

---

Jorge Gascón\*

## DE LA QUINUA AL ARROZ: CAMBIOS EN LOS PATRONES ALIMENTICIOS DE LA SOCIEDAD ANDINA

En las últimas décadas el campesinado andino ha experimentado más transformaciones que en los cuatro siglos precedentes: cambios en la propiedad de la tierra, fuerte emigración a áreas urbanas y a la selva, mayor dependencia del mercado capitalista de bienes y de trabajo, creciente participación en la política nacional, acceso a nuevas fuentes de información, etcétera.

Estas transformaciones también han afectado hábitos cotidianos de su vida doméstica, como la alimentación. El campesino actual ya no come lo que comía su padre o su abuelo. Muchos productos y platos han desaparecido, o su consumo ha disminuido para dar paso a otros nuevos no autóctonos, generalmente procedentes del mercado capitalista.

El estudio de la alimentación andina desde un punto de vista social-antropológico es un campo aún poco desarrollado<sup>1</sup>. Pero las investigaciones realizadas están de acuerdo en remarcar este fuerte cambio en los patrones alimentarios campesinos; cambio que, afirman muchas, ha supuesto un empobrecimiento de la dieta<sup>2</sup>.

\* Agradezco al profesor Jesús Contreras, de la Universitat de Barcelona, sus comentarios al borrador de este artículo. Al ingeniero Félix Loayza, sus explicaciones sobre la degradación de los recursos naturales de Amantaní. Y muy especialmente a Juan Mamani y Alfredo V. Cari, por su ayuda durante el trabajo de campo.

1. Para el Altiplano del Titicaca, hay que destacar los trabajos de JOHNSON, Mick (*Food and Culture among Bolivian Aymara: Symbolic Expressions of Social Relations*. Uppsala: Acta Universitatis Upsaliensis, 1986) en la zona aymara boliviana; y de VOKRAL, Edita V. (*Qoñi-Chiri: La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el Altiplano del Perú*. Quito: Abya-Yala, 1991) en una comunidad cercana a la ciudad de Juliaca (Puno, Perú).

2. Entre otros, HERRERA, Nelson: «La racionalidad campesina andina y la alimentación: El caso de la comuna de Yanaturo en la sierra central del Ecuador». *Agricultura y Sociedad* n° 45, pp. 183-227, 1987; ORLOVE, Benjamin S.: «Stability and Change in Highland An-

En este artículo estudiaremos la transformación acaecida en las últimas décadas en la dieta alimenticia de una comunidad del Altiplano peruano: Amantaní, la isla más poblada y extensa que el Perú posee en el lago Titicaca. Los amantaneños son quechuas y, en mayor o menor medida, poseen tierras en régimen de minifundio, que explotan con la mano de obra doméstica y con la ayuda de familias allegadas con las que establecen relaciones de cooperación en el trabajo.

## LAS CONDICIONES CONTEXTUALES DEL CAMBIO ALIMENTARIO: EL LIBRE ACCESO AL MERCADO

Desde la invasión española del Altiplano hasta mediados del siglo XX, Amantaní fue tierra de haciendas. Todos los isleños mantenían el mismo tipo de relación contractual con el fundo al que pertenecían: éste les cedía unas pequeñas parcelas en usufructo y, a cambio, explotaba su fuerza de trabajo prácticamente sin ninguna otra compensación. Era un contrato verbal, regido por la tradición y la costumbre y que, normalmente, se transmitía de generación en generación.

Una de las principales características de las relaciones sociales de producción en que el amantaneño se hallaba imbricado era que le constreñía el acceso al mercado capitalista de bienes y de trabajo. Así lo procuraba el sistema de hacienda, como mecanismo de control y explotación de la mano de obra<sup>3</sup>. Para ello utilizó diversos mecanismos extraeconómicos, como la prohibición de salir de la isla sin permiso del propietario, el no desarrollo de los medios de comunicación (hasta mediados del siglo XX no se construyeron las primeras barcas de madera, más rápidas, seguras y con mayor capacidad de carga que las tradicionales balsas de *totorá*), impedimentos a la educación formal del campesino, etcétera. Sin embargo, las principales estrategias que permitían mantener al colono fuera del circuito comercial capitalista de bienes y de trabajo eran económicas. Estas estrategias consistían en enajenar el excedente campesino de producción y de trabajo; de esta manera, el acceso a los mercados capitalistas de bienes y de trabajo le era vetado:

dean Dietary Patterns», en Harris y Ross, editores: *Food and Evolution: Toward a Theory of Human Food Habits*. Philadelphia: Temple University Press, pp. 481-515, 1987; FLORES GALINDO, Alberto y Joan MARTÍNEZ ALIER: «Agricultura, alimentación y medio ambiente en el Perú». *Mientras Tanto* n° 34, pp. 79-89, 1988; SOLORIO, Fortunata y Ester REVILLA: *Enfoques sobre los alimentos*. Puno: CEPIA, 1992; WEISMANTEL, Mary J.: *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito: Abya-Yala, 1994. (Original: 1989.) Vale señalar aquí que el objeto del presente artículo es descubrir cómo los cambios que a nivel global se han dado en los últimos cincuenta o setenta años en Amantaní se han reflejado en sus patrones alimentarios, y no si estos cambios han supuesto una mejora o un empeoramiento de la calidad nutricional de la dieta.

3. El campesino formaba parte de la base productiva de ese mercado, pero no mantenía con él una relación directa, sino que ella estaba mediatizada por el hacendado.

aunque físicamente pudiese relacionarse con ese mercado, carecía de sobreproducción y/o sobretrabajo para vender y, como consecuencia, tenía un bajo nivel de monetarización y su capacidad de adquirir productos de este mercado era muy escasa<sup>4</sup>.

Así, el sistema impedía que el colono realizase una primera acumulación de capital que le podría haber permitido romper su dependencia de los medios de producción (tierra) cedidos en usufructo por el propietario para su supervivencia y reproducción, y emanciparse.

A partir de la década de los treinta de este siglo el sistema de hacienda entró en una crisis que a la postre sería irreversible. En buena medida, esta crisis se debió al crecimiento demográfico. El sistema de hacienda necesitaba un determinado nivel de población; era un sistema formado cuando la mano de obra era un bien escaso, y por ello se basaba en relaciones de producción que ataban a los trabajadores e incentiaban su reproducción. Pero en la segunda mitad del siglo XIX el número de colonos empezó a superar el nivel óptimo que exigía el buen funcionamiento del sistema; ahora el bien escaso no era la fuerza de trabajo, sino la tierra.

