



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“ESTUDIO ANTROPOLÓGICO CULINARIO EN LA
NACIONALIDAD SHUAR ECUATORIANA Y SU DIFUSIÓN EN
LOS TURISTAS EXTRANJEROS, 2011-2012”

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del título de:
Licenciada en Gestión Gastronómica

MAYRA ALEXANDRA GUSQUI MOROCHO

RIOBAMBA-ECUADOR

2012

CERTIFICACIÓN

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

.....

Dra. Lilia Peralta S. M.Sc.

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación, titulado “ESTUDIO ANTROPOLÓGICO CULINARIO EN LA NACIONALIDAD SHUAR ECUATORIANA Y SU DIFUSIÓN EN LOS TURISTAS EXTRANJEROS, 2011-2012”, de responsabilidad de la Señorita Mayra Alexandra Gusqui Morocho, ha sido revisada y se autoriza su publicación.

Dra. Lilia Peralta S. M.Sc.

DIRECTORA DE TESIS

.....

Lic. David Guambi E.

MIEMBRO DE TESIS

.....

FECHA: 06 DE DICIEMBRE DE 2012

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, por darme la oportunidad de culminar mi formación académica.

Mi más sincero agradecimiento a mi Directora de Tesis Dra. Lilia Peralta, al Lic. David Guambi asesor, que con su paciencia y dedicación supieron aportar con sus valiosos conocimientos para que sea posible la realización de esta investigación.

A la Gran Nacionalidad Shuar que asentados en la localidad de Arajuno me permitieron el desarrollo de esta investigación.

A todos se dirige mi agradecimiento eterno, solo Ustedes son testigos de mi esfuerzo y dedicación.

Mayra Alexandra

DEDICATORIA

El presente trabajo investigativo está dedicado a Dios por darme un regalo tan importante como es la vida, a mi apreciada madre quien con sus sacrificios constantes y sabios consejos supieron forjar mis principios.

A mis hermanos Liliana, Marco, Luis que son parte de vida y este logro va dedicado a ellos.

Al igual que a todos los docentes de la Escuela de Gastronomía por brindarme de la mejor forma sus conocimientos que son de mucha importancia para cumplir mis metas propuestas.

RESUMEN

El objetivo de esta investigación se basó en el Estudio Antropológico Culinario en la Nacionalidad Shuar Ecuatoriana y la difusión hacia los Turistas Extranjeros mediante la aplicación de una página web, en estudio descriptivo no experimental con una población de 17 nativos se midieron las variables disponibilidad de alimentos, platos típicos, rituales, técnicas gastronómicas y estrategias de promoción. De los resultados obtenidos en disponibilidad de alimentos mediante la producción agrícola consumen papa china, camote, yuca, maíz amarillo, palmito. Pescados como: carachama, tilapia, sardina. De la caza; guatusa, guanta, armadillo, sagino, guangana y venado de la selva. La recolección de frutas como la guayaba, motere, uvas silvestres, platanillo y achiote. Sus preparaciones típicas son maitos, chontacuros, carne asada, caldo de carachama, caldo de gallina criolla, chicha de chonta y yuca, como bebida fresca agua de guayusa. Estas preparaciones son consumidas en sus fiestas y rituales que practican en especial la fiesta de la chonta. Sus técnicas son ancestrales puesto que utilizan el ahumado para conservación de carnes. Se recomienda que el gobierno sea quien colabore con las comunidades para que no se pierdan las tradiciones ancestrales y sigan respetando su cultura y naturaleza, conservando su buen vivir.

ABSTRACT

The aim of this research was based on the Anthropological and Culinary Study of the Ecuadorian Shuar Community and the spreading towards the foreigner tourists applying a web site, in a non-experimental descriptive study using a population of 17 native people, variables were measured: food availability, typical dishes, rituals, gastronomic techniques and promotion strategies. From the obtained results in food availability through the agricultural production they consumed papa china, sweet potato, manioc, corn, palm heart; fish like carachama a special fish called tilapia, and sardine. Hunting: agouti, guanta, armadillo, sagino, guangana and deer. In the harvest time fruits like: guava, morete, wild grapes, banana and achiote. Their typical dishes are: maitos, contacuros, roast beef, carachama soup, chicken broth, chontachicha and manioc, as cold drink: guayusa. These drinks are drunk in their festivities and rituals especially in the chonta's Party. Their techniques are ancestral because they used the smoke to preserve meat. We recommended that the government will be who contribute with the communities for not finish their ancestral traditions and will continue respecting their culture and nature, preserving the good life.

INDICE

I.	INTRODUCCIÓN	1
II.	OBJETIVOS	3
A.	GENERAL	3
B.	ESPECÍFICOS	3
III.	MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL	4
A.	ESTUDIO ANTROPOLÓGICO CULINARIO	4
1.	LA ANTROPOLOGÍA	4
2.	CULTURA GASTRONÓMICA	5
3.	ALIMENTACIÓN DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS DE LA AMAZONIA	7
a.	Carnes y pescados	7
b.	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	8
c.	Productos usados para endulzar los alimentos	9
d.	Bebidas	9
b.	Calendario del pueblo indígena.	10
c.	El Conuco	11
d.	Condimentos silvestres y cultivados	11
e.	Alimentación tradicional.	11
B.	LA NACIONALIDAD SHUAR	13
1.	RESEÑA HISTÓRICA	13
2.	UBICACION GEOGRAFÍA Y TERRITORIO	14
3.	COSTUMBRES, MITOS Y LEYENDA DEL PUEBLO SHUAR	15
C.	GASTRONOMÍA SHUAR	17
D.	ARAJUNO COMUNIDAD CHICO MÉNDEZ	18
IV.	METODOLOGÍA	20
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	20
B.	VARIABLES	20
1.	Identificación	20
2.	Definición	20

3. Operacionalización	22
C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO	27
D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO	28
1. Población	28
2. Muestra	28
E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	29
V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	30
A. ASPECTOS GENERALES	30
1. ANTECEDENTES	30
2. ORGANIZACIÓN	31
a. Hilos y Tejidos (vestimenta)	32
b. Armas	33
c. Instrumentos Musicales	36
d. Adornos	40
B. DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS	46
1. Producción Agrícola	46
2. Producción Pecuaria	53
3. Caza	54
4. Pesca	59
5. Recolección	60
6. Compra de Productos	62
C. FIESTAS Y RITUALES	62
1. La Fiesta de la Chonta	65
2. El Rito de la Cascada Sagrada	65
3. La celebración del Rito de la Culebra	66
4. Intervención del Uwishin	66
5. Fiesta de la Tzantza	67
D. TÉCNICAS GASTRONÓMICAS	68
1. Técnica del ahumado	68
2. La cocción por hervido	69
3. Tostado	69
4. A la parrilla	70

5. Fermentar _____	70
E. UTENSILIOS SHUAR _____	70
Utensilios de Vida Cotidiana _____	71
F. GASTRONOMÍA SHUAR _____	74
1. CALDOS _____	75
a. Caldo de Carachama _____	75
b. Caldo de gallina criolla _____	75
c. Caldo de guanta _____	76
2. PLATOS FUERTES _____	76
a. Maito _____	76
b. Asados de carnes _____	77
c. Pinchos _____	78
d. Chontacuros reventados _____	78
e. Ensalada de hoja de yuca _____	78
f. Ají amazónico _____	79
3. BEBIDAS _____	79
a. Chicha de chonta _____	79
b. Chicha de yuca _____	80
c. Agua de guayusa _____	81
d. Aguas frescas _____	82
e. Mosa salvaje o vinillo fresco _____	82
f. Tabaco de mazo _____	83
g. Hunguragua _____	83
h. Chicha de morete _____	84
4. DULCES _____	84
a. Chucula _____	84
b. Yule _____	84
G. PUBLICIDAD PARA EXTRANJEROS _____	85
VI. CONCLUSIONES _____	89
VII. RECOMENDACIONES _____	90
VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS _____	91
IX. ANEXOS _____	93

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 01 Disponibilidad de alimentos _____	22
Cuadro N° 02 Platos típicos _____	23
Cuadro N° 03 Rituales y fiestas _____	24
Cuadro N° 04 Técnicas gastronómicas _____	25
Cuadro N° 05 Estrategias de promoción _____	26
Cuadro N° 06 Población _____	28

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen N° 01 La tela _____	32
Imagen N° 02 Vestimenta Shuar _____	33
Imagen N° 03 Lanzas Shuar _____	34
Imagen N° 04 Tantar _____	34
Imagen N° 05 La Bodoquera Uum` _____	35
Imagen N° 06 El Tunaka- tsentsak _____	35
Imagen N° 07 Las flechas _____	36
Imagen N° 08 El Tampur _____	37
Imagen N° 09 La flauta pinkiui _____	37
Imagen N° 10 El violín Kitiar _____	38
Imagen N° 11 La flauta de hueso wajia _____	38
Imagen N° 12 La flauta Pinkui Puma _____	39
Imagen N° 13 El rondador Kantash _____	39
Imagen N° 14 El Shakap _____	40
Imagen N° 15 El karis _____	41
Imagen N° 16 Corona de plumas de tucán Tentem _____	41
Imagen N° 17 Corona con plumas de gallo de peña _____	42
Imagen N° 18 Corona de piel de ardilla _____	42
Imagen N° 19 Corona con plumas de loro _____	43
Imagen N° 20 El Tawashap _____	43
Imagen N° 21 El Tayu Unkuch _____	44
Imagen N° 22 Los Tsukanka Akitiai _____	44

Imagen N° 23 La Tsantsa _____	45
Imagen N° 24 Chakin (Canasta) _____	55
Imagen N° 25 El Pitiak _____	55
Imagen N° 26 Shikiar _____	56
Imagen N° 27 Canasto de pesca (Suku) _____	60
Imagen N° 28 El Fogón Shuar _____	71
Imagen N° 29 Canasto _____	72
Imagen N° 30 Las tinajas (Mutis) _____	72
Imagen N° 31 Mutis de almacenamiento y fermentación de la chicha _____	72
Imagen N° 32 Recipientes dedicados al consumo de la chicha _____	73
Imagen N° 33 El Punu y Yumi _____	73
Imagen N° 34 Tsapa (mate) _____	73
Imagen N° 35 Wempeank _____	74

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo N° 1 Entrevista dirigida a los Jefes de familias de la nacionalidad Shuar de la Ciudad de Arajuno, Provincia de Pastaza_____ 93

Anexo N° 2 Entrevista dirigida a jóvenes y adultos mayores de la nacionalidad Shuar de la Ciudad de Arajuno de la Provincia de Pastaza_____ 95

Anexo N° 3 Entrevista dirigida a los operadores turísticos de la nacionalidad Shuar de la ciudad de Arajuno de la Provincia de Pastaza_____ 97

I. INTRODUCCIÓN

La Gastronomía Ecuatoriana es identificada como una experiencia inigualable al decir de grandes maestros de la ciencia culinaria, la sugerencia está en promover aquello que es propio, respetando la cultura y saberes de los pueblos ancestrales, quienes afirman que su comida está expuesta ante el mundo.

El primer paso hacia aquella promoción es conocer la cultura gastronómica que mantienen cada uno de los pueblos y nacionalidades del país, de lo contrario, no se descubrirían aquellos detalles como condimentos, técnicas ancestrales, rituales, que podrían ser adaptadas hacia la creación de nuevas tendencias.

La investigación tomó como referente a la Nacionalidad Shuar, cuya diversidad cultural y gastronómica ha marcado un precedente a nivel internacional.

Fue muy importante identificar los alimentos que sirven como materia prima para la elaboración de sus comidas y bebidas, señalando que todo es proporcionado por la madre naturaleza. Ellos se valen de la agricultura, producción pecuaria, caza, pesca y recolección para obtener su sustento diario. Nada es adquirido comercialmente

Su Gastronomía es habitual, se alimentan tres veces por día siendo identificables platillos como caldos a base de vegetales con carnes de caza, peces o aves. Su particularidad está en los aliños, pues solo se sirven de la

sal gruesa y el achiote para su preparación. Se identificaron platos principales como el maito o yungura, los pinchos de chontacuro, asados, chontacuros reventados. Sus bebidas son muy reconocidas pues llevan un complejo proceso para su elaboración ya que intervienen múltiples factores culturales para producirlas así se distinguen la chicha de chonta, agua de guayusa, chicha de yuca, mosa salvaje, tabaco de mazo.

Los Shuaras mantienen viva su historia y tradición, su religión, rica en mitos y plegarias promueve un contacto divino con sus antepasados, son ellos quienes les indican qué hacer y cómo, siempre manteniendo el respeto ferviente hacia cada uno de los elementos de la naturaleza pues son vistos como un conjunto de personas vivas. La Nacionalidad de esta manera debe ser conocida por el mundo, y es el mundo quien le debe respeto a sus particularidades.

La presente investigación ha permitido conocer aquellas manifestaciones que es necesario hacerlas nuestras, pues, todos los ecuatorianos estamos en la obligación de sentir primero lo nuestro, convirtiéndonos en promotores para un turismo consiente.

Se han identificado las técnicas gastronómicas, ritos, costumbres y tradiciones del pueblo Shuar, lo cual sirve para fundamentar su difusión a través de los mecanismos pertinentes potenciando la oferta turística hacia el mercado internacional.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

Desarrollar un estudio antropológico culinario en la nacionalidad Shuar Ecuatoriana y su difusión en los turistas extranjeros.

B. ESPECÍFICOS

- Estudiar la disponibilidad de alimentos a nivel local.
- Identificar los platos típicos y rituales en los procesos culinarios.
- Conocer las técnicas ancestrales utilizadas por los pobladores Shuar en las preparaciones gastronómicas.
- Diseñar estrategias de promoción de la cultura gastronómica Shuar para los turistas extranjeros.
- Elaborar una guía de promoción y difusión de la gastronomía de esta cultura.

