



Presentación

Sistemas alimentarios indígenas: un encuentro de voces y comidas

Por: Rodrigo Yáñez,³ Camila Migueletto⁴ y Diego Milos⁵

Este libro es la expresión final de un intercambio de experiencias y saberes entre miembros de los pueblos y naciones asháninka, aymara, kayambi, cree, inuit, náhuatl, maya q'eqchi', métis, misak y wolastoquey, que atraviesan el continente americano desde el norte de Canadá hasta la Amazonía. Se reunieron por primera vez en mayo del 2024 en los bosques nublados de Yunguilla, Ecuador, en el encuentro llamado "Transformación de los sistemas alimentarios: perspectivas de Pueblos y Naciones de las Américas".⁶ Comenzó como una conversación sobre la transformación de los sistemas alimentarios indígenas de la región, la cual se siguió enriqueciendo a través del tiempo con entrevistas personales o grupales, intercambio de ideas por redes sociales, conversaciones sobre platos típicos con distintos miembros de las comunidades y otro tipo de reflexiones colectivas.

Con el financiamiento del International Development Research Centre (IDRC) y la coordinación de Rimisp – Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, este libro busca relevar los elementos que caracterizan los sistemas alimentarios indígenas contemporáneos, sus potencialidades y los desafíos que enfrentan, lo que significan para cada pueblo, los espacios de adaptación y de redescubrimiento que se perfilan, los cambios históricos en la producción y recolección de sus alimentos, así como los sabores que dan forma a una gran diversidad de culturas.

Estas temáticas se enmarcan en una línea de trabajo vinculada a las transformaciones de los sistemas alimentarios, fuertemente marcada por los procesos de industrialización y los impactos del cambio climático. En este escenario, los pueblos indígenas que habitan territorios rurales son altamente vulnerables, lo que se observa en las tasas de pobreza, de exclusión y de inseguridad alimentaria. Ahora bien, en un contexto donde los sistemas alimentarios globales están amenazados, en su productividad y sostenibilidad, las prácticas y conocimientos alimentarios indígenas son cada vez más reconocidos, están documentados y son valorados a escala mundial, aunque no siempre se comprenden plenamente.

El saber indígena plantea otro trato con la naturaleza, uno que cuestiona directamente las prácticas estandarizadas por numerosos centros de extensión agrícola en el continente americano, como una herencia de la revolución verde.

A través de distintos tipos de formatos —entrevistas, discursos, recetas, y análisis de perspectivas sobre el pasado, el presente y el futuro— este libro le entrega la palabra a los pueblos indígenas para que le den a entender al lector cuál es su posición. ¿Qué es lo que diferencia a sus sistemas alimentarios de uno industrializado, o completamente abierto?, ¿de qué manera se hace uso selectivo y moderado de nuevas tecnologías en los procesos productivos? Y ¿de qué forma estas diversas prácticas, que comúnmente podrían verse como "atrasadas", pueden aportar luces hoy sobre cómo adaptar los sistemas alimentarios a las grandes transformaciones que están viviendo debido a la crisis climática, a la pérdida de biodiversidad y a la contaminación?

Los sistemas alimentarios indígenas siguen aquí. El libro muestra de distintas formas su vitalidad, la centralidad que tienen en articular las culturas indígenas, y que, pese a siglos de transformaciones, no hay una asimilación, ni una superación ni el reemplazo definitivo por otras prácticas productivas, de comercialización y consumo. Tal vez —y es lo que se deja entrever en los distintos textos— aquello que aportan al mundo los sistemas alimentarios indígenas sea su diversidad, alcanzada en coexistencia con otros sistemas alimentarios, a veces con dificultades, no exenta de tensiones, pero cuya permanencia en el tiempo es una señal clara de fortaleza.

Tal vez, aquello que aportan al mundo los sistemas alimentarios indígenas sea su diversidad, alcanzada en coexistencia con otros sistemas alimentarios.



³ Investigador principal de Rimisp.

⁴ Asistente de investigación de Rimisp.

⁵ Antropólogo social.

⁶ A partir del encuentro se publicó el documento Agenda para la transformación de los sistemas alimentarios: Perspectivas y acciones de Pueblos y Naciones Indígenas de las Américas (Marreros et al., 2024).