Ante el crecimiento demográfico, el hacendado reaccionó reduciendo los beneficios de sus colonos, aunque sin expulsarlos. Esto se concretó en una mayor dificultad para las generaciones más jóvenes en el establecimiento de nuevos contratos de colonato, y en una menor cantidad de tierras en usufructo en estos nuevos contratos. Poco a poco —y no sin conflictos— las haciendas debieron permitir a sus trabajadores establecer una relación directa con el mercado capitalista para equilibrar su economía doméstica ante la reducción de los medios de producción usufructuados. Si bien tradicionalmente los amantaneños siempre habían vendido algo de su producción para comprar sal, pimienta y coca, en los últimos años en que se mantuvo en vigencia el sistema de hacienda el número de productos adquiridos de esta manera aumentó considerablemente: azúcar, arroz, pan, petróleo, cerillas, alcohol, pinturas, sombreros, algodón, productos manufacturados, objetos ceremoniales, ornamentos para fiestas, etcétera<sup>5</sup>.

Durante las décadas de 1950 y 1960 los campesinos adquirieron las haciendas y se repartieron sus tierras. Finalmente, su acceso al mercado capitalista dejó de estar mediatizado por la figura del hacendado y al amantaneño se le abrió la oportunidad de entrar en contacto con productos alimenticios y formas de cocinar que hasta entonces le eran raros o desconocidos.

4. GASCÓN, Jorge: «Mecanismos de dominación y resistencia campesina en la hacienda surandina peruana (isla de Amantaní-lago Titicaca)». Tesina de grado. Barcelona, 1997.

5. ÁVALOS DE MATOS, Rosalía: «Changements Culturels dans les îles du lac Titicaca». *Travaux de l'Institut Français d'Etudes Andines* n° 3, pp. 40-50, 1951.

## LAS CAUSAS DEL CAMBIO: LA DEPENDENCIA ALIMENTARIA

Algunos autores afirman que uno de los principales factores que inciden en el cambio de los patrones alimenticios del campesino andino es el prestigio social que ofrece el acceso a productos no autóctonos adquiridos en el mercado: son costosos y simbolizan la integración en un mundo «blanco» sobrevalorado<sup>6</sup>. Como veremos más adelante, en Amantaní éste es un factor a tener en cuenta. No obstante, creemos que los elementos económicos han sido más importantes que los ideológicos en el cambio de la dieta; en concreto, pensamos que el factor demográfico es esencial para explicar este fenómeno.

### DISMINUCIÓN RELATIVA DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

En las dos últimas generaciones, la población amantaneña se ha más que duplicado: de aproximadamente 1.700 habitantes en 1950<sup>7</sup> ha pasado a cerca de 4.000 en 1993<sup>8</sup>. Esto hay que encuadrarlo en un contexto definido por: a) el acceso libre al mercado capitalista tras la adquisición de la tierra y la desaparición de las haciendas, proceso incentivado por un desarrollo en los medios de transporte<sup>9</sup>; b) un sistema de herencia divisa, que no expulsa a una parte de la población, sino que convierte en propietarios de tierras a todos los miembros de la familia sea cual fuere el número de hijos y la cantidad de recursos disponibles<sup>10</sup>; c) un mercado laboral para la fuerza de trabajo de extracción campesina poco desarrollado, caracterizado por su incapacidad de absorber toda la oferta de mano de obra y basado en trabajos escasos y eventuales, mal remunerados, en muchas ocasiones riesgosos, sin contratos ni seguridad social y en condiciones higiénicas deplorables; d) la incapacidad del campesino para tecnificar sus medios de producción ante las dificultades orográfico-ecológicas de la isla, la falta de capital y la inexistencia de un sistema bancario de créditos al pequeño productor.

6. ORLOVE, B.: «Stability and Change in Highland Andean Dietary Patterns», ob. cit.; WEISMANTEL, M.: *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*, ob. cit.

7. ÁVALOS DE MATOS, R.: «Changements Culturels dans les Îles du lac Titicaca», ob. cit.

8. Censo Nacional de 1993.

9. Hasta los años cuarenta de este siglo, el único medio de transporte al que tenían acceso los isleños era la balsa de *titora*, lenta y de consistencia frágil. En la segunda mitad de esa década tuvo lugar la aparición y desarrollo de botes de vela en la zona peruana del Titicaca, contruidos de madera, mucho más rápidos, seguros y con mayor capacidad de carga.

10. En la práctica, un alto porcentaje de la última generación de amantaneños está abocado a la emigración absoluta, ante la imposibilidad física y económica de seguir subdividiendo los recursos familiares.

El crecimiento demográfico sin un desarrollo de los medios productivos y con una población reacia/imposibilitada de abandonar su lugar de origen a causa de las condiciones laborales externas y la propiedad y disfrute de los medios de producción que le pertocan, ha convertido a Amantaní de área exportadora (como fue en tiempos de las haciendas) en importadora de productos agroalimentarios, y ha acentuado su dependencia del mercado capitalista de bienes y de trabajo.

Los amantaneños son muy conscientes de su situación: en una visita del subprefecto de la provincia de Puno, afirmaron que el principal problema que tenían era la escasez de tierras porque ya eran «harta gente», y que veían la irrigación como la única solución para este problema<sup>11</sup>.

Hoy son contadas las familias cuya producción sobrepasa sus necesidades; generalmente se trata de grupos domésticos sin o con pocos hijos, o éstos han emigrado con cierto éxito y ya no se plantean regresar. También son pocas a las que su cosecha alcanza para todo el año. En la mayor parte de los casos, y dependiendo de los años, la producción sólo cubre las necesidades de unos cuantos meses.

#### DISMINUCIÓN ABSOLUTA DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

Pero el crecimiento demográfico no sólo ha conllevado una disminución relativa de la producción amantaneña (es decir, en relación a la población), sino también en términos absolutos.

Como consecuencia de la presión demográfica —y en especial en aquellas coyunturas cuando el mercado se presentaba claramente desventajoso para el campesino (salarios bajos y precios altos)—, el amantaneño adoptó estrategias económicas tendientes a la máxima autarquía; estas estrategias se basaban en extraer la mayor renta posible de sus recursos productivos, hasta llegar a la sobreexplotación. Igualmente, también se ha visto impelido a realizar actividades que han provocado el deterioro ecológico de la tierra y otros recursos naturales. Si bien, a corto plazo, esta sobreexplotación y mal manejo ecológico de los recursos permitió un mayor rendimiento, a mediano y largo plazo ha conllevado su empobrecimiento y una disminución considerable de su productividad. Una encuesta que hicimos en 1994 en Incatiana, una de las parcialidades en que se divide la isla, descubrió que 63% de los grupos domésticos tenían una o más parcelas en descanso forzoso; a la hora de explicar este comportamiento, la mayoría (79%) respondió que la principal razón era la falta de fertilidad del suelo. Esto concuerda con un estudio técnico realizado en Amantaní a principios de los años noventa, que constató que alrededor de 25% de los suelos cultivables estaban erosionados<sup>12</sup>. Resulta

11. Actas de la Gobernación del distrito de Amantaní, 11 de febrero de 1987.

12. CIRTAACC: *Estudio preliminar de los recursos agua y suelos para el desarrollo integral: Distrito de Amantaní*. Puno, 1991 (mimeo).

tado de esto, Amantani ha visto aumentar su dependencia del mercado capitalista de bienes.

