

UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRES
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
CARRERA DE ANTROPOLOGIA



TESIS DE GRADO:

HABITOS ALIMENTICIOS DE LA EX-COMUNIDAD DE QALAQUTU

(Actual zona de Calacoto, ciudad de La Paz)

POSTULANTE : Víctor López Aguilar

TUTOR : Lic. Alex T. Ruiz Mendoza

La Paz-Bolivia

2016

Resumen

El siguiente trabajo de investigación tiene como principal objetivo establecer en qué medida ha cambiado los hábitos alimenticios en la zona de Qalaqutu antes hacienda hoy zona residencial de Calacoto perteneciente al municipio de la ciudad de La Paz

Mediante la ciencia antropológica en su vertiente de estudio socio cultural en el ser humano reflejada en los hábitos alimenticios que comprende la producción de alimentos, la obtención de los mismos, el modo de consumo y la tecnología empleada.

Es un acercamiento al contexto histórico de Calacoto a partir de la década de 1950 donde se muestra los hábitos alimenticios de la hacienda que se establecía en este territorio, con características culturales andinas donde el idioma originario aymara era de uso continuo, al igual que las técnicas de producción agrícola tenían la característica pre colonial, como también la predominio español y republicano permitió que el indígena (comunario) se adapte a los cuidados del ganado bovino conocimiento de las técnicas de aprovechamiento de los mismos. A demás se observa los sistemas económicos de intercambio de productos alimenticios desarrollados por los comunarios de la Hacienda de Qala qutu.

Luego se revisa en el territorio los hábitos alimenticios actuales que se tiene en la zona residencial urbana de Calacoto, donde las características complejas de la urbanidad reflejan una clara clasificación social y de estabilización espacial que repercute en la alimentación.

Al mismo tiempo se identifica que la adaptación y aceptación de la alimentación pasa por un proceso de socialización y relación continua en torno a la economía.

INDICE

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTOS

RESUMEN

INTRODUCCION.....	1
CAPITULO I	3
Marco metodológico y marco teórico	
1. PROBLEMÁTICA.....	3
1.2. PREGUNTAS de investigación.....	4
2. JUSTIFICACIÓN.....	5
3. OBJETIVO.....	6
3.1. Objetivo general.....	6
3.2. Objetivos específicos.....	6
4. MARCO TEORICO.....	6
4.1. La antropología.....	7
4.2. La antropología de la alimentación.....	8
4.3 La cocina.....	9
4.4 Así se alimentaban los Inkas.....	9
4.5 Cambio cultural y cambio alimenticio.....	13
4.6 Función social de los alimentos.....	14
4.7 Conceptualizaciones.....	16
5. MARCO METODOLOGICO.....	23

5.1. Tipo de investigación.....	23
5.2. Método.....	25
5.3 Técnicas e instrumentos.....	26
5. 4 Delimitación espacial.....	26
5.5 Delimitación Temporal.....	26
CAPITULO II	29
Situación geográfica actual y contextual de Calacoto	
1.-Ubicación geográfica y característica de la zona de Calacoto.....	29
2 Descripción social.....	29
2.1 Actividades de los residentes Calacoto.....	29
3. Historia del Territorio	30
CAPITITULO III.....	33
EL contexto de la década de 1950 y el consumo alimenticio en la Hacienda de Qala qutu	
1. Contexto político trascendental de la década de los 1950	33
1.1 La revolución de 1952 desde la comunidad de Qala qutu.....	34
2. Que se comía antes en la década de 1950.....	36
2.1 Fusión de cultura agrícola aymara y religión católica (Campo - Ciudad) ..	37
3. La Hacienda de Qalaquto 1950 a 1955.....	40
3.1 Organización en la hacienda de los Patiños.....	42
3.2 Organización de los comunarios de Qala qutu.....	42

4. Sistemas económicos en Qala qutu.....	43
4.1 Tecnología empleada en la producción.....	43
4.2 Productos agrícolas.....	44
4.3 El ganado.....	45
4.4 Calendario ritual y agrícola.....	46
5. Comidas en Qala qutu.....	49
6. Sistema de intercambio de productos.....	51
6.1 Sistema de intercambio en el Mercado Rodríguez.....	52
6.2 Consumo alimenticio comunidad de “Qala qutu”.....	53
7. Las fiestas sociales en Qala qutu.....	55
8. Carácter social de los comunarios.....	58
CAPITULO IV.....	60
El consumo alimenticio actual entre 2005 al 2009	
1. Proceso de urbanización asentamiento de viviendas.....	60
2. Los alimentos en la actualidad.....	62
2.1 Mercados.....	62
2.2 Supermercados.....	64
2.3 Centros de venta de comidas.....	64
2.4 Kioscos y comida rápida.....	65
2.5 Comidas en las fiestas familiares.....	66
3. Platos que se consumen diariamente.....	67

3.1 Consumo alimenticio de jóvenes y niños	67
4. Conducta social de la gente de ahora.....	68
5. Vajillas de plástico de porcelana y metal.....	69
CAPITULO V.....	71
Cambio cultural en los hábitos alimenticios en la Exhacienda de Qala qutu ciudad de La Paz.	
1. Factor que inciden en el cambio alimenticio.....	71
2. Análisis de los cambios alimenticios.....	72
2.1 Cambio alimenticio en la colonia.....	76
3. El alimento como mercancía.....	78
4. El comer nunca fue natural.....	78
ÚLTIMO CAPITULO	
Conclusión y recomendaciones.....	
BIBLIOGRAFIA.....	80
ANEXOS:	82
Entrevistas	
Trabajo de campo	
Cronograma de trabajo del año 2007 - 2008	
Glosario	
Fotos	

INTRODUCCION

Cuando comenzamos la investigación, la primera inquietud fue mostrar las formas erróneas de alimentación de los jóvenes y niños; además, queríamos explicar cómo se podrían prevenir tantas enfermedades si sólo cambiaríamos nuestros hábitos alimenticios. Las preguntas surgieron: ¿dónde encontrar las nuevas forma de alimentarse?, ¿cómo alimentarnos adecuadamente? Esas primeras preguntas nos permitieron explorar nuevos espacios productivos que alguna vez se desarrollaron en lo que ahora es una zona urbana.

Así, la investigación se amplió y nos focalizamos en la hacienda de *Qala qutu*¹, en esta hacienda, en 1950, se tenía un sistema productivo que permitía un hábito en la alimentación diferente al actual. En dicho período, existió una inmensa variedad de alimentos que estaban condicionados por la economía urbana, distribuida de forma desigual en la ciudad (zonas centrales, residenciales y las periferias o zonas populares de la ciudad).

Qala qutu, hoy Calacoto, tuvo una transformación significativa. Pasó de ser una hacienda, con campos o chacras para el cultivo, a un espacio urbano de enormes edificios y casas de alto lujo y comodidad, los hijos de los pobladores antiguos participantes de la hacienda están ajenos a este tipo de sociedad es más si logramos reconocerlos en la actualidad todavía los encontramos instalados en las periferias de esta zona urbana.

Es ahí donde la investigación se desenvuelve, quiero mostrar cómo fue la alimentación en la Ex-hacienda de *Qala qutu*, al mismo tiempo, hacer una comparación con el momento en que vivimos: donde la tecnología ha avanzado, la economía se ha complejizado y los hábitos alimenticios también han sufrido modificaciones. Una de las ventajas es que mi persona ha sido protagonistas de los cambios en la hacienda de *Qala qutu* desde la década de 1950 fechas de mi infancia, esto ha facilitado la comprensión de los cambios cultural en la alimentación y el desarrollo de ese territorio.

¹ Qala: piedra; qutu: (qullu,phina) cúmulo. Acumulamiento, montón.// qutu, tama: conjunto unudo (diccionario aymara de Felix Layme, 2004). El nombre, es un toponimio aymara.

Ya que la investigación propuesta tiene una temática alimentaria, la tesis no se limita a hacer una etnografía comparativa de cada uno de los productos y alimentos entre 1950 y la actualidad. Tampoco se limita a elaborar un listado ni a clasificar las recetas culinarias que parecen exóticas. Lo que esta investigación busca es la comprensión del proceso de cambio que se tuvo en un espacio dado y los factores que incidieron para el cambio cultural en la alimentación.

En el capítulo uno está el marco teórico, en él, se hace una recopilación conceptual: desde la teoría socio cultural a los hábitos alimenticios que el ser humano desarrolla constantemente; también un acercamiento a la comida precolonial.

En el capítulo dos profundizamos los aspectos trascendentales del contexto geográfico. Ahí se verán las ventajas climáticas que tiene Calacoto.

El capítulo tres contiene los hábitos alimenticios en la hacienda de *Qala qutu* hace más de 50 años atrás. Aquí, vimos conveniente describir la sociedad comunal y su práctica constate de la agricultura.

En el cuarto, nos aproximamos a los hábitos alimenticios actuales de la zona elegida y de los territorios vecinos como Cota Cota y Chaski pampa.

Finalmente, el quinto capítulo analiza el cambio alimenticio que se produjo en el ser humano. Además, se da a conocer los factores que permitieron este cambio en la alimentación en *Qala qutu*.

CAPITULO I

MARCO METODOLOGICO Y MARCO TEORICO

Para abordar la teoría y el método de estudio debemos tener claro que nuestro objeto de estudio es la cultura; la “Cultura es la totalidad compleja que incluye conocimientos, creencias, arte, ley, costumbres y cualquier otra capacidad y hábitos adquiridos por el hombre como miembros de una sociedad.” E.B Tylor. (1865)

1. PROBLEMÁTICA.

Nuestro objeto de estudio cultural son los hábitos alimenticios de los comunarios de la exhacienda *Qala qutu*. Esta hacienda existe desde hace más de 6 décadas atrás. Nuestra investigación se ubica en un período (aproximado entre 1950 a 1960), pues en la actualidad este territorio se denomina Zona residencial “Calacoto”. Existe una notable diferencia en la estructura urbana actual de dicha zona, en relación a la hacienda de antes: hay un cambio a nivel social. La diferenciación es clara: frente al pasado, donde habían espacios cultivables y abiertos, hoy es un espacio totalmente urbano y constituido por múltiples viviendas y edificaciones ordenadas de manera simétrica, divididas en calles y avenidas. Cronológicamente, se percibe un cambio profundo en los últimos 50 años, no sólo en las modificaciones de infraestructura, sino social, pero más importante para esta tesis, en los hábitos alimenticios. La investigación realiza una aproximación de estudio a los hábitos alimenticios antiguos de los habitantes de esa zona.

De la misma forma se puede apreciar una complejización en la sociedad en estos 50 años. Se podría decir que se ha pasado de un grupo cultural tradicional a una zona residencial moderna. Por supuesto que esto también acarreó modificaciones en la alimentación básica y simple: la hacienda de *Qala qutu* en la actualidad muestran una diferencia y una pluralidad en la alimentación, sujeta a la economía industrial.

Los hábitos alimenticios forman parte de un sistema que implica tanto la producción, las preferencias o selección que hace el ser humano para su consumo y las formas sociales o

las funciones sociales que permite dicha alimentación. Una primera observación a la ex hacienda de *Qala qutu* muestra un cambio total en los hábitos alimenticios.

Antiguamente, el consumo alimenticio giraba alrededor de formas socio-culturales como el “*aphtapi*” o “*mirinta*”². En la actualidad, éstas se practican poco o nada. El consumo de tostados de maíz, el pito de cebada, trigo y *kañawa*; los motes y “*Phuthi*”³, entre otros, son alimentos de alto valor nutritivo que hoy en día fueron desplazados de la alimentación habitual. En la actualidad, la gente prefiere consumir pan, conservas, comidas preparadas e industriales, algo totalmente diferente a lo que fue la ex hacienda. Hoy en día existe una proliferación de restaurantes y pensiones, de núcleos de comercialización de alimentación que ofrecen todo tipo de productos, en su mayoría no naturales, sino que son productos industriales. Las comidas rápidas como las salchipapas⁴, hamburguesas, y otros ofrecidos en los kioscos son de total conocimiento y consumo de esta sociedad actual.

Ahora, ¿en qué medida han cambiado los hábitos alimenticios en la zona de Qala qutu? Esta pregunta servirá como guía en la investigación.

1.2. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN.

¿En qué medida ha cambiado los hábitos alimenticios en la zona de *Qala qutu* (antes hacienda; hoy zona residencial de la ciudad de La Paz)?

¿Cuáles son las características de los hábitos alimenticios y las costumbres de la comunidad de *Qala qutu* en relación aproximada a los años 1950 a 1959?

¿Cómo es el consumo alimenticio actual (entre 2005 al 2009) y qué tipo de alimentos existen en la zona residencial de Calacoto y cómo influye culturalmente a esta sociedad?

² “Apthapi”, este vocablo viene del idioma originario aymara el cual significa recoger, compartir un variedad de comidas que cada uno ha preparado, juntándolo en un solo espacio para poder compartir entre todos. El Término “Mirinta” usado en zonas rurales en la actualidad viene en una forma de aymarización del término “Merienda” que significa refrigerio, o comida fría.

³ Chuño cocido

⁴ Papas y salchichas fritas en aceite junto con aderezos industriales mayonesa ketchup y otros.

¿Cuáles son las características de los hábitos alimenticios y las costumbres que acompañan estos hábitos de la comunidad de *Qala qutu* en la actualidad?

2. JUSTIFICACIÓN

Esta investigación desea mostrar a la ciencia antropológica desde su vertiente socio-cultural y como esta disciplina puede demostrar, medir cualitativamente el grado de cambio cultural a través de un elemento tan trascendental para el ser humano como son sus hábitos alimenticios. ¿En qué medida han cambiado los hábitos alimenticios de la ex hacienda de *Qala qutu*? La respuesta a esta pregunta no tiene la intención de sólo comparar el pasado y el presente; más al contrario, tiene la intención de afrontar una investigación un poco más amplia y así ver cómo los hábitos alimenticios estructuran una sociedad. En este sentido es que recurrimos al pasado y al presente.

El pasado y el presente, en esta tesis, estarán permeados por lo testimonial, pues quienes realizamos la investigación fuimos parte de la antigua hacienda de *Qala qutu*; fuimos testigos de las transformaciones que se han dado desde 50 años atrás, donde abarcan la investigación; fuimos protagonistas de los cambios de este territorio y sus implicaciones históricas, políticas, económicas. Claro está que nuestro testimonio viene acompañado de otros que complementan, a manera de entrevistas, el trabajo investigativo que realizamos.

Así, la investigación nos permite conocer tanto la alimentación del pasado como de la actualidad, tomando como punto de partida un análisis del cambio cultural de este territorio. Esto nos permitirá el estudio de un grupo de la sociedad que, en este caso, es parte de las zonas de la ciudad de La Paz.

De manera científica podremos analizar los conocimientos de los originarios aymaras: como ser la alimentación tradicional, mediante el testimonio presencial en la antigua hacienda de *Qala qutu*.

Por otra parte, a la luz de este trabajo, también ofreceremos algunos otros aspectos relacionados con la alimentación, como los sistemas económicos de consumo. El trabajo brinda un importante aporte: recupera los alimentos del pasado y nos da un conocimiento importante de la cultura de los pueblos y, por tanto, ofrece un estudio antropológico. Para

los investigadores de esta tesis, es necesario que la gente conozca lo que es la “buena alimentación”, especialmente los jóvenes, los niños, y las personas adultas para que éstas gocen de buena salud; pues la buena alimentación permitirá un buen desenvolvimiento social en diferentes áreas donde se desenvuelve el ser humano.

3. OBJETIVO.

3.1. Objetivo general

Establecer en qué medida ha cambiado los hábitos alimenticios en la zona de *Qala qutu* (antes hacienda; hoy zona residencial de la ciudad de La Paz).

3.2. Objetivos específicos

Determinar socio-culturalmente que alimentos se consumía entre 1950-1959 en la comunidad de *Qala qutu*.

Identificar los procesos de producción tradicionales entre 1950-1959 en la comunidad de *Qala qutu*.

Identificar los procesos de producción en la actualidad en la zona de Calacoto.

Determinar socio-culturalmente que alimentos se consume en la actualidad en la zona de Calacoto.

4. MARCO TEORICO.

Hablar de cultura para un antropólogo es llegar a estudiar y conocer al ser humano, sin tener complejos egocéntricos y de etnocentrismo que no nos conduzca a la discriminación, pero que tampoco nos aparte de reflexionar, razonar en la búsqueda de aclarar las aguas turbias y desconocidas, es dar luz a algo que no conocemos. La cultura es una experiencia propia del ser humano que usa para resolver los problemas y para sobrevivir en sociedad, y es la antropología quien estudia a fondo la cultura social.

4.1. La antropología.

La antropología nace como ciencia en la primera mitad del siglo XIX, alrededor de 1860. Entre 1860 y 1880 aparecen las grandes obras de la escuela evolucionista: Taylor en 1865 y L. Morgan 1869. La antropología preclásica, en la que se encuentran los antropólogos victorianos Maine, Taylor, Lubbock y el americano Morgan. En Gran Bretaña se desarrolla la antropología social, tanto en Londres como en París entre 1883 – 1900, esta ha sido la antropología evolucionista. Con uno solo interés conocer al otro que era diferente, al extranjero, al salvaje al extranjero.

Pierre Bonte en su libro “De la etnología a la Antropología” (1975), traza el recorrido histórico de la Antropología como un proceso amplio, menciona a la vez que no se desarrolla en forma plena y autónoma hasta el siglo XX. Se construye su estudio en diferentes contextos para el surgimiento fue el colonialismo principal impulsor que durara 5 periodos de su desarrollo desde el S. XV. Descubrimiento occidental del mundo salvaje con hábitos y costumbres diferentes y supuestamente arcaicas y salvajes.

Entre 1920 y 1930 la implementación del sistema colonial y la crítica al evolucionismo, institución a la antropología clásica escuelas científicas métodos y análisis. Y entre 1950 y 1960 las liberaciones nacionales y el inicio de la descolonización, producen que en todas partes los antropólogos se planteen la naturaleza y el origen y de las costumbres de los otros no occidentales. El hablar de culturas en plural se hace habitual y el de cultura como concepto único pasa a la historia aunque en el mundo científico las teorías siempre son renovadas o reforzadas con nuevas justificaciones.

En la enseñanza y la investigación las principales divisiones de la antropología son:

La antropología cultural que estudia la conducta humana, aprendida y transmitida en un grupo humano. Además los antropólogos culturales estudian los orígenes de la cultura, su desarrollo y la diversidad de sus cambios. Mientras que la antropología física una rama también importante de esta ciencia estudia los aspectos biológicos en cuanto al comportamiento humano.

4.2. La antropología de la alimentación.

En el siglo XIX el interés antropológico por la comida se centraba en el tabú, el totemismo, el sacrificio y la comunión, es decir en los aspectos religiosos del proceso de consumo. En el siglo XX los funcionarios continuaron la investigación en esa dirección, y trataron de vincular tales prácticas con la estructura de las relaciones sociales (la dimensión sociológica) y con los procesos de producción y reproducción. (Richard; 1939)

Los analistas estructurales de Lévi Strauss (1963) en la cocina; en ellos vio la aplicación del fuego para transformar los alimentos del estado crudo al cocido como hito que marca la aparición de la humanidad, el equilibrio culinario al papel del tabú del incesto para el caso del sexo. Ese interés lo llevo a un intento por distinguir gustemas (la manera binaria, según el modelo lingüístico), como en su contraste entre la cocina inglesa y la francesa (Lévi Strauss; 1965), que prosiguió en sus análisis de la mitología sudamericana. Allí el triangulo culinario, con sus ápices de lo crudo, lo cocido y lo podrido, se implementa con un triangulo de recetas que involucra lo asado, lo ahumado y lo hervido.

Suzan Monzon, indica que hay una diferencia entre la ciudad y el campo, en el campo indica que la cocina es rudimentaria y tiene un número limitado de componentes. El consumo de alimentos de producción locales según estaciones y tiene otra característica. También, existen intercambios entre ellos (comunarios) con la ciudad. De esta forma se adquieren alimentos más diversos, en tiendas y mercados o importados o también platos tradicionales, por medio de la comunicación de las radios y televisiones, como también algunos banquetes. Así las amas de casa peruanas, que es donde la autora hace su investigación, optan por probar nuevas recetas (Monzon, 1995: 37).

Un concepto importante que debemos conocer es que el ciclo de comidas variadas en espacios rurales está vinculado a las tareas agrícolas o en su caso a la temporada de producción de producción agrícola.

4.3 La cocina

En todas sociedades humanas la preparación de alimentos incluye aplicar calor a productos crudos; es decir, cocinar. La cocción, entendida como el calentamiento, no es más que una de las maneras de transformar lo crudo, pero sigue siendo la más importante,

y se asocia con toda la noción de fogón (unidad de definición en muchos censos antiguos) como centro de la casa y sede de las actividades domesticas femeninas. El fogón, con su fuego permanente, es también el que brinda calor así que, sobre todo en los climas septentrionales, se convierte en núcleo de la vida social de la unidad domestica.

4.4 Así se alimentaban los Inkas

Este texto tiene procedencia sobre todo en la información colonial todo correspondiente al espacio andino que se extiende por el altiplano por cabeceras de valle y hasta los yungas y territorios orientales. Es importante recordar que en estos territorios se instalaban poblaciones originarias con un sistema territorial particular del cual nos identificamos como aymara hoy en día, aunque el kollasuyo particularmente donde la trasmisión cultural es variada y muchos textos solo alcanzan a generalizar algunos hechos concretos. La referencia pre-colonial más clara se muestra en Tiwanaku donde muchos investigadores estudiaron las formas de vida, los hallazgos son importantes para entender la alimentación y la producción en los andes:

-El primer periodo, Tiwanaku I o aldeano inferior: comparte las características básicas del formativo altiplánico y valluno. Respecto a la economía, sobresalen en orden de importancia la agricultura, pesca, ganadería, comercio, caza eventual y producción artesanal. Con tres importantes características en la agricultura precolombina:

a) que era ejercitada exclusivamente con la fuerza del hombre, sin el auxilio de animales (el papel de la llama se restringía, en este aspecto, al traslado de la semilla en tiempo de siembra, y la producción de la cosecha)

b) que la mayor parte de la producción agrícola estaba destinada alimento humano, puesto que la calidad de su ganado era de tal especie que no requería que el hombre lo alimentara y;

c) no fue preferentemente monoprodutora.

