



Universidad Nacional Mayor de San Marcos

Universidad del Perú. Decana de América

Facultad de Ciencias Sociales

Escuela Profesional de Antropología

**Entre la ilusión y la realidad. Cómo los shawi
sobreviven a la inseguridad alimentaria ante la
degradación ambiental e histórica de los recursos
naturales de su bosque**

TESIS

Para optar el Título Profesional de Licenciada en Antropología

AUTOR

María Elizabeth PONCE MARIÑOS

ASESOR

Dra. Stéphanie CARINE BORIOS

Lima, Perú

2024



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

Ponce, M. (2024). *Entre la ilusión y la realidad. Cómo los shawi sobreviven a la inseguridad alimentaria ante la degradación ambiental e histórica de los recursos naturales de su bosque*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Ciencias Sociales, Escuela Profesional de Antropología]. Repositorio institucional Cybertesis UNMSM.

Metadatos complementarios

Datos de autor	
Nombres y apellidos	María Elizabeth Ponce Mariños
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	09976872
URL de ORCID	https://orcid.org/0009-0008-8051-4007
Datos de asesor	
Nombres y apellidos	Stéphanie Carine Borios
Tipo de documento de identidad	Carné de Extranjería
Número de documento de identidad	000424148
URL de ORCID	https://orcid.org/0000-0001-6562-7355
Datos del jurado	
Presidente del jurado	
Nombres y apellidos	Danny David Pinedo García
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	09483942
Miembro del jurado 1	
Nombres y apellidos	Luisa Elvira Belaunde Olschewski
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	06511623.
Miembro del jurado 2	
Nombres y apellidos	Enrique Carlos Rojas Zolezzi
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	9955249956

Datos de investigación	
Línea de investigación	E.4.3.3. Pueblos originarios: amazónicos, quechuas, aymaras y otros.
Grupo de investigación	No aplica.
Agencia de financiamiento	No aplica.
Ubicación geográfica de la investigación	País: Perú Departamento: Loreto Provincia: Alto Amazonas Distrito: Balsapuerto en las comunidades nativas de San Lorenzo, Patria Libre y Canoa Puerto. Latitud: -5.821846 Longitud: -76.559558
Año o rango de años en que se realizó la investigación	Rango de setiembre 2014 a diciembre 2020
URL de disciplinas OCDE	Antropología: https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#5.04.03



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 catorce horas del día miércoles 17 de enero del dos mil veinticuatro, reunidos, los miembros de la Facultad de Ciencias Sociales, bajo la presidencia del Dr. Danny Pinedo García y con la asistencia de los miembros del Jurado y de la Vicedecana Académico de la Facultad, se dio inicio a la sustentación de la Tesis presentada por la Bachiller **María Elizabeth Ponce Mariños**, para optar el **TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN ANTROPOLOGÍA** titulada:

“ENTRE LA ILUSIÓN Y LA REALIDAD. CÓMO LOS SHAWI SOBREVIVEN A LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA ANTE LA DEGRADACIÓN AMBIENTAL E HISTÓRICA DE LOS RECURSOS NATURALES DE SU BOSQUE”.

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:

Dieciocho (18)

El Jurado, de conformidad al reglamento General de Grados y Títulos de la Facultad, acordó otorgar al Bachiller **María Elizabeth Ponce Mariños**, el **TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN ANTROPOLOGÍA** y para dar constancia se extendió la presente Acta y firmaron:

Dr. Danny Pinedo García
Presidente

Dra. Luisa Elvira Belaunde Olschewski
Miembro

Dr. Enrique Rojas Zolezzi
Miembro

Dra. Stéphanie Carine Borios
Asesora



Firmado digitalmente por CASALINO
SEN Carlota Alicia FAU 20148092282
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 22.01.2024 09:51:24 -05:00

Dra. Carlota Casalino Sen
Vicedecana Académica



CERTIFICADO DE SIMILITUD

Yo Stéphanie Carine Borios en mi condición de asesora acreditada con la Resolución Directoral N°008-D-EPANT-2019 de la tesis/monografía/informe de investigación/trabajo académico, cuyo título es **Entre la ilusión y la realidad. Cómo los shawi sobreviven a la inseguridad alimentaria ante la degradación ambiental e histórica de los recursos naturales de su bosque**, presentada por la bachiller/magíster/egresado/licenciado/estudiante María Elizabeth Ponce Mariños para optar el grado/título profesional/especialidad CERTIFICO que se ha cumplido con lo establecido en la Directiva de Originalidad y de Similitud de Trabajos Académicos, de Investigación y Producción Intelectual. Según la revisión, análisis y evaluación mediante el software de similitud textual, el documento evaluado cuenta con el porcentaje de 3% de similitud, nivel **PERMITIDO** para continuar con los trámites correspondientes y para su **publicación en el repositorio institucional**.

Se emite el presente certificado en cumplimiento de lo establecido en las normas vigentes, como uno de los requisitos para la obtención del grado/ título/ especialidad correspondiente.

Firma de la Asesora:

CE: 000424148

Nombres y apellidos de la asesora:
Stéphanie Carine Borios



Desde los años 70, nuestra cultura estamos casi por dejar. Ya no conocemos hilar, ya no usamos la vestimenta de nuestros abuelos y abuelas; queremos ser como mestizo. Antes, nuestros abuelos no tenían piscigranjas, ni criaban aves o animales vacunos o cerdos. Antes teníamos bosque; por la montaña, teníamos que ir al bosque, buscar y traer para la casa.

Eduardo Pua Chanchari, shawi de la comunidad nativa Balsapuerto

La subsistencia chayahuita, por lo que puedo ver, es un alternar constante entre periodos de abundancia relativa de carne y periodos de escasez, en los que se recurre a lo que yo llamaría “economía de miligramo”, pues verdaderamente son unos pocos gramos de carne los que se pueden sacar a un cangrejito o de una mojarrita. Cuando hay carne, días después, se sirve en abundancia y, luego, retornamos nuevamente a los miligramos y a los frutos del monte.

Aldo Fuentes, en *Porque las piedras no mueren. Historia, sociedad y ritos de los chayahuita del Alto Amazonas.*

En la cuenca del río Parapapura, provincia de Alto Amazonas, región Loreto, territorio ancestral del pueblo kampu piyawí, el proceso del deterioro ambiental es evidente, acelerado y preocupante.

Piero Confalonieri, en *Kampu Nupanempua Yaiwirute. Nuestro territorio Kampu Piyawí Shawí.*

Figura 1

Preparación de masato



Nota. Deisi removiendo la yuca durante la preparación del masato, cerca del río Parapapura, en el distrito de Balsapuerto (Foto propia de la autora).

Dedicado a:

A Maximina Mariños Lara y Petronila Lara Bartolo, mi madre y abuela, respectivamente, por ser cómo son.

A Andrés Ponce Mariños, mi hermano mayor, que siempre apoyó mis decisiones.

A mis hermanos Julián, Jesús, Liz, Grover, José Luis y Eduardo.

A mis amigos Marco, Fabiola, Irene, Nelly, Fritz, Nereyda, César y Rocio, a unos por acompañarme en el proceso y sobre todo por no dejar que me desanime.

A Tarcila Rivera y Néstor Casafranca de CHIRAPAQ por permitirme conocer la problemática de la escasez y el hambre que padecen los pueblos indígenas quechuas.

Al antropólogo Alfredo García y la lideresa de origen cocama cocamilla Beatriz Caritimari, a uno por llevarme de la mano por la amazonia en mis inicios y a la otra por acompañarme en el mundo de los shawi.

A mi asesora Stephanie Borios por no dejar que desista y por sus orientaciones.

A los miembros del Jurado Informante por sus comentarios a la versión preliminar.

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	8
INTRODUCCIÓN.....	11
CAPÍTULO 1. LOS DETERMINANTES AMBIENTALES E HISTÓRICOS DE LA DEGRADACIÓN AMBIENTAL DEL TERRITORIO DE LOS SHAWI DEL RÍO PARANAPURA.....	51
1.1. Determinantes ambientales del territorio shawi	51
1.2. El proceso histórico que contribuyó a la degradación ambiental del territorio shawi	55
1.2.1. Ubicación de los shawi	55
1.2.2. Instituciones. La misión de la Compañía de Jesús y las misiones-reducciones	59
1.2.3. Desarrollo de la economía extractiva en territorio shaw	65
1.2.3.1. Actores y prácticas: el regaton, la habilitación y el compadrazgo	65
1.2.3.2. Institución y actor: las haciendas y los patronos en la República.....	67
1.2.3.3. Institución y proceso: las haciendas y la colonización agropecuaria con grandes carreteras.....	68
1.2.3.4. Actores: la decadencia del sistema patronal y el retorno del regatón.....	69
1.2.3.5. Práctica: del cañazo al quinientín	71
1.2.3.6. Institución: las misiones en el siglo XX y las percepciones de su impacto.....	73
1.2.3.7. Institución: la titulación de las comunidades nativas shawi	77
1.2.3.7.1. El proceso de titulación	81
1.2.3.8. Institución y práctica: los gobiernos locales y el clientelismo político	83
1.2.3.8.1. Actores: alcaldes mestizos e indígenas en el gobierno local	86
1.2.3.9. Impactos del proceso de la degradación ambiental e histórica en el territorio shawi	87
1.2.3.9.1. Deforestación, defaunación y pesquerías en Alto Amazonas.....	87
CAPÍTULO 2. LA DISPONIBILIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LAS COMUNIDADES DE LA CUENCA DEL YAMORAI.....	96
2.1. La agricultura y su disponibilidad	96
2.2. La pesca y su disponibilidad.....	101
2.3. La cacería y su disponibilidad	106
2.4. La ganadería y su disponibilidad.....	110

2.5. La crianza de animales menores y su disponibilidad	112
2.6. La disponibilidad de las especies maderables	113
2.7. La disponibilidad de las especies no maderables	115
2.8. La disponibilidad de los productos de recolección de flora y fauna	115
2.9. Migración laboral	118
2.10. Donación de alimentos de los programas sociales	120
2.10.1. Programa Juntos	121
2.10.2. Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma	124
2.10.3. Vamos a crecer o Noa Jayatai.....	125
2.11. Alimentos que compran los shawi.....	126
CAPÍTULO 3. CONOCIMIENTOS TRADICIONALES FRENTE A LA DEGRADACIÓN AMBIENTAL Y EL CAMBIO CLIMÁTICO	130
3.1. El calendario climático y los cambios climáticos registrados	130
3.2. Cambio climático y su impacto en la agricultura	132
3.2.1. Incremento de la temperatura	132
3.2.2. La agricultura: fases lunares, precipitaciones y lluvias	134
3.2.3. Plagas en antiguos y nuevos cultivos agrícolas	136
3.2.4. Conocimientos agrícolas asociados a los vientos	139
3.2.5. La diversificación como gestión de riesgos de pérdida de cultivos	139
3.2.6. Límites en la transmisión del conocimiento tradicional	139
3.3. Los nuevos conocimientos de los “sembradores” de pescado.....	140
3.4. Cosmovisión y prácticas rituales vinculadas a la cacería y la pesca	142
3.4.1. Conocimientos y cosmovisión asociados a la buena caza.....	142
3.4.2. Cosmovisión asociada a la buena pesca	143
3.5. Cosmovisión asociada a la temporada de lluvias	143
CAPÍTULO 4. CULTURA ALIMENTARIA DE LOS SHAWI DEL YAMORAI, DEL RÍO PARANAPURA	145
4.1. El consumo alimentario de tres familias shawi del Yamorai	145
4.1.1. Comunidad nativa San Lorenzo	146
4.1.2. Comunidad nativa Puerto Libre.....	150
4.1.3. Comunidad nativa Canoa Puerto	153
4.2. Resumen de aspectos centrales de la cultura alimentaria de las comunidades shawi del Yamorai	156

4.3. Análisis de la cultura alimentaria de las comunidades shawi del Yamorai.....	161
4.3.1. La persistencia de la dieta shawi	161
4.3.2. Los alimentos donados por las redes de parentesco	164
4.3.3. Formas de organización para el consumo de alimentos	165
4.3.3.1. Familia nuclear alrededor de los platos de comida.....	165
4.3.3.2. Familia extensa: hijas casadas que viven en casa de sus padres con sus esposos.....	166
4.3.4. Alimentos no comibles	168
CAPÍTULO 5. IMPORTANCIA DEL MASATO EN LA ALIMENTACIÓN DE LOS SHAWI.....	170
5.1. De la producción a la preparación del masato, una descripción etnográfica.....	170
5.2. La participación de las mujeres en la preparación del masato	177
5.3. La viajayada, el rito de la primera menstruación o cómo la yuca se convierte en masato.....	178
5.4. El masato: ¿mucho más que una chicha?	183
CONCLUSIONES.....	186
REFERENCIAS	191
ANEXO 1. INSTRUMENTOS CUALITATIVOS Y CUANTITATIVO	199
1. Guía de preguntas para las entrevistas por temas	199
2. Guía de observación de consumo alimentario	200
3. Diseño de taller con hombres y mujeres shawi	201
4. Ficha socioeconómica de las comunidades de la cuenca del Yamorai, afluente del Paranapura	202
ANEXO 2. RELACIÓN DE ENTREVISTADOS Y GRUPOS DE EXPERTOS.....	204

PRESENTACIÓN

¿Cómo surge el interés por la presente investigación? Para responder esta pregunta deberé antes describir cronológicamente los trabajos de campo que emprendí en torno al pueblo shawi¹ o canpu piyapi durante parte de mi trayectoria profesional, de cuya experiencia surgieron mi acercamiento al problema de la presente tesis y el abordaje de la metodología de investigación. Las palabras *canpo piyapi*, *kanpu piyapi* o *canpu piyapi* significan en castellano ‘nuestra gente o nosotros las personas’ (Huertas y Chanchari 2011; González, 2018 y 2013). *Canpu* es el pronombre de la primera persona del plural nosotros y *piyapi* es el sustantivo para designar la persona y el término con el que se autodenominan.

Durante aproximadamente 7 años estuve vinculada de diferentes maneras con los shawi del río Paranapura, en la provincia de Alto Amazonas, región Loreto. Sobre todo, con los shawi del río Yamorai o Cachiyacu², uno de los afluentes del río Paranapura, en el distrito de Balsapuerto. Comencé en 2007, cuando me contrataron como antropóloga de campo a fin de laborar para el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN), un órgano técnico normativo del Instituto Nacional de Salud (INS) del Ministerio de Salud (MINSA). Participé del estudio “Factores asociados a la desnutrición crónica de niñas y niños menores de 3 años en las poblaciones shipibo-konibo y shawi”, un estudio caso-control, por el cual, durante tres meses, con un equipo de antropólogos y nutricionistas, analizamos prácticas de consumo alimentario en infantes con posible desnutrición crónica o anemia en 15 comunidades shipibo-konibo y 17 comunidades shawi, en las regiones de Ucayali y Loreto. Los resultados revelaron que el porcentaje de las niñas y niños shipibo-konibo con desnutrición crónica era de 59,3%, mientras que en los menores shawi era de 52,5 %. En tanto, el porcentaje de los niños shipibo-konibo con anemia era de 61,3% y el de los niños shawi era de 38%. Pese al deterioro de sus bosques y su limitación en el acceso a alimentos, las cuales eran mayores en los shawi, sus indicadores resultaron ser menos graves que los hallados en el caso de los shipibo-konibo. La información cualitativa extraída de las observaciones nos llevó a pensar que el masato

¹ En la presente investigación utilizaremos la denominación shawi para referirnos a este grupo étnico (también llamado chayahuitas, cahuapanas o paranapuras), porque es la que ellos usan para autodenominarse y porque es con la que más se los conoce. La investigación se centrará en los shawi de la cuenca del Yamorai o Cachiyacu, uno de los afluentes del río Cankii o Paranapura y en las comunidades del alto Paranapura, en la actual provincia de Alto Amazonas, región Loreto.

² *Cachiyacu* es un término quechua que significa ‘río de sal’. El término equivalente en idioma shawi es *Yamorai*, y es el término que usamos en este documento.

estaba cumpliendo un rol en el sostenimiento alimentario de los shawi, pero con la metodología no se observaba adecuadamente.

Durante el recorrido por esas comunidades, pude constatar la degradación ambiental que presentaba el territorio shawi, y cómo esto golpeaba duramente su cultura alimentaria, la cual dependía de su bosque y los recursos que este proveía. En las comunidades shawi, casi no había tiendas donde comprar las provisiones para el equipo del estudio, y las que encontrábamos, no estaban suficientemente abastecidas. Esto representó una dificultad para el equipo de campo que había planificado completar su consumo alimentario con productos que se ofertaran en las comunidades, en adición a lo que llevábamos.

Lo que sí encontrábamos en cada comunidad, debimos comer inguiri y tomar masato en las comidas para obtener energía. Los insumos de los alimentos los entregábamos a los jefes de las comunidades quienes encomendaban a sus esposas o hijas la preparación de tallarines rojos, caldo de gallina de chacra, o guiso de gallina. Ellas habían empezado a cocinar esos nuevos platillos a raíz de sus visitas a las ciudades de Yurimaguas y Tarapoto, y por los desiguales resultados, inferimos que las mujeres recién estaban en pleno aprendizaje. En 2010 retorné a Lima, luego de vivir y trabajar en Madre de Dios (Puerto Maldonado), Tarapoto (San Martín) y Contamana (Loreto). Inmediatamente, ingresé a laborar a una organización local, que llevaba más de 20 años³ dedicada a promover la seguridad y soberanía alimentaria en las comunidades indígenas quechuas de Ayacucho. A fines de 2012, cuando se redefinían las nuevas zonas de intervención propuse intervenir en el ámbito del pueblo shawi. Hasta ese momento eran escasas las propuestas en seguridad alimentaria realizadas con pueblos indígenas de la Amazonía⁴, lo que no dejaba de sorprenderme, pese a que este problema se abordaba hacía tiempo con los quechuas del área andina. Las altas tasas de desnutrición y anemia de ese pueblo convencieron a la institución de darles prioridad. Entre 2013 y el primer trimestre de 2014 formé parte del equipo del proyecto denominado “Prevención y

³ El Programa Soberanía y Seguridad Alimentaria está orientado a fomentar el derecho a la alimentación y a la soberanía de los pueblos indígenas. Se dedica a revalorar y recuperar la cultura alimentaria local, en cada una de las etapas que esto implica, incluidas las prácticas de organización comunitarias y las técnicas ancestrales utilizadas para la agricultura. También está infocado en incorporar y adaptar nuevas tecnologías. (Chirapaq, 2014).

⁴ Llegamos a conocer algunas propuestas sobre seguridad alimentaria trabajadas por diversas ONG, entre ellas: la ONG Servicio Agropecuario para la Investigación y Promoción Económica (SAIPE) que trabaja con los awajún de la provincia de Condorcanqui, región Loreto; la ONG Terra Nuova con las comunidades shawi del distrito de Balsapuerto en Loreto con quienes trabajó propuesta de piscigranjas y una cooperativa de cacao; y en 2017, la ONG Forum Solidaridad con comunidades Kichwa runas en la región San Martín.

disminución de la desnutrición crónica infantil en comunidades quechua y shawi a partir de conocimientos y biodiversidad”, el cual se ejecutó en 5 comunidades nativas del distrito de Balsapuerto, en la provincia de Alto Amazonas, región Loreto, y en el distrito de Laramate, en la provincia de Lucanas, región Ayacucho⁵. Luego de concluida una investigación realizada en el marco de dicho proyecto, cuyos resultados fueron publicados en 2015, bajo el título *Las sabias en los sistemas de salud indígenas. Conocimientos y biodiversidad de los pueblos quechua y shawi del Perú*, a mediados de 2014, finalice mi relación laboral con esta institución. Es entonces que decidí responder la interrogante que había surgido de mis observaciones y me estaba acuciando todos estos años:

¿Cómo los shawi sobreviven a la inseguridad alimentaria ante la degradación ambiental e histórica de los recursos naturales de su bosque? Considero que la confianza generada con las familias shawi, la cercanía con sus organizaciones indígenas y las coordinaciones entabladas con las autoridades comunales y líderes locales contribuyeron en conjunto a plantearme este tema como propuesta de investigación. Asimismo, creo que ayudaron mis conocimientos previos sobre tipos de bosque, actividades económicas y prácticas alimentarias de otros grupos étnicos, mi experiencia en otros trabajos de campo desarrollados entre 2005 al 2010 en San Martín, Madre de Dios, Ucayali y Loreto, así como mi labor con otros pueblos indígenas.

De esta forma, inicio este proyecto de investigación que, pese a las múltiples vinculaciones profesionales y afectivas con los shawi, ha constituido un reto en términos de comunicación, pues los shawi hacen uso permanente de su idioma que no domino. Usualmente es posible comunicarse con los hombres porque la mayoría habla castellano, pero con las mujeres se requiere del dominio del idioma y/o de una traductora, quien ayude a salvar esta dificultad. Realizar esta investigación cuando una está inmersa en su profesión, ha significado que los capítulos se redacten en los intervalos de tiempo de trabajo, estudios maestría, vacaciones o descanso de estos.

⁵ Las asistencias financiera y técnica provinieron de The Hunger Project, institución internacional dedicada al problema del hambre en el mundo.

INTRODUCCIÓN

Planteamiento del problema

Durante la década de los noventa, a fines del siglo XX, los pueblos indígenas decían que el bosque era su mercado y que, si querían consumir carne, iban al monte por su mitayo o por su pescado; pero esta afirmación, es una ilusión para algunos de ellos y una realidad para otros, porque esos recursos que antes sustentaban su disponibilidad alimentaria son escasos o insuficientes debido a la degradación ambiental e histórica que han sufrido durante cientos de años.

La degradación del territorio shawi y la consecuente falta de recursos básicos se reflejan en el alto nivel de malnutrición que padecen. Esta población está subnutrida, sus mujeres y niños presentan altos índices de anemia y desnutrición crónica.

Estudios específicos (Huamán-Espino y Valladares 2006; Huamán-Espino, 2007) revelaron que el nivel de anemia en los shawi era del 38 %, en tanto que el de los awajún era del 76,5 % y el de los shipibo-konibo era del 61,3 %. Asimismo, Zavaleta (2017) efectuó un estudio del estado nutricional en el distrito de Balsapuerto, con una muestra de 165 niños, y encontró que el 43,6 % padecía desnutrición crónica (mujeres [40 %]; varones [48,6 %]) y el 65,7 % padecía anemia (mujeres [61,1 %]; varones [71,8 %]). Esta situación delata las inequidades no resueltas por el Estado y, a medida que avanza el tiempo, se está agudizando debido al continuo deterioro ambiental del territorio. Esto no es comprendido por los propios indígenas, quienes no alcanzan a entender las implicancias sobre sus vidas. También los actores estatales, tienen un limitado accionar (Arones, *et al.* 2012).

La degradación ambiental de los territorios indígenas, incluidos los reconocidos y titulados, ha generado situaciones de riesgo. Ha limitado el acceso a los alimentos debido a la pérdida histórica de la biodiversidad de las cabeceras y de las márgenes de los ríos, y ha causado el gradual agotamiento de la productividad de los suelos agrícolas. Todo ello sumado a un gradual cambio en el asentamiento, de disperso a nucleado, e incremento de la población, lo que ha originado, a su vez, la paulatina disminución de los animales de caza y pesca, el incremento de las áreas de agricultura migratoria en detrimento de las áreas de caza o recolección y la disminución de las especies maderables de mayor valor comercial.

Este escenario de carestía se está agravando por los efectos del cambio climático, expresados en la variabilidad climática ya notoria en la zona, como la prolongación del invierno, el incremento de las precipitaciones y el aumento de la temperatura. Indirectamente, estos fenómenos intensificarán la pérdida de cultivos de subsistencia, inundarán las carreteras y caseríos, limitarán la producción agrícola comercial y provocarán el desabastecimiento de productos que van del campo a la ciudad. La consecuencia de esto es la inseguridad alimentaria, un proceso en el que la disponibilidad de alimentos es limitada e incierta en cantidad y calidad, que no permite cubrir los requerimientos nutricionales de las personas, en este caso, de los shawi, quienes tampoco tienen condiciones de adquirir o acceder a alimentos que los contengan.

De acuerdo con lo señalado, esta investigación responde la interrogante: ¿Cómo los shawi sobreviven a la inseguridad alimentaria ante la degradación ambiental e histórica de los recursos naturales de su bosque?⁶ Respondemos desde una perspectiva histórica, identificando la presencia y el accionar de las principales instituciones, actores y prácticas sociales del Estado y la sociedad civil. Por ello, la investigación es cualitativa y se ubica en el espacio geográfico en el que se asentaron los shawi.

Centraremos el análisis histórico en el periodo posterior a la finalización del proceso de titulación de las comunidades nativas del distrito de Balsapuerto, es decir, entre 1991 y 2020. Consideramos este periodo de estudio porque, de acuerdo con la información proporcionada por los shawi, la titulación de los territorios comunales significó para ellos el quiebre definitivo de su estrategia de sobrevivencia, que pasó de un patrón de asentamiento disperso a uno nucleado en territorios titulados, y acarreo problemas como la provisión de alimentos. No obstante, debemos aclarar que con ello no estamos desconociendo la importancia de la titulación de territorios indígenas.

El estudio se ha situado en las comunidades del río Paranapura y en el afluente del río Cachiyachu (Yamorai⁷, en idioma shawi), en el distrito de Balsapuerto, provincia de Alto Amazonas, región Loreto. Este distrito concentra la mayor densidad demográfica y cultural de los shawi, quienes constituyen el cuarto pueblo indígena de la Amazonía con mayor concentración poblacional y el sexto a nivel nacional (Instituto Nacional de Estadística e Informática [INEI], 2009, 2018). Los shawi del Yamorai viven en uno de

⁶ A lo largo de la tesis, tienen la misma connotación los términos “grupo étnico” o “pueblo indígena” al referirse a los shawi.

⁷ En adelante, nos referiremos al río Cachiyacu con la denominación usada por los shawi para referirse a su río: Yamorai.

los afluentes del Paranapura. El trabajo de campo de esta investigación fue realizado en las comunidades asentadas en el río Yamorai: Puerto Libre, San Lorenzo y Canoa Puerto, tituladas en la década de 1990, con una superficie aproximada de 2000 a 3000 hectáreas (Chirif y García, 2007; Instituto del Bien Común [IBC], 2016).

Delimitación de objetivos

El objetivo general de esta tesis es determinar cómo los shawi sobreviven a la inseguridad alimentaria ante la degradación ambiental e histórica de los recursos naturales de su bosque. La investigación formula y responde cuatro interrogantes que se han traducido en objetivos específicos. Durante la investigación identificamos que existen múltiples estrategias de las que hacen uso los shawi ante la inseguridad alimentaria, ocasionada por la degradación ambiental de su bosque y agravada por el impacto del cambio climático. En esta investigación nos centramos en dos estrategias: la cultura alimentaria y los conocimientos tradicionales. Los objetivos específicos de la investigación son los siguientes:

- I. Identificar las determinantes históricas de la degradación ambiental de los bosques de las comunidades shawi del río Paranapura.
- II. Conocer cómo la degradación ambiental de los recursos naturales del bosque shawi influye en la disponibilidad de los alimentos.
- III. Presentar cómo los conocimientos tradicionales contribuyen a frenar la inseguridad alimentaria.
- IV. Conocer cómo la cultura alimentaria contribuye a enfrentar la inseguridad alimentaria de los shawi, identificando alimentos, definiendo sus características y el rol de las mujeres en la preparación de estos.

Hipótesis

Las hipótesis que presentamos van a orientar la presente investigación y constituyen respuestas tentativas y corroborables a las preguntas que nos hemos formulado.

La hipótesis principal

La degradación ambiental e histórica que ha provocado la inseguridad alimentaria de los shawi los ha llevado a contrarrestarla utilizando su cultura alimentaria y sus

conocimientos tradicionales. Estos dos aspectos han fortalecido el tejido social y contribuido a su sobrevivencia como pueblo indígena.

Las hipótesis específicas

- I. La degradación ambiental de los recursos del bosque ha sido resultado de un proceso progresivo e histórico, en el que instituciones, actores y prácticas sociales han contribuido a la inseguridad alimentaria, relacionado con las condiciones medio ambientales del territorio e impactos socioeconómicos en el ámbito.
- II. La disponibilidad alimentaria ha configurado lo comible en los shawi y sus actoras, lo que, sumado a la cultura alimentaria y los conocimientos tradicionales están contribuyendo a frenar la inseguridad alimentaria.

Justificación del problema

El río Parapapura⁸ corresponde al territorio en el que históricamente se han asentado los shawi, los suelos adyacentes a estos ríos han sido fértiles y productivos, aptos para cultivos anuales y permanentes, debido a sus cualidades de profundidad, planitud (o casi planos), drenaje moderado y buena retención de humedad, aunque las inundaciones han ido erosionando las márgenes de esos ríos.

Existe una situación de carestía diferenciada entre el alto y medio Parapapura, vinculadas a las características de la geografía limitan la accesibilidad a las comunidades. En el alto Parapapura, constituye un reto trasladarse a las comunidades, manteniendo en relativo “aislamiento” este sector de la presencia de foráneos y de las instituciones del mismo Estado, las grandes rocas [casueras] del río dificultan la pesca, el traslado de productos y transporte local. Las comunidades del ámbito de estudio se encuentran en el bajo Parapapura que es un sector relativamente con mas accesibilidad terrestre y fluvial, y cercanía a Yurimaguas.

⁸ La provincia de Alto Amazonas se asienta sobre una superficie de 2 004 288 hectáreas, lo cual representa el 1,57 % del territorio nacional y el 5,32 % de la región Loreto. Se ubica al suroeste de esta región, en las cuencas de los ríos Marañón, Huallaga, Nucuray y Parapapura. Su punto más alto se halla a los 800 m s. n. m., en las montañas subandinas (en el occidente), y el más bajo se encuentra a una altitud de 120 m s. n. m., en el llano aluvial. Diversos estudios (ONERN y FAO, 1967; GOREL *et. al* 2015) han evidenciado los límites y algunas posibilidades de los suelos de los ríos Parapapura y sus afluentes Yanayacu, Cachiyacu y Armanayacu.

Consideré importante realizar esta investigación en este ámbito de Estudio, porque las condiciones de vida de los shawi van a cambiar rápidamente, una trocha que comunicaba Balsapuerto con Yurimaguas, hoy es una trocha carrozable. La trocha carrozable ha sido diseñada y construida improvisadamente, sin estudios de mitigación de impactos ni procesos de consulta previa. Diversos estudios han demostrado que las carreteras causan, indirectamente, las más altas tasas de deforestación y degradación de los bosques, además de la migración de trabajadores temporales, invasiones, tráfico de tierras y apertura de nuevas trochas alrededor (Dourojeanni, 2013, p.10; Climate Investment Funds, 2013) como ya está sucediendo (Tuesta, 2018). Si antes para ingresar al territorio shawi tomaba 6 horas de caminata, hoy toma una hora y media en auto, aproximadamente. En este momento, es preciso entender que la cultura de los shawi, tan vital para su sobrevivencia y el mantenimiento de su forma de vida, está amenazada.

El ámbito de estudio, forman parte de la ruta que une Yurimaguas, Munichis y Balsapuerto. En algunos tramos de esta trocha carrozable, que discurren paralelamente al río Parapapura, se observan invasiones de colonos y algunas comunidades shawi alquilando tierras para cultivar arroz, café, papaya y plátano. Investigadores como Tuesta (2018) y organizaciones (comunicación personal de ORDEPIAA⁹, febrero 2020) han advertido de los peligros al equilibrio ecológico y seguridad jurídica de las comunidades que conlleva alquilar tierras para cultivar esos productos.

De otra parte, la deforestación se ha incrementado en este sector de la provincia de Alto Amazonas, Ríos *et al.* (2018) efectuaron un breve análisis sobre el avance de la deforestación en el noreste de la Amazonía peruana desde 2001 hasta 2015. Advirtieron que las regiones que presentaban los más altos niveles de deforestación eran San Martín (228 417 hectáreas), Loreto (178 782 hectáreas), Amazonas (69 372 hectáreas) y Cajamarca (1427 hectáreas). Determinaron que las tres provincias con más áreas deforestadas en el noreste amazónico eran Alto Amazonas (107 388 hectáreas), el Datem del Marañón (64 776 hectáreas) y Lamas (57 604 hectáreas). Las dos primeras ubicadas en el departamento de Loreto y la tercera en San Martín. Las áreas deforestadas de las tres provincias equivalen al 21,7% del total de sus bosques. En el Alto Amazonas, las

⁹ ORDEPIAA es la Organización Regional de los Pueblos Indígenas del Alto Amazonas es una organización indígena, base de la Confederación de Nacionalidades Amazónicas del Perú (CONAP), una de las organizaciones indígenas de la Amazonía de nivel nacional.

áreas de deforestación se concentraban en los centros poblados de Balsapuerto y Santa Cruz de Shucshuyacu, y en las márgenes de los ríos, sector de estudio de esta tesis. La construcción de carreteras y los cultivos transitorios, como el arroz de bajo riego, que se extienden desde Tarapoto a Yurimaguas, Pumayaco, Santa Lucía y Porvenir, son causas asociadas a la deforestación (Ríos *et al.*, 2018, p. 97).

Pese a la reorientación de cultivos —cacao por arroz— la deforestación continúa en las comunidades que se hallan en las márgenes del Paranapura y sus afluentes principales. Los shawi están conscientes de que esta es una problemática que amenaza aún más la sobrevivencia de su pueblo.

Así también, la malnutrición es un problema multicausal y complejo, y en el Perú existe una alta incidencia de desnutrición crónica infantil. Este problema de salud es causado por un consumo alimentario inadecuado, por la existencia de una enfermedad recurrente o por la presencia de ambas condiciones. Se manifiesta en la disminución del desarrollo físico y, principalmente, en el deterioro de las capacidades cognitivas. La desnutrición crónica es una de las principales causas de mortandad en niños menores de 3 años. Estos niños tienen comprometidas sus capacidades potenciales futuras para enfrentar la pobreza, lo que a su vez repercutirá negativamente en el desarrollo del país (INEI, 2001).

A nivel nacional, en el 2022, la desnutrición crónica afectó al 11,7% de niñas y niños menores de cinco años de edad; y según área de residencia, la desnutrición crónica afectó en mayor proporción a niñas y niños del área rural 23,9% que del área urbana 7,1%. En relación a la anemia, a nivel nacional, el 42,4% de niñas y niños menores de 3 años de edad tuvieron anemia; y según el área de residencia, la anemia en niñas y niños menores de 3 años afectó más a las niñas y niños del área rural 51,5% que del área urbana 39% (INEI, 2023, p. 217-228).

Mientras en las poblaciones indígenas, los resultados son más elevados que el promedio de las áreas urbana y rural, con mayores niveles en algunos pueblos que en otros. En el 2007, una investigación del INS/MINSA/CENAN encontró que el 52,2% de niñas y niños menores de 3 años de las comunidades nativas shawi del río Paranapura, en la provincia de Alto Amazonas, sufría de desnutrición crónica y un 38,0% de anemia; y en los shipibo-konibo, encontró que el 59,3% de niñas y niños menores de 3 años sufría de desnutrición crónica y el 61,3% de anemia. Sin dejar de ser porcentajes altos en comparación al porcentaje nacional del área rural de 23,9% en el 2022, no deja de sorprender las diferencias encontradas de desnutrición crónica y anemia en este estudio

realizado en estos dos pueblos indígenas en el 2007, sobre todo por el mayor grado de degradación ambiental con una mayor carencia de especies de fauna acuática y mamíferos en el territorio shawi, a diferencia de los shipibo-konibo¹⁰ que presentaba una mayor presencia de especies de fauna acuática y recursos naturales de su bosque. En el 2017, un estudio realizado en el distrito de Balsapuerto, con una muestra de 165 infantes, encontró que el 43,6 % de ellos padecía desnutrición crónica (el 40 % eran niñas y el 48,6 % eran niños) y que el 65,7 % padecía anemia (el 61,1 % eran niñas y el 71,8 % eran niños) (Zavaleta, 2017).

Estos porcentajes no son circunstanciales en poblaciones de niños y niñas indígenas del Perú. Estudios con niños menores de cinco años en Colombia encontraron que el retraso en talla, la desnutrición global y la aguda para el caso de la población indígena, evidenció una diferencia de más del doble frente a los otros niños colombianos (López-Ríos *et al.*, 2021).

Así mismo, después de 49 años de iniciado el proceso de titulación, a partir del Ley N.º 20653, Ley de las Comunidades Nativas y de Desarrollo Agrario de las Regiones de Selva y Ceja de Selva (1974); y después de transcurrido 32 años de iniciado la titulación de las comunidades shawi del distrito de Balsapuerto en 1991¹¹, es pues, evidente que los shawi están sufriendo las secuelas del cambio de patrón de asentamiento de disperso a nucleado, y el incremento poblacional¹² dado que los shawi constituyen el cuarto pueblo indígena de la Amazonía con mayor concentración poblacional y el sexto pueblos indígena a nivel nacional (Instituto Nacional de Estadística e Informática [INEI], 2009, 2018). El Ministerio de Cultura¹³ estima la población de las comunidades shawi en 26,841 personas, siendo el cuarto pueblo indígena de mayor densidad poblacional entre los existentes en territorio peruano.

De otra parte, metodológicamente, es necesario un estudio cualitativo, con observaciones alimentarias más prolongadas por familia, porque mejoran la calidad de la información que se obtiene de los recordatorios de 24 horas o las observaciones de un consumo alimentario (un desayuno o un almuerzo o cena), usualmente usados por

¹⁰ Un estudio anterior con la población awajún encontró que la prevalencia de la desnutrición crónica en menores de 3 años era de 41,4 % y la de la anemia era de 76,5 % (Huamán-Espino y Valladares, 2006).

¹¹ La mayoría de las comunidades nativas shawi del río Yamorai fueron tituladas en 1991.

¹² El idioma shawi es hablado por 15 932 personas, siendo la cuarta lengua indígena de la Amazonía más hablada (INEI, 2018). Los shawi se encuentran distribuidos en dos departamentos del país: Loreto cuenta con 175 comunidades nativas y San Martín con 15 comunidades nativas, sumando 185 (INEI 2018).

¹³ En la base de datos de pueblos indígenas y originarios. <https://bdpi.cultura.gob.pe/pueblos/shawi>

científicos de las ciencias de la salud, sobretodo nutricionistas, que tienden a dar por hecho que las poblaciones tienen 3 consumos alimentarios por día, cuando la realidad nos dice todo lo contrario.

Finalmente, creemos indispensable generar información útil en la medida que existe un área del conocimiento que requiere esclarecer cómo están haciendo las poblaciones indígenas para frenar el hambre cuando tienen que enfrentar la degradación ambiental y el cambio climático que han alterado el funcionamiento de sus sistemas alimentarios. En estos momentos es importante evidenciar como hombres y mujeres shawi están frenando la inseguridad alimentaria.

Estado del arte

En esta sección, reunimos los diferentes enfoques conceptuales y a sus correspondientes autores. Centramos la atención en los estudios que aportan a la comprensión de la investigación y en señalar algunos de sus límites, para lo cual los dividimos en dos partes:

1. La cultura alimentaria, la importancia del masato, las formas de organización del consumo alimentario, la donación de alimentos y el rol de las mujeres indígenas.
2. La contribución de los conocimientos tradicionales a la seguridad alimentaria.

Cultura alimentaria

Asegurar la alimentación ha sido siempre una preocupación en la historia de todas las sociedades, en la medida que esta involucra procesos biológicos, sociales, culturales y económicos, existe una relación de interdependencia entre naturaleza y sociedad. El desarrollo de la vinculación de los estudios de antropología con la ciencia de la nutrición ha dado origen a la cultura de la alimentación, la cual ha establecido una relación mediata con disciplinas de las ciencias de la salud (nutrición, epidemiología y biología) y con otras especialidades como la arqueología y la economía (Aguilar, 2014, p. 13). Para Gonzáles (2001), la cultura de la alimentación de una población:

[...] se configura en torno a una interrelación dinámica entre aquellos factores que vienen a definir su producción, distribución y consumo; de una parte, ecosistemas, régimen de propiedad de la tierra, mercado de trabajo y distribución de cultivos, aprovechamientos ganaderos e industrias de transformación agroalimentarias, de

otra, redes de mercado y sistemas de venta, y, por último, sistemas culinarios, cocinas y sistemas de comensalidad (p. 13).

Es en el ámbito de la cocina, es decir, en la habilidad y las maneras particulares de preparar los alimentos, donde se produce la principal reacción cultural a los cambios que se suceden en la producción y distribución alimentaria. Por eso, resulta necesario comprender cómo se han conformado esas cocinas, cómo han cambiado, y cómo puede abordarse su estudio en un espacio y tiempo determinados.

Revisando los estudios efectuados sobre la relación entre antropología y nutrición en América Latina, encontramos que México¹⁴ es el país que mantiene una larga tradición en la realización de estudios sobre nutrición y antropología aplicada (Bonfil, 2006; Contreras, 1993; Messer, 2006; López-García, 2003). Estos estudios se iniciaron en los años treinta y se consolidaron en los años cuarenta del siglo XX (Bonfil, 2006, p. 62). Esto fue así, por una parte, por la influencia de la antropología culturalista de Norteamérica, que abordó, sobre todo, las prácticas, actitudes y creencias culturales de la alimentación (Menéndez, 2006, p. 21); y, por otra parte, por los estudios sobre la relación entre alimentos y nutrición elaborados por equipos interdisciplinarios. Ellos identificaron que los sistemas alimentarios están relacionados con una dimensión temporal (presente y futuro) y, a la par, con:

la disponibilidad ecológica y mercantil de los alimentos; las clasificaciones socioculturales de los alimentos, como comestibles o incomedibles; rangos, como preferidos y menos preferidos; y reglas para la distribución; y las consecuencias sobre la nutrición y la salud de ciertos patrones alimentarios culturales, incluida la distribución de los alimentos (Messer, 2006, pp. 27-39).

Las investigaciones sobre poblaciones indígenas han seguido corrientes que se desprenden de la corriente culturalista de la antropología norteamericana. Existen, por otra parte, investigaciones del sistema alimentario de la Amazonía, en las que ha primado el enfoque ecológico-simbólico, el cual se ha reflejado en el discurso alimentario. Este enfoque se consolidó con la construcción de las oposiciones binarias crudo-cocido,

¹⁴ Aguilar (2014) realizó estudios en México, considera el desarrollo de los estudios de antropología y nutrición como un ciclo: primero, estudios de antropología y cultura; segundo, los estudios que abordan la cultura alimentaria; y tercero, una corriente o disciplina en la antropología denominada antropología de la alimentación.

naturaleza-sociedad, primitivo-civilizado, que desembocaron en el análisis de la esfera de lo inanimado, desde la perspectiva del estructuralismo y la ecología simbólica (Aguilar, 2014).

En relación con los hallazgos que tomaron de referente la corriente culturalista de la cultura alimentaria, Arroyo (2006), luego de comparar la dieta indígena con la dieta mestiza en las áreas rurales, concluye que «la dieta indígena [...] [es] monótona debido a que 60 % a 80 % de su energía provenía del maíz y solo pequeñas cantidades tenían como fuente el frejol y otras leguminosas» (p. 16). La aparente monotonía en la dieta indígena de las áreas rurales se explicaría por su aislamiento, menores recursos económicos y el mantenimiento de ciertos hábitos en el cultivo, almacenamiento, procesamiento y consumo de alimentos. En cambio, la cultura mestiza, que se asienta generalmente en las ciudades, presenta una mayor tendencia a la occidentalización y diversificación alimentaria (Arroyo, 2006).

Sin embargo, los estudios concernientes a las poblaciones indígenas teenek, en México, que abordaron el impacto de las ciudades en las poblaciones indígenas, encontraron que los indígenas teenek ha reemplazado sus dietas diversas por dietas monótonas y pobres en alimentos como frutas, verduras y proteína animal, a pesar de que habitan una zona donde existe una amplia variedad de leguminosas, frutas y verduras que formaban parte de la dieta tradicional (González *et al.*, 2019).

Asimismo, otras investigaciones similares en Bolivia y en Colombia encontraron que en las comunidades indígenas hay una diversidad de plantas comestibles consumidas por la población con las que complementan sus dietas cotidianas. En la comunidad indígena de Tocoy, en Bolivia, las plantas contribuyen a su seguridad alimentaria debido a su accesibilidad y por encontrarse adaptadas al ambiente local (Aradilla, López, Díaz-Barriga, 2015). Además de las especies comestibles, existen otros recursos. Entre los wayuu, en Colombia, “las personas tienen acceso a una diversidad de especies comestibles con las que se alimentan y complementan sus dietas convencionales a lo largo del año” (López-Ríos *et al.*, 2021, p. 31). En territorios con un alto nivel de degradación ambiental, como en el de los shawi, se incrementa la inseguridad alimentaria. Fuentes (1988) comenta lo siguiente sobre la subsistencia de los shawi:

La subsistencia es una tarea ardua y de magros rendimientos. La agricultura ciertamente tiene un nivel confiable de rendimiento, pero sólo proporciona los

carbohidratos de la dieta. Para las proteínas esenciales, la pesca, de exiguos rendimientos, y la caza, imprevisible, apenas si alcanzan a cubrir el mínimo indispensable. La recolección provee algo de las vitaminas necesarias [...]. La subsistencia chayahuita [...] es un alternar constante entre períodos de abundancia relativa de carne y períodos de escasez en los que se recurre a lo que yo llamaría “economía del miligramo”, pues verdaderamente son unos pocos gramos de carne los que se pueden sacar a un cangrejito o una mojarrita. Cuando hay carne, días después, se sirve en abundancia y luego retornamos nuevamente a los miligramos y a los frutos del monte. Sobre todo, los niños están recolectando constantemente cositas (p. 85-86).

Influidos por la antropología amazónica e indígena, pensadores americanos y europeos, e investigadores de las tierras bajas de América del Sur (TBAS) han desarrollado una teoría de pensamiento de las cosmologías indígenas basada en el “cosmocentrismo”, es decir, en “la centralidad de la noción de espacio, lugar y tiempo como eje de una red de relaciones de reciprocidad, complementariedad e intercambio entre todos los entes tangibles e intangibles [...], animados y aparentemente inanimados” (Varese, 2011, p. 34). Descola redefine esta corriente con el nombre de “animismo”.

Partiendo de este marco conceptual, nos encontramos con una producción de la antropología amazónica que ha seguido su propio derrotero, elaborando interpretaciones sofisticadas sobre mujeres, parentesco, cultura alimentaria y masato de la Amazonía. Una corriente de pensamiento cuyos orígenes teóricos no han estado exentos de críticas (Morales, 2019).

La importancia del masato

Los estudios que vinculan género y casabe, como el realizado por Belaunde (2001) en el pueblo de los aido-pai, concluye que existe una relación íntima entre las mujeres y sus preparaciones alimentarias. Este es el caso del pan de casabe, que es un producto muy apreciado en la alimentación y cuya preparación está a cargo de las mujeres. La preparación del pan de casabe es una actividad que requiere tiempo y constituye un alimento de consumo frecuente en la dieta de los aido-pai. Es también objeto de “obsequio” entre las mujeres. Ellas tienen el derecho de ofrecer su pan de casabe a quien consideran adecuado. “Al aceptar el pan, una persona está aceptando un aspecto de la

mujer que lo horneó, un símbolo de su capacidad productiva. El ofrecer pan es una transacción asimétrica entre aquel que nutre y aquel es nutrido” (Belaunde, 2001, p. 177).

Estos hallazgos coinciden con los que Tuesta *et al.* (2008) obtuvo en su estudio del masato con los aguarunas. En los pueblos indígenas en los que el masato ocupa un lugar central en la preparación, producción y distribución de su cultura alimentaria y ritual, el masato se torna en la piedra medular de la construcción de las identidades de género, étnica y de la cohesión social (Tuesta *et al.*, 2008), y de la cultura alimentaria, como sostenemos en esta investigación. Sobre el masato, existen investigaciones relevantes: el estudio pionero, de Dagget (1983), sobre los chayahuitas (hoy shawi) del distrito de Balsapuerto, en Perú; el de Tsolze (1995, citada en Belaunde 2019, p 176) sobre los yudjá, pueblo de la familia lingüística tupi del Xingú brasileño, enfocado en el *cauim* ('masato', en portugués); y el de Pérez y Carid (2013, p. 270) sobre los yaminagua de la provincia de Atalaya, en Perú, y estudios que abordan la importancia y componentes del masato en un pueblo quechua (Daza, 2006).

También hay estudios similares pero enfocados en el maíz, como el efectuado por Erikson (2014), que investigó cómo los matis, un subgrupo de los mayoruna en el Brasil, transformaban el maíz dulce en chicha amarga o chicha fresca (*uma pasha*, 'chicha joven') e ingerían una chicha más fuerte (*uma sheni*, 'chicha vieja'). Este estudio se asemeja a los hallazgos sobre fermentación del masato, que describimos con mayor detalle en esta investigación.

Una buena chicha es una bebida alcohólica pero no acida. Es fuerte (pa'u) y amarga (mocha) más bien que insípida (isho) y 'dulce' (wata)” [...] en los matis, la chicha de maíz fue empleada como “alimento de apoyo, sobre todo para fines rituales”, esto puede diferir en otros grupos interfluviales, que pudieron trabajar su conservación como alimento en medio del trópico, que fue resuelto por los amahuacas, pero no fue generalizado por las especificaciones climáticas de este grupo que diferían de otros pueblos indígenas (Erikson, 2014).

En las investigaciones de Dagget (1983), Tsolze (1995, en Belaunde, 2019) y Pérez y Carid (2013) y Daza (2006), identificamos la importancia del masato y distinguimos dos formas de su consumo. Primero, el masato en una etapa de maduración temprana, ligeramente dulce, ingerido por niños, mujeres y adultos; segundo, el masato amargo, cuando tiene mayor grado de fermentación, bebido durante las “masateadas”,

celebraciones o festividades comunales, en donde prima el exceso de su consumo, pues la fiesta termina cuando el masato se acaba (Pérez y Carid, 2013). “Un día después de preparado, el masato está listo para el consumo y durante tres días es dulce. Después del cuarto día es ya masato fuerte” (Dagget, 1983, p. 303). En las fiestas se sirve masato fuerte o se sirve durante las masateadas (Pérez y Carid, 2013).

Lo encontrado por Dagget (1983) coincide con lo que Pérez y Carid (2013, p. 270) encontró 30 años después con su estudio de los yaminagua, en Perú: “dependiendo del tiempo de fermentación, el resultado es una bebida que oscila entre el gusto de un yogur dulce y el de una cerveza embriagadora. Tres o cuatro días es el período habitual para que la bebida quede fuerte y amarga, cuya ingestión generalizada adquiere su máximo durante las masateadas”.

En el mismo sentido, Tsolze (1995, citado en Belaunde, 2019), en su estudio sobre los juruna, encontró que ellos producen dos tipos de *cauim*:

uno refrescante, no alcohólico, que es consumido diariamente por las mujeres, hombres y niños, como acompañamiento de las comidas [...] el otro *cauim*, embriagante, masticando la pulpa con su saliva para producir la fermentación [...] el *cauim* refrescante es un alimento diario para todos [...] en cambio, el *cauim* embriagante es servido por las mujeres solamente a los hombres y es un ‘anti-alimento’, porque lleva a los hombres a un estado de borrachera mortal (p. 176).

Estas maneras de consumir el masato son las mismas que hemos encontrado vigentes en los shawi. En esta investigación dialogamos con las investigaciones de Tuesta et al (2008) y Belaunde (2001) porque compartimos ideas, conceptos y resultados acerca de las relaciones de género de los pueblos de la Amazonía y de los sistemas de alimentación, y alimentos principales. En ese sentido, los resultados a los que arribemos entrarán en diálogo con las investigaciones de Belaunde (2001) y Tuesta et al. (2008), en la medida en que sus investigaciones concernientes a los pueblos indígenas amazónicos abordan la importancia de productos con base en la yuca, casabe y masato, así como la contribución de las mujeres en asegurar la disponibilidad alimentaria.

El consumo alimentario: frecuencia y formas de organizarse

Tanto Fuentes (1988), sobre los shawi (chayahuitas); Belaunde (2001), sobre los aido-pai; y López-Ríos et al. (2021), sobre los wayuu, en Colombia, encontraron que el número

de consumos alimentarios por día es variable. Los aido-pai consumen diariamente dos comidas principales, una por la mañana (desayuno) y otra por la tarde (cena); y los wayuu, cuando tienen disposición suficiente de alimentos, consumen tres comidas al día, así sea en mínimas cantidades, y su prioridad son los niños. En los shawi, cuando no hay disponibilidad suficiente de alimentos, puede variar entre una a dos comidas e, incluso, no consumir en el día (Fuentes, 1988).

Este aspecto es escasamente abordado en estudios de cultura alimentaria. Las formas de organizarse por grupos de edad, género y familias nucleares son características que también se aprecian en el consumo de alimentos de estos pueblos. Respecto de los aido-pai, Belaunde (2001) encontró que las mujeres se sientan en el suelo con las piernas cruzadas colocando sobre una de sus piernas al vástago menor, cerca de las ollas, desde donde atienden a su grupo familiar. Los niños de 9 y 10 años formarán otro círculo y comerán de un plato y de una canasta de pan. Los hombres se sientan en cuclillas, forman un círculo y, al centro, se van colocando los platos de carne y una canasta de pan. Ayudándose de un trozo de pan, los hombres se sirven la carne del plato, comen con la punta de los dedos. Concluido el consumo, el plato se vuelve a llenar. Después de la comida se sirve chapo, una bebida a base de plátano maduro. Esta forma de organizar las comidas permite que las familias consuman sus exiguos o abundantes alimentos, de manera ordenada, respetando porciones, de tal manera que no de la sensación que alguien consume más que otro.

La donación de alimentos

El trabajo de Adler de Lomnitz (1978) muestra cómo las relaciones de parentesco intervienen, revitalizan y fortalecen el tejido social de las comunidades en contextos urbanos frenando la inseguridad alimentaria. En contextos de precariedad, las relaciones sociales tradicionales (familia, compadrazgo, amistad) constituyen un sistema plenamente vital y vigente como respuesta a las condiciones extremas de la vida de los excluidos sociales. Estas relaciones son de vital importancia puesto que operan con base en el intercambio recíproco entre iguales, llegando a recrearse en contextos urbanos. No se quedan en ámbitos restringidos, ni son propias de sociedades pequeñas ni remotas, sino que se extienden a las ciudades (Lomnitz, 1978, p. 12). De igual forma, se consolidan a través del uso de las redes de intercambio de bienes y servicios y se extienden más allá del grupo, pues su dinámica integra a familiares, vecinos o individuos con los que no se tiene vínculos de consanguinidad (Lomnitz, 1978, p. 144).

Otro elemento es la intensidad del intercambio de bienes y servicios, tanto en cantidad y frecuencia como en su valor social, en un intervalo de tiempo. En contextos urbanos, la intensidad del intercambio depende de la cercanía o de la lejanía del lugar de residencia de los parientes. Mientras más cerca residan los parientes entre sí, mayor será la intensidad de las redes de intercambio de bienes y servicios, y menos frecuente será cuanto más distantes se encuentren (Lomnitz, 1978, p.141).

Estudios antropológicos (Belaunde 2001; Contreras y García 2005) han evidenciado la importancia de las relaciones de parentesco en las sociedades tradicionales. En sociedades tradicionales, asentadas en territorios degradados, las relaciones de parentesco adquieren una importancia mayor. En ámbitos rurales amazónicos, como parte de las estrategias para proveer carne entre los parientes, en los pueblos indígenas como los aido-pai (secoya), después de la cacería, la pareja limpia y trocea los animales, dependiendo del tamaño. Son las mujeres las que realizan los ofrecimientos de carne a su grupo de parentesco cercano y con quienes comparte la carne cruda. La redistribución mutua de la carne cruda o el caldo, de unas mujeres hacia otras, produce una atmosfera algo festiva y una “impresión de abundancia” (Belaunde, 2001, p. 182).