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

A. ESTUDIO ANTROPOLÓGICO CULINARIO

Para conocer lo que un estudio de estas características presenta es necesario tener pleno conocimiento de lo que la antropología y la gastronomía constituyen por lo que se presentan las siguientes definiciones:

1. LA ANTROPOLOGÍA

La antropología constituye el estudio de los seres humanos desde una perspectiva biológica, social y humanista. Esta ciencia se divide generalmente en dos grandes campos: la antropología física, que trata de la evolución biológica y la adaptación fisiológica de los seres humanos donde la alimentación juega un papel importante y la antropología social o cultural, que se ocupa de las formas en que las personas viven en sociedad, es decir, las formas de evolución de su lengua, cultura y costumbres. ⁽¹⁾

La antropología es una ciencia que estudia las respuestas del ser humano ante el medio, las relaciones interpersonales y el marco sociocultural en que se desenvuelven, cuyo objeto va a ser el estudio del hombre en sus múltiples relaciones; además estudia la cultura como elemento diferenciador de los demás seres humanos. Estudia al hombre en su totalidad, incluyendo los aspectos biológicos y socioculturales como parte integral de cualquier grupo o sociedad. Se convirtió en una ciencia empírica que reunió mucha

información, además fue la primera ciencia que introdujo el trabajo de campo y surge de los relatos de viajeros, misioneros.

2. CULTURA GASTRONÓMICA

Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. ⁽²⁾ A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo.

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.

Si bien se observa se descubrirá que alrededor del alimento existe danza, teatro, pintura, escultura, literatura, arquitectura, música. Pero también hay física, matemáticas, química, biología, geología, agronomía, es decir, ciencias exactas y naturales. Y además hay antropología, historia, letras, filosofía, psicología, sociología, por parte de las ciencias sociales.

La Gastronomía es compleja, por lo que es necesario ir descubriendo cada uno de los detalles que la conforman. No es solo cocinar para saciar el hambre, se trata de crear combinaciones que nos mantengan en armonía con la naturaleza y permita desarrollarnos. ⁽³⁾

La cultura gastronómica de un pueblo nos lleva a ser parte del grupo, siempre y cuando primero el respeto hacia todos aquellos procedimientos que transforman un alimento en una gran comida.

En este contexto, la antropología culinaria busca fundamentar el proceso gastronómico ancestral que durante el tiempo se ha mantenido intacto, abordando temáticas como fundamentos ideológicos, mitos, leyendas, fiestas, rituales, que promueven a la ingesta de comidas específicas, esto enfocado en un grupo social determinado, en este caso, la Nacionalidad Shuar del Ecuador.

En la comida confluye la doble condición humana de seres biológicos y culturales. Nuestra naturaleza nos obliga a comer, no podemos dejar de alimentarnos. Sobre lo que acontece con nuestros organismos frente a una mala o buena alimentación se ocupan las ciencias médicas, pero hay otros asuntos no menos importantes que giran en torno al significado que las comunidades humanas otorgan a la cocina y a la comida, a determinados alimentos, a su preparación y, por supuesto, al acto mismo de comer. Estos asuntos han sido un campo privilegiado por la antropología casi desde su origen como disciplina.

Hace ya varias décadas asistimos a la constitución de un campo disciplinario: la llamada antropología alimentaria, interesada en estudiar las sociedades humanas desde el mirador de sus estrategias y elecciones culinarias qué se puede y qué no se puede comer, el tabú alimenticio fijando la frontera entre lo prohibido y lo permitido. El tabú como instrumento que

recorta los límites de una identidad tribal, comunal, religiosa o sexual. En este sentido, los estudios antropológicos desde diversas aproximaciones y perspectivas teóricas han dedicado su atención a explorar la cocina y la comida, entendiéndolas como alimento del cuerpo, pero también del alma.

Ecuador y precisamente la nacionalidad Shuar no debe ser la excepción. Son numerosos los estudios que relacionan a la comida con la religiosidad, los rituales y las tradiciones de muchos grupos étnicos que habitan el territorio nacional. Todo el estudio es general por lo que es fundamental ir identificando las particularidades que presenta cada grupo social.

Los sabores, los olores, los colores y las texturas de los alimentos, así como las técnicas para su elaboración y los rituales de su degustación, deberían ser indagados como parte fundamental en la invención de mitos, símbolos y valores que vinculan a sucesivas generaciones Shuaras.

3. ALIMENTACIÓN DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS DE LA AMAZONIA

a. Carnes y pescados

El venado, la guatusa, el sagino son los animales que cazan en el total de las comunidades, seguido de mono, armadillo, guanta. En las comunidades Ikiam se realiza la cacería de estos animales durante todo el año colocando en peligro de extinción a estas especies.

La pesca en la Amazonia es principalmente de coporo, sapoara, cachama, guabina, caribe, morocoto, rayao, payara, sardinata entre otros. Entre la

variedad de aves utilizadas para el consumo, es la gallina silvestre, el pato y el pavo, son los más consumidos por su valor nutritivo. El animal de cría que goza de mayor popularidad en los pueblos indígenas, es las gallinas criollas, que son criadas y destinadas para el consumo. Algunos pueblos se dedican a la crianza de patos, las aves de corral, porcinos, el ganado vacuno y los pavos silvestres.

b. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos

Se alimentan de insectos comestibles como: lombrices, gusanos, abejas, caracoles, chacos, saltamontes, tara, cieciepa, muduito y picu. Estos insectos tienen altos contenidos de proteína total, además pueden contribuir parcialmente a la dieta de los indígenas y su recolección sirve como control biológico en los cultivos. El consumo de estos invertebrados, es una estrategia ventajosa por su abundancia, son renovables en el bosque y sugiere una perfecta integración del uso de estos.

Los pueblos siembran maíz amarillo, blanco y cariacó que son utilizados como alimentos para aves. Yuca blanca no acostumbran a consumir casabe. De acuerdo a su ubicación geográfica las comunidades indígenas, presentan diferencias en cuanto al tipo de alimentos que se cultivan como la guayaba, auyama, plátano, topocho, ñame y batata son comunes.

c. Productos usados para endulzar los alimentos

Principalmente los pueblos indígenas endulzan sus comidas y bebidas con panela o papelón, sin embargo, algunas comunidades utilizan azúcar blanca. No se ha dejado a un lado la costumbre de endulzar alimentos con miel silvestre, pero esta no es tan común como las mencionadas. Los indígenas siembran frutas como mango, naranja y limón. Entre la variedad de frutas comestibles sembradas con mayor frecuencia destacan: mamón, guanábana, jobo, cañafístula, agua coco, pumalaca, tamarindo, níspero, lima, entre otras. En estos grupos, la agricultura absorbe gran parte del tiempo de los hombres.

d. Bebidas

Guarapos de caña o jengibre, jugos de naranja, mango, chicha son las bebidas dulces mayormente utilizadas en las poblaciones amazónicas. Con respecto a las bebidas fermentadas la diversidad es evidente, acostumbran elaborar como bebida fermentadas la chicha de yuca y chonta. La mayoría de las comunidades se refieren al agua como la bebida neutra preferida, sin embargo, los Shuaras consumen bebidas neutras a base de morete, yule y guayaba.

Intercambio de alimentos

Las familias que pertenecen a la misma comunidad intercambian productos para obtener una alimentación variada. En general, los alimentos más

comunes para el intercambio son yuca, piña, auyama, plátanos, pescado, entre otros, variando de acuerdo a la región del país donde se encuentren y los recursos disponibles en la zona.

b. Calendario del pueblo indígena.

Para el tiempo de limpieza de chacras toman en cuenta las fases de la luna, por ello se realiza en luna menguante ya que es la mejor fase para realizar trasplantes y acabar con los insectos y las malas hierbas. La siembra se efectúa entre los meses de abril a julio, una segunda siembra en agosto mes de la yuca, se realiza en la fase menguante de la luna ya que según esta fase favorece a una mayor cantidad de frutos. Es importante destacar que si son frutales de rendimiento a largo plazo interesa estimular el inicio de la producción por lo que es mejor plantar y podar en Menguante. ⁽⁴⁾

El tiempo en que se recolecta la siembra depende del tipo de alimento. La cosecha de yuca se realiza durante todo el año, mientras que el maíz, camote, papa china se cosecha a partir de agosto, en cuarto creciente. La época de recolección de frutas, semillas y raíces coincide en gran proporción con el tiempo de cosecha.

El tiempo de caza se extiende desde septiembre a diciembre en el oriente del país, la época idónea para la pesca es el verano, sin embargo, puede variar de enero a agosto. Las medidas preventivas para el verano de acuerdo al medio ecológico y a sus necesidades productivas, consisten en la construcción de trojas y en la producción y almacenamiento de alimentos

como yuca, pescado y carnes. En la mayoría de comunidades existen de huerto familiar donde siembran ají dulce, cebollín, camote, papa china.

c. El Conuco

La palabra conuco proviene del origen taíno que significa una pequeña parcela de tierra, frecuentemente dedicada a la agricultura de subsistencia. Los huertos y granjas familiares, son sistemas de producción de alimentos para el autoconsumo que contribuyen a mejorar la seguridad alimentaria y la economía de los pequeños agricultores. Según su dimensión y nivel de productividad, pueden llegar a proporcionar una variedad de alimentos.

d. Condimentos silvestres y cultivados

Son cultivados de forma silvestre o natural como: la cebolla, la canela, guayusa, culantro de monte, ají dulce y picante. El achiote en la Amazonia Ecuatoriana es considerado como un símbolo del hombre indígena de la selva.

e. Alimentación tradicional.

Los pueblos indígenas almacenan miel silvestre. Sin embargo, en algunas comunidades existe producción de miel. Los métodos de conservación de alimentos más comunes entre las poblaciones indígenas son: carne secada al sol, secado al sol del casabe, secado al sol del plátano verde para

molerse y cocinarse, envoltura de ciertos alimentos en hojas verdes o secas.

B. LA NACIONALIDAD SHUAR

Para adentrarnos en la investigación, es prioritario conocer ciertas generalidades que presenta el pueblo Shuar, es bien sabido que la cultura gastronómica de un pueblo solo puede ser vista cuando se conoce su historia y tradición.

1. RESEÑA HISTÓRICA

Debido a que el Shuar ha sido un pueblo eminentemente guerrero y además porque antiguamente tenían la costumbre de hacer después de sus guerras, el rito de la reducción de la cabeza de sus enemigos, conocido como Tsantsa a fin de poder preservarla como trofeo de guerra. Han sido generalmente conocidos en forma despectiva como Jíbaros o salvajes, denominación que rechazan por su contenido etnocéntrico y racista, por ello reivindican su derecho a autodenominarse como Shuar que significa, gente, persona. ⁽⁶⁾

Dominaron la selva amazónica hasta finalizar el siglo XIX, predominantemente en las provincias de Morona Santiago y Zamora Chinchipe, no fueron sometidos por los colonizadores. La llegada de la misión Salesiana, que cobró fuerza a partir de 1930, provocó la nuclearización de los asentamientos y nuevas formas de organización que culminaron con el establecimiento de la Federación Shuar en 1964.

Los Shuaras fueron dejando su lado guerrero tenuemente y sometiéndose a la pacificación impuesta por los misioneros; en ese proceso varios Shuaras continuaron huyendo hacia el sur, que fueron expandiéndose en comunidades inmersas en diferentes zonas de Amazonía del Ecuador, en las provincias de Pastaza, Morona Santiago, Zamora Chinchipe, hasta el territorio que hoy corresponde al Perú.

2. UBICACION GEOGRAFÍA Y TERRITORIO

Son aproximadamente 45.000 personas en total que habitan en las cuencas del río Santiago, Morona y Pastaza. Ocupan el Este de la Provincia de Zamora y Morona Santiago y el Sur de la Provincia de Pastaza.

La Nacionalidad Shuar inicialmente se encontraba asentada, en los territorios que hoy corresponde a la provincia de Morona Santiago, para luego extenderse al resto del territorio amazónico. Actualmente se encuentran además en las provincias de Napo, Pastaza y Zamora Chinchipe.

En Pastaza, los indígenas Shuaras están agrupados actualmente, según la Federación de la Nacionalidad Shuar de Pastaza, Fenashp, en: 28 comunidades pertenecientes a tres asociaciones: Pupunás, Pastaza y Charip, con una población total de a 5.500 habitantes, en un territorio aproximado de 300 mil hectáreas hasta la frontera con Perú.

3. COSTUMBRES, MITOS Y LEYENDA DEL PUEBLO SHUAR

Su idioma tradicional es el shuar-chicham, perteneciente a la lengua lingüística jivaroano. La subsistencia se basa principalmente en la horticultura itinerante de tubérculos, complementando con la caza, pesca y recolección que son realizadas por el hombre; el cuidado de la parcela y también de la recolección, le corresponde a la mujer. Ella está a cargo de los niños y de las labores del hogar, particularmente de la preparación de la chicha y de la cocina.

Utilizan el sistema de cultivo de roza y quema. La caza es la principal fuente de proteínas, complementando la alimentación con la pesca y recolección de frutos, insectos y plantas. Sin embargo, en la actualidad la mayoría del tradicional territorio de caza está siendo sustituido por pastizales para ganado, lo que ha traído como consecuencia el agotamiento progresivo del suelo y una menor disponibilidad de tierras.

Tradicionalmente el asentamiento fue disperso, normalmente zonificado de acuerdo a las relaciones de parentesco. Actualmente su patrón de asentamiento se integra a la estructura político administrativa dirigido por sus organizaciones.

La vivienda es de forma elíptica, con un espacio interior muy amplio, en el que se encuentran dos zonas restrictivas; el “ekent”, área familiar de las mujeres y niños pequeños y el “Tankamash”. Área social, de los hijos varones y visitas; la casa Shuar tiene piso de tierra, paredes con tablillas de chonta y techo de hojas de palma.

Tradicionalmente el hombre vestía una falda llamada "Itip" tejida en algodón y teñida con tintes naturales: la mujer, una especie de túnica amarrada en un hombro y ceñida a la cintura por un cordón. En la actualidad es muy común el uso de prendas de modelo occidental. Se complementa el vestido con pintura corporal hecha con achiote.

La mitología Shuar está estrechamente vinculada a la naturaleza y a las leyes del Universo, y se manifiesta en una amplia gama de seres superiores relacionados con fenómenos tales como la creación del mundo, la vida, la muerte, y las enfermedades. Los principales son Etsa, Nunkui, Tsunki, Shakaim de la fuerza y habilidad para el trabajo masculino.

Tsunki, ser primordial del agua, trae la salud. Nunkui fertiliza la chacra, Arútam es fuente de todo bien y hace invencible al Shuar en la guerra. Tradicionalmente el pueblo Shuar hizo la guerra como mecanismo de justicia para restablecer el equilibrio natural.

C. GASTRONOMÍA SHUAR

En el campo del turismo, un producto de gran aceptación en el mercado internacional es la cocina de un determinado país.

