



## Soberanía alimentaria indígena: Recuperando el alimento como medicina sagrada en Aotearoa Nueva Zelanda y Perú

Mariaelena A. Huambachano<sup>1\*</sup> 

<sup>1</sup>Escuela de Ecología Humana, Departamento de Sociedad Civil y Estudios de la Comunidad, Universidad de Wisconsin-Madison, Estados Unidos

\*Para contactar a la autora: huambachano@wisc.edu

Traducido por la autora Mariaelena Huambachano y Ruth Llana, Departamento de Español y Portugués, Universidad de Wisconsin-Madison, Estados Unidos

Publicado en línea: 22 May 2020

**Auheke:** Ko te whenua te herenga o ngā iwi taketake ki o rātou whanaunga o te taiao. Ko te tapu o te whenua me te hiranga o te whenua ki ngā mahi ahuhenua ētahi o ngā āhuatanga e taunaki ana i te kaitiakitanga o te tangata me ōna whanaunga o te taiao. Ko tā mātou rangahau, he whakataurite i nga mātauranga, kōrero tuku iho me ngā kupu whakarite taiao o te iwi Māori me te iwi Quechua. Mā kōnei ka tātari mātou i te hiranga o ngā mahinga kai ki ēnei iwi taketake e rua. Ko te mātauranga taiao o ēnei iwi e rua te aho matua e taunaki ana i ō rāua tikanga whakarauora kai, whakarauora mātauranga taketake me te taiao hoki. Mā tēnei, kua kitea e mātou te hiranga o te kai ki te tino rangatiratanga, te kaitiakitanga o ēnei iwi taketake.

**Abstracto:** Para los pueblos indígenas la tierra es, a la vez, un espacio agrícola y un espacio sagrado en el cual tanto las relaciones humanas como no humanas conviven y administran la tierra de una manera simbiótica. La presente investigación es pionera en el estudio comparativo de los sistemas de Conocimiento Ecológico Tradicional (CET) de los pueblos Māori y Quechua. A través de círculos de diálogos con comunidades Māori y Quechua, narraciones y metáforas de estas tradiciones, esta investigación muestra que el CET es el núcleo vital de los principios y valores alimentarios de estas dos grupos indígenas. Además, subrayamos el papel vital que el CET juega al ser el marco de las prácticas y procesos que conducen a la restauración de los actuales sistemas alimentarios, saber cultural y salud medioambiental de los pueblos indígenas. Este estudio demuestra que el alimento brinda un aporte crítico en la reivindicación de la autodeterminación colectiva indígena, al desplazarse más allá de los enfoques coloniales de la comida y finalmente, por luchar por la justicia medioambiental.

**Palabras clave:** conocimiento ecológico tradicional, maramataka, Māori, Quechua, sistemas alimentarios sostenibles, soberanía alimentaria

### Introducción

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, ONUAA (United Nations Food and Agriculture Organisation o FAO 1996) define un sistema alimentario sostenible (SAS en Castellano y SFS por sus siglas en inglés) como “un sistema alimentario . . . que garantiza la seguridad alimentaria y la nutrición de todas las personas de tal forma que no se pongan en riesgo las bases económicas, sociales y ambientales de éstas para las futuras generaciones” (FAO 2018). Partiendo de esta definición, el objetivo de un sistema alimentario es que sea económicamente viable (sostenibilidad económica); que provea amplios beneficios para todos los miembros de la sociedad (sostenibilidad social); y que no degrade el entorno natural (sostenibilidad medioambiental). Mientras que el concepto de SAS es un término moderno para abordar la agricultura no sostenible, también identifica nociones que son familiares para los pueblos indígenas (Berkes 2000; Pierotti & Wildcat 2000; Battiste 2002; Kimmerer 2013).