La redistribución de alimentos apreciados, como la carne, caracteriza a los pueblos indígenas. En otros pueblos esto se puede ampliar a otros productos alimenticios a los que las familias acceden a lo largo del año, contribuyendo a contrarrestar el hambre. Esta redistribución resguarda del hambre a los grupos más vulnerables. Las mujeres sin presencia de hombres en sus hogares, por ejemplo, por ser viudas o con esposos ausentes por migración laboral, no cuentan con alguien que las abastezcan de carne; los hombres de su grupo de parentesco serán quienes les proveerán de carne, la cual le será alcanzada por las mujeres de su mismo grupo. Contreras y Gracia (2005) analizaron cómo la cultura alimentaria actuaba de catalizador de la solidaridad, condicionando un aspecto de la organización social y promoviendo la solidaridad colectiva en los pueblos.

El rol de las mujeres indígenas frente a la inseguridad alimentaria

Los estudios de género en la Amazonía se han realizado desde dos perspectivas teóricas. Por un lado, las antropologías francesa y brasileña, con sus estudios de parentesco y matrimonio, desde la perspectiva del estructuralismo de Lévi-Strauss, y su teoría de la alianza, conceptualizaron el matrimonio y a las mujeres como sujetos de intercambio, generalizándolas a todas las culturas y grupos humanos. Los estudios más

contemporáneos acerca del parentesco de los sistemas semicomplejos, según la teoría de la alianza, de algunas sociedades africanas concluyeron que, en todas las sociedades, lo femenino se encuentra sometido a la dominación de lo masculino (Héritier, 1996, p. 24).

Desde el punto de vista de la escuela inglesa, los investigadores que han estudiado aspectos relacionados con el género, en la Amazonía, han criticado el enfoque androcéntrico de los estudios de la escuela francesa, los cuales reducen a las mujeres a ser objetos pasivos de intercambio, y han cuestionado la universalidad de subordinación de las mujeres a los hombres (Devillard, 1999; Belaunde, 2019). Con la perspectiva de la escuela inglesa, se realizan estudios del matrimonio, teniendo en cuenta las relaciones de convivencia. Desde estudios realizados en los países de las tierras bajas de América del Sur (Belaunde, 2019), consideró que, para entender las relaciones de género desde el punto de vista amazónico, la “teoría de género que retomase las concepciones y prácticas amerindias debía ser una teoría de la diferencia efectuada en las relaciones paralelas (de mismo género) y las relaciones de género cruzado (de género diferente). También debía ser una teoría de la sangre entendida como relación” (Belaunde, 2019, p.16).

Desde la perspectiva de la antropología amazónica e indígena, los estudios de Belaunde (2018), Gow (2020), Tuesta *et al.* 2008 y Erikson (2014) consideran que, en las relaciones de género en la Amazonía, el enfoque de la complementariedad e interdependencia en las relaciones de género se manifiesta en una relación de “reciprocidad de hambre entre los géneros” que se mantienen a lo largo de sus vidas, en donde “los hombres tienen hambre de masato hecho por las mujeres, y estas tienen hambre de carne traída del monte y de los ríos por los hombres” (Gow, 2020). Esta relación de mutua dependencia entre los géneros, se encuentran entre los matis: “numerosos indicios sugieren que la una (la preparación de chicha) constituye el equivalente femenino de la otra (la caza), como si la chicha representase de algún modo la carne provista por las mujeres”, una suerte de relaciones cosmogónicas (Erikson, 2014).

Entonces, la complementariedad, más que una categoría construida de las relaciones de hombres y mujeres indígenas, es un proceso en construcción y deconstrucción, que en la actualidad se ven impactadas por los contextos externos y el proceso interno de relacionamiento del mundo indígena con el mundo externo (Belaunde 2018, 2019).

También es cierto, que en unos pueblos más que en otros es gravitante la influencia de la sociedad nacional y sus representantes. Un caso son los madereros o habilitadores que habilitan a los piro del Bajo Urubamba, y ellos se ven obligados a dejar

sus familias por largos periodos de tiempo para pagar con su trabajo a los patrones madereros por la habilitación recibida¹⁵ (Gow, 2020) o cuando los matis¹⁶ descubren la importancia del dinero para adquirir enseres y productos (Erikson, 2014).

Gow (2020) y Belaunde (2018) consideran que las economías extractivas han impactado negativamente en las formas de producción y reproducción social indígenas. Al punto de señalar que ha modificado las sociedades indígenas por “economías altamente masculinizadas, que quiebra los nexos de interconexión mutua entre los géneros previamente existentes, y acentúa la disparidad de la división sexual del trabajo y la subordinación de la mujer hacia los ingresos monetarios generados por los hombres” (Belaunde, 2018, p. 181). Es decir, la presencia gravitante de economías extractivas como la petrolera en sociedades indígenas ha trastocado las relaciones de género al limitar el prestigio del rol productivo y reproductivo de las mujeres indígenas por la importancia que adquiere el dinero en las economías indígenas (Belaunde, 2018); esto, a pesar que son las mujeres las que se quedan a cargo de sus familias cuando sus esposos migran a trabajar para los habilitadores a fin de pagar las deudas contraídas con la habilitación de los patrones madereros (Gow, 2020).

Para Tuesta *et al.* (2008), la complementariedad e interdependencia de los géneros consiste en la capacidad de “recibir y dar alimentos”, una capacidad que los autores consideran eje de las relaciones familiares y sociales en el pueblo aguaruna, y que acerca al *buen vivir* porque con el masato que las mujeres preparan, el esposo y su familia ingresará a las redes de reciprocidad e intercambio que permitirá mejorar las condiciones de la familia como la seguridad alimentaria. Al respecto, Belaunde (2019) nos muestra lo fluctuante que pueden ser las relaciones de género, cuando sostiene que la complementariedad en los contextos actuales de los pueblos indígenas pareciera un bien perdido que, por momentos, se tiene y al día siguiente puede transformarse en algo completamente distinto:

Entonces, la complementariedad nunca es; siempre está en proceso de hacerse, y puede romperse y convertirse en opresión, guerra, suicidio y tantas otras cosas

¹⁵ La habilitación es el dinero solicitado y recibido por el indígena para cubrir los costos de la actividad maderable que realizará como la gasolina, alimentos para el personal, pagar personal, etc. y que generalmente compromete la comercialización de madera al habilitador, siendo esto un sistema, también conocido como sistema de enganche.

¹⁶ Los matis son un pueblo en contacto inicial. PIACI es la sigla que se usa para describir a los pueblos indígenas en aislamiento y en contacto inicial.

[...] es un proceso, un quehacer; no es algo dado. Puedes visitar una familia un día y observar mucha complementariedad. La visita en otro momento y te encuentras con una situación muy diferente [...] y que complementariedad no significa igualdad y que igualdad no quiere decir que no existan jerarquías en algunos momentos (p. 290).

El conocimiento tradicional frente a la degradación ambiental y al cambio climático

Desde la perspectiva del estructuralismo francés, Lévi-Strauss (1997), en su libro *El pensamiento salvaje*, escrito en 1962, plantea que “el gusto por el conocimiento objetivo es uno de los aspectos más olvidados de los primitivos. El pensamiento salvaje supone la realización de acciones intelectuales y métodos de observación comparables con las que se generan con el método científico” (p.13). Lévi-Strauss se pregunta: “¿Cómo ha llegado a estos tiempos modernos estas formas de conocimiento científico?”. La explicación que ensayó en aquel momento y que nos parece pertinente en esta investigación es la coexistencia de pensamientos distintos a los de la producción de conocimientos científicos, el autor señala:

La paradoja no admite más que una solución: la de que existen dos modos distintos de pensamiento científico, que tanto el uno como el otro son función, no de etapas desiguales de desarrollo del espíritu humano, sino de los dos niveles estratégicos en que la naturaleza se deja atacar por el conocimiento científico: uno de ellos aproximadamente ajustado al de la percepción y la imaginación y el otro desplazado; como si las relaciones necesarias, que constituyen el objeto de toda ciencia –sea neolítica o moderna-, pudiesen alcanzarse por dos vías diferentes: una de ellas muy cercana a la intuición sensible y la otra más alejada (Lévi-Strauss, 1997, p. 33).

De acuerdo con Lévi-Strauss, este conocimiento se producía en paralelo al pensamiento científico, el único conocimiento considerado válido y riguroso, apreciando y reconociendo que desde el pensamiento salvaje se producen otras formas de conocimiento con lógicas propias y rigurosidad como el conocimiento científico.

Actualmente, mucha agua ha corrido bajo el puente en esta línea de conocimiento abierta por Lévi-Strauss en 1962. A partir de la perspectiva de la etnobotánica o el conocimiento ecológico tradicional, de Torres-Méndez *et al.* (2019), pasando por la del

conocimiento tradicional ambiental¹⁷ o conocimiento indígena, de Zarger y Stepp (2004), hasta el conocimiento tradicional o conocimiento ecológico tradicional, de Reyes-García (2007 y 2009), y el conocimiento local, de Geertz (1994), se ha abordado la capacidad de los pueblos indígenas de generar conocimiento objetivo y de emplear sus facultades intelectuales para producir y transmitir los saberes necesarios para obtener alimentos. Las diversas maneras en la que se adquieren y se transmiten esos conocimientos, a través de generaciones, son importantes por la continuidad que proporcionan a los sistemas alimentarios y productivos, los cuales hacen posible la sobrevivencia de estos pueblos.

Zarger y Stepp (2004) encontraron en ese momento escasas investigaciones que abordaran el proceso de transmisión y adquisición de conocimientos tradicionales en los pueblos, a pesar de que el conocimiento etnobotánico había sido sistemático, profundo y ampliamente documentado. En su estudio con los niños indígenas Majosik de Chiapas en México, sobre cómo se realiza la transmisión y adquisición de conocimientos tradicionales, concluyeron que los conocimientos se realizan de manera ‘informal’ como parte del proceso de aprendizaje del lenguaje, en interacción con la madre y hermanos, mientras los niños realizan los mandados a lugares cercanos a la casa o chacra, van aprendiendo los nombres de plantas en su ruta frecuente del hogar al área de recolección de los productos que consumen diariamente. Este estudio demostró que los niños habían adquirido el 95% de sus conocimientos etnobotánicos a los 12 años. Comprobó que la adquisición de conocimientos aumentaba gradualmente, luego de aprender las especies de mayor importancia incluían las de menor importancia.

En esta línea de investigación, el estudio de Torres-Méndez *et al.* (2019) con los tzeltales de Chiapas en México respondió cómo los pueblos indígenas transmitían el conocimiento, una interrogante que años antes se habían formulado Zarger y Stepp (2004). Se usó la misma metodología que la de Zarger y Stepp (2004) y se encontró que los niños, escolares de primaria entre los 7 y 11 años, habían identificado el 76 % de conocimientos especializados de plantas, animales y alimentos, además de conocimiento binario de alimentos caliente/frío.

En la Amazonía de Bolivia, Reyes-García *et al.* (2009) encontraron que la transmisión cultural de conocimientos se produce mediante tres maneras diferenciadas, las cuales no son mutuamente excluyentes: 1) por los padres (vertical), 2) por personas

¹⁷ También es conocido por TEK, por sus siglas en inglés significa: Traditional Environmental Knowledge.

de la misma generación o grupos de edad (horizontal), 3) y por personas de generaciones anteriores (oblicua).

De la manera oblicua, la transmisión de conocimientos entre la población adulta se realiza por personas de su mismo grupo de edad o personas mayores. Y la transmisión del conocimiento mediante las maneras oblicua y horizontal difunde más rápidamente el nuevo conocimiento en sociedades de pequeña escala al tiempo que permite el cambio cultural generacional. Sintetizando, en la edad adulta, se aprende habilidades que se adquieren de la observación y la experiencia directas por personas de generaciones anteriores a la de los padres y por compañeros de la misma generación.

Diversos pueblos utilizan sistemáticamente una gran diversidad de cultivos: «Al usar diferentes variedades, en caso de acontecimientos extremos (sequía), al menos se obtendrá el cultivo de las variedades más tolerantes a este acontecimiento. El uso de la diversidad en nuestros sistemas productivos puede ayudarnos a minimizar riesgos ante la creciente variabilidad climática» (Reyes-García, 2007, pág. 116). Así también, las sociedades relativamente aisladas, el conocimiento ecológico tradicional contribuye a mejorar el bienestar del grupo en las áreas de salud, estado nutricional, la elaboración de programas de conservación, restauración ecológica y como herramientas para la gestión sostenible de los recursos naturales (Reyes-García, 2007 y 2009).

En resumen, las propuestas de Lévi-Strauss mostraron la capacidad de los pueblos indígenas de generar conocimiento científico. Nuevos conocimientos que en las actuales circunstancias permiten a los shawi afrontar el desafío de la degradación ambiental. Los hallazgos de Zarger y Stepp (2004) y Méndez *et al.* (2019) nos mostraron cómo se realiza la transmisión cultural del conocimiento tradicional etnobotánico. Estas dos investigaciones abordaron la transmisión de ese conocimiento que permanece inmutable y perdurable en el tiempo. Y Reyes-García *et al.* (2009) conceptualiza cómo en contextos cambiantes, como el que presenta el cambio climático, la adaptación a los desafíos climáticos generan nuevos conocimientos tradicionales que permiten responder, adaptarse y garantizar la salud, el estado nutricional, la elaboración de programas de conservación y la restauración ecológica.

La tesis aportará y profundizará, después de 37 años del trabajo pionero de Dagget (1983) con los shawis, en la contribución del masato como alimento, y el papel de las mujeres shawi en la sobrevivencia de su pueblo, en la medida de que ambos se encuentran íntimamente vinculadas.

Brindaremos información etnográfica que nos permitirá apreciar las diferentes contribuciones de varios productos, entre ellos el masato, cuyas características nutricionales y de consumo lo han convertido en un alimento consumido por toda la familia, incluso los niños. Distinguimos el consumo del masato de la bebida con un mayor nivel de fermentación que se destinan a las ceremonias, celebraciones u otros acontecimientos sociales, etc. En ese sentido, la tesis se centra en el uso que se le brinda al masato durante los primeros días de preparado, en la medida que es una preparación frecuente en algunos pueblos indígenas. Finalmente, brindaremos información etnográfica sobre cómo, en ambientes cambiantes, como el que ocasiona el cambio climático, se hacen uso de los conocimientos tradicionales o se generan nuevos conocimientos con la finalidad de adaptarse a las condiciones medioambientales generado por el cambio climático y la degradación ambiental.

Marco teórico-conceptual

En esta sección, presentamos las corrientes de pensamiento que nos permiten comprender el problema estudiado, así como las definiciones clave que estructuran el desarrollo de la investigación y sirven para analizar e interpretar los resultados obtenidos del trabajo de campo.

La perspectiva de la **racionalidad ambiental**, concebida por Leff (2004), nos permite plantear otros tipos de racionalidades, distintas a la racionalidad económica, para frenar la crisis climática. Esta sostiene que en sociedades con territorios degradados y tejidos sociales débiles es posible la reapropiación social de la naturaleza, pues de estas sociedades emergerá una estrategia de sobrevivencia que consistirá en la generación de nuevos conocimientos “tradicionales”, y estos conocimientos serán consecuencia del desarrollo de ciertas capacidades.

[Las] capacidades adaptativas e innovadoras de los campesinos se derivan de años de experimentación de sus prácticas tradicionales y de coevolución con las transformaciones del medio. Así, la reapropiación de sus saberes no solo contribuye a elevar sus niveles de producción, sino al mismo tiempo fortalece las identidades étnicas, la cohesión social y la inventiva cultural, que determinan la capacidad de autogestión productiva de las comunidades (Leff, 2004, p. 365).

Conceptualmente, la propuesta de Leff (2004) nos parece apropiada porque considera que el fortalecimiento del tejido social puede frenar la crisis climática. En efecto, el fortalecimiento de los aspectos centrales de la sociedad shawi, como la cultura alimentaria y los conocimientos tradicionales, contribuyen a frenar la inseguridad alimentaria al abrir la posibilidad de que los shawi, especialmente las mujeres, generen nuevos aprendizajes que hagan frente al cambio climático.

Asimismo, nos parece consecuente para nuestra investigación las definiciones que, desde la perspectiva de la antropología culturalista, se otorga a los conceptos de cultura alimentaria y patrones de alimentación. Del primero, dice que 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”, y del segundo, que son “los hábitos alimenticios que se repiten y se realizan de manera cotidiana” (Contreras y Gracia, 2005).

Messer (2006) y Aguilar (2001, 2014) han desarrollado una tipología del sistema alimentario a partir del análisis de las investigaciones de la cultura alimentaria. De acuerdo con esto, el sistema tradicional de ecología de los alimentos se inicia con la producción misma de alimentos. Implica que las personas (un individuo o un hogar) recurrirán a diversas estrategias para alcanzar la seguridad alimentaria, como a la producción doméstica, a las compras en el mercado, a la recolección o a las “donaciones”. Es decir, que en el acto de alimentarse de una población subyace una interrelación dinámica entre producción, distribución y consumo (González, 2001, p. 13).

El aporte del concepto de cultura alimentaria ha sido el de identificar que la alimentación comprende aspectos sociales y culturales en un tiempo y espacio determinados, y que la nutrición abarca aspectos biológicos y fisiológicos (Contreras, 1993). Los estudios de Contreras han demostrado que la selección e incorporación de los alimentos a la dieta tiene una naturaleza biológica y fisiológica, pero que está influenciada por procesos sociales, políticos y culturales. De allí, la necesidad de que los estudios sobre cultura alimentaria de las poblaciones incluyan tanto los aspectos biológicos como los sociales.

También hemos integrado a nuestra investigación la dimensión medioambiental. En la investigación sobre la alimentación y nutrición de los matacos de Pilcomayo, se incluyeron la dimensión cultural, medioambiental (la oferta y disponibilidad de recursos naturales) y nutricional, las cuales facilitaron la comprensión de las condiciones socioculturales que intervienen en la conducta alimentaria de las personas al momento de

seleccionar, preparar, distribuir y consumir sus alimentos (Torres y Santoni, 1999). La dimensión medioambiental ha adquirido más relevancia a causa del cambio climático. La investigación de Zavaleta (2017) se sostiene que, a raíz de este fenómeno, la malnutrición se agravará en las sociedades donde existen altos niveles de inseguridad alimentaria:

La desnutrición es uno de los principales riesgos para la salud, que se espera se agrave por el cambio climático global, especialmente en lugares donde las personas ya enfrentan una alta inseguridad alimentaria. [...] Para los pueblos indígenas de la Amazonía, donde la nutrición ya es deficiente y los sistemas alimentarios son altamente dependientes sobre el entorno físico [...] se espera que el cambio climático aumente aún más la prevalencia y la gravedad de la inseguridad alimentaria (pp. 19-20)¹⁸.

En ese sentido, cobra importancia del concepto de *inseguridad alimentaria*, según lo define la FAO (2022), que abarca las definiciones de hambre e inseguridad alimentaria. El hambre es una sensación física incómoda o dolorosa, causada por un consumo insuficiente de energía alimentaria o déficit de energía para las necesidades de las personas. Se vuelve crónica cuando la persona no consume, de forma regular, una cantidad suficiente de calorías (energía alimentaria) para llevar una vida normal, activa y saludable. Cuando se usa el término hambre se refiere a subalimentación. Alguien vive en condición de inseguridad alimentaria grave cuando se ha quedado sin alimentos o ha pasado un día o varios días sin comer, es decir, ha pasado hambre. Las personas padecen de inseguridad alimentaria cuando no acceden regularmente a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para un crecimiento y desarrollo normales y llevar una vida activa y saludable. Esto puede deberse a la falta de disponibilidad de alimentos y a la falta de recursos para obtenerlos.

En esta investigación emplearemos el concepto de *disponibilidad* de la FAO. Existe disponibilidad alimentaria (FAO 2011) cuando se garantiza suficiente y oportuna cantidad de alimentos inocuos y nutritivos para la población. Se garantiza el acceso a los alimentos con la realización de un conjunto de actividades económicas, sean de subsistencia -recolección de alimentos a lo largo del año, preparación de desayunos escolares o donación de los programas sociales o de las donaciones del grupo de

¹⁸ Traducción propia.

parentesco- o sean de mercado, permiten a una familia o población acceder a una oferta adecuada de alimentos para el consumo alimentario de manera periódica. Incluye, las actividades maderables porque de acuerdo a estudios de MINAM/BID 2017, la actividad maderable es presentada como un recurso con potencial económico dada la densidad en el ámbito de estudio, y la generación de ingresos podría contribuir a que las familias accedan a productos alimenticios de los mercados locales.

En ese sentido, exponemos las características de la disponibilidad alimentaria de los shawi y las condiciones que influyen en la inseguridad alimentaria.

La degradación ambiental y sus implicancias en la inseguridad alimentaria

La degradación ambiental es el deterioro del medio ambiente por la pérdida de recursos naturales (aire, agua y suelo), la destrucción de los ecosistemas y del hábitat, la erosión del suelo y la desertificación, la contaminación o cualquier otro impacto nocivo sobre el medio ambiente. Algunos de los efectos son la mayor propagación de enfermedades, sequías, pérdida de biodiversidad y reducción de la producción agrícola (Johnson, *et al.*, 1997).

La degradación ambiental de los territorios indígenas deviene del proceso histórico por el que han atravesado y que, sumado a las limitadas condiciones de sus suelos y recursos, pone en riesgo la sobrevivencia de la población que alberga.

Como parte del asentamiento histórico en el territorio, los pueblos indígenas sostenían guerras intertribales por el territorio, mujeres y niños, los pueblos más guerreros se quedaban con los mejores espacios territoriales, las mujeres y niños de los pueblos con los que estaban en guerra. Los pueblos indígenas más guerreros se establecían con mejores condiciones de accesibilidad y recursos mientras que los pueblos indígenas menos guerreros se establecían en lugares de difícil accesibilidad, en condiciones medioambientales y de recursos naturales diferenciadas.

De esas luchas intertribales, en los shawi, lo que ha quedado es un estado de constante amenaza frente a otros pueblos guerreros de su entorno social como los awajún, cocama cocamilla y shiwilu. Ellos han apelado a la estrategia de ocultamiento o camuflaje cuando se hallan ante otros pueblos indígenas o frente a otros sujetos del “mundo de afuera”, como la Iglesia, los patronos, los mestizos, las ONG, los políticos o los gringos (González 2013, 2018)¹⁹.

¹⁹ Desde la perspectiva de la teoría de la alteridad, González (2013, 2018) sostiene que los shawi han desarrollado estrategias colectivas a fin de asegurar su conservación y supervivencia frente a otros actores

Cuando al concepto de degradación ambiental se incorpora el término *histórica*, nos estamos refiriendo a los procesos históricos que a través de instituciones, actores y prácticas sociales han continuado degradando las condiciones medio ambientales y los recursos naturales del territorio shawi, una condición, agravada con el cambio climático, que impacta más en las poblaciones indígenas con alta dependencia de los recursos naturales (Zavaleta, 2017). En contextos de degradación ambiental, las poblaciones son más vulnerables por su incapacidad de hacer frente a los efectos del cambio climático²⁰, en estos contextos extremos, las poblaciones locales recurren a los conocimientos tradicionales y la educación diversificar sus medios de vida y adaptarse a los riesgos del cambio climático.

Los conocimientos tradicionales de los pueblos indígenas son importantes para su adaptación ante los cambios vertiginosos. En esta investigación, cuando nos referimos al conocimiento tradicional, nos referimos al conocimiento tradicional ambiental o conocimiento indígena como “un cuerpo acumulativo de conocimiento y creencias, transmitidas de generación en generación por transmisión cultural, sobre la relación de seres vivos entre sí y con su entorno” (Berkes (1993) citado en Zarger y Stepp, 2004, pág. 414). A esta definición hay que agregar que los conocimientos, prácticas y creencias evolucionan a través de procesos adaptativos (Reyes-García, 2009).

Metodología e instrumentos

El tema elegido para el estudio y los contextos definieron la metodología y los instrumentos de investigación. En el diseño de la metodología empleamos instrumentos mixtos, cualitativos y cuantitativo. Los instrumentos que utilizamos fueron los siguientes: 1) entrevistas semiestructuradas a informantes claves con grupos de expertos en actividades productivas o conocimientos históricos; 2) la aplicación de una ficha socioeconómica dirigida a jefes de familia con hijos menores de 5 años; 3) la observación participante del consumo alimentario de tres familias de la cuenca del Yamorai; y 4)

presentes o no en su territorio, para encarar ese entorno social varían su comportamiento entre “la docilidad y la predación” (González, 2018, p. 217). Los shawi son un pueblo que cree en chamanes, quienes, ante la muerte o enfermedad de algún familiar, a causa de un enemigo, cobran venganza matando al adversario a cuenta propia o a través de los oficios de algunos de sus chamanes (González, 2013).

²⁰ MINAM/ Instituto Geofísico del Perú/ Investigación de Prevención de Desastres (S/F) Definición de vulnerabilidad al cambio climático.

Taller de la distribución del tiempo de hombres y mujeres en actividades productivas y reproductivas y su carga global de trabajo.

Las entrevistas en profundidad a informantes claves

Con la asistencia de una lideresa indígena del sector, se identificó a misioneros, antiguos pobladores mestizos e indígenas, comuneros, docentes y autoridades, quienes fueron posteriormente entrevistados, mediante la guía de preguntas. También se entrevistó a los miembros de las familias que alojaron a la investigadora durante su permanencia en la zona. Las entrevistas se realizaron en 2014 y 2020 en las comunidades nativas de Balsapuerto, Varadero y en la ciudad de Yurimaguas.

La información reunida permitió desarrollar los capítulos históricos, identificar la disponibilidad alimentaria provenientes de las actividades productivas, comerciales, donaciones de los shawi, y conocer el uso de los conocimientos tradicionales ante la exacerbación del cambio climático.

Al entrevistar grupos de expertos, pude aproximarme y discutir de manera relativamente rápida y multidimensional un tema en particular (Aigner, 2002). Los grupos de expertos estaban integrados por comuneros expertos, agricultores, pescadores o cazadores con quienes nos reunimos en sus comunidades entre septiembre y octubre de 2014. Las preguntas que orientaron las guías de preguntas se encuentran en el anexo 1. La relación de entrevistados con los grupos de expertos se encuentra en el anexo 2.

La ficha socioeconómica

La ficha se registró en 2014, en las tres comunidades del Yamorai: San Lorenzo, Patria Libre, y Canoa Puerto. Se aplicó a los jefes de familia con hijos menores de cinco años, identificándose a 30 jefes de familia de estas comunidades. La ficha se procesó en una base de datos en Excel.

La información presentada en las tablas en el capítulo 2 proviene de los datos recogidos en las fichas socioeconómicas. Los productores indígenas a los que se les aplicó la ficha socioeconómica fueron jefes de familias de las comunidades San Lorenzo, Puerto Libre y Canoa Puerto. Estas comunidades están ubicadas en las riberas del río Yamorai, las que se hallan a una hora de caminata al distrito de Balsapuerto. Las preguntas que

orientaron las guías de preguntas se encuentran en el anexo 1 así como un modelo de ficha socioeconómica.

La observación participante

El trabajo de campo del 2014 superó problemas identificados en anteriores trabajos de investigación antropológico en el campo de estudios de nutrición en los que había participado la investigadora como la observación puntual de un consumo alimentario sin observar la alimentación de un día completo de una familia indígena (INS/MINSA/CENAN 2007). En este caso, la permanencia fue de tres semanas con tres familias de una semana por familia y jefes de familia que había conocido el año 2013 en la cuenca del río Yamorai en el Parapapura. Este acercamiento había generado un cierto nivel de confianza que aportó para que abrieran sus cocinas y vidas durante mi trabajo de campo en el que compartí una semana de sus vidas.

En los capítulos 4 y 5, abordo la cultura alimentaria y he reunido información registrada a partir de la observación de los consumos alimentarios de estas tres familias de la cuenca del Yamorai. Las preguntas que orientaron las guías de preguntas se encuentran en las tablas 1 y 2, y una guía de indicadores observables durante los consumos alimentarios se encuentra en el Anexo 1.

Taller de recojo de información

En febrero de 2020, con 10 miembros de hombres y mujeres de la organización ORDEPIAA se realizó un taller para conocer la distribución del tiempo de hombres y mujeres en actividades productivas y reproductivas y su carga global de trabajo. Esta información se encuentra en el capítulo 5. Ver anexo 1.

Ruta realizada para el trabajo de campo

El diseño de la investigación fue flexible y se adaptó a las particularidades de cada contexto, en la medida que el investigador social solo puede conocer otros mundos a partir de su propia exposición a ellos (Guber, 2001). Partimos de Yurimaguas, después permanecí cinco días en San Gabriel de Varadero, de importancia histórica para los shawi

y jeberos. Allí, realicé entrevistas a miembros de la misión Nuestra Señora de Loreto del Parapapura y entrevistas con expertos agrícolas dada la importancia en el comercio local de las comunidades del Parapapura con los mercados de Yurimaguas y con servidores públicos de los programas sociales. Después, continué el viaje a Balsapuerto donde establecí mi centro de operaciones, alojándome en casa de Beatriz Caritimari, una lideresa indígena de Balsapuerto. Con ella, identifiqué a los principales entrevistados como: autoridades locales, servidores públicos de los principales programas sociales, agricultores, ancianos que acompañaron procesos históricos y miembros de la misión e iglesia local del distrito de Balsapuerto y de las comunidades de San Lorenzo, Puerto Libre y Canoa Puerto.

En Balsapuerto permanecí dos semanas, realicé entrevistas a actores claves identificados con el apoyo de una lideresa local de Balsapuerto, mientras me preparaba para el ingreso a las comunidades. En las comunidades, permanecí las siguientes cuatro semanas; permanecí tres semanas con las tres familias de las comunidades de San Lorenzo, Puerto Libre y Canoa Puerto, de la cuenca del río Yamorai, afluente del río Parapapura. La cuarta semana registré información en estas comunidades con el apoyo de los jefes de familia con los que había realizado la observación. Sumando un total de cuatro semanas. Es pertinente indicar que mi presencia se efectuó luego de obtener la aprobación de las familias que me acogieron y de sus autoridades locales.

Durante mi permanencia, participé de las labores de las familias. Durante la semana permanecí con una familia, compartí sus alimentos, participé de la cosecha de la yuca y acompañé a los hombres a pescar en algún momento. Los días de lluvia durante los cuales se paralizaban las labores, acompañé con la masateada a los hombres que se habían congregado para la minga. Otros días, me quedé en casa con los niños y escribía mientras observaba lo que hacían a lo largo del día; con los niños, compartí gratos momentos y alimentos. En las noches, después de la “cena”, procuraba escribir o transcribir resúmenes de las entrevistas realizadas. La grabadora digital no siempre era bien recibida. Cuando la sacaba, a pesar de haber pedido autorización, los jóvenes se ponían nerviosos, así que con algunos entrevistados solo tenía mi hoja de preguntas mientras conversaba y esas conversaciones las transcribía en las noches.

Durante la cuarta semana, en las tres comunidades, apliqué la ficha socioeconómica a algunos jefes de familia de las familias identificadas, visité chacras, áreas de pesca, y conversé con sabias conocedoras de la cultura local. En cada comunidad, los instrumentos aplicados fueron la ficha socioeconómica a un total de 30 jefes de familia

con hijos menores de cinco años, la observación del consumo alimentario durante una semana de tres familias y entrevistas semiestructuradas. Demoras en la comunicación con la traductora, imposibilitaron la conversación con las mujeres adultas y adultas mayores ya que ella se incorporó en la última semana de mi permanencia en las comunidades.

Concluida la observación, la toma de la información en las fichas socioeconómicas y las entrevistas en las comunidades, retorné a Balsapuerto. Después de dos semanas, concluí con las entrevistas finales. Con Beatriz Caritimari y con la traductora Fabia Mapuchi conversamos sobre aspectos que había identificado, procuré identificar nombres locales y explicaciones a ciertos aspectos no de todo entendibles relativos a conocimientos tradicionales, la importancia del masato, y las historias familiares. El soporte de Beatriz y Fabia fue de particular importancia. Días después retorné a Yurimaguas.

En Yurimaguas, permanecí una semana. Visité la ONG Terra Nuova que me facilitó sus publicaciones sobre los shawi y acudí por bibliografía que había sido mencionada por mis entrevistados a la biblioteca del Vicariato Apostólico y a la Biblioteca Pública de Yurimaguas. Finalmente concluí esta fase y retorné a Lima.

En el trabajo de campo había surgido nueva información que inicialmente no había sido considerada, aspectos relativos a la participación de las mujeres, la importancia del masato en la cultura alimentaria. Por esto, requería mayor información acerca del masato y los tiempos de dedicación de las mujeres. A fines del 2019, viaje a Yurimaguas y retomé contacto con la dirigencia y el personal técnico de una organización indígena local; con Juan Tapayuri coordinamos la participación de mujeres y hombres de las comunidades de Balsapuerto en un taller en Yurimaguas. En febrero de 2020, se realizó este taller en el que reuní información que se ha incorporado en el capítulo 5 que aborda la importancia de la participación de las mujeres y el uso del tiempo de hombres y mujeres shawi en sus actividades productivas, no productivas, y de cuidado. El diseño del taller se encuentra en el anexo 1.

Periodos de trabajo de campo para la investigación

La investigación reúne información de diferentes momentos: setiembre, octubre a noviembre de 2014 y febrero de 2020. En total han sido cuatro meses de trabajo de campo en comunidades shawi. El trabajo de campo del 2014 pudo ser posible porque en el 2013 me vinculé con las comunidades del Yamorai, como se señaló líneas arriba.

Responder la pregunta del título de esta investigación ha requerido reunir variadas fuentes de consulta, conjuntar el aprendizaje obtenido de los trabajos de campo y de mi acercamiento con los Shawi, en los años 2007, 2013, 2014 y 2020. El papel de las mujeres shawi en la sobrevivencia de su pueblo es relevante. Por esa razón, en este estudio, les dedicamos un subcapítulo describiendo su participación en la sobrevivencia de su pueblo y la relación intrínseca de las mujeres con el masato.

Las entrevistas realizadas aportaron a la elaboración de los capítulos 1, 2, 3, 4 y 5. En el capítulo 1 “Los determinantes ambientales e históricas de la degradación ambiental del territorio de los shawi del río Paranapura”, identificamos los principales hitos históricos que facilitaron la degradación ambiental. Esto se complementó con la revisión bibliográfica histórica secundaria, una serie de documentos e investigaciones ambientales, sociales, ya que no se ha escrito directamente acerca del territorio.

El capítulo 2, “La disponibilidad de los alimentos en las comunidades de la cuenca del Yamorai”, fue desarrollado a partir de las entrevistas y la ficha socioeconómica. Presentamos todos los recursos alimenticios que ingresan a la dieta alimentaria de los shawi a través de las diferentes modalidades de acceso a ellos. La información de servidores públicos de las principales instituciones sirvió para identificar los diferentes recursos a los que acceden o se proveen los shawi para sobrellevar la inseguridad alimentaria. El capítulo 3, “Conocimientos tradicionales de los shawi frente a la degradación ambiental y el cambio climático”, fue realizado a partir de las entrevistas con expertos locales de Varadero, Balsapuerto y las comunidades nativas.

Los capítulos 4 “Cultura alimentaria de los shawi del Yamorai del río Paranapura” y 5 “Importancia del masato en la alimentación de los shawi” abordan la relación entre cultura alimentaria, mujeres y masato se construyeron con la información de las observaciones; las entrevistas y la revisión bibliográfica complementaron el análisis.

En resumen, la redacción de este documento se realizó en diferentes momentos de los últimos trimestres del 2018, 2019, y 2020. En el año 2021, se remitió la versión preliminar a la asesora, y al finalizar el tercer trimestre del 2022 se levantaron las observaciones y comentarios de la asesora de la tesis, y remitió en noviembre a la Dirección de Antropología para la continuidad del proceso administrativo. Entre febrero y marzo 2023, el comité revisor remitió las observaciones de la tesis, las que han sido absueltas entre el tercer y el cuarto trimestre del 2023.

Tabla 1**Resumen de la metodología y unidades de análisis de la propuesta de investigación**

Preguntas de investigación	Metodología	Unidades de análisis
¿Cuáles son las causas históricas que acentuado la degradación ambiental e impactado en la alimentación de los shawi?	Entrevistas semiestructuradas a informantes claves	Comuneros mayores de 60 años, pescadores, agricultores, cazadores y misioneros
¿Cómo los conocimientos tradicionales contribuyen a la seguridad alimentaria y afrontan la degradación ambiental y el cambio climático?	Entrevistas	Jefes de las unidades domésticas
¿Cuáles son las características de la disponibilidad alimentaria de los shawi?	Ficha socioeconómica	Madres y padres en las unidades domésticas
¿Cómo la cultura alimentaria de los shawi contribuye a frenar la inseguridad alimentaria?	Observación participante de la cultura alimentaria	Madres, padres e hijos menores de cinco años en las unidades domésticas
¿Existe algún alimento, parte de su consumo y actor/a importante que esté contribuyendo a frenar la inseguridad alimentaria?	Observación participante de la cultura alimentaria	Madres, padres e hijos menores de cinco años en las unidades domésticas

Tabla 2**Operacionalización de conceptos**

Conceptos	¿Qué consideramos?	Preguntas	Instrumentos
Inseguridad alimentaria	Disponibilidad:	Calendario de recolección de	Ficha socioeconómica
	Producción alimentaria.	productos alimentarios.	Entrevista
	Adquisiciones del mercado.	Calendario climático.	semiestructurada
	Regalos o donaciones:	Principales actividades de las	
	Programas sociales.	actividades económicas para la	
	Nuevos productos para el mercado.	subsistencia y mercado. Identificación de periodos de escasez Tala ilegal	
Degradación ambiental e histórica	Hitos históricos de la escasez de alimentos.	¿Cuáles son las determinantes históricas de la degradación ambiental en la historia de los shawi?	Entrevistas Revisiones bibliográficas
	Prácticas		
	Actores (patrón cauchero, regatones, autoridades locales, autoridades indígenas y mestizas)	Información ambiental	
Cultura alimentaria	Dieta alimentaria.	Características de alimento principal que sostiene a los shawi.	Observación participante Taller
	Alimentos principales y secundarios		
	Frecuencia		
	Organización consumo alimentario		
	Nuevas preparaciones		
	Alimentos prohibidos		
	Roles de actores		
Conocimientos tradicionales.	Producción agrícola	¿Cómo intervienen los conocimientos tradicionales en la sobrevivencia?	Entrevistas a expertos en agricultura y caza.
	Cacería		
	Precipitación		
	Vientos		
	Cosmovisión		

Descripción del ámbito de estudio

Provincia de Alto Amazonas y su capital Yurimaguas

El 8 de diciembre de 1709 se fundó la ciudad de Yurimaguas²¹, a cargo del jesuita Samuel Fritz (Álvarez 2009). La nueva urbe fue poblada por indígenas omagua que huían del avance colonizador de los portugueses procedentes del Pará, quienes invadían las tierras de la colonia española para capturarlos y esclavizarlos. En el momento de la fundación, Yurimaguas estaba habitada por indígenas yurimagua, aizuare e ibanoma, que vivían entre los ríos Paranapura y Shanusi, y que luego, fueron reubicados en la reducción de Nuestra Señora de las Nieves de los Yurimaguas por el padre Joseph Jiménez, misionero de Muniches (Álvarez, 2009, pp. 62-63). Esta ciudad se fundó en un periodo en el que España y Portugal se disputaban las fronteras de sus territorios colonizados.

El 15 de julio de 1802, la Comandancia General de Maynas fue anexada al virreinato del Perú por Real Cédula, y más tarde, en 1832, se creó el departamento de Amazonas con su capital Chachapoyas; finalmente, el 10 de marzo de 1853 se creó el Gobierno Político de Loreto, una jurisdicción independiente de la Prefectura de Amazonas (Pennano, 1988, p. 144). A la creación de estas nuevas jurisdicciones se sumó el desarrollo de la navegación fluvial que vigorizó las actividades comerciales y militares en el tráfico fronterizo entre Ecuador, Colombia y Brasil, países con los que el Perú mantuvo conflictos, algunos de los cuales derivaron en guerras.

Cuando en 1866 se fundó la provincia de Alto Amazonas y se declaró a Balsapuerto como su capital, Yurimaguas aún era un pueblo menor (Pennano, 1988; Ramírez, 1964). Sin embargo, justamente por favorecer la accesibilidad geográfica y, por ende, la comercial, el 25 de febrero de 1890 se reconoce a Yurimaguas como la capital provincial de Alto Amazonas, en lugar de Balsapuerto (Ramírez, 1964). No obstante, en 1990 esta organización territorial cambió otra vez, el departamento de Loreto se dividió en seis provincias y 33 distritos. La provincia de Alto Amazonas fue conformada por los distritos de Yurimaguas, Balsapuerto, Lagunas, Cahuapanas, Jeberos, Andoas y Barranca (Ochoa, 2016, p. 99).

En el presente, Alto Amazonas comprende los distritos de Lagunas, Santa Cruz, Balsapuerto, Teniente César López Rojas, Yurimaguas y Jeberos. Limita al norte con los

²¹ Desde antes de su fundación, Yurimaguas era una zona de tránsito.

distritos de Pastaza y Andoas de la provincia Datem del Marañón; al este y noreste con la provincia de Loreto; al sudeste con las provincias de Requena y Ucayali; al sur con el departamento de San Martín; al oeste con el distrito de Cahuapanas (Datem del Marañón) y el distrito de Barranca (Datem del Marañón).

Distrito de Balsapuerto

Balsapuerto²² fue fundado el 2 de enero de 1857. Este distrito fue poblándose por colonos (entre ellos comerciantes oriundos de la costa o sierra) e indígenas de diversos grupos étnico que en principio fueron atraídos por la prosperidad de Yurimaguas, luego de que se convirtiera en el nexo del bajo y medio Huallaga (Ochoa, 2016, p. 99). En 1928, Balsapuerto ya era parte de la ruta comercial más importante: Moyobamba-Balsapuerto-Yurimaguas-Iquitos. Al respecto, el mestizo de 80 años José Salvador Torres, vecino de Balsapuerto, testimonia: «Mi papá llegó por el camino que había de Moyobamba a Balsapuerto, Yurimaguas e Iquitos. En ese momento esa era la ruta que se realizaba caminando, y desde Balsapuerto, en lancha a Yurimaguas e Iquitos» (José Salvador Torres, Balsapuerto, septiembre de 2014).

A partir de 1960, empezaron a llegar por aquella ruta más mestizos comerciantes que luego se convirtieron en los nuevos regatones o patrones. El arribo de los regatones, algunos de los cuales radicaron definitivamente en Balsapuerto se narra en la siguiente cita:

Los mestizos llegaron desde 1960, por el camino de Moyobamba a Balsapuerto, duraba 4 días de caminata sin carga y 6 días de caminata con carga. En ese tiempo, se trasladaba kerosene, cosas y personas. Venían a Balsapuerto de diferentes lugares regatones, del Datem del Marañón, los Vásquez; de Iquitos, los Meza; de Moyobamba, los Torres y los López (Rosendo Pua Chanchari, CN Balsapuerto, septiembre de 2014).

Los shawi del *Yamorai*, también recuerdan esta ruta debido al trabajo que realizaban como estibadores. Para esta labor eran elegidos los shawi de mayor tamaño, porque tenían que resistir largas caminatas cargando bultos de hasta 30 kilos aproximadamente. La importancia económica, cultural y política de Balsapuerto continuó

²² Balsapuerto tiene una extensión de 2 166 24 km², población total de 13 868 habitantes y una densidad poblacional de 4,9 hab/km² (INEI, 2007).

vigente hasta la mitad del siglo XX, cuando su significación fue decayendo por influencia del establecimiento de la comunidad San Gabriel de Varadero, y más aún, por el Municipio Distrital de Balsapuerto desde la ciudad de Yurimaguas.

Vías y medios de transporte

El medio de transporte más usado es el fluvial; le siguen en importancia el terrestre y el aéreo. Para el primero se utiliza un bote pequeño de 10 caballos de fuerza, de la comunidad o del puerto de Balsapuerto hasta Puerto Santa Lucía. Desde este punto se realiza de seis a ocho horas de caminata por una ruta tradicional o en bote siguiendo el curso del río Paranapura al puerto de Yurimaguas. El retorno del Puerto de Santa Lucía al puerto de Balsapuerto dura ocho horas aproximadamente. El servicio de transporte fluvial lo brindan empresas privadas a un costo de 300 soles cada viaje. Existe un servicio de transporte fluvial de carga de pasajeros que recorre la ruta Varadero-Panan, a través del río Paranapura. Ingresa al puerto de Balsapuerto si hay suficientes pasajeros que van allí, la mayoría suele quedarse en Varadero. Su costo es de 25 soles por pasajero y demora dos días en llegar, porque además de personas, transporta carga. Usualmente hace una parada en Varadero para pernoctar y continuar al día siguiente.

Durante la redacción de esta investigación, concluyó la construcción de la carretera siguiendo la ruta que históricamente han usado los shawi de Balsapuerto a Yurimaguas. Lamentablemente esta carretera fue construida sin estudio de impacto ambiental por presiones de alcaldes. Por esta razón, salir e ingresar a Balsapuerto ha dejado de ser esporádico sino ahora es diario. Esta extensión es de aproximadamente 25 km de terrenos ondulados. Para el transporte aéreo se utilizan avionetas que regularmente van de Yurimaguas a Balsapuerto, lo cual toma 30 minutos, con un costo de S/ 900 por pasajero. Es usado generalmente por empresas, instituciones públicas y en casos de emergencia.

Los shawi del río Yamorai

Las comunidades San Lorenzo, Puerto Libre y Canoa Puerto están ubicadas en las riberas del río Yamorai, las que se hallan de dos a una hora de caminata del distrito de Balsapuerto. Sus habitantes suelen trasladarse hasta ese distrito, porque solo allí se

ofrecen servicios de salud, educación, comercio y transporte comercial. Estas comunidades solo cuentan con centros educativos de nivel primaria. Al 2014, las viviendas de las comunidades nativas no tenían saneamiento de agua potable, servicio de letrinas ni rellenos sanitarios.

Comunidad Canoa Puerto

Está ubicada en la margen derecha del río Yamorai, muy próxima a la cabecera del río. Es la comunidad más antigua y distante del distrito y concentra la mayor densidad demográfica con 600 habitantes distribuidos en 93 familias. Está organizada en barrios, en los que residen las principales familias fundadoras. Esta comunidad fue titulada en 1991 y cuenta con una superficie de 975,60 ha. Limita con las comunidades San Lorenzo, Puerto Libre y Canoa Puerto, con los cerros de la cabecera del Yamorai y las salineras del Yamorai.

Comunidad Puerto Libre

Está ubicada en la margen derecha del río Yamorai. Fue titulada en 1991 con una superficie de 579,35 ha. Sus suelos son ondulados y con pendientes. El suelo es arcilloso y de color rojo. Los clanes familiares fundadores son los Nolorbe, los Mapuchi y los Tamabi. La comunidad se halla a una hora y 30 minutos de caminata desde el distrito de Balsapuerto. En su territorio se halla Cumpanamá, una gran piedra con figuras antropomorfas, tallada a diecisiete metros de altura. Se cree que el estudio de las figuras dilucidará los orígenes de los shawi. En la actualidad, la comunidad percibe ingresos gracias al aporte de los turistas que acuden tanto a Cumpanamá como a las ceremonias de ayahuasca que se organizan alrededor del atractivo.

Comunidad San Lorenzo

La comunidad nativa San Lorenzo fue fundada el 30 de agosto de 1984. Se ubica en la margen izquierda del río Yamorai. Se llega en 30 minutos, caminando desde el distrito Balsapuerto. Los Lancha, los Huansi y los Tangoa son los clanes familiares fundadores de la comunidad. Sus tierras fueron tituladas en 1991, y tiene una superficie de 637,97 ha. En esta comunidad, cuyo terreno es plano y de ligeras pendientes, viven 356 personas distribuidas en 60 familias, cinco de las cuales están lideradas por viudas.

Río Paranapura: Alto y Bajo.

El río Paranapura tiene 3 afluentes o ríos: En el bajo Paranapura se encuentran los ríos Armanayacu y Cachiyacu. A lo largo de estos afluentes se encuentran comunidades nativas, en el Yamorai o Cachiyacu se encuentran las comunidades nativas en las que se realizó la investigación de esta tesis.

Alto Paranapura

Desde las comunidades nativas Irapay, Maranatha, Naranjal, Panan.

Las comunidades nativas que se encuentran en el río Yanayacu como Progreso, San José, Soledad, Reino Unido, hasta Los Angeles, Nueva Vida y Nueva Barranquita.

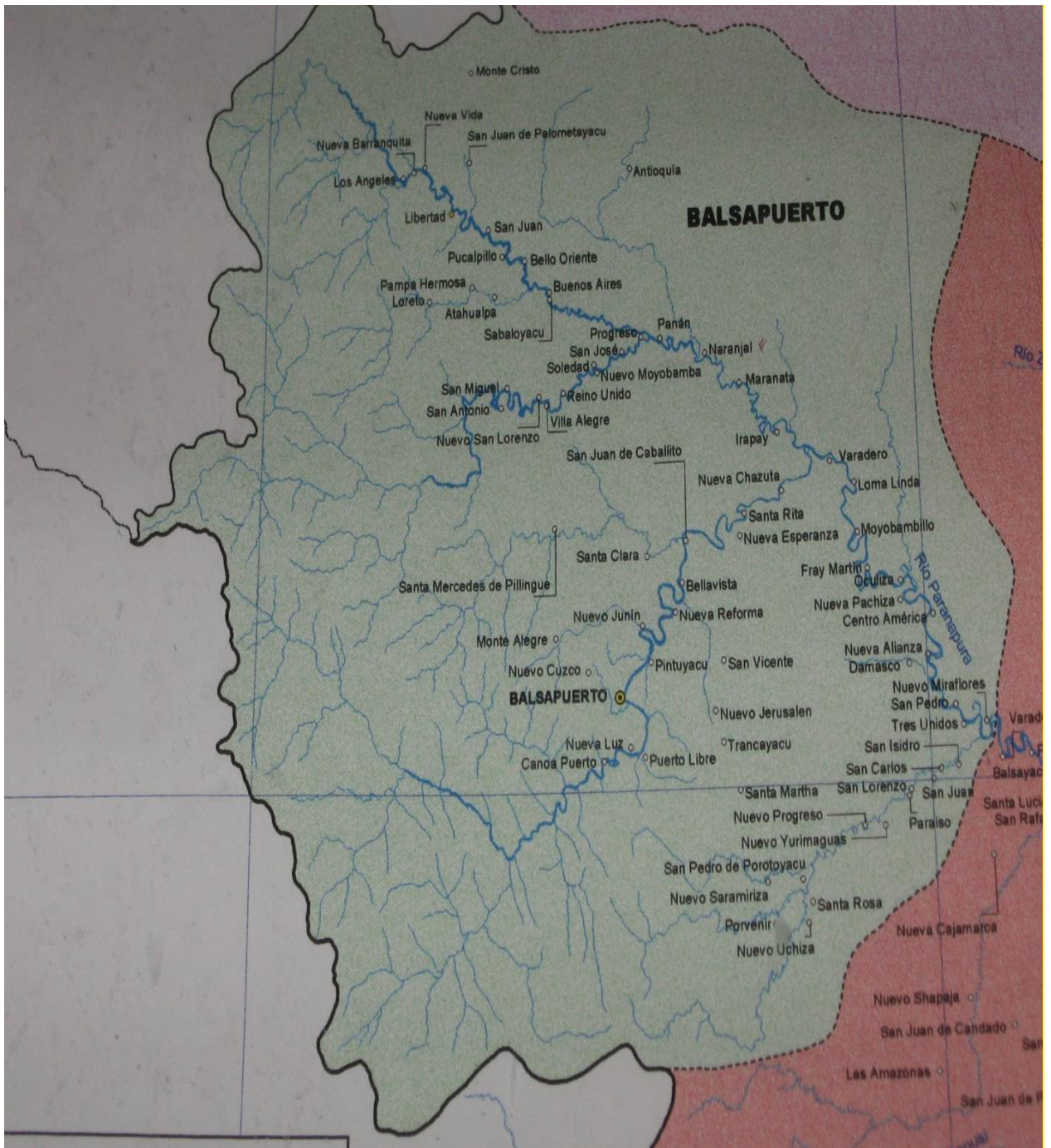
Bajo Paranapura

Los ríos Yamorai o Cachiyacu y Armanayacu se encuentran en este sector. En el río Armanayacu se encuentran las comunidades nativas San Isidro, San Carlos, San Juan, San Lorenzo, entre las principales.

Las comunidades nativas del ámbito de estudio se encuentran en el bajo Paranapura: San Lorenzo, Puerto Libre y Puerto Canoa se encuentran en el río Cachiyacu o Yamorai. En este sector, también se encuentran: Varadero, Loma Linda, Moyobambillo.

Figura 2

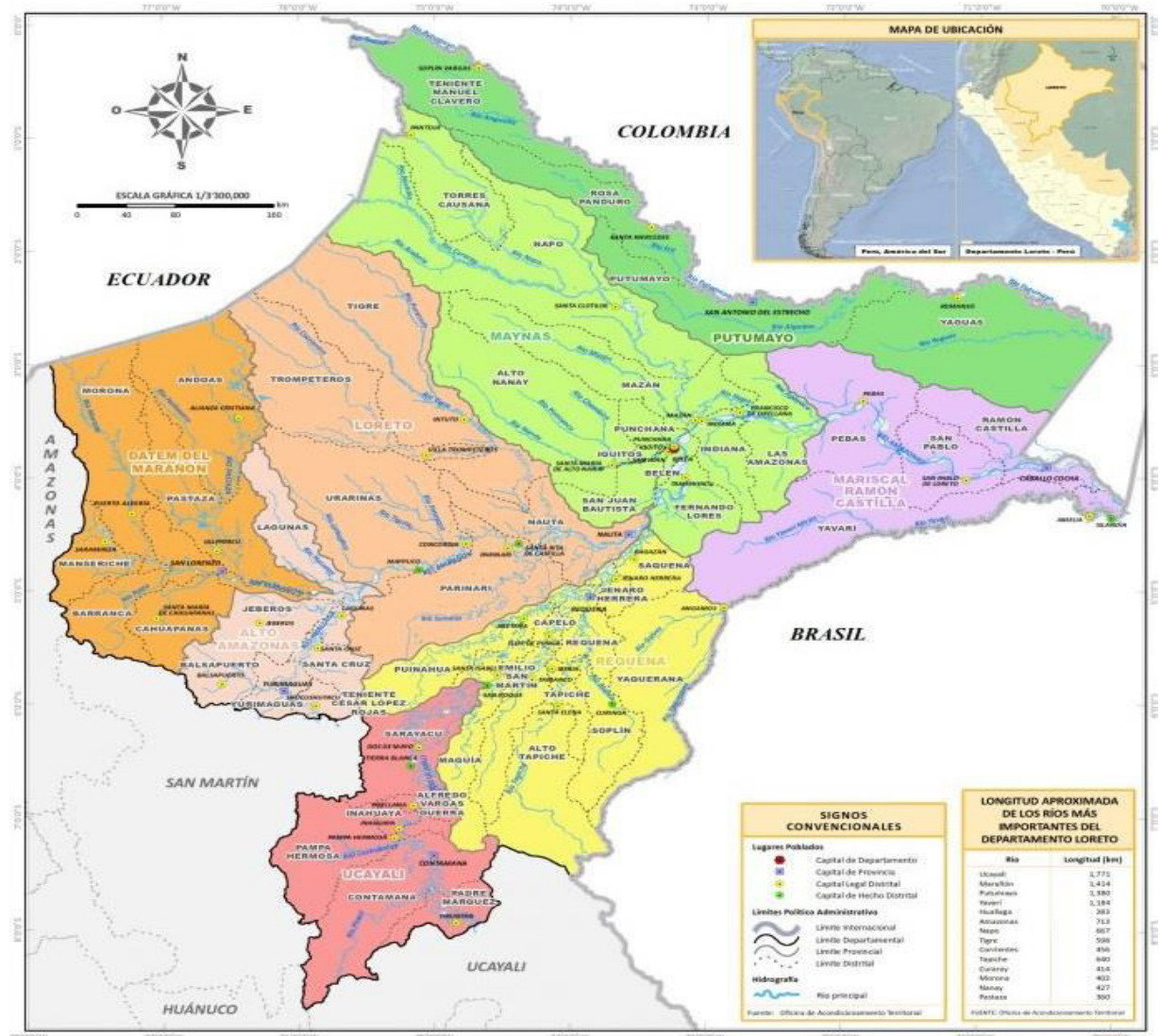
Mapa hidrográfico del río Paranapura en la provincia de Alto Amazonas y comunidades nativas.