Con este antecedente se ha generado el proyecto de investigación, desarrollado a través de la presencia in situ y la observación directa, incorporando los componentes culturales y de flora y fauna.

El resultado final de la investigación es lograr posicionar a la comunidad Shuar como un destino turístico gastronómico, mediante el análisis científico antropológico, culinario, cultural, de los diferentes platos tradicionales de la nacionalidad.

A manera sintética y de acuerdo al conocimiento previo, se pueden nombrar ciertos platillos que pertenecerían a la comunidad Shuar, así como los Maitos de Pescado, El tapado de verde, El agua de Guayusa, la Chicha de Chonta, cuyo procedimiento de elaboración es muy complejo debido a la gran carga de rituales para su producción.

D. ARAJUNO COMUNIDAD CHICO MÉNDEZ

La investigación tuvo su sede en el cantón Arajuno, provincia de Pastaza en la comunidad Chico Méndez en el Centro Turístico Comunitario Shuar Ikiam.

Este Centro Turístico Comunitario muestra entre muchas bondades, la manera en la que los indígenas perciben el turismo, y la imagen que devuelven a través de la valorización de su cultura.

La iniciativa del proyecto Ikiam fue la obra de un hombre, Pedro Tzerembo, presidente actual de la comunidad de Chico-Méndez quien para proponer nuevas soluciones a la comunidad, establece un proyecto turístico administrado por la población local, sin intervención exterior que podrían imponer a ellos criterios de funcionamiento.

El sitio abrió sus puertas hace un año y medio y recibió la visita de 16 grupos, turistas nacionales e internacionales, esencialmente de Europa y los Estados Unidos. Las estancias propuestas están de 3 y 4 días y contienen actividades diversas centradas sobre el descubrimiento de la cultura Shuar y del bosque primario.

A través de los proyectos turísticos, se inscribieron programas de salvaguardia de la biodiversidad, de la protección del medio ambiente, de repoblación forestal. Tantos proyectos que modificaron a la vez duraderamente los modos de vida de las poblaciones locales, anunciaron nuevas fuentes de rentas, y permitió a los pueblos indígenas situarse sobre la escena internacional. En Ikiam, un proyecto de zoo criadero está en

construcción. Los animales (venado, sajino, guanta, guatusa y danta) serán comprados en territorio Wuaorani y traídos en el complejo con el fin de favorecer sus reproducciones, repoblar la región, permitiéndoles a los turistas descubrir a los animales del bosque. La pesca con el barbasco es prohibido y un programa de piscicultura permite alimentar la comunidad y aportar rentas. Categóricamente es prohibido cortar el bosque sin autorización y existe un proyecto de reforestación. Así como lo explica Pedro, " era necesario modificar nuestra manera de vivir: los animales se fueron, los peces se hacen raros, y el bosque disminuye. La piscicultura nos aporta al contrario todo lo que necesitamos para vivir". A la vez visto como una necesidad por las poblaciones locales, estos programas también responden a las orientaciones tomadas internacionalmente sobre la manera en la que debe ser realizado el turismo comunitario.

IV. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La investigación se llevó a cabo en la Nacionalidad Shuar del Ecuador específicamente en un pueblo " Ikiam" en el cantón Arajuno, provincia de Pastaza.

El tiempo que se empleó en la tarea investigativa comprendió desde el 15 de Julio de 2011 hasta el 30 de Julio del 2012.

B. VARIABLES

1. Identificación

En el estudio se ha logrado identificar cinco variables.

- Disponibilidad de alimentos
- Platos típicos
- Rituales
- Técnicas gastronómicas
- Estrategias de promoción

2. Definición

- Disponibilidad de alimentos: Oferta local o suministro de alimentos, que pueden ser por la caza, pesca, producción agrícola, pecuaria y compra.
- Platos típicos: Plato o bebida que representa e identifica los gustos particulares de una región, comunidad o nacionalidad.

- Rituales: Es una serie de acciones, realizadas principalmente por su valor simbólico, acciones que están basadas en alguna creencia, ideología o tradiciones en la alimentación de la nacionalidad Shuar.
- Técnicas gastronómicas: Es un conjunto de saberes culinarios prácticos o procedimientos para obtener un resultado deseado, aplicaciones que pueden ser ancestrales y utilizadas en la actualidad.
- Estrategias de promoción: Son tareas que se llevan a cabo para dar a conocer productos o difundir información.

3. Operacionalización

Cuadro N° 01 Disponibilidad de alimentos

VARIABLE	CATEGORÍA / ESCALA	INDICADOR
Disponibilidad de alimentos	Producción Agrícola Pecuario	Producción
	Caza Producto Técnica	Caza
	Pesca Lugar Técnica Producto	Pesca
	Recolección Tiempo Producto	Recolección
	Compra Producto Lugar	Compra

Elaborado por: GUSQUI, Mayra

Cuadro N° 02 Platos típicos

VARIABLE	CATEGORÍA / ESCALA	INDICADOR
Platos típicos	Sopas Ingredientes Proceso	Sopas
	Plato principal Ingredientes Proceso	Plato principal
	Bebidas Ingredientes Proceso	Bebidas
	Postres Ingredientes Proceso	Postres

Elaborado por: GUSQUI, Mayra

Cuadro N° 03 Rituales y fiestas

VARIABLE	CATEGORÍA / ESCALA	INDICADOR
Rituales y fiestas	Rituales y fiestas Tipo Consumo de alimentos Lugar Fecha	Fiestas y rituales

Elaborado por: GUSQUI, Mayra

Cuadro N° 04 Técnicas gastronómicas

VARIABLE	CATEGORÍA / ESCALA	INDICADOR
Técnicas gastronómicas	Almacenamiento Producto Lugar	Almacenamiento
	Preparación Producto Tipo de técnica	Preparación
	Presentación Lugar Técnica	Presentación

Elaborado por: GUSQUI, Mayra

Cuadro N° 05 Estrategias de promoción

VARIABLE	CATEGORÍA / ESCALA	INDICADOR
Estrategias de promoción	Promoción y publicidad Tipo Lugar Frecuencia	Promoción y publicidad

Elaborado por: GUSQUI, Mayra

C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO

Se llevó a cabo un estudio de tipo descriptivo, enfocado prospectivamente al rescate de la cultura gastronómica de la nacionalidad Shuar del Ecuador y su difusión en los turistas extranjeros, mismo que fue de corte transversal.

El diseño es no es experimental debido a que únicamente se conocieron las particularidades que tienen en cuanto a Gastronomía los pobladores de la nacionalidad Shuar del Ecuador.

D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO

1. Población

Se tomó como población a líderes comunitarios, familias y operadores turísticos con quienes se trabajara en grupos focales de siete personas de la comunidad Shuar en el pueblo " Ikiam" de Arajuno de la provincia de Pastaza.

Cuadro N° 06 Población

ITEM	FRECUENCIA
Jefes de familias Shuar	07
Adultos mayores y Jóvenes Shuar	07
Guía turísticos	03
Total	17

Fuente: Complejo Comunitario de Chico Méndez "Ikian."
Elaborado por: GUSQUI, Mayra

2. Muestra

Para efectos de obtener precisión y debido al número de personas involucradas dentro del proceso investigativo no se extrajo muestra alguna, es decir se trabajó con la población comprendida por 17 individuos.

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

A continuación se describen los procesos desarrollados para la ejecución del trabajo investigativo.

- La información bibliográfica fue recolectada de fuentes primarias y analizada mediante una revisión crítica de la información recopilada.
- Ya en el trabajo de campo, se establecieron entrevistas con los Jefes de Familia de la Nacionalidad Shuar, quienes respondieron a planteamientos en el orden de disponibilidad de alimentos a nivel local. (Anexo 1)
- Para la investigación en cuanto a Gastronomía local, rituales, técnicas y procesos culinarios, se increpó a jóvenes y adultos mayores de la nacionalidad Shuar. (Anexo 2)
- Al final, las entrevistas dirigidas a los operadores turísticos, permitieron diseñar las estrategias de promoción de la cultura gastronómica Shuar para los turistas extranjeros. (Anexo 3)
- Se obtuvieron las conclusiones para cada objetivo planteado.
- Se estudiaron los resultados para emitir las respectivas recomendaciones.
- El informe fue elaborado mediante la implementación de la metodología específica para el efecto.
- A partir de la generación de conclusiones y recomendaciones se ha diseñado las estrategias de promoción de la cultura gastronómica Shuar para los turistas extranjeros.
- Posteriormente se elaboró una guía de promoción y difusión de la gastronomía de esta cultura.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A. ASPECTOS GENERALES

1. ANTECEDENTES

Una de las zonas con mayor riqueza cultural del país sin lugar a dudas es la Amazonia Ecuatoriana. Por sus abundantes bosques naturales y la extraordinaria biodiversidad, es un ecosistema de gran interés local y global. La provincia de Pastaza comienza en las alturas de la cordillera oriental, con paisajes impresionantes de montañas, ríos y llanuras. Su clima es cálido y húmedo. El área, casi en su totalidad, está ocupada por la selva virgen. Donde se encuentra la nacionalidad Shuar, quienes en la investigación revelan aspectos determinantes de su cotidianidad a través de sus mitos y creencias, el mundo onírico y el chamanismo entre otros factores. Un árbol, una cascada, un insecto pueden ser enemigos o aliados. De esta manera se establece una relación de continuidad entre los sectores natural y social.

Signos culturales como las abstinencias para obtener resultados en el campo de las curaciones, los cantos para la siembra y la cosecha, el mundo de los sueños (que rige actividades como la caza y pesca), entre muchas otras presentaciones conforman el patrimonio ontológico de este pueblo que va siendo absorbido por la modernidad.

El patrimonio inmaterial del Shuar amazónico es profuso. Su riqueza patrimonial es invaluable.

2. ORGANIZACIÓN

Tradicionalmente los Shuar han estado dispersos en la selva y han contado con una autonomía familiar.

Este pueblo tiene una cosmovisión de espiritualidad profunda, ello comprende la búsqueda de los poderes místicos como el “ARUTAM” que es vigor y seguridad interior.

El pueblo Shuar, está organizado desde 1964 con la Federación Interprovincial de Centro Shuar (FICSH) de Morona Santiago, y en la Federación Shuar (FENASH-P) con sede en Puyo, federación que representa a los grupos Shuar de Pastaza, Morona Santiago y pequeñas comunidades emigrantes de Napo y Sucumbíos.

El pueblo Shuar, se ha hecho acreedor a una merecida fama, por ser expertos en la reducción de las cabezas de sus enemigos y conservarlas luego, como trofeo de guerra. El ritual de la elaboración de la Tsantsa, tiene un significado socio-religioso cuya finalidad es alejar todo mal y anular toda venganza enemiga.

Parte exclusiva del hombre y la Vida social, dentro del Tankamash, se encuentra el hombre de la casa y sus hijos varones, en esta área los hombres realizan las siguientes acciones: Los Hilos y Tejidos, Cestería y Redes, Armas, Instrumentos Musicales, Adornos, La Tsantsa y la Vida Social.

a. Hilos y Tejidos

Entre los Shuar la actividad textil ha sido monopolizada por el varón. Tratándose de una investigación de tipo Etnográfico se ha preferido presentar la vestimenta de los Shuar enfocado con lo tradicional y Eco-turismo.

Para construir el telar se colocan dos palos clavados en el suelo por un lado, amarrado el uno del otro. Además del asiento una tira para hacer fuerza con los pies. Para armar el telar ponen las piezas como en la ilustración, los travesaños Kachui deben amarrarse firmemente para que no se muevan; mediante una compleja acción se fabrican la vestimenta Shuar de fibras naturales.

Imagen N° 01 La tela



Fuente: Diagramación de Iván López

Imagen N° 02 Vestimenta Shuar



Fuente: Diagramación de Iván López

b. Armas

Los Shuar se han hecho acreedores a una merecida fama. Por siglos su indomable actitud frente a todo tipo de invasores ha sido juzgada como algo negativo, pero hoy se ve que tiene mérito de haberles permitido sobrevivir y conservarse libres.

Lo que interesa en la propuesta es ver las herramientas que han elaborado y utilizado con fines bélicos y de caza. La introducción de las armas de fuego no han cambiado las técnicas guerreras ancestrales.

El arma tradicional y típica de los Shuar ha sido la lanza de chonta. La lanza sirve para la guerra como para la cacería, las lanzas miden unos 2 m. de largo por 1.50cm. A veces se adornan con plumas de tucán e hilos, son elaboradas de chonta pambil.

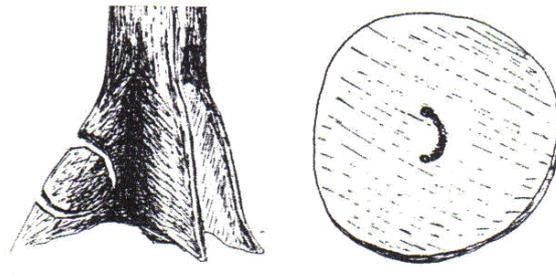
Imagen N° 03 Lanzas Shuar



Fuente: Diagramación de Iván López

El escudo Tantar: Es elaborado con el fin de defenderse en las guerras para proteger sus tierras, su tribu, etc. El Tantar es elaborado de raíz de un árbol grande llamado Wemp´ o cedro; tiene unos 60 cm. de diámetro o algo más. Lleva dos agujeros en el centro con una agarradera de bejucos.

Imagen N° 04 Tantar

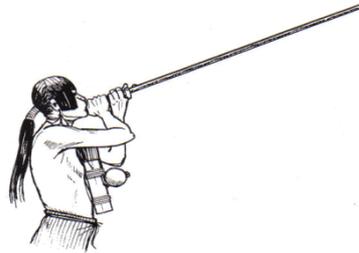


Fuente: Diagramación de Iván López

La Bodoquera Uum` : Es un arma utilizada desde siempre por este pueblo milenario, esta arma es elaborada a partir de chonta pambil Terén, el largo es

de 3 a 6 metros con 2 a 5mm. de ancho y 3mm. de grosor. Esta arma es utilizada solamente para la caza de animales pequeños y medianos.

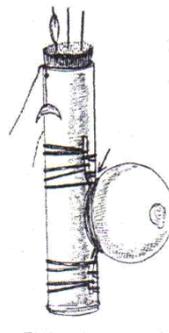
Imagen N° 05 La Bodoquera Uum



Fuente: Diagramación de Iván López

La Ajaba-flecha Tunaka-tsentsak: Es fabricado con un poto de tsapa y caña guadua, dentro del Tsapa sirve para colocar el ceibo. En la aljaba se coloca una almohadilla que mantiene las flechas firmes y ajustadas.