Rimisp, en sus casi 40 años de historia, ha defendido el enfoque territorial como su marco de interpretación para apoyar a las localidades rurales. Uno de los ejes centrales de este enfoque consiste en que sean los propios actores territoriales quienes lideren los procesos de transformación social, económica e institucional para alcanzar mejores niveles de vida. Desde esta perspectiva, el libro toma como punto de partida la voz y la realidad de los actores, que prevalece durante todos los capítulos. Nos propusimos escribir un libro colectivamente, donde los testimonios fueran contando la historia de los sistemas alimentarios, sin priorizar una perspectiva jurídica, política, agrícola o culturalista. Posicionarse desde una de estas miradas habría implicado interpretar el material registrado de otra forma, tal vez, estandarizando procesos que son ricos en su diversidad. Así, y retomando una bella reflexión de Vinciane Despret,⁷ el objetivo de mostrar tanta vida se orientó justamente a multiplicar los mundos, y con ello evidenciar distintas formas en que se está pensando y experimentando la alimentación en nuestro continente americano.

La situación indígena no es la misma en Canadá que en América Latina. Hay fuertes diferencias materiales e institucionales entre los pueblos del norte y los del sur. El diálogo y la negociación con el Estado canadiense se ha establecido a nivel federal, en tratados directos entre los pueblos y las provincias. Al contrario, entre los pueblos indígenas de los países latinoamericanos, el Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) es el principal amparo legal para promover los derechos de los pueblos a mantener sus formas de vida y sus instituciones.

Ahora bien, existen múltiples semejanzas que se pueden observar entre los distintos pueblos y naciones del continente, y que aparecen en los capítulos del libro. El despojo, la exclusión histórica y una deuda no cerrada con los Estados que se expresa también en las prácticas productivas y alimentarias. Un concepto que aparece expresado de muchas maneras es el de soberanía alimentaria, que encapsula el derecho que tiene una sociedad para definir sus propias políticas y estrategias de producción y consumo de alimentos. Y una de las preguntas que se hacen los protagonistas de este libro es: la alimentación tradicional indígena sigue existiendo, pero ¿sigue siendo soberana?

Así, sembrar, cultivar, cosechar, recolectar, cazar, cocinar y compartir una comida, a través de las páginas, se va fraguando como un espacio de resistencia, de afirmación cultural en un mundo acelerado y abierto, donde las comunidades indígenas van perdiendo ciertos puntos de anclaje, pero también van encontrando y recuperando otros. Producir lo que se come, comer de la manera en que lo hicieron los antepasados, es una forma de ser y pertenecer, y es eso lo que puede entregar una perspectiva de futuro.

El libro se estructura de la siguiente manera:

capítulo 1

Tradiciones y soberanía alimentaria: prácticas agrícolas de resistencia de los pueblos indígenas

Aborda el concepto de soberanía alimentaria y cómo ciertas medidas de protección, como las leyes indígenas, han ayudado a la preservación de los sistemas de vida de los pueblos indígenas. Los autores plantean que este tipo de herramientas puede contribuir a la transformación de los sistemas alimentarios que se requiere para hacer frente a los desafíos planteados por la explosión demográfica de las últimas décadas, así como las transformaciones en el medioambiente, las cuales afectan a los sectores agrícolas rurales, pero también a los grupos urbanos consumidores de alimentos.

capítulo 2

Elementos para comprender la transformación de los sistemas alimentarios indígenas

Es una síntesis de una serie de entrevistas realizadas a los protagonistas de este libro. Desde el norte al sur de la región americana, conversamos sobre cuáles son y en qué consisten los alimentos y las preparaciones tradicionales, los objetos y utensilios culinarios que utiliza cada pueblo, las causas que ellos vislumbran como las más importantes en la transformación de sus sistemas alimentarios, cómo estas transformaciones conectan con las dietas indígenas en la actualidad, los impactos del cambio climático y las estrategias que están implementando para darle sostenibilidad a la alimentación indígena y, como cierre, por qué consideran que es importante seguir hablando de alimentación indígena.

capítulo 3

Sembrar, diversificar y reflexionar en colectivo para adaptarse al cambio climático

Presenta el discurso de Alejandro Marreros, representante del pueblo náhuatl, quien habla frente a una comunidad sobre el empobrecimiento y la pérdida de saberes y costumbres ancestrales en muchas comunidades de Puebla, en México. Marreros destaca la importancia de la conversación y la reflexión colectiva para enfrentar la violencia simbólica y retomar un sistema de vida basado en la autosuficiencia alimentaria. Los proyectos de vida son la estrategia para ello, y esto implica una reflexión colectiva sobre lo que significa cultivar y cosechar cuando el clima ha cambiado tanto. La única manera de resistir y adaptarse, es conversando, desarrollando una inteligencia colectiva común.