Nota. En este mapa se aprecia el río Paranapura y sus principales afluentes. También apreciamos las comunidades nativas del alto y bajo Paranapura, cuyo centro se localiza Balsapuerto. Fuente: Mapa del Centro de Salud de San Gabriel de Varadero.

Figura 3

Mapa político de la actual región Loreto y sus ocho provincias



Nota. Agrupados en comunidades nativas, los shawi pueblan las provincias de Alto Amazonas y Datem del Marañón. La mayoría se concentra en Alto Amazonas. Mapa Gobierno Regional de Loreto. Página web: http://geoportal.regionloreto.gob.pe/public/files/catalogo_mapas/Mapa-Politico-Provincia-LORETO.pdf

Figura 4

Mapa de la provincia de Alto Amazonas respecto de su ubicación en el Perú



Nota. Provincia de Alto Amazonas y sus seis distritos. Fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Alto_Amazonas

CAPÍTULO 1. LOS DETERMINANTES AMBIENTALES E HISTÓRICOS DE LA DEGRADACIÓN AMBIENTAL DEL TERRITORIO DE LOS SHAWI DEL RÍO PARANAPURA

En este capítulo presentamos información ambiental que expone los exiguos recursos que caracterizan el territorio de los shawi. Centraremos nuestra atención en los sucesos que, si bien no han tenido como punto de inicio el territorio de ese grupo étnico, sí han influido en toda la sociedad de la alta Amazonía peruana.

Asimismo, identificamos las instituciones, los actores y las prácticas que propiciaron la degradación del territorio shawi a lo largo del proceso histórico, y lo que a la postre contribuyó a encarecer las limitaciones que presentaba. Entre las instituciones, señalamos las misiones-reducciones, la instauración del sistema de haciendas y de las misiones religiosas, el establecimiento de las comunidades nativas y de los gobiernos locales; entre los actores, identificamos al patrón cauchero, los habilitadores, los regatones, los alcaldes locales; y entre las prácticas, indicamos la de la habilitación, el consumo del quinientín y el clientelismo político. En conjunto, todos estos componentes han agudizado la degradación ambiental del territorio shawi y a la postre causado la inseguridad alimentaria que actualmente padece este grupo étnico.

Identificamos instituciones, como las comunidades nativas, mediante los procesos históricos de asentamiento, terminaron por nuclear a la población, reorientado los patrones de residencia y organización social de la población, con el posterior incremento de la densidad demográfica. También identificamos que los gobiernos locales liderados no han contribuido con gestiones más efectivas, que mejoren las condiciones de seguridad alimentaria de sus pobladores. Finalmente, identificamos impactos del proceso degradación ambiental e histórica en territorio shawi.

1.1. Determinantes ambientales del territorio shawi

Huertas y Chanchari (1991) resaltan la pobreza de recursos naturales de las tierras de las comunidades nativas del río Sillay y, a su vez, la explotación que han sufrido:

[...] los shawi del río Sillay ocupan un territorio amplio, poco colonizado, con comunidades nativas contiguas y territorios titulados. Sin embargo, afronta las consecuencias de una larga e intensa historia de extracción de los recursos

naturales, en un hábitat marginal en términos ecológicos, y por ello, con serias limitaciones en el potencial de flora y fauna para la subsistencia (p. 24).

Fuentes (1988) enfatiza que esa pobreza se ha agudizado “por el saqueo continuo y prolongado de que han sido objeto. Esto plantea problemas urgentes con relación al futuro de una población que, como se ha mencionado, se encuentra en continuo crecimiento” (p. 212).

Nuestro trabajo de campo y la información estudiada nos permite confirmar que al igual que las comunidades del río Sillay, las del río Parapapura presentan hábitats marginales o degradados, y que al interior de los territorios existen territorios con mayor o ligeramente menor pobreza de recursos naturales. En efecto, si profundizamos la mirada, distinguiremos que estos niveles de degradación ambiental se diferencian entre el alto y bajo Parapapura (MINSA/INS/CENAN, 2007), sin dejar de ser generalizada la marginalidad del hábitat del territorio de los shawi.

La pobreza de los territorios en los que se establecieron los shawi fue identificada en varios estudios, mediante los cuales se establecieron los límites y algunas posibilidades de los suelos en torno de los ríos Parapapura y sus afluentes (Yanayacu, Cachiyacu y Armanayacu, Shanusi y Huallaga), ubicados en los distritos Lagunas, Balsapuerto, Yurimaguas, Santa Cruz y Teniente César López.

La Oficina Nacional de Evaluación de Recursos Naturales (ONERN) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) realizaron el primer estudio de los suelos de la provincia de Alto Amazonas, en 1967. Encontraron que los suelos de Yurimaguas, incluyendo los ríos Huallaga, Parapapura, Shanusi y Cainarachi, eran fértiles y productivos, aptos para cultivos anuales y permanentes, debido a sus cualidades de profundidad, planitud (o casi planos), drenaje moderado y buena retención de humedad. Proyectaron que las inundaciones de los afluentes erosionarían eventualmente las márgenes de esos ríos. Este criterio fue contraproducente, pues las lluvias que inundan las márgenes de los ríos, y convertían en productivos estos suelos para cultivos anuales, también generarían su erosión. Para entonces, en plena vigencia del sistema de haciendas, la producción se concentraba en tales riberas y producían pasturas para ganado vacuno, arroz, plátano, maíz, yuca, etc. Todo lo que se cosechaba se dirigía a los mercados. En la zona, predominaban los bosques altos y en las zonas de drenaje restringido, las palmeras de aguaje.

Siguiendo el mismo estudio, las zonas para cultivo en limpio²³ se hallaban en las márgenes del río Paranapura y sus afluentes (donde se ubican el distrito de Balsapuerto, provincia de Yurimaguas)²⁴, las que se caracterizaban por una combinación de suelos profundos y poco profundos, aptos para la agricultura intensiva, de cultivos menores a un año. Se encontraron áreas deforestadas a causa de la acción humana (antropogénica) y cultivos con diversos estadios de “purmas”. Este estudio recomendó cultivar maíz, arroz, caña de azúcar, yuca, maní, plátanos, cacao, piña, palma aceitera, papaya, pastos, etc. Productos como el arroz y la caña de azúcar caracterizaron la producción agrícola administrada por los hacendados en esos años.

Años después, en 2015, luego del establecimiento de las comunidades nativas y el desarrollo de una pequeña producción agrícola proveniente de las haciendas y de algunas comunidades nativas destinada para el mercado local, sobre todo en Yurimaguas, se realizó la Zonificación Ecológica y Económica (ZEE)²⁵ de la provincia de Alto Amazonas, en la que se abordó el potencial y los límites de los suelos de los ríos Paranapura y sus afluentes Yanayacu, Cachiyacu y Armanayacu. Esta nueva clasificación identificó ocho zonas económicas y ecológicas con potencial para cultivos en limpio (agricultura intensiva de corto periodo vegetativo), producción forestal maderable y no maderable, ganadería y sistemas agrosilvopastoriles. Asimismo, se reconocieron áreas de producción forestal y de cultivos permanentes, de calidad agrológica media a baja, con limitaciones por suelo y erosión, con potencial acuícola y forestal maderable²⁶. Igualmente, se identificaron áreas de pesca de subsistencia en las cuencas de los ríos Yanayacu, Armanayacu, Cachiyacu (Yamorai), en el alto y bajo Paranapura. También, identificó nueve zonas de protección, con suelos para recuperación por sobreuso, de producción forestal de calidad agrológica baja, debido a las limitaciones del suelo y erosión, y con potencialidad forestal maderable y petrolero. Estas zonas económicas y ecológicas equivalían al 31,47 % del territorio de la provincia de Alto Amazonas.

²³ Corresponde al sistema de clasificación de tierras según la capacidad de uso mayor. Esta clasificación identifica el potencial de los suelos al establecer sus capacidades y limitaciones. “Cultivos en limpio” significa que las tierras son aptas para ser aradas de forma intensiva y que son apropiadas para cultivos diversificados, como las hortalizas, con una o dos cosechas anuales.

²⁴ En este sector están localizadas las comunidades nativas de la presente investigación. Ver: Descripción del Ámbito de Estudio.

²⁵ Estudio efectuado por el Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana, el Gobierno Regional de Loreto (GOREL *et. al* 2015), se basaron en los estudios de la ONERN *et al.* (1984).

²⁶ Para identificar las potencialidades en torno a la producción maderable se utilizaron los datos del estudio de la ONERN y la CORDELOR (1984).

En el bajo Paranapura, las áreas aledañas a los ríos Armanayacu y Cachiyacu, afluentes del Paranapura, fueron reconocidas como parte de zonas de protección y recuperación debido a que reúnen características únicas: son estrato de conservación y refugio de flora y fauna silvestre, banco de germoplasma, fuente reguladora del régimen hídrico y visión paisajística. En estas áreas, hasta la actualidad, los shawi suelen cazar y recolectar especies maderables y no maderables. Precisamente por estas características, en este sector se superponían dos propuestas de conservación del territorio shawi²⁷, una del gobierno local de Loreto y otra de una de las organizaciones indígenas. En las áreas cercanas a la zona de estudio, cerca de la comunidad nativa de Puerto Libre, en la jurisdicción del distrito de Balsapuerto, en el límite entre la cordillera Subandina y el llano amazónico (GOREL *et al.*, 2015, p. 142), se identificaron que los suelos de las márgenes de estos ríos no eran idóneos para cultivos permanentes, sino para cultivos de corto periodo vegetativo, sujetos a un calendario de inundaciones y erosión de riberas. El estudio detalla las limitaciones de esta zona: “las limitaciones que presenta el uso adecuado de estos suelos están relacionadas con la calidad baja en fósforo y potasio y la erosión. Estos suelos requieren promoción y asistencia productiva” (GOREL *et al.*, 2015).

En 2017, la Evaluación Ambiental y Social Estratégica del Plan de Gestión Ambiental y Social del BID y del MINAM efectuó un estudio e identificó que los distritos de Balsapuerto, San Roque de Cumbaza, Teniente César López y Yurimaguas, de mayor

²⁷ Por un lado, el Área de Conservación Regional Cordillera Escalera Shawi que contó con el auspicio de ONG NCI y el Field Museum de la Universidad de Chicago, y apoyada por la organización indígena ORDEPIAA y FECONACHA, organizaciones de la organización nacional CONAP ante las amenazas sobre el territorio shawi con la construcción de la carretera que atravesaba el territorio la que se materializó en 2020 y las amenazas de lotización del territorio para otorgar derechos mineros para explotación de hidrocarburos y minerales. De otro lado, La iniciativa del territorio integral se fundamentó en la autonomía comunal amparada por el artículo 89 de la Constitución Política de 1993 y el principio de la libre determinación determinada en la Declaración de la Organización de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas. En 2011, AIDSESEP en coordinación con CORPI-San Lorenzo, y en el marco del reconocimiento de los derechos colectivos de los pueblos indígenas, iniciaron el expediente para “conformar una Región Indígena Autónoma para los nueve Pueblos Indígenas de la región” como: los kukama, kukamiria, shiwilo y shawi, en Alto Amazonas, y de los pueblos kandoshi, wampis, awajún, chapra, achuar y quechua del Pastaza, en el Datem del Marañón. Para el diseño del expediente, CORPI realizó estudios cartográficos, antropológico y recopiló información sobre la ocupación ancestral de los territorios y el uso tradicional de los recursos naturales. En base a esta información, se propusieron reivindicar la propiedad de los territorios ancestrales que el Estado reconoce parcialmente a través de la titulación de comunidades nativas, figura que no reconoce la propiedad sobre las áreas del vuelo forestal ni los recursos del subsuelo. Al 2014, las organizaciones locales desconocían los resultados después de la presentación del expediente. Pasó el tiempo y los territorios integrales pasaron a convertirse en un sueño al que aspiran los pueblos indígenas. Las conversaciones sostenidas con dirigentes locales nos llevaron a reflexionar que los dirigentes políticos y pobladores creyeron que lograrían su propósito presentando el expediente, cuando este implicaba modificaciones normativas desde la constitución y otras leyes. La propuesta de territorio integral constituye un largo camino recién iniciado y que van a llevar a recorrer las organizaciones indígenas al Estado peruano.

a menor, son los que cuentan con más áreas de bosque. También identificó que alrededor del 60% de la superficie correspondía a tierras aptas para la producción maderable en asociación con cultivos permanentes, y que el 30% del territorio incluye tierras para protección, recomendadas para actividades de conservación, reforestación, ecoturismo y aprovechamiento de productos forestales no maderables diferentes a la madera. Lamentablemente, la actividad maderable se realizaba sin planes de manejo, se vendía los árboles maderables en pie de valor comercial, sin mayor proceso de transformación, cuya escala de extracción era de menor intensidad, que probablemente aumentaría con la construcción que una trocha carrozable que se construía sin estudio de impacto ambiental (Climate Investment Funds, 2013). En el proceso de elaboración de esta tesis, la trocha carrozable fue concluida y alrededor de ella se están alquilando las tierras de las comunidades shawi para cultivos de papayales y se vende árboles maderables en pie (Tuesta, 2018).

Como veremos más adelante, la potencialidad de los suelos para cultivos anuales en limpio, descritos en el estudio de la ONERN, que propició la producción de arroz, maíz, yuca y plátano, no ha continuado después de la desaparición del Banco Agrario, por el bajo precio de los productos. Los agricultores shawi concluyeron que los pobres ingresos no justificaban el esfuerzo realizado. La producción ganadera, que se inició en ese ámbito con la presencia de las misiones, ha continuado en manos de las comunidades, para ello han convertido los centros de las comunidades en áreas de pasto para el ganado, el cual se comercializa íntegramente; solo excepcionalmente, se consume algún animal para la familia o comunidad (ver capítulo 2).

1.2. El proceso histórico que contribuyó a la degradación ambiental del territorio shawi

1.2.1. Ubicación de los shawi

La formación del río Amazonas comienza en dos cuencas hidrográficas: la del río Marañón, que va desde el Pongo de Manseriche y recorre la margen izquierda de las aguas del Morona, Pastaza, Nucuray, Apaga, Potro y Cahuapanas; y la del Huallaga, con sus afluentes Shanusi, Paranapura y Aypena. De la confluencia de ambas cuencas en el río Ucayali, nace el río Amazonas (Chirif, 2002).

Los shawi habitan, principalmente, las cercanías de los ríos Paranapura y Shanusi, afluentes del río Huallaga, y en las inmediaciones de los ríos Shillay y Cahuapanas, afluentes del río Marañón (Chirif, 2002; Huertas y Chanchari, 2011, p. 15, Gonzáles, 2013, p. 40). (Ver el Figura 5: Mapa del territorio shawi).

También viven en los alrededores de los ríos Armanayacu, Yamorai y Yanayacu, afluentes del río Paranapura (Cankii, en idioma shawi). Sus comunidades están organizadas en barrios y anexos, y combinan dos patrones de residencia: dispersa y nucleada, o mantienen ambos modelos en una misma comunidad. Asimismo, se organizan en clanes familiares y en lazos de parentesco que se refuerzan con los matrimonios y visitas de parientes y amistades.

En las nacientes de las cabeceras del río Yamorai (Cachiyacu)²⁸, afluente del río Paranapura, se encuentran las comunidades Canoa Puerto, Puerto Libre y San Lorenzo. Cachiyacu²⁹ es una palabra de origen quechua que significa ‘agua salada’. Para expresar el mismo significado, los shawi emplean el nombre ‘Yamorai’. El río Yamorai recorre el distrito de Balsapuerto.

Algunas familias shawi residen en las ciudades de Yurimaguas, Moyobamba, Iquitos y Pucallpa, a consecuencia de diversos procesos históricos (Huertas y Chanchari, 2011). La población total shawi es de 21 424 individuos, de los cuales el 51% son varones y el 49% son mujeres, según el II Censo Nacional de Comunidades Nativas 2007. En el III Censo Nacional de Comunidades Indígenas (2017), se identificó un número significativamente menor de indígenas que hablan el idioma shawi³⁰. Los shawi y los shiwilu (conocidos como jeberos) forman parte de la familia etnolingüística cahuapana, cuya distribución geográfica abarca las proximidades de los ríos Marañón, Huallaga, Paranapura y Mayo (Fuentes, 1988).

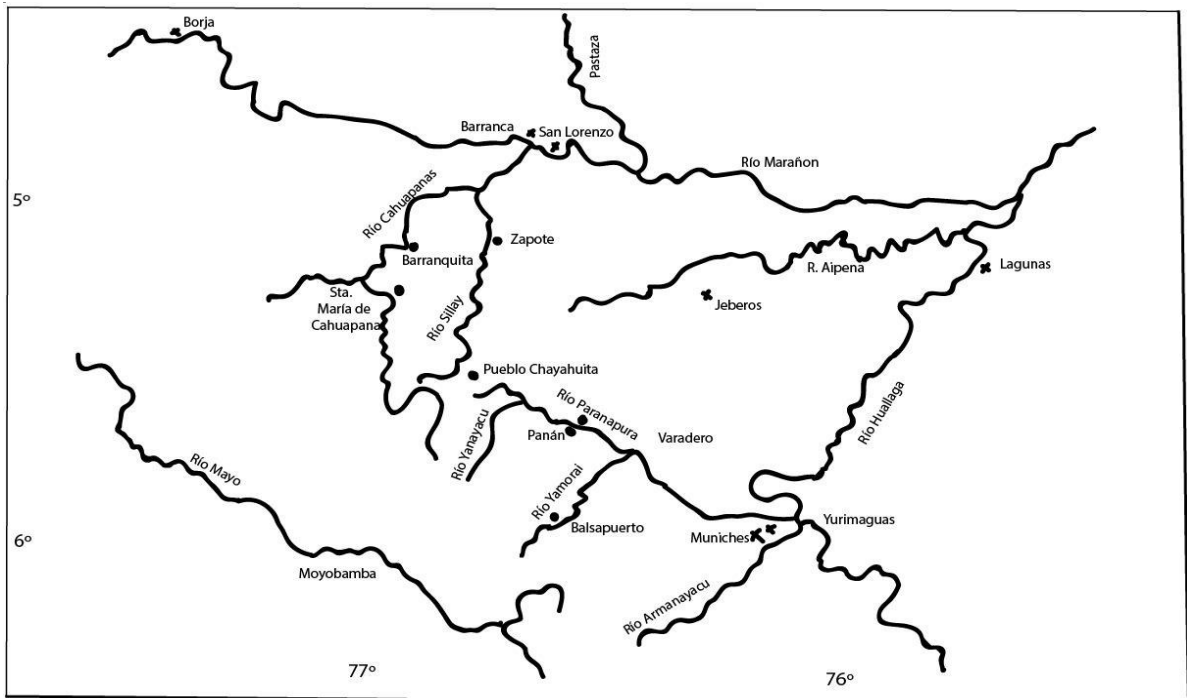
²⁸ Para esta tesis usamos el nombre ‘Yamorai’ para referirnos al río Cachiyacu, afluente del río Paranapura.

²⁹ Es frecuente encontrar nombres de plantas y ríos de origen quechua entre los shawi. Al indagar, descubrimos que el quechua fue la lengua franca en las reducciones (Lazo y Tord, 2007; CORPI, Grupo de Trabajo Racimos de Ungurahui y IWGIA, 2002).

³⁰ El Censo de 2017 contabilizó 1369 indígenas que hablan el idioma shawi, establecidos en 417 viviendas. Se identificó población shawi en los distritos de Yurimaguas (Alto Amazonas) y Barranca (Datum del Marañón), pero no en el distrito de Balsapuerto (Alto Amazonas), ni siquiera se incluyó el nombre de este distrito en el informe oficial, pese a que en esa jurisdicción se concentra el mayor número de comunidades de ese pueblo indígena. Esto es preocupante porque con base en esta información se diseñan las políticas públicas e investigaciones nacionales y extranjeras. Por los vacíos y la cuantiosa inversión, se cuestionó este censo realizado por el INEI.

Figura 5

Mapa del territorio shawi



Nota: Mapa del territorio shawi, incluye los afluentes del alto y bajo Parapapura, Reelaborado a partir de Fuentes (1988).

En 1621, de acuerdo con el gobernador Diego de Vaca de la Vega, los chayahuitas ocupaban las tierras de los indios de Nieva, de la que huyeron desplazándose hacia una nueva ubicación. Este gobernador también refirió que había encontrado a los paranapuras en la provincia de los xeberos (o jeberos, después conocidos como shiwilu). Los paranapuras, chayahuitas y cahuapanas eran tres pueblos indígenas que se diferenciaban solo porque se asentaban en lugares diferentes, no por diferencias lingüísticas (González, 2013, pp. 40-41). La relación lingüística entre los jeberos y los chayahuitas recién se retomó en 1909 por Paul Rivet, mediante un estudio en el que se discutió la familiaridad de los vocablos y formas gramáticas, similares en estas dos lenguas. Más adelante, Steward encontró la familiaridad de la lengua cahuapana y su afiliación a los jeberos, paranapuras, chayahuitas y munichis. (Steward, 1948, citado en González, 2013, p. 42).

La primera referencia al Yamorai, proviene de Tessman (1930, citado en González 2013, p. 42), quien denomina “subgrupo Yamorai” a los indígenas del Alto Sillay y a los cahuapanas que se asentaron en la cuenca del Yamorai (Cachiyacu), atraídos por el cerro

de la sal³¹, que se encuentra a dos o tres horas de la comunidad nativa Canoa Puerto, en la cabecera del Yamorai. Tessman es quien consideró que todos estos grupos procedían de un tronco común de la familia cahuapana, porque contenían un número considerable de palabras comunes. Los únicos supervivientes de esta familia fueron los shawi (chayahuitas) y los jeberos (shiwilu).

Los shawi compartían con los jeberos, los cocamas, los muniches y los aguarunas las minas de sal Yamorai, a las que también acudían indígenas kechua lamistas e indígenas del Ecuador (Ochoa, 2013, p. 100). Entre sus vecinos, los awajún y los jeberos siempre hubo rivalidad, otrora se manifestaba en “guerras” interétnicas que estallaban durante el periodo de la Colonia, época en la que se “cazaban” indígenas para proveer de mano de obra a las misiones-reducciones o al sistema de haciendas. Actualmente, lo que queda de esas rivalidades se canaliza a través de la brujería, mediante sus respectivos hechiceros, brujos o *pënoton* ‘chamanes’, una práctica que se ejerce soterradamente (González, 2013, p. 135).

Para los shawis y los pueblos vecinos, las muertes o las enfermedades de sus cercanos, incluso las enfermedades infecto-contagiosas, son causadas por brujería o ataques de chamanes, a pedido de algún enemigo, sea algún miembro de la comunidad o de otro pueblo próximo. Aun así, los shawi evitan los conflictos, prefieren mudarse con sus familiares (hermanos, esposas e hijos y/o padres) a otros sectores de la comunidad, de allí, la continua formación de anexos. En otros casos, siguiendo sus creencias, no huyen y recurren a los chamanes³², quienes enfermarán o matarán al adversario.

La actual ubicación de los shawis es también consecuencia de las dislocaciones tribales de este grupo étnico y los otros pueblos indígenas, y por la dispersión que sufrieron durante la colonización de la Amazonía. Inicialmente, habrían poblado las altas cumbres interfluviales que separan el río Mayo, cerca de lo que hoy es la ciudad de Moyobamba, pero debieron huir de aquel territorio debido a las persecuciones y condiciones de esclavitud que impusieron los españoles afincados en las haciendas y reducciones (Fuentes, 1988; Chirif, 2002). Condiciones de esclavitud y explotación que,

³¹ El *mo'topi yamorai* [sal del Yamorai, en lengua shawi] era un importante centro de recolección de sal para los pueblos indígenas del nororiente, pero no era el único lugar, en los alrededores del río Huallaga se encontraban las salinas de Pilluana y de Callanayacu, en lo que hoy es la región San Martín. En el siglo XVII, las misiones y a las comunidades del Alto Amazonas se abastecían de la sal del Yamorai (Ochoa, 2016 p. 92-97). La sal de estas minas era un producto de gran importancia en la vida social, económica, social y ritual de los shawi, hoy los shawi de las comunidades del Yamorai hacen uso de esa sal.

³² Los chamanes viven ocultos. El chamanismo no es una actividad que se declare, y a raíz de la matanza de 14 chamanes en el distrito de Balsapuerto en el 2011, se ha vuelto una actividad que se practica en secreto.

aunque de distinto modo, continuaron hasta principios del siglo XIX, cuando, en las sociedades colonizadas, se impuso un tipo de racionalidad económica, producto de la industrialización de Europa occidental y de los Estados Unidos, que demandaba la explotación de los recursos naturales de los territorios indígenas.

Esa explotación desmedida destruyó el ecosistema y causó en las sociedades originarias el resquebrajamiento de sus instituciones y valores de su organización política-social, lo cual desembocó en la degradación ambiental de los territorios colonizados (Leff, 2004; Surrallés y García, 2004).

En torno a esas sociedades y sus habitantes, se construyeron una serie de imágenes y representaciones por las cuales se justificaron la brutalidad, la voracidad económica de la época y la subyugación de la población indígena. Pacheco de Oliveira (2016), mediante su noción de frontera, explicó que los conquistadores y misioneros recrearon la idea del “otro” para no incluirlos en la sociedad y obrar impunemente, sin intención de conservar la dignidad de las personas ni el equilibrio medioambiental. Para ellos, la principal riqueza económica fue la fuerza de trabajo del indígena, quien fue capturado y esclavizado para mantener los centros de las reducciones. A esta nueva riqueza de las colonias se le llamó *ouro vermelho* (‘oro rojo’ en castellano).

Las representaciones referidas a los indígenas variaban de acuerdo con las necesidades de la mano de obra. Como resume Pacheco de Oliveira (2016), en el siglo XIX, las poblaciones indígenas amazónicas pasaron a ser imaginadas con las mismas características atribuidas a los “indios bravos”, es decir, como primitivos habitantes de las fronteras interiores de la nación, fuera de los circuitos económicos y sociales. Fueron representadas como colectividades virtualmente peligrosas, remitidas a las etapas más rudimentarias de la civilización, o como personas con una capacidad de adaptación reducida para el mundo contemporáneo, que demandaban una mirada complaciente, necesitadas siempre de una mediación tutelar y protectora.

1.2.2. Instituciones. La misión de la Compañía de Jesús y las misiones-reducciones

El sistema de encomiendas o repartimientos de indios fue una institución que los conquistadores españoles instauraron en América en el siglo XVI. Consistió en el reparto de tierras para asentar la colonia y asegurar el sustento de los cristianos, mediante el uso de la mano de obra indígena. Su importancia radica en que 1) fue el primer sistema desde

el cual se organizó la vida económica y social durante la conquista, 2) mantuvo a una poderosa aristocracia con grandes privilegios y 3) sirvió para someter y explotar a los indígenas social e ideológicamente (Hampe, 1982, p. 173-174). El sistema se suprimió en 1720. Había decaído en la segunda mitad del siglo XVI, junto con la “desaparición” de la mano de obra indígena, a causa de las nuevas enfermedades que diezmaron esta población, las torturas de los encomenderos y las fugas de los indígenas. El establecimiento de otras instituciones coloniales, como los corregimientos, las reducciones y la mita; las que también estaban diseñadas para el control social, político y económico durante la colonia.

El contacto con los colonizadores se dio desde muy temprano, con las primeras expediciones de los exploradores Alonso de Mercadillo y Diego Nuñez, quienes atravesaron el territorio de los chayahuítas y de los cahuapanas, entre 1538 y 1539. Posteriormente, en 1635, el gobernador de Maynas, Diego Vaca de la Vega, fundó la ciudad San Francisco de Borja y repartió 24 encomenderos en el área, en cuyos centros se recluyeron a los indígenas capturados de los alrededores, entre ellos, los shawi, cahuapana, paranapura, jebero y muniche. Las misiones habitadas por los shawi que se establecieron en lo que actualmente es el Alto Amazonas fueron Concepción de Jeberos (1638), Nuestra Señora de Loreto de Paranapura (1652), Presentación de Chayabitas (1678) y Concepción de Cahuapanas (1691).

Estos indígenas resistieron una y otra vez los embates de la soldadesca y la dureza del confinamiento forzado, enfrentando y huyendo de los encomenderos y sus tropas militares. Lamentablemente, los muniche³³ terminaron por desaparecer, en parte por un proceso de mestizaje.

En ese contexto de permanente sublevación, en 1638, el gobernador dispuso que en su jurisdicción se estableciera la Compañía de Jesús (CORPI *et al.*, 2002). Los religiosos de esta orden católica fueron los primeros misioneros en tener el mando de las reducciones. Se caracterizaron por organizar las correrías con las que continuaron persiguiendo y capturando sistemáticamente a los aborígenes que se revelaban y huían. Esta actividad era secundada por la fuerza militar que apoyaba la labor de “avanzada civilizatoria” emprendida por estos misioneros. Los shawi fueron recluidos en la reducción de Maynas (Álvarez, 2009).

³³ En la actualidad lo que ha persistido es un poblado denominado Muniches, en la ruta terrestre Balsapuerto-Santa Lucía-Puerto Arica-Yurimaguas.

El lugar que actualmente ocupa la provincia de Alto Amazonas fue la primera región amazónica en ser evangelizada. Por esa razón, los indígenas que allí habitaban eran conocidos por el apelativo “cristianos viejos”. En 1682 se referían a ellos como “cristianos viejos y bien impuestos en las prácticas de la misión”, pues se encontraban en “contacto permanente” en las reducciones o misiones (Fuentes, 1988).

Esta designación, con la que inicialmente denominaron a los jeberos y, luego, a los shawi, hacía alusión a los primeros pueblos que recibieron el bautismo como parte de su adoctrinamiento y participaron en la vida de la misión de Nuestra Señora de Loreto del Parapapura.

En estas circunstancias, el padre Cueva los “convenció” de ser parte de una misión Concepción de Jeberos para evangelizarlos. Un grupo de ellos, encabezado por sus caciques, se había unido a las tropas militares encargadas de atacar y reducir a otros grupos étnicos. Estos indígenas contribuyeron con la conquista de los maynas y su posterior entrega a los soldados y misioneros porque temían ser los siguientes exterminados y el miedo era justificado:

Porque habían visto tantos indios ajusticiados, tantos cuerpos descuartizados en los árboles y horcas, tantos desorejados, muchos desnarigados, desgarrados otros, cortadas las manos y pies qual y qual, llagados y desollados con azotes los que mejor libraban, y que todo eso no paraba [...] y que á ellos también les amenazaba por delitos y traiciones y aun muertes de españoles que les achacaban. (Chirif, 2002, p. 55)

La intervención de los jeberos en las correrías determinó que la denominación “cristianos viejos” se hiciera extensiva a todos los pueblos indígenas que ayudarían más tarde a los misioneros y militares con la persecución y captura de otros grupos étnicos. Esa participación redefinió las relaciones intertribales, desató guerras y conflictos que persisten hasta el presente, como es el caso de los shawi, que mantienen una relación considerada utilitaria y de mutuo desprecio con los jeberos, y de profunda sospecha cuando descubren cerca de su territorio a los awajún. En el caso de estos últimos, los awajún recuerdan la invasión y el robo de sus mujeres y niños por los shawi, mediante sus relatos de memoria colectiva.

Las reducciones de los pueblos indígenas eran muy relevantes para el sistema de control del poder político, social y económico, instaurado durante la Colonia. Su organización seguía el modelo de colonización dictada por el papa Inocencio XI según el cual la conversión de los infieles exigía la asimilación de los patrones culturales del

pueblo conquistador. Para ello propuso que la organización espacial de las misiones siguiera el modelo urbanístico de las ciudades castellanas, que el gobierno de las misiones fuera regido por autoridades locales similares a las existentes en España, que hubiera una formación de artesanos, y que se reprodujese las formas de propiedad y trabajo de los colonizadores. Con este tipo de organización administrativa nacería la nueva comunidad indígena, trazada a semejanza de las comunidades españolas (Lazo y Tord, 2007; García y Roux, 1995, p. 34).

Recluida en las reducciones, la población indígena sufría asiduamente por las enfermedades ante las que se encontraban indefensos, por los ataques de los portugueses quienes mataban a los hombres y se llevaban a las mujeres y niños para venderlos como esclavos, por los ataques de otros indígenas que huían del control de los puestos misionales, y por el servicio prestado a los misioneros y milicias en las persecuciones de indios “infieles”.

La disminución de la población indígena contribuyó a que su reestructuración política y social fuera más fácil. De estar organizada en malocas o clanes, transmutaron a las parcialidades de la sociedad andina, cuya organización política fue usada por los misioneros para reordenar los diferentes grupos étnicos de la Amazonía (Fuentes, 1988; Lazo y Tord, 2007). Con la declinación del sistema misional y la consecuente reducción del número de misioneros, los jesuitas nombraron “fiscales” a los nativos confinados, quienes se encargaban de reinterpretar la ritualidad católica con sus propias creencias y espiritualidad produjo un sincretismo. Al adoptar rituales y celebraciones de la fe católica (Fuentes, 1988, p.20), su sistema de creencias persistió y reconfiguró.

Los indígenas continuaron con el sistema de intercambio intertribales que los misioneros habían instituido. Intercambiaban cerbatanas, herramientas, canastas, petacas, etc. (Chantre, citado en Fuentes, 1988). Sin embargo, el producto más importante fue la sal, considerada un bien preciado para la vida social, económica y cultural de los pueblos indígenas (Ochoa, 2016; Varese, 2006). Para los shawi continúa siendo un bien muy apreciado, gracias a que en su territorio se hallan importantes yacimientos de ese mineral; ellos continúan intercambiándola con otras etnias, como los pueblos kichwa lamista, cocama y awajún. Este producto también era muy requerido por los misioneros. Antes de descubrir las salineras de Pilluana y Callanayacu, en el río Huallaga, y las salineras del Yamorai, las misiones eran abastecidas con sal traída de Quito. La ubicación de dichos yacimientos era un secreto mantenido por los shawi. Se cree que los religiosos llegaron a saber de estas por medio de los cocamas (Ochoa, 2016).

Existen varios elementos relevantes en este periodo misional-reducciones que han contribuido a la inseguridad alimentaria de los shawi: 1) las dislocaciones tribales que impactaron en pueblos como los shawi, generando el actual establecimiento de los shawi en su territorio con las carencias y diferencias de recursos; 2) las misiones-reducciones agruparon a los pueblos indígenas, reconfigurando sus patrones de subsistencia de vivir dispersos ubicados en las cabeceras de sus ríos principales y afluentes a vivir nucleados en misiones empleados como mano de obra barata para la agricultura, la crianza de ganados, actividades religiosas y correrías de otros pueblos indígenas; 3) en este periodo misional, los shawi asumieron las “prácticas” culturales y religiosas impuestas por los misioneros como las celebraciones religiosas a las que tenían que proveer de carne de estas festividades, además de la imposición del idioma quechua como lengua franca que cambió los nombres shawi de los principales ríos de este pueblo; 4) la crianza de animales vacuno a cargo de indígenas shawi, pero no la costumbre de alimentarse de esta carne o sus derivados práctica que ha persistido hasta la actualidad; y, 5) la enemistad entre pueblos indígenas persistió por las correrías de los “cristianos viejos” con los que se conoció a los shawi y otros pueblos, que generó enemistades que han persistido a través de la historia. Cuando un shawi se encuentra a un awajún en su territorio es sinónimo de preocupación o el desprecio que persiste entre los shawi y los jeberos³⁴.

Las misiones significaron para los shawi un gran cambio en términos de desplazamiento geográfico y reestructuración de sus patrones de vida al ser nucleados en estos espacios, dejando sus patrones de asentamiento y de vida en un momento histórico en el que el indígena era capturado y sometido como mano de obra en un momento que las nociones de “salvaje” justificaban en la sociedad nacional los tratos inhumanos y vejatorios en territorios de frontera.

³⁴ Estas prácticas empezaron a modificarse con las escuelas que congregaban a estudiantes de diferentes pueblos sobre todo en el nivel secundario (Misionera María Elena Huayapa, 24 de septiembre 2014).

Figura 6

Sal procedente de las salinas del río Yamorai



Nota. Mujer shawi de la comunidad nativa Canoa Puerto obsequiándome un trozo de sal del río Yamorai. (Foto propia de la autora).

1.2.3. Desarrollo de la economía extractiva en territorio shawi

1.2.3.1. Actores y prácticas: el regaton, la habilitación y el compadrazgo

Estas tres figuras surgieron de las relaciones comerciales que se desarrollaron como resultado del desarrollo de las economías extractivas, y han impactado en las condiciones de vidas, las economías de las familiares indígenas y generado impactos ambientales sobre sus territorios. Actor y prácticas perduran hasta nuestros días.

Después de la expulsión de los jesuitas en 1769³⁵, las misiones fueron presididas por los franciscanos³⁶ procedentes de la provincia de Quito, quienes habían trabajado en la región del río Ucayali desde principios del siglo XVII. Sin embargo, la dirigencia franciscana tampoco prosperó en la zona y debieron retirarse, posteriormente. Las misiones fueron entregadas a otras autoridades religiosas (San Román, 1994; Pennano, 1988, p. 142).

El vacío de poder dejado por la inestabilidad en las misiones dejó una vía libre para que los gobernadores y militares buscaran dominar el territorio. Los intentos del gobierno militar de Maynas por controlar las misiones empeoraron la condición de vida de los indígenas, quienes sufrieron la apropiación de sus cosechas y de sus productos de recolección y el abuso de las mujeres (Fuentes, 1988). Estos hechos generaron más rebeliones y la huida de los indígenas hacia las cabeceras de los ríos.

Sin embargo, a pesar de la dispersión lograda y por el pavor a los maltratos, los nativos solían regresar a escondidas para conseguir artículos indispensables. Para entonces, ya tenían internalizada la necesidad de utilizar artículos traídos por los colonos, sobre todo, el machete y el hacha que requerían en las chacras. Habían entrado a una vorágine de relaciones comerciales conocidas como el trueque y la habilitación, dos sistemas que habían llegado con los jesuitas y perdurarían mucho después de su expulsión (San Román, 1994).

A inicios del siglo XIX surgió la figura del “regatón”, una clase de comerciante que se multiplicó velozmente en la alta Amazonía. Eran negociantes portugueses radicados en la Amazonía brasilera que practicaban el comercio con base en el trueque y la habilitación, y en el establecimiento de relaciones de compadrazgo con sus “clientes”

³⁵ Álvarez (2009) y Fuentes (1988) difieren sobre el año de la expulsión de los jesuitas. El primero la ubica en 1769, y el segundo, en 1767. Estamos considerando la fecha propuesta por Álvarez porque su investigación se centra en la presencia de los jesuitas y en la fundación de la ciudad de Yurimaguas.

³⁶ Los franciscanos continuaron el trabajo iniciado por los jesuitas, reagrupando a los indígenas en reducciones; tenían el encargo de volver a concentrar a los indígenas que habían abandonado las misiones.

para que estos necesitaran ser provistos regularmente de productos. Estas modalidades se hicieron extensivas rápidamente al Perú, un país con el que mantenían relaciones comerciales mientras se sucedían las luchas internas para la definición de las fronteras de los futuros Estados nación de Perú y de Brasil (San Román, 1994, p. 105; CORPI *et al.*, 2002). San Román menciona lo siguiente:

El número de regatones aumentó con asombrosa rapidez desde principios del siglo XIX, adquiriendo notable importancia, como nos consta por diversas fuentes y la confirman las estadísticas oficiales existentes desde mediados de dicho siglo. Por ejemplo, en el año 1855 el número de canoas matriculadas de 8 ascendió a 100 y su capacidad de carga era de 405 toneladas (San Román, 1994, p. 104).

El regatón convirtió en presa fácil a los indígenas, quienes desconocían el valor del mercado y de los productos que el comerciante ofrecía a cambio de la producción de las chacras, productos de recolección, caza o pesca. La mercadería trocada a los indígenas se dirigía a Brasil. San Román expone el informe del receptor de alcabalas de Loreto Gregorio Hidalgo, por el cual se observa el intercambio desigual:

En dicho informe se indica que el comercio está reducido a "cambios nada apreciables del bálsamo copal, pescado salado, esteras de shapaja, zarza, manteca de charapa, hamacas de chambira, brea, cera", y los productos que se reciben son "hierro, acero, poca loza, chaquiras, herramientas diversas y muy poca ropa (citado en San Román, 1994, p. 106)

En las últimas décadas del siglo XIX prosperó la economía extractivista, cimentada en la explotación del caucho, en la recolección de pescado y zarzaparrilla, y en el uso del barbasco (Chirif, 2002; Pennano, 1988). Con el boom del caucho se produjo la despoblación de las antiguas misiones-reducciones. Los indígenas fueron llevados a la fuerza hacia los centros de extracción de caucho. La provincia de Alto Amazonas no fue propiamente un lugar donde se extrajo el caucho, pero sí extrajeron sus recursos de los fundos que se establecieron, y fueron provistos con mano de obra indígena para las labores agrícolas y ganaderas, desde acá se abastecía de carne vacuna, maíz y cachaza, a las zonas caucheras. Su paisaje cambió con el desbroce de las tierras para adecuarlo para la crianza de ganado, y la siembra de maíz y caña.

En el distrito de Balsapuerto se cultivaron plantaciones de barbasco, adecuadas para ese tipo de suelo (Fuentes, 1988, p.28). Parte del desarrollo de la economía del caucho se debió a que los caucheros acapararon la propiedad de los medios de comunicación y de la navegación fluvial con el objeto de controlar el flujo comercial.

Con la introducción de los barcos de vapor, los ríos se volvieron más fáciles de navegar. Debido a ello se elevó el número de las haciendas y la ocupación de las riberas de los ríos. Fuentes (1988) encontró que para 1903, ya existían 28 fundos distribuidos en las cercanías de los ríos Huallaga, Yamorai, Paranapura y Aipena. Entre 1915 y 1918 se desplomó el esplendor del caucho. El traslado y cultivo de plantaciones caucho al sudeste asiático originó el quiebre del monopolio de esa producción en los países amazónicos. El *boom* del caucho concluyó, aunque con algunos repuntes, como el que se dio durante la Segunda Guerra Mundial (Pennano, 1988).

La sal continuó siendo un insumo importante, utilizada para conservar la carne de monte y el pescado, con los que se abastecían los mercados locales de Yurimaguas, Moyobamba, Iquitos, etc. La sal de Callanayacu, en el río Huallaga, era extraída con dinamita para proveer a los saladores de pescado (Fuentes, 1988). En este sector, la dinamita todavía es utilizada por las poblaciones indígena y mestiza, incluso para la pesca.

1.2.3.2. Institución y actor: las haciendas y los patrones en la República

En el periodo republicano 1880-1930, el Estado retomó la estrategia de consolidar las fronteras internas con el restablecimiento de las misiones-reducciones y el emplazamiento de militares, por lo cual a los indígenas se les siguió capturando y forzando a trabajar servilmente. El Estado se valió de la infraestructura de la Iglesia Católica que continuó siendo considerada como la “vanguardia civilizadora” (García y Roux, 1995). García y Roux (1995) mencionan: «No son pues las bayonetas... las que han de reducir a la obediencia de las Autoridades Peruanas a las tribus salvajes que hoy viven en su territorio fuera de la órbita de su acción, sino el arado, el catecismo y la Cruz de las Misiones» (p. 33).

Los gobernantes de la República no cambiaron las ideas ni el proceder que imperaron durante la época colonial. La hacienda continuó siendo el fortín y la misión, la avanzada de la colonización (García y Roux, 1995). Las misiones reproducían el modelo social, político y económico de las ciudades de España, es decir, tenían autoridades civiles, militares y eclesiásticas, personas formadas en oficios puntuales y unidades productivas en las que el indígena continuaba siendo considerado como mano de obra gratuita. En cuanto a la comercialización de los excedentes, era controlada por los misioneros y patrones. Tal como lo mencionan García y Roux (1995):

Es en esta coyuntura que la selva se hizo de nuevo visible a los ojos de la sociedad peruana y los motivos parecen evidentes: a) geopolíticos, el avance de la frontera interna y la defensa de la frontera externa; b) económicos, la explotación de los recursos existentes; c) ideológicos-culturales, la reducción de los indígenas y su incorporación a la civilización... (el subrayado es propio de García y Roux, 1995, p. 16).

Durante esos años, la presencia de los patrones se extendió a toda la Amazonía, pues sus intereses viraron hacia la explotación de otros recursos, a fin de abastecer el mercado local y robustecer el comercio con Brasil:

Junto con la extracción de recursos extractivos como pescado seco, pieles, maderas finas, copal, copaiba, espiga, cacao natural, tagua, balata, leche caspi, oje, fibras de chambira, ceras, etc. se intentaron actividades económicas permanente como las del achiote, el tabaco o el yute, y se emprendió una producción agropecuaria comercial con productos como ganado, fréjol, plátano, fariña de muy bajos ingresos, principalmente por el alto costo del transporte hasta el mercado de Iquitos (CORPI *et al.*, 2002).

1.2.3.3. Institución y proceso: las haciendas y la colonización agropecuaria con grandes carreteras

Este momento de la historia, San Román (1994) considera que se caracterizó por la construcción de carreteras de penetración, particularmente por la edificación de la carretera Marginal de la Selva, obra insignia del expresidente Fernando Belaunde Terry quien preconizó la idea de la colonización de la selva por los peruanos. Con el levantamiento de estas vías, se pretendió agilizar la colonización agropecuaria de las tierras más productivas y abastecer el mercado interno de la costa (principalmente Lima) y del extranjero. En general, se ampliaron las hectáreas productivas y la producción se incrementó. A mediados de 1942, la producción del monocultivo de arroz adquirió importancia comercial gracias al establecimiento de precios refugio, a los créditos estatales y a la instalación de piladoras de arroz.

La carretera que conecta Lima con Pucallpa fue empleada para la extracción maderable de diversas variedades. Así, esa ciudad amazónica pasó a ser la primera zona productora de madera. La industria petrolera empezó y se incrementó la producción de cuantiosos barriles por día. Asimismo, entre 1945 y 1955, hubo un nuevo repunte de la producción de barbasco. En 1945, empezó el interés por la producción ganadera en la

selva alta. Asimismo, se desarrolló la producción avícola, ovina y vacuna para destinarla a los mercados de Pucallpa e Iquitos.

Respecto de la provincia de Alto Amazonas, su economía decayó notablemente después de interrumpirse la extracción del caucho y la producción de barbasco. Años después, se produjo la caída de los precios de los principales productos agrícolas, como el arroz y maíz, que hasta ese momento tenían mayor valor comercial. En las ciudades de Iquitos y Pucallpa empezó la extracción maderable, con tímidos intentos de industrializarse, y en la década de 1960, se avanzó en la transformación y tratamiento de la madera (San Román, 1994).

A pesar del repunte productivo, la Amazonía se articuló de manera deficitaria a la economía de país, sin mayores niveles de desarrollo, especialmente para su población indígena.

En el siglo XX, los patrones caucheros reconfiguraron las prácticas de habilitación y enganche con el trueque de recursos agrícolas de indígenas por productos industriales y alcohol (Chirif, 2002, p. 63).

1.2.3.4. Actores: la decadencia del sistema patronal y el retorno del regatón

En 1960, con la aparición del patrón cauchero, “retornaron” los regatones; quiénes no eran los comerciantes portugueses de antaño, sino los Torres, los López y los Vásquez que procedían del Datem del Marañón, o los Meza que venían de Iquitos. Los nuevos regatones eran comerciantes peruanos que replicaban las viejas prácticas de sus predecesores. Llegaban hasta Balsapuerto tomando la ruta de Moyobamba. Vendían mercadería a los mestizos que vivían en el centro del distrito, más no a los shawi; a ellos, se la ofrecían a cambio de productos agrícolas de más valor. La acumulación de riqueza con base en el engaño caracterizó la economía de la cuenca del Yamorai. Como lo señala la misionera María Elena Huapaya:

El regatón que entraba a las comunidades, y por un saco de arroz, le daba una trusa para el niño. Han sido años de un producto agrícola mal pagado que va provocando desilusión en la gente. ¿Para qué? Porque si trabajo, me soleo, paso todo el día en la chacra, más paludismo. Venía el regatón que lo convencía, se ponía a tomar con el agricultor y, al final, decía: “Mira, me debes tanto porque nos hemos tomado tantas medias de trago. Bueno, te daré tu jaboncito y una trusa”. El regatón se iba con el producto

[agrícola]. Esto ha sido una historia de muchos años (Misionera seglar María Elena Huapaya, 1 de octubre de 2014).

Los regatones nunca se quedaron a residir en el distrito de Balsapuerto, solo iban y venían trayendo su mercadería y llevándose los productos agrícolas que comercializaban luego en Iquitos, Moyobamba o Lima. Hoy en día, los regatones son los “nuevos” comerciantes, que aparecen en el distrito o en las comunidades nativas con bienes (ropa, galletas, ollas, medicamentos, zapatos o medias) con el objetivo de intercambiarlos por pollos, gallinas, patos o pavos. Proviene de Yurimaguas, Tarapoto y Moyobamba, y se movilizan de a dos o tres.

La decadencia del sistema patronal comenzó con la caída del precio del barbasco y la extracción de especies maderables de alto valor comercial, con la titulación de las comunidades y el progresivo desarrollo urbano de ciudades como Yurimaguas. Sin embargo, lo que terminó de eclipsar el poder del patrón en la cuenca del Yamorai fue el desplome del precio del arroz, lo cual originó el cierre del Banco Agrario y de la Empresa Comercializadora de Arroz (ECASA). Mediante este banco, se otorgaban los créditos, y a través de esta empresa, se compraba la producción a los productores de arroz de Alto Amazonas. A raíz de aquello, el mercado local terminó siendo abastecido por Tarapoto, cuya producción y número de hectáreas dedicadas al cultivo de ese cereal se habían incrementado³⁷. No obstante, la impronta de la presencia de los patrones persistió hasta la década de 1990 (Fuentes, 1988; CORPI, 2002).

A pesar de ser Alto Amazonas y Balsapuerto una zona productora de arroz, sorprende la tardía incorporación del arroz al consumo alimentario de las familias, el arroz se vendía en cascara, las familias indígenas desconocían el pilado del arroz, y las mujeres shawi a principios del siglo XXI estaban aprendiendo a preparar el arroz, generalmente las mujeres shawi que preparaban arroz, lo habían aprendido siendo estudiantes o sirviendo en alguna casa o viviendo en las ciudades, y esto a pesar de todo el impacto que la producción de arroz genera en los suelos.

A fines del siglo XX, la producción agrícola de los shawi del Yamorai disminuyó y reorientó a la economía familiar para el autoconsumo, y una parte significativamente menor se dirigía a los mercados locales. Lo que se destina al mercado es el ganado en pie, los animales menores y el cacao que empezaba a reputar su precio, estos productos eran vendidos en los mercados locales de Balsapuerto, Yurimaguas y San Martín. Atrás va

³⁷ Gil Inoach, técnico indígena Awajún, explica con detalle de qué manera las comunidades indígenas de Alto Amazonas y de Datem del Marañón sufrieron las implicancias de la producción de arroz.

quedando la producción de arroz y maíz que trajo malas experiencias comerciales a los indígenas³⁸ del Yamorai y de San Gabriel de Varadero.

1.2.3.5. Práctica: del cañazo al quinientín

El consumo de alcohol observado actualmente entre los shawi es un remanente del abuso perpetrado por los patrones. El alcohol fue usado históricamente en los procesos de penetración y articulación para subordinar, explotar y controlar las voluntades de aquellos sometidos a los dominios de la colonización (Pennano, 1988; San Román, 1994). Aun cuando las bebidas alcohólicas fueron usadas para someter a una gran diversidad de pueblos indígenas, creemos que la persistencia del alcoholismo en Balsapuerto obedece a que ese distrito se convirtió en uno de los principales centros de producción de cañazo, y este insumo fue usado por los patrones para pagar por los servicios productivos de los indígenas shawi.

A mediados de la década de 1960, en Alto Amazonas se habían asentado numerosos hacendados dedicados a cultivar la caña de azúcar y a elaborar cañazo. Los hermanos Carlos, Pedro y Ulises Reátegui eran unos de los más conocidos. Tenían un fundo de caña en Barranquita³⁹, donde se encargaban tanto de la siembra de la caña como de la elaboración del cañazo y su distribución para la venta. Los patrones no tardaron en usar su producción como moneda de cambio para pagar el trabajo del indígena amazónico:

El alcohol tomó pronto carta de ciudadanía entre los pobladores de la selva amazónica, obligándoles a un cambio de vida y de costumbres. Y en su introducción jugaron un papel importante el regatón, el comerciante fijo, y el patrón [...] vieron un medio óptimo para mejorar los porcentajes de ganancia y para obligar al indio a producir y vender. El alcohol se convirtió, de este modo, en instrumento de engaño y medio de explotación (San Román, 1994, p. 109).

Pronto la crueldad de los patrones y la dependencia del consumo de cañazo de los indígenas alcanzaron niveles insospechados:

Balsapuerto tenía la mano de obra barata, por no decir gratuita. Una cantidad de peones que venían de todas partes con toda la prole a jalar un bote, a trasladar víveres, a llevar palos, a rozar una chacra, las obras que había; y al final del día, hacían su cola y

³⁸ Ver Capítulo 2.

³⁹ La comunidad de Barranquita se encuentra a dos horas de caminata del distrito de Balsapuerto.

solo recibían una media de aguardiente como único pago y como único alimento. Sin duda, eso provocó dependencia y alcoholismo. La mamá metía el dedo en el aguardiente y pasaba el dedo en la boca del niño y el niño chupaba el dedo, con eso se sedaba el estómago del niño, de la madre y del padre. Al final del día, era un pleito en toda la calle porque la gente estaba cansada, acalorada y alcoholizada (María Elena Huapaya, 1 de octubre de 2014).

Si en 1960 se tomaba cañazo, actualmente se toma quinientín⁴⁰. Esta bebida alcohólica se encuentra en todos los comercios del distrito de Balsapuerto. En determinados momentos se incrementa su ingesta, sobre todo, cada dos meses, con la instalación de la feria en el distrito. Los comercios se atiborran de hombres de diferentes comunidades que llegan al distrito acompañando a sus esposas a cobrar la pensión del programa social Juntos. Realizan sus compras y acuden a las bodegas a tomar el quinientín que se vende preferentemente en botellas de gaseosa de medio litro o de un cuarto de litro.

Hablar sobre el alcoholismo no es sencillo para los shawi, sobre todo, para un líder reconocido como Rosendo Pua Chanchari, quien consciente del problema que golpea a su pueblo indica: «Es más fuerte, no se sabe qué ingrediente le ponen. En tiempos de las campañas electorales más shawi toman alcohol».