El concepto de soberanía alimentaria fue lanzado al escenario internacional por primera vez en 1996 cuando La Vía Campesina, un grupo internacional de campesinos y agricultores a pequeña escala, tomó una posición en contra del modelo neoliberal prevalente de agricultura y comercio (La Vía Campesina 1996; McMichael 2009; Pimbert 2009). El término fue redefinido en el Foro Mundial por la Soberanía Alimentaria de 2007 celebrado en Selingué, Mali, concluyendo en la Declaración de Nyéléni de 2007 en donde se definió como “La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo.” (La Vía Campesina 2007).

Mientras que la noción del concepto de soberanía alimentaria resuena con las aspiraciones de los pueblos originarios, los académicos indígenas señalan que, desde un sentido indígena, este concepto trasciende el aspecto legal “basado en los derechos humanos” y arraigado en el concepto

de soberanía alimentaria. Para los pueblos originarios la soberanía alimentaria enfatiza fundamentos éticos en su relación con la naturaleza como la función axiológica en la cultura derivando responsabilidades colectivas entre los grupos humanos y no humanos (todos sus parientes) (Coté 2016; Morrison 2016; Huambachano 2018). En este sentido, el conocimiento y las prácticas indígenas de los sistemas alimentarios no se identifican con los sistemas agrarios industriales y mecanizados dominantes, que hacen uso de pesticidas y se apoyan en variedades híbridas o de organismos genéticamente modificados (OGM) de alimentos básicos del mundo, como el maíz, para combatir diferentes desafíos alimenticios (La Vía Campesina 1996; McMichael 2009; Borrás & Franco 2013).

Estos enfoques industriales y técnicos hacia los sistemas alimentarios están siendo desafiados por una creciente preocupación acerca de la seguridad y del valor nutricional de la comida, así como de la sostenibilidad del medioambiente a largo plazo. Este último aspecto no sólo amenaza al bienestar de los pueblos indígenas, quienes dependen en gran medida de ecosistemas sanos para su manutención alimentaria, sino también el de las personas en cualquier parte del mundo (La Vía Campesina 2007; Shiva 2016). Es desde la necesidad de repensar nuestros sistemas alimentarios que esta investigación empírica se centra en los saberes únicos de los pueblos Quechua y Māori y en sus prácticas de gobernanza sobre el medioambiente para la preservación de los sistemas alimentarios sostenibles.

Los pueblos indígenas son herederos de prácticas, *saberes* y conocimientos *milenarios* desarrollados en sus propios contextos que promueven la sostenibilidad del medioambiente. Un ejemplo son las áreas geográficas o territorios ancestrales que les fueron otorgados por sus ancestros y que, a su vez, les fueron concedidos a ellos por la naturaleza (McGregor 2004; Royal 2009; Watene 2015). El conocimiento ecológico tradicional (CET) encapsula los saberes y conocimientos indígenas, en el que se incluyen habilidades, prácticas e innovaciones (tecnología), adquiridas sobre todo a través de la historia oral y del aprendizaje empírico de una generación a otra a lo largo de miles de años (Berkes et al. 2000; Pierotti & Wildcat 2000; McGregor 2004). Buenos ejemplos de CET son los sistemas de conocimiento locales de los pueblos Quechua y Māori, conocidos como *mātauranga* ('entidades de conocimiento Māori') y *yachay* ('sistema de conocimiento Quechua').

Mardsen (1988) describió el *mātauranga* Māori como "the knowledge, comprehension or understanding of everything visible or invisible that exists across the universe; this includes all Māori knowledge systems or ways of knowing and doing." ("El conocimiento, comprensión o entendimiento de todo lo visible e invisible que existe en el universo; esto incluye todos los sistemas de conocimiento o formas de conocer y hacer Māori.") La definición anterior de Mardsen puede interpretarse dentro de un marco epistemológico de la cosmovisión Māori que condiciona la transmisión del conocimiento de forma heterogénea, en el cual una persona deviene saberes indígenas y llega a comprender varias formas de aprendizaje sobre su realidad que pueden ser transferidas de una persona a otra.