⁷ Despret, V. (2022). Habitar como un pájaro. Modos de hacer y de pensar los territorios. Cactus.

**capítulo 4**

Ken Paul, representante de la nación wolastoquey, Canadá: “Si no mantenemos nuestros sistemas alimentarios naturales, no tendremos un hábitat para vivir”

Es una entrevista a Ken Paul, representante de la nación wolastoquey, Canadá: “Si no mantenemos nuestros sistemas alimentarios naturales, no tendremos un hábitat para vivir”. Pasando por diversas vivencias, Ken Paul profundiza sobre la relevancia cultural y nutricional de alimentos tradicionales para su comunidad, como las papas, la carne de alce, los brotes de helecho, el salmón y la langosta. A través de la relación con estos recursos y los ciclos estacionales, destaca la importancia del bienestar tanto de las comunidades como del territorio, constantemente amenazado por la agricultura industrial, la construcción de represas, la contaminación y la herencia de la colonización. La entrevista también aborda los desafíos globales de sostenibilidad y el papel que cumplen los sistemas de conocimiento indígenas, cuyo enfoque a largo plazo, conectado al pasado ancestral, posee un potencial que puede aportar a la sostenibilidad de los sistemas alimentarios a escala mundial.

capítulo 5

Agenda para la transformación de los sistemas alimentarios: perspectivas y acciones de pueblos y naciones indígenas de las Américas

Sintetiza los diálogos y reflexiones de los pueblos y naciones indígenas de las Américas que participaron en el encuentro de Yunguilla, Ecuador, el año 2024, elaborando una agenda de trabajo conjunto sobre sistemas alimentarios indígenas. El texto destaca el valor de los saberes y prácticas ancestrales presentes en la alimentación indígena frente a los desafíos que enfrentan. La Agenda se estructura en cuatro ejes transversales: interdependencia entre cultura y biodiversidad; salud y nutrición cultural; derechos e incidencia política; y desafíos y oportunidades en un contexto globalizado. Concluye con una propuesta de estrategias y oportunidades para fortalecer los sistemas alimentarios indígenas que prioriza la colaboración entre diversos actores y el liderazgo indígena para preservar su diversidad biocultural.

capítulo 6

Recetas

Al cierre, el capítulo 6 incluye un conjunto de Recetas culinarias de platos representativos de los pueblos indígenas. Estos platos tradicionales indígenas son un breve repertorio seleccionado por diversos pueblos que participaron en la construcción del libro, y dan a conocer la riqueza y los sabores de la culinaria indígena. En las recetas se detallan ingredientes, preparaciones y modos de consumo, muchos de los cuales pueden resultar inusuales para quienes habitan en ciudades o en otras latitudes. Se destaca la diversidad de sus componentes y la importancia de su dimensión social. Son saberes transmitidos a través de la práctica, que se disfrutan en comunidad y en celebraciones. Cada preparación es un testimonio de la herencia cultural de algunos de los pueblos indígenas latinoamericanos.



Finalmente, desde Rimisp, queremos agradecer a los protagonistas de este libro por compartir sus historias con nosotros y los futuros lectores. En los distintos capítulos aparece solo un extracto de múltiples conversaciones que abordaron muchos temas íntimos. Nuestros agradecimientos a Alejandro Marreros, Andrés Tombé, Aurora Panoso, Atilio Chauca López, Brenda Xol, Eleodoro Baldiviezo, Ernesto Tzi Chub, Kelly Ulcuango, Ken Paul, Lynn Blackwood, María Quispe, Marisol Lerdo, Mario Siquic, Marisol Shariva Pérez, Modesta Acarapi, Nicolás Marreros, Priscilla Settee y Shannon Udy.