Finalmente, la producción agrícola intensiva del arroz, caña de azúcar y la ganadería han generado impactos medioambientales al degradar los suelos del territorio shawi. Rojas (2018) muestra la relación entre la degradación de los suelos por el cultivo intensivo de caña de azúcar impacta con la pérdida de nutrientes de los suelos, la contaminación por emisiones durante la quema de caña de azúcar y la salinización de los suelos por el excesivo riego por inundación que se lleva a cabo durante la siembra de la caña de azúcar (Pérez y Vásquez, 2009, citado en Rojas 2018, p. 10). Lamentablemente, considerar a los suelos como seres vivos que requieren ser gestionados para que incrementen su fertilidad son aspectos que en la última década del siglo XXI va tomando conciencia los productores y sociedad en general.

⁴⁰ Lo denominan “quinientín” porque la botella que más se vende cuesta S/ 0.50 céntimos, valor monetario que es llamada coloquialmente “quina”. Dicho embace tiene capacidad para medio litro de contenido.

Figura 7

Ceremonia religiosa en una reducción shawi



Nota. Indígenas shawi vestidos con antiguos trajes de algodón durante un matrimonio religioso en una reducción. Tomado de “Una visión Pasionista del Vicariato Apostólico de San Gabriel de Marañón, año 1921-1946. En el 25 aniversario de su fundación”, Vicariato Apostólico de Yurimaguas, 1946.

1.2.3.6. Institución: las misiones en el siglo XX y las percepciones de su impacto

La fe cristiana ha influido en la vida de los shawi del distrito de Balsapuerto, sobre todo la Iglesia católica que se convirtió en una institución gravitante para el devenir espiritual, educativo y cultural de este grupo étnico. Desde la década de 1920, se instalaron numerosas congregaciones religiosas. Estas se encargaron de la educación primaria, secundaria, y en menor medida, del nivel inicial de los pueblos indígenas de Alto Amazonas y de Yurimaguas⁴¹. Por tanto, estudiar cuáles fueron los roles de esta Iglesia presente en este sector de la Amazonía se tornará imprescindible para comprender cómo se relacionaron los patrones, regatones y autoridades locales con los indígenas.

El Vicariato Apostólico de San Gabriel de Varadero fue una de las primeras instituciones religiosas en llegar a la Amazonía. Se instaló en 1936 y poco tiempo después asumió la labor religiosa y educativa de la provincia. En la década de 1950 inició la inauguración de una serie de escuelas católicas. Asimismo, en 1945, el Ministerio de Educación (hoy MINEDU) autorizó al Instituto Lingüístico de Verano (ILV), una

⁴¹ En la década de 1990, dieron asistencia sanitaria para enfrentar los embates de la malaria, que estaba acabando con la vida de los shawi en medio de la inacción del Estado.

institución de la Iglesia bautista, a empezar sus estudios lingüísticos en Alto Amazonas y brindar educación a toda la población nativa de esa provincia.

Hasta la década de 1960, las políticas educativas desarrolladas en el Perú estaban dirigidas a castellanizar a los pueblos originarios, como clara señal de rechazo a la diversidad étnica, lingüística y cultural del país. Solo el gobierno de Juan Velasco, con su programa de reformas, introdujo un nuevo reconocimiento a la composición multiétnica y multicultural del país. En 1972, estableció la Política Nacional de Educación Bilingüe (PNEB), y aunque la palabra interculturalidad estaba ausente, en sus lineamientos evidenciaba una preocupación por la problemática (Aikman, 2003). El PNEB surgió como un interés del Estado por integrar la educación bilingüe en la educación pública del país.

En 1956, el ILV inició el estudio de la lengua shawi y, en 1978, publicó el Nuevo Testamento escrito en dicha lengua y el diccionario bilingüe canponan-castellano (González, 2013). Sus misioneros lingüistas crearon escuelas bilingües cuya labor misional fue posible por la estabilización y el nucleamiento de los asentamientos shawi, que posteriormente constituiría la organización territorial modelo de las comunidades nativas en la cuenca del Parapapura. La función del ILV consistió en evangelizar a los indígenas mediante el uso de las lenguas nativas y assimilarlos mediante la formación educativa. Adicionalmente a tal servicio, este Instituto emprendió otras actividades de carácter económico. Introdujo la crianza de ganado en la zona, especialmente como una ayuda a quienes se confesaban feligreses bautistas. Los animales fueron trasladados en avionetas a todas las localidades donde fueron requeridos. González (2013) cree que la experiencia fracasó porque las familias solicitantes no contaban con los pastos adecuados, los conocimientos de manejo, las habilidades para la crianza de ganado y las condiciones logísticas. La incompatibilidad entre la actividad económica y la fragilidad del entorno es un aspecto que no fue vigilado, generando el desequilibrio en estos territorios.

Esta experiencia tuvo impacto en los shawi y su ecosistema, pues desde entonces solicitan la donación de ganado a cada candidato a la alcaldía en campaña electoral. Han continuado con la crianza de ganado, modificando el hábitat de las comunidades nativas y sus centros, los que se caracterizan por tener pastizales y cercos de púas que delimitan las viviendas de las comunidades shawi del Parapapura.

En 1990, el MINEDU creó el Programa de Educación Intercultural Bilingüe (EIB) con el objeto de que los niños de los grupos étnicos aprendan a leer y escribir en su lengua de origen y en castellano. En este contexto, la Asociación de Misioneras de Jesús (ASMJ)⁴² asumió la gestión y la administración de los colegios de San Gabriel de Varadero (2000) y de Balsapuerto (2006). Esto se oficializó con la firma de un convenio tripartito, entre las autoridades de esas comunidades nativas, la Unidad de Gestión Educativa Local (UGEL) y la AMSJ. También se han firmado convenios similares en los distritos de Lagunas y Yurimaguas (colegio Virgen de los Dolores), a solicitud de los padres de familia.

La AMSJ ha sido la Institución que más labor ha desarrollado en Alto Amazonas, en el campo educativo que estuvo a su cargo. A la ASMJ se le encargó vigilar la asistencia de los docentes y cuidar la calidad educativa. Estos aspectos son muy valorados por las madres y padres shawi, pues las ausencias de los profesores, las pérdidas de clases y la baja calidad educativa eran problemas constantes.

El acceso a la educación básica aún es un derecho limitado. El Estado ha establecido instituciones educativas del nivel primaria en gran parte de las comunidades nativas, pero ha restringido la educación del nivel secundaria a los centros poblados con mayor población. Las barreras de accesibilidad geográfica no han sido consideradas, tampoco las distancias, tiempos y costos de desplazamiento. En algunos casos, de la comunidad al colegio, los educandos deben caminar entre dos, seis, hasta ocho horas diarias, en lugares en los que no hay más transporte público u otra vía de comunicación que una trocha o un río (traslado en canoa). Los colegios del nivel secundaria no tienen albergues para los estudiantes. En este contexto, los padres tienen que hacer grandes esfuerzos para que sus hijos concluyan este nivel educativo. Sin embargo, estos esfuerzos no logran cubrir el nivel técnico o superior. Los jóvenes se ven obligados a migrar para trabajar y estudiar y pocos lo logran. Desde 2013, el programa social estatal Beca 18 costea la matrícula y los viáticos de los shawi que asisten a instituciones de educación técnica o superior en Yurimaguas. Si bien este programa contribuye a que estos jóvenes accedan a esa educación, es una minoría la beneficiada.

⁴² En 1988, la Asociación Interétnica de Desarrollo de la Selva Peruana (AIDSESP) creó el Programa de Formación de Maestros Bilingües de la Amazonía Peruana (FORMABIAP) con base en el Convenio de Cooperación entre el Ministerio de Educación, a través de la Dirección Regional de Educación de Loreto (DREL) y el Instituto Superior Pedagógico Público Loreto (ISPPL). Trabaja en la formación de profesores de 15 pueblos indígenas amazónicos del Perú.

Percepciones diferenciadas de la presencia de la Iglesia

Las percepciones de los vecinos de Balsapuerto acerca de las nuevas misiones de la Iglesia como la Asociación de Misioneras de Jesús (ASMJ) es variada según los testimonios que hemos recogido.

La misionera seglar María Elena Huapaya considera que existe una diferencia entre la Iglesia que secundó el poder político de los siglos XVIII y XIX y la Iglesia que emprendió la evangelización y la educación bilingüe en el siglo XX:

La presencia de ASMJ a cargo de la educación de los shawi fue propuesta como una acción liberadora de los pueblos de las relaciones establecidas por los patrones de las haciendas de la provincia que habían caracterizado las relaciones de los shawi (María Elena Huapaya, septiembre de 2014).

Para el mestizo José Salvador Torres, las relaciones entabladas por la Iglesia del siglo XX con la población del Parapapura no se diferenciaron en mucho de las que antaño se establecieron entre los patrones y los indígenas del sector. Para ilustrar su perspectiva, presenta el caso del padre Vicente, quien, según dice, era un sacerdote cuando dirigía su iglesia y patrón cuando requería la mano de obra indígena para trabajar su fundo agropecuario:

El padre se caracterizó porque era negociante, tenía indígenas que hacían chacras de arroz, en grandes cantidades, compraba motores para las canoas. El fundo quedaba por donde hoy es el aeropuerto de Balsapuerto, el ganado era de la congregación, el arroz era un negocio del padre Vicente. Yo era quien transportaba el arroz, el ganado y los chanchos, y los comercializaba en Yurimaguas. No le robaba ni un centavo, por eso ahora estoy pobre. Al padre lo denunciaron ante el Monseñor, porque no se dedicaba a la iglesia, sino más a su negocio. Monseñor lo separa de Balsapuerto, y es allí, se traslada a lo que sería San Gabriel de Varadero (José Salvador Torres, septiembre de 2014).

Sobre este mismo caso, Julio Panaifo Nuñez, alcalde de origen kichwa lamista y shiwilu de San Gabriel de Varadero expresa lo contrario:

El padre Vicente entró como párroco al distrito de Balsapuerto. Luego vino a Varadero, vio que era un lugar centro, primero llegó al frente [banda] luego aquí donde estamos hoy. Organizó a los hermanos [shawi]. San Gabriel de Varadero fue creado en 1961 por el padre Vicente. El padre, aparte de ser párroco, era un patrón de todos los hermanos indígenas. A él pedían arroz, maíz, plátano, todo le pedían. Él tenía ganado en este lugar, él tenía su fundo, su negocio y él era quien los habilitaba [...] Para nosotros ha sido un párroco que ha sido muy profesional, nos direccionan por donde vivir que

visionar. Me parece bien, porque él aparte los concientizaba para que no vivan cómo vivían antes. Porque cuando había una pelea ellos se chuceaban y cortaban. Él les enseñaba que no deben vivir así, que deben vivir como hermanos, que Dios nos ha creado para vivir en tranquilidad y en amor. Esas cosas han tratado el cura con ellos (Julio Panaifo Nuñez, septiembre de 2019).

La organización indígena CORPI-San Lorenzo tiene una visión más crítica de la presencia de la Iglesia en la historia de la alta Amazonía peruana. Considera que la Iglesia monopolizó los recursos públicos, el poder local y las relaciones con el entorno, manteniendo un control paternalista de los pueblos indígenas de la región (CORPI *et al.*, 2002).

Nos queda señalar que las misiones que asumieron el mensaje del Concilio Vaticano II han realizado una labor notablemente diferenciada de la labor de la Iglesia en los siglos XVIII y XIX, de la iglesia que se instaló en 1936 con el Vicariato Apostólico de San Gabriel de Varadero.

1.2.3.7. Institución: la titulación de las comunidades nativas shawi

La titulación de los pueblos originarios amazónicos⁴³ ha sido un proceso cuya evolución ha estado articulada con la marcha de otros aspectos de la vida indígena, como el acceso a la educación, la profundización de los cambios del patrón de residencia iniciado en la época de la colonia con la presencia de las misiones-reducciones que continuó con el sistema de haciendas, las misiones religiosas y la creación de las organizaciones políticas dedicadas a la reivindicación de los derechos indígenas.

La titulación se inició como un proyecto político y legal del Estado con el fin de promover la colonización de la Amazonía y el reconocimiento de los territorios de los pueblos originarios (CORPI, 2002). Desde el principio, hubo dos perspectivas: la posición oficial que pretendía distinguir y delimitar las tierras de los pueblos originarios de aquellas de libre disponibilidad económica, y la posición de las organizaciones indígenas que aspiraban a legalizar la propiedad de sus territorios, pero sin dejar de reconocer la integralidad de estos como base esencial de su cosmovisión y cultura.

⁴³ En las entrevistas realizadas no encontramos referencias a CORPI-San Lorenzo (CORPI). El libro de CORPI *Una historia para el futuro. Territorios y pueblos indígenas en el alto Amazonas* (2002) presenta la historia de la titulación de las comunidades de Alto Amazonas y del Datem del Marañón, incluidas las comunidades shawi, cuyo proceso de titulación empezó en 1975 y continuó durante la década de 1990.

Este proceso se caracterizó por adoptar la configuración de la comunidad andina y por seguir criterios agrícolas, como la capacidad de uso mayor de la tierra y el número de familias asentadas, ignorando la integralidad del uso de los territorios amazónicos. La agricultura fue introducida por presión de los patrones y misiones, sin tener en cuenta que existían otras actividades económicas y de subsistencia, como la pesca, la recolección, la cacería y la recolección de maderables y no maderables.

La titulación de las comunidades nativas shawi del Paranapura⁴⁴ tuvo ciertas particularidades para que se llevara a cabo. Sin duda, el nucleamiento poblacional fue una de las más importantes. Como se ha visto el cambio de un patrón de asentamiento disperso a un patrón de asentamiento nucleado ha sido un proceso histórico que ha atravesado la población indígena, y ha sido uno de los más largos de la historia: se inició con el establecimiento de las misiones Jesuitas con las correrías para someter a las poblaciones indígenas que huían de la presencia misional quienes usaban a los cristianos viejos⁴⁵, y continuó con el establecimiento de las haciendas y el sistema de patronazgo que asentó a la población indígena en las haciendas controlando sus sistemas de vida para disponer de mano de obra barata, la presencia de las misiones seculares a mediados del siglo XX continuó con el nucleamiento de las poblaciones indígenas.

Cuando en 1960 se instala la primera escuela primaria en el distrito de Balsapuerto y otra en la CN Nueva Esperanza se va consolidando el proceso de nucleamiento de la población indígena alrededor de las primeras escuelas. Al principio, atraieron la concurrencia de los hijos de los shawi procedentes de las comunidades, como Canoa Puerto, Barranquita, y Junín entre otras. En menos de una década, la población que vivía dispersa por los afluentes del Paranapura fue nucleándose e incrementándose en los alrededores del citado distrito, y ejerciendo una mayor presión sobre los recursos existentes. Para entonces, los shawi contaban con tres casas comunales en el centro de Balsapuerto adonde llegaban para celebrar las fiestas de San Juan, San Antonio y Pascua. En una entrevista, Rosendo Pua menciona lo siguiente:

⁴⁴ El Estado, a través del Ministerio de Agricultura y sus oficinas descentralizadas, ha retomado el proceso de reconocimiento, titulación e inscripción de comunidades nativas en la Amazonía peruana con fondos provenientes del BID y del BM, como parte del financiamiento climático internacional para la seguridad jurídica de los territorios indígenas. Estos fondos constituyen la puesta en marcha de una estrategia nacional de mitigación para el cambio climático, liderada por el Ministerio de Ambiente del Perú, estrategia a la que los indígenas lograron incorporar la seguridad jurídica de sus territorios.

⁴⁵ Como eran denominados los shawi y siwilu, entre otros pueblos sometidos en las reducciones.

¡Antes de 1970 nosotros vivíamos regados! Después, los que vivíamos regados empezamos a vivir en Balsapuerto como socios de la comuna. Como socios, empezamos hacer varios trabajos para la comuna, todos los hijos de shawis vienen a Balsapuerto, incluso vienen desde Esperanza [Alto Paranapura], y después de un tiempo, la población aumenta y cada uno forma su comunidad. Ahora ya no están aquí. Ahora cada uno en su lugar tienen sus propias autoridades, pero todas están en la jurisdicción de Balsapuerto (Rosendo Pua, 26 de septiembre de 2014).

Resalto las palabras de Rosendo “los que vivíamos regados nos asentamos”, con esto, lo que Rosendo quiere decir, que el proceso de titulación de las comunidades concluyó con nuclear a la población indígena que vivía aún dispersa, y las terminó por concentrar alrededor de un territorio propio que tenía la denominación jurídica de “comunidades nativas”, pero este proceso de asentamiento y nucleamiento se había iniciado siglos atrás con la presencia de otras instituciones, actores y prácticas, revisadas líneas arriba.

Fueron tres razones de carácter práctico por las que los shawí apoyaron y participaron activamente del proceso de titulación de su territorio. La primera era acabar con los problemas de colindancia que se desencadenaban entre las comunidades limítrofes por el acceso a los recursos. Al respecto, Gregorio Tuesta, Apu, menciona:

Hay veces, entre las comunidades colindantes, por ejemplo, Nueva Luz y Canoa Puerto, surgían pugnas por el uso de los recursos maderables. Hay veces, uno sin darse cuenta pasaba al otro lado del área de caza de la CN y había pelea. No era tan tranquilo para trabajar. Con la titulación se conoce hasta dónde pertenece a uno y al otro, y ambos empiezan a respetar las colindancias. Recién las comunidades respetan las áreas en las que vivían las familias (CN Balsapuerto, Gregorio Tuesta, Apu, 26 de septiembre de 2014).

La segunda razón era tener la potestad de proteger su territorio titulado contra la invasión de los mestizos del distrito de Balsapuerto y demás foráneos. La titulación vista como derecho al territorio ha sido el objetivo de las organizaciones indígenas. Gregorio Tuesta añade:

Antes de que se titule la comunidad, muchos de los mestizos han venido con motosierras y han acabado con la madera de más valor, como el cedro, la caoba y el tornillo, de todas las áreas más cercanas a la comunidad (CN Balsapuerto, Gregorio Tuesta, Apu, 26 de septiembre de 2014).

Titularse con el mismo nombre que lleva la capital del distrito ha supuesto un grave problema para la comunidad nativa de Balsapuerto. Las autoridades del distrito reciben a nombre de la comunidad donaciones que luego no entregan a sus verdaderos destinatarios. Este hecho ha generado conflictos entre los mestizos del distrito y los indígenas de la comunidad.

Los antiguos, nuestros padres, pusieron Balsapuerto a la comunidad nativa; como es cerca del distrito, vamos a poner el nombre de Balsapuerto. Ha sido un problema para la comunidad tener el mismo nombre que el distrito. Los mestizos solo tienen un pedazo de tierra, pero no han pensado en titularse individualmente; hasta el momento, Balsapuerto no tiene tierras a nombre del mismo distrito. Siempre que han gestionado proyectos, han usado el título de la CN Balsapuerto, pero no ha llegado ningún apoyo a la comunidad nativa. Por eso estamos pensando en cambiar el nombre de la comunidad por el de San Jorge, por los problemas que nos ha traído al denominarnos Balsapuerto, incluso ahora ya no se denominan Balsapuerto. Nosotros decimos: “Los de Balsapuerto son los de allá”. Ahora nosotros estamos llamándonos comunidad San Jorge, pero es como una chapa, no está formalizado el cambio de nombre. Nosotros queremos formalizar el cambio de nombre (CN Balsapuerto, Eduardo Pua Chanchari, 55 años, entrevista, 26 de septiembre de 2014).

La tercera razón, se buscó la titulación para zanjar con el trabajo servil que las instituciones y sus representantes, como las misiones, reducciones y patronos, mantuvieron en sus relaciones con las poblaciones indígenas. Para algunos shawi, dejar el distrito de Balsapuerto y constituirse en una comunidad titulada no solo significó contar con un lugar del cual no podían ser despojados, sino representó dejar de ser explotados por la población foránea que se había establecido en el centro del distrito. La misionera María Elena Huapaya indica que:

Antes era peor, sobre todo, en Cachiyacu [Yamorai]. Yo hoy me siento feliz en Balsapuerto, no me inspira lastima. La primera vez que vine, en 1989, había pedido licencia por dos años y mi trabajo fue conocerlos. Conocer la lengua,

conocer la cultura, conocer los problemas para poder trabajar con ellos. En ese tiempo todavía había patrones en Barranquita [CN cercana al distrito de Balsapuerto], Pintuyacu, Balsapuerto. En la banda había muchos patrones foráneos que se sentían dueños de la tierra y de la gente. La gente nunca podía producir lo que quería porque sentían que pisaban suelo de patrones; no podían tener acceso a la escuela porque dependían del patrón. Sentían que solo podían tener lo que el patrón permitía. Una sociedad tremendamente marginadora era Balsapuerto (Balsapuerto, misionera María Elena Huapaya, entrevista 24 de septiembre de 2014).

A lo que agrega Rosendo Pua:

Antes de constituirnos en comunidad nativa, a nosotros nos hacían trabajar en las obras comunales del distrito de Balsapuerto, y a los mestizos, nada. A nosotros no nos gustaba eso, dijimos: Mejor nos organizamos aparte y formamos nuestra propia comunidad (CN Balsapuerto, Rosendo Pua Chanchari, 55 años, entrevista, 26 de septiembre de 2014).

1.2.3.7.1. El proceso de titulación

En 2012, el Anuario de Comunidades Nativas de la Amazonía en el Perú del Instituto del Bien Común (IBC), encontró que en la provincia de Alto Amazonas había 97 comunidades nativas tituladas en una superficie de 487 656 288 ha, además de 52 comunidades nativas inscritas por titular y 11 comunidades nativas por inscribir y titular. Hasta el 2002, había 59 comunidades nativas tituladas en Balsapuerto, sobre una superficie de 169254,64 ha. El número de comunidades shawi tituladas se ha incrementado desde que en 1974 comenzó ese proceso⁴⁶. A pesar de las demoras en la titulación se prevé que el número de comunidades nativas tituladas se incrementará en los próximos años debido a que diversas organizaciones, nacionales y regionales, están impulsando el saneamiento físico legal del territorio de las CN. Después de las primeras titulaciones, el proceso de saneamiento físico legal de territorios comunales se estancó debido al escaso interés del Estado, a la falta de financiamiento, a la carencia de

⁴⁶ Desde 2018, el Estado ha retomado los procesos de titulación con FECONACHA y ORDEPIAA por CONAP y CORPI-San Lorenzo por AIDSESEP.

funcionarios expertos en saneamiento y legislación desactualizada que centralizaba la titulación de comunidades.

En el marco del proceso de descentralización, con la transferencia de funciones en materia de titulación de entidades nacionales a las regiones, se realizó atendiendo el traspaso de competencias, más no de fondos, volviendo imposible la titulación de las comunidades nativas en el país. Sin embargo, transcurrido el tiempo con fondos que se gestionaron y las competencias a cargo de los gobiernos regionales, se presentaron otros problemas que han limitado la titulación de las comunidades nativas. Por un lado, los fondos procedentes de bancos como donación y/o préstamos para la titulación de las comunidades gestionados por el Estado se han encontrado con un servicio civil con falta de experiencia en el manejo de fondos públicos; y por el otro lado, las dificultades de la titulación de las propias comunidades nativas con una serie de problemas de superposición: bosques de producción permanente (BPP), áreas naturales protegidas (ANP), concesiones forestales y/o entre comunidades nativas, entre las principales; la necesidad de formular normatividad que acelere la descentralización de los procesos de titulación a cargo de los gobiernos locales (Arévalo, 2021) .

Actualmente sigue el compromiso del financiamiento externo para el saneamiento físico legal de los territorios de las comunidades nativas a cargo del Ministerios de Agricultura y Riego (MIDAGRI) porque se ha comprobado que los territorios con menor grado de deforestación o degradación se hallan en las comunidades nativas tituladas. Es así como el proceso de titulación forma parte de la estrategia para luchar contra el cambio climático (Climate Investment Funds, 2013). El proceso de titulación se retomó entre el 2022 y 2023 por el sector [MIDAGRI] aunque aún con un limitado avance, a pesar de la importancia de la titulación de las comunidades nativas.

Uno de los impactos socioeconómicos del cambio de patrón de dispersion a nucleado ha sido el incremento de la densidad demográfica. El Ministerio de Cultura estimó que existen alrededor de 26,841 indígenas shawi o canpu piyapi, lo cual lo convierte en el cuarto pueblo indígena de la Amazonía con mayor densidad poblacional y el sexto a nivel nacional (INEI, 2009, 2018). Este ascenso de la población se origina luego del proceso de titulación y por fenómenos como el nucleamiento. Esta situación ha generado el incremento significativo de la demanda de recursos naturales del territorio shawi, que presenta limitaciones en la disponibilidad de recursos a causa de las condiciones geográficas de sus suelos. Una de las consecuencias ha sido que las áreas agrícolas

crezcan a expensas de las áreas de caza, se pesque y consuma más pescado y que haya escasez de peces.

En la actualidad en el territorio shawi se superponen dos propuestas de territorialidad, una del gobierno regional y otra de una organización indígena nacional, como se detalló líneas arriba.

1.2.3.8. Institución y práctica: los gobiernos locales y el clientelismo político

La degradación ambiental e histórica, pudo identificarse y abordarse desde los gobiernos locales (GOLO), sin embargo, como presentamos a continuación, los GOLO del distrito de Balsapuerto no han estado a la altura de los desafíos ambientales que vulneran aún más las condiciones de vida de los shawi.

En términos generales, el gobierno municipal se ha convertido en un reducto partidarista al cual solo accede quien más poder, más dinero o más promesas propone para hacerse conocido en la campaña electoral⁴⁷. El candidato que logre convertirse en autoridad se desmarcará de sus promesas, proyectos sociales y simpatías, y la posibilidad de que atienda las demandas de sus conciudadanos indígenas o no indígenas será muy remota. Para los shawi, este mecanismo que subyace en el sistema por el cual se eligen actualmente a los alcaldes no es muy distinto al que se hallaba en las reducciones o en los sistemas patronales. En sí mismo, encarna *un nuevo actor* social cuya perversidad es ya advertida por este pueblo indígena.

Creemos que esto constituye una oportunidad perdida, porque significa desperdiciar un valioso espacio de participación y decisión política, por el cual, los shawi podrían empoderar su voz y beneficiarse con una mejor conducción del gobierno municipal. Parte de este problema empieza por replicar la mala forma de hacer política del gobierno central. En las elecciones generales de 2014, por ejemplo, se presentaron nueve candidaturas al Municipio Distrital de Balsapuerto, todas con similares planes de gobierno y siguiendo una conocida secuencia: postulantes que buscan un partido político por el cual postular a la alcaldía, candidatos que buscan padrinos inversionistas para financiar sus campañas electorales, financistas que invierten en la campaña y a los que se les debe devolver la inversión, una vez alcanzado el sillón edil.

⁴⁷ Cada cuatro años se eligen autoridades locales a nivel nacional.

La idea que se han fijado las mujeres y hombres indígenas y no indígenas es que dirigir el gobierno local es como administrar un “negocio”: al principio se requiere de una inversión inicial, pero luego se alcanza ganancias ejerciendo el cargo. No obstante, después de experimentar sucesivas jornadas electorales, los shawi del Yamorai han advertido la perversidad del sistema y el poco valor que los candidatos asignan a sus promesas. Debido a ello han decidido hacer lo mismo que los candidatos: solo prometer. Roberto Lancha, jefe de la comunidad nativa San Lorenzo cuenta su experiencia:

Nosotros [las autoridades comunales] hemos decidido no invitar a los candidatos a la comunidad, queremos que ellos mismos vengan a la comunidad. Aquí, nosotros escucharemos lo que harán por el distrito, queremos que nos escuchen y se comprometan con nosotros. Cuando nosotros los hemos llamado, vienen, te prometen, y después, se olvidan de todo. Cuando vamos a la municipalidad, cierran la puerta en la cara o no paran en el Municipio (Roberto Lancha, jefe de CN San Lorenzo, 28 de septiembre de 2014).

Tabla 3**Línea del tiempo de los gobiernos locales de indígenas y mestizos del distrito de Balsapuerto 1986-2022**

1986-1988	1989-1991	1992-1994	1995-1998	1999-2002	2003-2006	2007-2010	2010-2014	2015-2018	2019-2022
Marco Meza Vásquez	Rigoberto Carbajal	Marco Meza Vásquez	Rigoberto Carbajal	Luis Nazario Peña	Luis Nazario Peña	Orlando Vásquez	Alfredo Torres Pascuala Chanchari y Rolly Huiñapi (Periodo de 01/03/2013 a 31/12/2013)	Luis Nazario Peña	Alfonso Vásquez Mori

Nota: Con base en las entrevistas a funcionarios del gobierno local del distrito Balsapuerto. Septiembre de 2014 a septiembre de 2020.

Hemos observado que, de 1986 a 2018, las gestiones municipales se han caracterizado por caer en prácticas de clientelismo político tradicional⁴⁸. En la primera gestión del exalcalde de Balsapuerto Luis Nazario Peña (1999-2002), se creó un fondo denominado “apoyo social” con el objeto de asistir a la población en casos de emergencia y urgencia, como trasladar (en avioneta o lancha) a pacientes graves de ese distrito hasta el hospital de Yurimaguas, cubrir el gasto de los padres de familia de las comunidades del alto Paranapura que llegaban al distrito luego de seis a ocho horas de caminata, y tramitar las inscripciones de los recién nacidos o costear los féretros de los fallecidos.

No obstante, ese fondo se empezó a emplear como si fuera la “caja chica” del municipio para donar latas de atún o gaseosas a los vecinos de otras comunidades que llegaban a solicitar alimentos para los velorios. El propósito original del fondo fue desvirtuándose paulatinamente hasta el punto de que los candidatos a la alcaldía prometen hacer uso de él como parte de sus propuestas de campaña electoral. El alcalde que esté buscando ser reelegido se caracterizará por emplear indiscriminadamente la partida destinada al “apoyo social”:

Más se gasta en apoyo social que en otra cosa. En tiempos de Alfredo Torres, la gente bajaba del alto Paranapura en canoas, no llevaba nada, solo se iba a pasear,

⁴⁸ Clientelismo político tradicional es definido como "una alianza diádica vertical entre dos personas de estatus, poder y recursos desiguales, en la que cada una de ellas juzga útil contar con un aliado superior o inferior a ella misma" (Cazorla, 1992, p. 3). Funciona en la medida que se realice en un contexto de pobreza, aislamiento y analfabetismo.

bajaba a Yurimaguas. Querían que el Concejo [Municipio] les dé gasolina para retornar. Se ha distorsionado la labor del Municipio [...] Si tú estuvieras cuando viene un alcalde. Si vieras... El alcalde no puede salir ni entrar a la bodega. Ya le están pidiendo, y la mujer te riñe si no le das. Le dicen: “¡Tú me has prometido!”. (Carlos Efió, servidor público, 26 de septiembre de 2014).

Las consecuencias de esa relación clientelista narrada en la cita han sido usadas por los alcaldes del distrito de Balsapuerto para ejecutar la gestión municipal fuera de su jurisdicción, en la Oficina de Coordinación de Yurimaguas⁴⁹; es decir, que esa entidad se gestionaba y administraba desde la ciudad de Yurimaguas, no desde el despacho del propio Municipio Distrital de Balsapuerto.

Antes resultaba paradójico que la Oficina de Coordinación de Yurimaguas haya sido una pequeña oficina de dos ambientes en 1995, instalada en esa ciudad para almacenar los víveres que el Municipio de Balsapuerto recibía del Programa Nacional de Apoyo Alimentario (PRONAA), que luego trasladaba a su jurisdicción. Desde la gestión del actual alcalde (2019-2022), el municipio despacha desde Balsapuerto. Esto se ha concretado porque cuentan con una señal de internet más estable, lo que les ha facilitado mantener una comunicación permanente con el gobierno central.

1.2.3.8.1. Actores: alcaldes mestizos e indígenas en el gobierno local

Pese a tener una población mayoritariamente indígena - un gran número de los 7613 electores son de origen shawi - el gobierno local del distrito de Balsapuerto ha sido administrado por alcaldes mestizos⁵⁰. Recién en los periodos 2007-2010, 2010-2014⁵¹ y 2019-2022⁵², candidatos de origen shawi lograron ocupar el sillón municipal. En medio de promesas y compromisos políticos, aquello elevó las esperanzas de esa población, de que, por gobernar autoridades de su etnia, habría una mayor y real preocupación por solucionar los problemas que los aquejaban; pero, lamentablemente, las gestiones de los

⁴⁹ La distancia entre el puerto de Yurimaguas y Balsapuerto por vía fluvial era seis horas de viaje, surcando el Paranapura, río arriba.

⁵⁰ Los mestizos son los migrantes procedentes de Chiclayo, Yurimaguas, Moyobamba o Tarapoto, que por razones laborales o matrimoniales radican en el centro urbano del distrito. Han recibido educación de nivel técnico o superior y tienen ingresos de sus actividades en los sectores servicios o comercio. Aun cuando estas personas lleven viviendo más de 20 años en el distrito, los shawi los consideran mestizos.

⁵¹ El periodo 2007-2010 correspondió a Orlando Vásquez Mori, y el periodo 2011-2014, a Alfredo Torres Rucoba.

⁵² En este periodo, el alcalde es de ascendencia shawi y mestizo (foráneo).

alcaldes shawi no se diferenciaron de las de sus homólogos mestizos. Inclusive podría decirse que estos últimos realizaron en muchos casos un mejor mandato.

Creemos que sus gestiones no se distinguieron porque los alcaldes shawi no habían desarrollado una conciencia de derecho como pueblo indígena; es decir que las reivindicaciones de los pueblos originarios no habían sido parte de su formación política, en la medida que tampoco habían llegado al gobierno local siendo miembros de un movimiento político que impulsara sus candidaturas. La participación de esos alcaldes en los partidos políticos se debió a su condición de profesionales de relativo éxito, y si alcanzaron el triunfo, fue porque lograron convencer a la población de sus cualidades personales haciendo uso de recursos propagandísticos, propios de un candidato mestizo.

En consecuencia, hasta el momento, no se han implementado políticas específicas que permitan reducir de manera efectiva las condiciones de escasez y hambre que padecen las comunidades del distrito de Balsapuerto. Tampoco se ha intervenido para que los programas sociales del Ministerio de Desarrollo Social (MIDIS), llevados a cabo en el distrito, amplifiquen sus resultados positivos en las comunidades. Por lo contrario, se sigue adormeciendo a la población con ofrecimientos de bajo el rubro de “apoyo social”, sin formular estrategias a largo plazo que permitan cambios reales y efectivos con el objeto de eliminar la inseguridad alimentaria, agravada por la degradación ambiental del río Parapapura.

1.2.3.9. Impactos del proceso de la degradación ambiental e histórica en el territorio shawi

1.2.3.9.1. Deforestación, defaunación y pesquerías en Alto Amazonas

Un breve análisis sobre el avance de la deforestación en el noreste de la Amazonía peruana del 2001 al 2015. Advirtieron que Loreto ocupaba el segundo lugar con mayores hectáreas deforestadas (178 782 has) superada por San Martín (228 417 has). Así también encontraron que las tres provincias con más áreas deforestadas en el noreste amazónico eran Alto Amazonas (107 388 hectáreas), ámbito de este estudio, el Datem del Marañón (64 776 hectáreas) y Lamas (57 604 hectáreas). Las dos primeras ubicadas en el departamento de Loreto y la tercera en San Martín (Ríos et al. 2018).

En Alto Amazonas, las áreas de deforestación se concentraban en los centros poblados de Balsapuerto y Santa Cruz de Shuchshuyacu, y en las márgenes de los ríos. La construcción de carreteras y los cultivos transitorios, como el arroz de bajo riego, que se

extienden desde Tarapoto a Yurimaguas, Pumayaco, Santa Lucía y Porvenir, son causas asociadas a la deforestación (Ríos *et al.* 2018, p. 97).

Estos lugares forman parte de la ruta que une Yurimaguas, Munichis y Balsapuerto. En algunos tramos de esta carretera, que discurren paralelamente al río Parapapura, se observan invasiones de colonos y algunas comunidades shawi alquilando tierras para cultivar arroz, café, papaya y plátano. Tuesta (2018) ha advertido de los peligros contra el equilibrio ecológico que conlleva cultivar esos productos. En febrero de 2020, ORDEPIAA, en la voz del técnico Juan Tapayuri también denunció lo mismo: las tierras de las márgenes de la carretera que atraviesa las comunidades shawi están siendo alquiladas a los ‘papayeros’. Por tal razón, pese a la reorientación de cultivos — cacao por arroz— la deforestación continúa en las comunidades que se hallan en las márgenes del Parapapura y sus afluentes principales. Los shawi están conscientes de que esta es una problemática que amenaza aún más la sobrevivencia de su pueblo. Jaime Lancha, shawi de la comunidad San Lorenzo lo expuso en su momento de la siguiente manera:

Yo lo que veo es que la carretera no es un beneficio para los shawi. Lo que he visto es que una vez que la carretera avanzó de Munichis a Puerto Arica, aparecieron madereros, arroceros, más mestizos. Han terminado de sacar la madera de Arica y sus alrededores, y ahora hay plantaciones de arrozales. Veo que eso va a venir. Nosotros no tenemos productos para sacar, por eso con mis familiares y vecinos nos hemos organizado para sembrar cacao y, por lo menos, eso vender, y eso lo hacemos por nuestra cuenta (Jaime Lancha, 28 de septiembre de 2014).

El impacto que genera el uso de las carreteras ha sido largamente estudiado por Dourojeanni (2001), quien alertó sobre las afectaciones que originaría la construcción de pistas en la Amazonia, sean formales o informales. Impactos que autoridades locales de origen shawi como mestizos no han considerado dado que la trocha carrozable se construyó sin estudio de impacto ambiental (MINAM/BID 2017).

A pesar de la abundancia de algunos recursos, descritos por GOREL *et al.* 2015, como se ha descrito líneas arriba, existen otras zonas del territorio tradicional shawi con alto nivel de escasez a causa de la sobreexplotación de recursos.

Las descripciones de González (2013), Huertas y Chanchari (2011) coinciden con las investigaciones sociales y biológicas del antropólogo Aldo Fuentes (1988) y el estudio de Pitman et al. (2014). Todas coinciden con la pérdida de la biodiversidad de plantas, peces, aves y mamíferos del territorio shawi. Fuentes resume la carestía alimentaria de los shawi de manera dramática:

La subsistencia chayahuita, por lo que puedo ver, es un alternar constante entre períodos de abundancia relativa de carne y períodos de escasez en los que se recurre a lo que yo llamaría “economía de miligramo”, pues verdaderamente son unos pocos gramos de carne los que se pueden sacar a un cangrejito o de una mojarrita. Cuando hay carne, días después, se sirve en abundancia y luego retornamos nuevamente a los miligramos y a los frutos del monte (Fuentes 1988, p. 86).

Otro punto del territorio shawi donde se presenta una disminución de la diversidad de la flora y fauna es el área de la comunidad nativa Canoa Puerto, en las inmediaciones de las salinas del cerro de Sal o Mo'topi Yamorai⁵³. Esta era una zona especialmente sensible porque en ella coexistían especies provenientes tanto de la llanura como de la montaña, lo cual hacía de ella un lugar de gran diversidad, con una paulatina disminución de la presencia de mamíferos de mayor dimensión (Pitman *et al.* 2014, p.80). Antes, los shawi la apreciaban por ser una zona de caza, pesca y recolección muy diversa, pero en la actualidad, ha dejado de serlo, precisamente por la masificación de comunidades que sobrexplotan esos recursos. Hoy, es una zona en la que escasea los animales de gran tamaño, pero continúa siendo un área de caza importante para los shawi de las comunidades circundantes al distrito de Balsapuerto en donde confluyen para cazar animales de monte, pescar y recolectar, sobre todo, Canoa Puerto, una de las comunidades de estudio con mayor densidad demográfica.

La caza indiscriminada, en todas sus formas, y la pérdida del hábitat animal son las causas principales de la defaunación⁵⁴ de los bosques. La extinción de los grandes mamíferos, felinos, reptiles, aves rapaces o de caza, etc., es una realidad en toda la Amazonía (Gálvez-Durand, 2018, pp. 105-106). De hecho, la caza constituye la principal amenaza para la supervivencia de las 301 especies declaradas en peligro de extinción a

⁵³ Este resultado se incluyó en el Diagnóstico Rápido Biológico y Social, un inventario que se efectuó en territorio shawi para determinar las características del área de conservación regional Cerro Escalera-Loreto.

⁵⁴ La defaunación es definida como la pérdida de fauna por causas humanas (Dirzo y Miranda, 1991, p. 6, citado por Gálvez-Durand, 2018, p. 106).

nivel nacional⁵⁵, 26 de las cuales habitan en la provincia de Alto Amazonas (GOREL et al., 2015, p. 35). También, la pérdida de hábitat animal se debe a la deforestación y las invasiones del crecimiento urbano, y la defaunación hace peligrar la presencia de fauna (marina y mamíferos) que consumen los shawi.

Los estudios sobre el rol que cumple cada especie en la organización general del ecosistema plantean la existencia de una relación intrínseca entre la conservación de los bosques tropicales y la conservación de la fauna silvestre⁵⁶. Un ejemplo de ello son los mamíferos herbívoros que contribuyen con la depredación y diseminación de las semillas, un proceso que permite el crecimiento y la distribución de la vegetación. Si se retira una de esas especies, se quebraría el vínculo existente entre la flora y fauna. Estas investigaciones también revelan que un bosque, aun cuando tenga árboles grandes, insectos o aves pequeñas en su interior, podría estar no “saludable”. Podría estar “vacío” a causa de haberse disminuido o extinguido la población de los grandes mamíferos herbívoros que lo habitaban. A la fecha, poco se ha documentado sobre lo que sucedería en un bosque vacío o semivacío por la ausencia o disminución de especies de fauna y flora.

En 2015, la ZEE registró 457 especies de fauna silvestre en la provincia de Alto Amazonas. De ese total, 82 eran utilizadas directa o indirectamente por los indígenas (33 mamíferos, 37 aves, 8 reptiles, 2 anfibios y 2 moluscos) y, al menos, 10 se hallaban en las categorías “muy rara” o “rara”. La disminución de la fauna fluvial también perjudica la calidad de vida y la sobrevivencia de los pueblos indígenas, sobre todo, porque la principal fuente de proteína animal de los pueblos indígenas es el pescado como ya lo han evidenciado diferentes investigaciones.

La sobrepesca y la deforestación, efectuadas tanto por indígenas como por no indígenas, son las principales causas de la desaparición de los recursos ictiológicos. De acuerdo con Cañas (2018), si bien las poblaciones de peces pueden recuperarse de la sobrepesca local, no se recuperarán de la pérdida de sus hábitats, ocasionada por la deforestación que ha provocado la erosión y la sedimentación al impactar en la cobertura

⁵⁵ Decreto Supremo N.º 034-2004-AG.

⁵⁶ Debido a que existe una relación intrínseca entre la conservación de la fauna y la conservación de los bosques tropicales, el monitoreo que el Estado promueve para frenar la deforestación (como parte de las estrategias para la mitigación del cambio climático) debería adoptar instrumentos para evaluar la degradación biológica, como la defaunación.

boscosa de las márgenes de los ríos, que es la que regula el mantenimiento de una cuenca y sus recursos.

La deforestación cercana a las riberas de los ríos y de sus quebradas altera el régimen hidrológico: cambia e incrementa la erosión y deposición de grandes cantidades de sedimentos en el lecho de los ríos, lo cual altera la calidad del agua, la temperatura y la variedad de la fauna acuática, sobre todo, de las especies endémicas (Cañas, 2018).

La ZEE registró en Alto Amazonas 165 especies clasificadas en 26 familias. Las más representativas en función a su número eran las *characiformes* (46%) y las *siluriformes* (27%). Y las especies de más extensiva distribución y abundancia eran aquellas de menor tamaño (adultos menores a los 10 cm), principalmente de la familia *characidae*.

Respecto a las potencialidades en torno a los recursos ictiológicos, el estudio del GOREL *et al.* (2015, p. 61) encontró que el 50% era para el uso ornamental y el 26% (43 especies), para el consumo alimentario. Comprobó, asimismo, que las especies ornamentales de peces, entre los 5 cm y 7 cm, también se disponían para la alimentación. El mismo estudio estableció que en las cochas aledañas a los ríos Huallaga y Marañón se efectuaba la pesca comercial, mientras que en los ríos Yanayacu, Armanayacu y Cachiyacu, afluentes del Paranapura, se practicaba la pesca de subsistencia.

La pesca es una actividad a la que se han abocado las familias shawi, sin embargo, efectuarla entraña altos riesgos, debido a que las numerosas cashueras [rocas grandes o medianas que se encuentran en los ríos] en los afluentes del Cachiyacu y en el Alto Paranapura complican la navegación en el río. Existen importantes diferencias geográficas entre el alto y el bajo Paranapura. Por esa razón, las comunidades asentadas en el alto Paranapura consumen además de las variedades de peces, los peces ornamentales y continúa la pesca con barbasco o huaca. A la larga, ese procedimiento termina agotando aún más la disponibilidad alimentaria. Estas comunidades son más dependientes de los alimentos donados por los programas sociales, de modo que el consumo alimentario diario consiste, sobre todo, en avena, leche, atún, tallarines y arroz (MINSA, INS y CENSI, 2007). Aunque la carestía se extiende en ambas partes alto y bajo Paranapura, las comunidades del bajo Paranapura consumen pescado de mayor

tamaño y otras variedades, y no son tan dependientes de los alimentos de los programas sociales. Estas comunidades son específicamente las comunidades del Yamorai aunque eso no dejar de significar que las familias consuman solo dos comidas principales y en ocasiones la tercera comida principal haya sido dos o tres tazones de masato como único “alimento ingerido” como se encontró en el trabajo de campo. Ver capítulo 4.

Figura 8

Pesca en el alto Parapapura



Nota. Plato de pescado con el “pescado ornamental”, en comunidades del alto Parapapura. (Fotografía propia de la autora).

Figura 9

Recurso ictiológico de los afluentes del río bajo Paranapura



Nota. Boquichicos capturados en la comunidad nativa San Lorenzo (Fotografía propia de la autora).

Figura 10

Cashueras en los afluentes del río Paranapura



En resumen, el establecimiento histórico del pueblo en este ámbito geográfico ha sido resultado histórico de las dislocaciones tribales y el proceso del establecimiento de las misiones- reducciones en las que fueron asentados los shawi con otros pueblos con los que mantienen vecindad hasta la actualidad.

De otra parte, la revisión de los determinantes históricos de la degradación ambiental nos permite concluir que el accionar de las misiones-reducciones y la presencia colonizadora desarticulaban la estructura de funcionamiento del tejido social shawi, el cual tenía como estrategia de sobrevivencia la vida en las cabeceras de cuenca mediante un asentamiento disperso en clanes familiares, cerca de las áreas de caza y pesca. Este proceso de desintegración social continuó con el reconocimiento de los territorios y la titulación de las comunidades nativas, lo cual obliga a los shawi a reordenarse en las formas más básicas: la familia doméstica, la unidad nuclear y la familia extensa, siempre con la finalidad de mitigar la inseguridad alimentaria en comunidades nativas.

Las prácticas comerciales de las misiones y haciendas, con la gratuidad de la mano de obra indígena, dieron lugar a relaciones comerciales desiguales con los patronos y los regatones con los intercambios desiguales de sus productos. La presencia del poder en el ámbito local a través de la figura de los alcaldes y gobernadores, las relaciones

establecidas clientelistas, con falsas promesas en épocas electorales no generaron cambios en las condiciones de vida ni han abordado problemas como la inseguridad alimentaria a pesar de contar con autoridades indígenas en los gobiernos locales.

En este capítulo hemos presentado los límites de recursos naturales que presentaba el territorio shawi, en el que existen zonas con un más alto nivel de escasez por la pobreza de los suelos y recursos, así como por la sobreexplotación de los suelos durante el desarrollo de las economías extractivistas que sumado al incremento de la población están impactando en la disponibilidad de recursos naturales. El impacto de la degradación ambiental e histórica se manifiesta en las condiciones que presenta el territorio shawi. Territorio que provee recursos y alimentos a la cuarta población indígena con mayor densidad demográfica de los pueblos indígenas de la Amazonía.

CAPÍTULO 2. LA DISPONIBILIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LAS COMUNIDADES DE LA CUENCA DEL YAMORAI

En esta parte conoceremos cómo la degradación ambiental de los recursos naturales del bosque shawi influye en la disponibilidad de los alimentos. Para esto presentaremos todos los recursos a los que acceden los shawi del río Yamorai y la sostenibilidad de estos en el tiempo, así mismo, presentaremos cuáles forman parte de su consumo y cuáles no. A partir de esta información se responde cómo la degradación ambiental impacta en la disponibilidad de los recursos a los que acceden y cuentan para afrontar la inseguridad alimentaria.

Argumentamos que, a pesar de las diferentes fuentes de la disponibilidad de recursos de los que hacen uso o acceden los shawi, no resultan suficientes para las familias shawi.

2.1. La agricultura y su disponibilidad

De acuerdo con los parámetros establecidos por la FAO (2011), existe disponibilidad alimentaria cuando se garantiza suficiente y oportuna cantidad de alimentos inocuos y nutritivos para la población, es decir, cuando la realización de un conjunto de actividades económicas, sean de subsistencia -recolección de alimentos a lo largo del año, preparación de desayunos escolares o donación de los programas sociales o de las donaciones del grupo de parentesco- o sean de mercado (compra o venta de productos para generar ingresos y adquirir alimentos), permiten a una familia o población acceder a una oferta adecuada de alimentos para el consumo alimentario de manera periódica.

Las condiciones climáticas adversas (sequía, inundaciones o precipitaciones), la inestabilidad política (descontento social) y los factores económicos (desempleo, inflación) impactan negativamente en la seguridad alimentaria de las personas. Las limitaciones a este acceso representan un riesgo para la condición nutricional y se ha conceptualizado como inseguridad alimentaria. La inseguridad alimentaria ha sido definida:

[La] inseguridad alimentaria y nutricional es un proceso en el que hay una disponibilidad limitada e incierta en cantidad y calidad de los alimentos que no permite cubrir los requerimientos nutricionales de los individuos, así como de la habilidad para adquirirlos de un modo aceptable desde una perspectiva social y cultural (López-Ríos *et*

al., 2021). En 2014, la encuesta de perfil socioeconómico aplicada a 30 familias de tres comunidades asentadas en las inmediaciones del río Yamorai, en el distrito de Balsapuerto, identificó que los shawi siembran principalmente 30 productos en sus chacras, entre ellos: plátano (*Musa paradisiáca*), yuca (*Manihot esculenta*), maíz (*Zea mays*), maní (*Arachis hypogaea*), frejol chiclayo (*Phaseolus vulgaris*), sachapapa (*Dioscorea trifida*), tomate (*Solanum lycopersicum*), papaya (*Carica papaya*), camote (*Ipomoea batatas*), etcétera (ver tabla 4).

Tabla 4

Principales productos y número de agricultores de las comunidades nativas shawi del Yamorai

	Productos sembrados	Número de productores	Porcentaje de productores
1	Plátano	30	100
2	Yuca	29	96
3	Maíz	27	90
4	Maní	24	80
5	Frejol		53
	Chiclayo	16	
6	Sachainchi	11	37
7	Sachapapa	10	33
8	Tomate	9	30
9	Papaya	6	20
10	Camote	6	20
11	Arroz	5	16.7
12	Cacao	4	13.3
13	Ají dulce	3	10
14	Papa	3	10
15	Caigua	2	6.7
16	Cocona	2	6.7
17	Sachaculantro	1	3.3
18	Piña	1	3.3
19	Zapallo	1	3.3
20	Sandía	1	3.3
21	Mango	1	3.3
22	Café	1	3.3

Nota. Datos recogidos por la ficha socioeconómica de los jefes de las comunidades nativas shawi del Yamorai N.º 30. Loreto. * Canoa Puerto, Puerto Libre, San Lorenzo.

Los cultivos de plátano, yuca, maíz, maní, frejol, tomate y caigua (especie originaria del sector, de poco consumo y presencia en las chacras) se destinan fundamentalmente al autoconsumo; solo un excedente de los de mayor producción, como la yuca, el maíz y el plátano se comerciaban de vez en cuando. El volumen excedente de plátano y maíz se comercializa en Yurimaguas o Balsapuerto (el lugar de comercialización varía según la producción destinada al mercado). No obstante, la venta anual no excede de los 100 racimos de plátano ni los 10 sacos de maíz. La cocona es un producto permanente que se recolecta y destina sobre todo para el autoconsumo⁵⁷.

La yuca sirve, sobre todo, para preparar masato, un importante alimento de alto consumo en las familias shawi. También es usual que el plátano sea acompañante de varios platillos. El maíz es un alimento habitual en el consumo de los shawi: lo comen asado en leña, preparado en chicha o en humitas, o lo usan para alimento de pollos y gallinas.

También se identificó a cuatro familias dedicadas a la producción de cacao (*Theobroma cacao*) que había llegado a la cuenca como parte del paquete productivo del programa social *Noa Jayatai* “Vamos a crecer”, a cargo del FONCODES, pero que tiempo después fue sembrado por los jefes de familia con iniciativa y financiamiento propios⁵⁸. Los jefes de familia más jóvenes del Yamorai, de 20 a 26 años, fueron quienes experimentaron con este cultivo. Las familias productoras se encontraban todavía cosechando los primeros frutos cuando los entrevistamos; la encuesta cuantificó que la producción total de las cuatro familias equivalía a 60 kilogramos por año. Los jefes de familia vendían el kilogramo de cacao a seis soles en las tiendas de Balsapuerto y a 11 soles en los comercios de Tarapoto. Al 2014, las familias shawi tenían dos o tres años involucradas en la producción.

Al 2020, el cacao se había extendido a las comunidades de la cuenca del Paranapura como resultado del proyecto Cacao del Gobierno Regional de Loreto. En promedio, comunidades shawi con 12 a 15 familias habían sembrado media hectárea de cacao (Juan Tapayuri, comunicación personal, febrero 2020). En la actualidad, el cultivo de cacao es una actividad productiva promovida por los gobiernos locales como

⁵⁷ Los comuneros también sembraron sacha inchi en un intento por convertirse en productores, sin embargo, la inadecuada asistencia técnica y la caída de los precios de esa especie terminaron por liquidar esas pretensiones.

⁵⁸ En 2016, la ONG Terra Nuova constituyó en Alto Amazonas la Cooperativa Agraria Kampu Piyawi (COOPAKP), a la cual se asociaron 600 personas (110 familias), 40 de las cuales fueron mujeres shawi productoras de cacao.

alternativa económica para las familias shawi. Sin embargo, la limitada o carencia de asistencia técnica empezó hacer estragos años después, y allí empezaron a experimentar los agricultores shawi (ver Capítulo 3).

En el 2014, la producción agrícola para el mercado se restringía a determinados productos: sachá inchi, maní, maíz y arroz. La producción de sachá inchi y maní se dedicaba al mercado. En relación con el cacao se encontró cuatro familias productoras y cinco familias productoras de arroz que destinaban una parte al mercado y otra al autoconsumo; pese a que este último cultivo había sido el más importante para los shawi desde la presencia de las misiones (ver capítulo 1) hasta la década de 1990, dejó de ser rentable producir arroz por la volatilidad de los precios y la producción fue disminuyendo para dirigirse al consumo familiar y en menor medida a la comercialización en los mercados locales. Los shawi habían aprendido a sembrar arroz en cascara para comercializarlo y a comprar arroz blanco para consumo. Como desconocían la técnica del pilado⁵⁹, su incorporación al consumo alimentario fue paulatina y tardía. Usualmente, las familias compran cada dos meses dos o cuatro kilos de arroz blanco con parte del subsidio económico que reciben del Programa Juntos. En la comunidad de San Gabriel de Varadero, ubicada en las orillas de otro afluente, aún existen algunos productores que cultivan arroz en mayor volumen para el mercado.

