani tsinane okotantaiga oka koviti, koviti antantaganira oga tsireri kipatsi. Pairani aiño tsinane gotachirira tirori oga koviti, ina ogoveta naro tesakona, nataigui shitatsi. Nomorekaiguiro tsiti, omorekagani anta amototakero inchato impo ankisavitakero impo omorekanake. Impo aikiro yoga surari yapinatantiro acha, anta yoga koakotakaroria kañotaincharira yoga irirenti, ¿gine?.

R: aaaahhh, ¿tatoita opankigi pairani anta otsamaireku?

E: ina opankiti oga magona, shirina, koricha, makato, meshuiaguni. Ogari mesguiaguni tera maika opankitaenkani mameri nokoavetaro tera nonearo. Katsa anta ankoterora poshini agakemparora.

R: ¿tyokantara tera impankitaenkani?

E: teranika ogoaero, ¿tyar okantagera opankitaerora? Ogari meshiaguni okañovetaro makato, oga oshi ogantsatsapageni. Ina opankiti aikiro poroto, poi, kombu, inki,. Ogari kombu tera onpankitenkani, onti oshivokashitaka irorori paniro anta tsamairentsiku ontitarika anta otsapiku

R: ¿impo tatoita antaiguira anta kitaguteriku?

E: tsinaneigui siempre nokoigui, okoigui. Okitamaen nosekaigamanaka shinkori shintori, intakira iato kentsori, intikarira shima kipari, tatapageroitakari kara. Impo aiño ipiratagani yoga otsiti kovintsari, mame ikagantakemkani kara impo mame kovintsarinori kara.

R: ¿tyani kagantakerira yoga otsiti?

E: yoga surani, intikari ananeku, irikari antarini idietatakempa gara yogogetai impm gara yogaro pochari kañotakorira oga tivi ontirikari azocaro. Impo tsinane gata ogaro yoga ikovintsatakeri yoga otsiti garika gara ikovintsatai. Impo isekaigara pirinigakeni, gara ikaviritake kotsac kotsac gara, pirinitakeni hasta irahatakera anta isekataempa.

R: ¿tyokantara anta gara ikoseti?

E: ashi inkovintsatakeni yoga otsiti, garika mameri kara. Impo kameti avatysa aikiro gara asetai anta amantsiganatakera. Impo maikari mameri mame titachanerira, irotari amantsigatantarira maika. Maikari kara nopokaera kara parereku oga tera ityara nonkoe nogemparo oga cebolla, antigani okanti igina pareri oga guisado yoga samani, tera nogempa ityara paata nametanakora impo maika nogankaro. Naro nogameta notyomiakanira anta nosekatara kipari, kisáviri, shinkori, mame tera noneimateri yoga guiso (risas)

R: (risas)

E: anta nonira oyashiaku tera nantsipetempa noseka, mame nokoakeri noseka tovaiti kara, akari mameri kara, pairani apimanti tera amichantempa maika amichatanaka kar atera ancoe ampimantaera, ¿gine?. Irotari nokantakeri pinkanti maika okantatiganakara neje, okantatiganaka tera intimae shima, tera asekatempa yoga poshiniripage kañori kentsori, kinterori, mameri. Irotari kañomataka maika pokai oga ivatsapage aka nogakempara notasegakagerti kara. Aiñovetakara pitiane opana kantakincha tera nokogero nokoavetakara anta nosekatkempra yoga poshiniripage. Irotari nokanti kametyoni



noataera anta oyashiaku ario kara nosekavagetakempa. Nosekatarini pairani yoga chapi  
kara yoga atava, noperatanakari igitsoku.

R: ario sharo, orotari nopokashitimpi.

Tsonkapaka