Imagen N° 06 El Tunaka- tsentsak



Fuente: Diagramación de Iván López

Las flechas o saetas: Son fabricadas con distintos materiales según el lugar; con guadua (Bambusa guadua) tintuik, etc. Se utiliza la parte externa del trocú de estas plantas ya que es la parte más dura, buscando que resulten bien rectas. Tiene de 25 – 30 cm. de largo y de 2 -3mm. de diámetro y son abombadas.

Imagen N° 07 Las flechas



Fuente: Diagramación de Iván López

Para cazar monos y loros se envenena las puntas de las flechas con curare veneno natural que ataca el sistema nervioso. Para usar el veneno se las humedece con agua o con algunas gotas de limón y se coloca en la punta de la flecha a unos 2 – 3 cm. se da vueltas a la flecha para que el veneno cubra todo el contorno de la punta, luego se colocan en la candela para su secado. Antes de usar las flechas se practica una ranura para que la punta se rompa cuando el animal se sacuda o intente extraerla. Las ranuras se hacen girando la flecha entre los dientes de una mandíbula de piraña.

a. Instrumentos Musicales

El Tambor Tampur: Es usado en los bailes y fiestas tradicionales; la parte de madera se construye de cedro, se usa la piel de sajino por el lado que se golpea; tiene unos 30 cm. de diámetro y 30 cm. de alto.

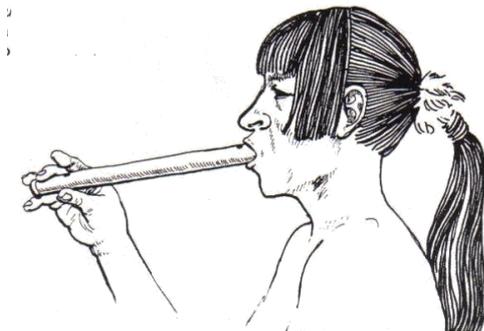
Imagen N° 08 El Tampur



Fuente: Diagramación de Iván López

La flauta Pinkiui: Instrumento de carrizo o de guadua, el largo y el tamaño varían este instrumento solamente tiene dos orificios como se puede observar en la ilustración.

Imagen N° 09 La flauta pinkiui



Fuente: Diagramación de Iván López

El Kitiar o violín Shuar: Es un instrumento elaborado de madera de cedro de una sola pieza, parecido al violín solamente con dos cuerdas, su largo es de 12 cm. Para hacer música se frota con un arco hecho de carrizo con tripas de guatusa, las cuerdas son fabricadas de pelos entrelazados con Kumasi.

Imagen N° 10 El violín Kitiar



Fuente: Diagramación de Iván López

La flauta de hueso Wajia: Este es un instrumento que se toca generalmente en los entierros; es fabricado a partir del fémur del tigre, del tigrillo, o del momo chorongó. Posee un largo de 25 – 30 cm. y solamente tiene tres orificios dos en la parte superior y uno en la inferior.

Imagen N° 11 La flauta de hueso wajia



Fuente: Diagramación de Iván López

Flauta es el Pinkui: Este instrumento tiene cuatro huecos que sirven para modular y uno para soplar en las dos extremidades se coloca las dos partes de una calabaza partida.

Imagen N° 12 La flauta Pinkui Puma



Fuente: Diagramación de Iván López

El rondador Kantash: Se compone de tres o cinco carrizos colocados verticalmente amarrados con unas tiras, los carrizos por un lado tienen unos nudos. Se los escoge de distintas medidas, para lograr distintos sonidos.

Imagen N° 13 El rondador Kantash

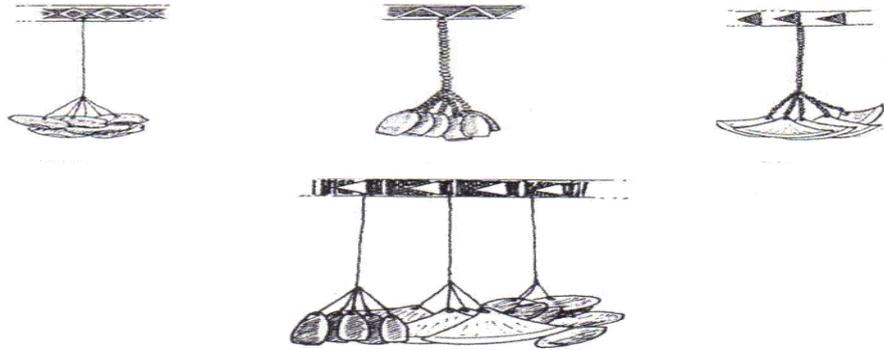


Fuente: Diagramación de Iván López

El Shakap: Instrumento musical con el cual las mujeres llevan el ritmo en las fiestas y bailes autóctonos Shuar. Existen muchas maneras para confeccionarlos con pepas de árboles estos se preparan vaciándolos y

agujerándolos. Los principales son el Nupki, Mankich y el Kunku; al ser estos unidos en un solo manojo en una cinta de 15 – 20 cm. formando el Shakap.

Imagen N° 14 El Shakap



Fuente: Diagramación de Iván López

b. Adornos

Los adornos, especialmente de plumas de aves, los han hecho muy populares en el mundo al amerindio.

Los Shuar son habilísimos especialmente en el arte plumario manifestado un gusto refinado en la fabricación de las coronas y en disposición de colores.

El carrizo ornamental Karis uno de los adornos más tradicionales y típicos; mismo que es colocado en una de las perforaciones de la oreja. Este carrizo puede medir hasta 30 cm. de largo y 1 cm. de diámetro y a menudo tiene adornos hechos con hierro caliente.

Imagen N° 15 El karis



Fuente: Diagramación de Iván López

La corona con armazón Tentem: Para sostener una corona de plumas o de cuero se teje un arco de bejucos, esta corona es elaborada a base de plumas de tucán principalmente las del pecho y con otros animales como lo indican las ilustraciones.

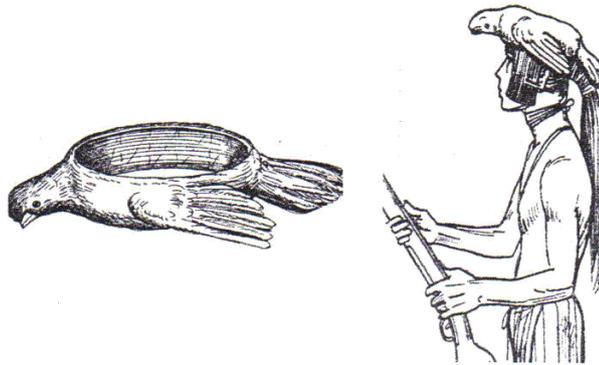
Imagen N° 16 Corona de plumas de tucán Tentem



Fuente: Diagramación de Iván López

Se confecciona también coronas con plumas de gallo de peña Shunka debajo del cuello del animal, se practica un corte a lo largo dejando la cola intacta. Al secarse la piel se coloca en el armazón con la cabeza hacia delante.

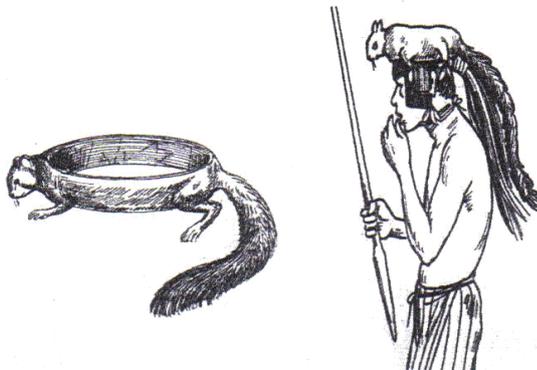
Imagen N° 17 Corona con plumas de gallo de peña



Fuente: Diagramación de Iván López

Con el mismo sistema de confección que las anteriores coronas se elabora una corona con piel de ardilla.

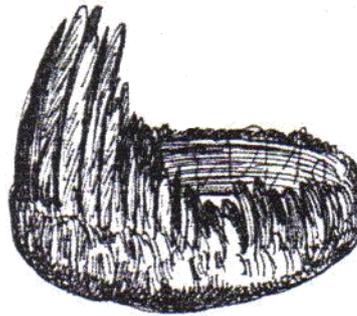
Imagen N° 18 Corona de piel de ardilla



Fuente: Diagramación de Iván López

Otra variedad de coronas es elaborada a partir de las plumas de los loros y loras como la Amazona farinosa, Aras, entre otras; las cuales son cruzadas al armazón.

Imagen N° 19 Corona con plumas de loro



Fuente: Diagramación de Iván López

Corona Tawashap: Sin duda uno de los adornos más apreciados de los Shuar es la corona Tawashap; esta la llevan los hombres valientes; para confeccionarlos se requiere docenas de tucanes; ya que estos tienen un solo mechón de plumas utilizables debajo de la cola; se elabora el tejido con algodón u otra fibra. La corona se compone de dos partes iguales separadas por un borde de plumas azules de pájaro sacha o de plumas negras del paujil Mashu.

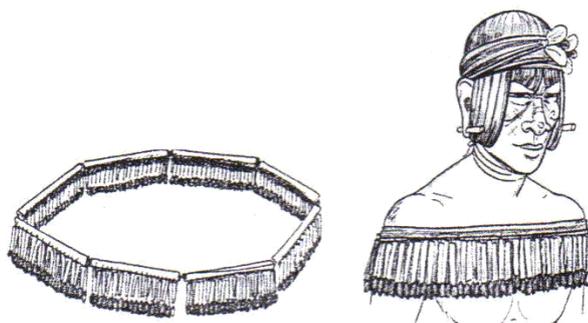
Imagen N° 20 El Tawashap



Fuente: Diagramación de Iván López

Tayu Unkuch: Es un adorno de los hombres que se cuelga en el pecho pasando por los hombros. Los materiales para su elaboración son: pepas de nupi, piola de pita, huesos de los animales como tayu, Chiwi.

Imagen N° 21 El Tayu Unkuch



Fuente: Diagramación de Iván López

Aretes de plumas y pelos Tsukanka Akitiai: Son aretes de lujo, pero algo pesados; generalmente no se les enfila en las orejas sino debajo de la corona. Es fabricado con un palito de unos 20 cm. de largo y 0,5 cm de diámetro y se lo amarra con un mechón de pelos en la punta de 20 cm. de largo y sobre ello de abajo hacia arriba se colocan las plumas, son colocadas de 4 – 5 anillos de plumas.

Imagen N° 22 Los Tsukanka Akitiai



Fuente: Diagramación de Iván López

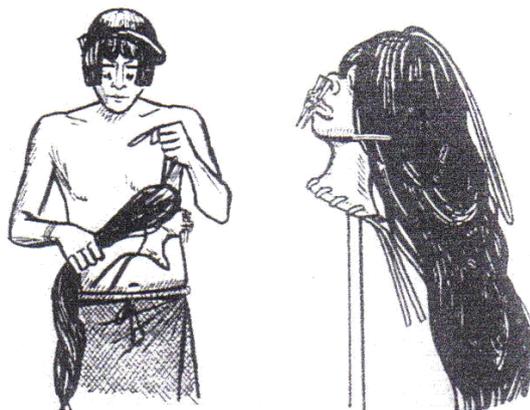
a. La Tsantsa

Si hay algo que con o sin motivo, ha hecho famoso a los Shuar en el mundo sin duda es la costumbre de cortar y reducir las cabezas de sus enemigos.

Pero en el presente estudio no se quiere exponer en hondo sentido religioso de la celebración de la Tsantsa, sino solamente describirla como parte primordial de la vida Shuar con respecto a su casa ancestral. Los Shuar solían cortar la cabeza del enemigo después de matarlo, para reducirla mediante la realización de una compleja celebración.

La Tsantsa para los Shuar era considerada un trofeo de guerra; en la aldea la casa que más Tsantsa poseía un dueño era considerado como el mejor guerrero, por tal motivo obtenía una jerarquía dentro de su estatus social; en la actualidad esta actividad no se lo realiza.

Imagen N° 23 La Tsantsa



Fuente: Diagramación de Iván López

B. DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS

1. Producción Agrícola

Los Shuar, además de cazar y pescar practican una poli cultura de tala y descomposición de la masa vegetal. Desmontan el bosque cuando está húmedo porque las estaciones secas apropiadas para el desmonte y la quema no se dan. Dada la humedad del bosque, los Shuar no pueden quemar la vegetación derribada, así que la dejan podrirse, proporcionando una masa buena de vegetación para las plantas sembradas. Aunque una huerta Shuar podría contener entre diez y veinte cultivos, la yuca domina las chacras, llegando a cubrir el 80 por ciento de éstas. La infestación de mala hierba, obliga al Shuar abandonar las antiguas chacras y a establecer otras nuevas cada tres a cinco años. La escasez creciente de leña les obliga a mudarse a nuevos lugares cada seis o siete años.

Esta nacionalidad manejan dos tipos de chacras: una cercana a la vivienda con productos de consumo y otra lejana con los mismos productos. Esta diferenciación de distancia se debe especialmente a la elección de la tierra por su capacidad de uso. Los potreros, que se establecen en secuencia de las chacras, son de tipo selvopastoril, con muchas especies forestales valiosas y otras pioneras, que se dejaron durante la fase de chacra tolerando la regeneración. La capacidad de carga para este sistema de 4 cabezas por hectárea en uso rotativo. Dentro de los potreros se encuentra árboles de regeneración natural como sangre de gallina, caucho, cedro macho, cedro, pambil, canelo, roble.

En todos los sectores se utiliza el método de tumba y siembra, con un desbroce total de los árboles de la selva, eliminando caoba, pigue, chonta y otras especies nativas de gran valor. Esto se hace para dar paso a los pastos para la ganadería en forma muy rudimentaria o a cultivos de valor agronómico muy limitado. Los restos de las especies eliminadas se utilizan para madera y no existe repoblación forestal.

Por ser una cultura ancestral diferente al resto del país posee sus propias creencias y una de ellas es el Anen: son cantos que se practican con objetivos diferentes. Existen Anen para el amor, Anen para optimizar la producción de la chacra (huerto) y así tener contenta a Nunkui (divinidad femenina de las chacras), cantos que ayudan a obtener en abundancia productos de la Madre Naturaleza.

