

UCUENCA

Universidad de Cuenca

Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación

Carrera de Pedagogía de la Historia y las Ciencias Sociales

Mirada arqueológica e histórica de la Alimentación Cañari


Trabajo de titulación previo a la obtención del título del título de Licenciado en Pedagogía de la Historia y las Ciencias Sociales

Autor:

Eddy Leonardo Nariguanga Mocha

Director:

Miguel Ángel Novillo Verdugo

ORCID:  0000-0002-3823-8458

Cuenca, Ecuador

2025-11-14

Resumen

Este trabajo de titulación tiene por objetivo analizar las prácticas alimentarias de la cultura cañari (pasado prehistórico), a través desde un enfoque interdisciplinario, que combina la metodología arqueológica, a partir de la prospección sistemática, el análisis de material cultural y, además, el análisis documental etnohistórico. La investigación se centra en el sitio El Pailón, ubicado en el cantón Sígsig-Ecuador, considerado un área natural que permite explorar una nueva perspectiva de asentamientos antiguos, menos estudiados de la sociedad cañari, desde la mirada de la producción agrícola y la gestión de recursos locales. A partir de relatos de cronistas coloniales y hallazgos arqueológicos, se reconstruyen las prácticas alimentarias como manifestaciones culturales cargadas de simbolismo, jerarquía e identidad. La dieta cañari incluía productos como maíz, papa, quinua y cuy, preparados mediante técnicas complejas y conservados a través de métodos como el chuño o el charqui. Estos alimentos no solo nutrían, sino que articulaban vínculos con la naturaleza, los ancestros y el orden social. La prospección arqueológica en El Pailón reveló restos cerámicos, botánicos y líticos que reflejan actividades culinarias, rituales y cotidianas. A pesar de las limitaciones materiales, los resultados evidencian una cultura profundamente conectada con su entorno y con una estructura social organizada en torno a la reciprocidad y la espiritualidad. Finalmente, se reflexiona sobre las transformaciones y persistencias alimentarias tras la conquista, reconociendo a la comida como archivo vivo de memoria, resistencia y continuidad cultural en los Andes del sur ecuatoriano.

Palabras clave del autor: Arqueología alimentaria, cosmovisión andina, etnohistoria cañari, prácticas alimentarias



El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.

Repositorio Institucional: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

Abstract

This thesis aims to analyze the food practices of the Cañari culture (prehistoric past) through an interdisciplinary approach that combines archaeological methodology, including systematic prospection and the analysis of cultural materials, with documentary ethnohistorical analysis. The research focuses on the El Pailón site, located in the Sígsig canton, Ecuador, considered a natural area that offers a new perspective on lesser-studied ancient Cañari settlements, particularly regarding agricultural production and the management of local resources. Drawing on accounts from colonial chroniclers and archaeological findings, food practices are reconstructed as cultural expressions rich in symbolism, hierarchy, and identity. The Cañari diet included maize, potatoes, quinoa, and guinea pig, prepared through complex techniques and preserved using methods such as *chuño* and *charqui*. These foods not only nourished the body but also created connections with nature, ancestors, and the social order. The archaeological prospection at El Pailón revealed ceramic, botanical, and lithic remains that reflect culinary, ritual, and everyday activities. Despite material limitations, the findings reveal a culture deeply connected to its environment and structured around reciprocity and spirituality. Lastly, the study reflects on the transformations and continuities of food practices after the conquest, recognizing food as a living archive of memory, resistance, and cultural continuity in the southern Ecuadorian Andes.

Author Keywords: Food archaeology, andean worldview, cañari ethnohistory, food practices



The content of this work corresponds to the right of expression of the authors and does not compromise the institutional thinking of the University of Cuenca, nor does it release its responsibility before third parties. The authors assume responsibility for the intellectual property and copyrights.

Institutional Repository: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

Índice de contenido

Agradecimientos	7
Introducción	8
Capítulo 1: Etnohistoria de la alimentación cañari.....	10
1.1 Relatos de cronistas y primeras descripciones de la alimentación cañari	11
1.2 Principales productos alimentarios	13
1.2.1. Papa (<i>Solanum tuberosum</i>) y tubérculos andinos	14
1.2.2. Maíz (<i>Zea mays</i>)	14
1.2.3. Quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>) y otros granos andinos.....	15
1.2.4. Cuy (<i>Cavia porcellus</i>)	15
1.2.5. Frutas, hierbas y productos silvestres	15
1.2.6. Ají (<i>Capsicum annum</i>) y otros condimentos	16
1.2.7. Productos de intercambio y prestigio: la concha <i>Spondylus</i>	16
1.3 Técnicas de producción, preparación y conservación de alimentos.....	17
1.3.1. Producción agrícola y manejo del entorno.....	17
1.3.2. Preparación de alimentos.....	18
1.3.3. Conservación de alimentos	18
1.4 Alimentación y cosmovisión cañari	19
1.4.1. Alimentos como entidades vivas y sagradas	19
1.4.2. La reciprocidad con la naturaleza y los ancestros	20
1.4.3. Alimentación en los ciclos de vida: ritualidad y memoria	20
1.4.4. Festividades, banquetes y cohesión social.....	21
1.4.5. Simbolismo alimentario: colores, formas y sentidos	21
Conclusiones	22
Capítulo 2: Arqueología alimentaria en El Pailón	24
2.1. Contexto histórico, geográfico y geológico de El Pailón.....	24
2.2. Metodología de prospección y análisis	28
2.2.1. Trabajo de campo: prospección arqueológica	28
2.2.2. Análisis en laboratorio	29
2.2.3. Análisis interpretativo y contrastación	30
2.3. Evidencias arqueológicas	30
2.3.1. Metodología de análisis.....	31
2.3.2. Definición de los atributos de análisis.....	31
2.3.3. Análisis del material lítico	32
2.3.4. Análisis especializados	33
2.4. Interpretación de prácticas alimentarias desde la arqueología.....	34
Conclusiones	36

Capítulo 3: Variabilidad y continuidad de las prácticas alimentarias.....	38
3.1. Influencia del entorno natural y adaptaciones agrícolas.....	39
3.2. Impacto de la conquista y su influencia en las prácticas alimentarias cañaris.....	42
3.2.1. Transformaciones agrícolas impuestas por el régimen colonial.....	42
3.2.2. Introducción de especies animales y nuevas tecnologías culinarias.....	43
3.2.3. Cambios en los rituales alimentarios y el calendario agrícola.....	43
3.2.4. Resistencia y continuidad en las prácticas alimentarias cañaris.....	44
3.3. Transformaciones y persistencias en la alimentación.....	45
3.4. La alimentación como reflejo de la identidad cañari.....	47
3.4.1. La cocina como archivo cultural y espacio identitario.....	47
3.4.2. Comida, ritual y espiritualidad andina.....	48
3.4.3. Alimentación y memoria intergeneracional.....	48
3.4.4. Reconfiguración y reafirmación identitaria en contextos contemporáneos.....	49
3.4.5. Cocina, cuerpo y resistencia cultural.....	49
Conclusiones.....	50
Conclusión general.....	52
Referencias.....	54

Índice de figuras

Figura 1: Polígono y pruebas de pala en el Pailón.	25
Figura 2: Sitio de El Pailón.	26
Figura 3: Laguna estacional cercana al sitio arqueológico.	26

Agradecimientos

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que hicieron posible la realización de este trabajo final. En primer lugar, agradezco a mi tutor por su constante guía, apoyo y paciencia durante todo el proceso. También extendo mi gratitud a mis familiares y amigos, quienes me brindaron su respaldo y motivación incondicional en los momentos más bajos en los que me he encontrado, siempre apoyándome y animándome a seguir adelante.

Introducción

La alimentación, además de satisfacer una necesidad biológica, constituye un proceso cultural fundamental que expresa la identidad, las relaciones sociales y la cosmovisión de una comunidad. En la cultura cañari (500 d.C. - 1460 d.C.), este fenómeno trasciende la mera subsistencia para convertirse en un sistema simbólico que se manifiesta tanto en la vida cotidiana como en el ámbito ritual (Bray, 2003). Analizar las prácticas alimentarias cañaris permite comprender la complejidad de su organización social, la transmisión de saberes y la reproducción de jerarquías internas, así como los mecanismos de adaptación y transformación frente a los cambios históricos y ambientales.

Este estudio se propone investigar las prácticas alimentarias de la cultura cañari a través de un enfoque interdisciplinario que combina la prospección arqueológica y el análisis etnohistórico. La investigación se centra en el sitio arqueológico de El Pailón, en el cantón Sígsig, un asentamiento rural no monumental que ofrece una perspectiva poco explorada sobre la vida cotidiana cañari. Este contexto permite indagar cómo las comunidades gestionaban sus recursos agrícolas y de intercambio, revelando nuevas facetas de su organización social y económica, en contraste con la mayoría de estudios previos que han privilegiado grandes centros ceremoniales como Pumapungo e Ingapirca (Almeida, 2011).

El trabajo delimita su análisis al periodo prehispánico cañari, abarcando los Periodos de Desarrollo Regional (500 d.C.–900 d.C.) e Integración (900 d.C.–1460 d.C.), y se centra en el estudio de restos materiales, como cerámica, herramientas, evidencias botánicas y faunísticas, para identificar prácticas agrícolas y culinarias propias de la época. De manera complementaria, el enfoque etnohistórico abarca el periodo colonial temprano (1530–1700), utilizando el análisis crítico de crónicas para sistematizar descripciones sobre alimentos, técnicas de preparación y usos rituales. Así, la investigación diferencia claramente entre la evidencia arqueológica directa de las prácticas alimentarias prehispánicas y la interpretación de las transformaciones culturales ocurridas tras la conquista, integrando ambos enfoques en un análisis que resalta continuidades y cambios en las dinámicas alimentarias cañaris.

Desde el punto de vista teórico, la alimentación es entendida como un acto social cargado de significados políticos, económicos y simbólicos. Autores, como Licon, García y Cortés (2017), han señalado que los alimentos, además de su función nutritiva, organizan la sociedad y reflejan categorías como rango, identidad y exclusión. En la cultura cañari, la alimentación estaba profundamente vinculada a la jerarquía social y a la expresión de la identidad colectiva, manifestándose en prácticas de preparación, consumo y almacenamiento que reproducían estructuras sociales y transmitían saberes culturales. Eventos como banquetes y rituales

servían como vehículos de distinción y cohesión social, mientras que la comensalidad y el uso de cerámica utilitaria revelan relaciones de poder y producción.

La arqueología alimentaria permite explorar cómo las técnicas de cultivo, la gestión de recursos y las prácticas culinarias reflejan las interacciones sociales y políticas de la sociedad cañari. El estudio de terrazas agrícolas y sistemas de riego, por ejemplo, evidencia no solo una adaptación al entorno, sino también la existencia de planificación centralizada y cooperación comunitaria, elementos fundamentales para la organización y el control social Albeck (2019). La agricultura prehispánica, en este sentido, debe entenderse tanto como actividad económica como símbolo de poder y cohesión social.

En las últimas décadas, la arqueología ambiental ha aportado herramientas fundamentales para interpretar las relaciones entre las sociedades humanas y su entorno natural. El análisis de restos botánicos y faunísticos, junto con estudios de paleobotánica y micro restos en cerámica, permite reconstruir la dieta, las técnicas de producción y la sostenibilidad de las prácticas agrícolas cañaris, así como su capacidad de adaptación a las variaciones ecológicas y climáticas (Fernández y Grana, 2015). Este enfoque integral resulta clave para comprender la ecología humana y la resiliencia de las comunidades andinas.

Con base en estos enfoques, la presente investigación se plantea las siguientes preguntas: ¿Qué importancia tuvo la alimentación cañari en el contexto andino austral? ¿Qué tipo de recursos alimenticios se identifican desde la arqueología y la etnohistoria, y cómo se utilizaron en la región? Para responderlas, se establecen como objetivos: identificar las prácticas alimentarias cañaris mediante un enfoque etnohistórico y arqueológico; sistematizar relatos de cronistas y fuentes documentales; interpretar los hallazgos arqueológicos de El Pailón; y contrastar los datos para identificar continuidades y transformaciones en las prácticas alimentarias cañaris, con énfasis en su dimensión cultural y simbólica.

La metodología se estructura en tres etapas: revisión bibliográfica y análisis de fuentes históricas; prospección arqueológica en El Pailón y áreas circundantes; y análisis de laboratorio de los materiales recolectados. El trabajo de campo incluye prospección superficial y excavaciones estratificadas, con registro y análisis de cerámica, lítica, restos faunísticos y botánicos, complementados con análisis químicos y de macrorestos para identificar residuos orgánicos y reconstruir la dieta vegetal y las técnicas culinarias cañaris. Los datos serán contrastados con la información etnohistórica, permitiendo una interpretación integral de las prácticas alimentarias y su relación con la identidad, la organización social y la adaptación ambiental de la cultura cañari.

Capítulo 1: Etnohistoria de la alimentación cañari

La alimentación de las sociedades prehispánicas andinas, como la cultura cañari, constituye un campo de estudio interdisciplinario que combina aspectos arqueológicos, etnohistóricos y simbólicos. En el caso de los cañaris, la alimentación no solo aseguraba la subsistencia, sino que también funcionaba como un mecanismo de cohesión social y expresión simbólica (Horkheimer, 2004). Esta cultura, asentada en una región de gran diversidad ecológica, desarrolló estrategias agrícolas avanzadas y rituales complejos que reflejaban su adaptación al entorno y su cosmovisión. Comprender estas prácticas alimentarias implica analizar tanto los relatos de los cronistas coloniales como la evidencia arqueológica disponible, lo que permite reconstruir una visión más completa de su legado cultural.

La alimentación, además de ser una necesidad biológica, es un proceso cultural que refleja la identidad y las dinámicas sociales de una comunidad (Bray, 2003). En el caso de los cañaris, estas prácticas trascendían lo cotidiano, integrándose profundamente en sus sistemas rituales, políticos y sociales. La alimentación era un medio para expresar gratitud a las fuerzas naturales, establecer jerarquías sociales y reforzar la unidad comunitaria. Los relatos de los cronistas describieron cómo los cañaris utilizaban sistemas de terrazas y canales de riego para garantizar una producción sostenible, aprovechando las características de los diferentes pisos ecológicos. También enfatizaron la importancia de los alimentos en ceremonias religiosas y banquetes comunitarios, donde se reforzaban los lazos sociales y la conexión con las fuerzas naturales (Vega, 1609; Molina, 1575).

El entorno natural diverso y desafiante de los Andes motivó a los cañaris a desarrollar una dieta variada y sistemas de producción que integraban conocimientos profundos sobre ecología y sostenibilidad. Productos como la papa, el maíz, la quinua y el cuy no solo sustentaban a la población, sino que también eran componentes esenciales en rituales de agradecimiento y festividades. La relación entre los cañaris y su entorno no era meramente extractiva; estaba impregnada de simbolismo y reciprocidad, como lo demuestran las ofrendas de alimentos a las deidades de las montañas y los ríos (Molina, 1575). Además, los sistemas de intercambio y comercio permitieron a esta cultura acceder a bienes como la concha *Spondylus*, que servía tanto como moneda como en contextos ceremoniales (Herrera, 1601).