En la Tabla 5 presentamos la producción agrícola mínima, máxima y promedio anual de las familias shawi. La producción promedio es la que caracteriza el volumen de producción de una familia, es excepcional el mayor volumen de producción descrita en la tercera columna de esta tabla. En cultivos como el maíz llegan a producir volúmenes de 1275 kilogramos y para los cultivos de yuca tienen un volumen de producción promedio de 1500 kilogramos. En cuanto al plátano, tiene un promedio 394 racimos por año, el sachá inchi tiene un promedio de 687 kilogramos, y para el maní se obtiene en promedio 150 kilogramos anual. Estos promedios están sujetos a las condiciones climáticas. Una mayor diversificación productiva en diferentes chacras permite contrarrestar la pérdida de cultivos.

⁵⁹ Proceso por el que se extrae la cascara del grano de arroz y queda apto para el consumo. No observamos maquinas piladoras de arroz o familias pilando arroz de manera mecánica. Ante la pregunta, nos comentaron que venden el maíz con cascara y compran maíz pelado para el consumo, pero en poca cantidad.

Tabla 5

Producción agrícola de agricultores de las comunidades nativas shawi del Yamorai

Productos agrícolas	Producción mínima	Producción máxima	Promedio anual (kilos y racimos)
Yuca	100	3000	1557
Plátano	12	1000	394
Maíz	80	6400	1275
Sachainchi	30	2000	687
Maní	20	500	148
Arroz	50	1000	370
Tomate	3	100	20
Caigua	200	200	200
Camote	10	120	60
Frejol	20	180	56
Café	50	50	50
Cacao	20	80	30
Papa morada	5	10	7.5
Frejol Chiclayo	7	140	73.5
Sachapapa	25	100	61.7

*Nota. Datos recogidos por la ficha socioeconómica de los jefes de las comunidades nativas shawi del Yamorai N.º 30. Loreto. * Canoa Puerto, Puerto Libre, San Lorenzo.*

En Puerto Libre, se encontró que algunas familias poseen en promedio dos chacras en diferentes áreas, chacras con las cuales diversifican la producción agrícola destinada al consumo alimentario. La yuca y el plátano son los principales productos acompañados con otros cultivos como parte de un pequeño sistema agroforestal. Para estas familias, este tipo de producción constituye un mecanismo de gestión de riesgos ante la posibilidad de perder los sembríos de alguna de las chacras, además de la necesidad de contar con una producción sostenida de estos cultivos.

En Canoa Puerto se encontró que las mujeres mayores cultivan principalmente el dale dale (*Calathea allouia*), la sachapapa (antes preparaban masato de sachapapa ahora en menor cantidad) y la pituca (*Colocasia esculenta*). Las especies comestibles que han desaparecido de las chacras son el úyucan (semejante a la papa amarilla) y el ku'n (parecido al zapallo). Las parejas más jóvenes (20 a 28 años) han dejado de sembrar

productos que antes formaban parte del consumo alimentario y que hoy solo utilizan esporádicamente en la cocina shawi.

Mediante la citada ficha, preguntamos acerca de la disponibilidad de alimentos a través de la siguiente pregunta: “¿La producción de tus chacras es suficiente para la alimentación de tu familia?” El 45 % respondió afirmativamente y el 55 % respondió negativamente. La respuesta a esta interrogante nos sorprendió, y comprobamos que la producción agrícola se utiliza, sobre todo, para el autoconsumo, y que aún, así no resulta suficiente a largo plazo. Esta situación no es nueva y no solo sucede en la Amazonía, sino también en el área andina. La producción agrícola del pueblo quechua de Chopcca (Huancavelica) no genera los suficientes alimentos en cantidad ni calidad para sostener a familias numerosas (Scurrah *et al.*, 2012, p. 395).

Figura 11



Nota. Embarcación que transporta plátanos de las comunidades del alto Paranapura siendo recargada con combustible en San Gabriel de Varadero, en dirección a Yurimaguas (Fotografía propia de la autora).

2.2. La pesca y su disponibilidad

En las últimas décadas, la sobrepesca y la degradación histórica del territorio shawi, entre otros factores, han menguado la población de peces al extremo de que las familias del Paranapura consumen hasta las especies consideradas para uso ornamental, es decir, muy pequeñas (el 50% de las especies de peces tienen estas características, según la ZEE [2015]). Las familias consumen pescado considerado ornamental porque esas especies

son las que encuentran en las comunidades del Alto Parapapura, no así en las comunidades del Cachiyacu o Yamorai.

Hasta mediados de 2000, el volumen de la pesca permitía cubrir los requerimientos alimenticios y, a la vez, comercializar el excedente. Hoy, los tiempos de la abundancia son un recuerdo: «A veces agarraba con trampera, sacaba 20 kilos, vendía 10 kilos y 10 kilos quedaba para la casa. Eso era antes, mi papá hacía eso a veces, pero ahora no. Eso se vendía por acá [la comunidad]. Nada más. Alcanzaba para que compre su jabón, por lo menos» (Jarry Nolorbe, CN Puerto Libre, octubre 2014).

En invierno, los shawi suelen alimentarse de mojarra pequeñas que no sobrepasan de los cinco o siete centímetros. Específicamente, entre marzo y abril, el *mijano*⁶⁰ y otras especies, como el boquichico (*Prochilodus nigricans Agassiz*), el sábalo (*Prochilodus lineatus*), la doncella (*Pseudoplatystoma fasciatum*), la yulilla (*Anodus elongatus Agassiz*), la lisa (*Schizodon fasciatus Spix & Agassiz*) y la mojarra (*Diplodus vulgaris*), surcan las aguas hasta las cabeceras de los ríos Pumayacu y Yamorai para crecer en sus quebradas. Y en noviembre y diciembre, en plena creciente, esos peces bajan ya maduros siguiendo el curso del río Yamorai en dirección al río Parapapura.

Los indígenas shawi suelen decir “se siente cuando bajan, el sonido que producen se parece al de un motor de bote”. Pero entonces resulta imposible su pesca, pues la fuerza del río estropea las tarrafas y tampoco se pueden colocar las redes. Sin embargo, el invierno no detiene la pesca, se espera que pasen las lluvias y luego se retoma la actividad. En verano la pesca se efectúa todos los días, en diferentes horarios y en las inmediaciones de las pequeñas quebradas del río, cerca de los centros poblados de las comunidades.

Toda la pesca ingresa al consumo familiar, no se vende nada porque es muy poco lo que se obtiene. Solo el pescado procedente de las piscigranjas comunales y familiares -resultado de un proyecto entre la ONG Terra Nuova y los comuneros shawi- se comercializa en los mercados de Balsapuerto y Yurimaguas. Aun cuando la pesca no sea abundante (más de una batea de pescado), se le entrega una parte a la madre viuda o hermana o pareja del hombre que esté ausente por viaje o por motivos laborales u otra índole.

La pesca en un río como el Parapapura o sus afluentes, de aguas torrentosas y de riberas pedregosas y resbaladizas, exige al shawi el desarrollo de habilidades particulares,

⁶⁰ La presencia del mijano se registra en época de vaciante o de reducción del caudal de los ríos, de julio a setiembre. Esta época se caracteriza por la concentración extraordinaria de peces, coincidente con el proceso reproductivo e inicio de migraciones.

pues una mala maniobra podría ocasionarle la muerte. Al respecto, Bonifacio nos comenta:

Yo me voy a pescar a una hora de caminata de distancia de mi comunidad. Me quedo seis horas y luego retorno. Me voy caminando ... Desde las 8 a 1 p.m. le dedico un día de la semana, camino por el canto del río. Si voy por el bosque hay bastantes serpientes, me voy a pie porque hay cantidad de piedras y puedes resbalarte. Mejor es ir descalzo (Bonifacio Chanchari, CN Canoa Puerto, noviembre 2014).

Los varones adultos son los que se encargan de la pesca, para lo cual el uso de las redes o tarrafas está muy extendido. No hay hogar con un hombre adulto o jefe de familia que no posea una o dos tarrafas. La ausencia del hombre de una familia nuclear puede significar la ausencia de pescado en el consumo de la familia; en este caso, otro miembro hombre de la familia que vive relativamente cerca se encarga de proveer de pescado a la familia.

Figura 12

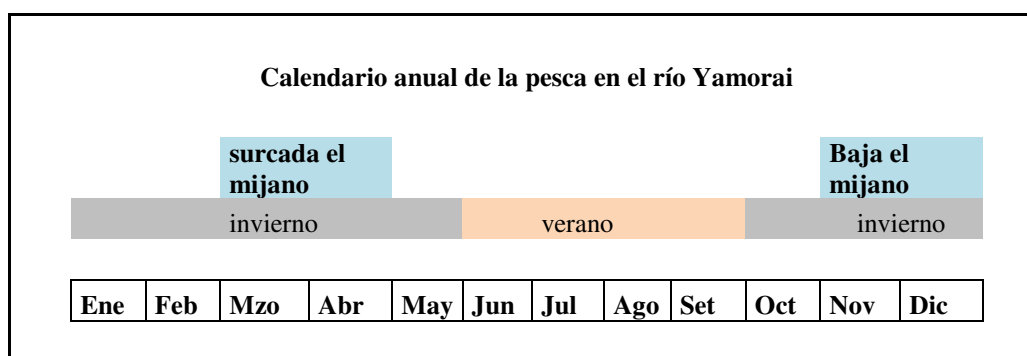


Nota. Pesca con tarrafa en el río Paranapura (Fotografía propia de la autora).

Los problemas surgen cuando no se implementan reglas ni prohibiciones sobre el grosor de las redes. A lo largo del río Parapapura es común que los comuneros coloquen redes de grosores de 2 o 2,50 pulgadas o que extiendan tramperas, es decir, varias redes entrelazadas entre ambos márgenes del río. Esta forma de pesca captura peces de todos los tamaños y ciclos de reproducción. Disminuyen las poblaciones de peces que surcan hacia la cuenca del Yamorai, donde se hallan las comunidades comprendidas en el presente estudio. En otra época, los pescadores podían ser selectivos: «Cuando tenía 14 años, a los pejes chicos no le hacían caso, eso no lo juntaban. Lo botaban al río. Ahora dicen: ‘Ese chiquitito también va al canasto’. Aunque sea para patarashca se cocina» (José Torres, septiembre de 2014).

La pesca es una labor que involucra a los jefes de familia. Antes, cuando se utilizaba barbasco⁶¹ o huaca, aquella actividad involucraba a todo el clan, era una pesca comunal. Estas sustancias fueron muy populares entre 1970 a 2007, hasta que el Centro de Salud de Balsapuerto prohibió su uso, luego que unos niños murieran envenenados.

Tabla 6
Calendario de pesca anual en el río Yamorai



Nota: Entrevistas con pescadores. Elaboración propia.

La investigación de Castro, Borios y Summers (2008) advierte que, de no mediar algún control sobre el grosor de estas redes, se pone en peligro las poblaciones de peces y las de humanos quienes viven de ese recurso.

El incremento de la presión demográfica también ha contribuido con incrementar la sobrepesca y otros problemas relacionados. No nos olvidemos que los shawi tienen una

⁶¹ El barbasco es una sustancia vegetal tóxica para los peces en cualquier estadio de desarrollo; el contacto con sus branquias provoca asfixia. A diferencia del barbasco, la huaca es usada para atontar a los peces, afectándolos por unas horas volviendo después a su estado normal. Las familias indígenas solían aprovechar las especies de mayor tamaño, pero ahora todas las especies capturadas son consumidas independientemente de su tamaño y ciclo de vida.

población estimada en 21 424 habitantes y constituyen el cuarto pueblo indígena con mayor densidad demográfica (INEI, 2009).

El pescado es un recurso disponible a lo largo del ciclo climático (tabla 6) pero no abundante. El volumen de captura varía a lo largo del ciclo climático. La pesca se restringe en invierno y en épocas de precipitaciones e incrementa durante el mijano (surcada o bajada del cardumen de peces), pero, aun así, constituye la principal actividad que provee de proteína de origen animal del consumo alimentario de los shawi.

Asimismo, la disminución del recurso ictiológico y la modernización de los implementos de pesca (tarrafas y redes) han incrementado el periodo y la frecuencia dedicados a esta actividad. La cantidad de pescado que se obtiene en un día alcanza para un desayuno o un almuerzo y, si “hay suerte”, para la comida de un día entero. Aquello depende también del tiempo invertido y de los instrumentos de pesca utilizados.

Figura 13

Una batea de pescado



Nota. Boquichicos capturados en la comunidad nativa San Lorenzo (Fotografía propia de la autora).

La escasez de alimentos se percibe fundamentalmente por la poca carne conseguida mediante la caza y la pesca, principales medios de los pueblos indígenas para obtener proteína animal. Esta percepción varía según la edad, el tiempo en que se trabaja y la distancia que se recorre para conseguir el recurso. La percepción de escasez se expresa mediante los testimonios de dos residentes. Roberto nos comenta: “Yo, cuando me voy a tarrapear y no encuentro nada, me voy a comprar a la bodega. Compró un huevo, pescado salado o una lata de atún” (Roberto Lancha, CN Canoa Puerto, octubre 2014). Jaime, él, observa que “Hay días que no se atrapa nada, hay días que se pesca dos o un solo pez. Si uno tiene cinco hijos no abastece”. (Jaime Lancha, CN Puerto Libre, octubre 2014).

Las piscigranjas han resultado ser una alternativa, en proceso de aprendizaje, ante la ausencia de pesca en el río y sus afluentes. La ONG Terra Nueva con 12 comunidades del distrito de Balsapuerto han creado la Cooperativa Agraria Kampu Piyawi (COOPAKP) del distrito de Balsapuerto. La producción de las piscigranjas se pensó para abastecer los mercados locales con un proceso de transformación del pescado al vacío para su comercialización, pero la producción se comercializa en el mercado local de Balsapuerto o en las mismas comunidades. Concluido el proyecto, es el gobierno local quien viene abasteciendo de algunos insumos como los alevinos y las familias han incrementado la producción de maíz o yuca para producir alimento para los peces que “siembran”.

2.3. La cacería y su disponibilidad

La cacería de mamíferos de gran tamaño aportó la principal fuente de proteínas de origen animal a la alimentación de los shawi desde 1970 hasta alrededor de 1995. En la actualidad, los shawi ya no obtienen suficiente proteína con esta actividad. Es más, la carne procedente de la cacería está desapareciendo de su consumo alimentario⁶². El incumplimiento de las normas ambientales establecidas por los comuneros, como la prohibición de “hacer chacra” en las inmediaciones de los campamentos de caza, ha ocasionado la paulatina disminución de los animales de monte.

⁶² Esta pregunta fue particularmente difícil de responder sin herir susceptibilidades porque confrontaba la capacidad de los hombres de proveer carne a sus familias.

Según la Tabla 7, las familias shawi solo tienen acceso a animales pequeños, como el paujil, la pucacunga, la perdiz, la pava, el motelo, el achuni, el majaz, la carachupa, el mono chosna y el añuje. Las especies de mayor dimensión que encuentran, ocasionalmente, son el sajino, el venado, la huangana y el oso hormiguero; y las especies que ya no encuentran son la sachavaca, el lagarto blanco y el venado.

La caza es una actividad considerada para el autoconsumo, no se efectúa con fines comerciales. Cada “jornada” les toma a los shawi dos semanas en promedio, y requiere una inversión en escopetas, retrocargas, linternas y pilas. Es una actividad nocturna que se realiza en los campamentos que las familias tienen en áreas de territorios titulados y áreas de caza tradicional no tituladas cerca de la cabecera del Yamorai. La escasez de animales ha restringido la caza a las fechas especiales del calendario festivo-religioso comunal, como la Navidad, Pascuas, carnavales, fiesta de San Juan, Día de Santa Rosa, Día de la Madre o el aniversario de la comunidad. La cacería empieza en las vísperas de la festividad e involucra la participación de todos los varones de la línea de parentesco: el padre va junto con sus hijos, hermanos o cuñados. Según los roles de género, esta actividad recae en el varón, a quien se lo prepara desde los seis o siete años y a los 12 y 14 años un shawi ya puede proveer de carne a su familia. La tradición señala que los hombres suministren la carne que las mujeres comparten con el grupo de parentesco o con la comunidad al compartir el platillo preparado para la celebración.

Tabla 7
Principales especies de animales cazadas según los shawi

Orden	Animales cazados	Número de respuestas
1	Majaz	20
2	Carachupa	16
3	Sajino	14
4	Venado	11
5	Mono	3
6	Paujil	3
7	Huangana	3
8	Pava	3
9	Motelo	2
10	Paloma	1
11	Oso hormiguero	1
12	Perdiz	1
13	Zorro	1

Nota. Ficha socioeconómica de las comunidades nativas shawi del Yamorai N.º 30. Loreto.

* Productores de las comunidades nativas de Canoa Puerto, Puerto Libre, San Lorenzo.

Cada familia cuenta con áreas de caza en las que construían campamentos, donde no solo cazan los animales, sino los destazan y los asaban en barbacoas, para luego trasladar las piezas a la comunidad. Los shawi extrañan los tiempos en los que sus áreas de caza les proporcionaban carne para un mes; ahora solo alcanza para dos días o una semana de comida familiar. En las conversaciones es más frecuente escuchar: “Cuando hay suerte, conseguimos buen mitayo”. Un buen mitayo se refiere a cazar animales de monte de gran tamaño, como la huangana, el venado, el sajino, el majaz y el oso hormiguero. Como relata Harry Nolorbe:

Mi papá me dice: Hijo antes no era así, tú te ibas a cazar, no te demorabas más de dos días”. Los viejos que se han muerto han acabado la carne. Mi madre se acostumbró a comer pura carne. Nosotros comemos puro arroz. Ella nos pregunta: ¿Por qué ahora es así? Antes teníamos carne, asábamos, preparábamos nuestra sopa. Así nos dicen, y cuando nosotros comemos arroz, extraña la carne, antes no comíamos arroz, ahora sí [...] Nosotros somos 8 hermanos, 7 hemos crecido comiendo carne de monte, el menor de 13 años ya no prueba carne. Los animales han desaparecido cuando nos vamos a mitayar [cacería] con mi papá. Mi papá nos dice: acá yo he matado venado, acá he matado sajino. Así nos hace ver (Harry Nolorbe, CN Puerto Libre, octubre de 2014).

Isidro Lancha, shawi de 58 años y profesor de la escuela primaria de la comunidad nativa San Lorenzo, ensaya la siguiente explicación acerca de la escasez de la carne en su alimentación:

Cada familia vivía separada, ni entre familias vivían cerca. Ya no hay carne de monte, todo viene de la ciudad. El bosque se está acabando porque están aumentando los habitantes. Este es San Lorenzo, por acá hay otra comunidad, y por acá hay otra comunidad, y por acá esta la gente de Puerto Libre, por acá la gente de Canoa Puerto y por acá la gente de Balsapuerto.

Isidro continúa con su explicación:

Esos animales que están dentro de esa montaña ya no viven, los matan. ¿Cómo van a aumentar los animales? Los animales no se han retirado. Se han consumido. Siempre. No paran. Cuando hay fiesta se van al cerro [cabecera del Yamorai]. El 30 de agosto se fueron para Santa Rosa, en vez de ir al centro, ellos llegaron a la comunidad, concentrándose más al centro. Llegaron a su centro de caza y ahora hay otra comunidad. Han encontrado una chacra, esto ha pasado en el 2014. Se han dado cuenta que había una comunidad awajún donde antes era el área de caza de la gente de Canoa Puerto. Ellos [los invasores] dicen: ¡No vamos a salir! Vamos a seguir avanzando. Alguna vez llegaremos a Balsapuerto, perteneceremos alguna vez a Balsapuerto. Vino hace tiempo un awajún, y dijo: “Yo vengo no a imponer las cosas sino yo vengo a coordinar con ustedes”. Lo botaron.

Los jefes de familia de todas las edades perciben la disminución de la carne de monte, pero en relación con el momento en que empezó esa escasez varía la percepción según la edad. El grupo de 56 a 60 años cree que se inició con el proceso de titulación de las comunidades ubicadas en el Alto Parapapura en la década de los 70 del siglo XX, mientras que el grupo de 20 a 30 años cree que comenzó en el 2000. Realizar la misma pregunta a diferentes grupos de edad permitió identificar estas diferencias en las percepciones; la disminución de proteínas de origen animal ha sido paulatina y cada grupo generacional percibe como la anterior, que en el pasado era mejor. Un pasado que se añora y cada grupo generacional percibe la pérdida desde el momento histórico que le tocó vivir. La siguiente frase es de un shawi que se encontraba al momento del trabajo de campo en el grupo de edad de 20 a 30 años.

Desde el 2001, hace como 13 años, ya no encontramos. Hay veces traemos majaz y carachupa. Eso sale de noche, de día no se encuentra. Eso es lo que encontramos. En verano nos hemos ido por mitayo; en invierno no se puede salir del monte, cae lluvia y trueno (Harry Nolorbe, CN Puerto Libre, octubre de 2014).

Tabla 8**Disminución de la frecuencia de caza según la percepción de los shawi del Yamorai.**

Año	Características de la caza
2013	Solo para festividades: 9 veces al año (aprox.). Menos tiempo de dedicación: 4 días de caminata y 3 de cacería, solo en verano. Animales pequeños.
2000	Solo para festividades: se encuentran animales pequeños.
1995	Dos veces al mes: retorno el mismo día a la comunidad. Animales grandes.
1970	Una vez por semana: durante todo el año. Abundancia de fauna de gran tamaño.

Nota. Información del grupo de expertos de las comunidades nativas del estudio. Loreto. Elaboración propia.

Al 2014, los jefes de familia jóvenes, con acceso a educación secundaria y/o técnica inconclusa, dedican tres jornadas al año a la cacería o mitayo. Han reorientado sus actividades de económicas a la agricultura, crianza de animales menores y ganadería vacuna, mientras que la pesca es para el autoconsumo. Sus esposas forman parte del Programa Juntos que es un programa de transferencias condicionadas que abordaremos más adelante. Los hitos históricos de la pérdida de la fauna silvestre y la inexorable disminución de las fuentes de proteína animal en la alimentación de las familias shawi se muestran en la tabla 8 relacionada con la inseguridad alimentaria por la falta de proteína de origen animal procedente de la cacería de animales menores.

2.4. La ganadería y su disponibilidad

La ganadería vacuna fue introducida por las misiones jesuitas y ha permanecido en el territorio shawi desde entonces. No obstante, hubo épocas en que esta actividad económica recibió atención preminente, como sucedió en el primer gobierno del presidente Alan García (1985-1990) y en la gestión distrital del alcalde de Balsapuerto Luís Nazario (1999-2002). En ambos casos, se entregaron módulos de ganado a las comunidades nativas, sin preparación ni estudio previos, lo que produjo, entre otras afectaciones, el cambio de uso de suelos. El desarrollo de la ganadería significó la deforestación de los bosques secundarios del territorio shawi que hoy están convertidos en pastizales. Dado que la crianza del ganado se realiza en el mismo centro de la comunidad y en las chacras, esto ha provocado un panorama desolador; el conjunto de viviendas se encuentra cubierto de pastos y las viviendas separadas por alambres de púas.

La venta de ganado se realiza a los dos años y en promedio, cada familia dispone de siete animales; un *hato* oscila entre siete hasta 36 unidades como máximo. El valor referencial promedio por cada animal es de S/900.00 a S/1800 nuevos soles. Esta actividad constituye una importante fuente de ingresos económicos para las familias. Las comunidades nativas también son poseedoras de reses, en general tienen entre 10 y 40 animales. Su crianza está administrada por las juntas directivas. En las asambleas comunales se decide cuándo comercializar y cómo usar los fondos recaudados por la venta o cuando se usará un de estos animales en las ceremonias de la comunidad.

Asimismo, la crianza de ganado implica una serie de tareas, la mayoría de las cuales las asume el varón: compra de semillas, roce y quema para sembrar pasto, limpieza del pasto antes de la alimentación, alambrado del pastizal, dar de comer sal una vez al mes, adquisición de productos para la desparasitación, etc. Los servicios de sanidad agraria lo realizan ellos en las mismas comunidades.

La ganadería porcina es otra actividad que genera ingresos económicos para los shawi. Una familia puede tener de uno a ocho cerdos, pero en promedio cuentan con tres cerdos. Los cerdos se comercializan a los regatones o directamente en el mercado de Yurimaguas. La venta puede fluctuar de S/60 soles o de S/264.00 soles o 600.00 soles, dependiendo del tamaño y volumen.

Figura 14



Nota. Ganado pastando en las inmediaciones de las casas de una familia shawi, en el centro urbano de la comunidad. (Fotografía propia de la autora).

Las familias suelen vender estos animales cuando les urge conseguir dinero. Se ha encontrado casos similares en comunidades campesinas quechua de Ayacucho donde la producción pecuaria constituye una forma de ahorro destinada para transacciones con el mercado (Arones *et al.*, 2012, p. 170).

Lamentablemente la carne de vacuno como la de porcino no se ha incorporado en el consumo alimentario habitual. Ingresa en la dieta cuando celebran aniversarios comunales o cuando algún animal ha muerto por causas naturales. Los adultos mayores no se han adaptado al sabor de la carne de cerdo, pues la juzgan no apta para su consumo. La manera en que crían estos animales, con desechos sólidos arrojados desde los barrancos o recogidos de los alrededores de las viviendas, hace que los consideren sucios. Esta especie se cría sin manejo de ganado. Los ingresos generados por su venta están a cargo de los hombres; ellos los usan para inversiones de las familias como la construcción de las casas o los botes, y en menor medida, para la alimentación de la familia. Sin embargo, existe un mayor consumo de ganado porcino que vacuno.

2.5. La crianza de animales menores y su disponibilidad

La falta de ingresos provenientes de la actividad agrícola ha significado identificar y desarrollar nuevas actividades económicas que generen ingresos a las familias. En ese sentido, la crianza de animales menores se orienta a la generación de ingresos y al consumo alimentario. Las familias dedican considerable tiempo a la crianza, reproducción y comercialización de estos animales. En la Tabla 9, del total de 30 familias, 22 familias crían animales menores. Estos jefes de familia contestaron que crían en promedio 19 aves, pudiendo llegar a 50. Cada gallina puede representar un ingreso de S/ 25.00 nuevos soles. El número de familias que crían patos y pavos es significativamente menor: son menos de diez familias (9 a 2 familias) con un ingreso de S/25.00 y S/50.00 respectivamente. En general, los animales menores son vendidos a los regatones, investigadores o turistas que llegan a la comunidad o en Yurimaguas en periodos de mayor consumo, como en Navidad o Año Nuevo. Las familias que se han dedicado a esta actividad pueden vender un cargamento de 60 a 80 aves.

Tabla 9**Variedad de animales menores: cantidad mínima, máxima, promedio de animales criados y costo por unidad**

Animales menores	N.º	Mínimo	Máximo	Media	Costo unidad soles
Gallina	22	4	50	19	25.00
Pato	9	1	30	8	De 25.00 a 13.00
Pavo	2	3	5	4	50.00

Nota. Ficha socioeconómica de las comunidades nativas shawi del Yamorai N.º 30. Loreto. Productores de las comunidades nativas de Canoa Puerto, Puerto Libre, San Lorenzo.

La incorporación de este tipo de carne (pollos, gallinas, patos y pavos) a la dieta es variable. Las gallinas y los pollos son los más consumidos, sobre todo, en invierno, cuando la temporada de lluvias limita aún más la provisión de carne de la pesca y la caza. En promedio, una familia consume entre 4 y 5 gallinas (o pollos) al año. Los patos y los pavos, en cambio, se crían casi exclusivamente para la venta. Esto se debe, según los shawi, a que aún no se acostumbran al sabor.

En 1988, Fuentes decía sobre la crianza de animales menores: “En la actualidad, ni las aves de corral ni los cerdos constituyen un rubro significativo de ingreso”. Sin embargo, el trabajo de campo realizado nos permite señalar que la realidad ha cambiado. Si bien por el momento solo aporta ingresos económicos a un grupo limitado de familias, constituye una actividad con un potencial en crecimiento. Los ingresos permiten a las familias acceder a determinadas manufacturas e inversiones necesarias para su sobrevivencia.

La crianza de animales menores ha contribuido con la generación de ingresos económicos sostenibles, pero no constituye una actividad que brinde importantes fuentes de proteínas a la dieta de los shawi, pues el consumo de estas carnes no excede de las 4 o 5 gallinas o pollos, anualmente.

2.6. La disponibilidad de las especies maderables

La extracción maderable no es una actividad rentable ni sostenible para los shawi; solo algunas familias perciben esporádicamente beneficios monetarios.

La venta de árboles en pie creció luego de la apertura de la carretera que une Yurimaguas y Balsapuerto, pues a través de esta vía, madereros procedentes de Yurimaguas ingresaban a las comunidades a comprar árboles, ilegalmente. En 1970, con

la puesta en marcha del proceso de titulación de las comunidades shawi se dictaron medidas para proteger sus recursos madereros de los shawi de la explotación por parte de los colonos asentados en el distrito de Balsapuerto, pero fueron tardías. En las comunidades cercanas al distrito de Balsapuerto, las especies maderables cercanas a los centros comunales y de mayor valor comercial fueron taladas, quedando las especies localizadas en lugares más inaccesibles, y mayor costo de extracción. Poco a poco, las especies de mayor valor comercial⁶³, que hasta la década de 1990 se hallaban en las inmediaciones de las comunidades, desaparecieron a causa de la extracción. Hoy es poco frecuente encontrar árboles, como el tornillo (*Cedrelinga catenaeformis*), mohena (*Aniba gigantiflora*), lupuna (*Ceiba pentandra*), quillabordon (*Aspidosperma vargasii*), cumala blanca (*Virola sebifera Aubl*), shihuahuaco (*Dipteryx micrantha*), machimango blanco (*Eschweilera juruensis*), catahua (*Hura crepitans*), cumala caupuri (*Virola sp*) y copaiba (*Copaifera officinalis L*).

Algunas comunidades han reforestado especies maderables de mayor valor comercial para su propio beneficio. La comunidad de Puerto Libre, por ejemplo, ha reservado un área de conservación comunal para sembrar tornillo, a fin de invertir en la construcción de obras comunales. Las autoridades han optado por prohibir el ingreso de los madereros. A raíz de que las autoridades de Puerto Libre le facilitaran a un maderero el uso de las guías del área del Plan Operativo Anual del Plan de Manejo Forestal de la comunidad (PGMF), el Organismo de Supervisión de los Recursos Naturales y de Fauna Silvestre (OSINFOR) la multó, en 2014, por un monto de 30 855 soles⁶⁴.

La actividad maderable es una fuente de ingresos marginales, temporales y fluctuantes. Las especies maderables se comercializan en pie sin ningún control y resulta ser un pésimo negocio para las comunidades nativas por los daños que ocasionan al bosque la extracción sin un plan de manejo forestal (PMF); el maderero extrae más madera de la comprometida, sin embargo, cuando la comunidad cuenta con un Plan de Manejo aprobado, se expone a las sanciones si la actividad no implementa el plan de manejo de acuerdo a las especies y volumen de las áreas de corta previsto en los PMF del recurso maderable. Las sanciones son sumamente onerosas para las comunidades que hasta la legislación Ley Forestal y de Fauna Silvestre (L.F.F.S. N.º 27308) solo responsabilizaba a la comunidad nativa. La apertura de la carretera dio un nuevo impulso

⁶³Según la clasificación de la ONERN, presenta un potencial forestal maderable alto.

⁶⁴ PCM-OSINFOR Oficina de Cobranza Coactiva. Magdalena del Mar, Carta N.º 090-2014-OSINFOR/05.2.4, fechada el 30 junio 2014.

a la extracción maderable ilegal porque se realiza con acuerdos verbales entre las autoridades y comuneros con madereros de Yurimaguas y sin planes de manejo forestal.

2.7. La disponibilidad de las especies no maderables

En los aluviales de las tierras bajas e inundables, domina la vegetación arbórea representada principalmente por cétricos, palos de balsa, shimbillos, árboles del pan, etc. Cuando los aluviales no son inundables, la vegetación arbórea alcanza mayor tamaño y altura, con mayor presencia de mohenas, lupunas, renacos (*Picus schultesii Dugand*), tangaranas (*Triplaris americana*), shapajas (*Attalea phalerata*), huicungos (*Astrocaryum huicungo*), y yarinas (*Phytelephas macrocarpa*) (ONERN y FAO, 1967).

Las especies no maderables empleadas en la construcción son la caña brava (*Bambusa vulgaris Schrad*), las fibras se elaboran de punga colorada (*Astrocaryum sp*) para sostener las columnas y la cumala blanca (*Virola calophylla*) se usa para levantar paredes y columnas. Con la yarina y la shapaja se elaboran los techos de las viviendas y las canastas con las que transportan yuca y sal. No son especies comercializadas.

2.8. La disponibilidad de los productos de recolección de flora y fauna

La recolección de flora y fauna es una actividad que se efectúa con fines alimenticios, medicinales y de construcción. Participan todos los miembros de una familia: hombres, mujeres, adolescentes y niños, cada vez que “no hay suerte en la cacería” o cuando se van a pescar o trabajar en la chacra. Es una actividad muy importante para la sobrevivencia shawi, porque con los productos recolectados se complementa la dieta y se obtiene medicina natural con la cual se previene y cura las enfermedades, se evitan los gastos médicos derivados de la atención en la posta de salud, o se consiguen lianas para la construcción de las casas o palmeras para los techos, entre los principales. No hay producto comestible que no sea conocido y consumido por los shawi. Ellos poseen amplios saberes acerca de todos los recursos naturales que pueden convertirse en alimento. Recolectan especies muy variadas según la estación del año (ver tabla 10 y figura 12). Estas se caracterizan por ser silvestres o cultivadas.

Entre las especies silvestres recolectadas se identificaron las setas (callampa), los moluscos (congompe y churo), los crustáceos (apangora), los insectos (hormigas

siquisapa), los anfibios (hualo), los gusanos (suri de aguaje), las palmeras (chonta), etc. Los cuatro principales frutos que recolectan son el aguaje, la cocona, el pijuayo y el pandisho, los cuales son consumidas entre comidas o constituyen la primera o segunda comida principal del día. Los productos de recolección que se encuentran cerca de las casas y/o en las chacras suelen ser cosechados y preparados por los niños mientras los padres se encuentran en las chacras.

En la Tabla 10, se han identificado los productos de recolección que hombres y mujeres shawi recolectan al ir o regresar de sus chacras, y los niños de 6 a 12 años de las áreas cercanas a las casas o chacras familiares. Las niñas participan de la recolección, pero sobre todo de la preparación de los productos que recolectan sus hermanas o primos. Estos productos una vez recolectados son entregados a la hermana o prima para que los cocine o lo cocinan juntos y los consumen mientras los padres se encuentran en las chacras o consumidos inmediatamente.

Tabla 10

Recolección de especies silvestres y cultivadas de uso frecuente para la alimentación*

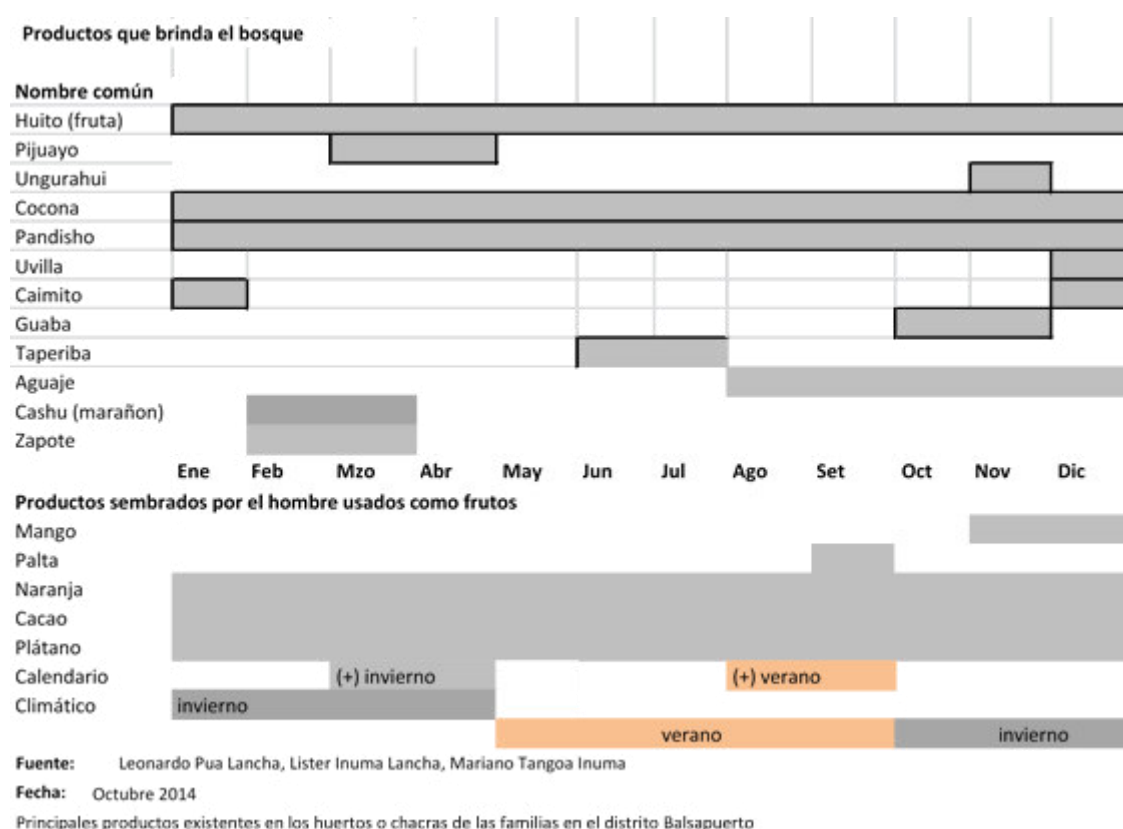
Número	Especies de uso más frecuente **	Porcentaje
1	Chonta	4.2%
2	Aguaje	16.7%
3	Hualo	1.4%
4	Ayanguna	1.4%
5	Churo	5.6%
6	Congompe	7%
7	Cangrejo	2.8%
8	Xixapa	5.6%
9	Cocona	11.1%
10	Callampa	1.4%
11	Pijuayo	13.9%
12	Ungurahui	9.7%
13	Apangora (crustáceo nativo)	2.8%
14	Sachacacao	1.4%
15	Zapote	2.8%
16	Pandisho	4.2%
17	Caimito	1.4%
18	Limón	2.8%
19	Suri	2.8%
20	Mocambo	1.4%

Nota. Ficha socioeconómica de las comunidades nativas shawi del Yamorai. Productores de las comunidades nativas de Canoa Puerto, Puerto Libre, San Lorenzo.

En la figura 15, se aprecia que algunos productos de recolección se encuentran a lo largo del año, por ejemplo, los alimentos como el huito, la cocona y el pandisho, y otros por temporadas, como el pijuayo, el ungurahui, la uvilla, el caimito, el taperiba, el aguaje, el cashu o zapote, entre los principales.

Figura 15

Calendario de recolección de productos del bosque



Debido a la recolección de especies con fines medicinales y a los saberes ancestrales, los shawi poseen un sistema de salud, propiamente indígena, por el cual han podido sobrevivir, pese a la falta de acceso a los servicios de salud modernos. Este sistema de salud representa un gran ahorro económico para las familias shawi y resuelven algunos de sus problemas de salud. Cada médico tradicional, ya sea partera, chamán, soplador, vegetalista, huesero, etc., recolecta las especies de flora y fauna necesarias para su práctica de medicina tradicional. Las parteras brindan atención a la gestante durante todo

su embarazo y al niño hasta los primeros años. Para darles tratamiento, suelen recolectar manteca de zorro, hoja de malva, hoja de algodón y cogollo de uyuwi. Los niños/as shawi nacen en las viviendas y son llevados a los centros de salud a su inscripción y registro en el Centro de Salud correspondiente, el parto en el Centro de Salud ha sido una práctica poco frecuente en este ámbito (Ponce, 2015).

Los médicos tradicionales curan enfermedades para las cuales el sistema de salud del Estado no está capacitado, y han respondido a la brecha de establecimientos de salud en áreas rurales con la atención de los partos de las mujeres shawi, asegurando su sobrevivencia como pueblo.

Los shawi han desarrollado un conocimiento profundo de los productos de recolección de su bosque y las múltiples formas de aprovecharlos; con ello responden a la inseguridad alimentaria cuando no encuentran carne de monte o “no hay suerte” en la pesca, o cuando por “mucho invierno” no han podido ir a cazar o pescar o no hay animales que comer o dinero para comprar alimentos.

La recolección de especies de flora y fauna es una actividad frecuente. Es una fuente de nutrientes para la alimentación de este pueblo. La recolección de especies que efectúan los shawi con la finalidad de atender, prevenir y tratar enfermedades es una importante contribución a la medicina moderna, que en el caso de algunos pueblos indígenas ha sido escasamente cuantificada, estudiada y reconocida (Ponce, 2015).

2.9. Migración laboral

Los hombres son quienes usualmente migran buscando alguna ocupación laboral. La mayoría son jóvenes que han concluido la secundaria y no han sido becados por el programa social Beca 18. También es frecuente que se trasladen a las ciudades a continuar sus estudios técnicos o superiores. Los jóvenes shawi suelen solicitar trabajo en las dependencias de los gobiernos locales o en las obras de construcción de carreteras, electrificación o saneamiento básico, así como en las oficinas de los programas sociales o en las ONG. Generalmente prestan servicios en calidad de operadores logísticos, obreros no calificados o guías para instituciones investigativas o empresas petroleras.

Quienes han logrado acceder a la educación superior, como técnicos en enfermería o docentes, conforman la nueva generación de indígenas shawi con puestos de trabajo en

el sector público salud y educación. Los hombres adultos casi nunca migran con fines laborales porque para ellos son escasas las posibilidades de conseguir trabajo fuera de sus distritos o provincias, y los que migran se dirigen a las capitales de los distritos o las provincias o áreas agrícolas en temporadas de mayor demanda de mano de obra no calificada. La incorporación de nuevas preparaciones a la dieta shawi ha sido resultado de este proceso de migración, sobre todo de los hombres. Encontramos como resultado de los procesos de migración tres modalidades que han incorporado nuevos productos alimenticios y preparaciones a la dieta shawi. La primera modalidad consiste en que los hombres mientras laboran fuera de sus comunidades consumen otras preparaciones con arroz, carne de vacuno o porcino, fideos, leche, entre los principales. Llevan el arroz a sus comunidades para preparar las comidas; las mujeres observan nuevos gustos en sus esposos y empiezan a aprender su preparación. En la segunda modalidad, los productos alimenticios procedentes de los programas sociales como Vaso de Leche en su momento y los que se implementan desde las escuelas ingresaron nuevos productos como la leche, la avena, los fideos, la leche, y el aceite entre los principales. Conocer las formas de preparación tomó otro tiempo. Esto se experimentó con el arroz; en el 2007, las mujeres de las comunidades del Alto Parapapura se encontraban aprendiendo a preparar el arroz (MINSA/INS/CENAN 2007).

En la tercera modalidad, los niños, niñas y jóvenes migran de sus comunidades al distrito de Balsapuerto o Varadero a los internados de las misiones para iniciar su formación básica (primaria y secundaria) y en estos espacios aprenden a consumir nuevas preparaciones. Esta modalidad continúa con los becarios de la Beca 18, quienes migran a Yurimaguas u otros lugares a estudiar nivel técnico y superior alguna profesión. A su retorno estos jóvenes conocen como preparar el arroz, guisos de carne o las formas de preparar el huevo. Las mujeres son apreciadas por este conocimiento nuevo que han adquirido, considerándolas para preparar los alimentos de grupos de turistas o viajeros que piden alojamiento y comida en las comunidades. La migración laboral no constituye una fuente de ingresos sostenible para los shawi, la mayoría de los empleos son temporales y casi inexistentes para ellos. En el 2014, solo tres varones se insertaron laboralmente en el distrito de Balsapuerto. Uno de ellos fue Jaime Lancha, quien fue contratado para abrir trochas con una motosierra por la Field Museum de Chicago. Por 14 días de trabajo recibió 920 soles, que destinó a la compra de calamina para el techo de su vivienda. Los otros dos fueron Pedro Nolorbe, quien trabajó en un puesto de salud en el alto Parapapura como asistente del técnico en salud intercultural, y Carlos Rengifo,

quien se desempeña como técnico en un puesto de salud en el alto Parapapura. A diferencia del último caso, que es un trabajo con contrato anual, los dos primeros han sido trabajos temporales⁶⁵.

2.10. Donación de alimentos de los programas sociales

Una de las formas como el Estado interviene para proveer de alimentos esenciales a los niños/as, adolescentes y madres gestantes durante periodos de alta vulnerabilidad ha sido a través de la donación de alimentos a través de diferentes programas sociales. Ante los cuestionamientos a programas como el Vaso de Leche, que en zonas como los shawi no llegaban al público al que iba dirigido, los productos alimenticios se entregaban a mujeres con hijos menores de cinco años. Estos alimentos eran consumidos por toda la familia, no llegando exclusivamente al público objetivo, es decir las mujeres embarazadas y los niños menores de 3 y 5 años (MINS/INS/CENAN 2007).

El programa de mayor duración y vigente, Vaso de leche, funciona localmente a través de los municipios para proporcionar alimentos a los hogares pobres y extremadamente pobres. A través de este programa, se distribuye leche entera fortificada, la cual a veces se complementa con harina de avena, arroz o quinua, u otros alimentos de producción nacional. La distribución de alimentos se prioriza en base de la necesidad, dando prioridad a aquellos hogares con niños menores de 6 años, mujeres mayores, y/o embarazadas y lactantes. La implementación, distribución, supervisión y la evaluación de este programa son responsabilidad de los gobiernos locales (Zavaleta *et al.* 2017).

La revisión de esta política pública significó la reconfiguración y formación de nuevos programas sociales que tienen como punto de partida la donación de alimentos y centró la atención en un público objetivo. El Programa de Transferencia Condicionadas Juntos y el Programa de Alimentación Qali Warma son parte de la principal estrategia nacional dirigida a mejorar la seguridad alimentaria y nutrición del país mediante el apoyo a las madres y los niños. Noa Jayatai (Vamos a Crecer) funciona en Alto Amazonas desde el 2013. En líneas generales, la donación de alimentos a través de los programas sociales es una modalidad que el Estado ha establecido para proporcionar una subvención

⁶⁵ Terra Nuova formó técnicos en salud intercultural mediante un convenio con AIDSESP y un instituto local de San Lorenzo.

económica o alimentos dirigido a los grupos más vulnerables para atender la inseguridad alimentaria.

En las siguientes líneas describiremos tres programas sociales que han sido identificados por intervenir con la población más vulnerable de las comunidades del distrito de Balsapuerto: Juntos, Qali Warma y Noa Jayatai.

2.10.1. Programa Juntos

Los Programas de Transferencias Condicionadas (PTC) han sido reconocidos como instrumentos exitosos para mejorar los resultados de salud, nutrición y educación de las poblaciones pobres y con mayores niveles de vulnerabilidad (Correa y Roopnaraine, 2013). En el Perú, el Programa de Transferencias Condicionadas denominado Programa Juntos que se implementa desde el 2005 busca incrementar los índices de acceso a salud-nutrición y educación de niños menores de 19 años. El bono es entregado a través de las mujeres. La recepción de la transferencia está condicionada al cumplimiento de corresponsabilidades vinculadas a cambios de comportamiento deseables. Las mujeres se han comprometido a: 1) llevar a sus hijos menores de 0 a 5 años al Seguro Integral de Salud - SIS en salud y nutrición, 2) las mujeres gestantes deben asistir a los Centros de Salud a recibir sus controles prenatales, 3) matricular y verificar la asistencia de sus hijos escolares de 6 a 14 años e 4) inscribir a sus hijos para obtener su documento de identidad. Las mujeres embarazadas y los niños menores de cinco años deben completar los requisitos de asistencia médica, que incluyen evaluación antes y después del parto, monitoreo del crecimiento, completar vacunas y provisión de micronutrientes (hierro y vitamina A para niños, hierro y ácido fólico para embarazadas). Los niños de seis a 14 años deben asistir a la escuela al menos el 85% del año escolar. Uno de los objetivos es que las nuevas prácticas de matrícula y asistencia escolar y acudir a los centros de salud para controles de niños y mujeres embarazadas que realizan las mujeres mientras se encuentran en el Programa Juntos se conviertan en hábitos como estrategia para «romper el círculo intergeneracional de transmisión de la pobreza, que es el objetivo central de Juntos» (Correa N. y Roopnaraine T. 2013, p.88).El programa Juntos distingue entre hogares afiliados y hogares abonados, siendo estos últimos los que cobran la transferencia luego de haberse verificado el cumplimiento de las corresponsabilidades. Tres son los criterios de focalización de los hogares: 1) situación de pobreza, 2) composición de la

familia y 3) lugar de residencia. Juntos está dirigido a hogares con gestantes, niños, adolescentes y jóvenes hasta 19 años. La modalidad usada para lograr el cumplimiento de las corresponsabilidades es la suspensión momentánea del Programa; el incumplimiento por tres veces consecutivas da lugar a la suspensión temporal o definitiva del grupo focalizado. La reincorporación al Programa dependerá del cumplimiento del compromiso acordado para eso se cuenta con un supervisor denominado “Gestor” que monitorea la asistencia a través de los centros de salud o centro educativo del área correspondiente. Cabe señalar que el límite para culminar educación básica es de 20 años, los hogares permanecerán en el programa hasta que el joven concluya el año escolar.

La transferencia es bimensual de 200 soles; al año una familia de estas características recibe 1200 nuevos soles. El depósito se realiza en una cuenta de ahorros en el Banco de la Nación. El titular de la cuenta es la mujer o madre de familia o gestante mayor de 18 años; en casos excepcionales, el titular es el hombre, generalmente cuando ella no cuenta con DNI. El cobro se realiza en el distrito en las fechas establecidas con las usuarias y personal del programa.

Evaluaciones del Programa Juntos realizados han señalado que el impacto en la disminución de la desnutrición es limitado (Correa N. y Roopnaraine T. 2013 y Zavaleta 2017). La evidencia recolectada indica que el bono ha tenido efectos en la dieta de los hogares. Si bien no han revelado la disminución de la prevalencia de la desnutrición crónica, pero si el incremento de la asistencia escolar y de los controles de salud de los niños y mujeres gestantes. Los impactos han sido limitados por dos motivos. En primer lugar, los alimentos comprados tienden a durar entre una y dos semanas por familia, restringiendo su impacto nutricional; y, en segundo lugar, una serie de situaciones que llevan a reducir el monto recibido, asociado indirectos a traslados para cobrar, multas de los comités, aumento de solicitudes de pagos realizada por los docentes y/o incremento de precios de productos durante los días de cobro (Correa N. y Roopnaraine T. 2013, p. 89).

Lo encontrado en las familias revela que una parte se destina a la compra de insumos alimenticios sobre todo en periodos de escasez por “mucho invierno” como carne de monte seca, atún, arroz, aceite, jabón, entre los principales productos y útiles escolares, ropa para niños y padres. La otra parte se destina al ahorro productivo destinado para invertir en la construcción o refacción de la casa, a la compra de animales menores, cabezas de ganado, motores y botes para pescar, coincidiendo con lo encontrado en este estudio de Evaluación de Impacto de Juntos.

Figura 16



Nota. Mujeres shawi en Balsapuerto, un día de pago del Programa Juntos (Fotografía propia de la autora).

Figura 17



Nota. Día de feria en un día de cobro del Programa Juntos en el distrito de Balsapuerto (Fotografía propia de la autora).

2.10.2. Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Qali Warma es resultado del proceso reorganizativo del Programa Nacional de Apoyo Alimentario- PRONAA responsable del Programa Integral de Nutrición (PIN)⁶⁶. El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma fue creado con el DS 008-2012-MIDIS, el 31 de mayo de 2012. Su objetivo es brindar el servicio alimentario para mejorar la atención y concentración de los niños, a partir de los tres años, de los niveles inicial y primario de las instituciones educativas públicas de los distritos priorizados durante el año escolar. También busca conservar la asistencia escolar y promover mejores hábitos alimenticios en los usuarios del programa. Así, el programa tiene dos componentes: 1) nutricional que consiste en brindar los alimentos balanceados nutricionalmente para el grupo de edad según los hábitos alimenticios del área, y 2) promoción de mejores hábitos de consumo de alimentos entre usuarios que acceden al programa.

Qali Warma está a cargo de una Dirección Ejecutiva e interviene en todos los colegios del nivel inicial y primario públicos a través de sus 25 Unidades Territoriales

⁶⁶ En el 2013, el MINEDU promulga una directiva estableciendo la acción coordinada entre el MIDIS y la Movilización por la Mejora de los Aprendizajes del MINEDU.

ubicadas en cada departamento (Informe defensorial, 2013, p. 6). El programa atiende a más de 2.6 millones de niños y a más de 44 mil escuelas. El modelo es la cogestión entre la comunidad (padres de familia de las escuelas y colegio), personal del programa e instituciones privadas que prestan el servicio una vez definido el menú. En los distritos de los colegios en los que se encuentran los niños de los niveles inicial y primaria se conforma el Comité de Alimentación Escolar de los centros educativos, los que serán los encargados de gestionar la preparación, el acopio y almacenamiento de los productos entregados por los proveedores. Los productos seleccionados por el programa son: conservas de papa, arroz, fideo, avena, azúcar, leche, galleta y chocolate.

Qali Warma está presente en todas las escuelas primarias de las comunidades del distrito de Balsapuerto. Sin embargo, existen desencuentros interculturales con el programa y el pueblo shawi; no todas las mujeres/madres shawi tienen conocimiento sobre la preparación de los productos que el programa entrega a los colegios y que ellas tienen que preparar para los niños. Muchas desconocen las formas de preparación del arroz, de los fideos, de la avena, la leche gloria y el azúcar. Existe un mayor hábito por el consumo del arroz y fideos, pero no es generalizable a todas las mujeres del pueblo. Ante este hecho, Pedro Nolorbe de Pueblo Libre comentaba al respecto:

¿Por qué Qali Warma no envía un representante para enseñar a las mujeres a preparar los alimentos? Mi mamá ni las señoras de mis hermanos saben cocinar los alimentos del programa. Sepa cocinar o no, la madre debe cocinar. Hay veces le toca cocinar a una madre que sabe preparar el arroz o los fideos, pero otras veces no (Pedro Nolorbe, CN Patria Libre, octubre 2014).

A pesar de los desencuentros alimentarios, el programa contribuye a enfrentar el hambre de los niños. Algunos padres de Canoa Puerto comentaban al respecto: “Los niños se van desayunando algo y en el colegio completan. Desayunan a las 10 de la mañana”.

En el 2014, el programa contaba con 2862 beneficiados. El promedio de beneficiarios por comunidad era de 22 a 25 familias, y permanecían en el programa hasta que los hijos concluyan su educación primaria.

2.10.3. Vamos a crecer o Noa Jayatai

En la región Loreto, provincia de Alto Amazonas, desde el 2013, el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) ha implementado el programa Noa Jayatai a cargo del Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social (FONCODES). Este programa está

dirigido a 400 familias del distrito de Balsapuerto en la provincia de Alto Amazonas. El programa tiene por objetivo el fortalecimiento de los sistemas productivos familiares con la transferencia de tecnologías y pequeños activos que permitan consolidar el aprendizaje como la asociación de cultivos como estrategia para el manejo eficiente y sostenible de la producción agrícola. Es uno de los programas de inclusión social orientado a la seguridad alimentaria de las familias shawi.

En el marco del programa, se realiza este proyecto “Chacra Emprendedora” en áreas rurales con poblaciones andinas y amazónicas: Haku Wiñay en el área andina y Noa Jayatai en el área amazónica (en idioma shawi significa Vamos a Crecer). *Noa Jayatai* tiene por objetivo que las familias focalizadas mejoren su producción agrícola y avícola, cuenten con una vivienda saludable y desarrollen ideas de negocios para mejorar sus ingresos económicos.