Este entendimiento filosófico sobre la manera de ver e interpretar el mundo desde una postura indígena se alinea con el *yachay* Quechua que, de manera similar, afirma que el pueblo Quechua es el heredero de maneras de ver, sentir, y vivir que son exclusivos e híbridos, arraigados en su cosmovisión. El *yachay* en relación con la agricultura en

las comunidades Quechua se centra en la protección de la biodiversidad y denota el profundo sentimiento de afección y respeto hacia Pachamama (Madre Tierra en idioma Quechua) y la heterogeneidad de la vida en la chacra. *Yachay* encapsula las prácticas culturales, los valores éticos, las instituciones y la política de los saberes y conocimientos del mundo andino (Lajo 2010; Huambachano 2018).

*Yachay* y *mātauranga* juegan un rol crucial en la transmisión y en las prácticas del conocimiento tradicional de los pueblos Māori y Quechua establecidos en las maneras de interactuar con diferentes ecosistemas para su sustento alimentario y buen vivir (Durie 2003; Royal 2009; Watene, 2015; Mead 2016; Huambachano, 2019). Sin embargo, el CET de los pueblos indígenas y su contribución al conocimiento de sistemas medioambientales y de alimentación sostenible continúan sin ser explorados por los investigadores. Para llenar ese vacío en la literatura académica, este es el primer estudio comparativo de los saberes Māori y Quechua, en el que describo las contribuciones de sus conocimientos y prácticas ancestrales en la restauración de sistemas alimentarios sostenibles.

## Teoría y proceso de investigación

Este estudio utiliza la teoría del CET para profundizar en los sistemas de conocimiento de los pueblos Quechua y Māori, y sostiene que estos dos grupos indígenas tienen su propio CET que refleja en sí mismo epistemologías y ontologías únicas. Yo argumento que el estudio del CET es posible si la investigación se lleva a cabo con la intención de trabajar con y para el beneficio de las comunidades indígenas. El estudio del CET también requiere la implementación de métodos indígenas con el fin de llevar a cabo esta investigación de una manera culturalmente adecuada; así, desarrollé el Modelo Khipu (MK) descrito en Huambachano (2017).

Brevemente, el MK está basado en el Khipu, que es una herramienta utilizada en el mundo andino del Perú para la acumulación y preservación de sus saberes y tiene su base en un intrincado artefacto de cuerdas anudadas de colores usado principalmente por los incas para registrar información estadística y narrativa (Urton 2003). Adapté la configuración del Khipu andino para usarlo como fuente de producción de conocimiento que privilegia los sistemas de saberes indígenas. El modelo se nutre de una metodología de investigación de acción participativa, del CET, de valores y principios del *kaupapa* Māori, que es un marco de investigación Māori (Smith 1999) y del conjunto de experiencias emergentes de metodologías descolonizadoras de investigación (Pihama et al. 2002; Kovach 2010; Wilson 2008). El MK tiene como finalidad poner al corriente de las herramientas más sensibles culturalmente para la recolección de datos que surgen de las costumbres Quechua y Māori de distribución, adquisición y disseminación de conocimiento.

Los socios de estudio citados a lo largo de este artículo son sabedoras y sabedores Quechua y Māori sobre alimentos tradicionales, cosmovisión indígena, así como enseñanzas y prácticas asociadas con sistemas alimentarios sostenibles. No busco hablar por los pueblos Quechua y Māori sino que, en su lugar, me nutro de la valiosa y fundamental sabiduría generosamente compartida por cada uno de ellos para poder explorar los sistemas alimentarios indígenas. También me sustento de las enseñanzas que adquirí de mis propias experiencias culturales como mujer indígena del Perú que también residió en Aotearoa, o Nueva Zelanda en castellano.