Los principales factores que han incidido en esta degradación de los recursos se encuentran en:

### *El ganado*

En Amantani no existen actualmente zonas de pastos permanentes. La isla se divide en cuatro partes o *suyos*, a partir de lo cual se realiza una rotación de cultivos. Uno de los *suyos* queda en descanso, y allí se agrupan y se alimentan los animales. En el periodo que va entre la cosecha y la siguiente siembra los cuatro *suyos* quedan abiertos, y el ganado pasta libremente por toda la isla.

El ganado cumple diversas funciones en la economía campesina andina. Ríos Ocsa<sup>13</sup> destaca cinco: a) ahorro y capitalización (es la forma de ahorro campesino); b) capital fácilmente utilizable en caso de emergencia (enfermedad, entierros, juicios, estudios, etcétera); c) capital utilizable para afrontar gastos fuertes de inversión (construcción de casas, compra de terrenos); d) fondo de seguro para afrontar las adversidades en la agricultura (minimiza los riesgos climáticos); e) un activo que no se devalúa ante la inflación. A ellos hay que sumar la de producir insumos agrícolas en forma de abono animal<sup>14</sup>. Por lo tanto, cada nueva familia que se forma tiene el interés y la necesidad de hacerse con un número mínimo de animales. En Amantani, la media de ovejas por grupo doméstico ronda entre tres y seis, aunque hay algunas que pueden llegar a poseer más de veinte; y una de cada cinco o seis familias posee una o más vacas.

Como consecuencia de esto, paralelamente al crecimiento demográfico ha aumentado el número de cabezas de ganado, con el consiguiente aumento de la presión sobre el pasto.

A causa de la insuficiencia de pasto, el ganado devora el rastrojo escarbando hasta la raíz. Y eso provoca varios efectos negativos sobre el equilibrio ecológico del suelo. Por una parte, la tierra no se puede enriquecer con el abono de ese rastrojo. Por otra, se erosiona cada vez más por el escarbe y pierde la vegetación que resguarda su capa fértil de las tormentas, remolinos de aire y otros factores climáticos. Finalmente, queda inservible para el uso agrícola o su capacidad productiva disminuye<sup>15</sup>.

13. RÍOS OCSA, Benicio: *Ganadería y economía campesina: La importancia de los animales en los sistemas tradicionales de producción en la sierra sur del Cusco*. Cusco: ARARIWA/CBC, 1992.

14. KERVYN, Bruno: «La economía campesina en el Perú: Teorías y políticas». *Estudios Rurales Latinoamericanos*, vol. 11, n° 1-2, pp. 123-183, 1988.

15. Este proceso de degradación de los suelos como resultado del aumento de la ganadería lo hemos tratado más profundamente en GASCÓN, Jorge: «La polémica sobre la tragedia de los comunes: Un caso andino». *Debate Agrario* n° 25, pp. 21-35, 1996.

### *El aumento de la frontera agrícola*

Hasta hace unas décadas las partes altas de la isla se dedicaban exclusivamente al pasto. Sobrepassando los 4.000 metros la agricultura es difícil: son terrenos sin abrigo y, en buena medida, en pendiente, lo que los deja a merced de los fuertes vientos del Altiplano y de las tormentas que los desnudan de sus capas más fértiles; además, allá las heladas son frecuentes, porque el factor suavizante de la temperatura que produce el Titicaca queda muy debilitado. Sin embargo, como respuesta al crecimiento demográfico esas tierras también han sido colonizadas para la agricultura en las últimas décadas.

Una primera consecuencia ecológica de esta actividad ha sido la pérdida de los pastos permanentes a la par que el ganado aumentaba, acelerando el proceso antes explicado. Pero no ha sido la única.

Al tratarse de terrenos muy pedregosos, los campesinos debieron realizar una limpieza previa de entre medio metro y un metro de profundidad. Las piedras fueron depositadas en las numerosas rieras secas de construcción prehispánica que atraviesan la isla desde las zonas altas hasta el lago. Las lluvias, que suelen ser torrenciales durante los meses de verano, arrastraron estas piedras hasta el Titicaca, y posteriores crecidas del lago las depositaron en las playas alrededor de la isla.

Este fenómeno ha tenido dos consecuencias negativas para el sostenimiento de los recursos. Por un lado, desaparecieron las áreas de *totorales* que tenía Amantaní en zonas costañas poco profundas. Esto ha supuesto una mayor explotación de los pastos por el ganado vacuno, que hasta entonces se alimentaba en parte de *totora*<sup>16</sup>. Por otro, las parcelas de playa, normalmente muy productivas, se han llenado de piedras y se han perdido, con la consiguiente disminución de la producción agrícola.

### *La diversificación de las fuentes de ingresos*

El amantaneño se ha visto impelido a buscar nuevas fuentes de ingresos para poder acceder al mercado capitalista de bienes, del que ahora depende. La actividad más socorrida ha sido la emigración temporal, durante varios años o en aquellos meses del ciclo agrícola en que las labores del campo son menores. Pero no ha sido la única: algunos campesinos, propietarios de las lanchas que comunican diariamente Amantaní con la capital departamental, se dedican al transporte de pasajeros y mercancías; otros compatibilizan la agricultura con la pesca, que luego venden en el mercado de Puno, etcétera.

16. Actualmente algunos campesinos que poseen vacas alquilan *totorales* a los habitantes de las islas Uros.

Como ha descubierto Collins<sup>17</sup>, esta necesidad de diversificar las fuentes de ingresos ha conllevado una disminución del trabajo invertido en los recursos domésticos por debajo del que necesitan (*labour scarcity*), que acaba rindiendo menos y erosionándose.

El caso de los andenes es, en Amantaní, paradigmático. La fuerte pendiente de la isla hace que buena parte de las tierras repose sobre andenes de construcción prehispánica. Pero estas construcciones necesitan continuas reparaciones debido a los derrumbamientos que padecen por acción de las tormentas. El periodo que va entre la cosecha y la siembra era el tiempo dedicado tradicionalmente a estas tareas. La emigración temporal durante largo tiempo, la estacional en estas épocas y el trabajo en otras labores impiden que estas necesarias actividades agrícolas se realicen. Y sin una reparación rápida, los andenes tienden a derruirse totalmente y se pierden.

Otras faenas necesarias para la producción agrícola se dejan de hacer o se atrasan. Es el caso de la preparación de las parcelas previa a la siembra, que han de ser limpiadas de piedras (*romipalle*) y su tierra volteada y alisada (*picuy*). Esto se ha de realizar en época de lluvias, aprovechando que la tierra está blanda. Sin embargo, cuando el campesino regresa de la emigración estacional la época de lluvias ha pasado y la tierra, ya seca, es más difícil de acondicionar. Finalmente, estas labores se realizan con prisa y con una inversión de esfuerzo inferior a la necesaria. La dedicación a otras ocupaciones no agrícolas también reduce el tiempo de trabajo que necesitan las cosechas durante su crecimiento: limpiezas, aporques, etcétera. La consecuencia es que la cosecha es inferior a lo que cabría esperar en caso de un cuidado eficiente. Por un lado, la tierra no está bien preparada, con el consiguiente empobrecimiento del suelo (que no se oxigena suficientemente) y el aumento de las plagas, que se reducirían notablemente si la profundidad del volteo previo a la siembra fuese la adecuada. Por otro, la insuficiente limpieza y aporque de las parcelas hace que las malas hierbas compitan con las cosechas y les resten capacidad de crecimiento.