Papa china

El cultivo de la papa china se ha ido extendiendo mucho en las chacras Shuar. Es un producto natural no se utiliza ningún fertilizante se cultiva todo el año, posee un tallo de donde se desprenden varias papas en el interior de la tierra, sus hojas son verdes redondas.

Para la siembra se prepara el suelo desmontando la hierba que sirve como abono natural, La mujer Shuar antes de empezar a sembrar dedica el Anen (oración) a Nunkui (Madre Naturaleza o Madre Tierra) pidiéndole autorización para cultivar.

La semilla se obtiene del tallo principal de la papa, tallo que puede ser utilizado hasta para seis siembras consecutivas, la semilla debe ser de 15 cm

de largo la cual es introducida en el suelo en un hueco de 20 cm de hondo, se cubre con tierra y en las próximas tres semanas frotar hojas de la planta.

En la cosecha también se agradece a la madre naturaleza con el Anen dedicado por la mujer Shuar, para saber si el producto está listo para la cosecha se toma en cuenta el color de las hojas deben ser amarillentas con el tallo seco, entonces se procede halar con fuerza el tallo principal de donde surgen de 8 a 10 papas por planta que son retiradas de la mata conservando su tallo para la siguiente siembra.

Yuca

Es un tubérculo natural se consume cocinado y es la base alimentaria del indígena Shuar, tiene la forma alargada, su piel es parduzca, de aspecto leñoso y pulpa blanca.

Se cultiva todo el año, para la siembra se toma como semilla una raíz mediana del tubérculo, similar al tamaño del dedo índice. Esta raíz se pela y se mantiene por 5 días en remojo, tiempo en que aparecen unas pequeñas hilachas que se convertirán en raíces cuando se siembre. Primero se prepara la tierra formando un hoyo del tamaño de un pie, después se realiza el canto del Anen por la mujer Shuar quien al mismo tiempo coloca la raíz lateralmente cubriéndola de tierra y así permanezca incrustada en el suelo, hasta que endurezcan sus nuevas raíces y broten hojas de planta.

El producto no debe pasarse del año ya que envejece y no podrá ser utilizada su raíz como semilla, porque las raíces tienden a podrirse. La cosecha se

realiza cuando las hojas están amarillentas, cortan las hojas despejando el tallo el cual halan hacia arriba, otra manera de cosechar es escarbando con el machete la parte superior del tubérculo ahí existe una mejor adquisición del producto. En toda cosecha agradecen a Nunkui por ser quien les alimenta día tras día.

Para el cultivo de la yuca, por lo general se utiliza seis chacras en donde se siembra cada dos meses para aprovechar el suelo y no exista escasez alguna del producto en todo el año.

Plátanos verdes y dulces

Son frutas tropicales cultivadas en la zona son consideradas un producto básico, porque acompaña a todas las preparaciones de la cultura Shuar al igual que la yuca. Debido al suelo arcilloso existe una buena producción de plátano. Se consume en todo el año, por lo general se siembra en luna llena, es una costumbre de la zona para que exista una mayor cosecha.

Los plátanos más cultivados son el enano u orito; son medianos de buena calidad, dulces, de cascara delgada. El verde; de porte grande, angulosa y de buen tamaño, de color verde que después madura y se conoce como maduro. El maduro es un fruto muy fragante, es muy sabroso después de la cocción y dulce.

Las semillas utilizadas para la siembra corresponden a los que una vez separados de la planta madre pueden realizar su ciclo de crecimiento y reproducción. A los retoños se corta la base inferior en forma de “v” y las

hojas consecutivas. Atraves de este sistema se puede aproximadamente obtener 50 retoños en un mes.

Una vez elegida la semilla se procede a la apertura de preparación de los hoyos cuyo tamaño depende de la misma. En general son huecos de 30 a 40 cm de profundidad, posteriormente se procede a la colocación del retoño en el hueco y se tapa con el resto de tierra. El suelo de relleno se apisona para evitar que quede aire que faciliten pudriciones de las raíces. Dependiendo del tipo de plátano se realiza la cosecha así como su color y tamaño es importante puede ser verde, amarillo, amarillo rojizo, pequeño, grandes, etc. Todos son comestibles de manera que se corta el racimo en la parte superior. La cargan al hombro los hombres hasta la casa Shuar, cuelgan el racimo cerca de la cocina para que las mujeres utilicen en las preparaciones.

Camote

El cultivo del camote o batata, se siembra en regiones de clima tropical donde habita la mayor proporción de poblaciones Shuar. Es considerado un cultivo rústico; presenta gran resistencia a plagas, no se utiliza ningún fertilizante, crece bien en suelos pobres y degradados como en la Amazonía, siempre ha sido cultivado por las familias rurales en forma tradicional durante todo el año.

Existe tres tipos de camote el morado que es dulce, blanco que es de sal y morado con puntos blancos que es dulce.

Se preparara el terreno por lo menos quince días de anticipación a la siembra, luego se cortan de la planta madre, los bejucos se dejan secar de 24 a 48 horas antes de plantarlos. Para la siembra se realiza el Anen pidiendo

permiso a la madre naturaleza para cultivar; los bejucos se plantan en la tierra en agujeros de 20 cm, las guías emiten las raíces al tercer día y emergen los brotes a los 10 ó 15 días. Después de 40 días de inicio de la brotación hay prendimiento del material vegetativo que se extiende a tres metros.

Se considera que los camotes están maduros o en agoste, cuando el follaje de la planta adquiere un tono verde pálido o en el momento en que las raíces tuberculosas tienen la mejor presentación y resistencia al manipuleo. Se deben evitar las cosechas muy tardías para que las raíces no se deformen y sirvan como semilla.

La primera labor de cosecha es dedicar el Anen a Nunkui de ahí se procede a cortar las guías o bejucos con machete a medida que se destapan los camotes se van juntando, formando filas de montones. Para evitar las escaldaduras por efectos del sol se cubren los montones con pasto o con guías de la misma plantación, no hay que dejar los camotes expuestos al sol, durante más de media hora porque adquieren un sabor amargo. Los camotes recién cosechados son menos dulces que los almacenados por un cierto período.

Se siembra la raíz gruesa y madura la planta se extiende de dos a tres metros para saber si está lista para la cosecha se saca la raíz, si esta del grosor del dedo esta lista para cosechar o también se dan cuenta en sus hojas amarillentas.

Maíz fino o amarillo

También conocido como rosado de la montaña es de excelente calidad tanto para la elaboración de alimentos de las personas como para las aves, se siembra dos veces al año se cosecha en invierno.

Para su siembra se bota las semilla sobre el terreno sin olvidarse de pedir a Nunkui en caso de no realizar el canto a la madre y tierra no favorecerá la cosecha y no obtendrá ningún producto para el consumo luego se tumban los árboles o se desmonta con el machete las plantaciones del terreno que sirven como abono para la semilla, después de dos semanas los brotes empiezan a nacer. No es necesario ningún fertilizante porque el suelo es fértil para el producto.

La cosecha sin duda alguna se realiza acompañada del cántico del Anen, cuando la planta ya está seca se procede a cosechar de forma manual, luego de la recolección de la mazorca se procede al secado para finalmente desgranar manualmente.

Palmito

Es un producto que se obtiene del corazón del cogollo de la planta de palmo (pambil), de la misma que se produce el uvi (chontaduro) que es el fruto de la planta que se utiliza para la chicha de chonta, se siembra en cualquier época del año en las esquinas de la chacra o por el centro siempre distanciadas una planta de las otras. La mejor cosecha es en el mes de agosto y septiembre en donde se celebra la fiesta de la chonta.

En esta planta es donde se produce el gusano mukidi (chontacuro). El procedimiento para obtener este gusano es el siguiente: a la planta de palma se corta la copa en donde los escarabajos depositan sus huevos, al lapso de unos días se convierten en gusanos pequeños que van avanzando desde la punta hacia la parte inferior de la planta, en un mes maduran los gusanos, para esto se vuelven grandes, amarillentos con una gran cantidad de grasa. El chontacuro al pasar su tiempo de maduración se convierte en capso, tomando en cuenta la luna llena se tumba la planta de palmo para que los escarabajos vuelen buscando nuevas plantas donde depositar sus huevos.

Ninguno de los productos mencionados anteriormente se venden, solo se utilizan para el consumo de la población Shuar. Ciertos productos se conservan no más de un mes, la principal dificultad es la distancia donde se encuentra el pueblo Shuar y no existe ningún medio de transporte que llegue hasta la comunidad, esto impide que el Shuar no lucre con su cultivo.

2. Producción Pecuaria

Un animal de crianza de la nacionalidad son las gallinas de campo, que son alimentadas de maíz amarillo de sus chacras, estos animales son para el consumo de la familia. Otro tipo de pollos que crían es el criollo, campero, broiler. Son polluelos que compran en la ciudad del Puyo para que se adapten a la zona, es un producto que sirve para la alimentación diaria.

Gracias al líder principal de la comunidad se dedican a la piscicultura de tilapias, peces que se alimentan de hojas de yuca. Es un producto natural fresco con un sabor natural que se consume en un buen maito.

3. Caza

Es una actividad ancestral donde se captura generalmente un animal. La muerte es imprescindible para que exista la cacería. El hombre Shuar comenzó a cazar para subsistir, y así sigue siendo actualmente en esta comunidad indígena, esta técnica permite consumir carne fresca y natural en cualquier preparación típica del lugar. Es trabajo exclusivo del hombre. Dos días antes de salir, preparan los objetos: la bodoquera, las saetas con veneno en las puntas, a los perros se les proporciona una bebida que tiene propiedad de prepararlos bien, se afila los machetes, se lleva canastos, y se recoge la candela para prender fuego y ahumar la carne. Concluidos los preparativos, se dirige al lugar elegido para la cacería y se van entonando cantos.

Un pueblo que se dedica un tiempo notable a la cacería debe saber fabricar recipientes cómodos y livianos, para el transporte de sus presas. Para fabricar canastos, bolsos y redes los Shuar usan exclusivamente materiales vegetales; estos objetos son cerrados e impermeables siendo muy funcionales, estéticos y bien presentados.

El canasto Chakin

Se elabora con una variedad de bejuco Kaap, es indispensable que este sea maduro; se lo utiliza para cargar diferentes productos en viajes cortos.

Imagen N° 24 Chakin (Canasta)



Fuente: Diagramación de Iván López

El canasto Pitiak es impermeable; para su elaboración se utiliza el bejuco Kaap, es usado para trasportar diferentes productos en viajes largos principalmente.

Imagen N° 25 El Pitiak



Fuente: Diagramación de Iván López

Para ir de casería se utiliza un pequeño canasto en forma de bolso a veces ovalado.

Bolso de malla Shikiar: Es elaborado de piolas de Kamu o Wasake este bolso se utiliza para diferentes actividades como cargar presas de casería pequeñas, alimentos recolectados en el bosque, la chacra.

Imagen N° 26 Shikiar



Fuente: Diagramación de Iván López

Animales de caza

Guanta

Es un animal que se encuentra en las noches en la montaña, durante el día reposa en cuevas o madrigueras cavadas por ellos mismos y en troncos de árboles viejos.

Normalmente es solitaria. De color oscuro, se alimenta de frutos, semillas, insectos y pequeños vertebrados. Pone generalmente una cría dos veces por año. Esta especie es dócil. Es un animal muy perseguido por el sabor único de su carne.

Para atraparlo se preparan trampas de palos de monte en donde el animal queda ahorcado por una piola atada al árbol. El jefe de familia se encarga de caza de animales, al llegar a su choza enseguida empieza la preparación, primero chamuscan la lana sobre la candela, la lavan y quitan las vísceras que también son lavadas para consumir. En la cultura Shuar una ley de alimentación nada se desperdicia. Es por eso que para conservar la carne se

realiza el ahumado técnica que ayuda almacenar el producto por algunos días.

Armadillo

También llamado mulita grande, tatú o toche, es un animal de montaña, posee un caparazón menos delgado al de la tortuga, es cazado por los perros, se los encuentra en los huecos o madrigueras en la tarde cerca al anochecer. Para consumirla se saca la piel por lo cual hay que introducir al animal en agua hirviendo para que se desprenda con mayor facilidad, se quita todas las vísceras y está lista para ser utilizado en las preparaciones. Esta carne se conserva durante el ahumado simple, que es colocar sal y llevarla al carbón para secarla.

Guatusa

Es un mamífero diurno y terrestre de monte, su alimentación consiste en: frutos, semillas, flores, hojas insectos, que recoge con sus patas delanteras y se las lleva a la boca. A éstos animales se les considera excelentes diseminadores de semillas, pues las que logra recoger las entierran en diferentes lugares, con el fin de guardar alimento; para luego regresar y recoger algunas, el resto germinan dando lugar a una nueva planta.

Su caza es similar a la del armadillo, el jefe de familia se encarga de ordenar a sus perros, atrapar al animal, estos animales pueden ser capturados en la mañana antes que salga el sol y por la tarde antes de que el sol se oculte. Al igual que la guanta es chamuscado y quitada sus vísceras. La única técnica del almacenamiento es el ahumado, se abre la carne fresca se cubre con una

capa fina de sal y se lleva a la brasa a secar, la carne puede durar hasta un mes siempre y cuando se ahúme cada tres días.

Venado de selva

Como su nombre lo indica se lo encuentra en la selva amazónica este animal es cazado con sus lanzas o también es orillado hacia el río donde es ahogado por varias personas. A este animal se quita primero la piel para luego ser destripado, todas sus vísceras son utilizadas en un delicioso maito tradicional de la zona. La carne es repartida para dos o tres familias que son numerosas, es por eso que no se almacena la carne, esta carne es consumida solo al carbón y adobada únicamente con sal.

Sajino pequeño

Es considerado como un chancho salvaje, se caracteriza por tener cuatro colmillos finos y largos, lanas templadas como del puerco espín, el cuello del animal tiene la forma de un collar blanco, estos animales siempre permanecen en manadas de cincuenta. Por lo general se los encuentra en charcos de agua.

Son cazados por los perros de la comunidad, primero se chamusca al animal, luego se pela, se quitan las vísceras que son también lavadas. Toda la carne se divide en trozos pequeños para ser ahumadas.

Guangana

También es considerado como un cerdo salvaje de la Amazonía. Este animal es de color negro tiene un solo colmillo blanco grande que después es utilizado como elemento principal del collar que lleva un hombre Shuar que simboliza ser un buen cazador. Este animal se encuentra en el momento que

buscan sus alimentos en las raíces de árboles grandes, por lo general andan en manadas de diez.

