

# ALIMENTACIÓN Y SUBDESARROLLO EN EL ALTIPLANO CHILENO\*

- El cambio de los sistemas alimentarios tradicionales y autóctonos y la introducción de productos enlatados ajenos a la región han provocado profundo impacto entre los integrantes de la comunidad aymara. Los valores que proclama la escuela nacional, el pentecostalismo y la tecnología positiva contribuyen a la destrucción de la fisonomía cultural de estas etnias.

**BERNARDO GUERRERO JIMÉNEZ**

Centro de investigación de la Realidad del Norte, Iquique.

Los aymarás del Norte Grande de Chile constituyen aún en la actualidad un grupo étnico claramente diferenciado de la sociedad nacional, a pesar de estar envueltos en un proceso de subdesarrollo progresivo, donde se destaca la pérdida de la tecnología tradicional (de construcción, alimenticia y medicinal); la división de la comunidad en dos bandos religiosos irreconciliables, católicos y pentecostales; una estructura familiar atomizada que cada día va perdiendo sus funciones socializadoras por injerencia de la Escuela Nacional; corrientes migratorias hacia la ciudad, etc. En términos culturales, esta sociedad aún mantiene vigente un estilo de vida tradicional. Persisten las ceremonias religiosas, como las Fiestas Patronales o de la Comunidad, el culto a la Pachamama o Madre Tierra y otras variadas manifestaciones de la vida religiosa aymara. El idioma nativo aún lo hablan los adultos, no así los niños que, por influencia directa de la Escuela Nacional no lo aprenden. En esta se enseña el castellano y el inglés, y el uso de la lengua aymará en muchos de los casos es sancionado con el castigo.

La erradicación del idioma aymara acarrea un pauperismo cognoscitivo y comunicativo respecto a todo su ámbito de significados y contenidos relacionados al propio ambiente ecológico andino, a su trabajo, tecnología autóctona, costumbres, cultura y cosmovisión.

---

\* Mis agradecimientos a Lautaro Núñez por sus comentarios al borrador del presente artículo. A Luz María Armijo por su colaboración en la redacción del trabajo. Al Dr. Arturo Kirberg por sus valiosas sugerencias.

## **SE EXTINGUE LA LENGUA**

Además, toda la ritualización del castellano, principalmente a cargo de los pentecostales y otros grupos de corte modernista -que casi lo definen como "lengua sagrada"- empobrece a éste porque en el ambiente andino, el castellano no ofrece vehículos alternativos de comunicación propios de lo aymará. Estaríamos así en el umbral de una cultura sin su propia lengua, y de una cultura con una lengua prestada pero irremediablemente pobre.

Antes de la llegada de los incas este grupo habitó toda la extensión del norte grande: la cordillera, precordillera, depresión intermedia -llamada pampa- v la costa. Este tráfico vertical le permitía operar zonas ecológicas, como dice Murra, variadas y situadas a diferentes alturas sobre el nivel del mar. Este control efectivo de las tierras y recursos ubicados en distintos pisos ecológicos, les dio acceso a bienes diversificados y suficientes. La percepción y el conocimiento que el hombre andino adquirió de sus variados ambientes naturales, le otorgó la posibilidad de combinar una increíble cantidad de nichos ecológicos en un solo macro-sistema económico. John Murra (1975) lo denominó "Archipiélago Vertical". Consistía en que cada una de las etnias hacía un esfuerzo continuo para asegurarse el acceso a los beneficios que ofrecían los distintos pisos, que semejaban 'islas' de recursos y que se colonizaban con la misma gente de la etnia, a pesar de las distancias que le separaban de su centro de mayor población donde, por lo general, residía el poder y la autoridad de ésta.

## **LLEGAN LOS ESPAÑOLES**

Las "islas" colonizadas estaban separadas físicamente del centro, pero mantenían un estrecho y estable contacto social, además de un continuo tráfico, con la que formaban un archipiélago.