### *La producción silvícola y de artesanía de piedra*

En el Altiplano, a más de 3.500 metros de altura, la madera es difícil de producir y constituye un bien escaso. Sin embargo, el especial microclima que crea el Titicaca favorece el cultivo silvícola en su área colindante, especialmente en las islas. La demanda de madera, tanto del mercado capitalista como, especialmente, el de trueque (donde se cambia por productos agroalimentarios), incentiva este tipo de producción en Amantaní; en concreto, el del eucalipto.

17. COLLINS, Jane: «Asentamientos de pequeños propietarios de Sudamérica tropical: Las causas sociales de la destrucción ecológica». *Documento* n° 10. Lima, 1987; y, de la misma autora, *Unseasonal Migrations: The Effects of Labour Scarcity in Peru*. Princeton: Princeton University Press, 1988.

El eucalipto fue introducido en la isla por los hacendados en la segunda década del presente siglo<sup>18</sup>, pero los campesinos no empezaron a utilizarlo hasta los años cincuenta. Es una especie de crecimiento rápido, y su madera es aceptable para la construcción. Sin embargo, empobrece considerablemente la fertilidad de la tierra. Los amantaneros son plenamente conscientes de este hecho. Pero la necesidad de producir *palo* rápidamente para el trueque o la venta y la demanda de estos mercados los obliga/incita a mantener esta actividad y con esta especie, a costa de aumentar la degradación de los suelos.

En el mercado del trueque también existe una relativamente importante demanda de productos manufacturados en piedra que realizan los amantaneros: fregaderos (*batías*), moledores de cebada (*pecjanas*), moledores de quinua (*cjonas*), moledores de ají, interiores de hornos, bancos, sillas, mesas, etcétera. La piedra que utilizan para fabricar estos utensilios la extraen de canteras de propiedad privada que son trabajadas desde generaciones, y cuyo suelo queda inservible para la producción agrícola. El aumento de la dependencia agroalimentaria de Amantaní ha incentivado este tipo de producción, y un consiguiente aumento de los espacios desnudos de su capa fértil.

### *Los desechos de fabricación industrial*

La interrelación con el mercado capitalista ha llevado al amantanero a la utilización de productos industriales que generan un nuevo tipo de desechos (pilas, plásticos, latas, etcétera), que, a diferencia de los tradicionales, no son biodegradables. Sin embargo, se mantiene la costumbre de deshacerse de la basura depositándola como abono en la tierra, ya sea directamente o tras quemarla y reducirla a cenizas; especialmente, en la parcela que todos los campesinos poseen junto a su vivienda y que, por esta razón, siempre ha tendido a ser muy productiva. El resultado es que los nuevos desechos industriales, algunos de los cuales son fuertemente contaminantes, degradan los recursos; así, la producción disminuye y la dependencia alimentaria del exterior aumenta.

## EL CAMBIO EN LOS PATRONES ALIMENTICIOS

Las diversas estrategias por las que el amantanero ha reaccionado ante la situación descrita han traído consigo un cambio radical en su dieta. No es nuestra intención hacer una enumeración exhaustiva de los elementos que han participado en este proceso, pero sí mostrar los que consideramos más destacados.

18. MATOS MAR, José: «La propiedad en la isla de Taquile (lago Titicaca)». AA.VV.: *Estudios sobre la cultura actual de Perú*. Lima: UNMSM, 1964.

## LOS PRECIOS DEL MERCADO

El principal factor ha sido, directamente, la disminución relativa y absoluta de la productividad agrícola isleña. El campesino se ha visto obligado a buscar en el mercado productos para completar su canasta de consumo, y esto lo ha llevado a descubrir alimentos que tradicionalmente no formaban parte de su dieta. El *arroz*<sup>19</sup> es, posiblemente, el producto foráneo que más éxito ha tenido en Amantaní, y el que más se utiliza actualmente en su cocina junto con la *oca*<sup>20</sup> y las diversas variedades de *papa* (patata) que se cultivan; ha venido a sustituir o completar la dieta en cereales como la *cebada*, el *trigo* o la *quinua*.

No es gratuito el éxito del arroz. Éste es uno de los productos cuya comercialización ha sido más apoyada por los diferentes gobiernos peruanos en las últimas décadas para cubrir especialmente la demanda de alimentos de las áreas urbanas, ya fuese subsidiando su precio, ya incentivando su producción mediante gigantescas obras de irrigación.

Lo mismo ha ocurrido con el *pan*, que los isleños adquieren ya elaborado en la ciudad de Puno: el precio subsidiado del trigo hasta la subida al poder de Fujimori lo convirtió en un elemento característico de la dieta amantaneya. Se trata de un pan sin miga, que puede durar varios días sin secarse, y que ha sustituido a una especie de torta que se hace a partir de una masa de harina que se pasa por la sartén.

El precio subsidiado del trigo también ha animado a abandonar la producción artesanal y doméstica de *harina*, elaborada a partir de *quinua* o trigo; al campesino le sale más rentable adquirirlo en el mercado que producirlo.

También los *fideos*, subvencionados por el Estado, han entrado a formar parte de la dieta campesina, en sustitución parcial de cereales autóctonos en los platos de *sopa*; la sopa es el primer plato obligado de la comida, cuando ésta se realiza en la casa y no en el campo.

## LA DIVERSIFICACIÓN DEL TRABAJO

Pero no sería cierto afirmar que la sustitución, parcial o total, de determinados cereales se ha debido exclusivamente a una cuestión de precios y de escasez de producción.

Como ya hemos explicado, el amantaneyo está obligado a diversificar su fuerza de trabajo entre diversas fuentes de ingresos. Esto ha provocado fuertes distorsiones en la división del trabajo por sexo y edades existente hasta entonces. En las últimas décadas, la madre y los hijos han tenido que

19. En todo el texto, cada vez que aparezca un plato o producto alimenticio por primera vez se presentará en cursivas.

20. Tubérculo autóctono de sabor dulce.

cargar con tareas agrícolas que tradicionalmente realizaba el padre, pero a las que ya no alcanza al ser el encargado de cubrir el trabajo fuera del ámbito doméstico<sup>21</sup>. Esto ha provocado la disminución de la siembra de ciertos productos cuya preparación tras la cosecha imponía una fuerte inversión de tiempo y trabajo, y que la mujer ahora no puede asumir. Éste es el caso de la *quinua* y el trigo. La *quinua* requiere un largo y laborioso procesamiento destinado a quitarle su amargor natural; el trigo necesita una elaboración previa antes de su consumo: descascarillado, lavado, secado, etcétera.