Aquí esta lo interesante la lista de productos que hasta el día de hoy se conoce y consume por lo menos en el área rural: entre los tubérculos destaca la “amka”, hoy

conocida como papa y definida por los tratadistas de la agricultura moderna como el verdadero tesoro de las indias, por cuanto es uno de los mayores regalos que haya ofrecido Los Andes al mundo entero. Actualmente en Bolivia se hallan registradas más 170 variedades de papa amargas, solamente, mostrando la riqueza genética y el alto grado de desarrollo de la agricultura, frente a este producto se encuentran otros tubérculos como la “*apilla*”(oca), “*isaño*”(oca blanca), “*Ulluku*” (papalisa), *Rakacha*, *yuka*, *Apichu* o *Kumara* (camote o batata) y *walusa*, entre otras. También están los cereales: destaca la quinua o “*jupha*”, la *kañawa*, *tunqu* (maíz) y el *Kuymi* o *Kiwicha* (amaranthus). En el grupo de leguminosas se encuentra el *tarwi* (lupinus), Poroto, y la *chuqupa* (mani). Las calabazas y verduras, más propias de terrenos templados y cálidos dieron al hambre Andino la posibilidad de consumir el *ukhoruru* (berro andino), *Achujcha*, *Sillakawchu* (tomate), *Lakawiti* (calabaza) y *Tumuña* (zapallo). También gustaron de una variedad de frutas como la *chirimuya*, Palta, *Apinloya* (granadilla), *tumpaka* (tumbo), *Lukma* (membrillo), Achupalla (piña), *Kachuma* (pepino), *Pakay* y otras más. Igualmente fueron valiosos los condimentos como la *Wayk'a* (ají), *Luqutu*, *Ulupica*, *Chijchipa*, *Wakataya*, o los estimulante como la coca, el *Payku* e infinidad de otras plantas. (Bollinger, 1993)

También está la tecnología de conservación alimentaria en esta época, que es la muestra de una estrategia de subsistencia a lo largo de todo un año, de esta manera también servía para el intercambio con otros productos. El *ch'uñu*, la *Tunta* y la *kaya*, productos deshidratados de la papa y la oca, son alimentos que pueden ser mantenidos durante muchos años.

El maíz el grano, previamente secado, puede ser fácilmente almacenado y guardado. También se convertía la carne animal faenados en charque y chalonga. se conoce la deshidratación de los peces del lago Titikaka, como ispi y el Karachi.

La llama y la alpaca, estos animales fueron de uso universal gracias a su lana el hombre andino desarrolla la textilería; con su cuero elabora sogas y calzados; su carne convenientemente deshidratada es parte de la dieta diaria; sus huesos sirvieron para crear objetos ceremoniales y de uso doméstico diverso, desde instrumentos de viento, *wichuñas* (utensilios para tejer), cucharillas, avivadores de fuego, inhaladores, etc.; su

grasa (*unku o untu*⁵) fue empleada como combustible; su excremento tuvo gran valor para abonar los campos agrícolas y, por su alto contenido de fibra vegetal, como combustible diario. Gracias a su notable resistencia, la llama, en caravanas, posibilitó el intercambio comercial de la excelente producción de diversos pisos ecológicos. (Bollinger, 1993)

-El segundo periodo, Tiwanaku II o aldeano superior: en esta etapa el territorio se expande a todo el rededor del lago Titicaca como principal centro, por la proximidad a la Cordillera Oriental de Los Andes, con valles encerrados entre montañas, muestra un suelo en constante renovación gracias a las lluvias y hace que sea muy productivo, pero de la misma forma se forman microclimas diferenciadas que varían, a esto surge la creación tecnológica andina de los Suka Kollo (camellones agrícolas). De esta forma se expande los periodos III, IV, etc. Donde la aldea pasara a urbano y una consolidación de un espacio amplio donde la religión será un aspecto importante. (Bollinger, 1993)

Comer en la época del imperio Inkaico: ... “la alimentación de los habitantes del Imperio Inkaico generalmente es descrita por los cronistas como, Felipe Guamán Poma de Ayala, quien escribió una crónica ilustrada entre 1587 y 1615, refiere que no les era permitido a los niños ni a los adolescentes comer platos grasos o muy dulces. También les estaba prohibida carne, pimienta, sal y comidas condimentada. Del mismo modo, no les estaba permitido beber chicha. La alimentación de los adolescentes consistía, en puré de maíz tostado. Sólo de tiempo se les daba puré de maíz cocido como manjar especial...” (Bollinger, 1993)

“...El alimento más importante para las personas que en ese entonces poblaban el Tawantinsuyo (como era llamado el imperio Inkaico) era el maíz tostado o hervido, charqui, esto es carne seca de llama y alpaca, pescado fresco o seco, papas, así como las leguminosas de los Andes. La primera comida era ingerida temprano en la mañana, otra comida se tomaba por la tarde, poco antes del anochecer. Fuera de eso no se comía nada. Las madres tenían preparado algo de maíz tostado o puré de verduras únicamente para los niños pequeños.

⁵ En aymara: mantequilla

La clase alta de los Inkas también se alimentaban de la misma manera, pero, desde luego, los platos estaban mejor preparados. Las clases altas tenían acceso, asimismo, a frutas, verduras y pescados de las regiones costeras”. En comparación con la sencillez alimentaria, las fiestas con ofrendas de bebidas eran celebradas pródigamente por los nobles así como por el pueblo. A pesar de la preferencia por las bebidas alcohólicas, la embriaguez era castigada severamente.” (Bollinger, 1993) La pimienta-chili (ají) era el principal condimento que los indios añadían a todos los alimentos, fueran sancochados y fritos o cocidos.

De los utensilios en la cocina el autor expone sobre “Las ollas eran de barro cocido. La vajilla en la cocina para la comida estaba formada por: asador, cacerola para tostar el maíz, tapas de pedazos de piedra o de arcilla. Como fuentes y recipientes para el agua, se utilizaba cáscaras de zapallo (calabaza). Para la sal y la pimienta se usaban pequeñas calabazas y otras algo más grandes para platos. La cubetas para el lavado de utensilios de cocina eran confeccionados en cerámica, habían cántaros de arcilla de diferentes tamaños, copas de madera pintadas (kero), cucharas, cazuelas, coladores y también fuentes de cerámica o madera, ralladores, diferentes cernideros, y asimismo una cañahueca para avivar el fuego.” (Bollinger, 1993)

Las costumbres alimentarias del tiempo de los Inkas son descritas por el dominico Bartolomé de las Casa de la siguiente manera:... a la hora de comer, venían las esposas de los presentes con sus viandas cocidas en ollas y cántaros que colgaban sobre las espaldas. Cuando se encontraba presente un príncipe u otro señor, le servían primero a él y luego a los demás. Cada uno era servido por su propia esposa. También el gobernante Inka era servido por su esposa principal, la reina, entregándole esta el primer plato y ofreciéndole el primer trago. Los siguientes servicios eran realizados por sirvientes. Detrás de cada hombre se colocaba su esposa y continúa sirviéndole. Después del primer plato comían lo que su esposo había dejado. Los indios nunca debían antes de terminar de comer...”(Bollinger, 1993)

Todos comían sentados sobre esteras en el suelo. Los diferentes alimentos estaban condimentados principalmente con ají (pimienta chili) pimienta roja o verde. De cada plato consumían sólo un poco ya que se preparaban cantidades pequeñas de alimentos.

Ya con la colonización se ingresara a un proceso de cambio alimenticio que reuniera dos culturas distintas presentando un cambio en consumo de productos, en los utensilios la tecnología, modo de producción y en el modo de comer los alimentos.

4.5 Cambio cultural y cambio alimenticio

La cultura es aprendida, esto significa que se trasmite social y no genéticamente. La importancia del aprendizaje en la adaptación humana está relacionada con la dependencia prolongada del infante humano y con la vida de grupo de nuestra especie.

La cultura es conducta compartida, pero no todo los aspectos de la cultura son compartidos igualmente dentro de una sociedad. Algunos son compartidos por todos los adultos, otros son especialidades de ciertos grupos o categorías sociales. En cada cultura hay un rango permitido de variación individual en cualquier situación particular.

La cultura es adaptativa. En un sentido general, esto significa que el conocimiento transmitido socialmente es el principal mecanismo de adaptación de la especie humana. En un sentimiento específico, significa que cada cultura es un estilo de vida que capacita a un grupo de gente para sobrevivir y reproducirse en un entorno particular.

Los hábitos alimenticios difieren considerablemente entre las culturas. Todos los humanos deben comer para vivir, pero la forma en que lo hacen y lo que comen está conformada por la cultura. Las preferencias y los tabúes alimenticios que parecen irracionales con frecuencia pueden tener significado adaptativo a largo plazo en términos de un uso eficiente de los recursos humanos.

4.6 Función social de los alimentos

Las preguntas: ¿Qué se come?, ¿Por qué se come lo que se come?, ¿Cómo se come lo que se come?, ¿Dónde se come lo que se come?, ¿Cuándo se come lo que se come?, ¿Con quién se come lo que se come?, surgen de manera espontánea para algunos estudios del tema alimentario, pero la definición caracteriza la diversidad cultural que se apropia de cada sociedad en la diversidad de productos que pueda ser accesible para la

sociedad, para esto es importante mencionar las características geográficas de cada región y la relación entre sus vecinos.

Entonces la comida no solo se ingiere por razones nutricionales⁶ es el momento importante para conocer, entablar, una relación con el vecino que también es de alguna manera curioso para lograra intercambiar la alimentación en busca de nuevos sabores. La alimentación es poderosa y compleja, por esta razón el ser humano la codifica y la asimila como parte suya este fenómeno es común en cada sociedad y afirma que no se puede limitarse a un solo territorio (Trimolieres, 1975). Existen mecanismos de adaptación y aceptación a nuevos menús, pero que pasan por un proceso de socialización y al compartimiento respecto al sabor y a la elaboración. Por lo mismo, la comida expresa sociabilidad en todas las sociedades o relación⁷.

Los centros de socialización y compartimiento están en las fiestas habituales de cosecha de siembra de rituales familiares como el matrimonio, o simplemente religiosos. Las fiestas, ritos, ceremonias, exige alimentación. La palabra fiesta es una ocasión especial, fiestas familiares, Todo Santos, Navidad, San Juan, Pascua, Solsticio de invierno y verano, siembra y cosecha y acción de gracias las eco fiestas astronómicas o estacionales y rituales, aniversarios y otros (Cohen, 1977: 218). Señalan distribuciones, prestaciones, intercambios, todo esto constituye un sistema de comunicación como afirma Barthes (1961), Douglas (1982) según Barthes la alimentación son técnicas publicitarias (de relacionamiento entre individuos, de proceder a conocer al otro).

Nutrirse es un acto fisiológico alimentarse es un acto social y cultural la población humana y su alimentación según costumbres alimentarias es parte de una tradición cultural y es el conjunto de conocimientos ligados de unas generaciones lo que Ellen Mister llama cocina cultural y estas prácticas de la alimentación son transmitidos (Messer, 1995: 53) esto se caracteriza por:

-La selección de alimentos básicos principales o secundarios.

-El uso de características de sabores.

⁶ Boas Wakejild y Kolasa, 1979

⁷ Cohen, 1977: 218; Baile y Lison, 1971: 166 – 167

-La elaboración del cortando y cocinando.

-La adopción y combinación de alimentos de comidas festivas, social y usos simbólicos.

-La exposición de prácticas culturales permite plantear la presencia de la cultura alimentaría y tiene relación directa de obtención, transformación, consumo y distribución.

Son varios quienes han planteado las costumbres alimentarias y es el hilo conductor de este texto es el evidente el estudio global que acompaña al hecho alimentario y al hecho dietético que se destina el tipo de comida que se acoge o se rechaza una costumbre alimentaría (Cruz, 1991: 27). El proceso es analizar sobre la cultura alimentaría.

4.7 Conceptualizaciones:

La nutrición que comúnmente se entiende de vital importancia, para el ser humano consiste en una buena alimentación y para que tenga una buena salud y así viva bien. Al respecto que en la enciclopedia de océano de aula (2000: 722) menciona que la nutrición es un proceso involuntario e inconsciente que se desarrolla en nuestro organismo que después de conocer, esto quiere decir que la nutrición ocurre luego de haberse alimentado de manera automática. Para todo ello es muy importante conocer los fundamentos o componentes de los alimentos o es decir de los nutrientes (Océano, 2000: 722 – 723).

En este sentido también hace conocer la doctora Ana María Muñoz Lyton, sostiene que la nutrición es la ciencia que estudia e interpreta las relaciones del alimento con el funcionamiento de los seres vivos, es decir que estudia los alimentos y mecanismos que por las cuales los materiales de la dieta son utilizados por los organismos (Ana Maria Muñoz, 1990: 15). Al conocer esto de hecho se refiere el autor a materiales de la dicta, donde quiere dar y conocer y entender todos los nutrientes.

En Bolivia en la época incaica del alto Perú los productos eran de la naturaleza y la alimentación era originaria, en base a frutas, hiervas la alimentación era mejor

aparentemente gracias al consumo de productos naturales. También existían Kallawaya⁸ ellos trabajaban en métodos para curar el cuerpo a base de tratamientos y alimentos naturales. A esto se complementa las bases culturales y las creencias religiosas que de alguna forma ayudaba a la sanación del paciente también de manera psicológica.

Es importante recalcar que los indígenas eran fuertes, no conocían médicos ni comprar medicina, ni dentista, ni oculista, los alimentos naturales y frescos mantenían a una sociedad dinámica y saludable. Ellos Vivían de sus animales, vegetales, frutas, de los más ricos en vitaminas y minerales y aminoácidos. Como la coca que contiene proteínas vegetales da vigor, y que no visitaron a los médicos, las mujeres tenían hijos pero trabajaban igual, por eso Alcides Arguedas lo llamo raza de Bronce. Los *Kallawaya* doctores recomendaban consumir lo natural en todo (Vásquez, 2005: 72).

¿Que comen los aymaras?: en la prehistoria, delimitar el espacio de desenvolvimiento de las etnias aymaras es complejo, el altiplano es parte de esta interacción pero también la dinámica de las familias aymaras llegaron a las cabeceras de valle y los valles y hasta parte del oriente. A esto J. Murra le llama “El control vertical de los pisos ecológicos” y los estudios corroboran que el circuito era a partir de familias extensas que eran consolidados en diferentes regiones por un mismo grupo étnico. Un ayllu podía desenvolverse económicamente en el altiplano pero tener otras tierras en el valle y hasta en las costas del mar. Todo con un circuito de parentesco expresado en lo que es la familia extensa.

No era extraño que productos marítimos y de oriente fueran conocidos por los ayllus aymaras establecidos en el altiplano. El medio de transporte habitual donde fluían los productos era las caravanas de llamas: Siguiendo los pasos de arqueología nos transporta a Tiwanaku donde los productos de consumo alimenticio también son parte de la cultura aymara como por ejemplo: el *ch'uñu* que es un alimento procesado mediante la deshidratación *de la papa*, el consumo de peces del lago Titicaca creemos que en *p'ap'i*, identificados la especies de *Karachi*, *ispis*, *mawris*, *khisi*; y desde la agricultura encontramos a la quinua (*jupha*) como principal producto estrella del altiplano.(Ruiz, 2009)

⁸ Médico herbolario ambulante natural de Charazani (Layme, 2004)

Las etnias aymaras en la actualidad son grandes conocedores de estos productos ya que de los mismos están técnicas de preparación:

Papa: preparar *Khati*

Karachi: para preparar *challwa wallaqi, p'ap'i*

Ispi: para preparar *p'ap'i*, deshidratación y conservación con sal del mismo, para comer con *khati* o con *phuti*.

Jupha: para preparar *p'isq'i*, quinua cocida con guiso de ajis y queso.

Al igual que la extensión de poblaciones aymaras son diversas las expresiones alimenticias también son diversas, con diferentes combinaciones de sabor pero con base en productos propios de la región.

En la época colonial estas costumbres de alimentación aymara se combinaron con las foráneas. Y en otro caso llego a que el consumo de los productos aymaras sea de manera clandestina y lejos del establecimiento Español.

El esquema siguiente grafica los momentos de desarrollo alimenticio:

1.- Existencia de productos nativos básicos para el consumo aymara: Papa, oca, quinua (en bebidas la *kusa*), peces de lago y ríos, maíz (en bebida la *chicha*), kañawa, miel, carne camélida, aves nativas, plantas saborizantes: *wakataya*, *kirkiña*, ajis, *la phasa*, entre otros.

2.-La colonización española impuso su dieta con estos productos: cebolla, trigo o cereales panificables, la cebada (para la cerveza), arroz, vino, habas, leguminosas, ganado: ovino, vacuno y porcinos, entre otros, estos productos fueron apropiados con esta visión colonial en los pueblos asiáticos y africanos, España solo imitaba en su dieta.

3.-El proceso de colonización consolido los hábitos alimenticios, en el proceder llego a tomar una dirección: la de la alimentación moderna, con estándares industriales los primeros productos en escalar de categoría fueron: el trigo con su variante la harina para el pan, el azúcar blanco, los fideos, y ajís. En la industria cárnica el ovino y el porcino

fueron los más requeridos. Entre las bebidas esta la cerveza como máximo exponente en bebida alcohólica.

Generalidades sobre los patrones dietéticos: “La latitud (la región la geografía), es precisamente la que determina la elección, pues la amplitud permite una consideración capacidad de adaptación a las fluctuaciones de los recursos alimentarios. En realidad, la gama de requerimientos nutricionales es bastante estrecha, aunque los modos de satisfacer unos similares son muy variados. Una amplia diversidad de patrones dietéticos, utilizando miles de alimentos diferentes, es capaz de proporcionar el mismo objetivo: la supervivencia. Ello es posible, fundamentalmente, porque el sistema digestivo humano trata a todos los alimentos de la misma manera, independientemente de cómo sean cocinados: Una serie de productos químicos que es necesario metabolizarlo y que, en definitiva, una vez combinados con el oxígeno estarán en disposición de ofrecer el calor generador de energía” (Farb y Armelagos, 1985; filfhouse, 1986; fischler, 1979; antropología de la alimentación; MUSEF)

Hábitos de alimentación de otras regiones: “los chinos de la provincia de Hunan comen las “gambas” (langostinos) cuando todavía pernean, de la misma manera que norteamericanos y europeos no vacilan en degustar las ostras vivas. En cambio, también encontramos algunas poblaciones asiáticas que prefieren consumir determinados alimentos en un estado tan avanzado de putrefacción que el olor se extiende a varias decenas de metros alrededor de ellos. Según los lugares y las épocas, han sido considerados como platos deliciosos los fetos de roedores, las lenguas de alondras, los ojos de cordero, el desove de águilas, el contenido del estomago de las ballenas y la traquearteria del cerdo. Una de las exquisiteces escocesas el *Haggis* constituye una mezcla abigarrada que provocaría náuseas en muchas personas. Consiste en cocer en el estomago de un cordero pulmones de vaca conjuntamente con sus intestinos, su páncreas, su hígado y su corazón, todo ello condimentado con cebollas, grasa de riñones de buey y gachas de avena.” (Antropología de la alimentación; MUSEF)

Estas pautas alimentarias de una sociedad es aquella que orienta a un conocimiento colectivo dietético y económico complejo y característico de cada sociedad formando una conducta alimentaria acorde a la geografía, cosmovisión y cultura racional.

Factores básicos de cambio alimentario: “El siglo XVII conoció una revolución científica que constituiría un precedente del siglo siguiente de los humanistas y los racionalistas. El siglo XVIII dio lugar a progresos tecnológicos cuyas repercusiones en el campo de la alimentación fueron importantes, a pesar de la miseria que seguían padeciendo las clases desfavorecidas. Los fisiócratas veían entonces en la tierra, en su cultura y su producción, la fuente potencial de una riqueza acrecentada, sino de toda la riqueza. En esta época las condiciones de aprovisionamiento de los mercados urbanos fueron mejoradas, favoreciendo, por ejemplo, el consumo de carne fresca y provocando, al mismo tiempo, un declive relativo en cuanto al consumo de las especias. En 1747, un químico alemán, Andreas Marggraf, descubrió que la remolacha, *Bete vulgaris*, contenía azúcar; y en 1786, un alumno suyo inició su cultivo y su mejora, rompiendo así el monopolio que hasta entonces había disfrutado la caña de azúcar, cuyo cultivo, por otra parte, ha sido una de las mayores causas de la práctica de la esclavitud colonial. Milz (1985) ha puesto de relieve, precisamente, los factores políticos y económicos que determinaban las cantidades de azúcar disponibles la importancia creciente del sabor azucarado en la alimentación de los europeos y su relación con la esclavitud, la contratación de mano de obra y la producción de productos de base en el Tercer mundo.

Conquista, tecnología, comercio y diferenciación social podrían ser considerados como cuatro factores básicos de los cambios alimentarios (Barrau, 1983, pp.241-244). Un ejemplo pertinente al respecto es el del pavo, animal importado de América que se convirtió en un producto exótico fundamentalmente en las mesas de las cortes europeas. Así como en las cenas festivas de la burguesía. Sin embargo, desde el primer cuarto del siglo XIX, el pavo empieza a popularizarse.

En 1955, nuestro territorio andino donde las comunidades que servían a la hacienda en la mayoría consumía la carne de oveja, en el altiplano la mayoría consumía carne de llama ya por los años 60-70-80 cuando la mayoría de estas poblaciones estaban en proceso de auto organización sindical, es cuando ingresa el pollo como carne primordial en la comida, es un proceso de asimilación cuentan los entrevistados que hasta existía un sabor que hacía sentir asco en su paladares pero poco a poco se irá consolidando, además solo se comía en fiestas y era propio de las familias con dinero más tarde el mercado ofrecerá a todos un sin fin de precios que prácticamente será accesible al bolcillo.

Cuando los campesinos franceses querían agasajarse en las largas noches de invierno se asaba un pavo. En Cataluña, el pavo-gall d'indi, gallo de Indias-fue hasta hace unas décadas el exquisito plato con el que las clases medias celebraban el ágasajo extraordinario de Navidad. Días anteriores a esa fecha, en una de las vías barcelonesas más importantes, la Rambla de Cataluña, tenía lugar una feria especializada en la venta de pavos y de gallos capones. El pavo, durante mucho tiempo fue alimento de fiestas, se ha desacralizado y se ha convertido en una carne relativamente barata, que se vende adornada, asada, en escalopa, y que va sustituyendo, por su mejor precio, a la ternera ¿Qué ha ocurrido? Por una parte, esta ave ha sufrido transformaciones extraordinarias como consecuencia de manipulación genética, cuya primera realización espectacular fue el famoso pavo de Beltsville, “fabricado” por los genetistas del Ministerio de agricultura de Estados Unidos, en la Universidad de Cornell. Por otra parte, la avicultura industrial se ampara en estos pavos de “raza artificial” para crear aves monstruosas que producen gran cantidad de carne, y conseguir así una producción en masa. Podría decirse (Gruhler, 1989) que los animales y los vegetales que hoy consumimos son auténticos “mutantes”, y que la agricultura y la ganadería se alejan, cada vez más, de la naturaleza para acercarse, también cada vez más, al laboratorio y a la industria. (Antropología de la alimentación; MUSEF)

De la misma manera se debería realizar una reflexión investigativa al comercio y producción y consumo del pollo en nuestro territorio. Prácticamente vemos una alimentación subordinada a los factores de desarrollo tecnológico y genético en los seres vivos, con el movimiento económico.