El proceso de pelaje y lavado es similar al del sajino, primero se lo chamusca, se lo descuera, se extraen las vísceras, se divide en trozos pequeños para ser ahumados. Es la única carne que no pierde su sabor natural y dura hasta un mes, pero siempre es necesario ahumar cada tres días. Esta carne se utiliza en asados.

4. Pesca

La pesca es la captura y extracción de su medio natural de los peces. En este lugar solo se consume pescados de agua dulce como carachama, sardina de río, tilapia.

El hombre organiza la pesca invitando a los demás, el principal río donde realizan esta labor es el Oglan que cruza por la comunidad de Ikian. Para obtener una buena pesca es necesario que el río crezca, por eso es necesario que llueva en el día para que la noche sea ideal para los pescadores, cuando esto sucede pescan utilizando una red y consigo llevan una canoa o balsa. La canoa se construye con el tronco cavado de varios árboles, la balsa se realiza uniendo cinco palos y en cada uno se clavan dos estacas de manera que se crucen, después se amarran todos a dos travesaños con varios bejucos o fibras.

Para pescar a cualquier hora del día se utiliza el arpón o lanza, debido a la pureza del agua se observa fácilmente a la presa debajo de las piedras, el

hombre Shuar prepara su lanza apuntando al pez y con fuerza lo clava en el centro del animal, por lo general se aplica este método con peces grandes de un kilo aproximadamente.

Suku

Es el canasto para pescar, su elaboración utiliza al mismo bejuco que los anteriores, pero es diferente diseño, ya que está hecho para atrapar a los peces en el río, este canasto no es muy difundido por que en la actualidad existen otros métodos para realizar esta actividad.

Imagen N° 27 Canasto de pesca (Suku)



Fuente: Diagramación de Iván López

5. Recolección

Técnica ancestral de la nacionalidad Shuar, las mujeres se encargan de la recolección de productos que en su mayoría son frutas de monte o selva que se originan en la zona tropical y no son cultivadas. La recolección se realiza en unas canastas tejidas por sus dueñas, siempre practican su canto a la madre naturaleza para que les ayude a conseguir una buena cantidad de productos como la guayaba, piña, papaya, arazá conocida también como

sueño amazónico, uva silvestre, caña de azúcar, chirimoyas, guabas de monte y palmito. Estas frutas no son sembradas, Nunkui la divinidad de la tierra ofrece al Shuar por cuidar y preservar la naturaleza de forma natural.

Existen otros productos similares a tubérculos que son recolectados en el medio del monte como: La pelma pertenece a la familia de la papa china similar a la yuca en su textura, se utiliza en caldos. Otro producto es la guanchupa es de color rojiza semejante a la remolacha, este producto se consume cocinado.

También recolectan plantas aromáticas que les brinda la madre naturaleza como guayusa, hoja de naranja, canela, ishpingo, que sirven para aromatizar alguna preparación o para el alivio de alguna dolencia, realizan una infusión y la consumen caliente.

El achiote es un producto que identifica al hombre Shuar, lo usa como tinte facial y cosmético; además de adornar sus rostro con un diseño tradicional como las vértebras de la serpiente o algún elemento importante de la naturaleza, también adornan los instrumentos de caza, lanzas y cerbatanas para tener buena cacería.

Cuando llegan turistas a las comunidades Shuar, las mujeres pintan el rostro de los visitantes con esta semilla como símbolo de bienvenida.

Para los Shuaras el color rojo es de buena suerte y mantiene a los malos espíritus alejados, es por eso que se pinta los pies de los recién nacidos. Este colorante también se utiliza para dar color a las carnes y sopas.

6. Compra de Productos

Todos los alimentos consumidos por la nacionalidad Shuar son naturales por lo cual no compran ningún producto para el consumo, las comidas son preparadas con productos de la zona y condimentados con especias que se encuentran en la naturaleza como la hierba selvática, cebolla china, el achiote y sal en grano, esto se debe a que no quieren dañar a la naturaleza porque gracias al medio que les rodea poseen todo, es decir, donde vivir, su alimentación, el agua, su vestimenta la obtienen del campo, todo les regala la madre naturaleza a quien le deben respeto y honra por el don de la vida.

C. FIESTAS Y RITUALES

La religión del hombre Shuar es rica en mitos, plegarias, cantos y tradiciones, por medio de los cuales se mantienen en contacto con sus antepasados y divinidades. La religión es un misterio relacionado con el hombre, naturaleza y seres mitológicos. El hombre respeta a la naturaleza, ya que el Shuar la concibe como un conjunto de personas vivas, con los cuales establece diálogos como si estuviera haciendo con personas vivas. Para tener una vida en paz, debe respetar los derechos de los hombres y de la naturaleza.

Su mitología tiene en parte un contenido sobre la condición humana y otro simbólico en analogía con los fenómenos naturales.

Las divinidades arquetípicas son Nunkui, Etsa, Tsunki, Shakaim, ellos están presentes en la vida cotidiana, poseen un espíritu inmortal y están representados por varios animales, con poderes extraordinarios. Estos seres

mitológicos proporcionan respuestas satisfactorias al Shuar. La bondad y el deseo de salvar a los hombres, es propio y exclusivo de estos seres y se los considera como seres superiores y protectores, al mismo tiempo se puede considerar como jueces de la conducta de los hombres. El culto que se les da consiste en invocaciones ocasionales, al comienzo de alguna actividad la mujer cantará el Anen a Nunkui, ya que ella es un modelo de la mujer. El hombre cazador se identifica con Etsa, en la pesca con Tsunki; en la labor agrícola con Shakaim y en la guerra con Ayumpun estos seres están identificados con el bien.

El mal está tipificado en Iwia, el gigante destructor acompañado por los antepasados malos los llamados Iwianchi.

La fiesta es un tiempo o espacio de celebración, acontecimientos, congregación de personas y grupos en orden a manifestar la identidad Shuar. Al participar en una fiesta comparten muchas cosas en común: el territorio, un trabajo, una profesión (campesinos), la familia (matrimonios, nacimientos), sus sentimientos o creencias (ideologías). Siempre manifiestan el hecho de vivir, trabajar, sentir y crecer juntos.

Esta celebración y congregación se logra mediante la ruptura del tiempo ordinario, entrando en un tiempo y en un espacio especial, en el que las normas de la vida cotidiana se rompen. Hay un tiempo de trabajo y otro de fiesta, un tiempo de rutina y otro de celebración, un tiempo de dispersión y otro de encuentro. Son dos ritmos distintos, ambos necesarios en la vida. La fiesta es el tiempo de la gratuidad, del exceso, del olvido y de la recuperación.

Desde este punto de vista, el tiempo y el espacio de la fiesta son sagrados, separados, tiempos y espacios de la comunidad, es decir, de integración, de olvido de los rencores, son momentos de construcción de la vida ancestral.

En el pasado, la fiesta era una reproducción simbólica del ciclo cosmológico, es decir, un acompañamiento del ciclo de la planta. En invierno, cuando la planta está bajo tierra y el sol decrece, las fiestas privilegiadas son las del hábitat humano (doméstico y comunitario). Con la primavera, la planta sale de la tierra, la fiesta del mismo modo sale a los campos. En verano, la fiesta es de celebración de la cosecha. Son fiestas de adultos de acción de gracias, agradecimiento por los frutos recogidos. El sol es el astro por excelencia que acompaña y rige la bendición de los campos. Con el otoño viene la fiesta de la siembra. El ciclo se cierra y se vuelve a abrir.

Existe una enorme variedad de grandes y pequeños rituales, incluso cotidianos a través de los cuales se agradece, se pide, se limpia o purifica, se sana y en fin, se mantiene presente la cosmovisión de la vida y la naturaleza con un sentido mágico de la existencia. En las ceremonias y ritos se acostumbra dar culto a seres divinos y otros del mundo natural.

Esto, con reverencias, agradecimientos y obsequios o “pagos” por las cosas recibidas por la madre naturaleza como el Anen (oración dedicada a Nunkui). Este pequeño rito se suele realizar con mayor intencionalidad frente a alguna ocasión especial, para cultivar la tierra, la recolección de un fruto, la cosecha y tantas pequeñas cosas de la vida por las cuales bien vale la pena dar

gracias y pedir bendiciones, no hacerlo podría ser causal para perder la cosecha o cualquier otra desgracia.

Es una ceremonia de gran importancia dentro de la tradición local. A través de este rito, se agradece a la Madre Tierra y a su vez se pide bendiciones para la cosecha. La presencia de hojas de guanto, planta sagrada para las culturas amazónicas, es indispensable en muchos rituales. Con ella se busca limpiar energéticamente los lugares y las almas presentes, purificando el ritual e invocando la presencia de la Madre Tierra. Así también es fundamental la presencia de alguna bebida, normalmente chicha, la tradicional de chonta (obtenido de la semilla de chontaduro).

1. La Fiesta de la Chonta

Se celebra cada año en el mes de Mayo por la prosperidad conseguida a lo largo de este tiempo, en cuanto a siembra, cosecha y al ciclo vital de las personas. La mayoría de las personas expresan que esta celebración es de carácter social y comunitario en la que todos participan para rendir agradecimiento por la satisfacción de las necesidades más vitales conseguidas por el hombre y la mujer Shuar durante el año.

2. El Rito de la Cascada Sagrada

Tiene una profunda significación en el pueblo Shuar, a través de este rito solicitan al ser supremo Arutam, para que les otorgue poder, energía positiva para su futura sobrevivencia. Este rito practica el hombre Shuar cuando siente desconfianza e inseguridad para salir al monte a cazar. Visitan la cascada

cada mes en la mañana, donde piden fuerza y valor a Arutam ser de todo bien. En esta celebración no consumen ningún tipo de alimentos a este ritual no puede asistir personas desconocidas a la nacionalidad.

3. La celebración del Rito de la Culebra

Esta práctica cultural se realiza solamente cuando hay mordedura de la culebra, convirtiéndose en una ritualidad que tiene como finalidad, rendir un homenaje por la salvación de la muerte del accidentado y para ahuyentar a las serpientes y evitar futuras mordeduras. Las personas que viven en la comunidad siempre están expuestas al peligro y encontrarse con un animal de estos. En el transcurso de la celebración solo consumen agua de guanto que sirve para limpiar y curar la herida.

4. Intervención del Uwishin

Es una persona sabia que se dedica a curar a los enfermos y cuidar a los miembros de la comunidad. Por ningún concepto el verdadero Uwishin causa daño al prójimo, salvo aquellos que lo ejercen por vengarse de conflictos generados por guerras o discordias familiares. También el Uwishin cumple el papel de identificar a las personas que causan daño y da instrucciones para que se prevengan de sus enemigos.

5. Fiesta de la Tzantza

Tzantza es la práctica de la tribu indígena de los Shuaras de "reducir cabezas". Este místico procedimiento, hacía que el nativo momificase y conservara las cabezas de sus enemigos como talismán y trofeo de guerra.

El procedimiento para preparar la tzantza tiene varias etapas. La cabeza y cuello se cortan lo más cerca de la clavícula. El matador usa su etsemat y lo pasa por la boca y el cuello de la cabeza cortada, luego se lo amarra y huye rápidamente.

Se hace un corte detrás de la cabeza y cuidadosamente se separa la piel del cráneo. La piel es hervida durante una media hora, esto reduce su tamaño a la mitad. Después se seca, se da la vuelta a la piel y toda la carne se elimina con un cuchillo. La piel rascada es virada a su sitio y se procede a coser donde se hizo el corte en la parte posterior.

Se calientan algunas piedras en el fuego, y son introducidas por turno en el interior para hacerlas rodar. Periódicamente se frota la piel para ayudar a secar e influir en la forma. Luego se calienta arena en una olla y la arena sustituye a las piedras. Con un machete al rojo vivo se secan los labios. Luego se clavan tres espinas de chonta en los labios y se amarran con cuerdas.

El proceso de la tzantza suele durar aproximadamente 6 días, finalmente la cabeza llega a tener el tamaño de un puño. El último día de trabajo se celebra la primera fiesta de la tzantza.

Este homenaje se realiza en la comunidad, hombres como mujeres danzan por haber vencido al enemigo. Se celebra en la noche preparando las siguientes comidas: chicha de yuca y carnes asadas al fuego directo.

D. TÉCNICAS GASTRONÓMICAS

El pueblo Shuar mantiene sus técnicas ancestrales, preservan las tradiciones y costumbres que fortalecen su identidad. Siempre van a proteger a su naturaleza, por ningún motivo quieren degradar su territorio.

Todos los alimentos que consumen, son naturales, obtenidas de plantas originarias de la selva amazónica. Para la preparación de sus comidas utilizan fuego natural es decir cocinan a leña, con ramas o troncos secos de los árboles, sus alimentos sirven en hojas frescas, en la mayoría de preparaciones no utilizan ningún tipo de fuente.

Su distinción en la preparación de alimentos es extraordinaria, continúan cocinando como lo hacían desde sus antepasados, no quieren perder sus costumbres y raíces en ninguna generación.

1. Técnica del ahumado

El ahumado es una de las técnicas de conservación de los alimentos más antigua, la cual descubre el hombre cuando se vuelve sedentario y domina el fuego, observando que los alimentos expuestos al humo de sus hogares, no

solo duraban más tiempo sin descomponerse, sino que además mejoraban su sabor.

Se practica esta técnica empíricamente en la actualidad en la nacionalidad Shuar, es el único método de conservación de las carnes de caza. Este proceso se realiza a carnes de animales grandes como sajino, venado y guangana, después de pelar y lavar la carne, dividen en trozos pequeños, agregan sal en grano, por ultimo envían al calor para ahumar. Para mantener un largo tiempo de conservación se realiza el ahumado cada tres días, esto evita que el alimento pierda sus características organolépticas. La carne ahumada se conserva por un mes máximo.

2. La cocción por hervido

El hervido implica calentar un líquido en este caso agua a una temperatura elevada. En él se colocan alimentos para ser cocinados por un cierto tiempo. Los alimentos son cocinados en leña, se utilizan calderas de barro que facilita la cocción de los productos.

3. Tostado

Es un método que se aplica en la preparación de chontaduros, debido a la gran cantidad de grasa que posee facilita su cocción. Para tostar los chontaduros se colocan sobre un tiesto de barro caliente que permanece sobre el fuego, hay que ir meciendo la preparación hasta que obtenga un color dorado solo se agrega sal y se consume, la preparación se realiza en 10 minutos.