## Métodos y localidad de investigación

En 2012, con el objetivo de realizar un estudio de campo preliminar, me embarqué en varios trabajos de campo etnográficos en ambos países para evaluar a través de diálogos con los pueblos Quechua y Māori la necesidad de la investigación. La prioridad era escuchar sus voces, sus problemas y comenzar a establecer relaciones recíprocas. Este estudio preliminar se efectuó cuatro años antes del comienzo de este estudio comparativo.

En la región de Cusco y asiladas en los Andes del Perú, las comunidades Quechua que formaron parte en la investigación fueron la de Choquecancha y la de Rosaspata. Similarmente, las comunidades de Ngāti Hine y Ngāti Porou, en la isla norte de Aotearoa, formaron parte de este estudio. Antes de recoger datos empíricos, se establecieron diálogos con los participantes en los que discutimos y refinamos en conjunto las preguntas de investigación, las cuales fueron traducidas al castellano, inglés y māori. La investigación empírica fue llevada a cabo en el Perú y en Aotearoa entre marzo de 2017 y julio de 2018. Este estudio etnográfico fue aprobado por el Comité de Revisión de Ética Humana de la Universidad de Auckland, la cual me requirió una avenencia detallando cómo cumpliría con las leyes consuetudinarias peruanas durante mi estadía de investigación en el Perú firmada por un juez de paz.

En la avenencia detallé explícitamente cómo cumpliría con las leyes tradicionales peruanas en mi capacidad como investigadora indígena del Perú y como ciudadana neozelandesa a través de la utilización del MK en mi investigación.

La recolección de datos tomó un periodo de quince meses y este estudio adoptó una técnica de muestreo intencional que tuvo lugar durante los muchos diálogos en los que participé con estas comunidades, talleres, círculos de conversación, así como de mis propias observaciones personales cuando me relacionaba con posibles socios de estudio.

Durante la etapa de muestreo, los sabedores y las sabedoras de tradición oral, muy respetados por los miembros de la comunidad en ambos países, con extenso conocimiento sobre los valores culturales, prácticas agroecológicas tradicionales y cosmovisiones, fueron invitados a formar parte de esta investigación. Los participantes en estos dos países fueron seleccionados según su activa participación en sistemas de producción alimentarios tradicionales y por su liderazgo dentro de sus comunidades. Tanto ancianos sabedores como jóvenes de ambos sexos que han estado trabajando estrechamente con los sabedores fueron considerados en la técnica de muestreo intencional. En total, condujimos treinta entrevistas formales que tuvieron lugar en una gran variedad de espacios, pero predominantemente se condujeron en chacras ('pequeños terrenos'), casas y marae ('lugares sagrados de reunión').

## Pueblos de la madre tierra: El derecho a una autodeterminación colectiva

En este estudio, Pachamama y Papatūānuku (Madre Tierra en lengua Māori) representan un espacio respetable donde todas las relaciones humanas y no humanas (la tierra, el agua, los animales, las plantas), florecen en simbiosis y en un ambiente regenerativo. La líder indígena Sonia Quispe, de la comunidad Choquecancha, declaró: "To me, Pachamama is my mother! A mother nurtures love and cares about her children, and so does Pachamama in the form of healthy foods. So how we work and interact with all our relations influences the outcome of our food and food systems. I love my potatoes seeds, and I

cry when my potatoes do not grow, and I know it is because of my mother –Pachamama is unwell." ("Para mí, ¡Pachamama es mi madre! Una madre da amor y cuida a sus niños y eso hace Pachamama a través de alimentos sanos. Así que las maneras en que trabajamos y nos relacionamos con todos nuestros parientes como las plantitas y agua contribuyen en el resultado de nuestros alimentos y sistemas de subsistencia. Amo a las semillas de mis papitas y lloro cuando mis papitas no crecen y sé que se debe a mi madre... Pachamama no está bien de salud.")