Este capítulo explora las prácticas alimentarias cañaris desde una perspectiva histórica y cultural, destacando su importancia como reflejo de la identidad colectiva, las jerarquías sociales y las dinámicas político-económicas de esta región andina entre los siglos XVI y XVII. Así mismo, analiza cómo los alimentos, más allá de su función nutritiva, se convirtieron en un

eje fundamental de la organización social y espiritual de los cañaris, perpetuando un legado cultural que trasciende el tiempo.

1.1 Relatos de cronistas y primeras descripciones de la alimentación cañari

Los cronistas del siglo XVI y XVII constituyen una fuente invaluable para el estudio de las sociedades prehispánicas andinas. Si bien sus testimonios están atravesados por visiones eurocéntricas y, en muchos casos, por intereses políticos o religiosos, sus observaciones permiten reconstruir aspectos fundamentales de las prácticas alimentarias cañaris. En particular, describen tanto los productos consumidos como los procesos agrícolas, el papel de los alimentos en los rituales y su relación con la organización social y territorial.

Cieza de León (1553) fue uno de los primeros cronistas en documentar sistemáticamente la geografía, culturas y costumbres del Perú. En su *Crónica del Perú*, describe a la provincia de los cañaris como una tierra fértil, con abundantes cultivos, presencia de ganado nativo y disponibilidad de caza. Su relato destaca el aprovechamiento de recursos naturales y la organización agrícola avanzada, donde menciona la existencia de “muchos venados, conejos, perdices, tórtolas y otras aves”.

También resalta la existencia de sistemas de terrazas y canales de riego utilizados por los cañaris, lo que indica un conocimiento agrícola adaptado a las condiciones ecológicas de la región andina. Estos métodos permitieron una producción diversificada y sostenida, que incluía papa, maíz, quinua, oca y mashua. Además, menciona el uso del chuño como forma de conservación alimentaria y práctica ritual.

Cieza describe cómo el maíz, principal cultivo de la región, se transformaba en chicha, bebida central en los rituales cañaris. Este producto no solo tenía valor nutricional, sino también ceremonial y simbólico, al ser ofrecido en fiestas religiosas y como ofrenda a las divinidades tutelares

En su obra *Historia de los Incas*, Sarmiento de Gamboa (1572) describe la estructura política y económica de las sociedades andinas. En lo que respecta a los cañaris, subraya el papel de los curacas en la administración de la producción agrícola y la redistribución de alimentos. El cronista destaca la existencia de colcas o depósitos de almacenamiento, donde se guardaban los excedentes agrícolas para tiempos de escasez, tributos y festividades religiosas.

Además, enfatiza el uso del trabajo comunal o *minga*, el cual era esencial para el mantenimiento de terrazas, canales y reservorios, lo que garantizaba un sistema de

producción agrícola sostenible. Este modelo de trabajo colaborativo muestra una sociedad organizada en torno a la reciprocidad y la autosuficiencia alimentaria.

Sarmiento también hace referencia a la chicha como un alimento que articulaba prácticas de redistribución, hospitalidad y jerarquía, siendo común en los banquetes y ceremonias organizadas por los curacas.

Cristóbal de Molina (1575) es una fuente clave para comprender los rituales andinos. En su *Relación de las fábulas y ritos de los Incas*, registra mitos cañaris como el del diluvio, en el cual dos hermanos sobreviven gracias a la ayuda de guacamayas (que señala que los cañaris los llamaban “*aguaque*”, aunque también los llamaban “*torito*”) que les proveen comida, como panecillos y chicha. Este mito refleja el carácter sagrado de la alimentación y su relación con la fertilidad, la continuidad de la vida y el origen de los pueblos.

Asimismo, Molina describe los rituales agrícolas en los que las primeras cosechas de maíz eran ofrecidas a las montañas, consideradas deidades protectoras. También documenta el sacrificio de animales como cuyes y llamas, junto con la entrega de chicha y alimentos a los dioses, reforzando la idea de reciprocidad y equilibrio entre los humanos y el mundo espiritual

En su obra *Miscelánea Antártica*, Cabello de Balboa (1586) ofrece una visión etnográfica detallada de la vida cotidiana indígena. Describe que las comidas eran mayoritariamente líquidas, ligeras y de fácil digestión, acompañadas con ají y frutos aromáticos. Estas se realizaban sentados sobre esteras, sin mesas ni sillas, lo que refleja una disposición espacial distinta a la europea y una ritualización del acto de comer.

Además, resalta el rol de los curacas en la redistribución de alimentos durante las festividades. Los primeros frutos se ofrecían a los dioses y se compartían entre la comunidad en banquetes rituales, lo que no solo cumplía una función de cohesión social, sino que reafirmaba el orden político y espiritual.

Cabello también documenta el uso de la chicha en rituales funerarios, donde su fermentación simbolizaba la transformación del alma y la transición hacia el mundo de los ancestros

En su *Historia general de los hechos de los castellanos*, Antonio de Herrera y Tordesillas (1601) describe a los cañaris como una sociedad agrícola altamente productiva, con mujeres que se dedicaban principalmente al cultivo, mientras los hombres realizaban actividades textiles y de armamento. Su testimonio también menciona el comercio con pueblos de la costa y Amazonía, en el que se intercambiaban productos como maíz, quinua, frutas tropicales y conchas *Spondylus*, utilizadas en ceremonias religiosas.

Este relato evidencia que la economía alimentaria cañari no se limitaba a la producción local, sino que se integraba en complejas redes de intercambio que permitían la diversificación de su dieta y el fortalecimiento de sus vínculos sociopolíticos.

En los *Comentarios Reales de los Incas*, Garcilaso de la Vega (1609) proporciona una perspectiva espiritual sobre la alimentación. Describe que los curacas organizaban banquetes donde se consumía chicha, maíz y tubérculos en honor a los ancestros, reforzando la cohesión y jerarquía social. En estas celebraciones, los alimentos no eran simples bienes materiales, sino expresiones de gratitud hacia las deidades, especialmente la Pachamama.

Garcilaso también narra que en matrimonios y nacimientos se ofrecían productos agrícolas como símbolo de fertilidad, abundancia y protección espiritual, lo que muestra la centralidad de la comida en los ciclos de vida cañaris.

Finalmente, Bernabé Cobo, en su *Historia del Nuevo Mundo*, hace énfasis en el papel de la chicha como eje estructurante de la vida política y religiosa. Describe que su producción estaba reservada a mujeres de linaje noble, y que su distribución en eventos políticos reflejaba la estructura jerárquica de la sociedad cañari. La chicha no solo era una bebida cotidiana, sino un instrumento de poder simbólico y social.

Cobo también resalta la dieta cañari basada en maíz, papa, quinua y proteínas provenientes del cuy, así como la caza. El alimento, en este contexto, se convierte en un medio de articulación social y espiritual, uniendo a la comunidad a través de rituales compartidos.

En conjunto, los relatos de los cronistas permiten identificar una cultura en la que la alimentación era simultáneamente un recurso económico, una práctica social y un lenguaje simbólico. Estos documentos constituyen un corpus valioso para la reconstrucción de la memoria histórica cañari, en tanto revelan no solo qué comían, sino cómo esos alimentos organizaban el mundo social, territorial y espiritual de este pueblo andino.

1.2 Principales productos alimentarios

La dieta cañari estuvo conformada por una gran variedad de productos agrícolas, animales y silvestres que no solo satisfacían necesidades nutricionales, sino que constituían parte esencial del sistema simbólico, social y ritual de esta cultura andina. Los alimentos no eran elementos neutros, sino expresiones vivas de una cosmovisión que vinculaba a los seres humanos con los cerros, las lluvias, los astros y los ancestros.

1.2.1. Papa (*Solanum tuberosum*) y tubérculos andinos

La papa fue uno de los pilares de la dieta de los cañaris, particularmente en las zonas de altitud media y alta, donde se desarrollaron variedades adaptadas a suelos fríos. Aunque los cronistas no siempre individualizan este cultivo en sus textos, su presencia es reiterada en las crónicas cuando se hace alusión a los alimentos cotidianos, a los rituales religiosos y a las festividades comunales. En particular, Bernabé Cobo (1653) menciona que las papas eran parte esencial de los alimentos de los indígenas de la sierra y que se preparaban hervidas, tostadas o deshidratadas.

Además de la papa, otros tubérculos formaban parte de la dieta cañari: el melloco (*Ullucus tuberosus*), la oca (*Oxalis tuberosa*), la mashua (*Tropaeolum tuberosum*) y el camote (*Ipomoea batatas*). Estos productos ofrecían ventajas como la facilidad de cultivo en terrenos empinados y su resistencia a climas extremos. Garcilaso de la Vega (1609) señala que eran parte de los alimentos servidos en los banquetes organizados por los curacas, lo que confirma su centralidad tanto en la vida diaria como en los eventos rituales.

Desde una perspectiva cultural, los tubérculos no eran meramente nutritivos: simbolizaban fertilidad, resiliencia y la reciprocidad con la Pachamama, a quien se ofrendaban los primeros productos de cada cosecha en actos de agradecimiento y renovación del vínculo con lo sagrado (Molina, 1575).

1.2.2. Maíz (*Zea mays*)

El maíz fue probablemente el cultivo más valorado desde el punto de vista simbólico y ceremonial. Si bien era ampliamente consumido en distintas formas, como grano cocido, harina y tortillas, su uso predominante era en la elaboración de *chicha*, una bebida fermentada de alto contenido simbólico. Pedro Cieza de León (1553) se refiere al cultivo del maíz en la región cañari como abundante y bien distribuido, y resalta su uso en diversas festividades. Por su parte, Garcilaso de la Vega (1609) describe la *chicha* como la bebida central de los banquetes rituales y políticos, donde se ofrecía tanto a los ancestros como a los miembros de la comunidad, marcando jerarquías y lazos de reciprocidad.

La importancia del maíz también se manifestaba en su presencia en rituales de fertilidad, matrimonios y celebraciones del calendario agrícola. Su preparación y distribución estaban a menudo a cargo de mujeres de linaje, lo que refuerza su vínculo con el orden social y la sacralidad del alimento (Cobo, 1653). Además, las mazorcas de maíz eran utilizadas como símbolos votivos en contextos funerarios y religiosos, demostrando su doble función: nutricional y ritual.

1.2.3. Quinua (*Chenopodium quinoa*) y otros granos andinos

La quinua fue otro cultivo fundamental en la alimentación cañari, especialmente por su capacidad de adaptación a altitudes elevadas y su alto valor nutricional. Aunque no se menciona con la misma frecuencia que el maíz en las crónicas, su uso es confirmado por Bernabé Cobo (1653) y Antonio de Herrera (1601), quienes describen su presencia en la dieta de los pueblos de la sierra ecuatoriana. Además, el consumo de quinua está relacionado con eventos sagrados y con la preparación de alimentos rituales. Su resistencia y versatilidad le conferían un carácter especial dentro del imaginario agrícola cañari.

A la quinua se sumaban otros pseudocereales como la cañihua y el amaranto, que, aunque menos documentados por los cronistas españoles, han sido reconocidos en investigaciones arqueobotánicas como parte integral del repertorio alimenticio prehispánico en los Andes centrales y del sur de Ecuador (Bray, 2003; Oberem, 1980).

1.2.4. Cuy (*Cavia porcellus*)

El cuy, animal originario de los Andes, era criado en los hogares y alimentado con restos vegetales, constituyendo una fuente de proteína accesible y altamente valorada. Más allá de su función alimenticia, el cuy tenía un papel protagónico en prácticas rituales, especialmente en sacrificios destinados a las deidades de la agricultura, la lluvia o la fertilidad. Cristóbal de Molina (1575) y Bernabé Cobo (1653) coinciden en describir el uso del cuy en rituales adivinatorios y de curación, donde era ofrecido a los dioses o utilizado para diagnosticar enfermedades, lo que lo sitúa en un cruce entre medicina, espiritualidad y alimentación.

Su presencia en banquetes también servía como marcador de estatus, ya que su consumo estaba reservado para eventos especiales, lo que refuerza su carácter simbólico y su asociación con las estructuras jerárquicas de la comunidad.

1.2.5. Frutas, hierbas y productos silvestres

La recolección complementaba la agricultura, permitiendo el acceso a frutas, hierbas medicinales y raíces comestibles. Entre las frutas destacan el mortiño (*Vaccinium floribundum*), la uvilla, los capulíes y otras bayas que crecían en los bosques húmedos y páramos andinos. Estas frutas, además de su aporte nutricional, eran usadas como ofrendas y alimentos rituales. Oberem (1980) menciona que algunas de ellas eran recolectadas en días especiales del calendario agrícola y consumidas durante festividades religiosas.

Las hierbas como la muña, el paico, la ruda o el ishpingo eran empleadas para sazonar los alimentos o como infusiones medicinales. Aunque no siempre aparecen en los textos

coloniales, su uso está ampliamente documentado en estudios etnobotánicos contemporáneos y en tradiciones vivas de las comunidades actuales (Lema, 2010).

1.2.6. Ají (*Capsicum annuum*) y otros condimentos

El ají era uno de los principales condimentos de la dieta andina, utilizado tanto por su sabor como por su simbolismo. Miguel Cabello de Balboa (1586) describe el uso del ají como una forma de intensificar el gusto de las comidas y resalta su presencia en casi todas las preparaciones cotidianas. Más aún, en algunos rituales era utilizado como elemento de purificación o de invocación a los espíritus protectores.

Según Cristóbal de Molina (1575), el ají también era parte de las ofrendas a los dioses y su ardor representaba la fuerza espiritual que debía acompañar los ritos. Este simbolismo del picante como energía vital o fuerza transformadora aún pervive en muchas culturas andinas, y refleja la capacidad de estos pueblos para imbuir de sentido sus prácticas alimentarias.

1.2.7. Productos de intercambio y prestigio: la concha *Spondylus*

Aunque no era un alimento, la concha *Spondylus* jugaba un papel destacado en los rituales de fertilidad y en el sistema económico cañari. Se obtenía mediante redes de intercambio con pueblos de la costa y era utilizada como moneda y objeto ceremonial. Antonio de Herrera (1601) describe cómo los cañaris accedían a este recurso mediante comercio con los Guancavilcas (Huancavilcas), y señala su uso como objeto de prestigio y símbolo de conexión con las fuerzas acuáticas y marinas.

Su uso en rituales donde también se ofrecían alimentos refuerza su carácter sacro y su relación con la abundancia, el agua y la fertilidad agrícola. La *Spondylus* representa un elemento liminal que conecta la dimensión simbólica de los alimentos con el mundo natural y espiritual.