Las relaciones entre el centro y las "islas" colonias eran de reciprocidad y distribución, lo que aseguraba el funcionamiento óptimo del sistema. El trueque y el comercio eran actividades marginales que existían mientras el "archipiélago" era deficiente o no funcionaba.

Si la verticalidad no podía realizarse, el trueque siempre presente al margen del sistema aumentaba en importancia. Comúnmente, la mayor parte de los cambios y del tráfico de bienes se realizaba al interior de un archipiélago y entre los segmentos de una misma organización económica y política. Así, la

complementariedad de recursos era un hecho cierto; el tráfico vertical de la cordillera a la precordillera, a la pampa y a la costa, permitía el complemento para un equilibrio en la dieta alimenticia. Con la llegada de los españoles, este sistema se desarticuló y siguió vigente hasta donde la cohesión de la sociedad así lo permitió. Con el apareamiento del mercado, termina por descomponerse, adquiriendo la modalidad de una neo-verticalidad.

La presencia del español empujó los aymaras hacia la alta cordillera. El altiplano fue conceptualizado como zona de refugio, ya que en este la cultura aymara pudo seguir practicando sus creencias y sus costumbres. Este arrinconamiento geográfico es producto, por una parte, de la ocupación de los españoles de los mejores terrenos y climas. Tal es el caso de los asentamientos coloniales de Pica, Matilla, Camiña, Sibaya, etc. Por otro lado, fue un signo de rebeldía, ya que muchos aymaras se negaron a pagar los fuertes tributos que la Corona les exigía, y también por escapar de las deudas contraídas con los comerciantes españoles.

## **LA TIERRA, FACTOR DE COHESION**

La tierra es para el campesino aymara el elemento en torno al cual gira toda la cohesión de su sociedad; los españoles al intentar acabar con la posesión comunal de ella, buscaban nada más que la fragmentación de la comunidad y su posterior destrucción. Sin embargo, la tierra no es sólo un recurso económico, es también una instancia sagrada con dimensiones mitológicas fuertemente arraigadas. El culto a la Pachamama es un ejemplo de ello. Al amenazar la tierra, no sólo amenazan al hombre aymara, sino también a su divinidad. La alimentación, por ejemplo, viene de la tierra y es gracia de la Pachamama.

En forma paralela, logró desarrollarse de modo vertiginoso la ganadería de camélidos como producto pre y post europeo que brindó la estabilidad alimentaria a la sociedad andina. Esta idea pone de manifiesto la acertada adaptación del hombre al medio ecológico diverso, que le permitió un control eficaz de sus recursos agropecuarios.

Al igual que los cultivos, la ganadería posee también una fuerte dimensión mítica, que se expresa en la fiesta del Floreo, donde el escenario de la celebración es el corral de los animales. Su finalidad es agradecer al ganado el bienestar logrado, y a la vez solicitar que siga siendo bueno.

## ALIMENTOS Y HABITOS

En la actualidad los contactos entre la sociedad chilena y la aymara son más que intensos. Se han mejorado las vías de acceso y de comunicación. En casi todos los pueblos hay escuelas; se han creado comunas nuevas que tienen por finalidad reunir a la población dispersa del altiplano.

Esta estrategia centralizada dirigida por el Estado obedece a consideraciones geopolíticas antes que a cuestiones estrictamente socio-económicas. De hecho, el altiplano al ser una zona sensible a problemas geopolíticos por ser territorio fronterizo, debe poseer un alto grado de concentración de población en puntos determinados. Sin embargo, esta idea se opone a los ideales de vida no centralizada que impone el sistema de trashumancia de ganado y tráfico de complementariedad de recursos.

Aquí está en pugna la idea de un sedentarismo obligado geopolíticamente, con el de un patrón rural disperso que obedece a estrategias claras y eficaces de supervivencia.