Noa Jayatai desarrolla aspectos tres aspectos de la alimentación: 1. Fortalecimiento de los sistemas productivos familiares transfiriendo tecnologías y pequeños activos que permitan consolidar el aprendizaje; 2. Capacitación en el uso del agua para el consumo humano y en el uso adecuado de la cocina mejorada que el programa promueve en las viviendas; y 3. Recuperación y manejo de recursos naturales de agua, suelo y vegetación, sistemas sencillos de riego tecnificado, manejo de cultivos, crianza de animales menores, manejo hortalizas, manejo de pasturas y agroforestería.

En la provincia de Alto Amazonas, el programa empezó en 2013 y la provincia ha sido dividida en tres núcleos ejecutores: Balsapuerto con 112 familias, Panan - Progreso con 148 y San Gabriel de Varadero con 140 familias, sumando un total de 400 familias involucradas en toda la provincia. En Balsapuerto, las familias están localizadas en los barrios del distrito: Nuevo Santa Rosa, Nuevo Cusco, Barrio San Juan, Barrio San Jorge, y las comunidades Nueva Luz y Buenos Aires. En el 2014, el programa no había involucrado a las comunidades de Canoa Puerto, Puerto Libre y San Lorenzo que se encontraban en el ámbito de esta investigación, así que los avances de este programa no han sido parte de esta investigación.

2.11. Alimentos que compran los shawi

En la Tabla 11, apreciamos los productos que los shawi han incorporado en su consumo alimentario y que adquieren con sus ingresos. La fuente de proteína animal y vegetal es

cubierta con pescado en conserva, pescado salado y menestras; no salió en la ficha, pero se recogió en las entrevistas que compran carne seca de monte en Yurimaguas. También, adquieren arroz y fideos como otros pueblos de la sierra del país. También, se detallan los productos alimenticios que las familias suelen comprar con una parte de sus ingresos del Programa Juntos o con pequeñas ventas que realizan del cacao, racimos de plátano o la venta de sus animales menores o ganado. Las compras se realizan, pero en menor cantidad. No es frecuente el consumo de avena, arroz, conservas de atún o fideos; este se realiza de manera esporádica o situaciones de carestía de alimentos locales por condiciones climáticas adversas y falta de suerte en la pesca, entre las principales.

Un gran número de familias shawi puede comprar víveres cada dos meses en Balsapuerto, después del cobro del bono del Programa Juntos (ver figuras 16 y 17). El día de cobro del programa es un día de feria. En el centro del distrito se instalan una serie de comercios, mientras las mujeres cobran su bono de 200 soles por los dos meses, sus esposos las esperan para hacer las compras. Algunos hombres llevan cacao para vender, vendiendo sus 20 kilogramos de cacao a seis soles.

Tabla 11

Principales productos alimenticios adquiridos por las familias shawi

Orden	Productos	Número de personas
1	Arroz	22
2	Fideos	14
3	Aceite	9
4	Conservas de atún (filete)	7
5	Menestras	6
6	Cebolla	4
7	Azúcar	3
8	Leche	2
9	Huevos	1
10	Ajos	1
11	Papa	1
12	Especias o condimentos	1

Nota. Ficha socioeconómica de las comunidades nativas shawi del Yamorai. Jefes de familia productores de las comunidades nativas de Canoa Puerto, Puerto Libre, San Lorenzo.

A diferencia de otros pueblos indígenas de la sierra del país en el que señalan que las familias han incorporado estos nuevos productos en su consumo alimentario en desmedro de los productos alimenticios locales, lo observado en el consumo alimentario nos lleva a sostener que esto no ha pasado en los shawi en el Yamorai [Cachiyacu]. Esto no sucede en todo el Parapapura; en el Alto Parapapura se encontró una mayor presencia y hábito en el consumo de avena, arroz, leche, alimentos a los que accedían a través del programa social, de ese entonces, Vaso de Leche y PRONAA (MINS/INS/CENAN, 2007).

Los productos de los programas sociales contribuyen a frenar el hambre al contar con productos alimenticios en periodos de escasez por exceso de lluvias, exceso de trabajo o escasez de alimentos propios, se recurre a los alimentos comprados o acuden a comprar a los comercios locales del distrito, pero los fondos no son destinados para adquirir en gran medida estos productos alimenticios sino se ahorra y son empleados en las prioridades establecidas por las familias, que no necesariamente son la inseguridad alimentaria.

En resumen, en este capítulo describimos las características de la disponibilidad alimentaria de los shawi identificando las principales actividades productivas y económicas, los programas sociales y los alimentos que adquieren con los ingresos que les permiten acceder a alimentos. La pesca es la principal fuente de proteínas de origen animal destinada al consumo de las familias, incrementando el tiempo y número de veces de pesca de un jefe de familia shawi, las piscigranjas es otra fuente que provee de pescado algunas comunidades de Balsapuerto. Entre los hallazgos encontramos que hay actividades productivas dirigidas al mercado como la crianza de ganado vacuno y porcino y de animales menores que escasamente han sido incorporadas en la dieta alimentaria de una familia shawi, con excepción de los animales menores (aves de corral), mientras los animales que se obtienen de la cacería se destina al consumo familiar. Los principales productos alimenticios provienen de la agricultura que se dirigen al autoconsumo; se comercializa un excedente de yuca, maíz y plátano, y el cacao se dirige íntegramente al mercado. Aun con la diversidad de productos agrícolas, los jefes de familia consideran que la producción resulta insuficiente para satisfacer a sus familias. La carne de vacuno como la de porcino no se ha incorporado en el consumo alimentario habitual o su consumo es muy marginal, generalmente el ganado vacuno y porcino son comercializados en los

mercados locales. Ingresan en la dieta cuando celebran aniversarios comunales o cuando algún animal ha muerto por causas naturales.

Los ingresos económicos de los programas sociales; una parte, son invertidos en requerimientos de las familias como la compra de alimentos que han ingresado a la dieta alimentaria como resultado de la presencia de los programas sociales en estas áreas; y otra parte, de los ingresos monetarios son ahorrados o invertidos en prioridades establecidas por las familias. Se recurre a los ahorros monetarios o al consumo de animales menores en casos extremos para complementar el consumo alimentario que se ha visto afectado.

El bosque, a pesar de la degradación ambiental e histórica de sus recursos naturales, continúa sosteniendo a los shawi con productos alimenticios a los que acceden a través de la recolección, la pesca, la caza y la crianza de animales menores. Sin embargo, esta amplia gama de actividades económicas a través de la que disponen alimentos no significa que algunos días en invierno, sobre todo, algunos miembros de las familias shawi, hombres adultos, vayan a dormir con hambre como se ha documentado en el capítulo 4.

En resumen, la degradación ambiental e histórica de los recursos naturales del bosque ha menoscabado la oferta alimentaria que tienen los shawi. La disponibilidad de alimentos resulta insuficiente aún con la presencia de los programas sociales y cultivos como el cacao. Los alimentos que podrían contribuir a la sostenibilidad de la disponibilidad, aportando fuentes de proteínas de origen animal, se han orientado al mercado y en menor medida al consumo familiar.

CAPÍTULO 3. CONOCIMIENTOS TRADICIONALES FRENTE A LA DEGRADACIÓN AMBIENTAL Y EL CAMBIO CLIMÁTICO

En este capítulo revisaremos cómo el impacto del cambio climático, manifiesto en la prolongación del invierno, el incremento de las precipitaciones y de la temperatura en el verano amazónico, está generando inestabilidad en las actividades económicas de los shawi, sea con la pérdida de cultivos de subsistencia, como el yucal, o el desabastecimiento de otros recursos como los peces y animales de caza, lo cual también está intensificándose por el incremento de la densidad demográfica.

Expondremos los conocimientos tradicionales que están siendo puestos en práctica a fin de favorecer el estado de salud y nutricional de su sociedad, relativamente aislada (Reyes-García, 2009), ante un escenario incierto, que está poniendo en peligro su disponibilidad alimentaria.

Asimismo, mostraremos que, a través de su capacidad, en tanto pueblo indígena, de generar conocimiento objetivo y emplear sus facultades intelectuales para la producción de conocimientos científicos (Lévi-Strauss 1997; Reyes-García, 2007 y 2009), los shawi adultos del mismo grupo de edad están experimentando con nuevas actividades productivas de subsistencia y, por lo tanto, generando nuevos saberes.

Actividades como las piscigranjas, por ejemplo, están obligando a los shawi a aplicar métodos de investigación para observar el comportamiento de los peces en estos recintos. Igualmente, están experimentando en contrarrestar plagas y enfermedades de sus cultivos más importantes como el maíz y la yuca.

Sin embargo, es cierto que no todas las buenas prácticas que podrían contribuir a mejorar la productividad de sus suelos degradados y mejorar sus cultivos son ampliamente conocidas o están siendo practicadas por los agricultores, tal es el caso del policultivo. La ciencia formal tampoco está llegando, con la rapidez que se requiere, a ayudar a los shawi a enfrentar la inseguridad alimentaria a la que están expuestos.

3.1. El calendario climático y los cambios climáticos registrados

En el último siglo, la temperatura en la cuenca amazónica (región tropical de América del Sur) se ha incrementado 1.5 grados centígrados por efecto del calentamiento global. Esto

presenta dos días de sol y un tercero de lluvia al amanecer. El verano, de mayo a quincena de setiembre, se manifiesta con dos semanas de calor intenso y un día de lluvia.

Para los shawi vecinos de la comunidad nativa Canoa Puerto (una comunidad que se encuentra próxima a la cabecera del Yamorai, afluente del río Paranapura) el invierno se extendería hasta la quincena de mayo; y para los vecinos de las comunidades nativas más próximas al distrito de Balsapuerto, como Nueva Luz y Balsapuerto, el invierno concluiría en abril.

3.2. Cambio climático y su impacto en la agricultura

3.2.1. Incremento de la temperatura

Las altas temperatura del verano amazónico de los últimos años están modificando las condiciones de la producción agrícola y poniendo en peligro la seguridad alimentaria de los shawi. Entre 2002 y 2014, las autoridades y comuneros de Canoa Puerto, San Lorenzo y Puerto Libre (en la cuenca del Yamorai) reportaron “más verano”, como denominan los comuneros a los cambios anómalos de temperatura en el verano amazónico, que va de mayo a setiembre, sobre todo, desde agosto hasta la quincena de setiembre.

Precisamente en estos meses, los shawi se dedican a la siembra, al roce y a la quema, el trabajo propio de la temporada agrícola. Se han visto forzados a variar sus horarios, especialmente el agrícola. Antes, trabajaban la tierra de 7 a. m. a 1 p. m. (horario corrido); ahora, con las altas temperaturas, lo hacen de 7 a.m. a 10 a. m. y de 2 p. m. a 5 p. m. (horario partido). Solo en invierno vuelven a trabajar en su tradicional horario corrido.

Las nuevas disposiciones horarias toman en cuenta la distancia que existe entre la vivienda y las áreas agrícolas de la familia. Cumplirlas conlleva superar nuevos desafíos:

Salimos a las seis de la mañana y a las nueve a diez de la mañana ya estamos volviendo a la casa, sin desayunar. Antes de que queme el sol, regresamos a desayunar. Después salimos a las dos o tres, y regresamos a las cinco o cinco y media de la tarde. Ese es el horario de verano e invierno (Carlos Pizango, comunidad nativa San Lorenzo, octubre, 2014).

La partición del horario en las labores agrícolas ha sido una estrategia efectiva para comuneros, como Carlos Pizango, cuyas chacras se encuentran alejadas de su vivienda. La partición del horario de trabajo en la chacra funciona cuando la distancia entre la vivienda y las áreas agrícolas de la familia es mayor. Algunas familias cuyas

chacras cumplen solo un solo horario de trabajo ya no retornan en la tarde. Este caso, en particular, requiere mayor tiempo de dedicación a la agricultura, en desmedro de otras actividades productivas. El agricultor Harry Nolorbe, de la comunidad nativa Puerto Libre testimonia:

Como nuestras chacras están lejos, hora y media, en verano trabajamos con mi señora desde las siete hasta las diez de la mañana. Ya estamos volviendo, quema demasiado. El trabajo en la chacra es normal en invierno. En verano, no se ve bien, parece que te mareas; en la tarde ya no regresamos. Antes trabajabas sin polo, ahora quema, duele el sol. Ya no puedes tardarte (octubre de 2014).

La temperatura alta estropea los cultivos ubicados en las pequeñas pendientes, es decir, en lo que denominan en “monte alto”. Ese es el caso de Pedro Nolorbe, de la comunidad nativa de Puerto Libre, quien perdió media hectárea de yuca porque la excesiva temperatura secó las raíces de su yucal ubicado en monte alto. La ubicación del área agrícola en su comunidad y el tipo de suelo influyen en la pérdida de su producción de yuca. Como parte de la gestión de los riesgos ambientales, Pedro cuenta con más yucales situadas en otras áreas agrícolas de su comunidad. Eso significó que su familia siguiera contando con yuca para preparar masato.

Los shawi también perciben la desaparición de las diferencias climáticas de transición que permitían distinguir una estación de otra. Los shawi del Yamorai manifiestan que antes⁶⁷ (no precisan el tiempo porque la información es variable según el grupo de edad entrevistado) diferenciaban el verano del invierno, en la actualidad, lo hacen mediante el mes que marca el calendario.

Todos los perjuicios que el cambio climático ha traído a la comunidad shawi se revelan mediante sentidas y reveladoras frases: “el sol quema tanto que duele”, “el sol duele”, “sentimos que el sol quema más”, “dolor de estómago nos da”, “si el sol nos da mucho tiempo tenemos dolor de cabeza y fiebre”, “ahora cae más el sol”, etc. Estas expresiones fueron repetidas constantemente por varios entrevistados, con los cuales conversábamos mientras recorríamos sus chacras. En este sector del Parapapura, la temperatura anual varía entre los 18 C y los 26 C, con un promedio de 23 C en la cuenca del Yamorai.

⁶⁷ No precisan temporalidad. Esta es una variable en función a la edad de los entrevistados, se han establecido coincidencias en los últimos 10 años.

En la comunidad de San Lorenzo, los comuneros tienen sus chacras en bajiales⁶⁸, con suelos de color oscuro, aptos para la actividad agrícola, de mayor drenaje y suelos inundables.

3.2.2. La agricultura: fases lunares, precipitaciones y lluvias

Las fases de la Luna

Los agricultores indígenas y no indígenas han registrado las características de una buena o mala cosecha y las han relacionado con determinadas fases de la Luna: luna llena y luna verde. Regulan su ciclo agrícola de acuerdo con esos cambios. Los agricultores experimentados advierten no sembrar en luna verde, es decir, cuando la posición de la Luna se encuentra en cuarto creciente o menguante:

No se siembra nada, porque si siembras alguna fruta, crece demasiado, pero no rama. Si uno quiere sembrar frutas, crece alto. Mientras en luna llena, los árboles frutales crecen bajito con abundantes ramas. El agricultor puede sacar parado los frutos (Oscar Chanzapa, comunidad nativa San Gabriel de Varadero, setiembre de 2014).

Figura 19

Fases de la Luna vistas desde la Tierra



Durante la luna llena de mayo es el momento ideal para sembrar frejol y maní, pues crecerán más grandes. Si se siembra frejol cuando recién sale la Luna, crecerá poco. Tampoco debe sembrarse maíz porque la planta se agusanará, ya sea que se siembre en bajial o en monte alto. La siembra de un cultivo tan importante como la yuca amerita más especificaciones. Esta se realiza durante la luna llena y en determinados horarios: si la Luna aparece entre las 8 p. m. o 9 p. m., es el momento ideal para realizar la siembra y asegurar una buena cosecha. Este conocimiento es desarrollado por los agricultores, sobre todo, los que se dedican a la agricultura de mayor escala.

⁶⁸ El bajial es un terreno bajo que se inunda frecuentemente, un sitio o lugar hondo, generalmente húmedo, o una zona costera baja que no tiene buen drenaje al mar o al río y se inunda con las crecientes.

Las precipitaciones y las lluvias

Para la segunda mitad del siglo XXI, las proyecciones sobre los efectos del cambio climático en bosques advierten un ligero incremento del caudal de los ríos en tiempos de creciente y una acentuada disminución del caudal de los ríos en tiempos de sequía. Asimismo, pronostican que el ecosistema propio del bosque tropical cambiará por el de la sabana (Espinoza, 2014). Existe una tendencia de incremento de las precipitaciones en el Ecuador y en el norte del Perú, con tendencia hacia condiciones más húmedas. En el sur del Perú, a lo largo del límite peruano-boliviano, habrá una disminución de las precipitaciones y una tendencia hacia la desecación en zonas húmedas (Buytaert y Ramírez-Villegas, 2012, p. 39). En el Yamoraí, el promedio anual de precipitaciones es de aproximadamente de 1700 mm, y sus valores anuales varían de 1375 a 2100 mm/año (Pitman et al., 2014). Estos valores muestran que la disponibilidad hídrica se vería afectada. Las crecientes alimentadas por las lluvias incrementan el caudal del río Yamorai, el cual inunda solo con dos o tres días de lluvia los bajiales o las áreas de cultivo de las comunidades nativas del Yamorai y de San Gabriel de Varadero. Las lluvias facilitan la navegación en el Yamorai y en el Parapapura en estas temporadas; en verano, estos ríos son de difícil navegación debido al bajo caudal, la poca profundidad y por su lecho pedregoso. Durante el invierno, padecen duras dificultades para abastecerse de proteína animal, que tradicionalmente se obtiene de la caza y la pesca. Durante ese tiempo de mayor escasez, las familias hacen uso de varios recursos para conseguir alimentos: usan sus ahorros para comprar víveres, venden sus animales menores, consumen una o dos gallinas o pollos y, en casos extremos, venden su ganado (una res o un chanco), según lo que requieran para sobrellevar la temporada. El invierno dura, entre seis a siete meses, hay abundantes lluvias y frecuentes inundaciones que les impiden salir de caza:

[la cacería] es un peligro en invierno porque cae la lluvia y viene la creciente. Al toque no más. Hay veces nos vamos a mitayar, pero no traemos nada. La lluvia no deja buscar nada. La lluvia no solo es en verano o invierno, la lluvia viene en cualquier momento [...] Hoy somos octubre, en noviembre es peor, es inmenso el invierno. Cae la lluvia todo el día. Cuando hay lluvia, estamos en el campamento esperando que pase la lluvia. Ahora, si se viene la creciente, ya no vamos. Tenemos que esperar que pase. No es fácil mitayar. Hay veces cuando tienes suerte, si buscas, puedes traer (Bonifacio Chanchari, comunidad nativa Canoa Puerto, octubre 2014).

Entre 2013 y 2014 se perdieron muchas vidas debido a las inundaciones. Bastó uno o dos días de lluvias para que las crecientes arrasaran todo a su paso. En verano, cuando disminuye el caudal del río Yamorai y se secan algunos de sus tramos, los comuneros pueden pescar en las quebradas.

[Durante la pesca de verano] Cuando tengo tiempo, me voy a las cabeceras del Yamorai. Allí camino dos días. Cuando hay creciente es un peligro. Algunos se van en junio, julio y agosto, en verano, cuando el río está seco, pueden ir lejos; pueden chimbar [cruzar caminado de una margen a otra del río] (Bonifacio Chanchari, CN Canoa Puerto, octubre 2014)

Las potentes lluvias del invierno también interrumpen sus trabajos agrícolas. Ante los fuertes aguaceros, no tienen otra alternativa que abandonar sus cultivos y regresar a sus viviendas. Cuando llueve temprano, por la mañana, los shawi permanecen en sus viviendas compartiendo el masato con sus familiares y vecinos. Y si están de cacería, permanecen en sus campamentos, y si continúa el mal tiempo, retornarán a sus viviendas, recolectando productos de las inmediaciones de sus asentamientos de caza. Asimismo, es usual que las precipitaciones inunden repetidamente la carretera que une Yurimaguas con Santa Lucia (paradero terrestre hacia San Gabriel de Varadero y Balsapuerto). Debido al aumento de la crianza de pollos y gallinas se ha incrementado la siembra de maíz. El roce y la quema para la preparación de la tierra empieza entre mayo y junio, y la siembra, en agosto. En setiembre, este grano ya se encuentra creciendo en todas las chacras. Los shawi prefieren sembrar plátano, maíz y yuca en periodo de lluvias, porque se incrementa la productividad y las plantas se fortalecen. Mientras que, en verano, las plantas se marchitan y aparecen variedades de plagas.

3.2.3. Plagas en antiguos y nuevos cultivos agrícolas

Nuevas plagas

Los shawi han detectado que las variaciones climáticas (lluvias, calor intenso, y temperatura elevada de los suelos) afectan los cultivos de maíz originando la aparición de enfermedades causadas por plagas.

En efecto, el maíz es atacado por el gusano cogollero (*Spodoptera frugiperda*), que come las hojas del cogollo del maíz y que también puede trozarlo y/o consumir el

fruto. Esta situación obligó a los comuneros a ensayar posibles soluciones. El agricultor ha aprendido que el maíz tiene una fecha límite de siembra, si siembra después de agosto, la planta será atacada por las plagas que crecen al aumentar la temperatura. Ha aprendido a cuidar planta por planta buscando y eliminando pacientemente estos gusanos. Gracias a que los shawis cuidan el momento de la siembra para evitar plagas y realizan prácticas culturales para eliminarlas, la producción de maíz se caracteriza por ser orgánica.

Cosmovisión y restricciones alimentarias

Cuando el maíz tiene un mes, puede ser atacado por un insecto llamado *a'shu'ra'të cha'chu* ('mariposa' en shawí⁶⁹), que, al depositar sus larvas blancas, seca la planta. El agricultor extrae las ramas secas y las lleva al fuego de la cocina hasta que empieza a salir humo de ellas. Con esa medida, el agricultor detiene la plaga de insectos que ataca su cultivo de maíz. Como parte de sus normas de conducta que rige la producción, las mujeres que se encuentra menstruando no puede ingresar a la chacra porque ahuyenta a la madre de la yuca. También existen restricciones alimentarias asociadas a los cultivos de maíz, frejol y maní. Un agricultor shawi restringe el consumo de *hualo* [rana] y otras variedades de ranas durante todo el ciclo productivo de la planta, incluido el tiempo de cosecha, porque sí consume estos cultivos se pueden secar las plantas.

Conservación del maíz para consumo y siembra

El incremento de las familias shawi dedicadas a la crianza de animales menores, que se venden en el mercado local, ha significado que se incremente la producción de alimentos para las aves. Por eso, la siembra de maíz está adquiriendo mayor importancia, y se ve en la necesidad de experimentar nuevos métodos de conservación con el uso de nuevos insumos, como la calamina que hoy usan como material de los techos de sus viviendas. El agricultor shawi ha experimentado la conservación del maíz envolviéndolo en calamina⁷⁰, que después cubre con una tela, manteniendo el calor al interior, a pesar de las lluvias o el clima frío, como si fuera un invernadero. El maíz tiende a secarse y se va consumiendo en pequeñas cantidades, según la necesidad de la familia o de los animales. El tratamiento de conservación del maíz que se usará como semilla para la próxima campaña agrícola es diferente, en este caso, se seca poco y se mantiene en un lugar aparte del maíz destinado para el consumo de la familia.

⁶⁹ No ha sido posible identificar su nombre científico.

⁷⁰ Es un material que se usa como techo para las casas.

Figura 20



Nota. Cultivos asociados de yuca, maíz y plátano en la chacra de Jaime Lancha, en San Lorenzo (Fotografía propia de la autora).

Figura 21



Nota. Dina Pizango Pua (26), esposa de Pedro Nolorbe, cosechando yuca para preparar masato. Aún no se retiran los trozos de los árboles que han quedado del roce. Su chacra, de suelo arcilloso, se halla sobre monte alto, en un terreno colinoso a 30 minutos del centro poblado de Puerto Libre (Fotografía propia de la autora).

3.2.4. Conocimientos agrícolas asociados a los vientos

El agricultor shawi del Yamorai es un investigador innato. Una nueva especie de planta que llega a sus manos es una especie con la que experimentará. La sembrará en monte alto y en el bajial a fin de observarla. Esa es una característica del shawi: experimentar en sus huertas que se encuentran cerca de sus casas o con sus cultivos en las zonas agrícolas; observará los efectos del clima, las precipitaciones y los vientos. Esta característica la podemos distinguir en el proceso de la siembra del maíz y el tiempo de siembra.

La siembra conlleva un conocimiento profundo sobre el comportamiento de los vientos. De acuerdo con el calendario agrícola de los shawi del Yamorai, mayo es ideal para sembrar cualquier semilla, excepto la del maíz. Obviar esto puede llevar a la ruina del cultivo: si se siembra en mayo para cosechar en agosto, los vientos fuertes tumbarán las plantas de maíz; si se siembran en junio, la mazorca no terminará de desarrollar; y si siembran en octubre, los vientos fuertes tirarán las plantas al suelo. El momento ideal para sembrar el maíz es a finales de julio, porque cuando llegan los fuertes vientos de agosto, la planta está tan pequeña que pasan sin tumbarla.

3.2.5. La diversificación como gestión de riesgos de pérdida de cultivos

Los shawi diversifican sus chacras en diferentes partes de sus purmas. Es una práctica usada para minimizar la pérdida de cultivos agrícolas. Cada familia tiene dos chacras, en promedio, de $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ hectárea a 1 hectárea por cultivo. En cada comunidad, cultivan normalmente plátano (1 ha), yuca (1 ha) y maíz (1 ha) en diferentes chacras. La producción se destina al consumo alimentario de la familia.

3.2.6. Límites en la transmisión del conocimiento tradicional

La baja calidad de los suelos agrícolas y de los cultivos se asocian a la falta de conocimientos en métodos agrícolas, como la técnica de asociación de cultivos. Este método de cultivo no es una práctica extendida entre las familias shawi del Yamorai. De las cuatro chacras que visitamos, solo en la comunidad nativa de San Lorenzo se observó esta técnica aplicada por Jaime Lancha. Él está aplicando la asociación de cultivos en un cuarto de hectárea, con cultivos asociados de maíz (3 meses), yuca amarilla (3 meses) y plátano (1 año). Otras familias, como los Nolorbe, en Puerto Libre, siembran un solo tipo

de cultivo en un cuarto o media hectárea, solo poseen sembríos contiguos de yuca, plátano y maíz.

El agricultor shawi de la comunidad nativa de Canoa Puerto Bonifacio Chanchari nos comentó que no encuentra mayores diferencias entre estas dos técnicas, esto nos sorprendió porque significa que los sistemas agroforestales como formas de producción agrícola no son conocidos entre las familias de un mismo pueblo indígena. Los sistemas agroforestales son una tecnología para el uso del suelo, en la que se combinan árboles con cultivos agrícolas para incrementar y optimizar la producción agrícola de forma sostenida.

La asociación de cultivos es útil cuando se siembra en monte alto o en el bajial. Es una técnica que las familias más jóvenes aún están reconociendo. La razón por la que la asociación de cultivos no se ha extendido a todos los agricultores shawi se halla en el proceso histórico de este pueblo. La mayoría de los shawi se titularon en la década de los 90, entonces la agricultura se orientaba a cultivar la tierra para los hacendados, quienes canalizaban algunos cultivos a los mercados locales. La agricultura con fines de subsistencia es más reciente en este pueblo. Las familias jóvenes, como ha sido el caso de los entrevistados (cuatro de ellos no pasaban los 30 años), habían alcanzado la educación básica regular. Además de la agricultura, tenían otras actividades que les generaban ingresos. Mientras las familias dedicadas a la actividad agrícola como las de Varadero habían interiorizado la asociación de cultivos, familias de productores más dedicadas al mercado local de Yurimaguas.

3.3. Los nuevos conocimientos de los “sembradores” de pescado

La instalación de piscigranjas fue una oportunidad para las familias shawi, pero, en perspectiva, también constituyó un desafío que propició la generación de nuevos conocimientos. Estos criaderos de peces, que están administrados por los hombres, son una importante fuente de proteína animal a la que se recurre cuando no se puede contar con pescado durante las lluvias o cuando disminuye la pesca por el incremento de la población.

Para su puesta en marcha, trabajaron juntos la cooperación internacional, la ONG Terra Nuova, el gobierno local y los shawi. Sin embargo, luego de concluido los proyectos, fue difícil para los indígenas seguir contando con la asistencia técnica, con los

alevinos para la crianza y la alimentación balanceada⁷¹ requerida. Debieron experimentar día tras día con la crianza de peces, y así descubrir una serie de nuevas prácticas que se están difundiendo entre los hombres del mismo grupo de edad. Por ejemplo, han descubierto que el tamaño de las piscigranjas guarda proporción con la cantidad de peces que se va a cosechar. Han aprendido que no se puede colocar más peces de los debidos porque no crecen, se “marchitan” por su número excesivo. Asimismo, han identificado algunas especies de peces, como el bocachico, gamitana, tilapia, bujurqui o tucunaré, que no requieren una alimentación ‘especial’ (alimentación balanceada) y las han ‘sembrando’:

La gamitana come de todo, parece un chanco, no tenemos que darle comida balanceada, porque come yuca pelada o cocinada y plátano, le damos eso, crecen los peces. [...] Con lo que sembramos para el masato alcanza para darle de comer al pescado, porque le damos maíz, yuca y plátano, según lo que cosechamos. Nosotros nos comprometemos en darle sus alimentos [...] los peces como paco y sábalo hay que alimentarlas con comida balanceada y dedicarles más tiempo. Por eso, crío en mis dos piscigranjas el bujurqui, al que damos de vez en cuando comején o alimentos que tenemos en nuestras chacras. El bujurqui crece naturalmente en las cochas (CN Canoa Puerto).

Y, aunque todavía están en el proceso de observación, algunos shawi creen que estimular a los peces mediante el miedo acelera su crecimiento. Consideran que los peces no crecen o se ‘marchitan’ cuando no tienen un pez del cual deben cuidarse en las piscigranjas, por eso, colocan, de manera controlada, un pez depredador dentro de la piscigranja, para que al tener que cuidarse de este, los peces se mantengan en constante movimiento: “los peces dejaban de estar tristes y engordaban” (CN Canoa Puerto). Otro grupo de criadores, en cambio, no está convencido de la medida: “los peces viven enfermos por el maltrato del pez depredador”. Según afirmaron, en algunos casos, el experimento ha funcionado y en otros no.

⁷¹ Actualmente, los alevinos son donados por la Municipalidad Distrital de Balsapuerto.

3.4. Cosmovisión y prácticas rituales vinculadas a la cacería y la pesca

3.4.1. Conocimientos y cosmovisión asociados a la buena caza

El arte de la cacería se transmite de padres a hijos varones desde que los niños tienen entre 6, 8 y 10 años. Ser un buen cazador se aprende en el monte. Se les enseña a usar la escopeta, y aunque aprender a disparar asusta a los niños, los pequeños futuros cazadores deben perder el miedo. Después se les enseña a preparar las diferentes variedades de trampas, según las especies que quieran cazar. Hay dos tipos de trampas: 1) La trampa para cazar animales que caminan por la tierra, como las carachupas. El cazador ha identificado la ruta por la que caminan estos animales, los espera en la ruta y dispara en cuanto los tiene en la mira de la escopeta. 2) La trampa para cazar animales que vuelan. El cazador recolecta un cogollo de una planta de palmera, la seca, la deshila y teje una red. Esta red la coloca como un cerco entre los árboles en los que las aves suelen hacer sus nidos o alimentarse, y se tiende la red cerrando el paso. Después espera y regresa a ver lo que ha capturado con la red.

Un aspecto muy importante de la cacería son las prácticas asociadas para ser un buen cazador. Cerca de las casas, en las huertas o en las chacras, los shawi suelen sembrar diversas variedades de piri-piri (*Cyperus articulatus*), cada una de ellas representa a un animal del monte. De la papita (cogollo) del piri piri se extrae una tintura con la que se pinta al cazador antes de que salga de cacería. Cuando el shawi ha sido pintado de la variedad de piri-piri que representa a la de la especie de animal que quiere cazar, como la perdiz, la huangana, la carachupa o el sajino, tendrá “suerte” durante la cacería y regresará con ese animal cazado.

Este ritual es conservado y transmitido de generación en generación, pero debido a que la cacería es una actividad que está disminuyendo, actualmente son pocas las familias de cazadores que continúan sembrado las diferentes variedades de piri-piri en las huertas de sus casas o en sus chacras.

Otra práctica dirigida a lograr una buena cacería consiste en que un chamán icara, luego de aspirar humo de tabaco, sopla al cazador en dirección a la salida y a la puesta del sol. Los cazadores efectúan este ritual para encontrar animales cuando salen de cacería. Este ritual se denomina *tanahuayan*, en idioma shawi o ‘espíritu del monte’, en castellano.

El “shapshico” es el dueño de los animales, si el chamán convence al dueño de los animales y al espíritu de la montaña de no esconder a los animales del cazador. Para eso fuma mapacho [cigarro local] y sopla al cazador para que el shapshico” no esconda a los animales cuando van de cacería (CN Canoa Puerto).

Efectuar el ritual es importante para que el cazador sea aceptado por la montaña y pueda cazar, si no, la montaña esconderá los animales, y por más que sea un lugar de caza, no encontrará los animales de monte.

Otro ritual que se emplea es el de aplastar las plantas de piri-piri y mezclarlas con ají o rocoto. Luego, esa preparación se unta cerca de los ojos del cazador. Con este ritual se pretende que el cazador tenga puntería y dispare a los ojos del animal.

3.4.2. Cosmovisión asociada a la buena pesca

Los pescadores no están exentos de cumplir determinados rituales a lo largo de su ciclo de vida. Sus implementos, como tarrafas, tramperas y anzuelos, se curan antes de ser usados en una mezcla de muelas de bufeo ralladas y piri-piri machacado, que se coloca en una batea grande con agua.

Las tarrafas se dejan remojando en este preparado durante una semana. Este ritual es importante para que el pescador tenga una buena pesca. Además de curar las tarrafas y anzuelos que elaboran, los shawi se bañan con piri-piri antes de ir a pescar. Estas prácticas para mejorar la “suerte” del pescador siguen muy vigentes.

3.5. Cosmovisión asociada a la temporada de lluvias

Los shawi confían en que sus sueños les advertirán sobre el quebrantamiento de alguna de las regulaciones que han entablado con los seres de la naturaleza. Ellos no tienen la costumbre de salir durante las lluvias, sea porque abundan las víboras o porque los ríos se vuelven peligrosos. Las familias suelen reunirse en alguna de las casas a beber masato y a conversar. Si las lluvias llegan en medio de la faena de trabajo, los shawi interrumpen las labores y, de inmediato, sacan el masato preparado para la faena y lo beben juntos, generalmente entre familiares. Permanecen guarecidos, conversando largas horas, viendo

como discurre el día y la lluvia. Un vecino de la comunidad de San Lorenzo narró el sueño de su compadre, Bruno Huansi Napo:

Bruno había salido de su chacra durante la lluvia, en la ruta encontró en su camino a una víbora shushupe [*Lachesis muta*] y con su machete la mató, siguiendo su camino. En la noche, Bruno soñó que la shushupe le recriminaba por salir durante la lluvia. La shushupe le recriminaba por haberla matado, porque los shawi no deben salir de sus casas cuando llueve. Deben permanecer en sus casas. Decía la shushupe: “Las víboras recorremos el bosque sin peligro”. (Jaime Lancha, CN San Lorenzo, octubre 2014).

En resumen, los shawi hacen uso de una gran capacidad de experimentación y de aprendizaje, los shawi están generando nuevos conocimientos, con los cuales combaten los efectos de la degradación ambiental y están adaptándose con la generación de nuevos conocimientos colectivos tradicionales, sobre todo, el de los compañeros del grupo de grupo de su misma edad y de mayor edad, quienes son lo que también están experimentando con nuevos saberes. La generación de estos nuevos conocimientos les está permitiendo adaptarse experimentando con nuevas actividades productivas de sobrevivencia, como las piscigranjas o encarar enfermedades que las altas temperaturas provocan en los cultivos. Los nuevos conocimientos se usan con los antiguos conocimientos tradicionales a los que recurren para afrontar las situaciones de escasez de pesca o cacería. Ante la imposibilidad de contrarrestar las fuertes precipitaciones, los shawi ponen en valor sus creencias y conocimientos tradicionales vinculados a los rituales y prohibiciones, y de esta manera, promover el cuidado personal del grupo.

También se encontró que los nuevos conocimientos que se están generando demoran en transmitirse a la población, a pesar de la urgencia de replicarse como respuesta ante los desafíos climáticos.

CAPÍTULO 4. CULTURA ALIMENTARIA DE LOS SHAWI DEL YAMORAI, DEL RÍO PARANAPURA

En este capítulo responderemos a la pregunta de cómo la cultura alimentaria de los shawi contribuye a frenar la inseguridad alimentaria que se cierne sobre esta población. También responderemos si existe algún alimento de su dieta alimentaria que esté contribuyendo a este objetivo, en especial identificando el papel que cumplen alimentos como el masato, definiendo algunas de sus características y el rol de las mujeres de este pueblo en la preparación de estos alimentos.

La información se ha organizado en tres subcapítulos. En el primero, describiremos la cultura alimentaria de tres familias shawi del Yamorai. En el segundo, resumimos aspectos relevantes de la cultura alimentaria de los shawi como los alimentos principales y secundarios, la frecuencia del consumo, las nuevas preparaciones de alimentos incorporados a la cultura alimentaria, los alimentos preferidos y los alimentos que no se consumen, los alimentos donados por las redes de parentesco y la organización para el consumo alimentario. En el tercero, realizamos un análisis de la cultura alimentaria de las comunidades shawi del Yamorai, tomando la información presentada en las dos primeras partes.

4.1. El consumo alimentario de tres familias shawi del Yamorai

En las siguientes líneas describimos las observaciones del consumo alimentario de tres familias con hijos menores de cinco años, una familia por comunidad nativa: los Lancha-Yumi en San Lorenzo, los Nolorbe-Pizango en Puerto Libre y los Pizango-Pizango en Canoa Puerto. Todas las familias observadas contaban con hijos menores de cinco años⁷²; se convivió con cada familia durante una semana y se observó las interacciones de la familia nuclear y extensa. Todas las familias se habían establecido en comunidades nativas que se encuentran en el curso del río Yamorai.

⁷² Los hijos de las familias observadas tenían esas edades en el momento del trabajo de campo.

4.1.1. Comunidad nativa San Lorenzo

Jaime Lancha Tangoa (38) y Deisi Yumi Inuma (30) proceden de la comunidad nativa de Atahualpa, en el alto Parapapura. Son padres de cinco hijos, tres varones y dos mujeres: Cali (12), John (11), Sandra (9), Franklin (7) y Wendy (4). La casa de esta familia se ubica aguas abajo del río Yamorai. Se observan dos ambientes: una sala grande y una cocina. Allí viven desde hace 10 años. En el momento del presente estudio, Jaime se encontraba construyendo otra casa para reemplazar la actual que ya mostraba deterioros visibles como el techo por el que se filtraba la lluvia. También estaba experimentando en su huerto el cultivo de unas semillas de tomate, cebolla china, pepino y perejil, que le había entregado una ONG local como parte de un proyecto cuyo objetivo era incorporar vegetales en la dieta shawi. El huerto se halla a un costado de la vivienda y es cuidado por él, aspecto curioso porque las huertas suelen estar a cargo de las mujeres. En este caso, era un lugar de experimentación y cuidado de nuevos cultivos que la familia estaba incorporando en su alimentación y producción.

Desde el exterior, la infraestructura se ve en buenas condiciones, con excepción del techo de yarina, sobre el cual se ven hendiduras causadas por el efecto de las precipitaciones. En los días lluviosos, el agua se filtra y discurre por las columnas de la sala y cocina. En la cocina, se ven ollas grandes de metal y dos cilindros de plástico en los que conservan el masato, que preparan para las mingas o para que tome la familia. Hay dos tipos de platos, los de metal y los de cerámica tradicional: mocahuas y callanas, esta últimas elaboradas por Deisi. Además de las ollas y cucharas de metal no hay otros utensilios de cocina.

Desayuno, primer consumo

El día empezó para Jaime Lancha a las cuatro de la mañana cuando salió a pescar al río Yamorai. No debió ir muy lejos, pues el río se halla frente a la comunidad. A las seis de la mañana, Deisi y los niños se levantaron. Jaime regresó a las siete de la mañana y dejó una bandeja con, aproximadamente, cinco kilos de pescado. Con Cali (12) y Sandra (9) nos acomodamos en los banquitos de la cocina y limpiamos los insumos: bocachico, lisa, yulilla y doncella. Deisi cocinó una parte y la otra la guardó en la batea, mientras Cali, la hija mayor, ayudaba a cuidar a sus hermanitos. Jaime permaneció en el huerto, colocándole un protector de plástico, porque el viento golpea fuerte por las tardes y puede tirar las pequeñas plantas.

Más tarde, Jaime me pidió que les enseñara a cocinar el pescado con el tomate y la cebolla china que está sembrando en su huerto. Acepté y quedamos en que le enseñaría a preparar guiso de pescado. Como fue una buena pesca, Jaime no volverá a pescar hoy. Usualmente, va a pescar hasta dos veces: a las cuatro y diez de la mañana, aproximadamente. Con el insumo obtenido se suele preparar dos comidas principales: el desayuno y el almuerzo. La pesca se realiza diariamente.

El desayuno consistió en caldo de bocachico con sachaculantro⁷³, el cual estuvo acompañado de inguiri y yuca sancochada. Este platillo es muy sencillo de preparar: Deisi cortó el pescado por la mitad con un machete -estos miden entre 20 a 25 centímetros- y los puso a hervir en una olla con agua. Durante la cocción le echó sal y, al final, las hojas de sachaculantro que recoge del huerto familiar.

Antes de desayunar, la familia puso en práctica un incipiente lavado de manos⁷⁴, costumbre que una ONG les trató de inculcar. En un extremo de la cocina, habían colocado sobre una barbacoa (mueble) un balde con dispensador y abajo una pequeña batea para recibir el agua usada. No utilizaron jabón.

A las siete de la mañana, Deisi sirvió un plato con dos grandes trozos de pescado, otro con inguiri y un tercero con yuca sancochada. Todos se sentaron en cuclillas o en una madera usado de banco colocándose alrededor de los platos de comida, excepto John, que salió a cazar con una honda, junto con sus primos y amigos, como todos los sábados. Wendy (4), la más pequeña, fue atendida por la mamá. Una ‘cuchara’ de choro (*Mytilidae*)⁷⁵ colocada en uno de los platos serviría de chuchara, todos se turnaron para usarla. Con la ‘cuchara’ se servían el caldo y se llevaban a la boca un trozo de inguiri que cogían con la otra mano.

Me ofrecieron un caldo de pescado y yuca sancochada en unos platos aparte. La cuchara también era de choro. Las familias shawi acostumbran a reservar para las visitas platos y cubiertos de uso individual. Siempre procuré respetar sus tradiciones respecto del consumo alimentario. La madre reservó un plato para Sandra (9), quien al ver que me servirían como a una invitada, quiso ser tratada igual.

⁷³ El sachaculantro es una hortaliza sembrada por algunas familias.

⁷⁴ En 2013, la ONG Chirapaq empezó a implementar un proyecto de seguridad alimentaria y nutricional, por el cual, entre otras acciones, se inculcaba el lavado de manos mediante el uso de baldes con dispensadores de agua.

⁷⁵ Los shawi han adaptado las valvas de los choros (*Mytilidae*) que recolectan de las quebradas para utilizarlas como cucharas y tomar el caldo de pescado, aunque persiste la costumbre de consumir sus alimentos directamente con las manos. Las familias jóvenes del Yamorai sí alternan con más frecuencia las cucharas y en menor medida las valvas de los choros para consumir sus alimentos.

Una vez terminado, Cali llenó el plato nuevamente de inguiri. El proceso se repitió una vez más. Igual pasó con el caldo. A mí también me volvieron a servir otra ronda de caldo y yuca.

Poco después de concluir el desayuno, la hermana de Jaime vino a dejar tres mazorcas de choclo fresco y una olla con caldo de carne de vaca, conocido como timbuche. Deisi guardó el maíz sobre la barbacoa y vació el caldo en una de sus ollas. Le devolvió la olla a la cuñada y esta siguió su camino. Más tarde, la familia consumió el caldo. El único miembro de la familia que no había participado del desayuno era John.

Una merienda a media mañana

Más tarde Deisi y Jaime se fueron a la chacra, aproximadamente a las diez de la mañana. John (11) regresó de cazar y tomó un poco de caldo que Deisi le había guardado. John había traído hualos, una variedad comestible de rana, que Sandra se encargó de asar en el brasero. Todos los niños se sirvieron un poco de esa carne, sin que se lavaran las manos previamente.

Figura 22



Nota. Merienda de media mañana. Hualo asado en patarashca con inguiri preparada por una niña para sus hermanos. (Fotografía propia de la autora).

Después, los niños se pusieron a jugar cerca de la casa. Los niños, incluidos sus primos, jugaron alrededor y treparon a un árbol cargado de guabas. La guaba es una fruta dulce, similar al pacaé, pero de menor tamaño. A esa hora del día ya se sentía el hambre. En la casa se había acabado el masato. Los niños empezaron a comer y me invitaron tres piezas. El árbol había sido cosechado por los niños y los productos consumidos.

Almuerzo

Deisi llegó de la chacra a la una de la tarde y de inmediato empezó a cocinar. Una hora después nos ofreció caldo de bocachico con inguiri y yuca sancochada. El mismo platillo que el de la mañana. Esta vez estuvieron todos los integrantes de la familia.

Jaime me explicó que cuando había buena pesca, cada integrante de la familia consumía tres comidas principales por día, el equivalente a un plato lleno cada uno. Pero cuando había poca pesca, solo consumían dos comidas por día, y de un solo plato colectivo, y repetían una o dos veces. Observé que con buena o mala pesca la familia consumía alrededor de un solo plato de caldo y otro de inguiri o yuca; terminaban satisfechos porque repetían hasta en dos ocasiones.

Figura 23



Nota. Deisi y Jaime con sus hijos John y Wendy, en la comunidad nativa de Nuevo San Lorenzo. (Fotografía propia de la autora).

Cena

Tres horas después, a las cinco de la tarde, Cali frío plátanos verdes. Los sirvió y todos nos sentamos alrededor del plato: íbamos comiendo y mirándonos unos a otros. Jaime y Deisi comieron un poco, pero más los niños. Tampoco entonces se lavaron las manos. No hubo conflictos. Nadie cogió comida de más, respetaban el turno del otro. Deisi y Jaime consumieron sus dos tazones de masato, y me invitaron un tazón a mí. Después, cada uno se retiró a acostarse.

4.1.2. Comunidad nativa Puerto Libre

Harry Nolorbe Chanchari (28) es oriundo de Puerto Libre y su esposa, Tomasa Pizango Pua (27), proviene de la comunidad nativa de Balsapuerto. La pareja tiene tres hijos: Alex Frank (6), Cintia (4) y Leydi (mes y medio). Harry, sus siete hermanos y sus padres Toribio Nolorbe y Toribia Chanchari, esposos que bordean los 60 años, conforman una de las tres familias fundadoras de la comunidad de Puerto Libre. Aunque cada hijo tiene su propio hogar, nunca dejan de visitar la casa de sus padres. Una vez al mes se turnan para preparar un platillo y se reúnen todos, generalmente por las mañanas, para estar juntos y disfrutar de una comida con sus respectivas parejas e hijos y sus abuelos.

La casa de la familia de Nolorbe-Pizango está construida a unos 200 metros de distancia de la casa de los padres de Harry, en un sector colinoso donde hay una quebrada de la que se abastecen de agua para cocinar y asearse. Hay tres ambientes: una sala para recibir —en el que me instalaron—, un dormitorio y, al fondo, una amplia cocina. La vivienda es de madera y toda su infraestructura se encuentra en buenas condiciones.

Desayuno, primer consumo

A las cuatro de la mañana aproximadamente, Harry salió a pescar con tarrafa en el río Yamorai, a 20 minutos de su casa. Tomasa se quedó cuidando a Leydi, la hija menor. Los dos hijos mayores ya se cambian solos. Harry retornó a las siete de la mañana con dos pescados medianos de unos 25 centímetros.

Tomasa preparó caldo de yulilla con inguiri y lo sirvió junto al masato. El desayuno estuvo listo a las ocho de la mañana. Utilizó platos de metal; uno lo llenó con el caldo de pescado y el otro con inguiri. Todos se sentaron alrededor de la comida y desayunaron. No hubo lavado de las manos.

El masato se tomó después del caldo. Harry bebió tres tazones, Tomasa dos, y los niños uno cada uno. Me ofrecieron dos tazones. Los tazones eran de plástico, el material más usado por las familias jóvenes de este sector. Durante ese tiempo, la bebé permaneció durmiendo. Todos los miembros de la familia consumieron la misma comida.

A las diez y media de la mañana, Rocío Nolorbe, hermana de Harry, llegó a la casa y le entregó a Tomasa siete mazorcas frescas de maíz blanco que su esposo había cosechado. Ella cargaba un saco de choclos. Inmediatamente, siguió en dirección a la casa de su hermano Pedro, a quien también le dejó maíz. La dueña de casa colgó las mazorcas encima de la barbacoa.

Luego, Tomasa cargó a su bebe con ayuda de una manta y se fue a trabajar a la chacra. Para ella, el día empieza a las tres y media de la mañana y termina a las nueve de la noche. Comienza limpiando su casa y bañando a su bebe -los dos hermanos se bañan solos-, luego sigue cocinando y la faena en la chacra. Las labores agrícolas las comparte con su esposo. Cuando retorna a casa, cocina el almuerzo o consumen lo que Celia, su sobrina de 12 años, ha cocinado. Cada cuatro o cinco días prepara masato.

Merienda a media mañana

Cuando retorné de visitar a Toribia [mamá de Harry], encontré que los niños habían asado tres mazorcas en el fogón. Volcaron el maíz en un plato y se dispusieron a comer formando un círculo alrededor del plato. Lo consumieron en absoluta armonía. Ninguno cogió más que el otro, se dividieron el maíz y comieron poco a poco mientras iban conversando. Todos vestían sencillamente: polos, faldas, shorts. Había siete niños, entre los 4 a 12 años, que estaban pasando el día en la casa de sus tíos Harry y Tomasa. Las sobrinas de la pareja Harry Nolorbe, Celia (12) y Lucía (6), se quedan cuidando a los hijos de ambos, mientras la pareja trabaja en su chacra.

Almuerzo

A las doce del mediodía, Celia empezó a preparar el masato. En la casa había un panero⁷⁶ con 20 kilos de yuca amarilla, aproximadamente. Después de dos horas de dejar hervir la yuca, vació el agua en una batea de madera y con un gran mortero empezó a amasar la

⁷⁶ Un panero es una canasta de tamishi con un asa que se usa a modo de vincha. Por ser de un material resistente, les permite llevar la carga de sus paneros sobre su espalda.

yuca. Lucia rayaba un par de camotes⁷⁷ morados que antes había pelado. Tomasa llegó a casa y continuó con la preparación del masato. En una olla en que se había agregado el camote rayado colocó la masa de la yuca, y siguió amasando.

El almuerzo se sirvió a las cuatro de la tarde. Tomasa abrió una lata de filete de pescado, vertió el contenido en un plato y lo sirvió junto a uno con arroz blanco y otro con inguiri sancochado. Me sirvieron un poco de la comida en un plato. Después sirvió el masato, la última reserva de la familia. Los adultos repetimos una porción más de esa bebida.

Cena

Harry trajo pandisho o pan del árbol (*Artocarpus altilis*) que recolectó de su chacra. El pandisho es una fruta con pulpa ligeramente dulce, cargada de semillas comestibles que se asemejan a las habas. Su sobrina Celia se hizo cargo de la preparación mientras ella y los otros tres niños iban consumiendo la pulpa: los frutos los colocó en una olla con agua que luego puso a hervir. La cena consistió en pandisho y masato, y se sirvió a las seis de la tarde. El masato era el que habían preparado Celia y Tomasa ese mismo día. Los niños se sentaron alrededor de la olla y comieron el pandisho en cuanto estuvo sancochado. Tomasa dejó a su bebe dormido, entró a la cocina y sirvió un tazón de masato para cada adulto: Harry, yo y ella. Luego, ofreció una segunda ronda y otra tercera que solo Harry aceptó. Aproximadamente a las diez de la noche, cuando todos estábamos acostados, todavía persistía una ligera lluvia. En la noche, con la lluvia persistente, era propicia para que los hualos aparecieran. Harry y Tomasa salieron con sus botas y linterna, y se pusieron a recolectar los renacuajos de hualo (*Leptodactylus pentadactylus*) que aparecen con la lluvia en esta época del año. Observé que a lo lejos otras familias hacían lo mismo en otras pozas. Dos horas más tarde, los esposos estaban de regreso en sus literas. Y al día siguiente, todos desayunamos patarashca⁷⁸ de hualo con inguiri. Durante mi estadía no interferí con el consumo de las familias, pero era consciente de que iba a recibir lo poco que tenían. Así es que, al final de mi estadía, les entregaba productos que ellos apreciaban, como pescado seco, arroz y filetes de pescado en conserva. Lo hice en agradecimiento por haberme permitido estar en sus casas y mostrarme su día a día.

⁷⁷ El camote es usado para la fermentación del masato en reemplazo de la salivación; no descartamos que otras mujeres shawi usen la salivación para la fermentación del masato.

⁷⁸ La patarashca de pescado es de consumo frecuente en la selva, que los shawi han adquirido para preparar el pescado, y otros alimentos como el hualo de rana, los hongos comestibles, etc. Existe una infinita variedad de alimentos que envuelven con hoja de bijao y son horneadas para luego ser consumidos.

Figura 24



Nota. Cintia, Alex Frank, Celia y Lucia sacando y pelando el pandisho, en casa de los Nolorbe-Pizango. (Fotografía propia de la autora).

4.1.3. Comunidad nativa Canoa Puerto

Los esposos Roberto Rengifo Acho (58) y Jesusa Acho Tangoa (56) residen en una casa en el barrio San Martín, uno de los cinco barrios que componen la comunidad nativa Canoa Puerto. La hija mayor, Asunta (21), vive con su pareja, Jorge, y su pequeño de dos años en una casa cercana a la de sus padres. Jorge aún está cumpliendo el periodo de prueba como esposo. La hija menor, Irene (17) vive con los padres y su esposo, Juan, ella está esperando un bebé, mientras culmina la secundaria en el colegio de Balsapuerto. Roberto y sus hijas consumen de una misma preparación. Jesusa es hija de una de las familias fundadoras de Canoa Puerto, los Acho. Roberto llegó a esta comunidad en busca de esposa y se estableció en el barrio San Martín, junto a la familia en la que conoció a su cónyuge. Su hermano Rogelio llegó posteriormente y se unió en matrimonio con una de las hermanas de Jesusa.⁷⁹ Ambas parejas viven muy cerca una de la otra, siempre se visitan y ayudan en las actividades de caza y pesca, faenas agrícolas y mingas.

Al principio, Roberto y Rogelio, y sus respectivas esposas, permanecieron en casa de su suegro cultivando sus chacras hasta que este les cedió tierras para trabajar y

⁷⁹ Constituye una característica shawi que un grupo de hermanos (hombres) contraiga matrimonio con otro grupo de hermanas (mujeres). Este tipo de alianzas facilita la convivencia de los hombres, que se ven obligados a interactuar en el seno de una residencia matrilocal (Fuentes, 1988, pp. 118-119).

construir sus propias residencias. Transcurrido el periodo de prueba de tres o cuatro años, las parejas decidieron quedarse en Canoa Puerto porque encontraron mejores condiciones de vida. Roberto es actualmente médico tradicional (responsable del botiquín comunal) y, a la vez, animador de la iglesia de Balsapuerto⁸⁰.

La casa de Roberto y Jesusa tiene dos grandes ambientes. Cuenta con un tercer ambiente independiente en el que se encuentra la cocina. Es de madera, el techo de palmera shebón (*Attalea butyracea*), uno de los ambientes consta de dos habitaciones independientes, el otro ambiente es un gran recibidor con bancas en los tres extremos en los que cada visita o alguien que llega a la comunidad se detiene a descansar. En este ambiente se quedan las visitas, al otro extremo se halla la litera que usan Irene y su pareja para descansar. En este ambiente, armé mi carpa.