También se han dejado de preparar ciertos platos y productos de costosa elaboración. Es el caso de la *mazamorra de quinua*; el *quispiño*, especie de pasta salada hecha con *quinua*, trigo o cebada y cal; o la *chicha*, bebida alcohólica de baja graduación que en Amantaní se hacía de cebada o *quinua*, y que ha sido sustituida por la *cerveza*, de producción industrial.

Que actualmente la harina y el pan que se consume en Amantaní sean industriales, no sólo se debe al precio subsidiado del trigo, como hemos señalado anteriormente, sino también a que su elaboración es costosa. Así lo evidencia el hecho de que cuando ha dejado de estar subvencionado no se ha vuelto a su fabricación artesanal, sino que se ha optado por seguir comprándolo, aunque fuese en menor cantidad<sup>22</sup>.

## LA RENTABILIDAD DE LA PRODUCCIÓN

Un factor que también incide en la disminución de la producción de *quinua* y trigo es su sensibilidad a las plagas. Como ya hemos explicado, éstas han aumentado como resultado de la reducción del trabajo invertido en la producción agrícola, y una de las especies que más la padece es la *quinua*: Ante esta situación, el campesino ha reaccionado disminuyendo su producción en favor de otras especies más resistentes.

La especie más favorecida por la disminución de la producción de *quinua* ha sido la *oca*. *Quinua* y *oca* se cultivan siempre en el mismo *suyo*, dentro del sistema de barbecho sectorizado explicado anteriormente, y la reducción de la primera ha significado su sustitución por la segunda.

Otro elemento que también explica las preferencias de los amantaneños a la hora de sembrar una especie u otra es el volumen de producción.

21. A esto habría que añadir el interés de los amantaneños en que sus hijos reciban un cierto nivel de educación formal, como arma para encarar un futuro incierto, lo que ha hecho reducir la labor productiva de los menores.

22. Que en las actuales circunstancias el campesino tienda a reducir el consumo de determinados productos que suponen una alta inversión de tiempo y trabajo, no significa que ésta sea una lógica propia del «ideal andino», como afirma Ricardo Claverías en *Cosmovisión y planificación en las comunidades andinas*. Lima, 1990. La demostración es que esos productos y platos se cosechaban y elaboraban con anterioridad al incremento de la relación con el mercado capitalista.

Hoy se tiende a preferir las especies y variedades que dan mayor cantidad. Éste es el caso de la cebada sobre el trigo.

Además, la producción de la cebada es menos riesgosa que la del trigo: tiene una mayor resistencia a la sequía y a la helada, y su crecimiento es más rápido, lo que reduce el riesgo a que padezca las inclemencias de algún fenómeno meteorológico repentino (granizo, lluvias excesivas, etcétera). La cebada, en cambio, agota los suelos más rápidamente que el trigo y requiere un mayor abono.

Igual sucede con la *papa*. Actualmente se están abandonando determinadas variedades consideradas por los isleños de alta calidad en favor de otras, algunas adquiridas en el mercado en épocas recientes, que se caracterizan por su gran volumen de producción. De las papas consideradas de alta calidad, la única que se sigue produciendo con asiduidad es la *llanaymilla*, muy harinosa y que los isleños estiman la de mejor sabor.

Como consecuencia de esto, aunque los tubérculos (*oca* y *papa*) siguen siendo la base de la alimentación amantaneña, en su forma natural o procesados como *colla* y *chuño* (*oca* y *papa* deshidratadas respectivamente)<sup>23</sup>, en buena medida tampoco son los mismos que antaño se consumían.

Otra estrategia que los amantaneños han planteado para intentar aumentar su producción es la siembra de *haba* en aquellas parcelas más deterioradas, inclusive en el sector que queda anualmente en barbecho, pues aseguran que se trata de una especie que enriquece y permite la recuperación de nutrientes a la tierra<sup>24</sup>. Igual afirman del *tarhui*, especie de altramuz capaz de desarrollarse en suelos pobres y pedregosos. Ambas plantas, además, son un excelente forraje para el ganado.

Lógicamente, la consecuencia de todos estos procesos ha sido un aumento de determinados productos en la dieta familiar a costa de otros. Cuando los amantaneños han de comer fuera de casa, ya sea porque deben desplazarse a Puno o están trabajando en el campo, suelen llevarse lo que denominan *rancho frío* para comer. El rancho frío, aderezado o no con *rocoto*<sup>25</sup>, está compuesto por diversos productos de elaboración doméstica como el *quispiño*, tubérculos asados o al vapor (*mashua*), cereales tostados y legumbres hervidas. En los últimos años este rancho frío ha sufrido cambios notables en la cuantía de sus ingredientes: ha disminuido el *quispiño* en favor de legumbres como la haba y el *tarhui*, y el trigo en favor de la cebada. También en la sopa —que, como hemos comentado, es el tradicional primer plato de la comida— se observa una mayor utilización de habas secas y una menor de *quinua*, que comúnmente es considerada la más apetitosa.

23. Este procesamiento, que se realiza aprovechando las heladas, permite el mantenimiento de los productos durante años.

24. Ciertamente, favorece el contenido en nitrógeno del suelo.

25. Salsa picante.

## LOS PROGRAMAS DE AYUDA ALIMENTARIA

La dependencia alimentaria de Amantaní y el nivel de pobreza de su población han convertido a la isla en zona beneficiaria de programas de ayuda alimentaria, tanto de instituciones estatales como de organizaciones no gubernamentales. Estas donaciones han representado un importante recurso económico para la población campesina<sup>26</sup>.

Desde hace décadas el Estado ha implementado diversos programas de ayuda alimentaria, especialmente dirigidos a la población menor de edad y a madres en estado de gestación y lactancia: Programa de Alimentación Escolar (PAE), Programa de Asistencia Alimentaria a Grupos Materno-Infantil (PAMI), Plan Vaso de Leche, etcétera<sup>27</sup>. A éstos hay que añadir otros puntuales, de los que se beneficia toda la población, basados en el reparto gratuito de productos o como retribución de labores de infraestructura realizadas en forma de trabajo comunal: Programa de Apoyo Alimentario a Obras de Infraestructura y Desarrollo Rural, Plan Solidaridad, etcétera.

Dos organizaciones no gubernamentales de carácter religioso, Cáritas (Iglesia Católica) y OFASA (Obra Filantrópica Social Adventista, de la Iglesia Adventista del Séptimo Día), también donan alimentos. Cáritas reparte a todos los grupos domésticos sin distinguir su confesión, y con la única condición de que alguno de sus miembros haya participado en trabajos comunales. La labor de OFASA beneficia especialmente a la población adventista, aunque desde hace años sólo da alimentos para los estudiantes de la escuela adventista de primaria que hay en Amantaní<sup>28</sup>.