La relación cada vez más intensiva con la sociedad nacional, es lo que está provocando una destrucción de la ya debilitada fisonomía cultural aymara. La Escuela Nacional, el Pentecostalismo, la Tecnología positiva, entre otros factores, han contribuido a ello. Numerosas investigaciones en el área así lo demuestran.

A fin de ilustrar lo referido, analizaremos brevemente algunos de los efectos sociales que ha producido en el interior de la familia andina la implementación de una serie de políticas alimenticias en la zona.

A partir de 1965 se pone en marcha el Plan de Alimentación Escolar patrocinado integralmente por la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, que incluía aspectos como la entrega de almuerzo, zapatos, delantales, equipamiento de cocinas, preparación de alimentos, etc. La alimentación que se otorgaba estaba compuesta en su mayor parte por alimentos frescos, que se sacaban del medio ecológico andino.

En el presente, la mayor parte de los alimentos que se llevan a la zona, por no decir todos, son enlatados. Esta invasión de la "cultura de la lata" es considerable, y va en desmedro de la utilización de los recursos de la zona de igual o superior valor nutritivo. La quinua (*Chenopodium quinua*), por ejemplo, es reemplazada por el arroz; la carne enlatada se impone a la del llamo.

Una de las consecuencias más notorias de la puesta en marcha de este Plan, es sin duda alguna la destrucción de los hábitos alimenticios de los aymaras. Cabe señalar como más relevante lo siguiente:

1. Lo que dice relación con el lugar físico donde se debe comer. La comida se sirve en lugar público y no ya en el seno familiar, lo que implica el desarraigo del niño con respecto a la familia, que pierde otra instancia de socialización. El tiempo que la familia dispone para educar a sus hijos es cada vez menor. La Escuela la desplaza de sus funciones. No obstante, la educación aymara ha demostrado ser eficaz en cuanto ayuda al niño a enfrentar adecuadamente los estímulos que el medio ecológico le ofrece. La educación tradicional, al igual que la religión, tiene importantes funciones en la cohesión y en la conservación de esta cultura y de esta sociedad.

En relación a la alimentación, las funciones de la tecnología andina transmitida por la familia es bastante decidora. A este respecto Ravines (1978) indica: "Una característica de la cultura andina prehispánica ha sido siempre mantener y acumular su producción el mayor tiempo posible. En el caso de la alimentación, tanto la preservación como el almacenamiento de comestibles sirvieron a esa idea. Los métodos de preservación estaban basados en las condiciones geográficas y el aprovechamiento de las diversas variaciones climáticas. Las maneras de conservación usadas hasta hoy por los indígenas son de origen muy antiguo y fueron practicadas indudablemente ya en tiempos anteriores al dominio del inca".

La técnica era transmitida por la familia. Al ocupar la Escuela Nacional esas funciones, sin duda alguna dicho conocimiento tiende a desaparecer.

2. Lo relacionado con la destrucción de los hábitos alimenticios tradicionales. Esta nueva forma de comer implica dejar de lado el acto tradicional de encarar la comida. Aquí se produce una deslegitimación ideológica o cultural del hábito que debe entenderse como la costumbre' que una cultura tiene frente al comer; implica actos rituales, como el modo de sentarse alrededor de la mesa; la disposición de los cubiertos, el lugar que ocupa el padre, la madre, los hijos y demás parientes. E incluye además la forma de preparar los alimentos con los recursos que la zona ofrece. Por lo tanto, se divorcia el hecho biológico con el hecho cultural de comer. Debemos pensar además en la alimentación no sólo como un hecho biológico inherente a todos los seres vivos, sino también como una función social que busca la conservación de la familia como unidad básica de la organización social

andina. El acto de alimentarse a diario en el seno familiar, constituye el punto de encuentro tanto de sus convergencias como de sus divergencias.