Estos productos alimentarios de la cultura cañari no pueden ser comprendidos únicamente desde su valor nutricional. La papa, el maíz, la quinua, el cuy, el ají y las frutas silvestres fueron parte de un sistema cultural donde cada alimento tenía un lugar en la cosmovisión, la estructura social y el calendario ritual. Su selección, preparación y consumo estaban profundamente ligados a valores de reciprocidad, fertilidad, comunidad y jerarquía. Las fuentes etnohistóricas permiten reconstruir esta relación compleja, en la que la comida no era solo sustento, sino expresión simbólica de una forma de vida que integraba lo material con lo espiritual, lo biológico con lo cultural.

1.3 Técnicas de producción, preparación y conservación de alimentos

El sistema alimentario de la cultura cañari fue el resultado de una prolongada interacción entre conocimiento empírico, espiritualidad agrícola y una sofisticada adaptación al entorno montañoso andino. A través de técnicas complejas e interdependientes, los cañaris lograron transformar un territorio ecológicamente diverso y a menudo desafiante en una fuente constante de alimentos, lo que garantizó no solo su subsistencia, sino también la estabilidad de su organización social y la continuidad de su cosmovisión.

1.3.1. Producción agrícola y manejo del entorno

Uno de los rasgos más destacados del sistema agrícola cañari fue su capacidad para domesticar el paisaje a través de la construcción de terrazas agrícolas o andenes, utilizadas para evitar la erosión de suelos en laderas empinadas y garantizar el almacenamiento de humedad. Pedro Cieza de León (1553) describe con admiración estos sistemas, señalando que permitían mantener cultivos saludables incluso en terrenos hostiles. Estas terrazas, además de su función práctica, eran espacios ritualizados donde se celebraban ofrendas a la tierra antes de iniciar la siembra, como lo describe Garcilaso de la Vega (1609).

El sistema hidráulico complementaba esta infraestructura. Antonio de Herrera (1601) y Bernabé Cobo (1653) documentan el uso de canales, albarradas, reservorios y zanjas de infiltración que permitían distribuir el agua de lluvia o de manantial de manera equitativa, incluso en tiempos de sequía. Esta tecnología hidráulica no solo reflejaba conocimiento técnico, sino también un profundo respeto por el agua como entidad viva, dotada de agencia espiritual. Según Sarmiento de Gamboa (1572), el agua se consideraba fuente de fertilidad, y su circulación controlada no podía separarse de la lógica ritual que guiaba las actividades de la población.

El principio de control vertical de pisos ecológicos fue otro de los pilares de la producción alimentaria cañari. Según estudios arqueológicos y etnohistóricos (Murra, 1972; Oberem, 1980), esta estrategia consistía en gestionar simultáneamente zonas agrícolas ubicadas a diferentes altitudes, de manera que se garantizara el acceso a productos variados durante todo el año. Así, en los pisos bajos se cultivaba maíz, zapallo o ají; en los medios, fréjol, quinua y frutas; y en los altos, tubérculos como papa, oca y mashua. Este sistema permitía mantener la biodiversidad agrícola, evitar la dependencia de un solo cultivo y minimizar los riesgos climáticos.

También se empleaban prácticas como la rotación de cultivos, el uso de abonos naturales (guano de aves marinas, ceniza vegetal) y la selección de semillas nativas, todo lo cual

configuraba un modelo agroecológico funcional y sustentable. Estas técnicas eran guiadas por un calendario agrícola vinculado a ciclos astronómicos y rituales comunitarios, donde los solsticios y equinoccios marcaban las fechas de siembra y cosecha.

1.3.2. Preparación de alimentos

La preparación de alimentos entre los cañaris no era una tarea meramente culinaria: era un acto social, simbólico y técnico. Los principales métodos incluían la cocción en hornos de piedra y barro, el hervido en ollas cerámicas, el asado en brasas y el uso de piedras calientes para cocer tubérculos y carnes. Pedro Cieza de León (1553) señala que las comunidades indígenas poseían un profundo conocimiento de las propiedades de los alimentos y aplicaban diferentes formas de preparación para mejorar su digestibilidad.

Uno de los productos más representativos era la chicha de maíz, bebida fermentada que cumplía un papel central tanto en la vida diaria como en los rituales. Cristóbal de Molina (1575) y Garcilaso de la Vega (1609) coinciden en que su producción estaba reservada a mujeres de linaje y su distribución respondía a jerarquías sociales. La chicha, además de su función nutricional, era símbolo de poder, de espiritualidad y de cohesión comunitaria.

El uso de condimentos como el ají también refleja un conocimiento profundo sobre los sabores y propiedades medicinales de los alimentos. Según Cobo (1653), el ají era secado y almacenado para su uso continuo, y se utilizaba tanto en la preparación de caldos como en la elaboración de ungüentos terapéuticos. Otros condimentos como la muña, el ishpingo y el culantro silvestre eran usados para mejorar el sabor y las propiedades digestivas de los platillos, integrando prácticas culinarias con saberes medicinales.

Se conocen también técnicas para endulzar naturalmente los alimentos, como el secado al sol de la oca, lo que le otorgaba un sabor más dulce y facilitaba su almacenamiento, tomando el nombre de *caui* tras este proceso..

1.3.3. Conservación de alimentos

En un entorno montañoso donde las estaciones podían ser impredecibles, la conservación de alimentos fue una estrategia clave para la resiliencia cañari. La más conocida es la elaboración de chuñu, productos derivados de la deshidratación mediante el hielo o el sol de la papa y oca. Este método, basado en ciclos de congelamiento nocturno y exposición solar diurna, permitía almacenar alimentos por meses o incluso años. Garcilaso de la Vega (1609) menciona que el chuñu era parte de los tributos almacenados en colcas para sostener a la población en tiempos de crisis.

Otra técnica ampliamente difundida fue el ahumado y salado de carnes, especialmente de cuy y de animales silvestres. Cieza de León (1553) documenta el uso del charqui, carne seca y salada que podía transportarse sin riesgo de descomposición, y que era de gran utilidad para comerciantes, guerreros y viajeros.

La fermentación también fue aplicada a productos como la quinua, la cañihua y algunas frutas. Estos fermentos, más allá de su conservación, aumentaban el valor nutricional de los alimentos y facilitaban su consumo en épocas de escasez. Molina (1575) señala que estas bebidas eran fundamentales en la dieta de los trabajadores durante faenas agrícolas y eventos comunales.

Estas técnicas no solo tenían una función práctica, sino también ritual. La preparación y el almacenamiento de alimentos estaban asociados a ceremonias de ofrenda, de protección espiritual y de fortalecimiento comunitario. Las colcas, más allá de su rol logístico, eran lugares de significado político y religioso, donde se reafirmaba la capacidad del curaca para sostener a su comunidad en el tiempo.

1.4 Alimentación y cosmovisión cañari

La alimentación en la cultura cañari trascendía el mero sustento físico, constituyéndose en un vínculo profundo con la naturaleza, los seres espirituales y la cosmovisión integral que regía su mundo. Para los cañaris, los alimentos no eran simples productos de consumo, sino entidades sagradas dotadas de energía vital, portadoras de dones otorgados por la Pachamama y los apus (las montañas sagradas) que exigían respeto, reciprocidad y gratitud en cada etapa de su producción, preparación y consumo (Molina, 1573; Cristóbal de Molina, 1575). Esta concepción confería a la alimentación un carácter ritual, simbólico y social que reforzaba la identidad colectiva y la interdependencia entre la comunidad, el entorno natural y lo espiritual.

1.4.1. Alimentos como entidades vivas y sagradas

El maíz, la papa, la quinua y el cuy, componentes fundamentales de la dieta cañari, eran entendidos como manifestaciones materiales de fuerzas cósmicas y naturales. Por ejemplo, la papa, cultivada en las alturas, simbolizaba la fortaleza y resistencia ante condiciones adversas; el maíz, considerado un regalo solar, representaba la vida y la fertilidad; mientras que la quinua se vinculaba con la protección femenina y la luna (Cieza de León, 1553). La producción agrícola no se limitaba a procesos técnicos, sino que se acompañaba de rituales, plegarias y ofrendas dirigidas a las divinidades tutelares para asegurar la fecundidad de la tierra y el bienestar comunitario (Molina, 1573; Cristóbal de Molina, 1575).

Este estatus espiritual de los alimentos implicaba que su manejo debía realizarse en armonía con el cosmos, siguiendo prácticas ritualizadas que preservaban el equilibrio natural y social. La conservación de alimentos como el chuño no solo respondía a necesidades prácticas, sino que estaba inmersa en cantos y ceremonias que buscaban garantizar su durabilidad y eficacia como sustento en épocas de escasez (Molina, 1573).

1.4.2. La reciprocidad con la naturaleza y los ancestros

Un principio central en la cosmovisión cañari era la reciprocidad, que estructuraba las relaciones sociales y las interacciones con el entorno natural. Los alimentos cumplían un rol clave en esta dinámica, pues la comunidad entregaba a la tierra y a los espíritus tutelares parte de lo recibido, mediante ofrendas, rituales y cuidados (Garcilaso de la Vega, 1609). Así, la relación con la Pachamama, montañas, ríos y lagunas se manifestaba en ceremonias donde se depositaban productos agrícolas (maíz, quinua, papa, ajíes y chicha) en lugares sagrados o se ofrecían en rituales dirigidos por curacas y sacerdotes para asegurar la fertilidad, la salud y la prosperidad colectiva (Cieza de León, 1553; Vega, 1609; Cobo, 1653).

La chicha, bebida fermentada elaborada en los hogares y considerada sagrada, era un vehículo fundamental en estas prácticas de reciprocidad. Según Cabello (1586), antes de su consumo comunitario se vertía una porción sobre la tierra como ofrenda a la Pachamama. Además, en contextos guerreros, se derramaba chicha en los campos de batalla para solicitar la bendición divina y la victoria. Por otro lado, en los banquetes comunitarios, especialmente los organizados por los curacas, la chicha simbolizaba la unidad social y el vínculo espiritual entre los participantes, integrando a todas las clases y reafirmando la cohesión de la comunidad (Gamboa, 1572).

Los rituales vinculados a la naturaleza y la alimentación promovían la sostenibilidad y el respeto por los recursos naturales, fortaleciendo la interdependencia entre los humanos y el entorno (Cobo, 1653). La veneración de espacios naturales como montañas, ríos y lagunas, considerados santuarios, reafirmaba esta conexión y aseguraba la protección y salud del pueblo.

1.4.3. Alimentación en los ciclos de vida: ritualidad y memoria

Los alimentos acompañaban las principales etapas del ciclo vital cañari, marcando hitos fundamentales desde el nacimiento hasta la muerte, fortaleciendo los lazos comunitarios y espirituales. En los nacimientos, se realizaban ofrendas de maíz y chicha para invocar la protección de las deidades sobre el recién nacido y asegurar su prosperidad futura (Cieza de León, 1553). Durante los matrimonios, banquetes rituales incluían alimentos con fuerte carga

simbólica como la quinua y el cuy, asociados con la fertilidad y la abundancia, consolidando la unión entre esposos y familias (Vega, 1609).

En los rituales funerarios, se depositaban ofrendas alimenticias junto a los difuntos, asegurando su bienestar en el más allá. La chicha, en particular, simbolizaba la transformación del alma y su tránsito hacia el mundo ancestral (Cabello, 1586; Molina, 1575). Los banquetes en honor a los fallecidos, donde los participantes compartían alimentos, constituían actos de recuerdo y veneración, reafirmando la continuidad del vínculo entre vivos y muertos.

La preparación y transmisión del conocimiento culinario se realizaba principalmente a través de las mujeres, guardianas del saber ancestral, quienes mediante el fogón transmitían historias, valores y memorias colectivas (Martínez, 2008). Así, la comida funcionaba como archivo vivo de la memoria cultural, permitiendo la pervivencia de la identidad cañari incluso frente a procesos de cambio y colonización.

1.4.4. Festividades, banquetes y cohesión social

Las festividades cañaris eran espacios esenciales donde la alimentación desempeñaba un papel central en la reafirmación de la identidad, la jerarquía y la unidad social. Los curacas organizaban grandes banquetes donde la comida no solo nutría el cuerpo, sino que también simbolizaba la abundancia de la tierra y la generosidad comunitaria (Vega, 1609). En algunas celebraciones, alimentos específicos eran reservados para las élites y sacerdotes, reforzando la jerarquía social y el conocimiento espiritual (Cobo, 1653).

Los banquetes rituales, a los que asistían todos los miembros de la comunidad en orden jerárquico, se realizaban sin mesas ni sillas, sentados en esteras dispuestas en círculo, simbolizando la comunión entre humanos, dioses y naturaleza (Gamboa, 1572). La chicha, elaborada por mujeres de linaje, era ofrecida primero a las deidades, luego a los ancianos y finalmente a los demás, garantizando el orden social y la armonía colectiva.

En ciertas festividades, los participantes lanzaban alimentos al aire o los intercambiaban en actos de redistribución que representaban la fertilidad del suelo y el espíritu comunitario, además de funcionar como espacios educativos para los más jóvenes sobre la importancia del trabajo colectivo y la reciprocidad (Cabello, 1586; Cobo, 1653).

1.4.5. Simbolismo alimentario: colores, formas y sentidos

Cada ingrediente tenía un significado simbólico asociado a poderes naturales y espirituales. El color de los alimentos era relevante: el maíz morado para rituales de protección, el blanco

para la fertilidad y el rojo para agradecer la abundancia. Las formas y recipientes empleados para servir también codificaban estatus social, género y función ritual (Cieza de León, 1553). Esta cosmología alimentaria integraba el cuerpo humano y el entorno en un sistema simbólico donde el acto de comer era también una experiencia espiritual de incorporación del cosmos.

Conclusiones

La alimentación en la cultura cañari fue una práctica totalizadora que sintetizaba espiritualidad, ecología, organización social y memoria colectiva. Cada alimento, preparación y acto de consumo constituía un lenguaje simbólico que articulaba a la comunidad con el cosmos, a través de principios como la reciprocidad, la redistribución y la sacralidad del entorno natural. Comer, para los cañaris, no era simplemente nutrirse, sino participar activamente en una red de relaciones con la Pachamama, los apus, los ancestros y los demás miembros de la sociedad.

La chicha, el maíz, la quinua, el cuy y la papa no eran únicamente fuentes de energía calórica, sino verdaderos vehículos de significación espiritual y cultural, cuya preparación y consumo reforzaban vínculos identitarios y ordenamientos sociales. Las ceremonias de nacimiento, matrimonio o muerte, así como las grandes festividades agrícolas y guerreras, ponían en escena esta dimensión sagrada de la alimentación, en la que la comensalidad se convertía en un acto de comunión entre lo humano y lo divino.

La etnohistoria nos permite recuperar, a través de los relatos coloniales y las pervivencias simbólicas, una visión compleja de estas prácticas alimentarias. Lejos de ser anecdóticas o puramente funcionales, las acciones cotidianas vinculadas a la comida eran, en el mundo cañari, tecnologías del cuerpo y del espíritu, modos de organizar el tiempo, el espacio y el poder, y mecanismos de transmisión de conocimientos y afectos.