Hábitos alimenticios de sociedades modernas: “En EE.UU, por ejemplo, los niños ven un promedio de 22.000 anuncios televisivos por año, de los cuales el 50 por ciento son de alimentos, muchos de ellos de baja calidad nutritiva. Diversos experimentos han mostrado que los niños expuestos a esta publicidad prefieren comer o comprar estos productos. Por otra parte, esta tenencia no se contrarresta con una mayor información nutricional, ni aunque ésta también les sea suministrada a través de anuncios por televisión”. (Antropología de la alimentación; MUSEF)

La difusión de un nuevo valor que es la dietética (en EE.UU) entre las masas ha producido un fenómeno nuevo muy importante: la conciencia alimentaria (Barthes, 1961). Ahora bien, la dietética moderna no está ligada, como antaño, a valores morales, de sabiduría o de pureza. Antes el régimen era sacrificio para alcanzar la santidad o la salvación del alma, hoy, parece constituirse una inversión o, si acaso, el precio a pagar para conseguir e placer (Baudrillard; 1974; pg. 185) señala que, después de una era milenaria de puritanismo, se ha redescubierto el cuerpo, bajo el signo de la liberación física y sexual. Su omnipresencia, especialmente la del cuerpo femenino, en la publicidad, en la moda, en la cultura de masas-el culto higiénico, dietético, terapéutico, la obsesión de la juventud, de elegancia, de virilidad, de feminidad, los cuidados, los regímenes, todos los sacrificios que se le ofrece, el mito del placer que lo envuelve, prueba que hoy es el cuerpo, y no el alma, quien se ha convertido en objeto de salvación.

Si antes se nos decía que sólo tenemos un alma para toda la vida y hay que salvarla, la propaganda de los medios de comunicación de masas de hoy día parece decirnos de modo reiterado: solo tenemos un cuerpo para toda la vida y es necesario salvarlo. En este proceso, podríamos decir, de secularizar del cuerpo, la belleza y el erotismo son dos principios fundamentales y recurrentes al servicio de los cuales parece quedar subordinada la alimentación contemporánea en las sociedades industriales. (Antropología de la alimentación; MUSEF)

Los comportamientos y las tradiciones alimentarias, al igual que las culturas, no son algo estáticos e inmutables. La historia de la alimentación humana presenta la paradoja de perdurables conservadurismo y de profundas transformaciones. Cambios de los modos de vida, transformaciones de las condiciones sociales y económicas, innovaciones tecnológicas de muy variado signo y alcance, todo ha contribuido, con el transcurso del tiempo, y sigue contribuyendo todavía, a trastornar la gama de los alimentos y los modos de prepararlos. Baste pensar, por ejemplo, en el impacto económico y social que produjo la introducción de la *papa* en Europa. Y por lo que se refiere a las técnicas de cocina, ¿Quién puede pretender, hoy día, una zona urbana, practicar una cocina a fuego lento cuando hace apenas unos años era la forma habitual de cocinar? Pero ese modo de cocinar dependía de la naturaleza misma de la fuente de calor. El instrumento para

cocinar era simultáneamente, el de calefacción del hogar, y exigía una presencia permanente en el ámbito doméstico.

Tan solo esta circunstancia podría explicar la tendencia a abandonar las carnes guisadas, que exigían mucho tiempo para su cocción (aun en las ollas de presión) de la misma manera que poco a poco, se ha ido renunciando a las sopas, potajes y guisos caseros. Y todo ello se produjo de un modo casi simultáneo al surgimiento de los modernos supermercados e hipermercados, que ofrecen a sus clientes una amplísima gama de platos y guisos conservados, congelados, cocidos, precocinados, preparados, etc. (Antropología de la alimentación; MUSEF)

Otro ejemplo de cambio alimentario está en la comida oriental y sus implicancias, de la misma forma están en la comida Norteamericana y la española "...las condiciones ecológicas, demográficas, tecnológicas, sociales, políticas, económicas e ideológicas configuraron la cocina china y su especificidad. De la misma manera, podría decirse que si la cocina americana es del todo diferente a la china, se debe, a su vez, a la idiosincrasia de su propia historia: abundancia de alimentos, como carne y el maíz (Farb y Armelagos, 1985 pp, 221-227).

Del mismo modo, podría afirmarse que la comida española es un reflejo del comercio y de la conquista. Su fondo de cocina, el aceite de oliva, fue introducido en algún momento del primer milenio antes de Cristo desde el este del Mediterráneo. La producción del pescado seco y salado tuvo una gran expansión para satisfacer las demandas de Roma. Las invasiones de pueblos germánicos contribuyeron a un incremento notable de la cría de ovejas y de corderos para comer. Los árabes introdujeron el arroz, tanto para el consumo propio como para su exportación; y al aparecer también introdujeron los dulces elaborados a base de almendras, tales como el mazapán y el turrón. Las propias conquistas españolas en el Nuevo mundo proporcionaron muchos alimentos, pero muy particularmente dos nuevos que fueron incorporados rápida y absolutamente a su cocina: el tomate y el pimiento (Tannahill, 1973)

Hábitos alimenticios.- "Hay valores que determinan lo que son alimentos deseables, o bien considerados. Son productos sociales que se han impuesto e internalizado lentamente en cada individuo. Así, en una sociedad industrializada, los alimentos

comerciales pueden estar bien conceptuados debido a su eficiencia y predictibilidad antes que el sabor y olor del alimento, y que podrían favorecer el consumo de alimentos procesados y de preparación rápida.”(Busdiecker; Castillo; Salas, 2003)

Las aproximaciones antropológicas para estudiar, comprender y explicar los hábitos alimentarios son numerosas y variadas, pero pueden ser clasificadas en general bajo los conceptos de antropología nutricional y antropología de los alimentos y hábitos alimentarios, representando esta última la antropología cultural:

1.- Estudios pragmáticas: estudios de los hábitos de alimentación en combinación con: a) biología (teoría evolutiva); b) ecología (teoría ecológica); c) economía; b) política.

2.- Estrategias cognitivas: estudio de los hábitos alimentarios como comunicación de: a) valores; b) creencias; c) símbolos; d) costumbres.

Los Hábitos alimenticios: comprende la apropiación de productos comestibles por una sociedad que a su vez se apropia de un mecanismo económico en la cual están sumisas a efectos tecnológicos de producción. Que a su vez implica una red de relacionamientos socio culturales subordinados a la trayectoria histórica y a los cambios macro económicos de una sociedad organizada institucionalmente.

Del latín “alere” que significa alimento; entendemos la alimentación como un proceso de nutrir y reparar energías de algo o alguien mediante la ingestión de cualquier sustancia. La alimentación y el mismo acto de “comer” es un fenómeno social y cultural que permite comprender un porqué y paraqué de muchas acciones. “Cierto es el dicho de que somos lo que comemos”, pues en gran medida los hábitos alimenticios dicen mucho de cada persona o grupo, el cómo, donde, cuando y con quien se come. Son solo algunos de los elementos que pueden demostrar costumbres, reglas, identidades, status, clase, tiempo, valores y otras expresiones diversas. Los alimentos lejos de ser una simple fuente de nutrición, desempeñan en todas las sociedades importantes funciones. (Terrazas, 2004)

El método clásico de la antropología, la etnografía, ayudara a desglosar y conocer cada una de las épocas tanto en la ex –hacienda y la actual zona residencial de Calacoto.

5. MARCO METODOLOGICO

Para investigar y analizar el campo de la alimentación se hace necesario el comprender y entender las relaciones que tienen los sujetos con los alimentos y en los que predomina una lógica propiciada por las formas de economía, convivencia y de socialización estas se conservan o bien tienen diferencias a través de los tiempos, sobre todo de aquellas sociedades que atravesaron un proceso de dominio colonial y de servilismo externo a su modo de vida.

5.1. Tipo de investigación

La investigación es de tipo cualitativo, descriptivo, basada en la historia de vida y la experiencia personal con una combinación de múltiples entrevistas a ex –comunarios que habitaron la hacienda de *Qala qutu*. Esto ayudara a describir los hábitos alimenticios de la población de la excomunidad de *Qala qutu*, “tales estudios exploratorios que sirven para familiarizar en los fenómenos” (Hernández, et alter 1998:59).

5.2 Método

En método que se utilizara es el etnográfico, es el método antropológico, aquel que distingue a la antropología de otras disciplinas sociales. Este método se refiere a la descripción de los grupos sociales y a la vida de los mismos a través del “trabajo de campo”⁹, o sea a partir de la observación participante y/o no participante, las entrevistas y otras técnicas, siendo que “el etnógrafo participa, abiertamente o de manera encubierta, en la vida diaria de las personas durante un periodo de tiempo, observando lo que sucede.

Tanto para el estudio etnográfico de los hábitos alimenticios durante la década de los 1950 en este territorio denominado *Qala qutu*. Donde se describe los alimentos

⁹ Trabajo de campo consiste en hacer presencia en el lugar donde se realiza la investigación, de la misma forma se procede a recopilar información necesaria con habitantes del lugar para abordar el tema de investigación.

consumidos y la trascendencia productiva que esta tenía en esta época y este territorio (*Qala qutu* antes; hoy Calacoto), de la misma forma se busca el ciclo productivo que va con el tiempo de consumo anual de temporadas y épocas donde se tiene diferentes productos, está relacionado con las épocas festivas de la región.

Otro aspecto importante será el descripción etnográfica actual de este mismo territorio (Calacoto) pero ya con características urbanas donde se pretenderá llegar a establecer el consumo alimenticio que esta sociedad moderna tiene. Mediante la observación participante sobre todo.

5.3 Técnicas e instrumentos.

Las técnicas en la investigación son los medios que se emplean para llevar a cabo la investigación en la ex comunidad *Qala qutu* actual zona de Calacoto, mediante la:

Observación participante y no participante: Ya que se investiga como una sociedad, se ve a sí misma y además como una extraña, por un lado y por otro, como un sociedad ajena ve a la sociedad local y a sí misma, se debe reconocer que él o la/s persona/s que se propongan estudiar este hecho también son participes de la dinámica social. Dicho en otra forma, supone que el investigador tome parte frente al hecho social ya que es parte de una sociedad.

Es por eso que la misma interacción del investigador con la/s sociedad/es constituye una fuente fundamental para entender la problemática planteada y por lo tanto una fuente de datos de primer orden, es así que la investigación participante adquiere valor en esta investigación.

Entrevistas: Las preguntas guías que están contenidas en una entrevista semiestructurada dan la posibilidad de *flexibilizar* la misma entrevista. Los datos recolectados de esta forma pueden dar a entender los procesos a través de las cuales se justifican las dinámicas sociales, preguntas cerradas de un cuestionario.

La elección de la muestra responde a la lógica entre las personas presentes. Las entrevistas a las autoridades locales son importantes, pero la riqueza está en hacer entrevistas a personas al azar que no tienen respuestas/discursos estructurados institucionalmente y que según las condiciones profundizar posteriormente¹⁰

-Se realizaron entrevistas abiertas que fueron charlas con ex – comunarios de esta zona que viven en la actualidad en la zona de Chaski pampa al norte de Calacoto. Las preguntas estaban relacionadas a la alimentación y producción en la década de los 50.

-como también se realizaron visitas a los centros de comercialización de productos alimenticios a los mercados y ferias que se realizan en la zona de Calacoto. Donde se observó los productos naturales y alimentos, de la misma forma se procedió a realizar conversaciones con comerciantes de productos alimenticios.

Instrumentos:

Diario de campo.- Es donde se hacen reflexiones sobre el conocimiento antropológico, es el instrumento tradicional del antropólogo donde escribe la vida social del grupo y busca aprender y comprender.

Grabadora de sonido.-Para recoger las entrevistas y también como ayuda memoria.

Cámara fotográfica.- Para plasmar en imágenes el territorio actual que es parte de la zona sur de la ciudad de La Paz.

5. 4 Delimitación espacial

La investigación se llevó a cabo en la Provincia Murillo cantón Palca de la 1ra. Sección comunidad Qalaqutu actual zona residencial de Calacoto perteneciente a la zona sur del municipio de la ciudad de La Paz. Donde se realizó el trabajo de campo.

5.5 Delimitación Temporal

¹⁰ Ver Anexos de Entrevistas.

Reconstrucción histórica a partir de 1950, sobre todo en los modos de alimentación en el sector de la ex hacienda de Qala qutu mediante entrevistas a personas que vivieron en esa época y como también desde mi perspectiva vivencial.

El trabajo de campo se realizara en las fechas anteriores y posteriores a las que comprenden la celebración de la fiesta de 1ro de enero y Carnaval, 3 de mayo y 24 de septiembre, planteamiento de investigación nuevo, hay que considerar que el acercamiento al espacio y a la fiesta son realizados a partir del 2002 y de manera continua a los posteriores años hasta del 2007.

CAPITULO II

“Don Víctor López fue uno de los últimos peones de la famosa lechería que funcionaba en la hacienda de los Patiños, hoy colegio “Calbert” recuerda donde ahora están lujos edificios eran solamente inmensos pastizales donde el llevaba al ganado para su alimentación”. (Periodista, canal 4, 2010)

Situación geográfica actual y contextual de Calacoto:

Calacoto es considerada la (zona) más atractiva de La Paz, es una zona que se diferencia notablemente de otras ya que tiene carácter residencial con viviendas lujosas (chalet), edificios que acoge a instituciones extranjeras y centros comerciales de alto nivel moderno, fácilmente se asemeja a ciudades capitales de países en desarrollo como Argentina, Chile, Norte Americana, etc.

1.-Ubicación geográfica y característica de la zona de Calacoto

Calacoto¹¹ se encuentra a 15 minutos del centro de la ciudad de La Paz y a 45 minutos del aeropuerto de la ciudad de El Alto. En la Av. Ballivián y a cinco cuadras de la calle 18 y Montenegro y a 8 cuadras de la calle 21, todo este sector se caracteriza por contar con restaurantes, cafés, pubs, centros comerciales, etc. Con topografía estable y buen clima además en un área comercial de alto nivel.

En su máxima el clima llega a los 27 a 29-30 grados y en su mínima llega a 8 a 10 grados en su mayoría por la topografía donde está rodeada de cerros que evitan que el clima baje. Es parte de la zona sur de la ciudad de La Paz, tiene menos altitud que el resto de la ciudad (3.200 a 2.800 msnm). Además en esta zona se encuentran la mayoría de los barrios residenciales de La Paz. Se ha beneficiado de un crecimiento económico estable y es en la actualidad un centro comercial moderno y financiero de la ciudad.

¹¹ Ver anexos FOTO 2 zona de Calacoto

Calacoto¹² está comunicada con el centro de la ciudad por avenidas centrales y una vía rápida. Desde Calacoto se puede tener acceso a la mayoría de los demás barrios de la zona sur, como: Irpavi, Koani, Achumani, Cota Cota, San Miguel, Los Pinos, Chaski pampa, Següencoma, entre otros.

Desde la desembocadura del río “Q’uparani¹³” que viene del norte para conectarse con el que viene del centro de la ciudad el río “Choqueyapu” existe un puente que permite la transitividad vehicular a partir de este espacio se abre al parque ecológico y comercial “Las Cholas” luego está la plaza “Jumbolt” con una estatua del Atlas, el hijo de Júpiter condenado a llevar en sus espaldas el peso del Mundo. Calacoto es una zona residencial urbana que desde el monumento antiguo (José Gervasio Artiaga, héroe y creador de la república del Uruguay, pero falta la imagen plástica del Mariscal Ballivian, que en Ingavi consolidó la nacionalidad. (Iturri;1987) y que lleva ese nombre la avenida principal) la Avenida Ballivián¹⁴ de la calle 8 van extendiéndose las calles sucesivamente, la calle 9, 10, 11 hasta la calle 21, hasta donde se encuentra la iglesia de San Miguel¹⁵. En esta zona existen diferentes edificaciones de viviendas como también edificios ya establecidos y en construcción. Las instituciones de educación también se han establecido en esta zona como el colegio Barrientos (antes colegio Paz Estensoro), los centros de salud como la clínica San Miguel (desde los años 1954 o 1955).

En la actualidad existen varios medios de transporte como los micros (buses) que se identifican por líneas como 21, 42, 44 y el 155 que vienen del centro de la ciudad de La Paz a la Zona sur, también hay muchas líneas de minibuses que atraviesan la zona de Calacoto ya que se dirigen más al sur por ejemplo a la zona de Mallasa (donde se encuentra el actual zoológico municipal de la ciudad de La Paz) otras líneas se trasladan a la zona de Irpavi, Meseta Achumani, zona Pedregal, zona Rosales, Cota Cota, Apaña entre otros, existen también los taxis y trufis que cumplen la misma función.

¹² Ver Anexos MAPA 1

¹³ Del aymara: Q’upantaña: hacer una cosa de bollos golpeado, abollar (Yampara, 2004)(el río que carcome los bordes de un cerro)

¹⁴ Ver anexos FOTO N 1 Avenida Ballivian.

¹⁵ Ver Anexos FOTO N 8 Iglesia de San Miguel

Algunos autores se refieren de esta forma a Calacoto, “En el aristocrático barrio de Calacoto, se encuentra la amplia residencia, con verde alfombra de césped, jardines floridos y piscina de agua cristalina” (Iturri; 1987)

“Los mejores colegios particulares del centro de la ciudad, se han trasladado a los barrios del sur, construyendo amplios establecimientos dotados de las mayores comodidades que exige la educación moderna, destacándose entre ellos, en alto Seguencoma el colegio San Ignacio de Loyola de los padres Jesuitas, edificado en un terreno adquirido con aportes de los ex -alumnos, dotado de amplias y cómodas aulas, campos deportivos y jardines de recreación, en donde brilla el sol más brillante,...Los Jesuitas mantienen además en el barrio de caja del Agua el colegio matriz de San Calixto, que el 15 de julio 1982, conmemoro sus primeros 100 años de existencia.” (Iturri; 1987)

2. Descripción social

Entiendo que en esta última época es difícil enumerar cada una las particularidades de la zona, por la complejidad que puede mostrar la urbanidad, por lo mismo he aquí algunas características sobresalientes:

Los habitantes de la zona de Calacoto son personas de la clase alta entre ellos están los diplomáticos de las embajadas, consulados por ejemplo la embajada del Perú. De la misma forma viven personas profesionales como abogados, médicos, militares, estas personas viven en esta zona residencial. Y la misma existencia de grandes oficinas empresariales, hoteles, instituciones no gubernamentales, entre otros, nos muestra a una sociedad empresarial y ejecutiva que reside en este territorio.

De la misma forma se observa que existen familias de la clase media que viven en departamentos o en casas en alquiler o anticrético, también las personas de la clase social baja que son pocas, viven en las periferias de la zona de Calacoto en los límites con otras zonas como La Florida que no se puede distinguir fácilmente.

Como podemos evidenciar la mayoría de espacios amplios fueron copados por instituciones educativas católicas y clubs privados de militares y de otras instituciones.

2.2 Actividades de los residentes de Calacoto

Las instituciones como ONGs, Embajadas, Empresas, etc. tiene una fusión diferente, trabajan de forma orgánica y ejecutiva con oficinas de alto nivel. Para esta sociedad que trabaja de forma fastuosa están a su alcance restaurant de alto nivel, chifas (comida china), y plazas de comida (rápida). Que están instaladas en este territorio.

La clase media por ejemplo ya es parte de las últimas generaciones en aspectos de profesionalización, la mayoría tiene estudios universitarios, ellos trabajan en un cargo mayor como también en instituciones estatales.

Se puede observar a las personas que viven en otras zonas populares que trabajan en Calacoto que son de la clase baja y media, y se dedican a trabajos de construcción de edificaciones (albañilería), como pintores, como jardineros, plomeros, carpinteros, como empleados en limpieza de las instituciones o empresas comerciales. Las mujeres se dedican como cocineras, trabajadoras del hogar, lavanderas, es ese el trabajo que se les atribuye a las personas de la clase baja sobre todo.

3. Historia del Territorio

Una aproximación a la historia de Calacoto se pudo ver en la entrevista que realizaron a mi persona, mediante el medio de comunicación, Canal (4 RTP) de La ciudad de La Paz.

Todo este lugar del puente de Calcoto (y la plaza Jumbolt) se llamaba "*Human pampa*" y "*Juqhum pampa*¹⁶" en castellano es charcos de agua, y luego más al norte en la parte central de la zona se establecía la casa de los patrones "Patiños"

"A comienzos del siglo XIX la familia Hormachea era dueña de los previos de la zona sur entre ellos Obrajes y Calacoto, 1835 Julio Patiño en un juego de azar le gano las propiedades de alto Calacoto a la muerte de Patiño sus tres hijos Luis, Julio y René dividieron las propiedades en parcelas las cuales fueron vendidas, empeñadas o

¹⁶ Juqhu: Ciénaga, lugar lleno de cieno (Layme, 2004)

adjudicadas a familiares la palabra “Calacoto” (*Qala qutu*) significa piedra sobre el agua o montón de piedra” (Periodista, canal 4, 2010)

Antiguamente los nombres originarios por ejemplo al frente al este colinda con Florida antes era “*iruito*” en la parte alta era el río “*Awki samaña*”¹⁷.

“Don Víctor López fue uno de los últimos peones de la famosa lechería que funcionaba en la hacienda de los Patiños, hoy colegio “Calbert” recuerda donde ahora están lujos edificios eran solamente inmensos pastizales donde el llevaba al ganado para su alimentación”. (Periodista, canal 4, 2010)

Mi padre los años 49, 50 hasta los años 53 después de la revolución ya todo se ha transformado entonces desde esa fecha no ha existido sembradíos de maíz ni alfa poco a poco se ha terminado, en esas fechas en todo Calacoto yo pasteaban el ganado por que era ayudante de “vaquero”, el ganado del señor Patiño, por ejemplo en los comienzos de la zona se llamaba “*quparani k’uch’u*”¹⁸ y más arriba era “*Mulliwint esquina*”¹⁹ y más abajo era el “*juqhu*”²⁰ *pampa*” posteriormente es llamado como “Florida”, los nombres toponímicos hoy nadie recuerda han sido olvidados sus nombres antiguos²¹.