Todos estos programas, especialmente los no gubernamentales, han incentivado el consumo de productos no tradicionales y/o de elaboración industrial tales como el aceite vegetal, la leche en polvo, el pescado enlatado, el azúcar, el arroz, el trigo (trigo partido) o diferentes tipos de harina (de maíz y trigo). En realidad, la introducción de algunos de estos alimentos en Amantaní, actualmente de utilización cotidiana, se debe a esos programas.

Cáritas, OFASA y diversos programas estatales también han repartido simientes de diferentes productos en forma de fondo rotatorio (sistema de crédito de semillas). Este apoyo externo se ha dado tras épocas de fuerte sequía, para ayudar en la siembra siguiente. Esto también ayuda a explicar

26. Solorio y Revilla (*Enfoques sobre los alimentos*, ob. cit., p. 25) afirman que este «tipo de apoyo en muchas zonas rurales forma parte de las estrategias de alimentación de la familia».

27. Para una revisión de los programas existentes a principios de los años ochenta, ver AMAT Y LEÓN, Carlos y Dante CURONISY: *Los alimentos en el Perú*. Lima: Universidad del Pacífico, 1981.

28. A finales de la década de los sesenta, cuando OFASA empezó a trabajar en Amantaní, se disparó el número de conversiones. Un fuerte abandono de la Iglesia Adventista se ha evidenciado desde que ya no reparte alimentos entre los fieles.

la aparición de nuevas especies de papa en Amantaní, que ya hemos explicado anteriormente.

Pero, sin duda, el cambio más importante que han generado estos programas de apoyo en la dieta amantaneña ha sido la sustitución de grasas animales por aceite vegetal en la elaboración de los alimentos.

Tradicionalmente los amantaneños cocinaban con chicharrón (carne picada medio cocinada) o manteca, que elaboraban con la carne de sus propias ovejas y cerdos, o que obtenían en el mercado del trueque. Aunque el aceite era conocido desde finales de los años cuarenta por algunos campesinos allegados a los hacendados, que inclusive lo llegaron a utilizar ocasionalmente, su uso generalizado sustituyendo las grasas animales no se dio hasta que Cáritas y OFASA empezaron a donarlo en grandes cantidades a finales de los años sesenta y principios de los setenta.

Al principio esta introducción fue dificultosa, tanto porque no se sabía utilizar como por un primer rechazo a un nuevo sabor. Sin embargo, a lo largo de la década de los setenta su uso se generalizó. Esto conllevó ciertas modificaciones en la manera de cocinar, pues aunque los platos pueden ser los mismos, su proceso de elaboración varía según se haga con manteca, chicharrón o aceite vegetal.

El principal factor que impulsó el cambio fue que las donaciones permitían al campesino vender en el mercado una carne que hasta entonces necesitaba para obtener grasa; de esta manera podía adquirir otros productos alimenticios u obtener un dinero que luego destinaba a otros objetivos: vestimenta<sup>29</sup>, educación de los hijos, etcétera<sup>30</sup>.

## CAMBIOS EN EL CONSUMO DE CARNES Y DERIVADOS

Como consecuencia de esto, el consumo de carne se redujo. Antes, la necesidad de producir manteca y chicharrón hacía que el ganado se dirigiese al autoconsumo; aunque en su mayor parte el animal se aprovechaba para extraer esa grasa, la carne magra también era consumida por los campesinos. Sin embargo, actualmente la mayor parte de la carne de oveja, cerdo y vaca que se produce en Amantaní se destina al mercado, que reclama estas piezas enteras.

Obviamente, hoy en día ya no se prepara *charki* (carne seca para permitir su conservación), como sucedía antaño, e inclusive ya son pocos los amantaneños que conocen la técnica de su elaboración.

29. La disminución del trabajo doméstico ante la necesidad de diversificar las fuentes de ingresos también ha provocado una mayor utilización de prendas de vestir de fabricación industrial y una disminución de la producción artesanal. Factores de prestigio han influido en este cambio; por ejemplo, los pantalones tejanos (*jeans*) son una declaración de cosmopolitismo entre los jóvenes que ya han emigrado.

30. PRUDENCIO, Julio y Mónica VELASCO: «Mujeres y alimentos donados: El impacto de los alimentos donados en la economía familiar y nacional: El caso de Bolivia». *Estudios Rurales Latinoamericanos*, vol. 12, n° 1, pp. 77-92, 1989.

Ha aumentado, en cambio, el consumo de carne de *cuy*<sup>31</sup>, animal tradicionalmente criado en Amantaní para su intercambio o trueque, y el de huevos de gallina.

También ha disminuido el consumo de leche y productos lácteos de producción doméstico-artesanal como el queso o la cuajada. Esto se ha debido, por un lado, a la escasez de pasto y a la desaparición de *totorales*, pues la falta de forraje fresco impide que los animales produzcan leche; y, por otro, a la disminución del número de vacas por grupo doméstico en Amantaní, resultado de la reducción relativa de los suelos: mientras que hace dos generaciones casi todos los grupos domésticos poseían al menos una vaca, en la actualidad hemos calculado que sólo 15% tiene una o más, y que la media de vacas por unidad doméstica es de 0,23<sup>32</sup>.

Además, las pocas familias que tienen ganado vacuno han de invertir tiempo, trabajo, capital y producción en su cuidado: alquiler de *totorales* en las islas Uros, y recogida y transporte de esta *tatora*; cultivo de plantas forrajeras; búsqueda y recogida de pasto virgen; etcétera. Estas familias suelen elaborar cuajadas y quesos, no sólo para su autoconsumo, sino también para el trueque con vecinos, familiares y allegados.

Esto ha acarreado la desaparición o la merma en la elaboración de algunos platos tradicionales preparados con leche, tales como la mazamorra de harina de *quinua*, *cebada* o *cáscara de papa*, el *pesce* (aguadito de *quinua*) o la *lecheyajta* (sopa de leche con un tipo de alga):

Así mismo, el hecho de que la mayoría de los grupos domésticos no tenga ganado vacuno ha supuesto una disminución de la bosta como combustible para cocinar en favor de material vegetal (ramas de eucalipto) y, sobre todo, de subproductos del petróleo (querosene), lo que aumenta la dependencia del mercado.

## LA PESCA

La dieta de pescado también se ha reducido notablemente en Amantaní. Ha habido tiempos cuando todos los amantaneños eran pescadores, porque la pesca se podía hacer desde las orillas con nylon y anzuelo.

Pero en los últimos años esta pesca costera ha desaparecido. La introducción desde Bolivia del pejerrey y la pérdida de los *totorales* amantaneños son las principales causas de este fenómeno. El pejerrey es un pez que no sobrepasa los diez o doce centímetros en el mar, su hábitat originario, pero que en el Titicaca puede alcanzar perfectamente los cuarenta y se muestra muy voraz; rápidamente se convirtió en el mayor depredador del lago. Con la pérdida de los *totorales*, donde podían resguardarse de los ataques del pejerrey, las especies costañas (*carachi*, *suchi*, *trucha*, etcéte-

31. Conejo de Indias.

32. Encuesta realizada en la parcialidad de Incatiana en 1994.

ra) desaparecieron. Sin embargo, el pejerrey no es un animal de costa, por lo que no es accesible al isleño si no lo adquiere comprándolo o por trueque, o bien tiene barca.