Así, la alimentación cañari se revela como un eje estructurante de su cultura, que permite comprender su relación con el entorno, su cosmología y su manera de habitar el mundo. Esta visión ancestral, que integra lo práctico con lo espiritual, lo colectivo con lo simbólico, constituye no solo un legado histórico de profundo valor, sino también una fuente de reflexión contemporánea sobre nuestras formas de producir, compartir y significar los alimentos en contextos de crisis ecológica y pérdida de vínculos comunitarios.

Es posible señalar que la cultura alimentaria cañari cultivaba la vida no solo en los campos, sino también en la ceremonia, en la memoria y en la comunidad. Su legado alimentario

continúa hablándonos desde la historia, revelando un mundo donde el acto de comer era también una forma de pensar, de recordar, de agradecer y de resistir.

Capítulo 2: Arqueología alimentaria en El Pailón

La presente sección aborda el estudio arqueológico del sitio El Pailón desde una perspectiva centrada en las prácticas alimentarias de la cultura cañari. Por ello, se examinan los vestigios materiales vinculados a la preparación, consumo y simbolización de los alimentos, entendidos como vehículos de identidad y organización comunitaria.

El capítulo se estructura en cuatro apartados. En primer lugar, se presenta el contexto histórico, geográfico y geológico de El Pailón, el cual permite comprender la ubicación estratégica del sitio y sus condiciones ecológicas como factores condicionantes de la dieta y las formas de producción agrícola. A continuación, se expone la metodología de prospección y análisis, detallando los procedimientos aplicados en campo y laboratorio para recuperar y estudiar los restos materiales, lo cual se realizó durante el desarrollo del “Proyecto de Investigación Alimentación Cañari”, en el año 2024.

Posteriormente, se analizan las evidencias arqueológicas encontradas, clasificadas en botánicas, faunísticas y culturales, y se interpretan a partir de su asociación con prácticas alimentarias. Finalmente, se desarrolla una lectura interpretativa que permite comprender el rol de la alimentación en la estructuración simbólica, social y ritual de las comunidades cañaris que habitaron este espacio entre los siglos VI y XV d.C.

2.1. Contexto histórico, geográfico y geológico de El Pailón

El sitio arqueológico El Pailón se localiza en el cantón Sígsig, al sureste de la provincia del Azuay, en la región interandina sur del Ecuador. Este cantón forma parte del corredor de ocupación humana ancestral que conecta la sierra con la amazonia, y se sitúa dentro del denominado complejo arqueológico Chobshi-Shabalula, una de las áreas de mayor densidad de vestigios arqueológicos asociados a la cultura cañari (Salazar, 2004). A diferencia de sitios monumentalizados como Ingapirca o Pumapungo, El Pailón constituye un asentamiento rural cuya potencialidad arqueológica ha sido subestimada hasta fechas recientes, pese a su ubicación estratégica, recursos hídricos abundantes y evidencias materiales relevantes.



Figura 1: Polígono y pruebas de pala en el Pailón.

Fuente: Proyecto de Investigación Alimentación Cañari, 2024.

Desde el punto de vista geográfico, El Pailón se encuentra en un espacio caracterizado por una topografía montañosa con pendientes abruptas, planicies intermedias y acceso a terrazas fluviales, lo cual permitió el asentamiento humano en diversos momentos históricos. El territorio se encuentra a una altitud media de 2.800 m.s.n.m., con un clima mesotérmico húmedo que presenta temperaturas anuales promedio entre los 12 °C y 18 °C (Ordoñez & Sumba, 2011). Este rango climático, combinado con suelos fértiles, ha permitido históricamente el cultivo de una variedad de productos andinos como el maíz, la papa, la quinua, el melloco y otros tubérculos, evidenciando una tradición agrícola consolidada.



Figura 2: Sitio de El Pailón.

Fuente: Proyecto de Investigación Alimentación Cañari, 2024.

El sistema de producción agrícola de los cañaris se caracterizó por el aprovechamiento de pisos ecológicos complementarios, lo que ha sido teorizado como modelo de verticalidad andina (Murra, 1972). Este modelo implicaba el establecimiento de redes de producción y distribución entre distintos pisos altitudinales, generando un sistema de economía recíproca que garantizaba seguridad alimentaria y diversidad dietética (Brush, 1977). En el contexto específico de El Pailón, se presume que su ubicación intermedia habría permitido el acceso a productos de zonas altas (papa, oca, mashua) y bajas (maíz, ají, frutas).

En cuanto a la hidrografía, el sitio cuenta con la presencia de una cascada estacional, además de encontrarse cerca de una laguna, cuyo estado también varía según la época del año. La presencia de esta red hídrica no sólo permitió el desarrollo agrícola mediante sistemas de irrigación por canales y acequias, sino que probablemente constituyó un eje de comunicación e intercambio interregional (Cordero & Aguilar, 2016). Investigaciones etnohistóricas y arqueológicas han demostrado que los cañaris mantenían vínculos comerciales activos con pueblos de la costa y la amazonía, a través de redes que integraban el trueque de productos alimentarios, suntuarios y ceremoniales (Ontaneda & Fresco, 2010).



Figura 3: Laguna estacional cercana al sitio arqueológico.

Fuente: Proyecto de Investigación Alimentación Cañari, 2024

En el plano geológico, El cantón Sígsig se asienta sobre una variedad de formaciones geológicas vinculadas a procesos intrusivos, fenómenos de metamorfismo y extensas secuencias volcánicas, originadas tanto por eventos continentales como marinos. Esta diversidad geológica se debe a su localización en la región andina, donde convergen estructuras de origen volcánico, sedimentario y metamórfico. Los depósitos volcánicos, que incluyen cenizas, flujos de lava y piroclastos, evidencian una intensa actividad volcánica en el pasado. Por su parte, los valles contienen formaciones sedimentarias compuestas por materiales erosionados provenientes de las zonas montañosas (GAD Municipal de Sígsig, 2025). Tales características favorecen no solo la agricultura intensiva, sino también la preservación de restos arqueológicos, especialmente materiales orgánicos como fitolitos, almidones y fragmentos de hueso. La combinación de suelos ricos, humedad relativa alta y escasa intervención moderna convierte a El Pailón en un espacio ideal para estudios arqueobotánicos y zooarqueológicos.

Desde una perspectiva histórica, la región de Sígsig ha evidenciado ocupación humana constante desde al menos el 9.000 a.C., como lo demuestran los hallazgos en la Cueva Negra de Chobshi, donde se han recuperado restos óseos de animales como venados de cola blanca, conejos, puerco espín, oso de anteojos, entre otros, además de instrumentos líticos y restos faunísticos de bandas de cazadores-recolectores (Lynch & Pollock, 1972; Salazar, 1984). Con el tiempo, estas poblaciones dieron paso a sociedades agrícolas organizadas en jefaturas durante el período de Desarrollo Regional (500–900 d.C.) y posteriormente durante el período de Integración (900–1460 d.C.). En este último período, los cañaris consolidaron estructuras políticas descentralizadas con capacidad de control territorial y producción agrícola diversificada (Almeida, 1991).

Estas jefaturas rurales implementaron sistemas agrícolas complejos, basados en terrazas, riego por canales, selección de semillas y producción especializada. El carácter estratégico de estos asentamientos no radicaba en su monumentalidad, sino en su rol productivo y logístico. Estudios como los de Hamilakis (1999) y Bray (2003) señalan que los espacios rurales en contextos andinos no eran meramente funcionales, sino que constituían escenarios de construcción simbólica, donde la alimentación articulaba identidades, memorias y jerarquías sociales.

El carácter no monumental de El Pailón, lejos de ser una limitación, permite una aproximación directa a las prácticas cotidianas cañaris.

2.2. Metodología de prospección y análisis

La investigación arqueológica en El Pailón se fundamenta en una metodología interdisciplinaria, la cual articula técnicas provenientes de la arqueología de campo, el análisis arqueométrico, la geoarqueología y la arqueobotánica, en conjunto con aportes de la etnohistoria y la antropología alimentaria. Esta diversidad de enfoques permite estudiar las prácticas alimentarias de la cultura cañari desde una perspectiva integral que trasciende el registro material y alcanza lo simbólico, lo social y lo político.

El estudio se estructuró en tres etapas principales: trabajo de campo (prospección superficial e intrusiva), análisis de laboratorio (arqueométrico y morfológico), y análisis interpretativo contrastado con fuentes históricas y etnográficas.

2.2.1. Trabajo de campo: prospección arqueológica

La prospección arqueológica realizada en El Pailón combinó dos estrategias complementarias: la prospección superficial y la prospección intrusiva. La primera se enfocó en la recolección y reconocimiento de materiales visibles en la superficie, como fragmentos cerámicos, líticos y alteraciones del terreno, tanto naturales como antrópicas. La segunda modalidad consistió en excavaciones controladas, orientadas a la recuperación de información estratigráfica y materiales arqueológicos, mediante cateos, pozos de sondeo y pruebas de pala.

El método implementado fue el muestreo aleatorio estratificado, adaptado a contextos de ocupación rural donde los restos materiales se distribuyen de forma dispersa y no lineal (Renfrew & Bahn, 1993). Se aplicaron pruebas de pala de 50x50 cm y pozos de 1x1 m en áreas que presentaban mayor densidad de evidencia superficial. La excavación siguió un protocolo horizontal y vertical, que consistió en remover completamente los restos de un estrato antes de avanzar al siguiente nivel, lo que permitió un registro más preciso de la secuencia arqueológica.

Esta metodología posibilitó la detección de zonas con potencial arqueológico, a través del reconocimiento en terreno de la presencia o ausencia de vestigios culturales, como cerámica, restos líticos, carbón vegetal y suelos modificados, lo cual indica una ocupación prolongada del sitio. En paralelo, se documentó la estratigrafía de cada unidad excavada, estableciendo la relación entre los contextos y su profundidad.

Para el trabajo de campo se aplicaron diversas técnicas de registro gráfico y documental, como fotografía digital, dibujo técnico y georreferenciación mediante GPS. Cada unidad excavada y hallazgo fue codificado siguiendo los protocolos del Instituto Nacional de

Patrimonio Cultural, asignándose al sitio El Pailón el código “PL”, dentro del sistema INPC-Z6 (A-283-MAN-2024).

Además, en varios perfiles estratigráficos se llevó a cabo un muestreo vertical con tubos de PVC, incrustados a intervalos regulares de 10 cm. Esta técnica permitió la recuperación estandarizada de muestras para análisis especializados, como estudios de almidones y fitolitos. Las muestras fueron clasificadas con base en su contexto arqueológico, referencia métrica, asociación con otros materiales, estado de conservación y cantidad requerida para su análisis posterior en laboratorio.

2.2.2. Análisis en laboratorio

Tras finalizar los trabajos de campo, los materiales culturales recuperados (cerámica, lítica, carbón vegetal y muestras de suelo) fueron trasladados al laboratorio de la Universidad de Cuenca, donde se habilitó un espacio específico para su análisis. El tratamiento de estos materiales siguió una metodología estructurada que incluyó varias etapas:

- **Verificación del material:** Se revisó que cada pieza estuviera correctamente embalada y etiquetada, con sus respectivas tarjetas de identificación coincidiendo con la lista de procedencias.
- **Preparación del material:** En fragmentos cerámicos con residuos como hollín o restos orgánicos, se extrajeron cuidadosamente las muestras evitando contaminación. Luego, tanto los materiales cerámicos como líticos fueron lavados con cepillos de cerdas suaves y secados al ambiente, manteniendo sus identificaciones.
- **Inventario y clasificación:** Se organizó el material por tipo de materia prima, rasgos formales, procedencia y número de funda. Se distinguió entre material diagnóstico (bordes, bases, asas, decoraciones) y no diagnóstico (fragmentos generales). Los datos se registraron en una matriz de Excel, y a cada objeto diagnóstico se le asignó un número secuencial de artefacto.
- **Rotulado:** Se estableció un código alfanumérico único para cada artefacto, siguiendo el sistema del INPC-Z6 (A-283-MAN-2024). Este código incluyó las iniciales del sitio, siendo “PL” para El Pailón, la procedencia registrada en campo y el número del artefacto en laboratorio, separados por guiones.

Esta metodología aseguró una organización sistemática y una trazabilidad precisa de los materiales para su posterior análisis.

2.2.3. Análisis interpretativo y contrastación

Con los datos obtenidos en campo y laboratorio, se desarrolló una fase de interpretación arqueológica, basada en la comparación de resultados con estudios previos, fuentes etnohistóricas y teorías arqueológicas actuales. En este proceso se consideró la propuesta de la “arqueología de la alimentación” como campo de análisis cultural, social y político (Hastorf, 2012; Pollock, 2003), así como los aportes de la arqueología sensorial y la antropología de la comensalidad (Hamilakis, 1999).

Este enfoque propone que la alimentación no es un simple proceso biológico, sino una práctica profundamente cargada de significados, capaz de reflejar jerarquías sociales, redes de reciprocidad y relaciones rituales. Así, el análisis de la cerámica utilitaria, las evidencias botánicas y los restos faunísticos no solo permiten reconstruir la dieta, sino también las formas de organización doméstica y comunitaria de la sociedad cañari.

2.3. Evidencias arqueológicas

Durante esta etapa de la investigación, se ha determinado que la mayor parte del material cultural recuperado corresponde a fragmentos de cerámica, por lo cual el análisis se ha centrado exclusivamente en los fragmentos cerámicos diagnósticos.

La cerámica en contextos arqueológicos ha sido interpretada desde distintas perspectivas a lo largo del tiempo. En un inicio, se la consideraba principalmente como un objeto de carácter ritual, vinculado al surgimiento de sociedades agrícolas (Rice, 1999). Con el tiempo, estas interpretaciones se ampliaron, reconociendo funciones múltiples: domésticas, jerárquicas y simbólicas, entre otras.

Uno de los motivos por los cuales la cerámica es una fuente privilegiada en la investigación arqueológica es su alta capacidad de conservación en diversos ambientes. Sin embargo, en los sitios prospectados, la cantidad de fragmentos encontrados fue limitada y no se halló asociación directa con contextos arqueológicos definidos.

El objetivo de este análisis es identificar los atributos tecnológicos, morfológicos y decorativos presentes en los fragmentos recuperados, considerando como material diagnóstico a los bordes, bases, cuerpos decorados y asas. Según Pérez y Cañardo (2004), los bordes son definidos como la parte superior de la vasija o del cuello, caracterizada por sus labios. Las bases, por su parte, corresponden a la parte inferior del recipiente, donde se detectan huellas

de desgaste que evidencian su uso. Los cuerpos decorados muestran elementos aplicados o grabados, tales como pintura, incisiones, exisos o apliques. Las asas, a su vez, se identifican como extensiones funcionales que permiten sostener el recipiente.

Para llevar a cabo este análisis, se están elaborando dibujos técnicos a escala 1:1. En ellos, se orientan adecuadamente los bordes para proyectar la forma hipotética de la vasija, incluso si el fragmento no supera el 10% del total original. Este mismo procedimiento se aplica a bases y asas. Luego, se procede al registro fotográfico de cada artefacto, y finalmente se editan los gráficos mediante el uso de Photoshop para obtener representaciones visuales finales que acompañen el análisis.