“En 1902 comenzaron a aparecer los primeros asentamientos urbanísticos con fines de recreación desplazando paulatinamente a la actividad agrícola, después de la revolución de 1952 comenzó el crecimiento de esta zona convirtiéndose en uno de los barrios más exclusivos de la ciudad de La Paz solo unos cuantos eucaliptos quizá plantado por los Patiño en el siglo diecinueve quedan como mudos testigos de Calacoto (montón de piedra)”. (Periodista, canal 4, 2010)

Había un encuentro cada año en San Juan con ese instrumento de “quena quena” ellos venían, un encuentro amistoso contra los carniceros, este era a puño limpio nada de cabeza el que vence, vence no mas el que cae, cae no mas, eso ha sido los años 48, 49 y últimamente cuando yo había visto que había una pelea ya enserio con piedras y todo y

¹⁷ Awki: anciano; Samaña: descansadero, sitio donde se descansa (Layme 2004)

¹⁸ Del aymara: Q’upantaña: hacer una cosa de bollos golpeado, abollar (Layme, 2004)(el río que carcome los bordes de un cerro) k’uch’u: rincón

¹⁹ Propio del autor

²⁰ Juqhu: lodazal

²¹ Ver Anexos Mapa N 2

desde esa fecha yo no existe esta encuentro del “tinku”, de esa forma se realizo la entrevista que brindo el canal de televisión.

A esto complemento algunos datos que son necesarios aclarar como también de los nombres toponímicos. Como mencionamos Calacoto se encuentra al sur de la ciudad de La Paz, antes este territorio se establecía la hacienda de los Patiños y por el toponímico indígena el nombre de la Hacienda de Qala qutu. Desde el puente de Calacoto donde desemboca el rio “Coparani” al frente al sur está la Plaza “Jumbolt”, limitando con la zona de La Florida (antiguamente denominada “*uman-pampa*”)²² la norte limita con la zona de Irpavi, al este con la zona de los Pinos, al Nor-este con la zona de San Miguel.

La ex hacienda de *Qala qutu* comprendía desde el territorio denominado “*Uman pampa*” o “*juqhu pampa*” (en la actualidad es la plaza Jumbolt), rodeado de los ríos “*Irpawir Jawira*”²³ (o Río Irpavi) y rio de Cota Cota(o Quta Quta²⁴); (el rio que baja de de “*Wila quta*”²⁵ a Cota cota); al Nor-este se expandía hasta “*Chaski pampa*” colindante con “*Uwija uyu*”(corral de oveja)

La zona vecina del norte Chasqui pampa: comprende “*Qalarar Thakhi*”²⁶ iglesia de Cota Cota, calle 30 hasta *Chaski pampa*; “*turi turini*”(loma parecida a una existía cerros pequeños que se asemejaban a torrecillas este nombre se supone fue colocada por los aymaras es referido a los edificios que se hacendaban en la ciudad); “*thakhi qala pata*”(camino de piedra se dirigía al Illimani) caminos paralelos “*wawaran Pampa*”²⁷ (camino de piedra hasta el mercado campesino²⁸ actual). Además *Chaski pampa* significa: *Chaski* igual a mensajero, informante de los Incas, este camino se dirige a los yungas y atraviesa los cerros nevados del *Mururata* y el *Illimani*.

En la actualidad la hacienda de *Qala qutu* no existe solo la zona que quedo con este apelativo denominado Calacoto, dividida en dos alto y bajo Calacoto que comprende

²² Pampa con agua

²³ Irpawir o Irpavi , el primero viene del aymara” llevar o acompañar” y el segundo es la castellanización del término originario Irphawi.

²⁴ Quta quta viene del aymara laguna o charco de agua

²⁵ Wila quta, en aymara significa lago rojo.

²⁶ camino de piedra parte del camino del inca

²⁷ Las pampa de estrellas

²⁸ Ver Anexos Mapa N 3 de mercado Campesino

desde la plaza Jumbolt²⁹ hasta la iglesia de “San Miguel”(bajo Calacoto); desde iglesia de San miguel hasta la frontera de *Chaski pampa* seria alto Calacoto entre estos está dividida desde la calle 30 Cota Cota³⁰ (quta quta, significa pequeñas lagunas estancadas donde existían pequeños pescados) alto Calacoto en estas lagunas existía totoras aprovechadas para la alimentación de ganado con fuentes de agua (vertientes)

Hasta ahora no hay libros que hablen la historia de Calacoto ni el famoso Jaime Sáenz en su libro de 1980 habla sobre este territorio pero quitándole las palabras seguro que diría: Calacoto fue antes con sembradíos, huertas, y guindales con acequias, con casas de campo y quintas de recreo en que los paceños solían darse cita en épocas ya lejanas.

Eso: de que los paceños solían darse cita en épocas lejanas está por verse, el lugar más concurrido en feriados o fines de semana podría ser donde ahora se denomina las cholas, pero la parte alta desde la plaza jumbol, siempre fue ajena al mundo popular urbano, y ajena al aymara. Esos territorios ya tenían dueño y dueños extranjeros.

²⁹ Ver Anexos FOTO N 3 plaza Jumbolt

³⁰ Ver Anexos FOTO N 4.

CAPITULO III

EL contexto de la década de 1950 y el consumo alimenticio en la Hacienda de *Qala qutu*.

El contexto histórico, es importante para conocer como se desenvolvía los hábitos alimenticios en esta época, los aspectos que condicionaran los hábitos alimentarios, de la misma forma está también en los mecanismos de producción alimentaria, las formas de asimilación de productos y en esto se encuentra el aspecto tecnológico en la producción.

1. Contexto político trascendental de la década de 1950

La ciudad de La Paz se ha caracterizado de trascender históricamente en la política nacional que influye a todo el país.

Con la revolución agraria que empieza a tener lugar en los valles de Cochabamba, los originarios realizamos la revolución de 1952, la que fue apropiada por el partido político Movimiento Nacionalista Revolucionario (MNR), representante de la casta dominante. A partir de esa época, cambian el nombre de indios a campesinos y desde el nuevo Ministerio de Asuntos Campesinos imponen la creación de sindicatos agrarios, que fueron organizados verticalmente para que sirvan al gobierno. Así fundaron la Confederación Nacional de Trabajadores Campesinos de Bolivia (CNTCB). El gobierno del MNR en pocos años impuso el sindicato campesino sobre cualquier otra forma de organización en el campo, ya que el MNR tenía el interés de subordinar y controlar a los "indios" (desde ese tiempo llamados "campesinos"), a través de sindicatos manejados por el Estado que tenían dirigentes vinculados a los comandos movimientistas. Con el sindicato, querían controlar y neutralizar la movilización india y campesina, que había logrado desestabilizar por su cuenta al orden oligárquico a través de masivas rebeliones, entre las que se destacan: la de 1921 (Jesús de Machaqa), la de 1927 (Chayanta) y la de 1947 (Altiplano y Cochabamba).

Buscaban frenar la consolidación de nuestra propuesta que en ese entonces era la autonomía y el autogobierno, en contra del dominio criollo, en la que los propios reformistas se verían rebasados. Al imponer la lucha sindical, tenían la esperanza de poder liquidar para siempre el "problema del indio", incorporándolos a la "civilización". Sin embargo, lograron socavar en buena medida la representación directa de las autoridades indias ante el Estado, y abrieron el paso de que esa representación fuera usurpada por los dirigentes sindicales". (CSUTCB, R.S:1985)

1.1 La revolución de 1952 desde la comunidad de *Qala qutu*

El interés se hacía presente en las ciudades capitales como La Paz, lo urbano símbolo de civilización, de desarrollo y modernidad, mientras que lo rural era considerado como zonas vacías, desocupadas, con pequeños pueblos que congregaban a campesinos, lo rural era símbolo de atraso, de vida primitiva. Las zonas rurales más cercanas a la ciudad eran copadas por personas o familias de clase alta que adquirían terrenos de gran extensión, para luego edificar casas de campo donde cada fin de semana o feriados visitaban con la familia, en una forma de esparcimiento ejecutivo y campestre. La mayoría de estos espacios cercanos a la ciudad eran pertenecientes a haciendas patronales. Como la hacienda de Qala qutu en la zona sur de la ciudad de La Paz, que en esa época era considerado como un espacio deshabitado y rural con algunas casas de campo.

Ya en 1950 la hacienda estaba establecida en Qala qutu, los originarios del lugar trabajaba para el patrón en una forma de retribución por el usos de tierras y se tenían un día o dos designados para el trabajo para la subsistencia de los originarios del lugar solo esos días ellos trabajaban en la agricultura para sus familias.

Pero no era una comunidad hacendada aislada, se conocía cada acontecimiento trascendental que sucedía en la gran ciudad (el centro de la urbe), además las visitas continuas de intercambio alimenticos, no solo tenía un fin de intercambio si no de información. Entonces existía entre los comunarios una sensación de cambio que iban a cambiar en el futuro, muchos conocíamos la ciudad ya que nos dirigíamos para intercambiar productos y muchas veces en compañía del patrón de la hacienda. Es un dato curioso y además característico del mundo aymara, quienes realizan una lectura

constante de los cambios climáticos y biológicos en la naturaleza (y de manera empírica) de alguna forma también influyen en la sociedad, en la comunidad, en la hacienda. Es así que se pronostica un acontecimiento diferente, ya que entre los arbustos próximos a los riachuelos existían en abundancia mariposas de color negro y rojo, rara vez visto en gran cantidad, entonces estos insectos comienzan a proliferar y tenía que tener algún significado. Y este fenómeno se le atribuye a los sucesos de la revolución de 1952.

Después un miércoles en la tarde a punto de ponerse el ocaso, ocurrió algo no habitual en la hacienda, se escucharon los proyectiles como los juegos artificiales de hoy en día. Todos en la hacienda estábamos asombrados y nos preguntábamos ¿Qué es lo que será?, hasta que pasaron cuatro días sin noticia alguna, obviamente en la comunidad de *Qala qutu* las faenas agrícolas eran constantes no podíamos de descuidar el trabajo, además todo sucedía en la parte central de la ciudad y en la zona norte. Más tarde nos enteramos cuando un grupo de uniformados llegaron a la comunidad, estos se habían retirado de la confrontación que existía entre civiles y militares, prácticamente habían escapado de esta confrontación, pidieron ropas a los comunarios para poder cambiar y despojarse del uniforme militar también dejaron sus armamentos y algunas frazadas en las casa de los comunarios.

De esta manera llegó la Revolución del 1952, el contexto político, mostraba al Dr. Víctor Paz Estensoro (Presidente de la Nacional) en la república de Argentina y en la fecha 15, llegó a la ciudad del alto (donde se encuentra el aeropuerto), mucha gente fue a esperar a este personaje se veía como un símbolo de una nueva esperanza para los trabajadores agrícolas, sobre todo para los comunarios de la hacienda de *Qala qutu*.

En 1953, se continuaba con la labor de las haciendas hasta por lo menos 1956, donde la hacienda dejara de trabajar se paralizaran los servicios y otras actividades para el patrón. Pero continuaría las actividades agrícolas esta vez en beneficio de los comunarios. Se ha repartido los terrenos a cada comunario lo que le pertenece, su dotación, y a cada uno a mil metros como indemnización. Parte se les dio como quince hectáreas como terreno colectivo para el grupo y un sector, también terrenos de pastoreo como ciento cinco hectáreas que actualmente existen estos terrenos colectivos. Ya en el año 1958, se les otorgan los títulos ejecutoriales, con eso fueron dueños legales de sus tierras. Gracias a

esta revolución y a la reforma agraria que fue favorable para los comunarios y como también para muchas comunidades campesinas. Se ingreso a una nueva etapa donde deberíamos de organizarnos de acuerdo a las normas políticas de ese entonces.

Una vez establecida la reforma agraria se incorpora nuevos cargos sindicales como la de secretario General, como principal autoridad de la comunidad, a partir de aquello conformaba su directiva: secretario de actas, secretario de relaciones, secretario de hacienda, entre otros, todo este directorio dirigía a sus bases (comunarios) junto con la autoridad que existía todavía los “*jilakata*” que cumplían continuamente su rotación de cargos. En cada sector se organizo de esta manera. Y ellos dirigían a los 60 comunarios, realizaban reuniones, estas autoridades tenían relación con el gobierno y además poseían armas y cada 9 de abril el gobierno mandaba un camión para llevarlos al centro de la ciudad donde desfilaban en la Plaza Murillo.

Como seres humanos metidos en una transformación de forma de vida y siendo actores de la coyuntura política, obviamente los hábitos alimenticios no podían ser frenados por estos sucesos subjetivos para el estomago. Por lo mismo identificamos los aspectos alimenticios en la ciudad de La Paz en esta época para luego bajar o salir al ámbito rural de los hábitos alimenticios de los comunarios de la Hacienda de *Qala qutu*.

2. Que se comía antes en la década de 1950

La ciudad de La Paz no solo era el centro político sino también era un centro de acopio cultural que se refleja de diferentes formas como la vestimenta, el idioma, entre otras están los hábitos de alimentación como parte fundamental para ser humano. Resaltamos que la ciudad de La Paz (Chuquiago Marka) por su historia por el desplazamientos de comunidades indígenas a su alrededor, es prácticamente un territorio aymara, pero como principal influencia se tenía una mezcla cultural aymara y española debido a los antecedentes históricos precoloniales, coloniales y republicanos.

“Este último aspecto, ha dificultado, poder identificar con exactitud cuáles son los platos que pueden ser denominados auténticamente paceños y cuales son apropiaciones inteligentes realizadas por el uso y costumbre de sus gentes y que le dan la fuerza para

que sean incorporadas en su acervo cultural otorgándoles ciudadanía paceña. El paceño siempre pensó como boliviano y nunca hizo diferencias, pensó en cultura boliviana, nunca pensó en cultura paceña, probablemente esto es lo que dificulta el poder identificar de mejor manera lo regional". (Monje, 1948)

La Mirinta y/o apthapi tendría que haber sido habitual luego de ser parte de alguna movilización como marchas en la ciudad, por parte de los aymaras, en los sembradíos que circundaban la ciudad de La Paz, en los espacios vacíos pasando la Plaza Uruguay, a orillas de los ríos donde los pastizales como alfombras verdes, o en la subida al cementerio general por *Villa Victoria*. Las mujeres aymaras cargando en su aguayo con los *taris* de *Phutis, khatis y charki*.

Desde las reivindicaciones indígenas antes de 1950, el papel de las mujeres fue fundamental, con los apoderados generales en 1880-1900 donde grupos de autoridades originarias como Jilaqatas, Mama Jilaqatas, Jilanqus, Mallkus, Mama Mallkus o kurakas de los departamentos de La Paz, Oruro, Potosí, Chuquisaca y Cochabamba. Donde Feliciano y Diego Cari Cari fueron sus primeros representantes. Las principales acciones de estos Apoderados Generales fueron representar a las Markas, ayllus y comunidades indígenas de los 5 departamentos citados y oponerse a las políticas de expansión de la hacienda de los sectores dominantes, utilizando la legislación de la época. (Ticona, 2003)

Ya para 1912-1952, después de la derrota del movimiento de los apoderados generales, primero a la cabeza de Feliciano Espinoza y Diego Cari Cari, y luego Pablo Zarate Willka, Juan Iero y otros (1899-1900), al rededor de 1912 continúa el movimiento indígena aymara quechua y Uru en su lucha. Ahora liderados por una red denominada los Caciques y apoderados, pertenecientes a los ayllus y comunidades de los departamentos de La Paz, Oruro, Cochabamba y Chuquisaca, quienes emprendieron una prolongada lucha legal hasta 1952 en demanda de las restituciones de las tierras comunales usurpadas por las haciendas.

Suponemos que no estamos lejos de entender la dinámica movilizadora de las autoridades para su justa reivindicación: para esto el propicito político de justicia estaban en sus mentes, en segundo las ciudades capitales de La Paz y Sucre eran los objetivos para llegar allá, los títulos debían ser exigidos y rescatados para luego entrar a un proceso

legal de reclamo ante las autoridades gubernamentales. Luego lo Casiques Apoderados emprendía el viaje con una indumentaria necesaria para este viaje y el respectivo provisiones para su alimentación.

Sabemos que los viajes Fueron a pie. Haciendo un cálculo de las distancias de los ayllus del altiplano hasta la ciudad de La Paz es considerable de más de 100 kilómetros de distancia y ni que decir a la ciudad de Chuquisaca. ¿Cómo lo hacían para alimentarse?

Tengo dos presuposiciones: una superficial que va acompañada con las bases de culturales aymaras que es la Familia extensa, por las diferentes poblaciones aymaras que atravesaban los Casiques apoderados yo pienso que ninguna de ella, ellos se sintieron como extranjero, mas al contrario fueron muy bien recibidos como hermanos aymaras y cuando estos explicaron la razón de su viaje seguro que fueron bien alimentados, aunque tal vez a espaldas de los opresores que ya se asentaban en hacienda en las poblaciones. Esta familia extensa aymara no solo está en el altiplano si no también en la ciudad de La Paz. Donde llegarías a alojarse y alimentarse antes de proceder con su lucha.

La segunda es específico la alimentación y el alimento aymara es práctico, trasportable y conservable: sobretodo en la ración seca que se puede transportar como por ejemplo: el pito de *Kañawa* y *Jupha*, Tostado de Maiz ceco, *Charki*, y para endulzar esta la *chankaka* y por supuesto la hoja de coca que difícilmente se descompone por su característica seca. Esto devio ser muy importante para las luchas de nuestro pueblo anteriormente.

2.1 Fusión de cultura agrícola aymara y religión católica (Campo - Ciudad)

Esto dio paso a la construcción de un calendario de comidas basado a la época climática, tiempo de producción, tiempo e cosecha y la religión católica y andina, que se maneja colectivamente por la sociedad que trabaja.

La comida de los carnavales:“.....servíase la fruta de estación, de los valles de Sapahaqui, Caracato, Luribay y Zongo, y de las huertas de todo lo de Río Abajo; también fruta de Moquegua y Tacna, que portaban a tiempo los costeños de entonces, a bordo de sus mulas pianeras, que los sábados llenaban las casonas situadas donde ahora es el Palacio de Justicia, tambo de las Concebidas, y en la calle Colón, a un paso de la

plazuela de la Merced, y el tambo de harinas donde está hoy el edificio de la Munguía, comienzos de Chhóqata o calle Sagárnaga, y también el tambo de Quirquinchu, sobre la plaza de Churupampa.

Servíase también “alojas y mistelas”; humitas con ají o azúcar y pasas; en otras mesas se concretaban al asado de lechón y al vino tinto. (Monje, 1948)

“.... En la hora de las ánimas, acallada la estudiantina o el simple piano, los danzantes funambulescos entraban a la cena, para la que era fijo que estaba dispuesto el puchero más sensacional del año, cuyo caldo se servía primero en ocillos de plata, y sobre la misma comida, el paceño llevaba la ventaja de presentar las rosadas o amarillas o blancas racachas, las papas mas arenosas y exquisitas del mundo, la cocina mas ultraviolada del universo y esa salsa que jamás será superada ni por la inglesa ni la francesa, la alegre “*Jallpa wayk'a*³¹”; que se hace moliendo los granos de *ulupica* con *kirkiña*, *wakataya*, *chixchipa* y muy poco tomate. Sobre el estupendo puchero, que también con exclusivismo honroso cuenta con las tajadas de yuca mantequillosa, venían los ajiacos de conejos o de gallina o los guisos espesados con almendras molidas y pan duro machucado; las mermeladas de durazno o frutas al jugo, y el café de Yungas que ya no huelen ni Yungueños.” (Monje, 1948)

El miércoles de ceniza, primer día de cuaresma, los que danzaron y los que no, a las dos de la tarde estaban integrando las filas formadas de parejas que salían a paso de camino, por todas las calles de Dios, con rumbo a las chacarillas o casas quintas, donde ya les esperaban humeantes las hogueras, los costillares en salmuera, las parrillas pringosas, y a las puertas de las chacras los obsequiosos dueños con sus vasos y jarrones de jugo de piñas o de uvas.

Se componía en un solo plato del tamaño de una fuente, por ración personal, de un poco de cada cosa de las que siguen: Guiso de carne molida, o *saysi*, con rodajillas de cebolla encima, junto con ajíes verdes retajados y papas enteras peladas después de cocidas; el ají de pollo; el de conejo; el de mondongo, en ají amarillo; el de libro de vaca y cordero, que era acompañado del picado de locotos, tomates, etc.; el ají de *charkikan* tostado; el

³¹ *Jallpa wayk'a*: ají, para lambersse los dedos

ají de bofes de vaca, con salsa de aquello bien colorada; el relleno de plátano de cocina; el de papa y el de camote; las papas y los *ch'uñu* reventones, de *Araka*, cada uno con el corazón añadido de queso, lo mismísimo que las lunáticas tuntas. Y otras cosas más, todas con guarnición de verdes habas y arvejas y el picado de perejil. Y enseguida el asado de costillar de vaca, que sobre la parrilla candente, los caballeros de paladar rociaban con vino, y con cerveza alborotada tapando con el dedo la botella, mientras las chotas románticas cambiaban arrumacos con los “Dandys”, tras de los rosales, con el pretexto de que recogían granos de romaza silvestre para otros combates, que eran lo más típico de uno de esos días de campo a la paceña.” (Monje, 1948)

En Semana Santa: El mismo autor nos ilustra de la siguiente manera: “.....Llegada la semana mayor, y cumplidos los deberes católicos con la iglesia, el jueves santo se ayunaba así; por la mañana, desayuno sin pan y solo café o té; a las doce, el almuerzo con mayonesa de paltas o de pescado en conserva; la sopa de vigilia, que era de pescado fresco (*bogas, karachis, kgañus, todos titicaquenses*) y de ostras de conserva, en caldo de aceite hervido con leche; es decir una anticipada réplica de la sopa que en los Hermanos Karamazoff, el ilustre Dostoiewsky, hace servir por el padre de aquellos al hijo pródigo. El plato segundo era de cajón la nogada de bacalao de Noruega, y si no lo había en plaza, de ppappi que es boga, deshidratada como el bacalao. El tercero era el ajiaco de cochayuyo del Pacífico, o del yuyo del Titicaca, fresco con papas enteras, huevo duro y lonjitas de queso tierno, en ají amarillo. El postre era de *dulcempañadas*, tortillas de harina de maíz, bien mantecosas, con dulce de manzana o de durazno por adorno; fruta de la estación, y chocolate o café con leche con tortas del Rosendo o de Barrón, o de quién fuere siglos antes de estos panaderos de época.” (Monje, 1948)

Desde esto último, los paceños iban a las estaciones de la Pasión, llegaban de vuelta a las siete de la noche, esperaban a las ocho, y tomaban la colación, consistente en la racioncilla de compota de duraznos, peras o lujmas, con bastante canela y clavitos de olor; la taza de chocolate espeso, con torta, nada más. Al contar con guarnición militar de fuerzas regulares, acto continuo las familias, tan enlutadas como en el día, en corporación llegaban a la retreta de gala, en la plaza de armas, mientras las muchedumbres seguían en romería a los templos para ver los monumentos al Santísimo, y apretujarse en las puertas. El viernes se ayunaba también, o no, según la severidad de las familias, y se

concurría por la tarde a la procesión del Santo Sepulcro, soberbio simulacro de entierro; salían las gentes por la noche a la retreta fúnebre, donde, la gente enlutada más que el jueves, paseaba y exponía sus elegancias. El sábado de gloria, se iba a la hora misma del alba, a la misa de la Aurora, y de ella se volvía al hogar a tomarse el caldo de Pascua, que era de pavo, y el chocolate en el que se sopaba la torta de pascua, de acuarto tetas en redondo, con harto huevo la masa, herida con clavos de olor, y agobiada de pasas y tajadillas de corteza de cidra almibarada. Estas tortas las hacían a veces en formas de suches de tamaños extraordinarios.”