El problema de la alimentación en el altiplano, bajo el contexto de subdesarrollo, en que interactúan alimentos de la zona que van en desaparición por la pérdida de la tecnología alimenticia y por la desintegración de la familia, con los alimentos de los centros urbanos especialmente enlatados, nos permite plantear lo siguiente:

1. Que la alimentación exógena o urbana no complementa lo local, ya que hay más energía en alimentos frescos con mayor diversidad de utilización (al margen que se inhibe la autoproducción y autarquismo alimenticio, lo que resulta básico cuando hay bajos ingresos).
2. La alimentación tradicional es tanto o más rica en proteínas que la que suministra la ciudad.

A fin de ilustrar lo anteriormente expuesto, formulado a nivel de hipótesis, ofrecemos un cuadro comparativo entre alimentos tradicionales y los que se consumen en la actualidad de procedencia urbana.

<b>TABLA N°1</b>				
<b>VALOR NUTRITIVO MÁXIMO DE ALGUNOS ALIMENTOS</b>				
<b>Alimentos de la época prehispánica</b>	<b>Proteínas (g)</b>	<b>Grasas (g)</b>	<b>Hidratos de Carbono (g)</b>	<b>Calorías</b>
Carne de Cuy	19.0	1.6	/	95
Carne de llama fresca	24.8	3.7	/	140
Carne de llama (charqui)	63.2	7.5	6.1	236
Maíz Morado	7.6	3.7	73.4	343
Quinoa	13.0	7.4	64.1	373
Papa blanca	2.1	0.3	22.4	100
Chuño	0.2	0.1	82.6	332
Camote amarillo	1.6	0.4	30.2	130
Maní tostado	26.9	44.2	23.6	559
Zapote	0.9	0.3	18.9	73
Bonito (pescado)	24.0	3.7	/	135
Carne de rana	13.7	1.6	/	/
<b>Alimentos consumidos desde el tiempo de la conquista</b>				
Carnes de res (filete)	21.2	3.9	1.1	126

Charqui de cordero	54.7	16.0	/	382
Leche fresca	3.2	3.3	5.1	61
Huevos de gallina	13.5	10.0	4.0	149
Trigo	9.3	2.0	72.0	321
<b>Alimentos consumidos de la ciudad aceptados en la actualidad en el Altiplano</b>				
Queso de vaca	22.6	28.9	1.4	356
Verduras	1.6	0.4	6.5	36
Pan	6.4	4.0	6.0	267
Cereales	7.9	0.9	77.6	343
Aceite	/	100.0	/	884
Azúcar	/	/	95.5	385
Leguminosas (cocidas)	7.4	0.5	24.6	125
<b>Algunos alimentos enlatados</b>				
Cholgas	21.3	4.4	1.8	131
Almejas	20.0	3.3	2.9	115

El estudio de uno de los alimentos típicos del altiplano, como es la quinua, nos sirve para ilustrar mejor nuestro problema.

La quinua, según Horkheimer (1973), es un alimento típico del altiplano, vale decir, autoproducido. Es considerado como un elemento de alto valor nutritivo, por su composición general y fundamentalmente por la cantidad y calidad de sus proteínas y por sus riquezas en vitaminas del complejo B. Dicho de otro modo, la buena calidad del grano de quinua está dada por el alto contenido de sus aminoácidos esenciales.

Con respecto a su valor vitamínico se puede decir:

- a) Contiene vitaminas del grupo B en apreciable cantidad. Basta agregar un 30% de quinua a una dieta que no la contenga para mantener un crecimiento normal del organismo, especialmente en la niñez.
- b) Los granos de quinua son deficientes en vitaminas A, C y D. Con respecto a la cantidad de proteínas, ésta varía entre 9.9% y 17.7% según el tipo de quinua.

En comparación con otros alimentos, el cuadro que sigue lo demuestra mejor:

Indicadores	Quinoa	Maíz	Trigo
	Altiplano Autóctono	Valles bajos Autóctono	Europeo
	%	%	%
Proteínas	10.7	7.6	9.2
Grasas	5.2	3.7	9.2
Hidratos de Carbono	69.2	73.4	71.6
Calorías	333.0	343.0	328.0

Desde el punto de vista que señala la quinua como el alimento de mayor recurso energético, se asume que otros alimentos tradicionales pueden ser mejores que los que se traen de la ciudad, por lo general enlatados.