La trucha tampoco es una especie autóctona. Pero aunque también voraz, no provocó una debacle en la pirámide alimenticia lacustre como el pejerrey, posiblemente porque entonces los *totorales* aún no habían desaparecido. Con más o menos reticencias, entró a formar parte de la dieta amantaneña.

En la actualidad sólo unas pocas familias que poseen barca y redes se dedican a la pesca, especialmente del *ispi*, que luego venden en Puno. La mayoría de los amantaneños sólo tienen acceso al pescado comprándolo o haciendo trueque con los habitantes de las islas Uros o con sus vecinos pescadores.

## LA RELACIÓN CON EL EXTERIOR

La búsqueda de nuevas fuentes de ingresos ha hecho que el amantaneño mantenga una relación cada vez más cotidiana con el mundo exterior. Esto le ha permitido conocer nuevos alimentos y nuevas maneras de prepararlos, y ha influido considerablemente en el cambio de su dieta. Buena parte de los nuevos alimentos de los que hemos hablado no los conoció en Amantaní, sino en sus idas y venidas en busca de trabajo temporal o en sus obligatorios contactos con el mercado de bienes. Así sucedió con la cerveza y otras bebidas, alcohólicas o no (sidra, pisco, Coca-Cola, Inca-Kola, Sprite, etcétera), con las frutas que se producen en la selva (naranja y plátano son las de mayor aceptación en la isla), o con los fideos y el arroz, productos que conforman los menús de los restaurantes o puestos callejeros a los que puede acceder como emigrantes, etcétera.

Igualmente, el turismo que llega a Amantaní, escaso pero que ha generado procesos sociales importantes<sup>33</sup>, también ha llevado consigo el consumo, más o menos cotidiano, de nuevos productos. Son productos que los campesinos adquieren para ofrecer a los visitantes que alojan (tomate, atún en lata, etcétera), o que los dueños de las tiendas de abarrotes comercializan, originariamente para su venta a los turistas (refrescos, galletas, dulces, latas de pescado, etcétera).

## LA INFLUENCIA DE LA IGLESIA ADVENTISTA

El adventismo tiene en Amantaní una fuerza considerable: posee tres templos, una escuela primaria, y una parte importante de la población (entre dos quintas partes y la mitad) es o ha sido adventista. De doctrina muy

33. GASCÓN, J.: «La gestión de un nuevo recurso: El turismo. Conflicto y lucha por su control en los Andes», ob. cit.

rigurosa, obliga a sus fieles a la abstención de alcohol, *coca* y de determinados animales como el *cuy* y el cerdo, y aboga por un régimen alimenticio esencialmente vegetariano.

Por lo dicho, podríamos esperar que una parte de los amantaneños hubiesen abandonado ciertas prácticas alimenticias por razones ideológicas, pero no es así. El transfuguismo religioso (el «abandono del templo», como lo describen los adventistas) se da con mucha asiduidad, y pocos de los que se mantienen dentro de la Iglesia asumen plenamente estas prohibiciones.

Estas prescripciones alimentarias son precisamente una de las principales razones del transfuguismo religioso, especialmente en el tema referente a la bebida. Y es que si comer carne y, hasta cierto punto, *chajchar coca* se puede hacer en la intimidad, en el mundo andino tomar alcohol es una práctica que tiene lugar en sociedad y sin disimulos, en el marco de celebraciones comunales o privadas, preestablecidas o improvisadas.

## ALIMENTACIÓN Y DIFERENCIACIÓN SOCIAL

Amantání es una sociedad internamente diferenciada; no todos los isleños tienen el mismo acceso a los recursos, ni poseen las mismas fuentes de ingresos. Esta diferenciación ya existía durante las haciendas. Con el fin de dificultar toda acción de resistencia, la hacienda procuraba que la sociedad campesina no fuese homogénea social y económicamente y, para ello, ponía en práctica mecanismos que impedían a sus trabajadores autodefinirse como iguales. Estos mecanismos se materializaban en un acceso diferenciado a la tierra: determinados grupos domésticos usufructuaban lotes de terrenos mayores y mejores que los del resto<sup>34</sup>.

Estas desigualdades se mantuvieron con la adquisición de los fundos por los colonos, pues el reparto de las tierras no fue igualitario, sino que dependió de la aportación económica que cada uno había realizado para reunir el monto total en que las haciendas habían sido cotizadas. Aquellos que acapararon más tierras fueron, sobre todo, los que ya en tiempo de las haciendas usufructuaban más y mejores tierras, pues esto les permitió acumular más excedentes que sus vecinos y reunir más dinero para la cota.

La crisis en el valor relativo y absoluto de la tierra no ha tenido como resultado una homogeneización económica. Por el contrario, en estas últimas décadas la estratificación se ha mantenido e inclusive acentuado. A medida que la renta del suelo disminuía, los campesinos con más posibilidades económicas, ya fuese porque poseían más tierras o porque habían emigrado con éxito y ahorrado dinero, invirtieron en otras fuentes de ingresos, y se hicieron propietarios de tiendas de abarrotes, transportistas (due-

34. GASCÓN, J.: «Mecanismos de dominación y resistencia campesina en la hacienda surandina peruana (isla de Amantání-lago Titicaca)», ob. cit.

ños de lanchas), etcétera. El resto de la población, sin embargo, ha quedado más atado a la suerte de la tierra y ha visto que su única salida laboral extradoméstica era la emigración como mano de obra barata y temporal.

Esta diferenciación también se refleja en los hábitos alimentarios y en sus cambios.

Mientras se mantuvo vigente el sistema de hacienda y la relación del colono con el mercado estuvo limitada, la dieta alimenticia de los amantaneños no variaba mucho cualitativamente. La diferencia entre los que accedían a mayores recursos y los más pobres radicaba básicamente en la cantidad y en el porcentaje de cada producto. Por ejemplo, la dieta de aquellos más favorecidos por el sistema de hacienda era más rica en proteínas de origen animal. Así lo demuestra el hecho de que pudiesen vender manteca de sus animales, ya que producían excedentes. Por el contrario, los más pobres se veían en la necesidad de adquirirla mediante trueque o, ya en las últimas fases del sistema de hacienda, comprándola en Puno.

Y es que los campesinos más ricos tenían la posibilidad de criar más ganado. Por un lado, su mayor producción agrícola les suponía mayor cantidad de forraje; inclusive podían dedicar algunas de las parcelas que usufructuaban exclusivamente a la producción de plantas forrajeras. Por otro, no se veían tan acuciados como los menos favorecidos por situaciones de emergencia, obligados más a menudo a deshacerse de sus animales para solventarlas y no pudiendo o encontrando dificultades, después, para obtener nuevos ejemplares.