Dice el autor que en estas pascuas se acostumbraba visitar a los amigos, como cumplimiento social, tributándoles el abrazo pascual.

Esta cortesía se observaba, igualmente en la pascua de Navidad, en cuya noche buena se gustaba de la picana, el famoso guiso de vaca, gallina y cordero, cocido en ollones de barro, nuevos y cerrados herméticamente con mezcla de cal. Se recuerda el caldillo del guisado que tenía vino tinto de Madera o de la Rioja española. (Monje, 1948)

Gracias a este autor podemos tener la idea de una amplia gama de alimentos en el centro de la ciudad donde estos conocimientos de preparación se expandían hasta las periferias. Al sur en la Hacienda de Qala qutu el contexto era diferente aun que el calendario religioso también influía en las fiestas

3. La Hacienda de Qala qutu 1950 a 1955

Vamos a conocer a partir de mi experiencia vivencial y las entrevistas que realice a personas mayores de edad que vivieron en esta época, que entre los años 1950 este territorio al sur (actual plaza Jumbolt) se denominaba “*uman pampa*”, “*Quparaní*”, en este espacio” existía un extenso charco de agua al mismo tiempo era tierra productiva que abarcaba hasta la parte media de Calacoto, y existían pequeñas lagunas, en esta parte central donde en la actualidad está la calle 10, se encontraba la vivienda de la familia Patiño a quienes les correspondía todo la hacienda *Qala qutu* y ejercían la labor del Patrón (mandamás de los comunarios), en la misma finca que se establecía una iglesia católica donde se realizaba fiestas como el de 8 de diciembre a la Virgen de Concepción.

La hacienda correspondía toda la actual zona de Calacoto y se extendía hasta la zona de *Chaski pampa* y zonas aledañas, desde el puente de Calacoto solo existía una carretera principal rodeada de eucaliptos y desde la calle 10 existían arboles de pino en ambos lados de la carretera principal, llegando hasta la iglesia de San Miguel, actualmente se puede identificar uno que otro árbol de pino de aquella época. No existía calles sino senderos que se dirigían a las chacras de maíz, alfa alfa (forraje de ganado), entre otros, de la misma manera había la lechería (actualmente, final de la calle 15), por lo mismo el ganado vacuno tenía importancia alimenticia.

Para el transporte de productos agrícolas el patrón tenía una carrosa que era jalada por dos caballos y transportaba forraje para el ganado.

Los comunarios cuidaban sus chacras en la época de febrero cuando había choclo (maíz fresco), en sus "*chujillas*" (cubiertas de paja) las personas designados por el *jilaqata* (era un ayudante del patrón, el mandamás que impulsaba a los comunarios para realizar el trabajo agrícola para él Patrón) semanalmente hacían su relevo como hay uno el sector Julio Patiño había 60 comunarios hacían relevos unos cumplían el cargo de "*kamanis*" (cuidar de noche los sembradíos de choclo) otros lechería, "ortelanos" empleado del patrón (eran como su ayudante), también había el "molero" que era quien cuidaba los caballos que llevaban el carretón, también había los "vaqueros" ayudaban a los *ch'awiris*³², además eran ayudante que se dedicaban a la alimentación y cuidado del ganado, de esta forma trabajaba la hacienda.

Había tres patrones que tomaron herederos de su padre el mayor se llamaba Julio C. Patiño Bustamante, Luis Patiño Bustamante y el menor Raúl Patiño Bustamante, ellos eran como herederos y dueños de todo este territorio y sea dividido toda la hacienda en tres partes. Cada uno tenía una cierta cantidad de comunarios por ejemplo el mayor tenía 60 peones, el Señor Luis tenía 47 y Raúl tenía 57 comunarios, de esta forma se mantenía las haciendas repartidas también en tres territorios.

³² Ch'awiri: Ordeñadores la leche

El patrón hablaba español, además tenían sus casa en el territorio y hacían trabajar a los comunarios (originarios del lugar), hablábamos aymara y el jilaqata y el mayordomo eran quienes decían lo que patrón quería que hagamos, pero en verdad se acomodaba al calendario agrícola que la mayoría ya conocía, solo en la parte de lechería es donde más exigía el patrón ya que en la agricultura seguía su curso normal climático, solo debíamos entregar los productos a tiempo.

3.1 Organización en la hacienda de los Patiños

La organización era jerárquica el “Patrón” de hacienda tenía toda la autoridad y gobierno sobre los comunarios a este le surge el “mayordomo” quien ordenaba al “jilakata”, el jilaqata trabaja con los comunarios de manera directa, impulsando los trabajos durante 5 días a la semana y los dos últimos días eran para los comunarios, a esto se llamaba “*jaqi urunaka*”, “el día de las personas” pero después se podía ya trabajar para uno mismo tres días a la semana y después del proceso de revolución los trabajos eran exclusivamente para los comunarios.

3.2 Organización de los comunarios de Qala qutu

Ellos tenían como principal lenguaje el “aymara” (como su lengua materna), ellos trabajaban en labores de agricultura principalmente y ganadería. El cargo importante era el de “mayordomo” porque este estaba siempre en contacto con el Patrón de la Hacienda, luego el “mayordomo” tomaba como un asesor administrador al “*jilakata*” para que las labores agrícolas se cumplan. El “*jilaqata* hacia trabajar al grupo” de los comunarios en esto había pues como ya estaba dividido varios sectores de trabajo agrícola donde se sembraba y cosechaba, ahí tenía el “*jilakata*” a un ayudante (el más cercano) que cuidaba las chacras de algún animal que pueda dañar los sembradíos, luego había los “*kamanis*” de la misma forma cuidaban las chacras. Igualmente había estos cargos donde cada uno se encargaba de algo en particular sin dejar a un lado sus faenas agrícolas.

Cada primero de enero se cambia los cargos especialmente a los “*jilakatas*” pero a veces por mandato del Patrón duraban mas años en ese cargo, de la misma forma los “*kamanis*” que eran los que aprendían de los “*jilakatas*” ya que ellos posteriormente ejercerán el

cargo de *jilaqata* de esta forma mediante la práctica se mantenía la estructura organizacional. También mediante esta práctica cada uno conocía o reproducía conocimiento con respecto al calendario agrícola, como era el proceder de los cambios y fenómenos naturales que anualmente cumplen el ciclo productivo de esta forma estas personas estaban capacitadas para dirigir las siembras, cosechas, etc. EL “*jilaqata*” ya era un conocedor de las épocas de lluvia, estación seca o la época de florecimiento y cosecha. Además de ser responsable de la comunidad.

4. Sistemas económicos en Qala qutu

La economía agrícola era la base de la comunidad, en ella se observaba diferentes modos de producción como por ejemplo el producto más requerido era la papa que se sembraba, recogía y seleccionaba, para luego almacenarlos (y cierta parte se los llevaba a los lugares más altos como la cumbre para la elaboración de ch'uñu) la mejor producción se entregaba al Patrón. Como también el maíz era un producto que mayormente se exigía a los comunarios a cultivarlos, y productos como la alfa alfa y la cebada se recogía para el forraje para el ganado vacuno principalmente.

Todo el producto terminaba en la casa del patrón, pero aquellas chacras labradas en días que correspondida al comunario es de uso familiar para el auto-alimentación.

4.1 Tecnología empleada en la producción

En esa época para la producción en cantidad se usaba la “*yunta*”, dos toros se le ataba con el “*yuku*” y también en el centro lo que rotulaba la tierra se llamaba la “*arma*” con su “*reja*”, se amarraba con cuero de ganado vacuno. Con estos se procedía abrir surcos, por ejemplo, para el sembrado de papa. Como también las picotas, “*chuntillas*”, para regar y para realizar el aporque. Para el transporte se usaba burros y mulas que cargaba en

costales que podían almacenar hasta un quintal de papa aproximadamente. También se tenía los lazos “riatas”, palas, “*jurkita*³³”, entre otras herramientas del campo.

Entre otras de las tecnologías que usaban los comunarios está el riego (sistema de riego) que desvían los conductos de agua hacia las chacras que serían regadas, solo existía el riego en aquellos terrenos próximos al río. Para el huerto del patrón se tenía que traer agua mediante canales de riego que de alguna manera favorecían a las chacras cercanas a este canal. Esta acequia venía desde el norte de la comunidad que está en donde es ahora la zona de Irpavi. Esta acequia tiene una larga tradición ya que siempre fue parte de *Qala qutu*, venía siempre harta agua y atravesaba los territorios de los tres Patiños. Los comunarios de estos tres sectores se reúnen anualmente para realizar trabajos de limpieza de la acequia (*larqa ally*) siempre en el mes de agosto, era un trabajo comunitario y de compartimiento un momento de alegría y fiesta, que algunas veces participo el Patrón de la hacienda solo como observador. Se identificaba una bandera blanca, música de percusión de una “caja”, el *jilaqata* era el responsable de organizar este trabajo comunal. Cada uno trabajaba como unos 2 metros de distancia entre uno y otro de esta forma abarcaban desde el principio hasta el final de la acequia (*mulli wint esquina*) de manera intercalada se procedía hasta concluir con la acequia. Cada año se sabía donde comenzaba donde terminaba el “*larkalli*” y además donde eran los lugares de descanso a medio día, es entonces donde compartíamos la alimentación y además todos traían su comida, merienda y se reunían para realizar el “*apthapi*”. Era un gran *apthapi*, compartían todos unidos e incluso se invitaban al Patrón de la Hacienda. El trabajo se extendía hasta en la tarde y el Patrón en los últimos tiempos de vida de la hacienda nos ofrecía bebida (alcohol) en una manera de compartir con su persona.

Para poder transportar los productos de las chacras hasta la casa del Patrón, se tenían animales de carga como burros y mulas para llevar, la cebada, forraje, además el patrón tenía un carretón jalado por dos mulas, la mayoría de los comunarios para transportar sus productos a sus casas cargaban en sus espaldas.

³³ Especie de rascador del campo (mencionado por el testista)

4. 2 Productos agrícolas

Los productos agrícolas en la hacienda se dividía en sectores que se sembraba la papa en sus especies de: “*ch’iyar imilla*”, “*janqu imilla*”, “*wila imilla*” y *sichha*”, y los productos propios y para los comunarios que se producía en menos cantidad era la quinua, la oca y *papalisa*, en menor escala el “*tauri*”.

Entre los cereales existía bastante maíz, cebada, avena, exigida en su producción por la hacienda.

Existían verduras como: la coliflor, repollo, las lechugas, cebollas, nabos, rábanos, entre otros.

Algunas abuelas y abuelos principalmente conocían el uso de las plantas medicinales solo los comunarios conocían donde crecían estas plantas de manera no domestica, pero se cultivaban y mantenían semillas de “hierba buena” y “manzanilla” producciones aisladas.

Era algo muy particular las frutas en Qala qutu, el clima ayuda mucho a que nuevas plantas frutales se desarrollen en este espacio: los Patiños tenían una huerta cerca de su casa ahí producía durazno, ciruelo; durazno tenía varias especie; había la pera, la peramota de una tamaño más grande, bien dulce y jugosa. Pero las plantas cumplen su ciclo de vida y no son aisladas, por que se podía ver en las orillas de los riachuelos en los lados delas chacras, nuevos árboles de Peras y duraznos. Se podía consumir sin cosechar sin ningún limitante alguno. Es más eran majares dulces para los niños en la Hacienda Qala qutu.

4.3 El ganado

Bien sabemos que el ganado vacuno y ovino fue traído por los españoles, pero el comunario aymara a sabido convivir y aprovechar la lana, la carne y la leche de vaca.

De aquella época se estimo los siguientes números para tener una idea de la importancia que se tenía con el ganado vacuno en la hacienda, además el territorio de amplio recurso vegetal ayudaba mucho a que exista alimento constante para el ganado: Julio Patiño tenía unos 45 vacas lecheras, de reserva 40 vaquillas, otros 40 tenían vacas viejas y además

de tres toros en este sector. Luis Patiño tenían 20 lecheras y un toro, los comunarios rotaban para el cuidado y alimentación de este ganado. Los “*ch’awiris*”(aquellas personas que succionan likido, en este caso los que recolecta la leche) despertaban a la 4 de la mañana y sacaba a las vacas cada persona ordeñaba a unos 10 vacas, en una hilera habían 20 en otra 20 a si sucesivamente se recolectaba la leche en grandes cantinas. El “vaquero” (*waqiru*) era encargado y colaborador directo a los “*ch’awiris*” quien trasladaba la leche a la ciudad no sin antes embotellar litro por litro la leche en botellas antiguas de vidrio, a eso de las 6 de la mañana entraba a la comunidad un camión y se lo llevaba toda la leche al centro de la ciudad.

Más tarde cuando se tenga libertad y propiedad de las tierras, los comunarios adquirirán vacas y aprovecharan para su alimentación propia, pero más tarde para la comercialización en la ciudad mediante las “lecheras”.

Es importante observar el modelo de producción basado en un calendario agrícola que va de acuerdo a ciclo climático en la comunidad.

4.4 Calendario ritual y agrícola

A mi modo de ver, está claro que la naturaleza misma hace conocer lo que es el 21 de junio que sería el comienzo de la temporada productiva, ya que notamos el cambio de clima donde se ingresa a la temporada invernal que ocurre en nuestro territorio.

Junio, julio se denomina como “*machaq mara*” (nuevo año) en el trascurso de este tiempo, ya se tiene los productos en las “*piruwas*” (almacén natural algunos autores peruanos lo denomina como el refrigerador natural de las comunidades indígenas) ya sé a almacenado los alimentos y es donde los comunarios se preocupan de la elaboración de “*ch’uñu*” (proceso e deshidratación de la papa, alimento característico de la zona andina). El terreno esta “*wila uraq*” (terreno rojo, terreno vacío) no hay pasto, ni vegetación en abundancia, es un comienzo natural del mismo ambiente, la fiesta de las “*illapas*”, “*wakas*”, o la fiesta del rayo en 25 de julio, es característico en comunidades indígenas vecinas donde los comunarios de Qala qutu participaban en una forma de consolidar relaciones sociales.

En el mes de agosto se identifica como el mes de la “*pachamama*”(madre tierra) donde las comunidades como *Qala qutu* dan ceremonias, rituales, en ese mes a la tierra. Luego los fenómenos naturales ya marcan como se perfilara la siguiente época, gracias a esto se sabe si la época de siembra se adelantara o se retrasara. Para esto es importante conocer la lectura natural de los *achachilas* (cerros protectores o cumbres, considerados como divinidades)

En el mes de septiembre también se lo denomina de manera funcional con la agricultura como “*nayra sata*” (el adelanto de la siembra) y luego viene “*taypi sata*” (la siembra adecuada), luego viene el “*qipha sata*” (siembra atrasada o la ultima) esto entre los meses de agosto, septiembre y octubre.

De acuerdo a lo que marca la astronomía andina y aquello que fue transmitido por los abuelos en la comunidad, del primero, dos y hasta el tres de mayo, por ejemplo, debemos notar la cruz andina (*chakana*), donde indica si debemos sembrar antes o después de la época indicada para permitir que la época de lluvia beneficie a las plantas justo así tiempo. Viendo eso los comunarios están informados para iniciar la época de siembra.

La técnica de observación astral parecía compleja y solamente indicada para las personas de mayor edad en esa época, pero realizamos una aproximación lógica a este saber originario: se observa el cielo especialmente a la estrella “la cruz del sur” su nombre originario es “*chakana*”, el horario de aparición es importante como el de su culminación (a la hora que parece y a que hora entra), Por ejemplo puede entrar a las 6 o 5 y media de la mañana, pero se debe conocer las fechas indicada de observar estos fenómenos y además tener la capacidad de descifrar lo que se observa. Mediante las entrevistas se concluyo que las fechas indicadas de observación son entre el 3 de mayo, “*chakana*” la cruz andina entra adelantada, esto significa que la siembra será adelantada y si entra atrasado de la misma forma la siembra será atrasada.

Ya en el mes de octubre se denomina principalmente como “*taypi sata*” (la siembra media) entre la fecha 20 se iniciaba la siembra normal de acuerdo a la lectura de la cruz andina.

En noviembre, es un mes donde también se debe controlar hacer lectura de los movimientos climáticos por ejemplo, los “*achachilas*” (cerros o cumbres protectores o divinidades del mundo aymara) hacen su intercambio de mando igual que una sucesión

de mandos. Casualmente el cielo se nubla en esos días y es cuando se pronostica que el año será bueno para la producción agrícola. Los “*achachilas*” dan un grito de responsabilidad que en verdad son los truenos en las alturas de las serranías y especialmente las cumbres nevadas donde se encuentra rodeada la ciudad de La Paz, también advierte las lluvia que vendrán. En esta época se comenzaba a sembrar: cebada, trigo, y maíz. No debemos de olvidar que además en noviembre esta “*Todos Santos*” van época principal para el comunario de *Qala qutu*, con fenómenos climáticos como el “*lapaqu*” (días totalmente despejados sin nubes y de mucho calor), También se denomina como “*San Andrés lapaqu*” una forma de mezclar las fechas religiosas católicas con las fechas climatológicas para él aymara. “*lapaqu*” es por ejemplo días despejados donde no existe ninguna nube en el cielo, con bastante sol y calor.

De acuerdo a eso el hombre andino el comunario a desarrollado estos conocimientos. Actualmente el 2008 en diciembre se ha esperado un lunes y toda la semana y recién el domingo se pronosticado de una semana de atraso lunes he esperado que va a marcar domingo 2 de la tarde a dado el grito el “*achachila*”.

El 2009 se dio un día de adelanto, el próximo año se verá coma será el tiempo de lluvia, los *achachilas* son los cerros nevados y también donde comienzan las tormentas de lluvia de acuerdo a la fuerza de la voz de las tormentas y a su intensidad se sabe si será una época de lluvia o todo lo contrario. De esta forma los fenómenos naturales muestran cómo será la producción y también advierten las fechas de siembra. *Illiampu*, *Huayna Potosí*, *Mururata*, *Illimani* son los *achachilas*. Ellos también rotan en su cargo, después de un tiempo el cargo es traspasado a otros “*achachilas*”. Como una sucesión de gobierno. El hombre andino ya conoce estos saberes. Se sabe también cual “*achachila*” trae más lluvia que otros.

El *Illimani* cuando en las mañan va el viento dicen “*Illimani thaya saraski*” Se puede diferenciar el viento del *illimani* y el viento del altiplano “*pata Thaya*” *illimani thaya*.

El mes de diciembre no era tan especial como en estos días ya que empiezan las lluvias, donde el riego se reduce y los trabajos de desyerbe de las chacras comienza ya que proliferan gran variedad de yerbas que son perjudiciales para las plantas de la producción.

Enero o para el comunario lo denominaba “*achuqa phaxsi*”, en eso por ejemplo, en muchas comunidades por ejemplo la papa la aba están floreciendo, en ese instante hay días en que no llovía, y existía un ritual para atraer la lluvia, para esto se conoce “*jallu apaniña*” (traída del agua), el “*jilaqata*” se reunía inmediatamente con la gente de la comunidad y los abuelos hacia la lectura de la coca y los acontecimientos mediante un “*yatiri*” experto en lectura de coca y se preguntaba si eran necesario traer la lluvia o si solo era pasajera la escasees de lluvia. Una vez decidido también se consultaba a la coca de que quienes irían y que pago (ofrenda) llevarían a la lluvia, de acuerdo a las repuestas de la coca y las flores de papa, los “*yatiris*” y los abuelos explicaban al *jilaqata* los que deberían hacer y además a donde se debían dirigir. La maña siguiente parten los elegidos a las 4 de la mañana como una especie de caravana con 2 titulares y 2 ayudantes se dirigen con provisiones a la cumbre nevada más cercana. Al concluir el ritual y a su retorno nos comentan lo que realizaron en su travesía. Llegando a la cumbre se debe reconocer las lagunas de agua existentes porque ahí existe las aguas de lluvia, aguas de granizo y aguas de nevada, los titulares pueden identificar en que lugares están estas aguas, y los suplentes son observadores y aprendices ya que al próximo año serán los candidatos directos en ir a traer la lluvia. Recogen las agua en un chato (recipiente, como una jarra cerrada) de barro con una “*wiska*”(o sogá amarada a la recipiente), lo arrojan a la laguna identificada que le menciono el “*yatiri*” luego le dan el pago (ofrenda) “challando” con productos y coca. Más tarde ya por la noche retornan estos hombres a la comunidad de *Qala qutu*, mientras tanto en la comunidad congregados se les espera con refrigerios. Al llegar sed dirigen a la vertiente de agua elegida también por lo “*yatiris*” en la comunidad, con adornos pre elaborados de flores y cubierta con un toldo de ponchos negros se encuentra la vertiente de agua elegida, ahí se depositaran el chato de barro que contiene las aguas de lluvia y nevada. Entonces proceden a echar el agua que trajeron, esta agua parece como una mezcla likida oscura y espumosa, durante esa noche los comunarios realizan una vigilia con los que fueron a traer el agua de la cumbre, a estas personas son bien atendidas y se la pasaban “*pikchando*” (masticando o remojando en la boca) la coca. Al día siguiente comienza a llover o a la semana entrante, algunas veces me comentaron que comienza a llover esa misma noche luego del ritual.