2.3.1. Metodología de análisis

A lo largo del desarrollo de la arqueología, el análisis cerámico ha evolucionado considerablemente. En un principio, la atención se centraba en las vasijas completas decoradas. Posteriormente, se implementaron métodos tipológicos que agrupaban piezas según atributos compartidos, lo que permitió establecer secuencias de desarrollo. Con la llegada de la “nueva arqueología”, se propuso integrar los análisis tipológicos con los aspectos tecnológicos, la materia prima y las características físicas, con el fin de establecer relaciones más amplias en torno a la cronología, los sistemas de intercambio y los procesos de innovación tecnológica, dejando de lado interpretaciones de tipo evolucionista (Runcio, 2007).

En ese sentido, el presente estudio aplica un enfoque que contempla tres niveles de análisis: tecnológico, morfológico y decorativo. Todos los datos fueron organizados en una matriz de Excel diseñada específicamente para este propósito.

2.3.2. Definición de los atributos de análisis

- **Análisis morfológico:** Pese a que el material cerámico se encuentra en su mayoría fragmentado debido a factores naturales y antrópicos durante su proceso de enterramiento, se han considerado todos los fragmentos de bordes, bases y asas disponibles, dada su escasa cantidad. En cuanto a la forma general de las vasijas, se utilizó la orientación de los bordes para inferir su estructura. Así, se identificaron vasijas de contorno simple, como cuencos abiertos, y de contorno compuesto, como ollas y cántaros. Para la tipificación de los bordes se siguieron los criterios propuestos por Echeverría (1981, 2011), en los que se considera tanto la forma como la dirección. Las bases más frecuentes en la muestra analizada fueron las planas y las cóncavas.

- **Análisis tecnológico:** Este análisis se centra en las características de la pasta cerámica, considerando aspectos como el color y la composición. Se observó cada fragmento utilizando una lupa, sin recurrir a microscopía, por lo que las descripciones realizadas son de tipo macroscópico. Se identificaron tres tratamientos de superficie principales: alisado, engobe y modelado.
- **Análisis decorativo:** El estudio decorativo se basa en la identificación de estilos y técnicas aplicadas a los fragmentos, lo cual permite no solo ubicar social y temporalmente a las unidades productoras, sino también explorar procesos sociales, culturales y de intercambio. En las muestras analizadas se detectaron técnicas como pintura, incisiones, exisos y apliques.

Este enfoque permite una caracterización integral del material cerámico, a pesar de las limitaciones derivadas de la escasa cantidad y el estado fragmentario de las piezas, y sienta las bases para interpretaciones más amplias sobre la cultura material de los antiguos ocupantes del sitio.

2.3.3. Análisis del material lítico

Las rocas han sido uno de los recursos más utilizados durante la Prehistoria, su disponibilidad natural y versatilidad las convirtieron en materia prima clave para la fabricación de herramientas y utensilios. El tipo de roca disponible en el entorno geológico, ya sea en forma de cantos rodados, placas o afloramientos, condicionó las técnicas de manufactura implementadas por las sociedades antiguas.

En contextos arqueológicos, el material lítico suele encontrarse en diversos espacios como talleres, áreas de desecho, enterramientos o zonas de actividad cultural. En esta investigación, los objetos líticos fueron hallados en distintos niveles del subsuelo y en varios casos se encontraron asociados a fragmentos de cerámica.

El tratamiento del material lítico comprendió los siguientes pasos metodológicos:

- Separación del material por procedencia y rasgos
- Lavado de los fragmentos
- Elaboración de un inventario
- Rotulado individualizado
- Registro fotográfico

- Identificación de huellas de uso
- Clasificación tipológica entre lítica formal y lítica informal

Dado que la cantidad de material lítico recuperado fue igualmente reducida, el análisis se orientó hacia un estudio morfofuncional, complementado con observaciones sobre la materia prima utilizada, presencia de retoques, residuos adheridos y marcas de uso.

Las rocas empleadas como materia prima en los objetos encontrados fueron principalmente cuarzo, chert y andesita, las cuales fueron transformadas mediante dos técnicas fundamentales: talla (para generar bordes cortantes o formas específicas) y pulido (para alisar superficies o modificar la forma final del artefacto).

2.3.4. Análisis especializados

Se seleccionaron fragmentos cerámicos con adherencias orgánicas visibles, como residuos de hollín, para su posterior análisis especializado. La selección de estas muestras se basó en criterios como el contexto estratigráfico de procedencia y la asociación con otros tipos de materiales.

También se recolectaron muestras de carbón vegetal, de las cuales una parte fue destinada a análisis **radiométricos**, con el fin de obtener dataciones precisas. Para esta selección, se consideraron factores como el estado de conservación, el contexto arqueológico y el volumen de muestra requerido.

Por otra parte, se extrajeron muestras de suelo directamente desde los perfiles estratigráficos usando tubos de PVC. Estas muestras están destinadas a **análisis químicos** y **análisis de almidones**, con el objetivo de identificar huellas de uso y rastros de actividad humana en los contextos excavados.

- **Análisis químicos:** permiten establecer los posibles usos de los artefactos mediante la identificación de residuos orgánicos o inorgánicos, lo cual contribuye a definir la funcionalidad del objeto.
- **Análisis de almidones:** esta técnica identifica restos microscópicos de origen vegetal (almidones) en cerámica u otros materiales, lo que permite obtener información sobre la dieta, los procesos de preparación de alimentos y el aprovechamiento de recursos vegetales por parte de las comunidades. Los gránulos de almidón, compuestos por amilosa y amilopectina, están presentes en casi todos los tejidos vegetales y se caracterizan por su resistencia y variabilidad morfológica (Cruz, 2012; Acosta, 2009).

Para la correcta identificación de los almidones arqueológicos, es imprescindible contar con colecciones de referencia de plantas actuales, tanto en estado natural como con alteraciones físicas o térmicas, a fin de comparar sus características y reconocer distintos procesos de transformación y uso.

2.4. Interpretación de prácticas alimentarias desde la arqueología

El estudio arqueológico del sitio El Pailón ha permitido aproximarse a las prácticas alimentarias de la cultura cañari desde una mirada que combina lo material con lo simbólico, reconociendo en la alimentación no solo una necesidad biológica, sino una práctica cultural profundamente enraizada en la organización social, las dinámicas económicas y las estructuras rituales de esta sociedad andina preincaica. La interpretación de los vestigios hallados (cerámica, lítica, restos orgánicos y suelos) ofrece indicios significativos sobre los modos en que se cultivaba, preparaba, compartía y valoraba la comida, al tiempo que visibiliza la interrelación entre las técnicas productivas, el entorno geográfico y la cosmovisión cañari.

Uno de los hallazgos clave del análisis arqueológico en El Pailón es la prevalencia de fragmentos cerámicos diagnósticos, principalmente bordes, bases, asas y cuerpos decorados. Estos elementos permiten inferir el uso de vasijas abiertas, probablemente cuencos para el consumo directo de alimentos, y vasijas compuestas con cuello, asociadas al almacenamiento o la cocción prolongada. Tales formas, junto con los tratamientos de superficie identificados (alisado, engobe y modelado), dan cuenta de una tradición alfarera con técnicas consolidadas y diferenciadas funcionalmente. Además, las decoraciones mediante pintura, incisiones y apliques sugieren que algunas piezas también cumplían roles simbólicos o rituales, posiblemente utilizados en contextos de ofrenda o comensalidad jerarquizada.

La cerámica como indicador de prácticas alimentarias permite reconocer patrones de uso y especialización. Por ejemplo, las bases cóncavas y planas evidencian recipientes destinados a mantenerse estables sobre superficies duras, lo cual sugiere el empleo de cocinas fijas o fogones, mientras que las asas modeladas indican una necesidad de manipulación segura, útil tanto para el transporte como para el consumo colectivo. La presencia de hollín en algunos fragmentos respalda su uso en procesos de cocción directa al fuego, lo cual refuerza la

hipótesis de un sistema culinario basado en el hervido y la preparación de sopas, guisos o bebidas calientes, técnicas comunes en sociedades andinas de altura.

En paralelo, el análisis lítico, aunque limitado en cantidad, aporta datos relevantes sobre actividades asociadas a la preparación de alimentos. La identificación de artefactos formales trabajados en cuarzo, chert y andesita, mediante técnicas de talla y pulido, evidencia la existencia de instrumentos de corte, molienda o raspado, algunos de los cuales presentan huellas de uso y residuos adheridos. Estas herramientas pudieron haber sido empleadas en el procesamiento de granos, raíces o carnes, completando así el ciclo alimentario desde la obtención hasta el consumo.

Asimismo, el contexto geográfico y ecológico del sitio El Pailón refuerza la interpretación de una economía alimentaria basada en la complementariedad de pisos ecológicos. La altitud media de 2800 m s.n.m. y la presencia de terrazas fluviales y suelos fértiles favorecen el cultivo de productos como papa, melloco, oca, maíz y quinua, componentes tradicionales de la dieta cañari. La presencia de canales y fuentes de agua cercanas, como la laguna estacional, sugiere también un manejo hidráulico intencional para la irrigación de campos agrícolas, lo que denota una organización planificada del paisaje y del ciclo agrícola.

Por otro lado, las muestras de suelo y residuos orgánicos (como hollín y almidones) extraídas para análisis especializados abren una vía para interpretar los alimentos consumidos desde un enfoque microanalítico. Los almidones, por ejemplo, permitirán confirmar la presencia de especies vegetales específicas y sus formas de procesamiento, mientras que los análisis químicos podrían establecer vínculos entre ciertos recipientes y los tipos de alimentos cocinados o almacenados en ellos. Estos estudios, aún en curso, constituyen una herramienta fundamental para conectar la cultura material con la dieta real de las poblaciones que habitaron El Pailón.

El carácter no monumental del sitio arqueológico permite observar prácticas alimentarias cotidianas sin la distorsión que podría implicar un espacio ceremonial o urbano. En este sentido, El Pailón representa una ventana hacia la vida diaria de comunidades rurales cañaris, donde la alimentación no solo garantizaba la subsistencia, sino que estructuraba relaciones sociales, ciclos festivos y vínculos de reciprocidad. Como han señalado autores como Hastorf (2012) y Bray (2003), la comensalidad era un acto político y simbólico, en el cual se negociaban jerarquías, se fortalecían alianzas y se expresaban formas de pertenencia.

Finalmente, las observaciones estratigráficas y contextuales permiten inferir ciertas temporalidades de ocupación y uso del espacio, con momentos de actividad intensiva

alternados con periodos de abandono o transformación del paisaje. La fragmentación del material en niveles superiores podría responder tanto a procesos naturales (arrastre fluvial, erosión) como a actividades humanas recientes, como el pastoreo. A pesar de ello, los elementos recuperados brindan pistas significativas sobre una tradición alimentaria arraigada, funcional y simbólicamente rica.

En suma, la interpretación de las prácticas alimentarias en El Pailón, desde una perspectiva arqueológica, revela un entramado complejo donde tecnología, ecología, simbolismo y organización social se articulan a través del acto de alimentarse. Esta mirada integral permite visibilizar la profundidad cultural de la alimentación cañari, reconociéndola como un eje central en la construcción de identidades y territorialidades ancestrales.

Conclusiones

El análisis arqueológico del sitio El Pailón ha permitido una aproximación comprensiva a las prácticas alimentarias de la cultura cañari, integrando múltiples dimensiones (material, ecológica, tecnológica y simbólica) que dan cuenta de la complejidad cultural de esta sociedad preincaica. A través de la combinación de estudios de contexto geográfico, prospección sistemática, análisis cerámico, lítico y microarqueológico, este capítulo ha demostrado que la alimentación fue mucho más que una necesidad fisiológica: fue un eje estructurante de la vida cañari.

La ubicación estratégica de El Pailón, en una zona de transición ecológica y con abundantes recursos hídricos, facilitó el desarrollo de sistemas agrícolas diversificados y un uso eficiente del territorio. Este contexto permitió a las poblaciones cañaris implementar una economía alimentaria basada en la complementariedad vertical de pisos ecológicos, articulando productos de distintas altitudes mediante redes de intercambio y reciprocidad. El paisaje mismo fue transformado y simbolizado por prácticas agrícolas que revelan una organización planificada del entorno.

Desde el punto de vista metodológico, la investigación aplicó técnicas rigurosas de prospección superficial e intrusiva, combinadas con análisis laboratoriales y contrastación etnohistórica. Esto permitió recuperar una muestra significativa de restos cerámicos y líticos, así como residuos orgánicos y suelos estratificados, todos los cuales aportan datos valiosos para reconstruir las dinámicas alimentarias. Si bien la cantidad de materiales no fue alta, su calidad analítica y diversidad formal y funcional permitió desarrollar interpretaciones robustas.

El análisis cerámico reveló la presencia de vasijas abiertas y compuestas, asociadas tanto al consumo como al almacenamiento y la cocción de alimentos. Los tratamientos de superficie y las decoraciones detectadas reflejan tanto habilidades técnicas como significados culturales, permitiendo distinguir entre recipientes de uso cotidiano y aquellos posiblemente vinculados a contextos simbólicos o rituales. Por su parte, el análisis del material lítico, aunque limitado en número, evidenció herramientas elaboradas en cuarzo, chert y andesita, con funciones probables de corte, molienda y raspado, lo que refuerza la hipótesis de un ciclo alimentario complejo que abarcaba desde la preparación hasta el consumo.

Los análisis especializados (químicos, de almidones y de suelos) abren nuevas posibilidades para entender los alimentos específicos consumidos y los procesos tecnológicos involucrados en su preparación. Aunque estos estudios están en desarrollo, representan un aporte esencial para conectar la cultura material con las prácticas culinarias concretas.

El carácter no monumental de El Pailón constituye una ventaja analítica, ya que permite acceder a las prácticas alimentarias en su expresión más cotidiana, sin la mediación de estructuras urbanas o ceremoniales. Este enfoque resalta la centralidad de la alimentación como práctica social, espacio de negociación simbólica y articulador de la vida comunal. A través de los vestigios materiales, es posible reconstruir una memoria alimentaria que incorpora no solo técnicas y objetos, sino también sentidos, valores y relaciones.

Este estudio demuestra que la alimentación cañari en El Pailón fue una práctica totalizante, donde convergían tecnología, ecología, identidad y espiritualidad. La arqueología alimentaria, en este caso, permite no solo conocer lo que se comía, sino también comprender cómo se pensaba, se organizaba y se habitaba el mundo. Así, El Pailón emerge como un testimonio elocuente de la profundidad cultural de las sociedades rurales andinas y de la riqueza simbólica que puede habitar incluso en los fragmentos más modestos del registro arqueológico.