Esta narrativa alude a la cosmovisión o forma de ver el mundo del pueblo Quechua que se basa en un sistema centrado en relaciones de vínculo en el que todos los miembros de la comunidad, humanos y no humanos, incluidas las deidades andinas o wacas (en lengua quechua), tienen compromisos y responsabilidades de respetarse y cuidarse los unos a los otros (Apffel-Marglin 2002; Lajo 2012; Huambachano 2018). De manera similar, Kiri Karr de la comunidad Ngāti Porou, explica: "We are all offspring of Papatūānuku. Papatūānuku for me: well... it's everything. And whenua that's our word for land also means placenta. Yes, I am referring to the placenta that nourishes a baby in the womb. When I was born, my placenta was buried in my mountain and next to my grandmother, so that is my whakapapa. It is also our symbolic bond with Papatūānuku." ("Todos somos descendientes de Papatūānuku. Papatūānuku para mí, bueno... lo es todo. Y whenua, que es nuestra palabra para la tierra, también significa 'placenta'. Sí, me refiero a la placenta que alimenta al bebé en el vientre.

Cuando nací, mi placenta fue enterrada en mi montaña y al lado de mi abuelita, eso representa mi linaje y el de mis ancestros. Es también nuestro vínculo simbólico con Papatūānuku.") La narración anterior hace referencia a la whenua, que es una palabra en idioma māori que tiene dos significados, 'tierra' y 'placenta', y la cual se utiliza aquí para contextualizar la cosmovisión Māori de ser descendientes de Papatūānuku. La whenua ('placenta') es el revestimiento uterino durante el embarazo por el que se nutre el feto y que es expulsado con el feto y el cordón umbilical después del nacimiento (King 1992; Kawharu 2002; Mead 2016). Los socios de estudio de ambas comunidades mencionaron que, cuando una mujer Māori da a luz, la placenta del bebé es enterrada en un lugar especial, generalmente en la montaña sagrada de la comunidad que, por ser enaltecida, nadie puede caminar por encima de ella. En la cosmovisión Māori, ser nativo o indígena es haber nacido de la tierra en la que se vive, se nace y se renace continuamente a través de un íntimo coexistir con lo divino, lo humano y la naturaleza (Hutchings 2015; Watene & Kawharu 2015).

En este estudio, los saberes y presencia indígena de los pueblos Quechua y Māori están relacionados con sus propias epistemes, es decir, con sus modos propios de ser, hacer, pensar y vivir en el mundo. Los saberes están orientados por sus leyes de origen y mitos de creación, que dan sentido a su existencia como uno de los muchos componentes en la complejidad y diversidad de la red de la vida y sin tener un estatus jerárquico superior. En este sentido, la ideología capitalista sobre la tierra, que ve la existencia del medioambiente independientemente de los seres humanos, y como la principal (sino la única) preocupación, segrega la capacidad colectiva de los pueblos indígenas de autodeterminación e independencia (Shiva 2006; De Schutter 2009). Como personas indígenas, tenemos la obligación de mejorar el mundo natural, así como el mundo natural (en tanto que nuestro pariente) tiene el compromiso de mejorar nuestras vidas.

Para ilustrar lo anterior, los derechos indígenas de autodeterminación están reconocidos en el Artículo 3 de la Declaración de la Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas (2007, ver: <https://undocs.org/es/A/RES/61/295>) que hace referencia a los derechos ancestrales colectivos de los pueblos indígenas a la tierra, a los recursos naturales y a los derechos de gobernar instituciones sociopolíticas, culturales y económicas dentro de sus territorios. Sin embargo, el capitalismo existente en el contexto agrícola enfoca los recursos mundiales, incluida la tierra, bajo el control y para el beneficio de una pequeña élite, junto a un conjunto de leyes dirigidas a restringir los derechos de los pueblos indígenas de acceso de sus tierras ancestrales (La Vía Campesina 1996; Pimbert 2006). Claramente, hay una falta de respeto y reconocimiento de los derechos de los pueblos indígenas, al conocimiento y a las leyes/normas consuetudinarias y prácticas sociales.