Desayuno

Juan, el esposo de Irene, salió a pescar a las tres de la mañana. A las seis, regresó con una provisión que Irene se encargó de cocinar, junto con Jesusa y Asunta. A las ocho de la mañana, el desayuno estaba listo. En la cocina, las tres mujeres adultas se sentaron alrededor de un plato de caldo de pescado y otro de inguiri, y consumieron la comida. Jesusa cargaba a la hija de Asunta. En la sala, Roberto y sus yernos, Jorge y Juan, comieron de una callana⁸¹ llena de caldo de boquichico e inguiri. El plato se llenó dos veces más con caldo e inguiri.

Los hombres comían y conversaban. Se turnaban una concha de choro que utilizaban para llevar el caldo a sus bocas. El inguiri era cogido con la mano, partido al interior de la callana y llevado a la boca. Me sirvieron caldo de bocachico en un plato individual y una valva de choro para tomarlo. Ninguno se lavó las manos antes de comer. Solo al final del desayuno, Irene colocó un tazón con agua sobre una banca para que los hombres se asearan a su turno al concluir la comida.

⁸⁰ Los animadores leen la Biblia a los comuneros los domingos, día de descanso. Algunas familias se reúnen para leer la biblia, otras permanecen en sus viviendas escuchando la misa que transmite la radio local.

⁸¹ Los utensilios tradicionales, que elaboran mayoritariamente las mujeres, son las callanas y mocahuas que usan para servir comida y masato, respectivamente. Se organizan para recolectar la arcilla en lugares que se encuentran más allá de los límites territoriales de sus comunidades nativas, lugares que solo ellas conocen. Asimismo, ellas conocen el arte de la preparación, secado, cocción y acabado con el que trazan sus diseños. Cuando le pregunte a Harry si ellos, los hombres, también recolectaban la arcilla que usan las mujeres para sus utensilios, me respondió: “Si nosotros recogiéramos la arcilla, traeríamos cualquier barro”. Estos utensilios son elaborados solo por las mujeres, a quienes se educan desde los seis o siete años. La sopa se sirve en callanas, platos tradicionales que las mujeres fabrican artesanalmente. A diferencia de la mocahua, la callana es más larga y ancha, y se usa para servir los caldos, la yuca o el inguiri sancochados.

Almuerzo

A las tres de la tarde, se sirvieron dos callanas, una con caldo de bocachico y la otra con inguiri. Roberto y sus dos yernos rodearon los platos y empezaron a tomar su caldo con ayuda de la valva. Almorcé con ellos en la sala, en otro plato. Y al terminar, ingresé a la cocina, frente del recibidor de la casa. Allí estaban las tres mujeres que habían terminado de comer, limpiar y ordenar los utensilios. Irene cargaba a su sobrino y Asunta descansaba.

Merienda

Para los Acho, las tardes son para conversar y «masatear». No se consume alimentos sólidos, solo se «masatea». En casa de Roberto no falta el masato. Si no es su hermano, sus cuñados o algún visitante de Balsapuerto o de otra comunidad lo visitará para saludarlo o platicar con él. Para los shawi, visitar a los familiares, incluso vecinos, es una costumbre arraigada, sobre todo, cuando los jóvenes buscan esposas.

Figura 25



Nota. Callanas con caldo de bocachico e inguiri y una valva de choro, en el barrio San Martín, de la comunidad nativa Canoa Puerto. (Fotografía propia de la autora).

Figura 26



Nota. Asunta con su hijo en brazos, al frente de la cocina. Se observa las paredes de caña brava. (Fotografía propia de la autora).

4.2. Resumen de aspectos centrales de la cultura alimentaria de las comunidades shawi del Yamorai

En este subcapítulo sintetizaremos las características de la cultura alimentaria. Presentaremos cuáles son los alimentos principales y los que se consumen en las meriendas. También mostraremos la frecuencia del consumo, las formas de organizarse para la alimentación y las nuevas preparaciones introducidas en la dieta de los shawi, alimentos de la recolección, alimentos de las donaciones de las relaciones de parentesco, formas de organización para el consumo alimentario y alimentos que son buenos para comer.

Preferencias, platos principales, meriendas, horarios y frecuencia

El consumo alimentario de los shawi del Parapapura, como la preferencia alimentaria, los platos principales y las meriendas, la frecuencia y organización para el consumo dependen de la disponibilidad alimentaria.

Alimentos principales

Las variedades de pescado, como el bocachico, yulilla, mojarra, lisa, bagre, cunchi, doncella, paco, bujurqui, fasaco, mota y paña, forman parte del consumo alimentario básico. Si por algún motivo el padre de familia no sale a pescar y no hay pescado conservado del día anterior, la alimentación de la familia se restringe al consumo de inguiri con cocona y masato, o inguiri con masato o cualquier producto recolectado. El pescado es un insumo básico de la alimentación de los shawi, el plato principal siendo el chilcano de pescado con inguiri o yuca, acompañado de masato. Después del pescado, sigue en importancia el masato, con el que acompañan sus platillos o remplazan una comida del día. Como existe un mayor consumo de pescado en las comunidades de la cuenca del Yamorai, se ha incrementado el tiempo que los hombres dedican a la pesca, así como la frecuencia, que oscila entre una o dos veces por día.

El masato cumple una doble función: por un lado, es la bebida alimenticia más importante y, por otro lado, constituye por sí mismo un “tercer plato principal” para las familias shawi del Yamorai. Observamos que los adultos, sea hombre o mujer, jefes de familia, suelen “tomar” dos o tres mocahuas (tazones) de masato como toda su cena y después se retiran a descansar. Es decir que tomar masato de noche es considerado un tercer plato (en algunos casos es acompañado de inguiri, yuca o pandisho). Además de que uno o dos tazones de masato acompañan al desayuno y al almuerzo.

Platos principales

- Chilcano de bocachico: Pescado hervido en agua con sachaculantro y sal. Se sirve acompañado con inguiri y, en menor medida, yuca sancochada.
- Patarashca: Pescado envuelto en hojas de bijao o plátano, y asado en el fogón. Los shawi preparan patarashca de todas las carnes o productos comibles, desde hualos de rana y renacuajos, callampas, camarones, chonta, suri, siquisapas, etc.
- Caldo o timbucho: Caldo de carne de res con sal y sachaculantro.

- Shicana: Especie de patarashca, en la que se envuelve, presiona y cocina el pescado hasta que se deshidrate. Esta es una forma de conservación de alimentos.
- Piruapi: Pescado cocido por largo rato hasta que las espinas se deshacen al masticarse.
- Ahumados: Carnes y pescados puestas en el fogón.
- Pango: Sopa de pescado seco y salado con plátano verde. El pescado seco con sal es otra modalidad de conservación de alimentos de los pueblos de la Amazonía.
- Juanes: Es un tamal con un trozo de gallina en el interior. Puede ser de arroz, maíz o yuca. Se elabora especialmente en junio para celebrar el Día de San Juan, fiesta central en la Amazonía.

Bebidas ligeras

- Chicha: Fermento de yuca o maíz.

Bebidas de consistencia espesa

- Chapo: Se llama así a una mazamorra de plátano maduro con agua.
- Mingado: Es una mazamorra en base de arroz y leche.
- Avena⁸²: Se prepara con agua o leche.

Complementos

- Plátano o guineo sancochado⁸³.
- Maduro asado.
- Yuca sancochada.

Horarios y frecuencia de consumo

Los horarios para comer varían de acuerdo con la carga laboral del día, la disponibilidad de alimentos y las edades de los miembros de la familia. En la dieta de los adultos, se

⁸² La avena se empezó a consumir desde que fue entregada por el programa Vaso de Leche a mujeres con hijos menores, de las comunidades shawí. La avena se consume sobre todo en las comunidades del alto Paranapura (Minsa/INS/CENAN, 2007).

⁸³ Plátano pequeño verde.

identificó dos comidas principales y una colación que consiste en masato con inguiri sancochado o pandisho.

En cambio, en la dieta de los niños, hay mínimo cuatro comidas: dos principales y varias meriendas o colaciones. Ellos suelen merendar, al menos dos veces al día: una, entre la diez y las once de la mañana, y otra, entre las cuatro y cinco de la tarde. Pueden comer patarashca de hualos, choclo asado, huabas, maduro asado o pandisho; las niñas/os más grandes se encargan de prepararlos, por lo general se trata de productos que traen los familiares o que los niños más grandes pescan, cazan o recolectan. En la colación o merienda de la tarde adicionan una o dos mocañas de masato, como máximo, según la edad del infante. Entre la una y las tres de la tarde ingieren el almuerzo, que es la misma comida que la del desayuno. Finalmente, entre las cuatro y las seis de la tarde, los niños consumen la cena, que puede consistir en plátano maduro asado, pandisho, yuca o inguiri sancochado acompañado con masato.

No existen diferencias entre los dos platos principales que se sirven diariamente, uno en el desayuno y el otro en el almuerzo. Ambos incluyen pescado, cocinado como cualquier variedad de chilcano, patarashca o simplemente asado, siempre acompañado de inguiri y masato, este último con una ligera fermentación. El masato que se bebe recién hecho y caliente es llamado cuñuzca.

En conclusión, los niños tienen un mayor número de comidas por día que los adultos, quienes solo desayunan, almuerzan y beben masato en las noches. Los niños desayunan junto a sus padres, entre las seis y siete de la mañana, chilcano con inguiri y masato. Entre las diez y las once de la mañana, consumen una merienda preparado por ellos mismos, por lo general se trata de productos que traen los familiares o que los niños más grandes pescan, cazan o recolectan, como choclo, hualo, guaba, pomarroja, etc.

De una misma olla

No existe la costumbre de realizar platillos diferentes para niños, mujeres embarazadas o adultos mayores. Toda la familia consume la misma preparación del desayuno y almuerzo. Tampoco se ha observado que los niños dejen la comida que se les sirve. Solo en la cuenca del Yanayacu de las dieciséis comunidades visitadas se encontró un caso excepcional de un niño inapetente (MINSA/INS/CENAN, 2007).

Alimentación durante la gestación

La gestación es una etapa que modifica ligeramente el estilo de vida de las mujeres shawi. Ellas continúan con sus actividades cotidianas hasta un mes o incluso dos semanas antes del parto. Sus madres, hermanas o suegras suelen visitarlas para apoyarlas, sobre todo en los dos primeros meses del bebe. Es común que, a las dos semanas del parto, las nuevas madres empiecen a cocinar y, a los dos meses, hayan retomado sus tareas habituales.

Los principales cambios percibidos por las mujeres en su etapa de embarazo son los que corresponden a las preferencias o rechazos alimentarios. Durante los tres primeros meses incrementan el consumo de frutas cítricas y la preferencia por carne de monte — poco frecuente en el consumo de las familias shawi de la cuenca del Yamorai- y reducen el consumo de pescado.

La cantidad y la frecuencia del consumo diario de alimentos es menor a la normal durante el embarazo. Existe el temor de aumentar de peso y sufrir durante el parto. Estas prácticas se refuerzan porque las mujeres de este pueblo dan a luz en sus domicilios (parto domiciliario). Por eso, durante el embarazo rechazan tipos de carne que antes formaban parte de su dieta (Ponce, 2015).

En el alto Parapapura se les entrega vitaminas a las embarazadas durante sus controles prenatales; estas las reciben, pero no las toman, al igual que el sulfato ferroso (Ponce, 2015). Hay que anotar que la concurrencia a los controles prenatales se ha incrementado porque es una condición para continuar siendo parte del Programa Juntos.

Práctica del lavado de manos

El aseo antes, después de comer y durante la manipulación de alimentos, fue parte de la presente observación. Y como hemos podido concluir, esta no es una práctica habitual entre los shawi. Si alguna vez se lleva a cabo, solo se hace con agua, sin jabón u otro implemento. En el caso de la observación participante realizada en casa de Jaime Lancha, se constató que la familia se lavó las manos antes del desayuno, pero no repitieron la acción antes del almuerzo. Se hizo solo una vez. Esto a pesar de que en el 2013 una ONG los había instruido sobre la importancia del lavado de manos. Con los días y la confianza que se fue generando con la convivencia nos percatamos que el lavado de manos no es una práctica que se haya instaurado en las familias shawi. El poco arraigo de este hábito revela la necesidad de seguir enseñando y monitoreando su aplicabilidad, además de la continuidad de la dotación de baldes, lavatorios y jabones.

4.3. Análisis de la cultura alimentaria de las comunidades shawi del Yamorai

Al empezar este capítulo nos preguntábamos cómo la cultura alimentaria contribuye a frenar la inseguridad alimentaria. Para responder esta pregunta ha sido necesario conocer el consumo alimentario descritos en los puntos 4.1 y 4.2. Consideramos que era importante conocer cómo es el consumo, eslabón final del sistema alimentario de los shawi. En este punto nos detendremos en algunos aspectos que componen la dieta shawi, la importancia de los alimentos provenientes de la recolección, de los alimentos donados provenientes de las relaciones de parentesco, las formas de organización para el consumo alimentario y alimentos que no son buenos para comer.

4.3.1. La persistencia de la dieta shawi

De acuerdo a las actividades productivas que caracterizan la disponibilidad y la observación realizada, podemos afirmar que la dieta shawi se constituye principalmente: 1) los productos de la pesca, 2) los productos de la agricultura, 3) la recolección estacionaria de los productos que ellos consideran comestibles, 3) los alimentos de las donaciones de las relaciones de parentesco, 4) los alimentos donados por los programas sociales y provenientes de los ingresos económicos (Juntos), 5) los alimentos provenientes de la crianza de animales menores (gallinas, pollos, patos y pavos), 6) los alimentos provenientes de la cacería, 7) los alimentos provenientes de la comercialización y 8) los alimentos provenientes de la crianza de animales mayores (ganado vacuno y porcino). Muy atrás quedó la generación que vivió principalmente del consumo de la cacería como fuente de proteínas de origen animal.

El pescado, el masato y el inguri son tres productos frecuentes en la dieta de los shawi, así como las formas de preparación, en caldo o patarashca o asado. El pescado es la principal fuente de proteínas de la dieta de los shawi⁸⁴, como otras investigaciones han revelado que sucede con otros pueblos indígenas: Echevarri 2009, para los matsigenka;

⁸⁴ Consideramos que la presencia frecuente del pescado a lo largo del año ha sido posible por la prohibición de la pesca con barbasco o huaca en esta cuenca que fue impuesta por el Centro de Salud y refrendadas por la autoridad local. Esta prohibición ha permitido la reproducción de los peces, las que sumado al uso de implementos artesanales ha limitado la pesca con fines comerciales de algunos miembros de la comunidad, la pesca se destina sobre todo al consumo alimentario. Esto no sucede en otra cuenca del Parapapura, como en el Yanayacu en donde persiste la pesca con huaca y barbasco que ha impacto en la sostenibilidad de la pesca del sector (INS/MINSA/CENAN, 2007).

Cabrera *et al.*, 1999 para los nukak; Descola (1989 y 1986) para los achuar; Van der Hammen (1991 para) los Yukuna y Pinedo (2008) para los asháninkas.

El pescado se encuentra presente en las dos comidas principales o en una de ellas de modo que una buena pesca puede ser una batea de los principales peces que alcanza para cubrir uno o dos días de alimentos para los miembros de la familia nuclear y distribuir una parte entre los miembros más vulnerables de la familia extensa (viuda, madre separada o adultos mayores).

Otro elemento relevante en la dieta shawi es el masato como resultado del proceso de fermentación de la yuca. Las observaciones han encontrado que el masato complementa los dos principales consumos alimentarios, el desayuno y almuerzo, y sería un tercer plato principal, una cena. Los tazones de masato es lo último que los shawi toman antes de irse a descansar.

De acuerdo a lo presentado, el masato es más que una “chicha”; durante los primeros días, la bebida está apta para el consumo de todos los miembros de la familia por su poder saciante y calma la sed. La yuca se consume sobre todo en masato (ha sido poco frecuente ver a una familia consumir yuca sancochada en este sector de Parapaura, solo se encontró en una de las tres observaciones realizadas). Dada la importancia del masato, nos detenemos a conocer la forma de preparación, componente nutricional y actores principales de su elaboración en el capítulo 5.

El inguiri es el tercer producto presente en una comida principal o secundaria de los shawi. En ese sentido, no hay chacra que no cuente con cultivo de plátano entre sus cultivos principales como se encontró en sus actividades productivas presentado en el Capítulo 2.

Asimismo, lo descrito demuestra la importancia de los productos alimenticios de recolección anual en la dieta, seguido de los productos de la donación de los programas sociales y los alimentos donados de las relaciones de parentesco. Los productos de recolección son utilizados como insumos para el plato principal o ingeridos en las meriendas. Pueden ser silvestres o cosechados: el pijuayo, cocona, aguaje, ungurahui, uvilla, chonta, suri, siksapa, callampas (hongos), renacuajos de hualo, churos, cangrejo, camarones y congope o caracoles, pomarrosa, guaba, y chocho asado entre otros. Los shawi han logrado identificar numerosas especies comestibles y encontrar las formas de prepararlos. Los niños son los que consumen los productos provenientes de la recolección y de las donaciones de los parientes en las meriendas o entre comidas. Mientras que los padres se encuentran en las chacras, los niños recolectan los alimentos de la temporada

que se encuentran relativamente cerca de las casas y los consumen. Esto es posible por los conocimientos etnobotánicos tradicionales que transmiten los padres a sus hijos (Zarger y Stepp 2004). Los padres, al retornar de la chacra, recolectan el producto de la temporada para el almuerzo o cena de la familia.

La dieta de los shawi es sencilla, la incorporación de nuevos insumos es limitada. De lo observado podemos señalar que se incorpora de manera esporádica: el arroz, la leche, la avena, el frejol, aceite y sal yodada, los que ha aprendido a comer como resultado de la presencia de los programas sociales como Juntos, Qali Warma y el Vaso de Leche (PIN).

Los programas sociales han permitido acelerar la incorporación de nuevos productos alimenticios a la dieta de los shawi, sobre todo a través de los desayunos que se realizan en las escuelas, y por la compra de insumos para la alimentación con los ingresos del Programa Juntos. Sin embargo, la presencia de estos productos es esporádica, solo se realiza cuando no han pescado porque no hubo suerte o por el excesivo invierno o porque no se recolectó. Allí se recurre a las provisiones compradas o se acude a la tienda del distrito.

En el caso de los shawi no podemos afirmar que la dieta de las poblaciones indígenas mejora cuando la población rural se urbaniza (Bonfil, 2006) resultaría excesiva. Los nuevos insumos de la dieta ingresan cuando no tienen disponibilidad de sus productos habituales por el excesivo invierno o ausencia de buena pesca o de mitayo o decisión de no consumir sus animales menores o ganado, en estos casos excepcionales se recurre a estos nuevos productos. Aun así, la conserva o carne de monte o huevos suele ser consumida por 4 o 6 miembros de una familia, acompañado de su inguiri y masato.

González (2013) encontró que los shawi estaban adquiriendo hábitos mestizos, como ir a vivir a la ciudad, tomar cerveza o aguardiente, calzar zapatos. Y Fuentes, (1989) encontró expresiones incorporadas en la lengua shawi como “comer bien” por lo menos una vez al día, se le considera pëhuënan, que significa “mestizo de monte” o “shawi mestizo” o hua’yan miachin que quiere decir “medio o casi mestizo”.

El caso de los shawi amerita que veamos con mayor detenimiento estos procesos de “urbanización” o mestizo de monte que atraviesan los shawi son más lentos para algunos pueblos que en otros, en la medida que estos nuevos alimentos suplen carencias, se ven obligados a recurrir a esos otros alimentos al verse vulnerada su disponibilidad alimentaria. En ese sentido, puede pasar mucho tiempo para los shawi se cuestionen como hacen las comunidades campesinas de Ayacucho que describe Arones *et al.*, 2012,

quienes, por un lado, reflexionan que adquirir estos nuevos productos les da cierto estatus; y por el otro lado, califican a estos productos como comida chatarra en un contexto de revalorización de productos locales.

4.3.2. Los alimentos donados por las redes de parentesco

Durante las observaciones descritas, encontramos numerosas familias nucleares viviendo en anexos o barrios de una comunidad como la compuesta por la familia Rengifo-Acho de Canoa Puerto. Formar parte de los grupos familiares que generalmente recae en las familias fundadoras de la comunidad les permite obtener un flujo constante de alimentos conseguidos mediante la pesca, la recolección, la agricultura o la caza, por intermedio de las relaciones de reciprocidad, que en situaciones de hambre se han acentuado en las familias shawi. Estas relaciones se sostienen en el tipo de residencia matrilocal, por la cual los hombres shawi contraen matrimonio, se trasladan a la comunidad de la esposa y residen en la casa de los suegros, o en casas contiguas. Este tipo de matrimonio por el cual los hombres de otra comunidad encuentran esposa en una comunidad constituye una estrategia que frena la inseguridad alimentaria porque al continuar con esta práctica de aceptar a un hombre extraño al grupo familiar «hay mayor libertad en la prestación de ayuda, alimentos, alojamiento (...) el matrimonio transforma en parientes o *quemobi* a los parientes de su esposa con los que hasta antes del matrimonio eran *nisha*, ‘otros’» (Fuentes, 1988, p. 118), la persistencia de este tipo de matrimonio contribuye a frenar la inseguridad alimentaria.

En una familia con estas características, cada uno de los integrantes colabora para el bien familiar. Los hombres, ejerciendo su rol, colaboran con la obtención de los comestibles. Un domingo, por ejemplo, observamos que el esposo de la hija menor proveyó de pescado para todos. Y al día siguiente, Jorge, el esposo de la hija mayor, haría lo mismo para el desayuno. Jesusa y sus hijas se encargaron de cocinar. Los padres de la esposa no carecerán de una provisión de la pesca, o algún miembro de la familia contará con compañía cuando vaya de caza, o con “ayuda” cuando roce o queme sus chacras.

En las familias nucleares como en el caso de los Nolorbe en Puerto Libre, las familias shawi sortean la escasez de alimentos mediante la generosidad de sus parientes, generosidad que es retribuida. Comparten piezas de animales de monte, pescado o productos agrícolas que van cosechando, lo cual asegura la circulación frecuente de alimentos entre hermanos como ocurría con el casabe entre los aido-pai (Belaunde 2001).

Las redes de parentesco protegen a los adultos mayores y a las mujeres cuyos esposos están ausentes en el hogar por fallecimiento o por migración laboral temporal, entre los piro del Bajo Urubamba, Gow (2020, p.145) cuando los hombres salen a trabajar en la habilitación y las mujeres se hacen cargo de la alimentación de la familia, se incrementa la circulación de carne de monte entre parientes. Los alimentos son provistos por los hijos, hermanos, primos o sobrinos y las mujeres se encargan de redistribuirlos. En efecto los regalos de caza no pueden ser pedidos solo pueden ser esperados entre los parientes “legítimos”⁸⁵: “Un regalo de caza nunca puede ser solicitado solamente puede ser esperado. Las personas nativas se ofenden en gran medida cuando han sido olvidados en tales restricciones” (Gow, 2020, p. 210). Además del uso de las redes de parentesco para proteger a los más vulnerables de la familia extensa, muy característico entre los pueblos indígenas, esta tesis ha encontrado que, entre los shawi existe un flujo permanente de alimentos con todos los productos comestibles permite la disponibilidad de alimentos entre las familias de este pueblo.

4.3.3. Formas de organización para el consumo de alimentos

Las formas de llevar a cabo el consumo alimentario varían según del número, el género y la edad de los miembros de la familia. De acuerdo con las observaciones, hemos registrado las siguientes formas de organización durante el consumo de alimentos, que describimos en seguida.

4.3.3.1. Familia nuclear alrededor de los platos de comida

Esto es el caso de las familias Lancha-Yumi de la CN San Lorenzo y Nolorbe-Pizango de la CN Puerto Libre que son familias nucleares (el padre, la madre y dos o tres hijos). La familia en pleno se sienta alrededor de los platos de comida, de caldo de pescado, inguiri o yuca sancochada, o cuando el padre no ha podido pescar, cocona sancochada con inguiri. Cuando un niño es pequeño, la madre lo carga sobre sus faldas y lo va

⁸⁵ Los parientes legítimos en los piro se miden de acuerdo a dos aspectos: 1) “una escala gradual de parentesco que va de la ‘familia legítima’ a la ‘familia lejana’, 2) el parentesco se calcula en relación a los parientes que sirven de nexo”. En ese sentido, los Piro no piensan el parentesco en términos de límites grupales o de relaciones genealógicas porque piensan en cadenas de relaciones de criar y haber sido criados juntos por el que una persona puede ser pariente legítimo de un pariente legítimo de ego (Gow, 2020, p.208).

alimentando mientras ella come. Si es recién nacido, lo deja sobre la cama o sobre la hamaca, mientras consume sus alimentos.

Esta forma de organizarse permite a todos los miembros de la familia consumir los alimentos, compartiendo sus miembros una cuchara, se observa un consumo tranquilo, un miembro de la familia no consume más que otro, cada uno termina saciado. Los platos de caldo se llenan dos o tres veces, de igual modo los platos con el inguiri. Se sirve en platos individuales a los hijos/as de siete a nueve años con su cuchara, sí lo solicitaron a la madre, que es la que sirve los platos. Esta forma de organizarse por grupos de edad y género es una característica que se aprecia en el consumo de alimentos en otros pueblos indígenas como los aido-pai; Belaunde (2001, pág. 184-185) menciona al respecto que para el consumo de alimentos:

Las mujeres se sientan [en el suelo] con las piernas cruzadas formando un círculo. Los hombres se sientan de cuclillas, ligeramente detrás de ellas. La cocinera se sienta rodeada de sus ollas. Coloca uno o varios platos vacíos en el centro del círculo y una canasta de pan. Los platos de carne recibidos de las otras mujeres son colocados al lado de los platos vacíos (...) Los invitados, toman un pedazo de pan y lo usan para llevarse la carne a la boca (...) Hombres y mujeres se sirven a su gusto sin que existan preferencias ni jerarquías diferenciadas. Los niños menores de tres años, se sientan en las piernas de su madre o de su padre, y comen solos, sirviéndose con la mano (...) Los niños mayores, de tres a die años, comen aparte, en otro círculo, con su propio plato de comida y pan. Cuando el contenido del plato acaba, la mujer vuelve a servir un poco más (...) Normalmente, los hombres terminan primero (...) Se lavan las manos y se sientan en la hamaca, meciéndose y continuando la conversación.

4.3.3.2. Familia extensa: hijas casadas que viven en casa de sus padres con sus esposos

La familia Rengifo-Acho de la CN Canoa Puerto representa un típico caso de residencia matrilocal por la cual los hombres al contraer matrimonio se trasladan a la comunidad de la esposa y residen por un periodo de prueba en la casa de los suegros o en casas contiguas. El tipo de residencia matrilocal es un modelo de matrimonio vigente y aplicado en su momento por el padre de Jesusa Acho cuando recibió en su casa a Roberto Rengifo actual esposo de Jesusa. Y que ahora, siendo jefe de familia, Roberto reproduce en su hogar, acogiendo a las familias de sus dos hijas; a la mayor en una casa contigua a la suya.

Los miembros de esta familia se organizan para el consumo alimentario según el género, jerarquía y la edad de los individuos, que llegan a contarse entre nueve y doce miembros constituida por dos familias nucleares que viven en una casa y consumen sus alimentos de un mismo fogón. Por un lado, los hombres adultos se colocan alrededor de los platos de comida; y por el otro, las mujeres adultas y las jóvenes conforman otro grupo. Los niños también conforman un grupo aparte, excepto aquellos que aún necesitan asistencia de la madre. Cada grupo adopta la costumbre de sentarse o colocarse alrededor de los platos de comida.

Figura 27



Nota. Consumo de alimentos de una familia nuclear shawi. (Fotografía propia de la autora).

Las mujeres encargadas de cocinar son las que sirven dos platos de comida para cada grupo, en cada plato de caldo de pescado se coloca una cuchara. Existe una estructura de edad, jerarquía y género que organiza la distribución del consumo alimentario. Primero se sirve a los hombres y visitantes shawi de otra comunidad; si son hombres son invitados a comer del mismo grupo, si es foráneo o *nisha* se le sirve en un plato individual. Dependiendo de la cantidad de mujeres pueden organizarse dos grupos, uno de niños/as y otro de mujeres adultas con sus bebés si estos son menores a los cinco años. Las mujeres adultas y niñas o jóvenes consumen en la cocina, mientras los hombres con sus visitas en el ambiente principal. Los platos de caldo de pescado y de inguiri o yuca sancochada, se

repiten dos o tres veces en cada grupo. La forma de organizarse para el consumo no varía a menos que se encuentren en presencia de un *nisha*.

Consideramos que la donación de alimentos de las redes de parentesco, la vigencia del tipo de residencia matrilocal en su matrimonio y las formas de organización para el consumo alimentario son estrategias que contribuyen a frenar la inseguridad alimentaria.

4.3.4. Alimentos no comibles

A pesar de que los shawi aprendieron el manejo del ganado vacuno por la presencia misional de los jesuitas y durante el periodo de haciendas y patronos, el consumo de carne de vacuno tiene poca presencia en su dieta. Los shawi crían ganado vacuno y la comunidad cuenta con ganado que es administrado por la junta directiva, sin embargo, aun así, el consumo de carne de vacuno es limitado. Las familias que consumen este tipo de carne han aprendido de sus desplazamientos a Yurimaguas o Tarapoto por cuestiones laborales o transacciones comerciales. Hasta el presente, las preparaciones son sencillas, más allá de un caldo o timbuche al que se agrega sal y sachaculantro; aun así, el sabor de la carne no es totalmente aceptado, sobre todo por los mayores, que siguen prefiriendo la carne de monte.

La crianza del ganado vacuno se calcula con propósitos comerciales y está a cargo de los hombres. Lo más usual es que consuman carne de res en dos ocasiones: al sufrir el animal algún accidente que provoca su muerte o cuando se sacrifica a un ejemplar para preparar la comida en las conmemoraciones por el aniversario de la comunidad. Una situación similar se encontró en pueblos de la cuenca del río Momón en Iquitos (Chiang, 2015).

La carne de ganado porcino no es aceptada por los adultos mayores. Sus prejuicios se fundamentan en que esos animales comen la basura y heces de las familias, sumado al desagradable sabor de la carne manifestada por algunos adultos shawi que lo han consumido. El ganado porcino se destina a la venta, y poco al consumo, a pesar de la limitada presencia de proteína de origen animal en la dieta shawi. El consumo de leche de vaca, elaboración de quesos y yogurt no es conocido ni desarrollado.

La producción de animales está dirigida al mercado local, las comunidades shawi han restringido el consumo de los productos dirigidos al mercado con fines comerciales y esto sucede con otras poblaciones rurales y urbanas. Por ejemplo, en las comunidades campesinas Laupay y Hercomarca productoras de tarwi y quinua, respectivamente, estos

alimentos no forman parte de su dieta alimenticia pese a su alto valor nutricional (Arones, *et al.*, 2012, p. 169); en Chile, que exporta alimentos altamente saludables como salmones, frutas y bayas a Estados Unidos, Europa y Asia, se consumen poco en dicho país; los consumidores chilenos prefieren alimentos muy poco saludables como las bebidas gaseosas azucaradas, helados, pan, y consumo bajo en frutas, verduras, legumbres y pescados, solo altos en carnes y lácteos (Vio, 2014).

Por estas causas, la carne de vacuno y la carne de porcino no son buenas para comer porque la carne de vacuno, porcino son criados para la comercialización, y las aves de corral, además de un consumo limitado, para obtener dinero de forma más inmediata de su comercialización.

CAPÍTULO 5. IMPORTANCIA DEL MASATO EN LA ALIMENTACIÓN DE LOS SHAWI

En este capítulo, identificamos la importancia del masato a través de una descripción etnográfica de su preparación, la cual estuvo a cargo de Deisi Yumi, residente de la comunidad nativa San Lorenzo. Y presentamos las maneras cómo al interior de la sociedad shawi se están organizando para asegurar que los productos alimenticios, incluido el masato, se conserven por más tiempo.

En la medida en que el trabajo de campo iba revelando la magnitud de la importancia del masato en la alimentación de los shawi, que otros estudios habían identificado (Dagget, 1983; Fuentes, 1988; Tsolze 1995 en Belaunde, 2019; Tuesta et al. 2008; Huertas y Chanchari, 2011 y Pérez y Carid, 2013, Zavaleta 2017), confirmábamos la relación intrínseca entre las mujeres shawi y el masato. En ese sentido, mostramos brevemente el papel que cumplen las mujeres shawi en la sobrevivencia de su pueblo, un papel representado mediante el rito de la *viajayada* o el rito de la primera menstruación. En consecuencia, abordamos el rol de las mujeres en su sociedad, las relaciones de género y las organizaciones indígenas representativas de las mujeres, no con la perspectiva de conocer cómo los shawi construyen sus relaciones de género, sino con la perspectiva de reconocer el aporte de las mujeres frente a la inseguridad alimentaria. Asimismo, describimos los componentes nutricionales del masato.

5.1. De la producción a la preparación del masato, una descripción etnográfica

Estamos en la comunidad nativa de San Lorenzo, junto a Jaime Tangoa y Deisi Yumi, pareja de esposos. Jaime es uno de los hijos de la fundadora de la comunidad.

Después de desayunar, salimos a cosechar yuca para preparar masato, caminamos quince minutos desde su casa, ubicada en el centro de la comunidad, hasta su chacra. Jaime comentó que la chacra de su hermano se hallaba en un cerro distante de la comunidad y, por tanto, este debía caminar hora y media para llegar. Advertimos que Jaime señalaba entre líneas que él y Deisi eran afortunados por tener sus chacras a solos unos cuantos minutos de su vivienda.

Jaime y Deisi tenían, en conjunto, tres hectáreas de chacras en diferentes lugares de la comunidad. Ahora nos encontramos en la chacra más cercana a la comunidad, aquí

la tierra de sus yucales es plana y negra, con muchos nutrientes. En esta chacra, Jaime y Deisi tienen dos hectáreas con cultivos asociados de un cuarto de hectáreas cada una de maíz, yuca y plátano. Primero: el maíz se cosecha a los tres meses, después sigue la cosecha de la yuca amarilla de seis meses y después sigue la cosecha del plátano. El plátano lo cosechaban una vez al año y la producción duraba dos años. Segundo: en la otra hectárea, tenían cacao, en un mes iniciarían la cosecha del cacao y llegarían a recolectar un kilogramo de ese fruto⁸⁶.

Los ciclos productivos de la yuca varían entre tres, seis y nueve meses, según la variedad y de la riqueza de nutrientes de los suelos. La diversidad del masato depende de los gustos de cada pueblo y de la variedad de las yucas que cultiven y conserven; por ejemplo, el masato preferido de los aguarunas tiene una tonalidad entre amarilla y blanca; muchos pueblos prefieren el masato rosado vinoso; algunos, el amarillo; y otros, el de color blanco (Tuesta *et al.* 2008). Los shawi prefieren preparar masato de la yuca amarilla, y sus yucales son de dos variedades: la yuca blanca o *huiiri qinsha* y la yuca amarilla o *quehuano qinsha*.

La tumba, el roce y la quema son realizados solo por hombres adultos, siguiendo la costumbre de las *mingas*, ya que requieren de más mano de obra y disponen de cortos periodos de tiempo para culminar el trabajo. De la siembra, participan activamente hombres y mujeres; y de la cosecha, hombres, mujeres y niños de 7 años a más.

Durante la cosecha de la yuca nos acompaña John, el hijo de 11 años. Con ayuda de machetes, limpiamos la maleza que había invadido el yucal. Después de una hora, empezó la cosecha de la yuca amarilla, preferida por los shawi. De cada tronco de yuca extraído de la tierra, recogemos un tubérculo y luego dejábamos el tronco a un costado. Deisi seleccionaba los mejores troncos, les retiraba las hojas y los iba apoyando inclinados sobre un montículo de tierra fresca para que no se secaran, según explicó. Al día siguiente, regresaría para sembrarlos con Jaime, iniciando así un nuevo ciclo del cultivo de yuca. La siembra de yuca se realiza casi inmediatamente después de la cosecha, no dejan pasar muchos días entre una y otra actividad. En la figura 28 se observa a Deisi preparando los tallos de yuca para la próxima siembra. Sembrar y cosechar yuca son faenas rutinarias en la vida de las mujeres y hombres shawi.

⁸⁶ El cacao tenía un buen precio. En Yurimaguas, el kilogramo estaba a 6 soles y, en San Martín, bordeaba los 10 soles.

Figura 28



Nota. Deisi reservando los mejores troncos de yuca para la siguiente siembra. (Fotografía propia de la autora).

Más tarde, con John y Deisi pelamos la yuca y la colocamos en un panero (una mujer shawi puede cargar entre 30 y 50 kilogramos de yuca por panero). La yuca se limpia en la chacra: la cascara es arrojada a un costado, y las hojas son usadas para cubrir los nuevos troncos, de tal modo que los protejan de la luz solar y puedan sembrarlos al día siguiente en el lugar que les corresponde.

Mientras Jaime limpiaba la maleza a un lado de la chacra, Con Deisi y John terminábamos de pelar la yuca. Al cabo de un rato, teníamos un panero lleno de yuca recién cosechada. Jaime y John cargaron la yuca en dirección a la casa.

Figura 29



Nota. Un panero mediano de yuca. Aunque depende de sus dimensiones, con un panero se puede transportar entre 20 y 50 kilos de yuca de la chacra a la cocina. (Fotografía propia de la autora).

A las once de la mañana ya estábamos en la casa. Las niñas de la pareja, Cali (de 11 años) y Sandra (de 9 años) llevaron la yuca a lavar al río Yamorai, que está a unos minutos caminando. Fuera de la casa, Deisi tomó un hacha y empezó a cortar un tronco grueso para hacer la leña con la que cocinará el masato. Después de media hora de que Deisi empezara a cortar la leña, Cali, que había regresado de lavar la yuca, cogió los troncos y los fue colocando debajo del fogón. Antes, Cali ya lo había prendido con un tronco humeante que trajo de la casa de su tía. Deisi sacó una olla grande de aluminio, troceó las yucas y las echó en la olla que llenó con agua hasta la mitad. Cuando avivaron el fogón, colocaron la olla sobre la parrilla de metal y se empezó a cocinar la yuca.

Para preparar masato se necesitan, aproximadamente, treinta kilos de yuca amarilla fresca, veinte litros de agua y cuatro camotes medianos de color morado. Se empieza pelando la yuca en la chacra y lavándola en el río. En la cocina, se la pone a cocinar en dieciséis litros de agua durante dos horas, aproximadamente. Luego se retira del fuego y se escurre la yuca para luego aplastarla con un gran batán que se asemeja a un bote de madera.

Figura 30



Nota: Deisi remueve la yuca sancochada con el remo. En el Yamorai han reemplazado las ollas de arcilla por las de aluminio. (Fotografía propia de la autora).

A parte, se raya los camotes y se los agrega a la masa de yuca que sigue caliente, en el bote de madera para aplastar se echa cuatro litros de agua. A la masa de yuca se le continúa batiendo, para aflojar la masa de la yuca, se le aumenta cinco litros del agua de la cocción de la yuca. Luego, hay que dejar que se enfríe en una de olla y, con un colador, se extrae las raíces o grumos que quedaron en la olla. Luego que ha enfriado se la reserva en un gran cilindro de plástico. Si esta masa de yuca se pone en el cilindro estando caliente se malogrará. Se tapa herméticamente el cilindro, se deja enfriar mientras madura el masato.

El masato tiene dos tipos de consistencia: bebible, para servir y tomarlo desde el día siguiente de su elaboración o unas horas después de preparado; y espesa, el cual requiere un mayor tiempo de fermentación. La dilución es rápida, se hace con agua, cuatro a seis tazones de masa de masato por ocho litros de agua. Las familias del Yamorai suelen preparar el masato más líquido porque lo consumen al día siguiente de preparado o unas horas después, dependiendo de si cuentan o no con masato. Ellos suelen apresurar la fermentación agregando masato maduro que extraen de su reserva o de la reserva de algún familiar que vive cerca.

También existen diferencias en la preparación según para lo cual se destine: el masato que se prepara para la familia no suele ser muy fermentado, pero aquel que se elabora para una *minga* o para las festividades de la comunidad alcanza una fermentación de mayor graduación. Existen varias investigaciones antropológicas que diferencian los usos del masato, empezando por los trabajos de Dagget (1983) y Fuentes (1988) a los shawi, en Perú; Tsolze (1995, citado en Belaunde, 2019) y su estudio del *cauim* (masato en portugués) en el pueblo yudjá, de la familia lingüística tupi del Xingú brasileño; Pérez y Carid (2013) y su estudio de los yaminagua de la provincia de Atalaya; y el estudio sobre los aguarunas de Tuesta *et al.* (2008) en Perú; cuyo consumo con fines alimenticios se ha extendido a las familias quechuas de Huánuco en Perú (Daza, 2006). También hallamos el estudio de Erikson (2014) sobre los mayoruna en el Brasil, enfocado en los usos similares al del masato, pero del maíz.

En esta tesis nos centramos en el masato dulce, como parte de la alimentación de este pueblo, que ha convertido al masato en un producto comible. Presentaremos nuestros hallazgos referenciando y en contrapunto con las investigaciones Tuesta *et al.* (2008) y Belaunde (2001, 2005, 2018 y 2019).

Durante el trabajo de campo pudimos degustar y apreciar las tradicionales variedades de yuca con las que preparan el masato, no usan la variedad de yuca roja⁸⁷, empleada por los aguarunas, solo las tradicionales yuca blanca y yuca amarilla, que describe Tuesta *et al.* (2008). Lo que pudimos constatar son los variados productos con los que las mujeres preparan otras variedades de “chichas”, de usos similares al que le dan al masato: pijuayo, pandisho, plátano maduro o ununh shu, sachapapa morada y maíz duro.

⁸⁷ Desconocemos por qué no cultivan esa variedad.

Figura 31



Nota. Masato de consistencia espesa que se “chapea con agua” al momento de servirlo. El masato con esta consistencia suele ser trasladado en pequeños baldes, para beberlo mientras se va de cacería o al Parapapura, o para enviarlo de obsequio a familiares que se encuentran en otras comunidades. (Fotografía propia de la autora).

González (2013) encontró que en otras áreas del territorio shawi, las mujeres entonan cantos mientras realizan la siembra de yuca. Durante el trabajo de campo, no escuchamos cánticos, pero no descartamos que en otros momentos y con mujeres más adultas, la práctica ritual de los íkaros⁸⁸ siga presente en la siembra de un fruto del cual depende, en gran medida, la alimentación de este pueblo indígena.

Lo que sí observamos, de forma patente, es que en el pueblo shawi existe una interrelación entre las mujeres y el masato, tanto así que el estudio del masato no se comprendería ni completaría sin el estudio de las mujeres. Estudiar al masato debe hacer visible el rol que tienen las mujeres para combatir la inseguridad alimentaria de su pueblo.

⁸⁸ Son cantos tradicionales de los pueblos indígenas, parten del conocimiento tradicional de sus sabios y médicos tradicionales.

Figura 32



Nota. Mocahua de masato, un tazón tradicional shawi que se usa para servir el masato en comunidades tradicionales. Hoy es frecuente el uso de platos de plástico. (Fotografía propia de la autora).

5.2. La participación de las mujeres en la preparación del masato

Las reflexiones de los científicos sociales acerca de la construcción cultural de las mujeres indígenas y el masato datan de los trabajos de Dagget (1983) y Fuentes (1988) sobre los shawi; el estudio de Tsolze (en Belaunde, 2019), sobre los yudjá, pueblo de la familia lingüística tupi del Xingú brasileño; Pérez y Carid (2013) y su estudio de los yaminagua; el estudio de Tuesta *et al.* (2008) de los aguarunas, en Perú; y los airo-pai con el casabe (Belaunde, 2001; Chirif, 2014).

La producción, preparación, consumo y distribución del masato son tareas primordiales en la cultura shawi. Constituyen un rol atribuido a las mujeres y forma parte de la construcción cultural del ser mujer en este pueblo. Como dice Purificación Pizango, residente de la comunidad nativa de Canoa Puerto: “Sin masato no vive el shawi, no estamos contentos”.

La producción de yuca es una actividad que se subdivide en varias tareas especializadas según el género: la preparación del área de cultivo, mediante el roce y la

quema, es efectuada por los hombres (por lo general, con masateadas); la siembra es realizada por las mujeres; y la cosecha, por mujeres, hombres e hijos. La limpieza de los cultivos, una tarea permanente, es desempeñada por ambos géneros, pero la elaboración y distribución del masato es de responsabilidad exclusiva de las mujeres. Como se puede advertir, en las actividades agrícolas existe una corresponsabilidad, sin embargo, en lo tocante a la preparación del masato, solo les atañe a las mujeres. Con los shawi no sucede lo que pasa con los aguarunas, que todo el ciclo de producción del masato es efectuado por las mujeres, sin la asistencia de las parejas, ni siquiera durante la cosecha y el transporte de la yuca (Tuesta *et al.*, 2008).

Las mujeres shawi son preparadas desde niñas para desempeñarse bien en todo el ciclo de producción del masato, incluido el cuidado de la chacra y la distribución de la preparación a la familia nuclear, extensa o parientes afines. El vínculo que la cultura shawi establece entre las mujeres y el masato está regulado socialmente por prácticas rituales como la *viajayada*, por el cual una niña se convierte en mujer o *sanapi*.

5.3. La viajayada, el rito de la primera menstruación o cómo la yuca se convierte en masato

Para los shawi existen cuatro etapas por las que deben transitar durante su estancia en la tierra: el nacimiento, el paso de la pubertad a la adultez (el inicio de la caza, en el hombre; y la primera menstruación, en la mujer), el matrimonio y la muerte (González, 2013). La *viajayada* o ‘reclusión’ es un ritual que representa la transición de la niña de la pubertad a la adultez. Comienza apenas se presenta la menarquia o la primera regla. Para convertirse en una mujer shawi, la joven deberá demostrar sus conocimientos en la preparación del masato y en la distribución de este a su grupo de parentesco.

En general, el ritual de la primera menstruación consta de cuatro momentos: la reclusión, la cosecha de la yuca, la preparación del masato y el ofrecimiento del masato a la familia por consanguinidad o por afinidad; aunque existen algunas diferencias de forma a lo largo de la cuenca del Paranapura. La versión que narraremos fue relatada por una mujer residente de la comunidad de Huitoyacu (en el alto Paranapura), cuya hija acababa de transitar por el citado ritual. La información ha sido complementada con el ritual que realizan en Canoa Puerto, en el Yamorai.

Figura 33



Nota. Una joven shawi con el cabello cortado, signo de que acaba de experimentar el ritual *vijayada*, el pasaje de la pubertad a la adultez. (Fotografía propia de la autora).

Apenas llegó la primera menstruación, se inició la *vijayada*: la madre recluyó a la joven en el tambo —puede ser en la propia casa— que la familia tiene cerca de sus áreas de caza, dentro de la comunidad. Permaneció allí los días que duró el sangrado menstrual (el tiempo de reclusión también depende de la costumbre de la comunidad en la que se esté). La joven fue alimentada por su madre y la cuñada de la joven, solo las mujeres de su familia pueden comunicarse con ella. En pueblos cercanos al río Sillay, la futura *sanapi* deberá hilar mientras permanece en silencio durante el periodo de encierro.

Concluida la menstruación, la niña fue bañada en el río por su madre y cuñada. Acto seguido, fueron juntas a la chacra de la madre a cosechar un panero de yuca, que posteriormente peló y lavó, ya que ese mismo día debió preparar el masato que al día siguiente ofrecería a sus parientes. Serán ellos quienes acompañen, prueben y opinen acerca del primer masato elaborado por la *sanapi*. Para la ocasión, la *sanapi* se vistió con una blusa y una pampanilla⁸⁹ nuevas. Los parientes que la acompañaron dibujaron trazos y figuras sobre su rostro, manos, brazos, tobillos y pies con una pasta hecha de huito y

⁸⁹ Falda tradicional del pueblo shawi, elaborada por las mujeres.

achiote. Los motivos de los trazos correspondían a los reservados para los días festivos. Cuando ofreció el masato a sus parientes, empezó por su padre, tíos, hermanos y demás invitados varones; luego, continuó con las mujeres.

Producir masato para sus familias exige a las mujeres dedicar mayor tiempo de trabajo en las chacras, ya que en las comunidades de la cuenca del Yamorai el masato se prepara usualmente cada cuatro o cinco días. Al igual que en el pueblo aguaruna, cada mujer shawi es dueña exclusiva y soberana de los productos de la chacra de yuca. Autores como Tuesta *et al.* (2008) señalan que la extensión de la chacra está relacionada con la habilidad y experiencia agrícola de la mujer.

Figura 34



Nota. Una mujer espera que el varón concluya de beber una mocahua de masato con cada pariente o invitado a tomar masato. Foto: Vicariato Apostólico de Yurimaguas, 1946.

Las organizaciones con enfoque de género, como Chirapaq⁹⁰, el Programa de la Mujer de la Organización de las Comunidades Fronterizas del Cenepa (ODECOFROC) y las investigaciones de Gow (2020), Belaunde (2001, 2018, 2019), Tuesta *et al.* (2008) y Erikson (2014) consideran que las relaciones de género de los pueblos indígenas se rigen por el enfoque de complementariedad e interdependencia de sus relaciones, las que se mantienen a lo largo de sus vidas y se caracterizan por “la reciprocidad del hambre entre los géneros”, es decir, los hombres tienen hambre de masato hecho por las mujeres,

⁹⁰ <http://chirapaq.org.pe/es/mujeres-indigenas/equidad-de-genero>

y las mujeres tienen hambre de carne de monte y peces de los ríos, traídos por los hombres.

También es cierto que la inmersión de las sociedades indígenas en las economías extractivistas ha impactado en la complementariedad e interdependencia de sus relaciones de género, pues ha acentuado la disparidad entre los géneros y la subordinación de las mujeres a los hombres, debido a los ingresos monetarios generados por estos. Se ha limitado el prestigio del rol productivo y reproductivo de las mujeres indígenas debido a la importancia que ha adquirido el dinero en las sociedades indígenas (Belaunde, 2018). Esto a pesar de que, cuando los hombres migran a trabajar para los patrones madereros, son las mujeres quienes se hacen cargo de sus familias (Gow, 2020).

Dada la importancia del masato en la seguridad alimentaria, consideramos necesario conocer el tiempo de su preparación, así como el uso del tiempo que las mujeres y hombres shawi dan a las diferentes actividades.

Respecto de los shawi, encontramos que las mujeres, entre los 28 a 38 años, dedican el 19% de su tiempo a la preparación de alimentos, incluido la preparación del masato, y el 31% al trabajo productivo no remunerado en la chacra; es decir, las mujeres dedican el 50% al trabajo productivo no remunerado. Los hombres no dedican tiempo a la preparación de alimentos, dedican el 15% de su tiempo al trabajo productivo no remunerado y el 35% al trabajo productivo remunerado, la agricultura dirigida al consumo familiar que incluye el cuidado de cultivos de cacao, este último se dirige al mercado, el manejo del ganado, la crianza de animales menores, la actividad forestal y otras actividades que generen ingresos económicos.

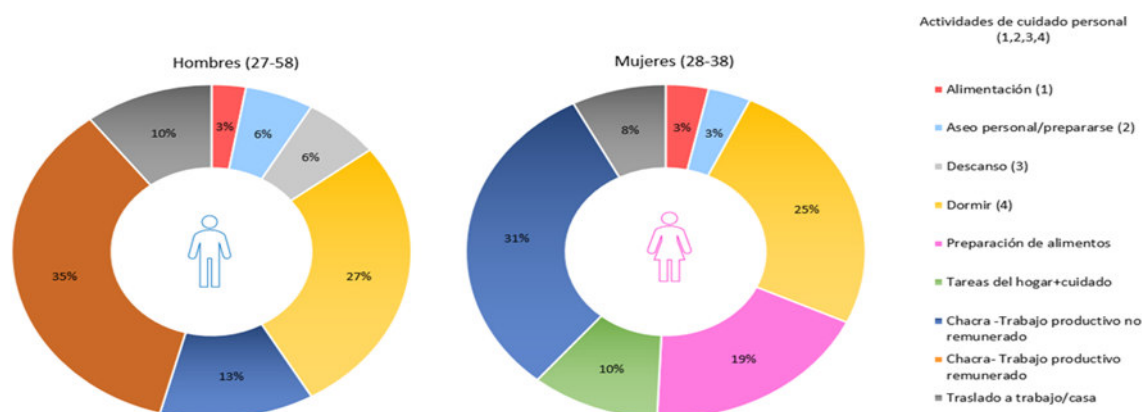
En cuanto al tiempo destinado al reposo, los hombres dedican el 27% de su tiempo a dormir y el 10% a descansar; las mujeres, el 25% a dormir y el 8% a descansar. En promedio, ellas duermen 6 horas y disponen de menor tiempo para el descanso. Las mujeres indígenas de este grupo sufren de lo que se denomina pobreza de tiempo⁹¹ que no difieren mucho de sus compañeros hombres. Los hombres shawi que son productores duermen 6 horas y 50 minutos, y disponen de 1 hora y 50 minutos de descanso, y dedican 8 horas y 50 minutos al trabajo productivo. Los hombres han concentrado los trabajos que generan ingresos, las mujeres se dedican sobre todo a las actividades no remuneradas.

⁹¹ En la medida en que el bienestar del ser humano no solo se mide por sus ingresos y capacidad de consumo, sino por su libertad para usar el tiempo, cobra sentido que “la falta de tiempo adecuado para dormir y descansar ocasiona una pobreza de tiempo” (INEI, 2011).

Los tiempos de traslado a sus fincas de hombres y mujeres varían de 1 hora a 2 horas y 50 minutos.

En la figura 35 se muestra que a las horas que emplean las mujeres a la preparación del masato se han sumado otras más dedicadas a la producción de cacao, una actividad con la que apoyan a sus parejas; sus parejas las apoyan en la producción de la yuca, y no las apoyan con la preparación del masato debido a la complementariedad de los roles de género que existe entre los shawi.

Figura 35



Nota. Taller con mujeres y hombres shawi, ORDEPIAA, 2020. Ver. Anexo 3.

Estos datos dan cuenta de la existencia de una brecha respecto de la igualdad de derechos entre hombres y mujeres, y ponen en la palestra ciertos límites de la complementariedad de las relaciones de género. En las actuales sociedades indígenas de la Amazonía, en pueblos como el de los shawi, la complementariedad está en proceso de forjarse, no es algo completamente extendido, pues en determinados aspectos se encuentran relaciones de complementariedad y, en otros, relaciones de subordinación. No se puede negar que los shawi practican la corresponsabilidad en sus relaciones de género, pero también es cierto que los hombres se han responsabilizado de los trabajos que generan ingresos económicos, y que las mujeres emplean mayor tiempo a las actividades productivas no remuneradas, incluida la preparación de alimentos como el masato, lo cual está generando que tengan menos tiempo de descanso que sus parejas. La labor de la mujer en la preparación del masato es valorada por sus familias y sus comunidades. Una mujer que prepara un masato desabrido o propenso a descomponerse trae rápidamente desprestigio a la familia. Ellas valoran preparar un buen masato y ser reconocidas al

interior de las comunidades como conocedoras de ese saber. En estos contextos, los programas sociales como las transferencias condicionadas como Juntos juegan un rol importante, en las comunidades en las que existe, porque el ingreso monetario que las mujeres reciben y controlan directamente equilibra, de alguna manera, las fluctuantes diferencias de las relaciones de género que generan los ingresos monetarios que se concentran alrededor de los hombres.