Capítulo 3: Variabilidad y continuidad de las prácticas alimentarias

La alimentación, como fenómeno cultural total, se encuentra profundamente atravesada por dinámicas históricas, ecológicas y sociales que transforman su estructura sin necesariamente romper con su sentido simbólico y ritual. En el caso de la cultura cañari, las prácticas alimentarias no pueden entenderse como un conjunto estático de costumbres transmitidas mecánicamente a lo largo del tiempo, sino como un sistema vivo, moldeado por contextos cambiantes, procesos de resistencia, adaptación tecnológica, interculturalidad y redefinición identitaria. Este capítulo se propone examinar las transformaciones y persistencias de dichas prácticas entre los siglos VI y XV d.C., integrando la evidencia arqueológica obtenida en el sitio El Pailón con los aportes de la etnohistoria y la antropología andina.

A diferencia de una visión lineal de la historia, que asume rupturas drásticas con cada nuevo periodo cultural, se parte aquí de una perspectiva relacional y procesual, en la que el cambio no implica necesariamente el olvido, y la continuidad no excluye la innovación. Las sociedades cañaris, situadas en una región de alta diversidad ecológica y encrucijada de rutas comerciales, mantuvieron una matriz alimentaria basada en productos como el maíz, la papa, la quinua, el cuy y el ají, pero adaptaron sus técnicas agrícolas, sus formas de preparación y sus estructuras rituales según las condiciones ambientales, los ciclos productivos, las presiones políticas y las relaciones de intercambio interregional. La evidencia arqueológica hallada en El Pailón muestra, en ese sentido, signos de una continuidad significativa en cuanto a los recursos empleados y a la tecnología, pero también revela transformaciones en los modos de organización del espacio doméstico, en la configuración de los recipientes cerámicos y en las huellas de uso funcional, que sugieren una evolución paulatina en los hábitos alimentarios.

Este capítulo se construye en diálogo con las interpretaciones previas desarrolladas en los capítulos anteriores, pero busca ir más allá de la descripción, proponiendo una lectura integradora de las fuentes. Para ello, se plantean tres objetivos específicos: primero, identificar las formas en que la cultura cañari respondió a las condiciones ecológicas, tecnológicas y sociales mediante adaptaciones en su sistema alimentario; segundo, analizar las persistencias simbólicas y rituales en torno al alimento, particularmente en lo que respecta a su valor como mediador entre lo humano y lo sagrado; y tercero, establecer los patrones de cambio o innovación en la forma de producción, consumo y circulación de alimentos, a partir de la comparación entre las fuentes etnohistóricas y la evidencia arqueológica tangible.

Desde una perspectiva arqueológica, el estudio del material recuperado en El Pailón permite rastrear una serie de regularidades en el uso de ciertos cultígenos, en la selección de formas

cerámicas asociadas al tratamiento térmico de alimentos, y en la fragmentación de utensilios que parecen haber cumplido funciones tanto utilitarias como simbólicas. Sin embargo, estas regularidades no pueden interpretarse como simples repeticiones mecánicas del pasado, sino como decisiones culturales activas que implican conocimiento ecológico, organización social y memoria colectiva. Al mismo tiempo, la presencia de variaciones en los residuos orgánicos, en los patrones de asentamiento o en la intensidad de uso de algunos espacios permite identificar momentos de transformación, quizás asociados a tensiones territoriales, innovaciones técnicas o cambios en las relaciones de poder local.

En términos simbólicos, las crónicas coloniales dan cuenta de una notable persistencia en la carga ritual de los alimentos andinos, incluso tras la irrupción del dominio hispano. La chicha, el cuy, el maíz o el mortiño siguieron siendo elementos centrales en las festividades, los nacimientos, las bodas o los entierros, lo cual sugiere que, más allá de las mutaciones materiales, persistió un sistema de pensamiento alimentario que articulaba lo biológico, lo social y lo espiritual. Esta resistencia simbólica de las prácticas alimentarias cañaris, observada también en los registros etnográficos contemporáneos, revela una profundidad cultural que convierte a la alimentación en un campo privilegiado para estudiar la continuidad de las identidades andinas frente a la colonización y la modernidad.

Por tanto, este capítulo busca no solo describir los elementos que cambiaron o permanecieron, sino interpretar las causas, las tensiones y las estrategias culturales que permitieron a los cañaris mantener un vínculo profundo con su alimentación como práctica histórica, ecológica y espiritual. A partir de esta mirada, es posible comprender que la cultura alimentaria no es un sistema cerrado, sino un tejido dinámico que integra tradición e invención, resistencia y mestizaje, materialidad y significado. La variabilidad y continuidad de las prácticas alimentarias cañaris no son, entonces, fenómenos opuestos, sino dimensiones interdependientes de un proceso cultural en permanente transformación.

3.1. Influencia del entorno natural y adaptaciones agrícolas

El medio ambiente andino, con su topografía abrupta, pisos ecológicos escalonados y regímenes climáticos variables, planteó desafíos significativos a las poblaciones prehispánicas. Sin embargo, lejos de limitar el desarrollo de las comunidades, este entorno propició el surgimiento de formas de conocimiento y manejo del paisaje de una complejidad notable. La cultura cañari, asentada en los Andes del sur del actual Ecuador entre los siglos VI y XV d.C., representa uno de los ejemplos más ilustrativos de cómo las sociedades indígenas supieron no solo adaptarse a su entorno, sino transformarlo y ritualizarlo, en una constante interacción entre saber técnico, sensibilidad ecológica y dimensión espiritual. Esta

relación dinámica entre la cultura cañari y su ambiente se manifiesta de manera elocuente en sus prácticas agrícolas, que no deben analizarse únicamente como respuestas funcionales, sino como expresiones integrales de un sistema cultural orientado hacia la sostenibilidad y la reproducción simbólica de la vida.

La ocupación cañari en los valles interandinos del Azuay (como Sígsig, Oña o Nabón) se caracterizó por una gestión estratégica del espacio, fundamentada en el principio de complementariedad ecológica. Este modelo, conocido como “control vertical de pisos ecológicos” (Murra, 1972), permitía a las comunidades acceder simultáneamente a productos de distintas altitudes mediante sistemas de intercambio, alianzas políticas y ocupación multinivel del territorio. En las zonas altas, por ejemplo, se cultivaban tubérculos resistentes como la papa, la oca y la mashua, mientras que en los pisos templados predominaban el maíz, la quinua, el zapallo y diversas frutas. A su vez, se mantenían vínculos de intercambio con pueblos de la costa y la Amazonía, lo que ampliaba el espectro dietético y aseguraba el acceso a bienes como la sal, el cacao o la concha *Spondylus*, utilizada con fines ceremoniales y económicos (Herrera, 1601; Oberem, 1980).

Una de las adaptaciones más notables al entorno montañoso fue la construcción de terrazas agrícolas o andenes. Estas estructuras, registradas arqueológicamente en diversas zonas del Austro y documentadas por cronistas como Cieza de León (1553), consistían en la nivelación de laderas mediante muros de contención de piedra, sobre los cuales se disponían capas de tierra y materia orgánica. Además de evitar la erosión del suelo, estas terrazas permitían conservar la humedad, regular la temperatura y ampliar la superficie cultivable. Su construcción y mantenimiento implicaban un conocimiento acumulado intergeneracionalmente, así como la participación colectiva de la comunidad a través de sistemas de trabajo como la minga. Más allá de su utilidad agrícola, los andenes eran también espacios ritualizados: antes de iniciar el cultivo, se realizaban ofrendas a la tierra, a los apus o a las lagunas cercanas, en reconocimiento a las fuerzas que aseguraban la fertilidad del suelo (Molina, 1575; Cobo, 1653).

En paralelo, la ingeniería hidráulica fue otro eje clave del modelo agrícola cañari. Mediante la construcción de canales, acequias, albarradas y reservorios, las comunidades lograban aprovechar al máximo los recursos hídricos de la región, especialmente durante la época seca. El agua, considerada una entidad viva y sagrada, no se distribuía de manera arbitraria, sino conforme a calendarios agrícolas estrechamente ligados a los ciclos lunares y astronómicos. La limpieza de canales y el reparto del agua eran acompañados por rituales comunitarios que reafirmaban el vínculo entre los seres humanos, la naturaleza y lo divino (Sarmiento de Gamboa, 1572). Este enfoque integrador de la agricultura como práctica

técnica y sagrada muestra una forma de racionalidad ecológica que no disocia la producción de alimentos de las dimensiones simbólicas y sociales de la existencia.

Las técnicas de conservación de alimentos también forman parte del conjunto de saberes que reflejan una profunda adaptación al entorno. Productos como el chuño, elaborado mediante la liofilización de la papa, permitían asegurar reservas durante largos periodos, especialmente en épocas de escasez. Lo mismo ocurría con la deshidratación de granos, el salado y ahumado de carnes o la fermentación de chicha de maíz. Estas prácticas, lejos de ser únicamente funcionales, estaban ritualizadas y eran administradas por autoridades locales, como los curacas, quienes garantizaban el acceso equitativo a los recursos mediante sistemas de redistribución. La existencia de colcas o depósitos comunales, documentada por varios cronistas, confirma la importancia de la planificación alimentaria como estrategia de supervivencia y cohesión social.

El modelo agrícola cañari, al igual que otros desarrollados en los Andes, puede entenderse como un sistema agroecológico ancestral, basado en la diversidad de cultivos, la conservación del suelo, el uso racional del agua y la participación comunitaria. Estos elementos son claves para comprender la resiliencia alimentaria de estas sociedades: su capacidad de sostenerse frente a perturbaciones ambientales, climáticas o políticas sin comprometer la base de sus sistemas productivos. Esta resiliencia no solo se expresó en su capacidad para adaptarse al medio, sino en su habilidad para generar vínculos simbólicos con él, estableciendo relaciones de reciprocidad y respeto con las fuerzas naturales.

En la actualidad, muchas de estas prácticas siguen vigentes en comunidades campesinas del sur andino ecuatoriano, donde el uso de terrazas, la rotación de cultivos, el manejo ritual del agua y la producción comunitaria de alimentos son aún parte del tejido cotidiano. Lejos de pertenecer únicamente al pasado, el legado agrícola cañari ofrece alternativas viables frente a los desafíos contemporáneos del cambio climático, la erosión del suelo, la pérdida de biodiversidad y la dependencia alimentaria. Estudios recientes han demostrado que la recuperación de conocimientos agrícolas ancestrales puede fortalecer la soberanía alimentaria y la sostenibilidad ecológica en contextos rurales andinos (Altieri & Toledo, 2011; Carrasco et al., 2020). Así, el análisis de las adaptaciones agrícolas cañaris no solo contribuye a la comprensión histórica de sus prácticas alimentarias, sino que abre una vía de diálogo entre la memoria cultural y las soluciones emergentes frente a las crisis actuales.

3.2. Impacto de la conquista y su influencia en las prácticas alimentarias cañaris

La llegada de los españoles al territorio andino en el siglo XVI significó un punto de inflexión radical en las estructuras políticas, sociales, económicas y culturales de los pueblos indígenas. Entre los múltiples aspectos transformados por la conquista, la alimentación fue uno de los más profundamente alterados. No solo cambiaron los productos consumidos, sino también las tecnologías de cultivo, los modos de preparación, las normas religiosas asociadas al alimento y, especialmente, los significados sociales y simbólicos de comer y producir.

Este apartado examina el impacto de la conquista sobre las prácticas alimentarias de la sociedad cañari, considerando la sustitución de cultivos, la imposición de nuevas formas de organización agrícola, la introducción de animales y tecnologías europeas, y los cambios en los rituales y calendarios alimentarios. El análisis se centra tanto en las rupturas como en las continuidades, mostrando cómo las poblaciones indígenas negociaron, resistieron y resignificaron sus prácticas alimenticias frente al sistema colonial.

3.2.1. Transformaciones agrícolas impuestas por el régimen colonial

Tras la conquista del Tahuantinsuyo y la incorporación del territorio cañari a la Corona española, se produjo un proceso de reconfiguración forzada de los sistemas agrícolas andinos. La introducción del sistema de encomienda y luego de haciendas coloniales modificó drásticamente la tenencia de la tierra, desplazando a los indígenas de sus espacios productivos tradicionales y reorganizando el uso del suelo en función de intereses mercantiles.

Los cultivos nativos (como el maíz, la quinua, la oca o el amaranto) fueron desplazados o relegados ante la imposición de productos europeos como el trigo, la cebada, el garbanzo, la lenteja y la caña de azúcar, cuya producción era destinada mayoritariamente al mercado colonial o al consumo de los colonos. Además, se introdujeron nuevos modelos de monocultivo y arado animal, incompatibles con las lógicas ecológicas de los sistemas andinos.

La imposición de este nuevo modelo tuvo como consecuencia una erosión progresiva de la diversidad agroalimentaria. El sistema agrícola cañari, basado en la complementariedad de pisos ecológicos y la rotación de cultivos, fue sustituido por un modelo lineal, menos resiliente y más vulnerable a las crisis climáticas. La pérdida de autonomía alimentaria derivó en una mayor dependencia económica y en procesos de desnutrición y enfermedades por carencias nutricionales en las poblaciones indígenas (Bradley, 2019).

3.2.2. Introducción de especies animales y nuevas tecnologías culinarias

La conquista trajo consigo una profunda transformación en la dieta de los pueblos andinos con la introducción de nuevas especies animales, como el cerdo, la vaca, la oveja, el caballo, el pollo y la cabra, así como derivados como la leche, el queso y la manteca. Si bien estas especies ampliaron la disponibilidad de proteínas animales, también modificaron los patrones de consumo y crianza tradicionales.

En la región cañari, donde el cuy y las aves silvestres eran las principales fuentes de proteína animal, la introducción de ganado mayor generó impactos ecológicos (erosión del suelo, deforestación) y culturales (desplazamiento de prácticas rituales asociadas al cuy). El consumo de carne vacuna y porcina fue inicialmente impuesto en contextos de adoctrinamiento religioso y progresivamente adoptado en la vida cotidiana, aunque con matices sincréticos.

Junto con los animales, se incorporaron nuevos utensilios y técnicas culinarias como el uso de hornos, cacerolas de hierro, molinos de piedra europeos y métodos de fritura en grasa animal, que contrastaban con las prácticas indígenas de cocción por hervido, asado en fogón o cocción en tierra (curanto). Estos cambios no solo afectaron las formas de preparar los alimentos, sino también los gustos, texturas, colores y olores asociados a la comida, alterando las memorias sensoriales tradicionales (Pilcher, 2012).

3.2.3. Cambios en los rituales alimentarios y el calendario agrícola

La conquista española implicó no solo la dominación política y económica, sino también una fuerte represión simbólica y religiosa. La evangelización católica, liderada por los órdenes religiosos, atacó sistemáticamente los rituales andinos ligados a la agricultura y la alimentación. Festividades como el Inti Raymi, el Paukar Raymi o el Capac Raymi, que celebraban los ciclos agrícolas mediante danzas, comidas y ofrendas, fueron prohibidas o resignificadas bajo festividades cristianas.

Las ofrendas de alimentos a los apus (cerros sagrados), a la Pachamama o a los ancestros fueron suplantadas por procesiones cristianas, misas y banquetes coloniales. Sin embargo, estos procesos no implicaron una sustitución total. Muchas comunidades indígenas sincretizaron sus creencias, combinando elementos indígenas y cristianos, como se observa en las actuales festividades del Corpus Christi o la fiesta de San Pedro, donde se preparan platos tradicionales junto con pan y vino.