5. Comidas en Qala qutu

En enero se conoce los primeros productos como las vainitas de haba, se prepara el “kaldo” así se le denomina, es una sopa entre el 20 y 24 de enero especialmente, luego está la “*jupha ch'iwa*” es una sopa con hojas de la quinua tierna que también se consume alimenticiamente en estas fechas, luego esta las hojas de “*ulluqu*” (oca) o “*ch'iwa de ulluqu*” de la misma forma sopa de hojas tiernas de oca, estos platos son característicos de esta época del año entre los comunarios de *Qala qutu* de esa época.

Febrero: viene a “*wakt'a*”³⁴ a las chacras una costumbre que todos los años siempre se ha recordado a los productos de la chacra, es como un pago, por ejemplo en la actualidad, como alguna vez en familia festejamos los 15 años de un hijo tendemos a festejar esta fecha importante, de la misma forma se da una “*wakt'a*” a los primeros productos que nos da la tierra (*phachamama*). Entonces es cuando viene la “anata” (fiesta o juego) es un festejo donde principalmente se “*ch'alla*” (ofrenda de compartimiento entre el comunario y la tierra que da sus productos).

En esa época se vestían de multicolores y compartían los productos nuevos en sus chacras, estas costumbres existían en “*Qala qutu*”, como la “*pinqillada*” y la “*tarqiada*” danzas, musicalizadas con instrumentos de viento característicos aymaras, como forma de festejo entre ellos está también la danza del “*musiñada*”. Así se “*ch'alla*” a todas las chacras en estos días.

En marzo, los productos ya están maduros y comienza el proceso de cosecha para luego almacenar la papa, oca, principalmente la cebada. En esta época ya se está culminando lentamente la temporada de lluvias, sobre todo en el mes de abril. También los comunarios de *Qala qutu* en esta época realizaban la preparación de la tierra para futuras siembras, cuando el terreno a descansado durante tres o cinco años mínimamente y máximamente hasta los 12 años, entonces en esto ya está la preparación , el pasto ya está creciendo y se procede a remover la tierra.

³⁴ Del aymara *Wakt'aña*: tocar el turno (Layme), especie de ofrenda pero cuando le toca (el autor de tesis)

Ya en abril, están concluyendo las cosechas, se pasa a escoger las papas a que las que serán usadas para comer, tienen que tener buen tamaño y seda directamente al Patrón, aquellas papas medianas y pequeñas se divide en unas papa para la elaboración de “*ch'uñu*” y la otra parte para la semilla del próximo año en este último grupo esta sobretodo las papas pequeñas y todo esto era controlado por los *jilaqatas* sobretodo.

La cebada, alfa alfa, avena para ganado, se guarda o almacenaba en las “*pilonas*”, es en forma de casa para almacenara la cebada son reservas para forraje para el ganado.

Luego viene la Pascua cambio de música se guarda los instrumentos nativos como “*tarqa*”, “*musiñu*” y “*pinquillu*” los guardan. Bien, para Pascua se usan otros instrumentos como el “*siku*” y la “*sikuriyada*”, “*qina qinas*”, ya en *Qala qutu* se sabe que estos instrumentos son los que llaman el “*juyphi pacha*” (tiempo de frio, o invierno) en la fiesta de espíritu la fiesta de la *illapas*.

Junio - julio: Para este mes, en maíz ya se encuentra en mazorca, así también se recoge el “*ulluku*”³⁵, la quinua, se prepara para festejar a estos cereales en una mesa y en eso se *ch'alla* con vino a esto se le dominaba la fiesta de las “*illapas*”. Luego viene las “*illas*” y las “*wakas*”, en “la fiesta del rayo” en esta época son escasos los encuentra sembradíos ya que están siendo preparadas está en “*wila parka*” se dice a la sangre de oveja.

Qala qutu en esta época no fue una comunidad aislada del resto de comunidades ni de la ciudad a pesar que la autoridad ejercida por el Patrón, este no limitaba a los comunarios a encerrarlos en una sola actividad más al contrario se beneficiaba de sus conocimientos en siembra en cosecha, era una estructura de trabajo ya establecida solo el *jilaqata* era el encargo de resaltar e impulsar los trabajos que todos ya conocían cronológicamente. Los viajes en el mes junio y julio que realizaban para intercambiar productos comestibles lo realizaba en horas de la madrugada para estar ya en la mañana y dedicarse en los trabajos de las chacras de la hacienda.

6. Sistema de intercambio de productos

³⁵ Tubérculo conocido como Oca

Principalmente en el centro de la ciudad donde los comunarios del altiplano, del valle, llegaban para intercambiar sus productos y existe también aquellos que conocían las comunidades donde frecuentaban cada año para visitar y poder intercambiar sus productos del altiplano con productos del valle y viceversa.

Recordar aquí que en *Qala qutu*, la familia extensa expresada en el control vertical de los pisos ecológicos (pensado por J. Murra), existía el intercambio pero solo los mayores de edad podía recordar que familiar estaría llegando con productos del altiplano solo sabíamos que era *jaqi* como nosotros y se le entregaba maíz. Mas tarde se desaparecería esto, tanto buscar las nuevas generaciones ya no reconocen ni por el apellido familiar. Da paso a una nueva e interesante investigación.

El sistema de intercambio de productos alimenticios ingresaban del altiplano a *Qala qutu* de esta manera: de acuerdo al tiempo productivo (por ejemplo en junio), una vez que se tiene los productos almacenados y cosechados en chacras, ellos venían con cerámica a “*Qala qutu*” cada persona venia con dos burros(aunque más antes se dice que venían en llamas) cargados de cerámicas de ollas, en aymara se dice “*manqa phukhu*”, “chatos”(recipientes), “*lamana*” (platos) como también algunas tasas de cerámica “*lamana wasu*”, Ellos recorrían casa por casa y los comunarios le daban cebada, arveja, trigo, en esa época no había medidas si no a la olla mismo le daban casi llenito el trigo y de esta forma calculaban y así selo llevaba arveja, habas, a veces maíz y claro las olla lo dejaba a cambio de los productos. Recogían una buena cantidad de trigo y maíz luego se lo llevaban en costales de “caito” (hilo de lana de oveja) y en los mismos burros se iban bien cargados. Lo interesante de su alimentación de ellos era que para la estadía de unos días de viaje tenían raciones secas en sus atados donde estaban los “*phiris*” como galletas de “pito” o “*kispiña*” de *kañawa* y de quinua tostados. Con esta comida ellos viajaban y se iban.

Existían también productos de los yungas de La Paz pero esta vez eran los comunarios de *Qala qutu* que realizaban viajes cortos a este territorio que se encontraba detrás del “*Illimani*”: Una vez terminada la cosecha de “*Qala qutu*” iban a los yungas antes de la fiesta de tres de mayo, su misión era traer postres, plátanos, mandarinas, naranjas, entre otras frutas. Pero los comunarios no iban con las manos vacías ellos llevaban “*chaluna*”

(charque, carne seca de oveja y vaca) otros llevan, papa y maíz estos productos eran reservado para llevar y obviamente eran de las chacras de ellos mismos, porque si fuere de esta manera se consideraría una falta grave que el mayordomo y el *jilaqata* demandarían al comunario. De esta forma existían frutas de los yungas en la fiesta de tres de mayo.

Una vez desgastada las relaciones con el Patrón, esto debido a las revoluciones 1952, las visitas se incrementan en el centro de la ciudad de La Paz, donde existen otros comunarios ya establecidos en el negocio e intercambio de la producción agrícola. Este espacio principal se encuentra, en la zona de San Pedro en el Mercado Rodríguez que se establece en las calles de esta zona.

6.1 Sistema de intercambio en el Mercado Rodríguez

El mercado Rodríguez se encuentra en el centro de la ciudad de La Paz exactamente en la zona de San Pedro. En esa época había camiones que se estacionaban como en una parada entre las calle 30 o 34 que sería en la actualidad, desde esta zona se recogían a las 3 y 4 de la mañana a los comunarios que ya estaban listos con su cargas de productos en la avenida para ser trasportados al centro de la ciudad, así también llegaban a esta parada comunarios de otras poblaciones del norte como de “Palca”, se veía llegar en burros cargados con chipas (cargas o costales en forma de red), y eran recogidos por estos camiones para ser trasladada al mercado Rodríguez junto con los comunarios de *Qala qutu*.

Para su propio gasto van, decían los abuelos, ya que de alguna forma estaban dentro del intercambio monetario, aunque los productos eran pocos se estaba ingresando a la comercialización. Poco a poco ellos volvían con arroz, fideo, azúcar, y algunas frutitas mas y especialmente me acuerdo se compraban el “*Quisun thantampi*” (empanadas como se lo conoce hoy en día) eso compraban además plátanos y frutas de la época. Luego de su venta y compra retornaban a la comunidad esta actividad solo era los fines de semana. A también la yuca, la “*walusa*” es lo que compraban pero especialmente compraban mas los condimentos como sal y sobretodo el aji para la “*llajwa*” o la “*jallpa wayk’a*”. El Ulluco,

racacha. *Ch'uñu*, haba, trigo, arveja, *ulluku*, maíz, pito de cebada, eso la mitad venía del mercado, y la mitad se intercambiaba.

A esto surge en la comunidad algunas tiendas pequeñas que compraban en cantidades sal, azúcar, pan y gaseosas.

6.2 Consumo alimenticio comunidad de “Qala qutu”

Se podía observar siempre a medio día en las chacras un grupo congregado sentados en suelo formando una ronda y alimentándose, en ese grupo estaba la familia junto a sus “*mink'as*” (ayudantes), siempre que pasaba alguien se le invitaba a compartir en el grupo.

Alguna vez cuando el “*Jilakata*” iba acompañado con alguno de los comunarios para poder controlar las acequias o aquellas chacras que se encuentran lejos de la hacienda, las esposas mandaban a sus maridos con “meriendas” envueltas en *taris* pequeños o “*taris*” donde estaba el pito de maíz, o de cebada tostada convertida en “*phir*”, así también motes de maíz y lagunas veces “*khatis*” de papa (papa cosida con cascara de trigo o tostado. Se conocía aquellos lugares donde existían vertientes de agua y era ahí donde se iba a tomar agua obviamente no se conocía las sodas.

Los alimentos en una familia siempre son diversos, en la mañana no se conocían mucho el desayuno (clásico de pan con café como en la actualidad), eso si había pito, a veces con “*phuti*”, se tomaban los mates de manzanilla, *turunjil*, cedrón, rosas, luego se conoció a la sultana, mas tarde y poco a poco se introdujo el pan en la dieta de los comunarios hasta consolidarse totalmente.

Algunas familias tenían la costumbre de comer en la mañana aquellos alimentos de la cena del día siguiente la “*juntucha*” (el recalentado) esto tal vez porque los trabajos eran excesivos en la hacienda y nos permitían tener tiempo para algo nuevo en la mañana más que solo el almuerzo para el medio día.

Pero bien recordamos, cuando se trabajaba en la chacra, aproximadamente a las diez de la mañana siempre en una forma de receso corto estaba la “*saxra ura*” (en su traducción

normal sería tiempo rápido o “maligno”) donde se “*akhulliña*³⁶” la coca, esto para las personas mayores y los jóvenes consumían tostado de maíz y algunas frutas que se llevaban a la chacra.

A medio día como mencionamos estaba el “*fiambre o merienda*” en un intento de castellanizar el almuerzo se le denominaba de esta forma. Todas las mujeres traían en sus “*taris*” la comida, no usaban nylon, ni servilletas, siempre se usaban los “*taris*” ya que eran térmicos por que estaban hechos de lana de oveja (en otras comunidades están elaborados de lana de alpaca), el utensilio para la comida es elaborado por las mujeres con un tejido tupido con ese fin mantiene el calor de la comida como la papa, la oca, de la misma forma servía como impermeable contra el vapor de agua que brota de las comidas cocidas.

Los tipos de comida cocida que se ha podido identificar son principalmente: los “*khatís*” pero tenían un parámetro muy importante que es el tiempo climático y de producción en esto tenían comidas del “*jallu pacha*” (tiempo de lluvias), el “*juphi pacha*” (Tiempo seco y de invierno), “*lapaqu pacha*” (tiempo de abundante calor y sol radiante).

En “*Jallu pacha*”, en su mayoría los alimentos eran siempre frescos “*papa khatí*” fresco, recién cosechado, de la misma forma la oca y choclo (maíz fresco). Estos alimentos eran consumidos en este tiempo, variadamente con poco “*ch’uñu*” o “*tunta*” pero era casi imprescindible acompañar con su “*jallpa wayka*”. En la noche se consumían la sopa de *ch’uñu* molido, no se acompañaba con carne, sino con *liki* (cebo o grasa de oveja), mas tarde cuando la relación campo ciudad se hacía más estable se compraban chalonga (carne ovina). También estaban las sopas de haba, sopa arveja, sopa de trigo o “*turucha*”, acompañado con su “*ch’uñu phuthi*”, o “*jawas muthi*”, como también puede *tunqu muti*.

7. Las fiestas sociales en Qala qutu

³⁶ Acullicar la coca no es triturar o mascar, es mantener las hojas de la coca entre los dientes y los tejidos de la mejilla, y aprovechar en la saliva el zumo de las hojas de coca extrayendo...(Layme, 2004)

Son importantes estas fechas porque lo primordial es como se comparte la comida también muestra las relaciones sociales y la fiesta simbólica en conmemoración a una divinidad.

La fiesta del tres de mayo donde se nombraba a tres “prestos” (personas a quienes les toco organizar una fiesta en conmemoración de algún Santo o fecha Católica), lo interesante sabe ser que cada “prestos” pertenecían a un patrón pero se juntaban para compartir con toda la gente de la hacienda, y se organizaba la fiesta donde se consumían diferentes comidas. Ellos preparaban la sopa de “*thurucha*” en platos de cerámica “*ñiq'i plato*”, con mote de maíz y papa *khathi* todos esperaban comer y luego bailaban con músicas andinas de viento.

También se realizaba en esta fiesta una forma de “*apthapi*” (muchas comidas que todos traen en especial las mujeres para reunir en un solo lugar y que todos puedan compartir) que se extendía en el centro de la congregación de comunarios unos cotencios (telas), no se lo llamaba *apthapi* si no “*mirinta*” y decían las mujeres “*mirinta apthapiñani*” (recojamos la comida o la merienda).

Existía otro día festivo como era el día de la “Misa huara”, donde también se compartían alimentos entre todos los comunarios, el platito que se acostumbraba comer en esta época era la “*chuqupa*”, no se conocía bastante arroz, más bien después de la revolución 52 se va adoptar el arroz en este plato.

Recuerdo que los invitados se sentaban formando una ronda y las mujeres se sentaban a un costado de la “*misa huara*” que consistía en un espacio parecido a una mesa huara de 4 metros, con un total de 30 a 40 comunarios.

También en estas festividades se consumían la “*chicha de maíz*”, y aguardiente, no se conocía la cerveza. La “*chicha*” se elaboraba de maíz amarillo grande (como el de “*pasanqalla*”³⁷ en la actualidad), para eso se hacía cocer, luego se almacenaba en un turril de madera donde ahí lo preparaban para hacerlo fermentar durante 15 días o 30 días.

³⁷ Maíz del cual se procesa de manera seca y luego se tuesta en un horno.

Otra fiesta importante en Qalquto era el 24 de septiembre se conoce todos los años como la fiesta de la “Mamita de Merced”. Para esta fiesta se traían frutas desde los yungas también postres dulces y yuca, con eso preparaba la comida para comer en la fiesta.

De la misma forma a medio día se comía la “sopa de trigo” con “*liki*” después será ya con “*chaluna*”, de esta forma preparaban en cantidad para esta fiesta,

En todos Santos ya en los primeros días de noviembre se espera a las almas (costumbre andina que se entiende que los muertos vuelven a la tierra en esta época por lo mismo se congregan para recibirle y el 2 de noviembre a medio día se le despide, para esto se realizan ofrendas con comida que le gustaban a los difuntos que fueron parte de la familia), en esa fecha se preparaban los “*way kanis*”, “*alwir waykani*” con su “*ispi*”, (ají de alverjas con pececillos) y también hay el tostados de arveja, de haba, de “*muti thusu*”, eso se conocía especialmente se hacía “*kispiña*” (hecho de cereales como de quinua o maíz) donde mostraban figuras de llamas y de hombrecitos.

Era característico entre las bebidas el “*t'ijt'*”, que se preparaba de maní molido y cocido, también estaban los refrescos de maíz morado y cebada tostada no se conocía papaya (sodas, gaseosas elaboradas industrialmente, una de las bebidas populares de esa época y actualmente es la “*Papaya Salvieti*” refresco con sabor a papaya supuestamente y entre los comunarios se quedo el denominativo a las gaseosas como el de papaya a todas las sodas existentes) en esa época. También cuando el “*jilaqata*” ya cumplió su función al hacer cambio en eso igualmente la alimentación se consumía la chicha de maíz amarillo.

Las Especies: entre ellas para dar sabor a las comidas es importante mencionar a la sal que antes de 1950 todavía se traían en caravanas de llamas, se las denominaba “*jaya jutirinaka*” que eran bloques de sal como adobes, el azúcar llego a ser consumido con más intensidad de acuerdo a su introducción al mercado y sobre todo en el mercado Rodríguez del centro de ciudad de La Paz, pero se consumía muy poco en aquella época, una aproximación de algún productos dulce es las conocida “*Chankakas*”(pequeñas masas solidas de dulces elaborado de jugo de caña de azúcar que eran traídos desde el oriente o los yungas), luego se insertara poco a poco la canela, el anís, entre otras cosas para aderezar los refrescos.

Uno de las especies que ya era apropiada por los comunarios de *Qala qutu* y que ingreso por el intercambio de productos es el “ají amarillo” como también el “ají rojo” ya que no existen antecedentes de ellos sean productores de los mismos, esto les permitía elaborar su “*waykas*” que servían para acompañar sus “*khatis*”, “*phutis*” y “*motes*”. Entonces cada fin de semana se compraban los ajís para su alimentación. De la misma forma el ajo, el comino entre otros, pero en menor cantidad.

El ají es producto que los comunarios de *Qala qutu* se consumían de este producto, tal vez por sus características de conservación ya que tiene la forma de vainas y además son secas y mantiene su sabor picante. Lo que falta averiguar es su trascendencia ya que en la actualidad este producto tiene su procedencia en el exterior, principalmente en los países de Perú y Chile.

Otros productos que acompañaban su dieta estaban el locoto, el tomate, la *kirkiña* y *wakataya* para elaborar sus guisos (aguados) y principalmente la “*llajwa*” que de la misma forma era y es principal acompañante de las comidas.

La “*llajwa*” es molido en batanes de piedra que se solía encontrar en los ríos que rodea *Qala qutu*, eran piedras de tamaño considerable en forma de mesa y otra piedra en forma redonda que pueda moler el tomate, los locotos, la “*ulupika*”, la *kirkiña*, el producto complementario es la “*wakataya*” y “*chijchipa*” que producía en “*jallu pacha*” de manera silvestre alrededor de las chacras las características de estas plantas es que son muy aromáticas.

8. Carácter social de los comunarios.

Físicamente las personas adultas que vivían en la hacienda, tenían un semblante fuerte y al mismo tiempo sumiso a las autoridades como el Jilakata, trabajaban desde tempranas horas hasta el atardecer estos compartían como las casa no eran juntos de los comunarios cerca las casas eran 5 a 4 cuadras cada eran hombres trabajadores. No sentían el cansancio se levantaban temprano no se cansaban, con esa merienda casi a una chacra iban 2 a 3 personas trabajaban el “*ayni*” el “*minka*” se ve que eran fuertes y

trabajan, no había farmacia ni hospitales no se veía que tomaban medicamentos ni nada de eso.

Relación social por ejemplo se cocinaba cabalito (cabal) sino en las ollas de barro se cocinaba rato los sábados los domingos invitaban al yerno le mandaban en plato a la yerna o a la hermana ellos compartían eso la forma de armonizar relacionarnos en la familia los mismo en algunas fechas en esa época había personas que les gustaba terminar algún trabajo rápido habían personas que trabajaban muy lento. En su trabajo iban asegurar otras entregaban rápido eran con un carácter respetoso al mayor al menor y a las autoridades.

En su aspecto físico ellos siempre eran personas de cuerpo robusto, flacos, personas altas, bajas, entonces no eran iguale eran diferentes. Pero fuertes.

Se alimentan bien con *charkis* y *chalunas* a las medianas pocos animales poco productos se medían de la alimentación también pero había de la tercera categoría tenían una yunta o no tenía nada ellos consumían “*khat*”, mote tostado, mas consumían los de primera categoría “*phuthi*” con su “*chalona*” es comían.

Todo hacían caminando en burrito lleva su carga y hasta la Rodríguez llegaban en burro también en esa época se implementa la tranvía y las camiones.

En la salud la gente tenía dolor de barriga se curaban con bosta de papa caliente eso se ponían al estomago, eso quitaba el dolor de estomago algunas mates tomaban y también un plato de cerámica caliente eso les quitaba el dolor. Dientes picados caries había dolor de muela piedra fría o la sal con eso sufrían, he visto con dolor de muela muchas personas sufrían de ese mal. A partir de 1950 había azúcar poco. Luego las papayas (gaseosas) han aparecido.

Había escuela el año 1950 yo estaba casualmente se llamaba la “Escuela Patiño”, en el primer año los asientos eran de adobe, sin revocar las paredes, la pizarra era de tela antigua, ahí se estudiaba, no se conocía los dulces luego ya se fue a la calle 17 el ministerio nos mandaba leche con queso amarillo y leña traíamos y cocinábamos en las mañanas. Otro dia recordare más.

CAPITULO IV

Desde 1950 comenzó el proceso cambio alimenticio no éramos nosotros eran las personas extrañas al lugar que traían sus costumbres de alimentos. Nosotros seguíamos comiendo *phutis*, *khatis* y tostados, nuestros calditos. Pero donde pasteábamos vacas y ovejas ahí nos fuimos. Desde arriba veíamos como se urbanizaba lo que era antes las chacras y la lechería, como se lo amurallaban los terrenos los gringos (*q'aras*). Ellos seguramente comían en mesa ya con cubiertos y cocinas de lata.

Pero algo recuerdo que ellos siempre requerían nuestras verduras y la leche que producíamos. La castellanización cambió el denominativo de procedencia aymara “*Qala qutu*” a Calacoto como se conoce en la actualidad, las practicas, las costumbres en la nutrición de la misma forma a cambiado de una forma trascendental y progresiva.