Existían, también, algunas comidas consideradas de prestigio, dado que su acceso era limitado y/u oneroso<sup>35</sup>. Una de ellas era la carne; pero, en general, se trataba de productos que sólo se podían obtener en el mercado capitalista, un mercado de difícil acceso para el colono por su economía escasamente monetarizada, y que se compraban y consumían en ocasiones señaladas, en compromisos socialmente establecidos. El arroz, por ejemplo, era uno de estos alimentos considerados de lujo. Estas comidas de prestigio se consumían en momentos puntuales, y no formaban parte de la dieta cotidiana de los amantaneños, aun de los más ricos.

Otras comidas, en cambio, eran propias de los grupos domésticos más pobres. Éste era el caso de la cáscara de papa, que normalmente se utilizaba para alimentar a los cerdos, y que curiosamente es un producto de alto valor nutritivo.

Los cambios que los amantaneños viven desde hace décadas han incentivado una mayor diferenciación también en la alimentación.

35. La comida no sólo tiene una función biológica, sino también social. En este sentido, el consumo de un tipo u otro de alimento puede reafirmar el estatus social, independientemente de su valor nutritivo. (Ver CONTRERAS, Jesús: *Antropología de la alimentación*. Madrid: EUDEMA, 1993; HARRIS, Marvin: *Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza/Del Prado, 1994. Original: 1985.)

Por un lado, los grupos domésticos con más posibilidades económicas tienen un mayor acceso a determinados productos que ofrece el mercado capitalista. Así, pescados que han desaparecido de las costas amantaneñas (*suchi*, *carachi*, etcétera) siguen formando parte de su dieta, porque los adquieren en las islas Uros. Sin embargo, la dieta en pescado de la mayoría de la población ha disminuido mucho, por las razones ya explicadas; y cuando lo consumen suele ser *ispi*, que capturan los pescadores autóctonos y que obtienen mediante trueque.

La fruta, procedente de la selva, también es un producto acostumbrado en la dieta de las familias más ricas. Muchos de sus miembros deben viajar frecuentemente a Puno, ya que buena parte de estos grupos son transportistas (lancheros) o poseen tiendas de abarrotes que necesitan reposición de género. Cuando regresan siempre lo hacen con frutas de uno u otro tipo, así como con productos de elaboración industrial: leche condensada, atún o sardina en lata, bebidas gaseosas, etcétera. Sin embargo, para buena parte de la población éstos son productos de lujo, que sólo se pueden permitir en circunstancias señaladas.

La dieta de aquéllos sigue siendo más rica en proteínas animales, pues no se ven tan acuciados a vender todo su ganado, y buena parte lo siguen dedicando al autoconsumo.

También los huevos de gallina forman parte de su dieta habitual. En cambio, muchos grupos domésticos, que también poseen gallinas, venden parte a los propietarios de las tiendas o a los lancheros, que los necesitan para ofrecérselos a los turistas que visitan Amantaní y que ellos alojan<sup>36</sup>.

Los más ricos son los que mantienen las variedades agrícolas de mayor calidad y menor producción, y si ven que sus semillas están empobrecidas por las malas cosechas, adquieren nuevas de buena calidad en Puno, inclusive arriesgándose con especies desconocidas.

Igualmente, tienen un mayor acceso a instrumentos nuevos que permiten realizar otro tipo de cocina: hornillas de gas, mayor utilización de queosene, etcétera.

La distinta dieta de estas familias permite constatar, frente a los demás, su nivel económico y remarcar su éxito social; se podría decir que también comen prestigio. Además, ciertos productos de elaboración industrial tienen el valor añadido de simbolizar un mundo occidental idealizado y deseado; éste es el caso de la cerveza, por ejemplo, que ha arrinconado el consumo de *chicha*.

En Amantaní, es entre determinados sectores de la población más pobre donde podemos encontrar una cocina y una dieta más cercana a la tradicional. Uno de estos sectores está compuesto por familias formadas esen-

36. Su control de los medios de transporte les permite monopolizar el escaso turismo que llega a Amantaní. (Ver GASCÓN, J.: «La gestión de un nuevo recurso: El turismo. Conflicto y lucha por su control en los Andes», ob. cit.)

cialmente por ancianos, viudas o solteras con hijos, con pocas posibilidades en la emigración y escasos recursos en la isla, y que se ven obligados a un mayor esfuerzo de autosuficiencia. Otro es el de los grupos domésticos que se dedican a la artesanía en piedra, un oficio considerado de bajo nivel socioeconómico, y cuyo mercado natural es el del trueque, donde obtienen productos agroalimentarios semejantes a los que producen. Estas familias siguen elaborando platos y consumiendo productos autóctonos, muchos de ellos actualmente mal considerados.

Por el contrario, otros grupos domésticos cuyos recursos son insuficientes deben solventar sus necesidades trabajando en la emigración y adquiriendo, necesariamente, productos del mercado capitalista.

## CONCLUSIÓN

La sociedad andina está viviendo la mayor transformación en sus hábitos alimentarios desde la invasión española, cuando la biota vegetal y animal europea transformó el paisaje originario y su producción<sup>37</sup>.

En el caso amantaneño, los elementos que han incidido en el cambio de los patrones alimentarios son diversos. Como afirma Orlove<sup>38</sup>, ningún factor por sí solo puede explicar un proceso tan complejo. Sin embargo, estos elementos son concomitantes al fenómeno de la dependencia alimentaria en un contexto de libre acceso al mercado capitalista. Es muy probable que si esa dependencia no hubiese existido, el simple acceso al mercado también hubiera conllevado la introducción de nuevos productos en la dieta isleña. No obstante, creemos que no al nivel en que se ha producido.

Y es que si bien es cierto que determinados grupos campesinos han salido beneficiados socioeconómicamente, el mantenimiento de relaciones con el mercado capitalista es muy desfavorable para la mayoría: acceden a él como mano de obra barata y en malas condiciones, como demuestra el hecho de que sean reacios a liberarse de sus medios de producción y, en cambio, el mercado de bienes les sea muy costoso. En estas condiciones, su interacción con el mercado se debe más a la necesidad que al libre albedrío. Aunque tampoco podemos obviar la atracción que produce, como resultado de la sobrevaloración del mundo occidental.

En todo caso, es innegable que en la alimentación amantaneña se refleja esta creciente relación del campesino con la sociedad mayor: de consumir básicamente aquello que producía, actualmente buena parte de su dieta se basa en productos foráneos, algunos de los cuales son de producción industrial.

37. CROSBY, Alfred W.: *Imperialismo ecológico: La expansión biológica de Europa, 900-1900*. Barcelona: Crítica, 1988. (Original: 1986.)

38. ORLOVE, B.: «Stability and Change in Highland Andean Dietary Patterns», ob. cit.