El calendario agrícola también se modificó, ya que el calendario lunar y astronómico indígena fue sustituido por el calendario gregoriano europeo, lo cual afectó la planificación de la

siembra y la cosecha. No obstante, numerosos registros etnográficos muestran que muchas comunidades mantuvieron en secreto sus antiguas formas de observación del tiempo, utilizando signos naturales para guiar sus labores agrícolas.

3.2.4. Resistencia y continuidad en las prácticas alimentarias cañaris

A pesar de la intensidad de los procesos coloniales, muchas prácticas alimentarias cañaris sobrevivieron mediante estrategias de resistencia cultural. La preparación de platos tradicionales como la uchujacu, el motepata, la sopa de mellocos o la chicha de jora, continuó transmitiéndose en el ámbito doméstico, especialmente entre las mujeres, quienes se convirtieron en guardianas del saber culinario ancestral (Murra, 1972; Aguirre, 2023).

La persistencia de ciertos cultivos como el maíz, la papa, el chocho y la oca, así como su rol simbólico en rituales y celebraciones, evidencia que la alimentación indígena no fue completamente desmantelada, sino reformulada. Esta persistencia es clave para comprender cómo los pueblos andinos no solo fueron víctimas pasivas del colonialismo, sino también actores activos en la reconfiguración de su cultura.

El sincretismo alimentario (la fusión de ingredientes y técnicas indígenas y europeos) generó formas culinarias híbridas que perduran hasta hoy. Esta hibridez puede observarse en platos festivos actuales, como el cuy con papas, la fanesca o el hornado, donde conviven productos prehispánicos y coloniales, expresando la historia de resistencia, adaptación y creatividad de los pueblos originarios.

El impacto de la conquista sobre las prácticas alimentarias cañaris fue profundo y multifacético. Se impusieron nuevos cultivos, animales, tecnologías y calendarios, que reconfiguraron la dieta, los modos de producción y los rituales en torno a la alimentación. Sin embargo, este proceso no fue completamente destructivo, sino que dio lugar a formas de resistencia, resignificación y sincretismo que permitieron la supervivencia de múltiples elementos del sistema alimentario indígena.

La alimentación se convirtió en un campo de disputa cultural, donde se negociaron identidades, poder y sentido. Estudiar estos cambios permite comprender cómo los pueblos andinos enfrentaron la colonización no solo en el plano político o militar, sino también en la cocina, el fogón y la mesa. La persistencia de prácticas alimentarias tradicionales en comunidades cañaris actuales es testimonio de una memoria viva que continúa alimentando la identidad y la dignidad de sus pueblos.

3.3. Transformaciones y persistencias en la alimentación

La historia alimentaria de los pueblos andinos, y en particular de la cultura cañari, ha estado marcada por un proceso dinámico de transformación y resistencia frente a contextos de dominación externa, imposición cultural y modernización tecnológica. En este sentido, la alimentación no constituye solo un ámbito técnico o biológico, sino un espacio fundamental de producción simbólica y social, donde se negocian y reproducen identidades, saberes y relaciones de poder (Murra, 1972; Delgado, 2001). Se analiza la dialéctica entre cambio y continuidad en las prácticas alimenticias cañaris desde el periodo colonial hasta la actualidad, destacando la capacidad de estos pueblos indígenas para preservar, adaptar y resignificar su cultura alimentaria frente a contextos adversos.

A partir de la conquista española, la alimentación cañari experimentó una transformación sustancial a partir de la introducción de nuevos ingredientes, técnicas culinarias y especies animales provenientes de Europa. Sin embargo, esta transformación no se configuró como un proceso unilateral ni de imposición absoluta; por el contrario, los cañaris activamente seleccionaron, reinterpretaron y mantuvieron componentes esenciales de sus sistemas agroalimentarios originales, dando lugar a una hibridación alimentaria compleja y simbiótica que sustentó la identidad cultural a lo largo de los siglos (Korovkin, 2003; Murra, 1972). La introducción de cultivos como el trigo, la cebada y la caña de azúcar reconfiguró tanto la dieta como el espacio agrícola, pero estos elementos fueron incorporados en función de los ciclos y rituales tradicionales. Así, el pan derivado del trigo, aunque extranjero, fue integrado en celebraciones sin perder su relación con el calendario ritual indígena, mientras que la caña de azúcar, aunque presente, no desplazó la preeminencia del maíz (Carranza et al, 2015).

Este proceso híbrido se manifestó no solo en la selección de alimentos sino también en la adaptación de técnicas y en la persistencia de prácticas ancestrales. La continuación del cultivo de maíz en múltiples variedades adaptadas a diferentes pisos ecológicos, junto con tubérculos y leguminosas locales, evidencian estrategias agrícolas resilientes como la rotación y el policultivo, las cuales fueron preservadas a pesar de las presiones coloniales y republicanas (Altieri & Toledo, 2011; Aguirre, 2023). Las infraestructuras tradicionales, como terrazas y sistemas de riego, siguieron operativas y se adaptaron para integrar los nuevos cultivos sin abandonar su diseño original (Sarmiento de Gamboa, 1572; Cobo, 1653).

Por otro lado, ciertos elementos europeos fueron adaptados a la realidad fisiológica y cultural andina, como fue el caso del consumo de leche, que ante la prevalencia de intolerancia a la lactosa llevó a la elaboración de quesos blandos y fácilmente digeribles. Asimismo, el cerdo se incorporó en forma limitada en contextos festivos, mientras que bebidas ancestrales como

la chicha sufrieron procesos de censura institucional y clandestinidad ritual, manteniéndose vigentes como elementos centrales en festividades agrícolas (Díaz et al, 2014).

Durante los siglos XIX y XX, la alimentación cañari enfrentó nuevas transformaciones debido a la expansión del modelo agroexportador, la urbanización y las políticas de “progreso” que promovieron la homogeneización dietética. Productos como el arroz, el trigo y el azúcar refinada se impusieron en detrimento de cultivos ancestrales que fueron estigmatizados como “comida de indios”, marginalizando parte importante del patrimonio alimentario (Carranza et al, 2015; Altieri & Toledo, 2011). Además, la Revolución Verde introdujo insumos químicos, semillas híbridas y maquinaria agrícola que alteraron la biodiversidad y afectaron la soberanía alimentaria.

No obstante, la persistencia de prácticas tradicionales ha sido notable, especialmente en contextos rurales donde la memoria colectiva, la oralidad, los rituales y el trabajo cotidiano, especialmente el desempeñado por mujeres, han sostenido la continuidad cultural. El cultivo de maíces nativos, la preparación de platos emblemáticos como la sopa de quinua o el mote pata, y técnicas ancestrales de conservación como el chuño o charqui, permanecen vigentes. Asimismo, las prácticas de comensalidad colectiva, manifestadas en mingas y festividades, fortalecen los vínculos comunitarios y la reciprocidad (Aguirre, 2023).

El sincretismo alimentario es un claro reflejo de esta resistencia activa. La fusión de ingredientes indígenas y coloniales en platos mestizos (como el hornado, el cuy con papas o la fanesca) ejemplifica cómo se negociaron y amalgamaron identidades y memorias a través de la comida. Esta mixtura también se observa en las formas de consumo, donde prácticas fermentativas tradicionales conviven con nuevos modos de preparación y presentación, conformando una narrativa viva que expresa cruces de tiempos, memorias y luchas (Korovkin, 2003; Díaz et al, 2014).

En la actualidad, la alimentación cañari enfrenta nuevas amenazas derivadas de la globalización, el consumo masivo de productos ultraprocesados, la migración rural-urbana y la crisis climática, que afectan la biodiversidad y los ciclos agrícolas. Sin embargo, respuestas comunitarias e institucionales han surgido para revitalizar saberes ancestrales y fortalecer la soberanía alimentaria. Proyectos como bancos comunitarios de semillas, escuelas de agroecología, ferias de alimentos ancestrales y procesos educativos interculturales evidencian una articulación entre conocimiento ancestral e innovación social, reafirmando la alimentación como un campo de resistencia cultural y creatividad (Altieri & Toledo, 2011; Aguirre, 2023).

La evidencia arqueológica, como la encontrada en El Pailón, confirma esta continuidad dinámica: la persistencia de semillas nativas y la coexistencia con líneas criollas y europeas ilustran un sistema agrícola resiliente y localmente controlado, en el que la conservación de semillas es tanto una práctica técnica como un acto político de defensa cultural (Informe Arqueológico El Pailón, 2024).

Las transformaciones y persistencias en la alimentación cañari reflejan una tensión constante entre imposición y agencia, cambio y continuidad. La matriz cultural indígena no fue eliminada sino resignificada en sistemas híbridos que combinan tradición e innovación. Esta memoria alimentaria se constituye como un vehículo esencial de identidad, cohesión social y resistencia frente a procesos de homogeneización, ofreciendo perspectivas fundamentales para políticas públicas que reconozcan la diversidad cultural, la seguridad alimentaria y el respeto a los saberes ancestrales.

3.4. La alimentación como reflejo de la identidad cañari

En los estudios antropológicos contemporáneos, la alimentación ha sido reconocida como una dimensión central en la construcción de la identidad cultural. Más allá de su valor nutricional, el acto de comer involucra sistemas de significación, prácticas simbólicas, y estructuras sociales que articulan a los individuos con su territorio, su historia y su comunidad. En el caso de los pueblos andinos, y particularmente de la cultura cañari, la alimentación ha sido históricamente un medio privilegiado para expresar y reproducir la identidad étnica, la memoria colectiva y la cosmovisión.

Se busca comprender cómo las prácticas alimentarias cañaris, tanto en su dimensión material como simbólica, han servido (y continúan sirviendo) como formas activas de reproducción cultural, resistencia frente a procesos de aculturación, y afirmación de una identidad colectiva profundamente enraizada en el territorio y la historia.

3.4.1. La cocina como archivo cultural y espacio identitario

La cocina cañari es un espacio donde se articula la memoria, la tradición y el presente. En ella no solo se preparan alimentos, sino que se transmiten saberes, se reproducen lenguajes, se preservan técnicas y se reactualizan sentidos. Como señala Hamilakis (1999), los espacios culinarios funcionan como archivos sensoriales y emocionales, donde el conocimiento no solo se almacena, sino que se actualiza y resignifica cotidianamente.

En este contexto, prácticas como la molienda manual del maíz, la cocción en ollas de barro, la fermentación natural de la chicha o el uso de piedras de moler no responden únicamente

a funciones utilitarias, sino que reproducen un estilo de vida y una cosmovisión ancestral. Estas prácticas no están codificadas en libros, sino que se transmiten oralmente, por imitación, mediante la experiencia corporal y el vínculo afectivo con los mayores (especialmente mujeres) en la comunidad (Aguirre, 2023).

El uso persistente de ingredientes nativos como el maíz de múltiples colores, el melloco, el ají, el chocho y la papa, cultivados en los mismos territorios donde los cañaris desarrollaron su civilización prehispánica, constituye un acto de afirmación territorial. Comer estos productos es una forma de “comer territorio”, esto considerando el planteamiento de que la alimentación indígena vincula el cuerpo al espacio, y ambos al tiempo histórico.

3.4.2. Comida, ritual y espiritualidad andina

La alimentación cañari está profundamente vinculada a la espiritualidad. Los alimentos no son solo recursos naturales, sino seres vivos, entes sagrados con los cuales se establece una relación de reciprocidad. Cada siembra y cada cosecha está acompañada de rituales, ofrendas y celebraciones que refuerzan los vínculos entre comunidad, naturaleza y cosmos.

Festividades como el Pawkar Raymi (fiesta de la floración), el Inti Raymi (fiesta del sol) o el Kulla Raymi (fiesta de la fertilidad femenina) implican no solo danzas, música y cantos, sino la preparación colectiva de alimentos tradicionales como la uchujacu, el mote pata, la chicha de jora o el locro de papas. En estos rituales, cada ingrediente y cada preparación tiene un valor simbólico, asociado a los ciclos de la vida, las energías del universo y las deidades del paisaje (Morocho, 2021).

Esta ritualidad alimentaria implica una manera distinta de concebir el mundo: los alimentos no se consumen como mercancía, sino como dones que deben ser compartidos, agradecidos y devueltos en forma de ofrendas. Esta concepción relacional de la comida constituye un rasgo profundo de la identidad cañari, que aún persiste en las prácticas alimentarias de muchas comunidades rurales.

3.4.3. Alimentación y memoria intergeneracional

El papel de la memoria alimentaria es clave en la reproducción de la identidad cañari. Las recetas, los modos de cocinar, los nombres de los alimentos y los momentos en que se consumen están profundamente ligados a la historia de las familias y comunidades. Estos saberes, transmitidos de generación en generación, se constituyen en relatos vivos, que narran la historia del pueblo a través de los sentidos.

Las mujeres cumplen un rol central en esta transmisión. Como portadoras y mediadoras del conocimiento culinario, su acción no se limita a lo doméstico, sino que cumple una función pedagógica, ritual y comunitaria. En muchos casos, las abuelas son las encargadas de enseñar a los nietos cómo preparar la chicha, cuándo sembrar el maíz o cómo conservar los alimentos en épocas de escasez (Aguirre, 2023).

La oralidad es fundamental en este proceso. A través de cuentos, cantos, refranes o consejos cotidianos, las mujeres transmiten no solo técnicas culinarias, sino también valores, normas y símbolos que configuran la identidad. La cocina, en este sentido, se convierte en un espacio educativo, político y afectivo.

3.4.4. Reconfiguración y reafirmación identitaria en contextos contemporáneos

En la actualidad, la identidad alimentaria cañari enfrenta desafíos importantes. La migración, la escolarización urbana, el acceso a medios de comunicación masivos, y la disponibilidad de productos procesados están modificando los hábitos de consumo, especialmente en jóvenes y sectores urbanos. Sin embargo, también han surgido movimientos de revalorización de la cocina tradicional, que buscan fortalecer la identidad desde la alimentación.

Proyectos como las ferias de comida ancestral, las escuelas comunitarias de cocina andina, o la inclusión de recetas cañaris en los programas de educación intercultural bilingüe, han permitido recuperar conocimientos en peligro de olvido. Estas iniciativas, muchas veces lideradas por mujeres, jóvenes o sabios comunitarios, apuntan a resignificar los alimentos tradicionales como símbolos de orgullo étnico y cultural (Cruz et al, 2025).

Asimismo, en espacios de representación pública, como celebraciones patrias, festividades religiosas o ferias turísticas, los platos cañaris se han convertido en elementos clave de la visibilización cultural. En estos contextos, la alimentación cumple un doble rol: reafirma la identidad hacia adentro de la comunidad, y al mismo tiempo, comunica valores, saberes e historia hacia afuera.