1. Proceso de urbanización asentamiento de viviendas

Es necesario conocer los antecedentes de cambio que existió en este territorio uno de ellos y el principal es el proceso de urbanización.

Una vez que se entrego las tierras a los comunarios mediante títulos entre 1956-1958 según la reforma agraria, se asentó la idea de la propiedad privada y nacieron nuevas instituciones como las bancarias, religiosas que se asentaban con servicios básicos y grandes edificaciones. No se podía competir, se tenía que entrar en la lógica de los mismos y muchos decidieron vender terrenos a precios bajos para lograr construir viviendas pero en la periferia de Calacoto. Además el discurso de desarrollo exigía al comunario a adaptarse económicamente a la urbanización y salir de la forma de vida “primitiva” supuestamente tenía. Las labores agrícolas se redujeron lentamente.

Los espacios centrales fueron copados y amurallados y no tardaron en construir viviendas, condominios, edificios comerciales etc. Se cambio los nombres originarios del lugar por otros, algunos senderos se convirtieron en calles mientras otros desaparecieron entre la propiedad privada. Los canales de riego desaparecieron totalmente por las edificaciones que se fueron consolidando en este territorio. La población de Calacoto se diversifico pero se reconoció que la mayoría de las personas eran de clase alta, con

necesidades satisfechas y con vida lujosa entre ellos se encontraban los políticos (diputados, ministros, consulados), altos oficiales Militares, migrantes del interior del país como de Santa Cruz, Cochabamba, y además extranjeros empresarios entre otros.

Poco a poco los comunarios fueron desplazados al norte de Calacoto, ya no era común ver trabajos comunales solo se veían familias reducidas trabajando en las pequeñas chacras cerca a los ríos. La escuela fue fundamental para educar a los hijos de los comunarios, aunque solo llegaba hasta el ciclo básico y para continuar con los estudios los jóvenes tenían que ir al centro de la ciudad a algún colegio estatal ya que los colegios en Calacoto la mayoría era de régimen particular y religiosos donde se tenía que pagar por la educación.

Todos estos asentamientos y la situación social permitió que muchas personas establezcan diferentes hábitos alimenticios, a esto el aporte de las políticas de desarrollo que mostraron una visión de país con oportunidades industriales permitió el avance de nuevos productos alimenticios industriales como el fideo, los enlatados las golosinas y las bebidas gaseosas, que poco a poco se fueron consolidándose en las nuevas tiendas comerciales que se abrían en Calacoto.

La comunarios en su afán de conseguir dinero para ya habituarse a los servicios básicos y a la nueva forma de vida económica que se establecía y por los precios que estos entregaron sus tierras para luego edificar sus casas pero fuera de la zona residencial, como en *Chasquipamapa* donde todavía viven algunos ex-comunarios de la hacienda de *Qala qutu* y en la actualidad sus hijos.

Los comunarios se habituaban a nuevas especializaciones laborales como obreros en las construcciones de viviendas y otras edificaciones, también trabajaban como peones, como jardineros, como también los jóvenes de la comunidad se inmiscuyeron ya desde 1960 y 1970 a ser parte de las industrias textiles que estaban en su auge en estas épocas. La mujeres jóvenes tuvieron que trabajar de comerciantes pero principalmente de “empleadas domesticas” se les llamaba así porque eran como mujeres que no sabían cocinar ni sabían las labores de casa (creo que las mismas señoras y personas ajenas creían que no sabíamos nada ni cocinar)

En esta época se consolida la alimentación en productos industriales el fideo, el arroz, harina de trigo (el pan) y el azúcar gracias a la oferta de los mercados establecidos y en tiendas comerciales, a estos continúan los productos agrícolas tradicionales como verduras la papa y los cereales pero traídos de comunidades vecinas como de rio abajo y también las frutas son traídos para vender desde el centro de la ciudad. Los productos agrícolas se diferencian ya que existen aquellos que están continuamente en el mercado y aquellos productos que solamente existen de acuerdo a la temporada climaticice como son las frutas por ejemplo los cítricos como la naranja, mandarina están en el mercado en su época que es entre junio y julio principalmente.

2. Los alimentos en la actualidad

En la actualidad en la zona de Calacoto, no existe una producción agrícola alimenticia que salga, pero si hay ingreso de productos industriales como: los embutidos, los enlatados, el fideo arroz, y lo que se trae del área rural y son los productos agrícolas.

En los mercados existe comida que están listas para cocinar como los embasados, las sardinas, atún, leche, variedad de fideos, azúcar, harina amarilla, entre otros; todo eso como también las verduras, lechuga cebolla apio, perejil, frutas, plátano, naranja, lima, de acuerdo a la época chirimoya, pera, ciruelo también hay en el mercado y todo tiene un precio. Las señoras de pollera se dedican al comercio de estos productos en los mercados populares como de la feria de los miércoles en la Av. Que se dirige a Irpavi y en mercado 24 de septiembre³⁸.

2.1 Mercados

En trabajo de campo visitamos 3 mercados populares existentes en la zona. Fuentes de alimentos en la actualidad, uno el mercado “24 de septiembre” (ahora se complemento

³⁸ Ver Foto N 6 Mercado 24 de septiembre

con el nombre de “los Pinos”, por su cercanía a esa zona), está en la frontera de Calacoto y la zona los Pinos, este mercado tiene la característica de acoger a personas de clase media que viven en estas zonas, el mercado tiene un espacio de comidas donde se puede ver platos como *Saise*, rellenos de papa y de postre entre otros, en sus espacios de ventas se encuentra una infinidad de productos agrícolas como la cebolla, la papa, verduras entre ellas las lechugas, zanahorias, nabos, entre otras. De la misma forma existen productos industriales como el fideo, arroz, azúcar, avena, trigo, entre los manjares o sazones están las mayonesas, ketchup, mostazas, enlatados de leche, manjares de chocolate, mermeladas de frutas, mantequillas. También existente carnes en latas como los picadillos, están los embutidos, las sardinas (caballa de pescados enlatados). Entre las bebidas están el yogur, jugos de todo sabor y las bebidas gaseosas.

El otro espacio comercial que se encuentra a la izquierda de calle 8 de *Qala qutu* justo donde empieza la zona residencial, pero este espacio está arrinconado al río que baja de Irapavi, es ahí donde se desenvuelve la “Feria de los miércoles en la mañana” que comparten espacio con las comideras habituales que ya tienen instalados sus puestos de venta exclusivamente para transportistas, obreros en construcción y personas que frecuentan este espacio casi aislado u oculto de la zona residencial. En este espacio cada miércoles llegan señoras comerciantes con sus productos comprados en cantidad en el centro de la ciudad, escogen las mejores frutas y verduras para vender a las amas de casa en la zona Calacoto. Se observó una escasa participación de señoras productoras, por ejemplo están las de las comunidades de río Abajo entre otras cercanas a Calacoto, ellas vendían lechugas, cebollas, zanahorias y algo muy interesante vendían “berros” planta acuática que crece en los ríos es rica en minerales y se usa para preparar ensaladas, a esto están las plantas que sazonan las comidas como el perejil, apio, yerba buena, quirquiñas, entre otros.

El siguiente mercado se encuentra en la zona de *Chaski* pampa al lado norte de Calacoto donde se identificó un “Mercado Campesino”, es un centro de comercialización de las comunidades como Palca, Cohoni, Alto Achumani, awki *samaña*. Este mercado se divide en dos, uno con puestos construidos y de vendedoras de comida y desayunos uno que otro como abarrotes (de productos alimenticios industriales); y el otro espacio están las

comunarias de pueblos vecinos instalados en el suelo con sombrillas donde ofrecen papa y verduras.

Pero ya en la parte central de Calacoto en la avenida Principal (Ballivian) se encuentran supermercados donde acuden personas con una posición monetaria acomodada. Esa es una aproximación no estudiada a profundidad.

2.2 Supermercados

Es una forma de comercialización mas practica donde las personas agarran su carrito y adquieren todo lo que necesitan para comer, el comprador se escoge todo lo que quiere y luego en la puerta le hacen un suma total de sus productos que ha adquirido y pagan el precio correspondiente. Estos mercados tienen todos los productos necesarios para la alimentación desde verduras, papas, refrescos y un sin fin de productos industriales que están en cajas, latas y bolsitas de plástico. Entre estos supermercados están los siguientes:

KETAL³⁹: Av. Ballivián esq. Calle 15 (Calacoto) Calle 21 de Calacoto, HIPERMAXI Av. Ballivián, entre calles 18 y 19 (Calacoto) GAVA MARKET Av. Ballivián, calle 10 (Calacoto) MULTIMAS Calle 17 de Obrajes (Centro Club Bolívar).

2.3 Centros de venta de comidas

Es interesante observar como el centro de Calacoto no existen kioscos, ni pollos al espiedo, no existen servicios de comida expuestas en esta principal avenida. Pero si existen restaurants lujosos que su servicio lo realizan dentro de una acogedora casa así también están los servicios de comida rápida como Pollos Copacabana⁴⁰ y Burguer King con sus amplias plazas de comida con estacionamientos y también están los supermercados que han implementado en sus ambientes patios de comida rápida como

³⁹ Ver Anexos FOTO N 10

⁴⁰ Ver Anexos FOTO N 9 Pollos Copacabana

pollos, pastas y pizzas. A la salida de la zona, ingresando a San Miguel más al norte se observa el cambio donde ya se identifican kioscos y restaurant⁴¹ abiertos con comida típica o nacional y más al norte ya en Cota Cota se identifican más kioscos y servicios de comida rápida en pollos.

En la zona norte en Cota Cota, estos restaurant ofrecen almuerzo variados todos los días, los sábados y domingos existen también platos extras como fricase de cerdo, chicharrones, “*thimpu*”, parrilladas de carne, sábalos, entre otros.

En la zona central de Cota Cota también existen “chifas” donde ofrecen comida china⁴² de alta calidad.

Restaurantes de calidad en Calacoto:

LA SUISSE Av. Muñoz Reyes entre calle 25 y 26, Nro 77 (Cota Cota). Tel. 2793160

CHIFA EMY Calle 7 de Los Pinos. Tel. 2740597 – 2770909

PUERTA DEL SOL⁴³ Av. Ballivián esq. Calle 11. Tel. 2784465

FURUSATO Calacoto Calle 11, Nro. 927. Tel. 2792417

NEW TOKIO Av. García Lanza, entre calle 9 y 10, Nro 1110 (Achumani). Tel. 2792892

LA CABALLERIZA Av. Muñoz Reyes entre calle 25 y 26, Nro. 1714 (Cota Cota). Tel. 2796772

LA TRANQUERA Av. Ballivián esq. Calle 10, Nro 369. Tel. 2792323

PUERTO MADERO Av. Ballivián esq. Calle 22, Nro. 1512 (Calacoto). Tel. 2774482

COROICO INN Calle 21 de Calacoto, frente a la Iglesia de San Miguel.

SUCREMANTA Calle 21 de Calacoto, frente a la Iglesia de San Miguel.

LOS ADOBES Av. El Vergel Nro 3 (Irpavi). Tel. 2723684 - 72062988

2.4 Kioscos y comida rápida

⁴¹ Ver Anexos FOTO N 5 Restaurant Cochabambino

⁴² Ver anexos FOTO N 7 comida china

⁴³ Ver anexos FOTO N 11 Restaurant puerta del sol

En las periferias de Calacoto en el mismo puente donde empieza la zona y especialmente en Cota Cota y Chaski pampa, donde existe Kioscos y tiendas de comida rápida: se preparan y venden sándwich

se dedican a la comida rápida más rápido al paso no mas rápido lo sirve la mayoría que los puestos hay en diferentes lugares, “salchipapa”, “hamburguesas”, venden pollo frito alimento más rápido para los que caminan.

2.5 Comidas en las fiestas familiares

Es difícil identificar la exclusividad de las fiestas como matrimonios, cumpleaños, y otros. Pero se puede observar en los clubs de oficiales del ejército o de la Naval (por ejemplo donde la exclusividad de la especialización priman, el ser militar, el ser empresario) donde existen acontecimientos sociales matrimonios reconocimientos, y la comida es parte primordial donde se centraliza la fiesta por ejemplo en una boda sirven plato frio, que consiste en una encelada de papa, zanahoria y vainitas cosidas sazonadas con mayonesa, acompañadas con lechuga y pollo al horno con una lujosa presentación en la mesa de cada invitado con cubiertos metálicos se usa de manera occidental con el cuchillo en la mano izquierda y el tenedor en la mano derecha. Se tiene un adorno floral en medio de las mesas y refresco en jarras de vidrio con vasos a su disposición. Todo este acontecimiento se realiza de manera pausada y con una suave música de fondo.

Ya saliendo de la zona de Calacoto en Cota Cota y Chaski pampa fui invitado a muchas de las fiestas de clase media, o de la clase popular, donde son personas que no pertenecen a un club social y ni a una casta de especialización (y asea militar, o grupo de abogados, o de empresarios entre otros). En esta casta social lo que más se consume en las fiestas es el “lechón” carne de cerdo, papa, oca, camote y postre, todo esto al horno y al servir se le acompaña de una ensalada de cebolla, tomate, lechuga. No falta la “*llajwa*” como acompañante de este plato, lo curioso es que no se come con cubiertos (como la “*mirinta*” (*apthapi*)), aunque se intenta adaptarlos pero es que tanto la papa, el camote y el postre continúan con sus cascaras después de salidos del horno y se sirve de esta manera ya que el sabor de los mismos se perdería, por lo mismo es necesario pelar con

las manos antes de comer. En estas fiestas la bebida principal es la cerveza y se consume en gran cantidad.

Le lechón se convierte como el principal alimento en las fiestas como matrimonios, graduaciones, licenciamientos, cumpleaños, aniversarios de zona, prestes entre otros. Pero existe todavía el consumo de platos festivos como el fricase que se acostumbra comer en año nuevo en la amanecida, también está la “sajta de pollo”, que contiene papa, tunta rebosada con maní, pollo, acompañado de un guiso de ají amarillo o rojo picante, sazonada con cebolla y tomate picado, es un plato típico de la unión de dos culturas como es la española y la andina aymara.

3. Platos que se consumen diariamente

La mayoría de las familias acomodadas(que tienen sus necesidades satisfechas) de la zona residencial de Calacoto dependen de una “trabajadora del hogar” quien dispone la comida diaria, pero debe satisfacer las exigencias del empleador, en algunas entrevistas se identifico que se exigía platos extranjeros en el menú diario, esto por el origen del empleador como escabeches, pastas como tallarines, todo tipo de guisos pero con sazonadores diferentes como la berenjena o el ajonjolí el uso de pimentón, estos platos son acompañados con embutidos, salchichas, chorizos, carne de hamburguesas. Las sopas son elaboradas con arvejas enlatadas, y también los mercados ofrecen, alverjas, habas peladas, zanahoria, nabo picado, todo estos en pequeñas bolsitas listas para cocinar. Hasta los ajís molidos y la misma “llajwa” se vende en bolsitas listas para consumir.

En este último tiempo el consumo de pollo se ha incrementado en el menú diario de las familias, esto por la facilidad de su preparación y por los precios que sube y bajan en el mercado. A esto se acompaña las gaseosas como coca cola y pepsi o como también los jugos que se venden en las tiendas.

3.1 Consumo alimenticio de jóvenes y niños

Son importantes los hábitos alimenticios de los niños y jóvenes que están en centros educativos, donde variedad de golosinas, queques, refrescos están a su disposición en los kioscos de los colegios y escuelas de la zona.

Los chocolates, dulces, chicles, majares y jugos en bolsas es lo que más consume nuestra niñez, como también las galletas de todos los sabores, las papa fritas, los helados es parte de la dieta constante juntamente con las sodas, refrescos, leches, yogurt, gelatinas, etc.

Son muchos los productos que se ofrece a la juventud, con publicidades constantes para el joven y niño compre las tiendas y kioscos, ¿todo esta alimentación aportara en el crecimiento del niño y el desarrollo del joven? Esta es una pregunta para futuras investigaciones.

Algo muy importante que no debe pasar desapercibido es el exceso de consumo de bebidas alcohólicas en la juventud, que trasciende por todos los estratos sociales tanto en la zona residencial de Calacoto, como en las zonas

Bares hay como locales se avisto que algunas fiestas muestran lo que farrea la juventud los sábados hay matrimonios, promociones, quinceañeros, etc.

4. Conducta social de la gente de ahora

Los niños son más sobresalientes más despiertos esto por que miran constantemente televisión donde se publicita las golosinas que ellos adquieren en las calles y kioscos, no tienen miedo parecen más precoces en su forma de hablar de exigir alimento y además tienen sus preferencias que siempre es el mismo que consumen sus amiguitos, Los productos como cereales en caja viene con premios como juguetes, los dulces y chiches vienen con premios con calcas, figuritas, estampillas de personajes que miran en la televisión, además muestran que si comes este juguito o leche o cereales y te dicen serás grande. Los comerciales están más enfocados en los niños los chupetes, chicles, pipocas, galletitas, como también las mantequillas, mermeladas, mayonesas, ketchup y una variedad de gaseosas.

Se anticipa mediante los medios de comunicación (televisiones y carteles gigantes en la calle) a los grupos de jóvenes y niños lo que tienen que consumir diariamente son entendidos de los nuevos productos que sale en la televisión. De la misma manera los restaurant de comida rápida se han preocupado por tener como principales clientes a jóvenes y niños, ofreciendo regalos con las comidas que ofrecen en lo general son hamburguesas, pollo frito con papas fritas y pizza.

En una pequeña comparación de hace 50 años atrás, con la actualidad, los niños y jóvenes que están en pleno desarrollo del instinto sexual, la juventud de antes por ejemplo se tenía contacto sexual a sus 20, 25 y hasta los 30 años de edad, en la actualidad la actividad sexual es mas a temprana edad en un promedio de 14 a los 18 años de edad. De alguna forma existe mucha estimulación temprana en el crecimiento de los niños que en su adolescencia ya están incitados sexualmente se puede observar en las plazas en los mismos colegios donde están acariciándose.

El promedio máximo de vida para el individuo es de 65 a 70 años de edad en nuestro territorio, pero conocemos en las poblaciones campesinas del altiplano a personas mayores de 80 años que viven con pocas dificultades y enfermedades, que hasta llegan a vivir en un promedio de 80 y más de los 95 años de edad, esto por la alimentación rica en nutrientes que se consume en el campo.

Para la clase media popular que vive en las periferias de la zona residencial, se ve una tención en la forma de vida que está condicionada por el incremento de precios de la canasta familiar, esto son los productos de primera necesidad que se consume diariamente entre ellos está el pan, la azúcar, el arroz, el aceite, el fideo y la carne de pollo o de buey.

La clase alta acomodada económicamente mantiene una estabilidad en la alimentación y además tiene la posibilidad de escoger y mejorar su alimentación. De la misma forma tiene la oportunidad de buscar calidad tecnológica en la alimentación con productos bajos en colesterol, con más vitaminas pero todo pre elaborado industrialmente. Esto produce una dependencia y fanatismo a lo saludable que está elaborado químicamente.

5. Vajillas de plástico de porcelana y metal

Es parte de los hábitos de alimentación que en este tiempo es común y necesario para evitar infecciones el hecho de usar las vajillas para poder alimentarse es una muestra de civilización. La cuchara para la sopa, el tenedor para trincar la carne o la papa y el cuchillo para cortar es muy importante en la mesa. Esto se ofrece principalmente en los restaurants, y en algunas familias de clase media y baja no es necesario solo se usa la cuchara. A esto se acompaña con los platos hondos para la sopa y platos planos para el segundo, luego están los vasos para el refresco. Pero el proceso de comercialización ha hecho que se cambien de material se conoce las vajillas de metal que son más duraderas y las vajillas de porcelana que muestran lujo y presencia de calidad, a esto ya para la comida rápida y en algunos acontecimientos se usan platos, cucharas, vasos de plástico y hasta existen de cartón, estos materiales son desechables que se debe votar a la basura y no volver a usar.

CAPITULO V

Cambio cultural en los hábitos alimenticios en la Ex-hacienda de Qala qutu ciudad de La Paz. Los factores primordiales para un cambio alimenticio son la adaptación y aceptación de la alimentación que además pasa por un proceso de socialización y relación, su desarrollo se realiza de acuerdo a un contexto económico dominante. Además inciden “la conquista, tecnología, comercio y diferenciación social podrían ser considerados como cuatro factores básicos de los cambios alimentarios (Barrau, 1983)

1. Factor que inciden en el cambio alimenticio

El proceso de urbanización es un factor primordial que afecta las costumbres alimentarias aprendidas por los comunarios. En la ciudad se identifica espacios homogenizados ubicados céntricamente y que desplaza a la periferia a aquellos grupos que no alcanzan su nivel, podemos observar espacios clasificados como de la clase alta que tiene acceso a diferentes lujos en la alimentación como la comida china, la clase media que tiene un acceso a los supermercados y al consumo constante de productos industriales, clase baja su incidencia esta obtiene la alimentación necesaria para la sobrevivencia de la familia y se accede a comida barata no nutritiva. De esta forma se considera una diferenciación social en los hábitos alimenticios.

La urbanización ha desarrollado de acuerdo al crecimiento industrial y tecnológico ingresar en la globalización y la homogenización económica de los alimentos. Creando una resistencia y una relación entre la alimentación locales basados en una producción comunaria (de las comunidades vecinas como palca o rio abajo) en cuanto a verduras y frutas y los modos de alimentación industrial que vienen en embases plásticos, latas, cajas, etc.

Los comunarios para estar a la altura de producción industrial han embasado sus verduras en bolsas plásticas dando una señal de limpieza y cuidado de la misma forma se ingresando en programas de producción agrícola mediante carpas solares y fertilizantes en pequeña escala ingresando de esta forma a una modernización de la producción que

esta sociedad urbana requiere. Los comunarios campesinos aymaras que están en Rio Abajo al sur de *Qala qutu*.

En la zona ya urbanizada nos llama la atención las concepciones “liberales” (como otro estilo de pensamiento) que están vinculados con el cuidado de la salud, con el nivel socioeconómico, el nivel educacional, el empleo y los medios, por ejemplo, un aumento de las mujeres trabajando fuera del hogar, junto con una disminución de su dependencia económica, está significando una mayor dependencia de los alimentos procesados si las mujeres no disponen de suficiente tiempo para dedicar a la preparación de comidas. En este caso se observó como mujeres de origen aymara (por el idioma y la vestimenta) trabajadoras del hogar donde el patrón y la patrona trabajan pero ella se encarga del alimento diario de las familias establecidas en esta zona. Esto es muy común.