La quinua, en una tabla comparativa de composición con arroz y maíz (mexicano), presentada por M. Brambilla (1944), ofrece el siguiente cuadro:

<b>Rendimiento de Proteínas cruda</b>	
Quinoa	13.0%
Arroz	6.4%
Maíz	10.6%

El cuadro comparativo de digestibilidad señala también un alto porcentaje en proteínas digeribles, grasas e hidratos de Carbono, por lo que Brambilla expone: "Se considera que las semillas de quinua son semejantes en sus propiedades al maíz mexicano, pero con una relación más estrecha y por consiguiente más rica en proteínas. De modo que en el caso expuesto de la quinua, no hay duda alguna que es superior a cualquier otro alimento exógeno, en el orden de los cereales y/o harinas comparables" (1944: 85).

Por otro lado, el complejo agropecuario altiplánico, derivado de la domesticación de animales y plantas de altura, es el resultado de una estrategia prolongada por parte de la sociedad aymara para sostener un régimen de alimentación suficiente y equilibrado.

El problema de fondo que todo esto acarrea es la propensión a la desnutrición a la que está afecta la sociedad aymara. La pérdida casi inexorable de la tecnología alimentaria, más la desarticulación de la familia y la inexistencia de una estrategia antropológica de planificación (en el sentido que no se advierte una



complementariedad de alimentos) entre los que vienen de la ciudad y los que se producen en la zona, son pruebas palmarias de nuestra aseveración.

El problema está planteado. Sólo resta profundizar otras variables para verificar si en realidad, con la invasión de los alimentos enlatados, los índices de desnutrición han subido.

## **BIBLIOGRAFÍA**

Brambilla, M.

1944 "Análisis de la quinua según valor alimenticio". En: Boletín de la Sociedad Geográfica de la Paz, Año LIV, N°66; La Paz, Bolivia.

González, Yerni

1980 "La familia aymará: una estructura desintegrada y dominada". En: Cuaderno de Investigación Social, N°3. Centro de Investigación de la Realidad del Norte; Iquique, Chile.

Guerrero, Bernardo

1978 "Los pentecostales y el proceso de desintegración de las comunidades andinas del Norte Grande de Chile". Memoria para optar al título de Sociólogo y al grado de Licenciado en Sociología. Universidad del Norte; Antofagasta, Chile.

Horkheimer, Hans

1973 "Alimentación y obtención de alimentos en el Perú Prehispánico". Universidad Nacional Mayor de San Marcos; Lima, Perú.

Kessel, Juan van

1974 "El floreo en Lirima viejo (Provincia de Tarapacá, Chile)". En: Revista Norte Grande, Vol. 1, N°1; Santiago, Chile.

Lanino, Italo

1977 "Antecedentes de las explotaciones agrícolas en Isluga. Altiplano de la Provincia de Iquique". Universidad del Norte; Iquique, Chile.

Núñez, Lautaro

1977 "La agricultura prehistórica en los Andes Meridionales". Coedición: Editorial Orbe – Universidad del Norte; Santiago, Chile.

Murra, John

1975 "Formaciones económicas y políticas del mundo andino". Instituto de Estudios Peruanos; Lima, Perú.

Pérez, Eduardo

1981 "Trabajo y tecnología tradicional andina". En: Cuaderno de Investigación Social, N°4. Centro de Investigación de la Realidad del Norte; Iquique, Chile.

Podestá, Juan

1980 "Funciones socio-políticas y culturales de la educación en el Altiplano chileno". En: Cuaderno de Investigación Social, N°3. Centro de Investigación de la Realidad del Norte; Iquique, Chile.

Ravines, Roger

1978 "Tecnología Andina". Instituto de Estudios Peruanos; Lima, Perú.