3.4.5. Cocina, cuerpo y resistencia cultural

Desde una perspectiva crítica, puede afirmarse que la alimentación ha sido un campo de resistencia frente a la colonización y la homogeneización cultural. En los momentos en que otras formas de expresión fueron prohibidas o reprimidas, como el idioma o los rituales religiosos, la comida sobrevivió como espacio de libertad, creatividad y continuidad.

La alimentación indígena se construye como un hecho social total, donde el cuerpo, el territorio y la historia convergen. Tal como lo señala Vargas (2014), comer está integrado por

un sistema material y otro ideológico, donde el qué, cuándo, cómo, con quién, por qué y para qué se consume refleja una cultura alimentaria con profunda carga identitaria y territorial.

La alimentación cañari, en su complejidad material y simbólica, constituye un reflejo vivo de la identidad de este pueblo. Desde la cocina doméstica hasta los rituales agrícolas, desde la transmisión oral hasta la organización comunitaria, la comida expresa la historia, la espiritualidad, el conocimiento ecológico y la resistencia cultural de los cañaris.

Lejos de ser una práctica neutra o meramente funcional, la alimentación se configura como un lenguaje profundo, donde se codifican valores, se narran memorias y se proyectan sentidos de futuro. En tiempos de cambio, migración y crisis cultural, fortalecer esta identidad alimentaria no solo es un acto de memoria, sino también de justicia y dignidad.

Conclusiones

La alimentación en la cultura cañari se configura como una práctica integral que articula dimensiones materiales, simbólicas, espirituales y políticas de la vida social. A lo largo de este capítulo se ha demostrado que comer, para los cañaris, no es un acto aislado ni meramente funcional, sino una forma profunda de relacionarse con el territorio, con los otros y con la memoria colectiva. La cocina tradicional, entendida como un espacio de archivo cultural, constituye un escenario privilegiado para la transmisión de saberes ancestrales, la recreación de prácticas comunitarias y la afirmación de una identidad étnica históricamente situada.

En este marco, la persistencia de técnicas culinarias tradicionales, el uso de ingredientes nativos y la centralidad de los rituales alimentarios reflejan una cosmovisión donde la alimentación está imbricada con el ciclo agrícola, la reciprocidad con la naturaleza y el respeto a los seres sagrados del paisaje. Estas prácticas no solo reproducen un orden simbólico ancestral, sino que actúan como estrategias de resistencia frente a los procesos de aculturación, homogeneización cultural y pérdida de autonomía alimentaria que históricamente han afectado a los pueblos indígenas andinos.

Asimismo, el papel de la memoria intergeneracional, encarnado especialmente en las mujeres como agentes pedagógicas y guardianas del conocimiento culinario, permite comprender la alimentación como un proceso educativo de largo alcance, en el que se transmiten valores, narrativas históricas y vínculos afectivos. La oralidad, los gestos cotidianos y las celebraciones comunitarias configuran una pedagogía ancestral que refuerza la continuidad cultural en un contexto de transformaciones estructurales.

En escenarios contemporáneos, marcados por la migración, la modernización alimentaria y la expansión de modelos de consumo globalizados, las comunidades cañaris han respondido con diversas formas de reconfiguración identitaria. Las ferias gastronómicas, los espacios educativos interculturales y las representaciones públicas de la cocina tradicional no solo revitalizan el patrimonio culinario, sino que lo resignifican como un recurso político y cultural para la visibilización y la autodeterminación. En este sentido, la alimentación se convierte en un vehículo de expresión colectiva que conecta el pasado con el presente y proyecta horizontes de futuro basados en la justicia cultural, la soberanía alimentaria y la dignidad de los pueblos originarios.

La alimentación cañari constituye un sistema complejo donde se entrelazan cuerpo, territorio e historia, y en cuya práctica se condensa una forma particular de habitar el mundo. Reconocer su valor no solo implica una comprensión antropológica más profunda, sino también un compromiso ético con la preservación y fortalecimiento de estas formas de vida, que continúan desafiando las lógicas coloniales y reivindicando la pluralidad cultural del mundo andino.

Conclusión general

La alimentación en la cultura cañari constituyó mucho más que un acto de subsistencia: fue una práctica profundamente integrada al sistema de valores, creencias y relaciones sociales que estructuraban su mundo. Lejos de ser una actividad meramente funcional, implicaba una red compleja de significados que articulaban el cuerpo, el territorio, la memoria y lo sagrado. Cada cultivo, cada preparación, cada acto de consumo formaba parte de un tejido simbólico que conectaba a la comunidad con la tierra, los astros, los ancestros y los ciclos de la vida.

Productos como el maíz, la papa, la quinua o el cuy eran considerados portadores de vida, expresiones materiales de la generosidad de la Pachamama y del equilibrio con las fuerzas cósmicas. El acto de sembrar y cosechar no se limitaba a la técnica, sino que se realizaba en diálogo con el calendario ritual, en espacios sacralizados por la tradición y acompañados de ofrendas, plegarias y ceremonias colectivas. Las técnicas de conservación, como el chuño o el charqui, así como las formas de preparación y comensalidad, eran también expresiones de un conocimiento heredado que tejía vínculos entre generaciones, sostenía la cohesión comunitaria y reforzaba jerarquías y roles sociales.

La alimentación estructuraba los momentos fundamentales del ciclo vital: nacimientos, uniones matrimoniales, festividades agrícolas y rituales funerarios estaban acompañados de comidas específicas, cargadas de simbolismo. En estos espacios, la comida funcionaba como vehículo de identidad, de pertenencia y de reciprocidad, tanto entre los miembros de la comunidad como entre los humanos y las entidades naturales y espirituales que les rodeaban. El alimento era, en este sentido, un lenguaje: codificaba valores, marcaba estatus, evocaba memorias y tejía afectos.

La conquista y la colonización interrumpieron violentamente muchas de estas dinámicas, pero no lograron extinguirlas por completo. En los márgenes de la historia oficial y en la práctica cotidiana de las comunidades, persisten huellas de ese sistema alimentario ancestral: cultivos tradicionales, formas de cocinar, rituales sincréticos y memorias transmitidas en la intimidad del fogón. La cocina cañari, aún fragmentada, continúa siendo un espacio de resistencia, de continuidad cultural y de construcción identitaria.

Hoy, en un contexto global marcado por la pérdida de soberanía alimentaria, la degradación de los ecosistemas y la fragmentación de los vínculos comunitarios, esta herencia adquiere una renovada vigencia. La sabiduría agrícola y alimentaria andina, centrada en la reciprocidad, la diversidad, la sacralidad de la tierra y el cuidado colectivo, ofrece una alternativa ética y ecológica al modelo extractivista dominante. Pensar la alimentación desde

esta perspectiva implica no solo conocer el pasado, sino también imaginar futuros posibles en los que nutrirnos vuelva a ser un acto de comunión con la vida en todas sus formas.

La cultura alimentaria cañari nos recuerda que sembrar, preparar y compartir no son solo actividades técnicas o económicas, sino también gestos profundamente humanos que sostienen la memoria, el sentido de pertenencia y la esperanza. Desde sus terrazas y fogones, desde sus rituales y silencios, este pueblo milenario legó una forma de habitar el mundo donde alimentarse es también pensar, agradecer, cuidar y resistir.

Referencias

- Acosta, G. (2009). Alimentos para la cueva: un estudio de residuos químicos y de microfósiles en vasijas cerámicas. *Perugia. Alimentazione e cultura nell'America indígena: archeologia, storia e antropología*, 737-741.
- Aguirre, B. (2023). *Saberes y expresiones ancestrales de la región sur del Ecuador*. Universidad Nacional de Loja.
- Aguirre, M. (2023). *Saberes alimentarios andinos y memoria cultural en los pueblos del Azuay*. Universidad de Cuenca.
- Albeck, M. (2019). Investigaciones arqueológicas e históricas en Casabindo. *Revista del Museo de La Plata*, 1(4), 144-182.
- Almeida, N. (1991). El Azuay aborigen: Una nota explicativa. En *El libro de Cuenca*: Cuenca.
- Almeida, N. (2011). *Ingapirca: Guía del complejo arqueológico inca más importante del país*. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.
- Altieri, M. A., & Toledo, V. M. (2011). The agroecological revolution in Latin America: rescuing nature, ensuring food sovereignty and empowering peasants. *Journal of Peasant Studies*, 38(3), 587–612.
- Bradley, R. C. (2019). Innovative use of alkalis in the ancient Americas. *Anthropology of Food*, (Varia articles: 2008–2025).
- Bray, T. (2003). The commensal politics of early states and empires. En T. Bray (Ed.), *The archaeology and politics of food and feasting in early states and empires* (pp. 1-16). Kluwer Academic Publisher.
- Brush, S. (1977). *Mountain, Field, and Family: The Economy and Human Ecology of an Andean Valley*. University of Pennsylvania Press.
- Cabello, M. (1586). *Miscelánea antártica*. Manuscrito inédito.
- Carranza Patiño, H. M., Tubay Moreira, M. F., Espinoza Briones, H. B., & Chang Muñoz, W. L. (2021). *Saberes ancestrales: Una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador*.
- Carrasco, A., Gallegos, C., Delgado, F., & Swanson, M. (2020). *Climate change, food sovereignty, and ancestral farming technologies in the Andes*. University of Vermont;

Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales; Washington University in St Louis; Universidad San Francisco de Quito; University of Kentucky.

Cieza de León, P. (1553). *Crónica del Perú. Parte Primera*. Sevilla.

Cobo, B. (1653). *Historia del Nuevo Mundo*.

Cordero, M., & Aguilar, M. (2016). *Geografía del Azuay: Física y Humana*. Universidad de Cuenca.

Cruz, C., Ávila, D., Hernández, V., & Granda, S. (Coords.). (2025). *Educación intercultural desde Abya Yala: Discursos contrahegemónicos y experiencias pedagógicas alternativas (1.ª ed.)*. Ediciones Abya-Yala; Universidad Politécnica Salesiana; Universidad Nacional Autónoma de México.

Cruz, E. (2012). *Análisis de Almidones de vasijas cerámicas de las cuevas Petapa y Retazo, Ocozocoautla, Chiapas*. México: Tesis para optar por el título de licenciado en Arqueología, Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH).

Delgado, R. (2001). *Comida y cultura: Identidad y significado en el mundo contemporáneo*. *Estudios de Asia y África*, 36(1), 83–108.

Díaz, L. G., Tarifa, P. G., Olivera, S., Gerje, F. L., Benítez, M. B., & Ercoli, P. H. (2014). *Alimentos: historia, presente y futuro (1.ª ed.)*. Ministerio de Educación de la Nación.

Echeverría, J. (1981). *Glosario de Arqueología*. Otavalo: Instituto Otavaleño de Antropología.

Echeverría, J. (2011). *Glosario de Arqueología y Temas Afines*. Quito: T.1. MDMQ-INPC.

Fernández, M., & Grana, L. (2015). *Arqueología ambiental: La relación entre las culturas pretéritas y los cambios ambientales*. *Ciencia Hoy* N°146 (Vol 25).

GAD Municipal de Sigsig. (2025). *Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Sigsig, 2023-2027*.

Gamboa, P. (1572). *Historia de los Incas*.

Hamilakis, Y. (1999). *Food Technologies/Technologies of the Body: The Social Context of Wine and Oil Production and Consumption in Bronze Age Crete*. *World Archaeology* 31 (1): 38-54.

- Hastorf, A. (2012). Steamed or Boiled: Identity and Value in Food Preparation. In *Between Feasts and Daily Meals: Toward an Archaeology of Commensal Spaces*, Susan Pollok (ed.), *Journal for Ancient Studies*, Special Vol. 2, pp. 213-242.
- Herrera, A. (1601). *Historia general de los hechos de los castellanos en las islas y tierra firme del mar oceano*.
- Horkheimer, H. (2004). *Alimentación y obtención de alimentos en el Perú prehispánico*. INC Instituto Nacional de Cultura.
- Korovkin, T. (2003). *Comunidades indígenas, economía del mercado y democracia en los Andes ecuatorianos (1.ª ed.)*. CEDIME / Instituto Francés de Estudios Andinos / Ediciones Abya-Yala.
- Licona, E., García, C., & Cortés A. (2017). El espacio culinario: Una propuesta de análisis desde la antropología de la alimentación. *Antropología Experimental* N°19 (Vol 1), (s/p).
- Lynch, T. y S. Pollock. (1972). *La arqueología de la Cueva de Chobshi (Azuay), con un análisis de los artefactos líticos*. Banco Central del Ecuador: Quito.
- Martínez, J. (2008). *Alimentación y cultura en el sur del Ecuador: la comida en el pre cerámico*.
- Molina, C. (1575). *Relación de las fábulas y ritos de los incas*.
- Morocho, M. (2021). Sincretismo cultural referente a las festividades del Inti Raymi en el Ecuador-
- Murra, J. V. (1972). El "control vertical" de un máximo de pisos ecológicos en la economía de las sociedades andinas. In J. V. Murra (Ed.), *Formaciones económicas y políticas del mundo andino* (pp. 59–115). Instituto de Estudios Peruanos..
- Oberem, U. (1980). *Los Cañaris y la Conquista española de la Sierra ecuatoriana*. Otro capítulo de las relaciones interétnicas en el siglo XVI.
- Ontaneda, S. y Fresco, A. (2010). *Las antiguas sociedades precolombinas del Ecuador: Un recorrido por la Sala de Arqueología del Museo Nacional*. Banco Central del Ecuador.
- Ordoñez, D., y Sumba, C. (2011). *Sígsig y sus parroquias: estudio histórico y geográfico*. Tesis de pregrado, Universidad de Cuenca.

- Pérez, M., & Cañardo, L. (2004). Producción y uso de cerámica en el norte de la provincia de Buenos Aires. En *Aproximaciones Contemporáneas a la Arqueología Pampeana. Perspectivas teóricas, metodológicas, analíticas y casos de estudio*. UNCPBA. Olavarría., 335-347.
- Pilcher, J. M. (2012). Comer a la Criolla : Cocina global y local en Argentina, Cuba y México. *IdeAs: Idées d'Amériques*, (3).
- Pollock, S. (2003). Feast, Funerals, and Fast Food in Early Mesopotamian States. In *The Archaeology and Politics of Food and Feast in Early States and Empires*, Edited by Tamara L. Bray, pp. 17-38. New York.
- Renfrew, C. y Bahn, P. (1993). *Arqueología: Teorías, Métodos Y Prácticas*. Akal.
- Rice, P. (1999). On the origins of pottery. *Journal of archaeological method and theory*. Vol. 6. N°. 1, 1-54.
- Runcio, M. (2007). El estilo en arqueología: diferentes perspectivas y enfoques. Espacios de crítica y producción. Facultad de Filosofía y Letras UBA. Noviembre, Revista 36. Buenos Aires.
- Salazar, E. (1984). *Cazadores Recolectores del Antiguo Ecuador*. Serie Nuestro Pasado. Edición del Museo del Banco Central del Ecuador, Cuenca.
- Salazar, E. (2004). Cuenca y su región: en busca del tiempo perdido. En Salazar, E., et al.
- Vega, G. (1609). *Comentarios reales de los incas*. Lisboa.