4. A la parrilla

Es una cocción por calor intenso sobre una parrilla a leña o carbón que permite que se forme una costra exterior, la que impide la salida de los jugos naturales. Esta técnica se aplica a pescados, en especial en la elaboración de los maitos. La preparación se coloca sobre la parrilla tradicional por quince minutos. Muchas veces la hoja de bijao se quema pero no causa ningún daño al alimento.

5. Fermentar

Es un método que consiste en reposar jugos o aguas para que tengan un mejor sabor y logre embriagar, toma un sabor agrietado y aromático. En la cultura Shuar todas las bebidas son fermentan en barriles de madera.

E. UTENSILIOS SHUAR

El hombre Shuar siempre ha tenido una ideología particular del medio ambiente y la ecología del Territorio. De acuerdo a la cosmovisión del Shuar el territorio “li Nunke” “Nuestro Territorio” es el símbolo de la fertilidad y todos deberían tener acceso a ella, porque es un recurso para la subsistencia y por tanto nadie puede ser privado de sus beneficios.

El territorio es fuente de vida del mismo Shuar, la vida ha comenzado en sus territorios y es en ellos que debe continuar. Por eso hay que considerar “que dañar al territorio es dañarse a sí mismo, por lo tanto, el territorio es

innegociable”; un adulto mayor expresa: “un pueblo, una cultura selvícola, sin tierra, deja de ser tal y desaparece”.

Los indígenas Shuar para cuidar su lugar de origen no utilizan ningún producto artificial. Todos sus instrumentos y utensilios para la caza, pesca, alimentación y vestimenta son elaborados con sus propias manos, de productos obtenidos de la selva amazónica.

Utensilios de Vida Cotidiana

El fogón es construido colocando tres palos de puntas convergentes, esto debe ser de leña buena, los demás utensilios son elaborados a partir de arcilla (Nuwe), realizado por las mujeres.

Imagen N° 28 El Fogón Shuar



Fuente: Diagramación de Iván López

Pero encontrar este material no es fácil, a menudo las mujeres deben caminar mucho para encontrar la materia requerida; lo trasladan a casa envuelta en hojas en un canasto.

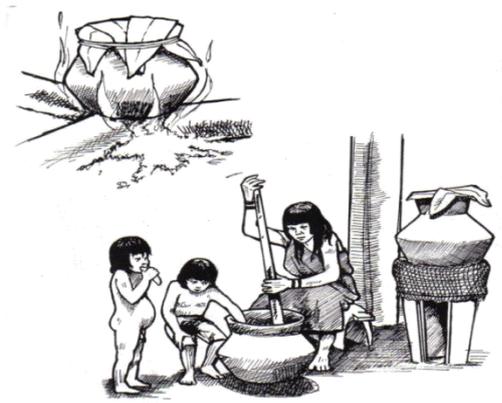
Imagen N° 29 Canasto



Fuente: Diagramación de Iván López

Los recipientes dedicados para elaborar chicha (Nijiamanchi')

Imagen N° 30 Las tinajas (Mutis)



Fuente: Diagramación de Iván López

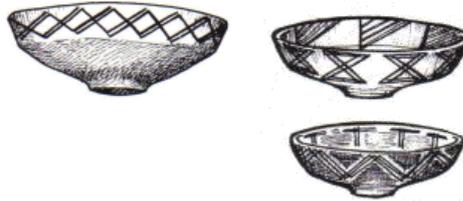
Los recipientes dedicados al almacenamiento de la chicha

Imagen N° 31 Mutis de almacenamiento y fermentación de la chicha



Fuente: Diagramación de Iván López

Imagen N° 32 Recipientes dedicados al consumo de la chicha

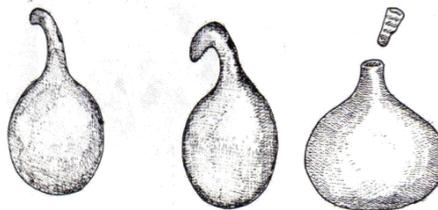


Fuente: Diagramación de Iván López

El Punu y Yumi

Se usan para llevar la chicha, el agua, algunos líquidos y almacenar achiote y pinturas faciales que se obtienen de la madre naturaleza.

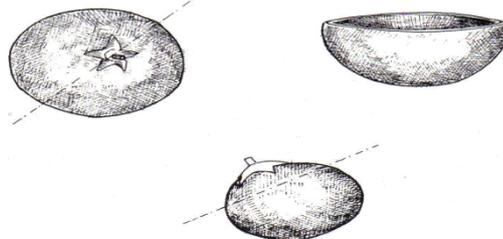
Imagen N° 33 El Punu y Yumi



Fuente: Diagramación de Iván López

También existe un utensilio de calabaza redonda de medianas dimensiones de cáscara dura llamada Katsuin, partido por la mitad sirve para tomar la chicha y fabricar Tsapa o cernidos de chicha.

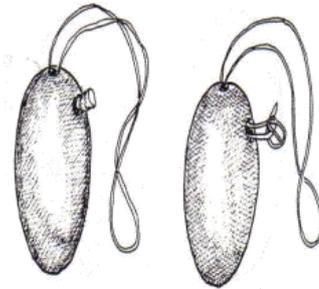
Imagen N° 34 Tsapa (mate)



Fuente: Diagramación de Iván López

Para transporta líquidos en los viajes se usa el Wempeank que se obtiene de un árbol parecido al Tsapa y tiene forma alargada.

Imagen N° 35 Wempeank



Fuente: Diagramación de Iván López

Del mismo material se fabrica el Tsesem, es el mismo recipiente que el anterior pero con diferentes amarre para su transporte.

F. GASTRONOMÍA SHUAR

Constituye la comida o bebida que representa los gustos particulares de la nacionalidad Shuar, todos los ingredientes son cultivados en la región, con los que se sienten identificados los habitantes de este pueblo, manteniendo siempre viva su cultura.

La comunidad Shuar se alimenta tres veces al día el desayuno se sirven a las 5 de la mañana, el almuerzo a las 12 del mediodía y la merienda a las 5 de la tarde. Intermedia de cada comida o cuando tienen sed consumen un gran pilche de chicha.

1. CALDOS

Como su nombre lo indica son preparaciones sencillas con un gran porcentaje de líquido con el género principal que puede ser cualquier carne de monte como: de guatusa, guanta, armadillo, sajino, guangana, o también con cualquier variedad de peces, todos los caldos se acompañan de yuca. Estas preparaciones son consumidas diariamente.

a. Caldo de Carachama

La carachama es un pez de concha de agua dulce, primero se lo limpia y destripa. Esta preparación se realiza solo con el pescado, agua, hierba amazónica y sal, es un caldo simple que va acompañado de yuca. Su preparación es sencilla se lleva al fuego agua, en el momento que hierve se coloca el pescado por unos cinco minutos, se agrega sal y hierva, para consumir se sirve en la cayana (plato ovalado de barro con un diseño en zigzag en el borde.)

Los caldos de peces se consume a diario es por eso que no existe ninguna variación en su preparación, lo único que cambia es el pescado así puede ser: sardinas, chutis, el guachiche.

b. Caldo de gallina criolla

Es un caldo cuyos ingredientes son la gallina de campo, cebolla china, hierba, achiote y yuca. Para la preparación hay que pelar el pollo, luego se envía a cocción por cuarenta minutos, al caldo se agrega sal y achiote. A parte se

cocina la yuca al igual que se prepara un picadillo de cebolla china y hierva amazónica. El caldo se sirve en la cayana espolvoreado de picadillo, acompañada de yuca que es colocada junto a la cayana en una hoja de bijao.

c. Caldo de guanta

Sus ingredientes son la guanta, sal y achiote.

Es su preparación se cocina la carne con sal y achiote hasta que este blanda no se puede agregar ningún ingrediente más porque alterara el sabor natural de la guanta, es servida en la cayana, acompañada de yuca y de ají molido en piedra.

2. PLATOS FUERTES

También considerados como platos principales, son preparaciones básicas y sencillas, se condimenta solo con sal en grano para resaltar el sabor y no alterarlo.

a. Maito

Conocido como yungura en el idioma Shuar. El maito se caracteriza por ser una preparación envuelta en hojas de bijao procedente de la amazonia ecuatoriana, son suaves de fácil manejo y solo necesita ser lavada para utilizadas.

Los maitos se preparan con un solo género principal que puede ser pescado, chontacuros, tripas o vísceras de cualquier animal. Para elaborar este plato

primero se coloca cualquier género principal sobre la hoja de bijao, se condimenta con sal, se toma los bordes de la hoja amarrándolos dando una forma de bolsas de hoja, se lleva al carbón por diez minutos el pescado y quince minutos el resto de las otras carnes.

Para servir se abre y extiende la hoja de bijao, se coloca yuca y dos trozos de ají con semillas. Este plato es considerado como único de la nacionalidad Shuar.

b. Asados de carnes

Las carnes que se preparan al carbón son de guanta, guatusa, armadillo, mono, sajino pequeño, guangana. Cada animal luego de ser pelado y lavado se corta en presas grandes, son adobadas con sal y achiote, luego se prepara el carbón que debe ser fuerte sin llama, sobre esto se coloca las presas. Se acompaña de yuca y maduro cocinado.

La carne es consumida en un término medio es decir no bien cocida, la carne de cualquiera de estos animales puede ser conservada mediante el ahumado y secado siempre y cuando se realice este proceso por cada tres días. Solo la carne de guangala puede ser conservada hasta un mes sin perder su sabor natural.

c. Pinchos

Es una preparación sencilla y natural elaborada a base de chontacuros, es similar al pincho tradicional, los chontacuros son incrustados en palos delgados semi frescos del monte. Se los lleva al fuego por cinco minutos, mientras se realiza la cocción se espolvorea sal molida, por ser un gusano con gran cantidad de grasa se cuecen con un gran sabor.

d. Chontacuros reventados

Los chontacuros son colocados sobre un tiesto de barro y llevados al fuego, mientras se tuestan hay que removerlos por todo el tiesto para lograr igualdad en el reventado.

Es un producto muy consumido por la comunidad Shuar, debido a que existe una buena producción durante todo el año y por lo general se encuentra en cualquier planta de palma en la chacra cercana a las viviendas de los consumidores.

e. Ensalada de hoja de yuca

La hoja de yuca por su sabor dulce es agradable y puede ser consumida cruda. Su preparación es sencilla, se pica las hojas de yuca, se agrega palmito con una pequeña cantidad de sal. La preparación acompaña a todas las carnes asadas.

f. Ají amazónico

Tiene un sabor semidulce, para la elaboración se cocina dos puñados de ají, luego se los chanca en la piedra, se agrega cebolla china y sal, se sirve en la piedra que fue molido y se coloca junto al maito o carne asada.

3. BEBIDAS

La estrecha vinculación de la nacionalidad Shuar con la naturaleza se manifiesta en la preparación de cada bebida, esto para mantener su ideología viva y seguir transmitiendo en sus generaciones próximas.

La cultura Shuar mantiene sus costumbres ancestrales, cada ser de la naturaleza es de suma importancia en su vida, en agradecimiento a cada producto que les brinda la madre tierra, celebran bebiendo chichas típicas de la zona que son preparadas de forma natural con un sabor dulce agrietado, esta bebida brindan en la bienvenida a todo visitante.

a. Chicha de chonta

Bebida tradicional la cual identifica al indígena Shuar, desde el momento que cosecha la fruta empieza el homenaje conocido como la fiesta de la chonta. Fiesta que se realiza en el mes de agosto y septiembre dependiendo de la cosecha de cada mes. La planta de palma brinda sus frutos hasta los veinte años cuando envejece.

Esta celebración empieza desde la mañana en que la mujer Shuar usando su mejor traje empieza a recoger la chonta o chontaduro en sus canastos, toda la

recolección va acompañada del Anen dedicada a Nunkui la divinidad de las chacras. La fruta es amontonada en el centro de la chacra ahí realizan un ritual en honor y agradecimiento a la madre naturaleza por regalar la cosecha del día. Luego el producto es transportado por los hombres a la comuna.

Para empezar la preparación de la chicha primero pelan la fruta, muelen en una piedra ovalada y ancha, se conserva en barriles de agua que son elaborados manualmente por el hombre Shuar, después se agrega la mazamorra (verde rallado) a la preparación esto ayuda a fermentar a la bebida, puede ser consumida inmediatamente o después de tres días, durante ese tiempo logra concentrarse el sabor innato de la fruta así como fermentarse y al ser ingerida emborracha a las personas. La bebida solo dura cinco días se debe a que cada familia está conformada de nueve a doce personas.

La chicha se sirve en pilches que son pozuelos hondos, ovalados de gran tamaño, elaborados de la fruta del mismo nombre, tienen que esperar que se seque el pilche en la mata y caiga al suelo, ahí son recogidos y cortados. Otro utensilio utilizado es una fuente de barro pintada y decorada conocida como mocagua,

b. Chicha de yuca

Es una bebida originaria, natural y dulce elaborada en el pueblo Shuar, se consume durante todo el año, por costumbre se brinda un gran pilche a todo visitante de la comunidad. Al momento de servir la chicha a personas

desconocidas de la comunidad, por respeto a la bebida al momento de servir el indígena Shuar no muestra su cara.

Al tomar la bebida se puede masticar los trozos de yuca así como tomarlo lentamente, si la chicha es tomada de prisa significa que desean más y vuelven a llenar el pilche, al terminar la bebida se debe colocar el pilche boca abajo, esto significa que quedo satisfecho y agradece por la bebida.

Después de la cosecha de yuca se procede hacer la bebida, se empieza pelando y cocinando la yuca, luego se chanca (aplata) con un mazo un pequeño porcentaje de yuca es masticada por jefe de familia debido que la saliva ayuda a fermentar la bebida, este es un método ancestral sin embargo para evitar esto se puede agregar camote dulce rallado sobre la preparación antes de retirar del fuego. De la caldera se traspasa al barril donde se fermenta por cuatro días antes de ser digerido, no se puede beber antes porque produce un hinchazón al estómago, es servido en pilches como en mocaguas.

c. Agua de guayusa

La guayusa es una planta nativa de la amazonia, se encuentra en cualquier parte de la selva o monte.