En la comunidad aymara del pasado las pautas alimentarias son transmitidas principalmente vía materna y familiar. Las experiencias tempranas del niño con la comida, y en especial las prácticas de alimentación utilizadas por los padres, tienen fundamental importancia en los hábitos de alimentación desarrollados por los individuos. En el ámbito urbano la alimentación se va globalizando ya que las familias recurren a un mismo mercado, las golosinas.

En la actualidad no extrañar que los comaponetes de la comidad en Calacoto tengan productos y sabores aymaras criollas. Los mismos sean apetecidos por los patrones, por ejemplo la *llajwa*, *el aji de papa*, *la sajata con ch'uñu*.

Pero tenemos que ir más allá para entender como la sociedad se adapta a los cambios alimenticios.

2. Análisis de los cambios alimenticios

Es importante analizar como el ser humano ha desarrollado un sistema complejo cultural de cambio alimenticio de manera macro y como en esta última mitad de siglo pasado este desarrollo se acopla al desarrollo tecnológico actual.

Para esto vi textos un poco difíciles de entender pero necesarios para seguir el hilo de la evolución:

La historia de la especie humana, se puede explicar con bastante precisión mediante la historia de la alimentación. Se han producido importantes cambios entre el hombre prehistórico y el hombre actual, algo evidente simplemente fijando la atención en el cambio del significado de la alimentación. El hombre prehistórico se preocupaba sobre todo por la cantidad de alimento, ya que su mayor interés se basaba en la supervivencia, mientras que el hombre actual dispone de muchos más recursos, con menos esfuerzo, concentrado su elección en la calidad, determinada además por las costumbres, tradiciones, creencias y el saber culinario entre otros. El hecho de elegir según la calidad, no implica que coma mejor, dado el creciente número de enfermedades relacionadas con la alimentación en la actualidad.

Esta evolución de la alimentación a lo largo de la historia, ha estado influenciada por cambios sociales, políticos y económicos. Los grandes viajes y descubrimientos contribuyeron a la diversificación de la dieta, pero al mismo tiempo, la abundancia o escasez de alimentos, ha condicionado el desarrollo de los acontecimientos históricos (*Bolaños, 2009*)

Como hablar de cambio alimenticio y como medir las etapas alimenticias cualitativamente, un análisis profundo que se aproxima a este estudio es el de “Bochatay” que desde la arqueobiología y la bioantropología se tiene datos de los cambios de los hábitos alimenticios a gran escala desde la evolución del ser humano.

“La arqueobiología es la rama de la arqueología que, a través del estudio isotópico de restos fósiles como: huesos, uñas y pelos y, actualmente con el estudio del ADN, puede sacar conclusiones acerca de la alimentación de determinadas poblaciones, acercándonos de esta manera también, a la organización social (bioantropología), ya que el alimento cambia la estructura de la sociedad, produce castas sociales, conflictos inter e intra-poblacionales y origina múltiples aspectos en la evolución del hombre, de la economía (agricultura-ganadería) y la cultura (por ejemplo: aparición de la cerámica para cocinar el alimento)”. (Bochatay, web-2009).

Estas diferentes condiciones socioculturales han dejado marcas de stress en huesos, dientes, que la arqueobiología analiza y saca conclusiones acerca del ámbito en que se desarrollaban determinadas poblaciones, como por ejemplo sucedió con la conquista Española de América.

La humanidad como género existe desde hace unos 4.000.000 años, en el transcurso de los cuales se fueron dando condiciones evolutivas y ambientales que derivaron en nuestra humanidad actual. Se postula aproximadamente 4.000.000 años, pues se cree que entre el Miocénico tardío y el Plioceno, los simios (48 cromosomas) y el hombre (46 cromosomas) divergieron genéticamente por una mutación neoténica, que produce una conducta abierta, juvenil, no estereotipada, que hará posible que los homínidos tengan esa capacidad creativa que les permita entrar en un corredor evolutivo que los colocará en la superioridad de otros géneros.

Concomitantemente a la desertización de la selva africana surge el bipedalismo : los homínidos que se paraban en la sabana veían más, la presión selectiva de los grandes predadores fue dejando vivos a los que podían escapar más rápidamente (homínidos bípedos).

En estas épocas el homínido era más presa que predador (se han encontrado restos de ellos en nidos de aves, en cuevas de predadores, etc.).

Acompañando al bipedalismo encontramos el cambio de alimentación: de una primera nutrición insectívora, se fueron incorporando los vegetales, las frutas y la predación de otros mamíferos (en un principio era carroñeo), hasta llegar al omnivorismo, que produce un acortamiento del intestino y posibilita el proceso de encefalización, por mayor aporte de proteínas.

Al “achatare” las caderas y encefalizarse, hubo que proteger a la mujer gestante (presa de los grandes carnívoros). En este caso, la evolución adaptativa no la dió la biología sino la sociología (se protegían entre ellos), formando grupos con características de “harem”, ya que las hembras estaban receptivas sólo en algún período (estro). Junto a la mayor variación alimentaria, estos grupos comienzan a consumir y transportar el alimento de diferentes maneras, colaborando entre ellos para poder subsistir a los predadores. Surge el comensalismo, la necesidad del OTRO cultural para poder ser omnívoro.

Esta colaboración dará paso a la sexualidad continua, que junto con el bipedalismo y el omnivorismo, son las principales características de los primeros homínidos, como por ej: el Homo Habilis, que junto con la recolección de vegetales se alimenta de un carroñeo débil, porque no tiene grandes garras ni mandíbulas. Aprovecha los restos de caza de los grandes carnívoros, utiliza piedras con filo para cortar rápidamente y escapar. El Homo Erectus, que aparece hace 1.000.000 años, pasa de ser presa a predador: sale de cacería desde Africa hacia Medio-oriente y Asia. En este período podemos hablar de la dieta paleolítica: que consistía en ensalada con carne.

El Homo erectus obtenía más del 50% de su valor calórico total de fuentes vegetales y la carne era magra, ya que los animales de caza son magros. Consumía pocos H de C y grasas y abundantes fibras. Esto, acompañado de un ejercicio permanente, ya que caminaba 5 Km diarios para conseguir el alimento, hace que las poblaciones paleolíticas estuvieran muy bien alimentadas; con cuerpos esbeltos y altos. Se calculan alturas promedio de 1.80m para la mujer y 1.90 para el hombre, y peso entre 65 a 70 Kg.

El paleolítico, como todo ecosistema, tiene períodos de alternancia: abundancia-escasez, por lo cual, la selección actuó a favor de los que podían “ahorrar” energía. Aquí aparece la teoría del “gen ahorrador”, que favorece el depósito de grasa en dos mochilas: el abdomen y los glúteos. Con esta reserva grasa, que proporciona energía para los períodos de escasez, los homínidos transcurren su evolución adaptándose al ambiente en que se desarrollan.

Podemos decir que el verdadero hombre moderno, el Homo Sapiens-Sapiens apareció hace unos 40.000 años, y que el genotipo humano ha tenido cambios mínimos en estos 400 siglos, aunque la vida humana y el ambiente han tenido grandes cambios, en especial desde hace unos 10.000 años, con la aparición de la agricultura.

El ingreso del cultivo, que inaugura el período neolítico, trae mayor oferta de H de C y terribles consecuencias en el ecosistema y en el humano.

El cultivo de los granos trae una determinada organización social: se pasa de la vida nómada (recolectores) a la formación de aldeas, comienza el sedentarismo que favorece

la obesidad, la contaminación de las cuencas acuíferas, el hacinamiento, etc. Aparecen patologías derivadas de esta situación como: artrosis, artritis, caries, etc.

En el paleolítico la lactancia duraba 4 años y se necesitaban 23.000 Kcal de reserva para poder ovular mientras se está amamantando, por lo cual, los espacios intergenésicos eran de 4 años. En el neolítico estos espacios se acortaron, por la mayor oferta de H de C y la mayor reserva de Kcal., junto a la mayor posibilidad de sexo que otorgaba la vida comunitaria de la aldea. Esto trae como consecuencia un importante aumento demográfico.

Con la tecnología que se poseía en el neolítico, el planeta quedaba chico para alimentar a la población, que se calculaba para ese momento en 50.000.000 de habitantes en todo el mundo, para solucionar este conflicto se inventaron dos cosas: la guerra y la pobreza.

Nacen las sociedades redistributivas: aparecen estratificaciones sociales: reyes, sacerdotes, guerreros, súbditos, etc.

Todos los recursos se ponen en un pozo común (no en forma voluntaria sino obligatoria) y el rey lo redistribuye.

Aparecen los cuerpos de clase (hace aproximadamente 4.000 años) bien diferenciados, con distinto acceso a los alimentos y calidad de vida diferencial. Ej: en Egipto encontramos la cocina campesina, a base de mijo, que condiciona la desnutrición y las hambrunas, y la alta cocina que consume vacunos, peces, aves, frutas y verduras.

Esto condiciona la obesidad en las clases altas y la desnutrición en las clases bajas. Otra manera de redistribuir era la guerra: no sólo a través del exterminio físico, sino que para formar un macho feroz para combatir se sacrifican dos hermanas (se las priva de alimentación, de educación y de otros recursos).

Acercándonos a nuestros días, diremos que después de la revolución industrial el alimento, como nunca antes, se transforma en mercancía: aparecen distintas etapas en su procesamiento que dan origen a diferentes actividades industriales y comerciales: conservación, mecanización, transporte, venta mayorista y minorista, seguridad biológica ó adulteración, etc.

2.1 Cambio alimenticio en la colonia

Este análisis me parece muy importante porque muestra como la colonia es un aporte de cultura y hábitos alimenticios en la actualidad.

La base alimentaria de los indígenas de América del Sur estaba centrada en el consumo de peces, harinas y grasa de peces, en el siglo XVI con la llegada de Juan Díaz de Solís, Pedro de Mendoza y Juan de Garay y con ellos la introducción de bovinos y ovinos, se comienza a modificar la vida del indígena, que es sometido a los intereses de los españoles, quienes en afán de saciar su hambruna comenzaron a trasladarse por el territorio dejando en cada lugar que ocupaban, los animales sueltos, que en un ambiente propicio con buenas pasturas se reproducían abundante y libremente .

Los ejes económicos de la conquista estaban en el Litoral, Cuyo y El Noroeste, donde se intensificaron los cultivos de trigo, algodón, vides y frutales que fueron introducidos desde Chile, y se comenzó a criar ganado.

Doscientos años después Sudamérica era el proveedor de Europa de azúcar, cacao, café, cueros y la ganadería en el Litoral alcanza una gran expansión en el siglo XVIII, donde comienzan a organizarse las "vaquerías", el ganado comienza a marcarse o sea a tener un dueño y a producirse materia prima de exportación: carnes saladas, cueros, sebo, crines, astas etc.

La carne vacuna es desde el siglo XVII el núcleo de la comida hispano-criolla, es 1770 cuando algunos extranjeros relatan que se matan más animales de los que se pueden comer y que los desperdicios cárneos alimentaban una jauría callejera. La comercialización de la carne crece a través de los años y es después de la Independencia, por 1812 cuando se abre el primer saladero en ensalada, se comienza a exportar los productos y subproductos. (Agrasar,web-2009)

El mate se tomaba siempre con azúcar, en todos los estratos sociales y se intercalaba entre las comidas que tenían horarios distintos a lo que se usan en la actualidad. Las mujeres eran valoradas por su aspecto rollizo, siendo muy popular el decir a su cónyuge:- "Se ve que la tiene bien atendida y no pasa necesidad". Menguaba

la belleza femenina no sólo su peso excesivo sino también la pérdida de piezas dentarias como consecuencia de las caries causadas por el alto consumo de azúcares. (Agrasar,web-2009)

En las familias más acomodadas se introduce el consumo de cacao, chocolate, el té, café y el café con leche con canela y vainilla. Se llevaba en este estrato social una vida muy sedentaria que sumada al consumo de alimentos calóricos conducía a la temprana voluptuosidad de la jóvenes, motivo por el cual los padres decidían casarlas apenas aparecía la monarca. (Agrasar,web-2009)

Las pulperías eran punto de encuentro de los sectores populares y de venta de productos como: azúcar, yerba, habas, zapallo, harinas, galletas, toda clase de bebidas, artículo de uso doméstico y ropas. (Agrasar,web-2009)

Ambos hábitos se habían fusionado en la colonia pero la discriminación y el menosprecio por la alimentación aymara también se había acrecentado.

3. El alimento como mercancía

En la actualidad la alimentación no tiende a entablar relaciones sociales, la alimentación se convierte en un medio comercial que maniobra los hábitos de consumo alimentario de los seres humanos mediante la publicidad.

Vivimos un período de producción que nos garantiza una aparente abundancia permanente y desarrollamos los alimentos que más se venden: las grasas y los dulces. Según muchos autores estamos en una paradoja actual, que es los pobres son obesos (porque se alimentan de grasas y azúcares) y los ricos son delgados.

“Según datos del INDEC, 1996: En 1965: los pobres(5%) se alimentaban con todas las necesidades adecuadas, (74 alimentos) En 1996: los pobres (31%) consumen 22 alimentos, los más rendidores, es decir, los más baratos, que producen saciedad y de saber agradable: las grasas y azúcares, con carencias de calcio, hierro y otros micronutrientes. El universo o espacio donde se desenvuelve es amplio los diversos

procesos de adaptación pueden pasar muchos años como también pueden durar poco tiempo trasciende fronteras” (Bochatay, web-2009)

Muchos de estos consumos se dan por sus reducidos costos. Hay productos que son más baratos existen alimentos que se preparan con más facilidad, hay alimentos envasados fáciles de llevar o frecen alimentos de todo precio, ofrecen alimentos secos, por tanto se ahorra tiempo. La presencia de alimentos procesados o importados permite que no solo sean económicos sino también permiten ahorrar tiempo y son para servirse al paso.

4. El comer nunca fue natural

El comer nunca fue natural, siempre fue un hecho cultural (siempre estuvo el “otro”, necesario para poder ser omnívoro). Porque en la relación con el otro se pudo encontrar comunicación y entendimiento para acceder a nuevos productos.

Las pautas culturales van desde los procesos psíquicos de apetito y saciedad, hasta las representaciones de la alimentación que definen qué es comestible, cómo se obtiene el alimento, cómo se prepara, cómo se sirve, cómo y cuándo se come. Las personas estructuran patrones dietarios, ciclos diarios de comida, horarios, así como ciclos de festividades y ayunos. Como pudimos ver en los datos de *Qala qutu* y la actual zona de Calacoto desde una estructura histórica política que comienza en la revolución del 1952 y como desde esa fecha se procede a un desarrollo constante de nuevos productos que buscan calidad y mercado en la alimentación.

“El código de la comida es uno de los elementos básicos para descifrar las reglas culturales de etiqueta, identidad y pertenencia a un grupo social” (Marcela Romo). (Bochatay, web-2009)

El comer no fue natural, el ser humano configuro la cultura para su mejor aprovechamiento: el aymara con una tradición productiva y relacionada a los productos propios de la región como la papa y la quinua y varios más. Logro también apropiarse de los productos foráneos como la harina de trigo, los fideos, las carnes vacunas y el azúcar. Estas combinaciones dieron lugar a platos típicos que hasta el día de hoy se enaltece en momentos festivos.

CAPITULO ÚLTIMO

CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIONES

Los Hábitos alimenticios: comprende la apropiación de productos comestibles por una sociedad que a su vez se apropia de un mecanismo económico en la cual están sumisas a efectos tecnológicos de producción. Que a su vez implica una red de relacionamientos socio culturales subordinados a la trayectoria histórica y a los cambios macro económicos de una sociedad organizada institucionalmente.

El aymara adapto muy bien no solo en su dieta sino en la productividad para su auto consumo. El foráneo sea extranjero o criollo/mestizo se concentro en actividades no productivas directas como la agricultura por los mismo toda su alimentación es comprada y vive dependiente de lo que le ofrezca el mercado.

1. Del trabajo de investigación

-El presente estudio de trabajo como la alimentación es un punto principal en nuestra vida diaria ya que en la zona sur de *Qala qutu* hoy zona residencial de Calacoto, mostramos como la trasformación urbana colapso un espacio productivo. No solo se dejo de producir sino que destruye el conocimiento de los productos las técnicas los beneficios del suelo, el clima. Para llegara hacer una zona urbana dependiente de la producción industrial.

-El valor simbólico de los alimentos así como se desprecio los productos nativos y se alabo a los productos industriales, se desvalorizo el pensamiento aymara. Mientras que el pensamiento moderno fue primordial para el foráneo que no solo lucho por conocer sino que esta empapado en él.

-¿1950 que comían? Comían los mismo productos que producían los aymaras con tradición hasta milenaria, los Tiwanakutas nos heredaron la papa la quinua y sus formas de cocinar como en la *watíya*, los abuelos siguieron con esa forma de producir cocinar y alimentarse, pero en pocos años otra idea otro habito se interpuso a pesar de eso los aymaras donde estuviésemos seguimos produciendo y comiendo nuestros productos con los demás sin discriminar.

-¿2007 que comen? A pesar que hay mucha gente viviendo en Calacoto y los mercados sean bien variados la mayoría con productos industriales, desde un heladito hasta una hamburguesa, lo lamentable es que las nuevas generaciones ya no produzcan sus propios alimentos.

-La duda, ¿qué paso en 1960 hasta 1900? Sin duda que muchas cosas pero sobre todo el proceso de urbanización. Los aymaras vimos nuestro desplazamiento a las periferia, a los que trabajamos en la antigua Hacienda de Qala qutu, estábamos ahora en lugares altos lejos del centro donde pasteábamos las ovejas o sembrábamos papa. El proceso de urbanización que comenzó con el establecimiento de la avenida principal para luego ser seccionada en calles, luego las murallas, casas, automóviles, tiendas, pavimento, edificios, etc.

2. Cambio cultural y recomendaciones

-Dos épocas 1950 y 2007, la existencia de una población con características culturales aymaras sometida a la hacienda pero con orgullo de servir a la tierra. Dejar de ser aymara es dejar de producir papa y nuestros productos antiguos de nuestra región, es dejar de hablar aymara. Ahora vivimos lejos en Chasquipampa pero seguimos creyendo en nuestro trabajo productivo y me alegra que algunos jóvenes y cholitas del altiplano que trabajan de “Trabajadoras del Hogar” en los edificios de Calacoto, en época de cosecha vayan siquiera los fines de semana a sus pueblos.

-Cambio cultural en un espacio geográfico, se han apoderado del lugar porque es calientito y nos dieron la espalda a los que crecimos en este lugar, pasamos desapercibidos, tal vez porque no éramos muchos, pero nuestras manos trabajaron esas tierras nosotros ayudamos a criar esas tierras a sus ríos y a las plantas (como dice: criar la vida, el Grillo Fernández, 2000)

-El aspecto particular de lo hábitos alimenticios, nos hemos mantenido aunque la economía no es favorable para el aymara eso es preocupante el día de hoy.

-Jiwasan manq'anakasa jaqiptayasiwa yakha manq'anaka janirakiwa (nuestra comida nos mantiene como personas otras comidas ya no)

BIBLIOGRAFIA

Busdiecker Sara; Castillo Carlos; Salas Isabel “Cambios en los hábitos de alimentación durante la infancia: una visión antropológica” Revista Chilena de pediatría 2003.

Carrasco Henríquez Noelia, “Desarrollo de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos”; Universidad católica de Temuco; Chile, 2006

Contreras Jesús, “La obesidad: una perspectiva sociocultural” Universidad Barcelona, grup d’estudios alimentaris, 2000 aprox.

Barthes Roland; “por una Psico-sociología de la alimentación contemporánea”; EMPIRIA, revista de metodología de ciencias sociales, N°11 enero-junio 2006

Moreno García; David, “cultura alimentaria” RESPYN revista salud pública y Nutrición; Facultad de Salud pública y nutrición, universidad autónoma de nuevo león México, julio 2003.

Díaz Méndez Cecilia; “El consumo alimentario en España” Revista electrónica de Derecho del consumo y de la alimentación; N° 14 -España -2007

López García Julián; “alimentación y sociedad en Iberoamérica y España, etnografía de la comida y la cocina”; 2001

Bollinger, Armin; “Del comer bien y cocinar en el imperio Inkaiku” Ed. Los amigos del libro, La Paz-Bolivia, 1993.

Monzon Susana, Hocqmung Him, Maric Anne; “la cocina piurana, ensayo de antropología de la alimentación”; Lima- Perú –octubre 1995.

http://www.videobolivia.com/lapaz/index.php?option=com_content&task=view&id=59&Itemid=32

Iturri Nuñez del Prado, Julio, “Barrios paceños” editorial artística, La Paz Bolivia 1987.

CSUTCB “La Confederación Sindical Única de trabajadores Campesinos de Bolivia” afiliada a la COB, pronunciamiento de historia del movimiento. Con R.S.200352-1-8-1985

Monje Ortiz, Zacarías; “Costumbres sociales de la época colonial y de los primeros tiempos de la República”, publicado en la monografía histórica de “La Paz en su IV Centenario” 1948

Iraola Mendizábal, Guillermo “la gastronomía paceña-ciudad y provincias” Web-ciudad de la Paz Bolivia, 2009

Terrazas Sosa, Claudia; “Una aproximación antropológica al consumo alimenticio en la comunidad Uru de Ilrohito” Universidad Mayor De San Andrés, La Paz – Bolivia, 2004

Bochatay, Laura; Antropología de la Alimentación I, La alimentación como práctica social, “De los homínidos a las sociedades post-industriales” *Web, 2009*

Agrasar, Lilitiana; “Antropología de la Alimentación II” ;“Breve historia de la alimentación en argentina; La colonia, la migración, y la globalización, *Web, 2009*

Celi, Lidia; “Antropología de la Alimentación III” La alimentación como practica social. La alimentación y las prácticas discursivas: lenguaje y alimentación en la postmodernidad. Web, 2009

Bolaños Ríos, Patricia; “Trastornos de la Conducta Alimentaria 9” “Evolución de los hábitos alimentarios. De la salud a la enfermedad por medio de la alimentación” España-2009

López Nomdedeu, Consuelo. Hábitos alimenticios actuales. www.consumer.es. 30 de abril de 2003.

González Turmo, I. Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimentarios en el Occidente andaluz (Siglo XX). Universidad de Sevilla, Secretariado de Publicaciones, 1997.

Ruiz Mendoza Alex, Sistemas de riego tradicional en el actual proceso de urbanización “Chinchaya” tesis, UMSA, 2009