No obstante, está pendiente acciones encaminadas a la revaloración del masato. Organizaciones de mujeres, como ODECOFROC, están incluyendo en sus planes de trabajo⁹² la revalorización del masato y de la contribución de las mujeres al bienestar de sus comunidades. Estas acciones se hacen más urgentes en tanto que ciertas costumbres, especialmente, el rol de las mujeres, están siendo desvalorizados en sociedades con economías extractivistas impactando en la disparidad de la división sexual del trabajo y la subordinación de la mujer hacia los ingresos económicos generados por los hombres.

5.4. El masato: ¿mucho más que una chicha?

La yuca (*Manihot sculenta*) es un alimento que ha sido adaptado cultural y biológicamente por los pueblos indígenas de la Amazonía, están incluidas en esta adaptación la “yuca brava” o “yuca amarga”, plantas venenosas que, en estado natural, contienen altos porcentajes de cianuro y que, mediante técnicas químicas, los pueblos indígenas huitoto, ocaina, bora y secoya, ubicados en Loreto, han convertido en un alimento comible y conservable (Tuesta *et al.* 2008; Belaúnde, 2001; Chirif, 2014).

Estudios antropológicos han revelado la importancia del “casabe”, alimento derivado de una de las variedades de yuca, en la cultura alimentaria de los huitotos, ocainas, boras y secoyas (aido-pai) en Loreto (Belaúnde, 2001; Chirif, 2014). Asimismo, se ha identificado que el pueblo yanesha cuenta con 700 variedades de yuca, lo cual es

⁹² Entre los movimientos de mujeres indígenas, encontramos a organizaciones que reflexionan sobre las relaciones de género con base en el concepto de complementariedad, como el Programa de la Mujer de la Organización de las Comunidades Fronterizas del Cenepa (ODECOFROC). Su programa de trabajo propone lo siguiente: “devolver a las mujeres la dignidad y el gusto por la vida y recomponer las relaciones de género sobre la base de la reconstrucción de las condiciones para la mutua dependencia y la complementariedad”. Basan su estrategia en una recuperación del rol de la mujer como proveedora de alimentos y, entre los cuatro elementos priorizados para reconstruir el prestigio de la mujer y la alimentación de las familias, aparece una campaña de revaloración del masato (Tuesta *et al.* 2008, p. 195).

posible por la variación morfológica, la geovariación gráfica (topográfica y medioambiental) y la domesticación de la yuca (Chirif, 2018).

Las variedades identificadas para la preparación del masato varían según el pueblo; mientras los awajún usan la yuca amarilla, blanca y roja (Tuesta *et al.*, 2008), los shawi emplean la yuca amarilla y blanca, y beben el masato en los primeros cuatro días de preparado, lo hacen todos los miembros de la familia para acompañar los platillos principales de dos comidas y reemplazar una tercera comida, por lo general, la cena.

Diversas investigaciones antropológicas ya habían dado cuenta de la importancia del masato en la alimentación. Nuestra investigación coincide con esos estudios en el respecto de que el masato no solo es un “lubricante social”, sino también en un alimento que los shawi y otros pueblos indígenas de la Amazonía han convertido en comible.

En la presente investigación, también señalamos que los alimentos que ingerimos nos permiten desarrollar, mantener y reparar las funciones de nuestro organismo. Investigaciones en salud establecen que la necesidad energética de un individuo equivale a la cantidad de energía alimentaria que debe ingerir para compensar su gasto energético; recomiendan calcular los múltiplos del metabolismo basal y reajustar variables, como la talla, el índice de masa corporal (IMC), el nivel de actividad física de acuerdo con el área geográfica (urbana o rural) y el aporte calórico según cada grupo de edad. El requerimiento calórico diario de un hombre, entre los 30 y 59 años, del ámbito rural, es de 2836 kilocalorías por día, y el de una mujer, entre los 30 y 59 años, del mismo ámbito, es de 2217 kilocalorías (MINSA, INS y CENAN, 2012).

En el pueblo awajún, con una ingesta similar al de los shawi, el promedio de consumo de yuca, por cada preparación de masato, es de 36 kilos, que se consume de tres a cuatro días. Una familia promedio, de 5,2 miembros, consume aproximadamente cinco litros de masato a la semana. El consumo calórico del masato que hacen los aguarunas, complementado con otros alimentos, contribuye a que superen el requerimiento calórico que estipuló el MINSA, INS y CENAN en el 2012. El consumo promedio de masato en un adulto es de cuatro a cinco litros al día, lo cual aporta de 1700 kilocalorías (Tuesta *et al.*, 2008)

El consumo de la yuca, en forma de masato, permite la digestión, es decir, que no se produzcan trastornos digestivos por la ingestión de grandes cantidades de hidratos de carbono. La cocción de la yuca, su trituración y su humectación con la saliva permiten justamente que el organismo pueda asimilar esas cantidades de hidratos de carbono. La

fermentación salivar en el proceso de la elaboración del masato incrementa el contenido de la proteína cruda del 1% al 18% o 20%, es decir, una mejora del 1700% a 1800% en solo treinta horas (Aro, 2008). La fermentación mejora la calidad nutricional y el sabor del masato, y extiende su vida útil en un clima tropical (Aro, 2008; Colehour *et al.* 2014).

La fermentación convierte los carbohidratos simples en compuestos secundarios, los cuales contienen ácido láctico y alcoholes. Es utilizada por todas las sociedades humanas⁹³ como un medio para mejorar el sabor, el valor nutricional y la conservación de alimentos y bebidas. La fermentación se consigue gracias a la acción catabólica de una variedad de microorganismos; por ejemplo, las levaduras convierten los carbohidratos en dióxido de carbono y alcohol para producir bebidas alcohólicas, mientras que las bacterias *Lactobacillus* producen el ácido láctico (Colehour *et al.* 2014).

Las observaciones de la presente investigación confirman lo señalado por Colehour *et al.* (2014) respecto del tiempo que disponen para lograr ciertos efectos en la fermentación: la masa de la yuca se coloca en un recipiente designado exclusivamente para fermentar durante 1 a 3 días. El tiempo que permanezca en el recipiente dependerá de la preferencia del sabor de la chicha, si es dulce (ligeramente o no fermentado) o ácido (muy fermentado).

Los estudios sobre los efectos de la fermentación del masato en la mejora de su valor nutricional, conservación y sabor, realizados por Colehour *et al.* 2014 y Freire *et al.* 2016, han coincidido con los estudios antropológicos antes señalados, incluyendo esta investigación: el masato es usado en la alimentación, los shawi consumen el masato recién preparado, sobre todo el masato dulce. El masato amargo, más fermentado, es usado para las faenas, recibir a las visitas, el consumo familiar de adultos y las celebraciones o fiestas comunales.

En este capítulo hemos sustentado que el masato es un alimento muy presente e infaltable en la dieta diaria de los shawi. El proceso de fermentación al que ha sido sometido mejora la biodisponibilidad, ya que sintetiza las vitaminas y minerales (zinc, calcio, hierro y magnesio) y facilita su ingesta diaria. La fermentación del masato facilita la descomposición de las toxinas orgánicas contenidas en la yuca, que podrían causar debilidad, hipotiroidismo y parálisis. Esto lo convierte en un producto comible, con capacidad para frenar la inseguridad alimentaria de este pueblo indígena.

⁹³ Estudios arqueológicos identificaron rastros de chicha de maíz germinada que datan de hace 1600 años (del preincaico) en depósitos de arcilla en Cerro-Baúl (Perú) lo que lo convierte en uno de los fermentos más antiguos conocidos (Colehour *et al.*, 2014).

CONCLUSIONES

Al momento de iniciar esta investigación, buscamos responder cómo los shawi enfrentan la inseguridad alimentaria que presenta su territorio. Para responder esta pregunta, presentamos las características ambientales del espacio histórico-cultural en el que se estableció este grupo étnico. Identificamos las instituciones, los actores y las prácticas sociales que propiciaron la degradación del territorio shawi a lo largo de la historia, y, lo que a la postre, contribuyó a encarecer aún más las limitaciones que presentaba. Entre las instituciones, señalamos las misiones-reducciones, el sistema de haciendas, las misiones religiosas, el establecimiento de las comunidades nativas y los gobiernos locales; entre los actores, identificamos a los patrones, los habilitadores, los regatones y los alcaldes locales; y entre las prácticas sociales, la habilitación, el consumo de alcohol y el clientelismo político. Centramos nuestra atención en los sucesos históricos que, si bien no han tenido como punto inicial el territorio de ese grupo étnico, sí han influido en la degradación ambiental, en la alta Amazonía peruana. A este conjunto de instituciones, actores y prácticas se ha sumado el crecimiento poblacional, que está acelerando aún más la degradación ambiental del territorio shawi y, por tanto, atizando la inseguridad alimentaria en este grupo étnico.

Seguidamente, documentamos la disponibilidad alimentaria de los shawi, que existe, pero con serias limitaciones, precisamente a causa de la degradación ambiental. Mostramos los exiguos recursos que caracterizan el territorio en el que se establecieron los shawi.

Identificamos que existen múltiples estrategias de las que hacen uso los shawi ante la inseguridad alimentaria. Los hallazgos presentados confirman que la disponibilidad de los alimentos a los que acceden los shawi han configurado las preferencias de la cultura alimentaria shawi. Observamos que los alimentos de los cuales disponen provienen de la agricultura, que es destinada casi íntegramente al consumo familiar; solo un limitado excedente se comercializa, aunque el cacao se dirige íntegramente a los mercados locales. Aun con la diversidad de productos agrícolas, los jefes de familia consideran que la producción agrícola resulta insuficiente para satisfacer las necesidades familiares. Una parte de los ingresos económicos que reciben de los programas sociales es invertida en comprar alimentos que han ingresado a la dieta alimentaria, precisamente por influencia

de los programas sociales: arroz, atún en conserva, huevos, entre los principales. El resto es ahorrado o invertido de acuerdo a las prioridades de cada familia. El ganado de animales mayores y crianza de animales menores, que podría ser fuente de proteína de origen animal, se orienta en su integridad al mercado. Solo por causa del hambre o para complementar el consumo alimentario afectado por la falta de cultivos o ausencia de productos de recolección o por el excesivo invierno, los shawi consumen algunos de sus animales menores, también es usual que recurran a sus ahorros monetarios. Muchas veces, los animales que consume la familia es el que ha muerto de manera accidental. En las festividades anuales, se come el ganado que cría la comunidad, y participan todos.

Corroboramos que, gracias a su capacidad de experimentación y de aprendizaje, los shawi están generando nuevos conocimientos, con los cuales combaten los efectos de la degradación ambiental. Demostramos que, en su hábitat cambiante por efecto del cambio climático, los shawi se están adaptando gracias al uso de sus conocimientos colectivos tradicionales, sobre todo, el de los compañeros del grupo de grupo de su misma edad y de mayor edad (conocimiento horizontal y oblicuo), quienes son lo que también están experimentando con nuevos saberes. Evidenciamos, así también, que están generando conocimientos que les permite desenvolverse y hasta experimentar en las nuevas actividades productivas de sobrevivencia, como las piscigranjas (o “la siembra de peces”), o encarar enfermedades que las altas temperaturas provocan en los cultivos. Los nuevos conocimientos que se generan en un pueblo indígena demoran en transmitirse a toda la población, sin embargo, el tiempo para adaptarse a los nuevos desafíos climáticos reclama una intervención rápida, urgente.

Los shawi recurren a las redes de parentesco para proteger a los miembros de su familia extensa, muy característico de los pueblos indígenas. Uno de los principales hallazgos de esta tesis ha sido comprobar que los shawi intercambian permanentemente alimentos, de todas las categorías, lo que les permite a las familias, nucleares y extensas, una continua disponibilidad de alimentos. La inseguridad alimentaria persistente ha generado que este pueblo indígena fortalezca su tejido social mediante la donación de alimentos de las redes de parentesco, la vigencia del tipo de residencia matrilocal y las formas de organización para el consumo alimentario. Todas ellas son estrategias que contribuyen a frenar la inseguridad alimentaria.

Diversas investigaciones de carácter antropológico han identificado la importancia del masato en la alimentación; nuestra investigación coincide con estas investigaciones en que el masato no solo es un “lubricante social”, sino también es un alimento que los shawi y otros pueblos indígenas de la Amazonía han convertido en comible. El masato dulce, durante los primeros días de fermentación, está apto para el consumo de todos los miembros de la familia, debido a que es saciante, hidratante y nutricional.

Para los shawi, el masato es un alimento complementario y constituye o reemplaza el tercer alimento del día, sobre todo de los adultos. La fermentación facilita la descomposición de las toxinas orgánicas contenidas en la yuca, las cuales podrían causar debilidad, hipotiroidismo y parálisis. La fermentación convierte al masato en un alimento comible, un alimento que contribuye a frenar la inseguridad alimentaria.

Es necesario revalorizar el masato, porque al desconocer sus valores nutricionales o su capacidad para frenar el avance de la inseguridad alimentaria, se está invisibilizando el rol que cumplen las mujeres indígenas, quienes son preparadas, desde su niñez y pubertad para desempeñarse en la producción, preparación y distribución del masato.

Coincidimos con otros investigadores, quienes identificaron que existe una relación intrínseca entre las mujeres shawi y el masato. La construcción cultural “de ser mujer y productora de masato” es una idea muy arraigada en los shawi, que se expresa en una frase muy recurrente entre ellos: “Sin masato no vive el shawi, no estamos contentos”.

Las futuras acciones sobre seguridad alimentaria que el Estado o el sector privado formulen deberán revalorar el masato como alimento y, a la par, deberán reconocer el papel que cumplen las mujeres indígenas en la sobrevivencia de sus pueblos. Estas acciones contribuirán a fortalecer las relaciones complementarias y de interdependencia entre hombres y mujeres, tan desnaturalizadas en las sociedades indígenas debido a la influencia de las economías extractivistas.

A pesar de la importancia del masato, esta población está subnutrida, sus mujeres y niños presentan altos índices de anemia y desnutrición crónica, lo que nos lleva a plantearnos, si no existiera el masato ¿el problema sería mayor? pero también,

consideremos que el masato, no es suficiente, lo cierto es que mujeres y hombres se van a descansar con hambre o solo con masato en el estómago, y no es suficiente. Es urgente un abordaje multidimensional al problema de la desnutrición crónica y anemia de los pueblos indígenas, en donde se incorpore, reconozca y valore la importancia del masato y las mujeres, en los pueblos en los que existe este consumo. Si es que como Estado queremos cerrar brechas en seguridad alimentaria y nutrición con pueblos indígenas de manera más seria.

Planteamos a las nuevas generaciones de antropólogos/as la necesidad de seguir indagando sobre las maneras cómo el cambio climático está impactando los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas y cómo estos están utilizando sus conocimientos tradicionales y generando otros nuevos con el fin de enfrentar los efectos adversos. Todo ello debe hacerse sobre la base de análisis diferenciados que incorporen el enfoque de género y el enfoque intergeneracional. Estos análisis son necesarios porque podrían ayudar a que los conocimientos tradicionales sean estudiados por la academia y a que haya mayor difusión de los nuevos saberes y prácticas que están germinando en el seno de los pueblos indígenas.

El análisis más profundo orientado a estudiar y comprender las estrategias de los pueblos indígenas para adaptarse al cambio climático requiere de mayor tiempo de inmersión en el trabajo de campo. Los estudiantes de pregrado necesitan más apoyo, el cual podría proporcionarse mediante el establecimiento de convenios para desarrollar investigaciones, promovidas por la academia y las organizaciones de pueblos indígenas, y también a través de becas que financien sus investigaciones de pregrado. El acercamiento al tema y a las comunidades para realizar el trabajo de campo, en sus diferentes etapas, no son condiciones con las que cuenta un /a recién egresado o estudiante, que puede llevar a ampliar los tiempos de una investigación con pueblos indígenas o cambiar de tema de estudio. Una academia, que investiga para la sociedad, requiere contar con un marco institucional con convenios de investigación y financiamiento del conjunto o partes de una investigación sobre todo la fase de campo. De esta manera, los futuros antropólogos/as podrán llevar a cabo investigaciones que contribuyan no solo a lograr sus grados, sino también a que sus hallazgos puedan utilizarse como material de consulta y en el mejor de los casos para el diseño de políticas,

programas o proyectos públicos o privados, los cuales, incluso, las mismas organizaciones indígenas podrían promover.

Recomendamos incluir la enseñanza de lenguas indígenas, además del quechua, en los cursos de los estudiantes de Antropología. Para los egresados constituye un reto casi insuperable hacer investigación sin conocer el idioma hablado por el grupo de estudio; de hecho, con determinados grupos indígenas, es imprescindible dominar su idioma. La traducción es una alternativa de importante contribución, pero no reemplaza el manejo o la competencia que brinda dominar el idioma local.

La Antropología y la Etnografía tienen mucho que aportar a las investigaciones interdisciplinarias de otras ramas de las ciencias, como la Nutrición, la Epidemiología, entre otras. Es urgente que las disciplinas de las ciencias naturales y sociales estudien las propiedades del masato, en cada uno de las etapas de su proceso de fermentación, junto con sus propiedades nutricionales y su impacto, positivo o negativo, en la salud de distintos grupos de edad.

REFERENCIAS

- Aguilar, P. (2001). Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación. *Anales de Antropología*, 35, 11-29.
- Aguilar, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48(1), 11-31. [http://dx.doi.org/10.1016/S0185-1225\(14\)70487-4](http://dx.doi.org/10.1016/S0185-1225(14)70487-4)
- Aikman, S. (2003). *La educación indígena en Sudamérica. Interculturalidad y bilingüismo en Madre de Dios, Perú*. Instituto de Estudios Peruanos.
- Adler de Lomnitz, L. (1978). *Cómo sobreviven los marginados*. Siglo XXI Editores.
- Álvarez, A. (2009). *En busca de la memoria perdida. Samuel Fritz y la fundación de los Yurimaguas*. (Corte Superior de Justicia de Loreto, ed.). Editora La Región.
- Aradilla; López; Díaz-Barriga (2015). Las plantas comestibles de una comunidad indígena de la Huasteca Potosina, San Luis Potosí. (2015). *Entreciencias: Diálogos en la Sociedad del Conocimiento*; Vol 3, No 7. Recuperado de <http://revistas.unam.mx/index.php/entreciencias/article/view/62082/54640> (marzo 2022).
- Arévalo, F. (febrero, 2021). Titulación de comunidades nativas: ¿qué se puede aprender de la experiencia de Loreto? SPDA Actualidad Ambiental. <https://www.actualidadambiental.pe/titulacion-comunidades-nativas-experiencia-loreto/>
- Aro, S. O. (diciembre, 2008). Improvement in the nutritive quality of cassava and its by-products through microbial fermentation. *African Journal of Biotechnology*, 7(25), 4789-4797. <https://academicjournals.org/journal/AJB/article-abstract/7171FC08870>
- Arones, M., Del Pino, P., Mena, M., Portugal, T., Torrejón, S. (2012). *Repensar la desnutrición: infancia, alimentación y cultura en Ayacucho*. Instituto de Estudios Peruanos.
- Arroyo, P. (2006). Estudios sobre antropología y nutrición en México. En M. Bertrand y P. Arroyo (eds.), *Antropología y nutrición* (pp. 13-26). Fundación Mexicana para la Salud, Universidad Autónoma Metropolitana.
- Belaunde, L. (2001). *Viviendo bien: género y fertilidad entre los airo-pai*. Centro Amazónico de Antropología y Aplicación Práctica (Perú) y Fondo Editorial del Banco Central de Reserva del Perú.
- Belaunde, L. (2005). *El Recuerdo de la Luna. Género, Sangre y Memoria entre los Pueblos Amazónicos*. Primera edición, UNMSM Fondo Editorial CC.SS., Lima.
- Belaunde, L. (2018). Impactos de la explotación de hidrocarburos sobre las mujeres de los pueblos indígenas de la Amazonía peruana. En A. Chirif (ed.), *Deforestación en tiempos de cambio climático* (pp. 179-194). Grupo de Trabajo Internacional para Asuntos Indígenas.
- Belaunde, L. (2019). *El recuerdo de Luna. Género, sangre y memoria entre los pueblos amazónicos* (3ª ed., ampl. y rev.). Ceques Editores.
- Buytaert, W., y Ramírez-Villegas, J. (2012). Generación de escenarios desagregados del cambio climático para los Andes Tropicales. En F. Cuesta, M. Bustamante, M. T. Becerra, J. Postigo, y

- J. Peralvo (eds.), *Panorama andino de cambio climático: Vulnerabilidad y adaptación en los Andes Tropicales* (pp. 37-57). Consorcio para el Desarrollo Sostenible de la Ecoregión Andina.
- Bonfil, G. (2006). *Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, Yucatán. Un ensayo de antropología aplicada*. Centro de Investigaciones y estudios Superiores; Universidad Autónoma Metropolitana; Universidad Iberoamericana.
- Castro, E., Borios, S. y Summers, P. (2008). La pesca en la cuenca andino-amazónica del río Pachitea, Perú. En D. Pinedo y C. Soria (eds.). *El manejo de las pesquerías en los ríos tropicales de Sudamérica*. Instituto del Bien Común.
- Cañas, C. (2018). Impacto de la deforestación sobre las aguas y las poblaciones de peces en la Amazonía peruana. En A. Chirif (ed.), *Deforestación en tiempos de cambio climático* (pp. 115-126). Grupo Internacional de Trabajo sobre Asuntos Indígenas.
- Cazorla, J. (1992). *Del clientelismo tradicional al clientelismo de partido: evolución y características* [Archivo PDF]. <http://www.corteidh.or.cr/tablas/16324.pdf>
- Chirapaq, Centro de Culturas Indígenas del Perú. (2013). *Prevención y disminución de la desnutrición crónica infantil en comunidades quechua y shawi a partir de conocimientos y biodiversidad de los pueblos indígenas* [proyecto]. Autor.
- Chirapaq, Centro de Culturas Indígenas del Perú. (2014). *Por nuestros pueblos y culturas. Andar, memoria y propuestas de Chirapaq, 1986-2013* (serie Indígenas en Acción n.º 17). Autor.
- Chiang, N. (2015). *Prácticas de alimentación y nutrición de madres con niños de 0 a 5 años de la cuenca del río Momón en Iquitos: un estudio cualitativo*. (Tesis de maestría en nutrición pública). Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima, Perú.
- Chirif, A. (2002). Pueblos indígenas del alto Amazonas. En CORPI-SL, (ed.), *Una historia para el futuro. Territorios y pueblos indígenas en Alto Amazonas* (pp. 53-86). Coordinadora Regional de los Pueblos Indígenas de San Lorenzo; Grupo de Trabajo Racimos de Ungurahui; Grupo Internacional de Trabajo sobre Asuntos Indígenas.
- Chirif, A. y García, P. (2007). *Marcando territorio. Progresos y limitaciones de la titulación de territorios indígenas en la Amazonía*. Grupo Internacional de Trabajo sobre Asuntos Indígenas.
- Chirif A. (2014). *Pueblos de la Yuca Brava. Historia y Culinaria*. IWGIA, ORE Media, Nouvelle Planète & Instituto del Bien Común. Lima. Págs. 289.
- Chirif, A. (ed.). (2018). *Deforestación en tiempos de cambio climático*. Grupo Internacional de Trabajo sobre Asuntos Indígenas.
- Climate Investment Funds. (2013). *Plan de Inversión Forestal Perú* (Documento interno de trabajo). Autor.
- Colehour A., Meadow, J., Liebert, M., Cepon-Robins, T., Gildner, T., Urlacher, S., Bohannan, B., Snodgrass, J. y Sugiyama, L. (2014). Local domestication of lactic acid bacteria via cassava beer fermentation. *PeerJ*, 2, e479. <https://peerj.com/articles/479/>
- Confalonieri, P. (2007). Problemática ambiental en el territorio Kampu Piyawi: deterioro del río Cankii (Paranapura) En B. Huertas (ed.), *Kampu Nupanempua Yaiwirute. Nuestro territorio Kampu Piyawi Shawi*. Terra Nuova; Asociación Interétnica de Desarrollo de la Selva Peruana; Fondo Ítalo Peruano.

- Contreras, J. (comp.). (1993). *Antropología de la alimentación. Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona.
- Contreras, J. y Gracia, M. (2005). *Alimentación y Cultura: Perspectivas Antropológicas*. Editorial Ariel.
- Correa, N. y Roopnaraine, T. (2013). Conclusiones e implicaciones de política. En *pueblos indígenas y programas de transferencias condicionadas. Estudio etnográfico sobre la implementación y los efectos socioculturales del Programa Juntos en seis comunidades andinas y amazónicas de Perú*. Lima, <https://www.researchgate.net/publication/321625530>
- Coordinadora Regional de los Pueblos Indígenas de San Lorenzo, Grupo de Trabajo Racimos de Ungurahui y Grupo Internacional de Trabajo sobre Asuntos Indígenas. (2002). *Una historia para el futuro. Territorios y pueblos indígenas en Alto Amazonas*. Autores.
- Daggett, C. (1983). Las funciones del masato en la cultura chayahuita. *Anthropologica*, 1(1), 301-310. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5041911>
- Daza G. (2006). Contexto socio cultural del consumo del masato y la agrodiversidad en el distrito de Padre Felipe Luyando- Naranjillo. Tesis para optar el grado de Maestro en Ciencias. Universidad Nacional Agraria de la Selva, Huánuco, Perú.
- Devillard M. J. (1 de enero, 1999). ¿Es inevitable la dominación masculina? *Revista de Libros*. <https://www.revistadelibros.com/masculino-femenino-franoise-heritier/>
- Dourojeanni, M. (2013). *Loreto sostenible al 2021. Derecho, Ambiente y Recursos Naturales* [Archivo PDF]. http://dar.org.pe/archivos/publicacion/l sostenible2021_p2.pdf
- Erikson, P. (2014). *El sello de los antepasados: marcado del cuerpo y demarcación étnica entre los matis de la Amazonía*. Instituto Francés de Estudios Andinos.
- Espinoza, J. C. (2014). *Reporte AR5 del Grupo de Trabajo 2 del Panel Intergubernamental para el Cambio Climático*. Instituto Geofísico del Perú.
- Fondo de las Naciones Unidas para la Alimentación. (2011). Una introducción a los conceptos básicos de seguridad alimentaria [Archivo de PDF]. <http://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf>
- Fuentes, A. (1988). *Porque las piedras no mueren. Historia, sociedad y ritos de los chayahuítas del alto Amazonas*. Centro Amazónico de Antropología y Aplicación Práctica.
- Freire, A., Zapata, S., Mosquera, J., Mejia, L.M. y Trueba, G. (2016). Bacteria associated with human saliva are major microbial components of Ecuadorian. *PeerJ*. DOI 10.7717/peerj.1962
- Gálvez-Durand, C. (2018). La defaunación de los bosques tropicales y sus implicancias ecológicas. En A. Chirif (ed.) *Deforestación en tiempos de cambio climático* (pp. 105-114). Grupo Internacional de Trabajo sobre Asuntos Indígenas.
- García, P. y Roux, J. (1995). Las misiones católicas en la Amazonia peruana. Ocupación del territorio y control indígena (1821-1930). En P. García Jordán (coord.), *La construcción de la Amazonia andina (siglos XIX-XX): procesos de ocupación y transformación de la Amazonia peruana y ecuatoriana entre 1820 y 1960*. Abya-Yala.
- Geertz, C. (1994). Introducción. En *Conocimiento local. Ensayos sobre la interpretación de las culturas* (pp. 11-27). Editorial Paidós Ibérica.

- Gow, P. (2020). *De sangre mezclada. Parentesco e historia en la Amazonía Peruana*. Fondo Editorial de la Universidad Católica Sedes Sapientiae.
- Gobierno Regional de Loreto, Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana (GOREL) y Municipalidad Provincial de Alto Amazonas. (2015). *Zonificación ecológica y económica de la provincia de Alto Amazonas, departamento de Loreto*. Autores.
- González, A., Cilia, V., Aradillas, C., Castañeda, A., De la Cruz, A., Zuñiga, J., García, N., Gonzáles, C., Díaz Barriga, F. (2019). La seguridad alimentaria y nutricional en una comunidad indígena de México. *Rev Esp Nutr Comunitaria*, 25(3), 113-117. DOI:10.14642/RENC.2019.25.3.5289
- González, M. (2013). *Entre la predación y la docilidad. Padecimiento shawi en la alta Amazonía* (Tesis de doctorado) Universidad Complutense de Madrid. Repositorio de la producción académica en abierto de la UCM. <https://eprints.ucm.es/23958/1/T35032.pdf>
- González, M. (2018). La enfermedad y lo humano entre los shawi de la Alta Amazonía. *AIBR. Revista de Antropología Iberoamericana*. 13(2), 213-232.
- González, I. (2001). Antropología de la Alimentación: propuestas metodológicas. En A. Garrido (comp.), *Comer cultura. Estudios de cultura alimentaria* (pp. 13-26). Universidad de Córdoba.
- Hampe, T. (1982, diciembre). La encomienda en el Perú en el siglo XVI [ensayo bibliográfico]. *Histórica*, 6(2), 173-216. <http://revistas.pucp.edu.pe/index.php/historica/article/view/8006/8297>
- Harris, M. (1989). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Alianza Editorial.
- Huamán-Espino, L. (2007). *Características alimentarias y estado nutricional de poblaciones indígenas de la selva peruana* [presentación de diapositivas]. <https://docplayer.es/4473312-Alimentarias-y-estado-nutricional-de-poblaciones-indigenas-de-la-selva-lic-lucio-huaman-espino.html>
- Héritier, F. (1996). Prólogo y capítulo 1. En *Masculino/femenino. El pensamiento de la diferencia* (pp. 7-28). Editorial Ariel.
- Huamán-Espino, L. y Valladares, C. (1 de enero, 2006). Estado nutricional y características del consumo alimentario de la población aguaruna, Amazonas, Perú 2004. *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública*, 23(1), 12-21.
- Huertas, B. y Chanchari, M. (2011). *Agua, cultura y territorialidad en el pueblo shawi del río Sillay*. Terra Nuova.
- Instituto del Bien Común. (2012). *Directorio de comunidades nativas en el Perú* [base de datos]. Autor.
- Instituto Nacional de Estadística e Informática (2001). Lactancia y Nutrición de niños y madres. En *Encuesta demográfica y de salud familiar 2000*. Lima, Perú. Autor.
- Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2007). *Censos Nacionales 2007: XI de Población y VI de Vivienda*. Autor.
- Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2009a). *Factores asociados a la desnutrición crónica infantil en el Perú, 1996-2007*. Autor.

Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2009b). *Resumen ejecutivo. Resultados definitivos de las comunidades indígenas. Censos nacionales 2007: XI de Población, VI de Vivienda y II Censo de Comunidades Indígenas de la Amazonía Peruana*. Autor.

INEI (2011). Encuesta Nacional de Uso del Tiempo 2010. Dirección Técnica de Demografía e Indicadores Sociales. Editorial PRINLEY.

Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2018). *Resultados Definitivos del III Censo de Comunidades Nativas 2017*.
https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1598/TOMO_01.pdf

Johnson, D., Ambrose, S., Bassett, T., Bowen, M., Crummey, D., Isaacson, J., Johnson, D., Lamb, P., Saul, M., Winter-Nelson, A. (1997). Significados de los términos ambientales. *Revista de Calidad Ambiental*, 26(3), 581-589.

Erikson, P. (2014). *Del ciclo agrícola al ciclo vital. En El Sello de los Antepasados. Mercado del cuerpo y demarcación étnica entre los matis de la Amazonía*. Instituto Francés de Estudios Andinos (pp. 365-384). <https://books.openedition.org/ifeal/2730>

Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2018). *Directorio de comunidades nativas y campesinas. Censos nacionales 2017: XII de Población, VII de Vivienda, III de Comunidades Indígenas, III Censo de Comunidades Nativas y I Censo de Comunidades Campesinas*. Autor.

Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2023). *Encuesta demográfica y de salud familiar 2022. Nacional y departamental*. Autor.

Lazo, C. y Tord, J. (2007). Hacienda, comercio, fiscalidad y luchas sociales. Perú colonial. Biblioteca Peruana de Historia, Economía y Sociedad.

Leff, E. (2004). *Racionalidad ambiental. La reapropiación social de la naturaleza*. Siglo XXI Editores.

Lévi-Strauss, C. (1997). La ciencia de lo concreto. En *El pensamiento salvaje* (pp. 11-59). Fondo de Cultura Económica.

López-García, J. (2003). Algunas consideraciones metodológicas en los trabajos de campo en antropología de la alimentación. Experiencias con mayas-ch'orti' del oriente de Guatemala. *Revista de Antropología Social*, 12, 223-241.

López-Ríos J., Mejía-Merino, C., Frías-Epinayú, C., Cristancho, S. (2021). Estrategias comunitarias para la seguridad alimentaria en indígenas wayuu, La Guajira, Colombia. *Revista Española de Nutricional Comunitaria*, 27(1), 28-34.
https://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/RENC_2021_1-art_5.pdf

López, V., Aradillas, C., Díaz-Barriga, F. (2015). Las plantas comestibles de una comunidad indígena de la Huasteca Potosina, San Luis Potosí. *Entreciencias. Diálogos en la Sociedad del Conocimiento*, 3(7). <http://revistas.unam.mx/index.php/entreciencias/article/view/62082/54640> (marzo 2022).

Menéndez, E. (2006). Bonfil o ¿para qué sirve la antropología social? [prólogo]. En *Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, Yucatán. Un ensayo de antropología aplicada* (pp. 17-52). Centro de Investigaciones y estudios Superiores; Universidad Autónoma Metropolitana; Universidad Iberoamericana.

Messer, E. (2006). Globalización y dieta: significados, cultura y consecuencias en la nutrición. En M. Beltran y P. Arroyo (eds.), *Antropología y Nutrición* (pp. 27-74). Fundación Mexicana para la Salud; Universidad Autónoma Metropolitana.

Ministerio del Ambiente y Banco Interamericano de Desarrollo. (2017). Evaluación Ambiental y Social Estratégica del Plan de Gestión Ambiental y Social [Archivo de PDF]. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/3249387/EvaluacinAmbientalySocialEstratgica-FIPPER.pdf.pdf?v=1654956908>

Ministerio de Cultura. (s.f.). Pueblo shawi [base de datos de pueblos indígenas y originarios]. <https://bdpi.cultura.gob.pe/pueblos/shawi>

Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. (2007).

Informe de las actividades del encuestador de campo n.º 184-07-OPD/INS de María Elizabeth Ponce Mariños, correspondiente al tercer producto del proyecto de investigación “Factores asociados a la desnutrición crónica de niños menores de 3 años en poblaciones shipibo-conibo y chayahuítas. Un estudio caso-control” (Documento de trabajo no publicado).

Informe de las actividades del encuestador de campo N° 1 de Pablo Castro Moren0, correspondiente al tercer producto del proyecto de investigación “Factores asociados a la desnutrición crónica de niños menores de 3 años en poblaciones shipibo-conibo y chayahuítas. Un estudio caso-control” (Documento de trabajo no publicado).

Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. (2012). *Requerimientos de energía para la población peruana* (Documento de trabajo). Autor.

Morales, S. (2019). El perspectivismo amerindio, la noción de marco teórico y la antropología como ciencia. *Revista Peruana de Antropología*, 4(5), 172-187.

Ochoa, N. (2016). Los piyapi yamorai o “gente del río de la sal”. Los últimos proveedores de sal del Paranas, Alto Amazonas, Perú. *Bulletin de l’Institut Français d’Études Andines*, 45(1), 91-108.

Oficina Nacional de Evaluación de Recursos Naturales (ONERN) y Corporación Departamental de Desarrollo de Loreto. (1984). *Inventario y evaluación de los recursos de microrregión Pastaza-Tigre. Departamento de Loreto*. Autores.

Oficina Nacional de Evaluación de Recursos Naturales (ONERN) y Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO). (1967). *Estudio de los suelos de la zona de Yurimaguas. (Informe realizado en el marco del proyecto de desarrollo de las cuencas de los ríos Huallaga central, Chiriyacu y Nieva*. Autores

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2022). *Hambre e inseguridad alimentaria* [página web]. <https://www.fao.org/hunger/es/>

Pacheco de Oliveira, J. (2016). Narrativas e imagens sobre povos indígenas e amazônia: Uma perspectiva processual da frontera [Narrativas e imágenes sobre pueblos indígenas y la Amazonía: una perspectiva procedimental de la frontera]. En *O nascimento do Brasil e outros ensaios: “pacificação”, regime tutelar e formação de alteridades* (pp. 161-191). Contra Capa Livraria.

Pennano, G. (1988). *La economía del caucho*. Centro de Estudios Teológicos de la Amazonía.

Pérez, L. y Carid, M. (2013). Devenir otro, devenir pariente: las masateadas yaminahua

- (Amazonía peruana). *Revista Española de Antropología Americana*, 1(43), 267-284.
- Pinedo, D. (2008). La orfandad de los peces: uso consuetudinario de los recursos pesqueros en el río Pichis, Perú. En D. Pinedo y C. Soria (eds.), *El manejo de las pesquerías en ríos tropicales de Sudamérica* (pp. 75-142). Mayol Ediciones.
- Pitman, N., Vriesendorp, C., Alvira, D., Markel, J. A., Johnston, M., Ruelas Inzunza, E., Lancha Pizango, A., Sarmiento Valenzuela, G., Álvarez-Loayza, P., Homan, J., Wachter, T., Del Campo, Á., Stotz, D. F. y Heilpern, S. (eds.). (2014). *Perú: Cordillera Escalera-Loreto* (Inventarios biológicos y sociales rápidos. Reporte n.º 26). The Field Museum.
- Ponce, M. (2015). *Las sabias en los sistemas de salud indígenas. Conocimientos y biodiversidad de los pueblos quechua y shawi del Perú*. <http://chirapaq.org.pe/es/wp-content/uploads/sites/3/2018/03/Las-Sabias-en-Los-Sistemas-de-Salud-Indigenas.pdf>
- Reyes-García, V. (2007). El conocimiento tradicional para la resolución de problemas ecológicos. *Papeles*, 100, 109-116.
- Reyes-García, V. (2009). Conocimiento ecológico tradicional para la conservación: dinámicas y conflictos. *Papeles*, 107, 39-55.
- Reyes-García, V., Broesch, J., Calvet-Mir, L., Fuentes-Peláez, N., McDade, T., Parsa, S., Tanner, Susan., Huanca, T., Leonard, W., Martínez-Rodríguez, R., TAPS Grupo de Estudio Boliviano. (2009). Cultural transmission of ethnobotanical knowledge and skills: An empirical analysis from an Amerindian society. *Evolution & Human Behavior*, 30(4), 274-285.
- Ríos, S., Liza, R., Chase R., y Montes, M. R. (2018). Deforestación en el noroeste de la Amazonía Peruana. En A. Chirif (ed.), *Deforestación en tiempos de cambio climático* (pp. 93- 104). Grupo Internacional de Trabajo sobre Asuntos Indígenas.
- Rojas, A. (2018). *Impacto económico de la degradación del suelo por el cultivo de caña en Ferreñafe y Lambayeque* (Tesis de pregrado). Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo. https://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/2215/3/TL_RojasAvellanedaAraceli.pdf
- San Román, J. (1994). *Una visión Pasionista del Vicariato Apostólico de San Gabriel de Marañón, año 1921-1946. En el 25 aniversario de su fundación*. Centro de Estudios Teológicos de la Amazonía; Centro Amazónico de Antropología y Aplicación Práctica; Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana.
- Sistema de Información sobre Comunidades Nativas de la Amazonía Peruana. (2016). *Directorio de comunidades nativas 2016* [base de datos]. Instituto del Bien Común.
- Surrallés, A. y García, P. (2004). Introducción. En *Tierra adentro. Territorio indígena y percepción del entorno* (pp. 9-22). Grupo Internacional de Trabajo sobre Asuntos Indígenas.
- Torres, G., y Santoni, M. (1999). Alimentación y nutrición de los mataco del Pilcomayo. Un estudio antropológico. *Andes. Antropología e Historia*, 10, 189-213.
- Torres-Méndez, S., Barrera, L., Aliphath-Fernández, M. (2019). Conocimiento ecológico, alimentación tradicional y clasificación frío-caliente: la perspectiva de los niños tseltales de Tenejapa, Chiapas. *LiminaR*. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-80272019000200148

Tuesta, E. (2018). Impacto de las carreteras sobre territorios indígenas. En A. Chirif (ed.), *Deforestación en tiempos de cambio climático* (pp. 149-156). Grupo Internacional de Trabajo sobre Asuntos Indígenas.

Tuesta, I., García, P. y García, Malena. (2008). El masato: la civilización de lo silvestre. En R. León (comp.). *Chicha peruana, una bebida, una cultura* (pp. 146-195). Fondo Editorial Universidad San Martín de Porres.

Varese, S. (2006). *La sal de los cerros. Resistencia y utopía en la Amazonía peruana* (4a ed.). Fondo Editorial del Congreso del Perú.

Varese, S. (2011). Amazonía: ¿cuarenta años de diálogo antropológico o de monólogo ideológico? En J-P, Chaumeil., O. Espinosa y M. Cornejo (eds.), *Por donde hay soplo: estudios amazónicos en los países andinos* (pp. 21-36). Fondo Editorial de la Universidad Católica del Perú.

Vicariato Apostólico de Yurimaguas. (1946). *Una visión pasionista del vicariato apostólico de San Gabriel de Marañón, año 1921-1946. En el 25 aniversario de su fundación* [archivo fotográfico]. Autor.

Zavaleta, C. (2017). *Food Insecurity and Climate Change adaptation among Peruvian indigenous Shawi* (Tesis de doctorado). Universidad McGill. Montreal.
<https://search.proquest.com/openview/00f0b9f77f81a1fe63203934f121b453/1?pq-origsite=gscholar&cbl=18750&diss=y>

Zavaleta, C., Berrang-Ford, L., Silvera, R., Patterson, K., Marquis, G., Harper, S., IHACC Research Team. (2017). Indigenous Shawi communities and national food security support: Right direction, but not enough. *Food Policy*, 73, 75-87. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2017.10.001>

Zarger, R. y Stepp, J. (junio, 2004). Persistence of Botanical Knowledge among Tzeltal Maya Children. *Current Anthropology* 45(3), 413-418.

ANEXO 1. INSTRUMENTOS CUALITATIVOS Y CUANTITATIVO

1. Guía de preguntas para las entrevistas por temas

Temas	Preguntas	Actores
<p>Determinantes del deterioro de la alimentación en el pueblo shawi</p> <p>Historia del asentamiento</p> <p>Ciclos económicos</p> <p>Proceso de titulación de las comunidades</p> <p>Acceso a servicios públicos</p> <p>Periodos de escases</p> <p>Calendario climático</p> <p>Líneas del tiempo climático y de la escases</p>	<p>Proceso histórico del asentamiento de los shawi.</p> <p>Principales hitos históricos del distrito y su vinculación con los shawi.</p> <p>Presencia de las misiones y la relación con los shawi.</p> <p>Presencia de las haciendas y su relación con los shawi.</p> <p>¿Cómo era la vida de los Shawi antes de la titulación de las comunidades nativas?</p> <p>Proceso histórico de escases y hambre</p> <p>Migración laboral (año)</p> <p>Calendario climático (año) (inició y formas como se manifiesta).</p> <p>Calendario anual de la escases y momentos</p>	<p>Entrevistas a adultos mayores que participaron del proceso, religiosas con largos periodos, educadores y líderes mayores</p>
<p>Organización social</p>	<p>¿Cómo se han organizado para enfrentar el hambre?</p> <p>¿Cómo se hace uso territorial y de sus recursos del espacio geográfico?</p>	<p>Jefes de comunidad, jefes y mujeres de comunidades nativas</p>
<p>Identificación de Programas Sociales</p>	<p>¿Qué programas sociales incluyen al distrito de Balsapuerto y las comunidades?</p> <p>Programa de transferencias condicionadas: Juntos.</p> <p>¿Cómo se implementó en la comunidad?</p> <p>¿Quién recibe el bono?</p> <p>¿Cómo funciona con los hogares de esta comunidad?</p> <p>¿Cómo es visto el programa Juntos en la comunidad?</p> <p>En las familias:</p> <p>¿En que usa el bono?</p> <p>¿Cuánto tiempo le dura?</p> <p>¿Quién decide en que se usa?</p> <p>¿Cuáles son las corresponsabilidades que ha asumido por el BONO?</p> <p>¿Su esposo la apoya para realizar? ¿Qué piensa de esas corresponsabilidades?</p>	<p>Servidores públicos</p> <p>Funcionarios o exfuncionarios</p>
<p>Conocimientos tradicionales</p>	<p>Casos de conocimientos tradicionales para la adaptación a la variabilidad climática (más verano, más lluvias más vientos) en las actividades económicas agricultura, en la pesca en el río Yamorai y quebradas o la caza o la recolección de productos.</p>	<p>Entrevista a productores, pescadores, cazadores y recolectoras de sal.</p>
<p>Seguridad Alimentaria:</p> <p>Disponibilidad alimentaria.</p>	<p>Principales actividades productivas económicas y autoconsumo.</p>	<p>Fichas socioeconómicas, de subsistencia y recolección.</p> <p>Jefes de familias de las comunidades con hijos > 5 años.</p>
<p>Cultura Alimentaria SHAWI</p>	<p>Descripción de un día en la alimentación de una familia Shawi.</p> <p>Diversidad o monotonía, tipos de preparaciones</p> <p>Tipo de preparaciones durante lluvias excesivas, ante pérdida de cosechas y alimentos comprados.</p> <p>¿Cómo es la dieta indígena Shawi en la actualidad?</p> <p>¿Cuáles son los nuevos elementos que están ingresando en la dieta alimentaria indígena?</p> <p>¿Cuántas veces al día?</p> <p>¿Cuáles son las preparaciones principales?</p> <p>¿En qué consiste una comida principal en la dieta shawi?</p> <p>Diversifica la dieta Shawi con el dinero procedente de Juntos:</p> <p>¿Qué compra? ¿Cómo se usa?</p> <p>¿Qué aspectos influyen en la incorporación de nuevos alimentos?</p> <p>Cuidados de niños <5años durante consumo</p> <p>Momentos de lavado de manos</p> <p>Utensilios</p>	<p>Guía de observación de consumo alimentario</p> <p>Entrevistas con jefes de familia.</p>

2. Guía de observación de consumo alimentario

Cultura alimentaria	Temas de observación
Consumo alimentario en el día:	¿Tipo de preparaciones? ¿Qué? ¿Cómo? Horarios del consumo Número de preparaciones principales/meriendas.
Lavado de manos	¿Cuántas veces? ¿en qué momentos? ¿con qué recursos?
Limpieza del lugar de consumo y de los miembros de la familia durante el consumo.	Lugar en el que se prepara/consume los alimentos Utensilios de cocina
Cuidado del niño/niña.	¿Quién cuida al niño/niña durante el consumo de alimentos?
Preferencias del consumo alimentario	¿Alimentos principales y secundarios? ¿Nuevos alimentos?
Alimentos de la dieta que proceden de compras y de la donación de instituciones y de parientes	Alimentos con insumos adquiridos o recibidos de donación de alimentos.
Características del consumo	¿Quién hace qué? Se prepara alimentos diferentes para los niños/niñas. ¿Quién alimenta al niño/niña?

3. Diseño de taller con hombres y mujeres shawi

Uso del tiempo

Nombre taller: Uso del tiempo en los shawi		Fechas:	Duración: 2 hora	
Objetivo específico:				
▶ Identificar sobre la distribución del tiempo de hombres y mujeres en actividades productivas y reproductivas y su carga global de trabajo.				
Población objetivo: Hombres y mujeres jefes de familia de shawi				
Tema	Objetivo	Técnica	Materiales	Tiempo
1. Actividades cotidianas	Identificar las tareas productivas, reproductivas (domésticas y del cuidado), comunitarias-voluntarias y tiempo libre que realizan hombres y mujeres de forma cotidiana.	<p>- <i>Un día en la vida de una mujer y un hombre con dibujos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ En trabajo grupal (hombres/mujeres) se describe en un papelógrafo las actividades que realizan mujeres y hombres de forma cotidiana y el tiempo que les ocupan las mismas a lo largo de un día, comentando las condiciones en la que lo realizan y las consecuencias que conllevan (80 min.). ▪ Posteriormente se exponen ambos trabajos y se reflexionan sobre las diferencias que se observan en el día cotidiano de unas y otros (40 min). <p><i>NOTA:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Intentar que describa la vida de una mujer/hombre con el perfil más cercano al que se priorizará en esta iniciativa (difiere mucho la secuencia si la mujer tiene o no hijos/as por ejemplo, y considerar un día no festivo). - En función del nivel educativo esto se podría hacer con dibujos o stickers. 	Dibujos relojes Papelógrafo Plumones	120 minutos

4. Ficha socioeconómica de las comunidades de la cuenca del Yamorai, afluente del Paranapura

Ficha Socioeconómica de las comunidades nativas shawi de la cuenca del Yamorai			
Comunidad Nativa:		Nombre aplicador:	
N° de familia			
Fecha de aplicación: / /			
1. Actualmente con cuanto de terreno dispones para la producción			
Marque la alternativa correspondiente			
1	Más de 1 hectárea	11	Café
2	Más de 2 hectárea	12	Cacao
3	Más de 3 hectárea	13	papa morada
4	Más de 4 hectárea	14	Chiclayo
5	Más de 10 y 20 hectáreas	15	Sachapapa
6	Más de 100 ha.	16	Otro (especifique)
7	No tiene		
8	Otro: (especificar)		
2. Para producir que abonos utilizas		5. Frecuencia de animales cazados	
Marcar la alternativas o alternativas correspondientes		Marcar todas las alternativas correspondientes	
1	Abono natural	1	mono
2	Abono orgánico	2	paloma
3	Fertilizantes	3	carachupa
4	Herbicidas	4	majaz
5	Ninguna	5	motelo
6	Otro	6	oso perezoso
		7	sajino
		8	paujil
		9	venado
		10	Perdiz
		11	Huangana
3. Lo que produces en la chacra es suficiente para la alimentación de la familia		12	Zorro
Marcar una alternativa		13	Pava
1	SI	14	oso hormiguero
2	NO	15	Tucán
		16	Otros
4. Producción de los cultivos en zona de intervención por año.			
Marcar todas las alternativas correspondiente			
1	Yuca		
2	Plátano		
3	Maíz		
4	Sachainchi		
5	Maní		
6	Arroz		
7	Tomate		
8	Caigua		
9	Camote		
10	Frijol		

6. Producción de los cultivos en zona de intervención por			8. Animales menores y ganado		
Marcar todas las alternativas correspondientes			Marcar N° por orden de mayor venta		
1	Yuca		1	gallina	N°
2	Plátano		2	vacuno	N°
3	Maíz		3	pato	N°
4	Sachainchi		4	cerdos	N°
5	Maní		5	pavo	N°
6	Arroz				
7	Tomate		9. Frecuencias de animales criados y consumidos		
8	Caigua		Mencione 4 principales animales		
9	Camote		1	Nombre 1....	
10	Frijol		2	Nombre 2....	
11	Café		3	Nombre 3....	
12	Cacao		4	Nombre 4....	
13	papa morada				
14	Chiclayo				
15	Sachapapa		Muchas gracias por su participación.		
16	Otros				
7. Productos obtenidos por recolección					
Marcar todas las alternativas correspondiente					
1	Chonta				
2	Aguaje				
3	Gualo				
4	ayanguna				
5	Churo				
6	congompe				
7	cangrejo				
8	Xixapa				
9	Cocona				
10	cayampo				
11	Caracol				
12	Pijuayo				
13	ungurahue				
14	apangora				
15	chupete				
16	sachacacao				
17	Zapote				
18	pandisho				
19	sachacalmito				
20	Mangua				
21	Limón				
22	Suri				
23	mocambo				
24	Otros				

ANEXO 2. RELACIÓN DE ENTREVISTADOS Y GRUPOS DE EXPERTOS

Entrevistados: nombre/edad/fechas	Lugar/institución	Temas
José Salvador Torres Albirido, 80 años, mestizo.	Poblador, distrito de Balsapuerto.	Historia Balsapuerto.
Simy Yadire Villacorta Flores, 32 años, 26.09.2014.	Institución educativa distrito Balsapuerto.	Temas educativos de los estudiantes shawi.
Ana María Ramírez, 55 años.	Asociación Seglar Misioneros de Jesús	Historia de la iglesia y los shawi.
María Elena Huapaya, 54 años.	Misión Seglar Misioneros de Jesús	Historia de la iglesia y los shawi. Llevo viviendo 31 años entre los shawis.
Rosendo Pua Chanchari, 58 años.	CN Balsapuerto - Barrio San Jorge Agente Municipal	Historia Balsapuerto y climática y de la escasez de recursos naturales.
Eduardo Pua Chanchari, 55 años –	CN Balsapuerto - Barrio San Jorge Teniente Gobernador	Historia de Balsapuerto
Gregorio Tuesta Lancha, 41 años -	CN Balsapuerto - Barrio San Jorge Apu	Historia de Balsapuerto
Víctor Chanchari Rojas, 33 años.	CN Balsapuerto - Barrio San Jorge Secretario	Historia de Balsapuerto.
Oscar Champaza.	Agricultor CN San Gabriel de Varadero	La agricultura como actividad comercial y conocimientos tradicionales.
Manuel Pua Pizango, 30 años	Docente.	Historia política de Balsapuerto.
Carlos Alberto Efió Sáenz, 55 años.	Secretario General de la Municipalidad Distrital de Balsapuerto	Gobiernos locales y autoridades políticas.
Mario del Castillo Laima.	Responsable del área de Defensa Civil de la Municipalidad de Balsapuerto.	Gobiernos locales en Balsapuerto.
Julio Panaifo Nuñez.	Alcalde quechua lamista y shiwilu de San Gabriel de Varadero	Historia de la relación shawi y shiwilu San Gabriel de Varadero.
Fabia Mapuchi Acho	CN Canoa Puerto	Traductora
	Dirigente de FECONACHA	Partidos políticos con autoridades shawi
Juan Tapayuri	Exdirigente de ORDEPIAA y actual asesor técnico.	Territorio Integral y Propuesta de Área de Conservación Regional Cerro Escalera
Beatriz Caritimari	Balsapuerto	Líderesa indígena de origen Cocama Cocamilla, vive más de 20 años en Balsapuerto.
Familia: Lancha –Yumi Jaime Lancha Tangoa de 38 años y Deisi Yumi Inuma de 30 años procedente de la CN Atahualpa en el alto Parapapura.	CN San Lorenzo	Observación participante de la familia.

Familia: Nolorbe- Pizango. Jarry Nolorbe Chanchari de 28 años y esposa Tomasa Pizango Pua de 27 años de la CN Balsapuerto.	CN Puerto Libre	Observación participante de la familia.
Familia: Pizango- Acho. Rogelio Pizango Napo de 58 años y Jesusa Acho Tangoa de 56 años	Barrio San Martín de la CN Canoa Puerto.	Observación participante de la familia

Participantes de los grupos de expertos

Participantes	Temas abordados
Leonardo Pua Lancha, Lister Inuma Lancha y Mariano Tangoa Lancha	Calendario de productos de recolección del bosque.
Roberto Lancha Rengifo, Miguel Mapuchi Pizango, Leoncio Pizuri Acho, Jaime Lancha; Pedro, Jarry, Miguel, Mauricio y Pascual Nolorbe Chanchari. Rosendo Rosendo Pua Chanchari, Eduardo Pua Chanchari, Gregorio Tuesta Lancha, Víctor Chanchari Rojas, Manuel Pua Pizango. CN de Canoa Puerto, Puerto Libre, San Lorenzo, CN Balsapuerto.	Calendario Climático
Dina Pizango Pua, 26 años. CN Puerto Libre	Siembra y cosecha de la yuca
Deisi Yumi Inuma de 30 años procedente de la CN San Lorenzo.	Preparación de masato
Bonifacio Chanchari, 38 años, CN Canoa Puerto. Jaime Lancha, CN San Lorenzo.	Conocimientos tradicionales