El agua de guayusa tiene mucho significado para el pueblo Shuar pues mejora la capacidad visual, purifica la sangre, simboliza la fertilidad en la mujer y al hombre le da vigor, fuerza y energía, según la creencia el consumo

de la bebida evita que el campesino se encuentre en el monte con algún animal salvaje.

Se prepara con hojas verdes de guayusa porque brinda un mejor sabor y aroma. Se hierve el agua en una caldera, ahí se coloca una rama grande de guayusa, se tapa y se hace hervir por treinta minutos. Antes de consumirlo se deja reposar por una noche, el agua la consume cualquier miembro de la familia como agua fresca en momentos de sed. El primer pilche purifica el cuerpo de la persona y el tercero produce fuerza.

d. Aguas frescas

Son aguas aromatizadas de cualquier fruta de la selva como: arazá, uva silvestre, chirimoya, piña, guaba, caña de azúcar y orito. Para la preparación se pela la fruta, se machaca, es colocada en tinajas con agua por tres días hasta que se fermente y aromatice según la fruta, es consumida en pilches.

e. Mosa salvaje o vinillo fresco

Se prepara con orito maduro cuando la fruta esta con puntos negros, se pela tres racimos, en una vasija de barro se coloca al fondo palos de yuca y hojas de caña agria, sobre esto se pone los oritos, se agrega canela, se tapa con hojas de guarumo, hojas de bijao, se deja reposar por una semana. Después de este tiempo el orito se transforma en una masa pegajosa, se retira todo de la vasija y en el fondo se encuentra como tres litros de vinillo. Es muy delicioso y afrodisiaco aseguran.

f. Tabaco de mazo

Es una bebida consumida por los ILLIN (sabios) y Chamanes (brujos) hombres malos o hechiceros, al consumir el agua de esta planta les permite contactarse con seres de otra vida.

Tabaco de mazo conocido también como maquigua (guanto) o natem (ayaguasca). Esta bebida ayuda a embobar a las personas o rechazarlas, los chamanes y sabios toman para evocar el poder de los espíritus con el fin de curar o matar así como para mostrar el conocimiento que tienen de los supay (seres místicos de la selva). A través del tabaco de mazo adquieren poder para diferente tipo de intervención curativa o destructiva. También se toma para curar una enfermedad, un cuadro psicopatológico o una “posesión”.

La bebida se prepara en pequeñas cantidades solo cuando necesitan los chamanes y sabios, es una bebida fuerte que ayuda a estas personas a tener alucinaciones, es por eso que no puede ser consumida por cualquier persona.

g. Hunguragua

Es una planta nativa de la selva amazónica, que produce un fruto pequeño dulce, se consume pelado, con esta fruta se prepara jugo de hunguragua que tiene un sabor similar al café con leche.

La fruta pelada se chanca y se agrega agua, es un refresco que se sirve a cualquier hora del día, es muy apetecida por los niños de la comunidad.

h. Chicha de morete

Es una fruta suave y dulce conocida también como tia agua, que sirve para hacer chicha, su preparación es sencilla, primero se pela la fruta, su cáscara es fina, luego se chanca y se coloca en el barril con agua, se deja fermentar por algunos días, antes del consumo.

4. DULCES

Cada cultura goza con el deleite de un postre, son dulces elaborados con productos naturales de la zona con un sabor extraordinario.

a. Chucula

Es un dulce natural originario de la comunidad Shuar, se prepara a base de yurimau (maduro), es un producto que se obtiene en abundancia, no es necesario sembrarlo porque las plantas nacen solas por la caída o envejecimiento de la planta madre. Para la elaboración de la chucula primero se cocina los maduros, se pela, luego se procede a chancar (aplastar), se agrega canela para resaltar el sabor del maduro, se consume sirviendo en una mocagua.

b. Yule

Es una colada dulce que es preparada solo por el indígena Shuar, el yule es una fruta exclusiva de la selva se encuentra en lugares apartados de las chacras. Para la elaboración se pela la fruta, en una caldera se hierve el yule por una hora, se aromatiza con canela o hishpingo. Este dulce se prepara rara

vez por cierta escases de la fruta. Debido a que es pequeña y se extrae de las partes altas del monte es difícil su recolección.

G. PUBLICIDAD PARA EXTRANJEROS

La publicidad recomendable de los guías del Centro Turístico Comunitario Ikiam de Chico Méndez para extranjeros es eminentemente virtual.

Una de las ventajas del internet es que, es utilizado a nivel mundial, esto permite que un extranjero conozca lo publicitado importante que llame su atención. Para muchos solo escuchar la palabra “Shuar” lo asocian con reducción de cabezas. Esta frase es suficiente para querer conocer esta cultura, sin embargo hay que saber difundir de manera correcta la información sobre esta nacionalidad.

Los turistas que quieren conocer y compartir con Shuaras, pueden visitar el Centro Turístico Comunitario Ikian de Chico Méndez, donde habitan personas de esta cultura y están dispuestas a compartir con turistas nacionales y extranjeros, para dar a conocer al mundo entero su sistema de vida.

El pueblo Shuar mantiene sus costumbres, las mismas que quieren dar a conocer para resaltar el amor hacia la Madre Naturaleza.

En agradecimiento a la colaboración del pueblo Ikian se desea contribuir con la difusión de su cultura ancestral, es por eso que se diseñara una página web en base a los resultados del estudio.

PAGINA WEB

Nombre: Antropología Culinaria de la Nacionalidad Shuar

Slogan: Sueños, cantos y sabores

La página está diseñada con la información más relevante obtenida de todo el estudio, al igual que tiene la opción de cambiar a otro idioma, que es el inglés por ser el primer idioma más hablado a nivel mundial.

El diseño de la página web esta anexo en un CD a continuación.

H. GLOSARIO

Anen: oración dedicada a Nunkui.

Arútam: fuente de todo bien y hace invencible al hombre en la guerra.

Ayumpun: Ser identificado con el bien.

Capso: Chontacuro adulto.

Cayana: Plato ovalado de barro con un diseño en zic zac en el borde.

Chamanes: Brujos, hechiceros.

Chancar: Técnica de aplastar o majar.

Ekent: Área familiar de las mujeres y niños pequeños.

Etsa: ser primordial de la selva.

Ikiam: Pueblo, Proyecto de zoo criadero que está en construcción.

Illin: Sabios

Itip: Falda de algodón y teñido con tintes naturales del hombre Shuar.

Iwia: Gigante destructor de los antepasados.

Li Nunke”: Nuestro territorio.

Maquigua: Planto de guanto.

Mocagua: fuente de barro para beber la chicha.

Mosa salvaje: Vinillo fresco de maduro.

Mukidi o chontacuro: gusano que crece en el pambil.

Mutis: Tinajas para elaboración de la chicha.

Nijiamanchi: recipientes para elaborar lachicha.

Nunkui: divinidad femenina de las huertas o Madre Tierra.

Nuwe: Arcilla para elaboración de utensilios de cocina.

Oglan: Rio de agua dulce del pueblo Ikiam.

Pambil o Palmito, corazón del cogollo de la panta de palma.

Pilche: Fuente para beber la chicha.

Shakaim: ser que atrae la fuerza para el trabajo masculino en la labor agrícola.

Supay: Seres místicos de la selva.

Tabaco de mazo o yaguasca: Bebida preparada a base de guanto.

Tankamash: Área social de los hijos varones.

Tsunki: Ser primordial del agua. Atrae la salud.

Tzantza: Técnica de reducción de cabezas.

Uvi o contaduro: Fruto de la palma.

Uwishin: Persona sabia dedicada a curar a los enfermos.

Yungura: Maito

Yurimau: Plátano maduro.

VI. CONCLUSIONES

Se concluye que:

- La disponibilidad de alimentos en la población de estudio es limitada, se circunscribe a la caza, pesca y producción de plátano, papa china y yuca.
- Los principales platos típicos del pueblo Shuar son: caldos de carachama, de guanta; maitos de pescado, asados de carne, pinchos de chontacuro y el infaltable ají amazónico. Bebidas como: la chicha de chonta o la de yuca, que son hechas en místicos rituales en la fiesta de la Chonta.
- Se identificó las siguientes técnicas culinarias: el ahumado para la conservación de las carnes; el tostado o chamuscado, el fermentado utilizado para la elaboración de chichas y el cocido a la parrilla.
- Se diseñó un documento informativo para agencias nacionales de viaje y una página web para los turistas extranjeros.

VII. RECOMENDACIONES

- Es necesario que se mantengan vivas las técnicas ancestrales de cocina, para así poder seguir degustando de las delicias que tiene nuestro país, por lo que es recomendable para la producción culinaria conjugar lo nuevo con lo tradicional, así se llega a tener armonía en la presentación del plato.
- Es primordial manejar el verdadero concepto de la gastronomía como lo hacen los indígenas Shuar, por lo que se sugiere tanto en aulas como en la vida profesional, recordar que el sabor solo llega a su perfección cuando se ha conjugado sabiamente el hombre, la naturaleza y el medio.
- Se recomienda seguir investigando la Gastronomía Ecuatoriana realizando análisis in situ, pues solo así se pueden emitir afirmaciones en cuanto a platos, técnicas y procesos propios de un lugar determinado.
- Se sugiere analizar esta investigación ya que puede servir como punto de partida para determinar la gran calidad y variedad que presenta la Gastronomía nacional en otros puntos de la geografía ecuatoriana.
- Se recomienda hacer uso de los medios de promoción diseñados y socializarlos para que el mensaje llegue a muchos lugares, solo así se podrá difundir a nivel internacional toda la riqueza que el pueblo Shuar ofrece.

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. HARRIS, M. Antropología cultural. Madrid: Chumbera 2006; 178p.

2. FARROW, J. Escuela de Chefs. Barcelona: Blume 2009; 223p.

3. LUJÁN, N. Historia de la Gastronomía. Buenos Aires: Folio 2010; 185p.

4. NACIONALIDAD SHUAR

<http://www.guiapuyo.com>

2011/10/18

5. SÁNCHEZ, J. PINTADO, T. Estrategias de Marketing para Grupos Sociales. México: Hescic 2008; 245p.

6. MOLES, A. COSTA, J. Publicidad y Diseño; el nuevo reto de la comunicación. Lima: Infinito 2005; 112p.

7. FERNÁNDEZ, F. Breve Historia de la Humanidad. Santiago de Chile: BSA Ediciones 2005; 120p.

8. HARNER, M. El Pueblo de las Cascadas Sagradas. Jalisco: Laud 2002; 45p.

9. JARAMILLO, C. Guía para la Elaboración de Proyectos de Tesis de Grado. Guayaquil: Imprenta Santiago. 2008; 126p.

10. LOJÁN, L. Redacción Técnica para escribir tesis de grado y postgrado en ciencias agropecuarias. Loja: Casa de la Cultura Ecuatoriana, núcleo de Loja. 2007; 190p.

11. TERÁN, G. El Proyecto de Investigación: Cómo elaborar. Quito: ESMIL. 2006; 265p.

IX. ANEXOS

1. Entrevista dirigida a los Jefes de familias de la nacionalidad Shuar de la Ciudad de Arajuno, Provincia de Pastaza.



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

OBJETIVO: Estudiar la disponibilidad de alimentos a nivel local.

Datos de identificación

Nombres:

Sexo: M () F ()

Edad:

Grupo focal: (7)

Lugar y fecha:

1. ¿Qué productos agrícolas cultivan en la zona?
2. ¿Descríbame como siembran?
3. ¿Utilizan algún fertilizante para el cultivo?
4. ¿Qué fertilizante?
5. ¿En qué época del año cosechan?
6. ¿Cómo cosechan?
7. ¿Qué hacen con la cosecha, almacenan o venden?
8. ¿Crían animales?

9. ¿Cuáles?
10. ¿Con qué alimentan a estos animales?
11. ¿Estos animales venden o consumen?
12. ¿Ustedes cazan?
13. ¿Qué animales cazan?
14. ¿En qué lugar los encuentran?
15. ¿Describame como cazan?
16. ¿Cómo almacena la carne de la caza?
17. ¿Ustedes se dedican a la pesca?
18. ¿Qué tipos de peces pescan?
19. ¿En dónde pescan?
20. ¿Describame como pescan?
21. ¿Cómo almacenan estos alimentos?
22. ¿Recolectan productos?
23. ¿Qué productos recolectan?
24. ¿En qué época del año?
25. ¿Quiénes recolectan?
26. ¿Por qué?
27. ¿Describame como recolectan?
28. ¿Qué hacen con estos productos?
29. ¿Cómo conservan estos productos?
30. ¿Compran alimentos?
31. ¿Qué alimentos?
32. ¿En qué lugar?

2. Entrevista dirigida a jóvenes y adultos mayores de la nacionalidad Shuar de la Ciudad de Arajuno de la Provincia de Pastaza.



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

OBJETIVO: Identificar los platos típicos y rituales en los procesos culinarios.

Conocer las técnicas ancestrales utilizadas por los pobladores Shuar en las preparaciones gastronómicas.

Datos de identificación

Nombres:

Sexo: M () F () Edad:

Grupo focal: (7)

Lugar y fecha:

1. ¿Número de comidas al día?
2. ¿Horarios de comidas?
3. ¿Listado de platos que preparan?
4. ¿Qué ingredientes utilizan?
5. ¿Describame la preparación?
6. ¿En qué sirven?
7. ¿Quiénes preparan?

8. ¿Por qué?
9. ¿En qué fiestas u ocasiones especial preparan el plato?
10. ¿Qué rituales y fiestas realizan?
11. ¿En qué época del año?
12. ¿En qué lugar se realizan?
13. ¿Qué personas pueden asistir?
14. ¿Describame que hace en cada ritual y fiesta?
15. ¿Qué platos preparan para la celebración de los rituales y fiestas?

3. Entrevista dirigida a los operadores turísticos de la nacionalidad Shuar de la ciudad de Arajuno de la Provincia de Pastaza.



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

OBJETIVO: Diseñar las estrategias de promoción de la cultura gastronómica Shuar para los turistas extranjeros.

Datos de identificación

Nombres:

Lugar y fecha:

1. ¿Qué estrategias de promoción realizan para dar a conocer la nacionalidad Shuar a los turistas?
2. ¿Qué tipo de publicidad emplean para incentivar a los turistas a que conozcan la cultura Shuar?
3. ¿En qué lugar promocionan información de la nacionalidad para los turistas extranjeros?
4. ¿De qué lugar provienen la mayoría de turistas que visitan esta zona?
5. ¿Cuál es el idioma más común para relacionarse con los turistas extranjeros?