Desde tiempos precoloniales, el pueblo Quechua ha ejercido su derecho de autogobernar territorios ancestrales y de decidir qué producir y qué consumir a través de un sistema de propiedad colectiva llamado ayllu ('community' en inglés; 'comunidad' en castellano; Apffel-Marglin 2002; Lajo 2012). Observé durante mi trabajo de campo que en el sistema ayllu, apus, ('montañas sagradas'), mayu ('ríos') y qochas ('lagos'), así como la historia, los relatos, las enseñanzas y el espíritu de un lugar, tienen roles que jugar en el mantenimiento del balance sagrado del ayllu, y garantizan que todos los miembros del ayllu tengan acceso suficiente a alimentos saludables. Así, a través del sistema ayllu, el pueblo Quechua del Perú ejercita sus derechos colectivos de autodeterminación para gobernar sus territorios de acuerdo con sus múltiples saberes, tradiciones y prácticas culturales, políticas y legales. Sin embargo, el reconocimiento legal de las personas indígenas del Perú por parte del estado es limitado, con la excepción de las comunidades nativas que son reconocidas legalmente en la Constitución Peruana bajo el Decreto de Ley 89 (Furnish 1971).

En comparación con las limitaciones de derechos a la tierra existentes en el Perú, la autonomía y soberanía indígena Māori sobre sus territorios ancestrales está reconocida en el Te Tiriti o Waitangi (Tratado de Waitangi), un acuerdo entre líderes Māori y la Corona británica firmado en 1840 (Orange 1987; Mutu 2018). En la versión en lengua māori del Tratado de Waitangi firmada por sus líderes, sostiene que la Corona británica y el pueblo Māori tienen una relación de equivalencia sobre Aotearoa y, por lo tanto, el pueblo Māori conserva los derechos sobre sus tierras. Leonel Hotene del marae Papatūānuku declaró: "Much of Māori land was lost in the 19th century and against the will of my people. Because of this, many people felt they had lost their tūrangawaewae, their sense of foundation, and stability. Land for us represents a place; our history and stability and who we are as tangata whenua and Māori of Aotearoa." ("Gran parte de los territorios ancestrales Māori se perdió en el siglo 19 y contra la voluntad de mi pueblo. Por ello, muchos sintieron que habían perdido su tūrangawaewae, sus cimientos y estabilidad. La tierra para nosotros representa un lugar; nuestra historia, estabilidad y quiénes somos como tangata whenua (Māori de Aotearoa).")

Esta narrativa alude a la importancia de la noción Māori de tūrangawaewae, que se traduce al castellano como 'un lugar donde proveen tus orígenes'. En el idioma māori las palabras tūrangā ('cimientos') y waewae ('pies') se traducen como 'el lugar para que se sostengan los pies... tu sustento' y aluden a los fundamentos de ser Māori, su identidad cultural y su lugar en la sociedad como comunidades nativas o indígenas (Walker

1991; Durie 2003). Así, tūrangawaewae representa el vínculo entrañable entre los Māori y la tierra, el lugar para que los pies queden asentados, porque representa las propias raíces, y el sentido de pertenencia a un lugar y a la madre patria que es Aotearoa (Mead 2013).

De este modo, esta investigación presenta hallazgos sobre cómo el conocimiento Māori, en relación con los sistemas tradicionales alimentarios, ha sido desequilibrado como consecuencia de que el pueblo Māori fue despojado de sus tierras. Por ejemplo, hay una gran variedad de valiosos alimentos Māori, como kūmara ('camote'), pikopiko ('brotes de helecho'), kaimoana ('mariscos') o la īnanga (nombre de pez nativo de Aotearoa) con los que los Māori realizaban rituales para expresar su gratitud por sus alimentos a Rongomātāne (deidad de los alimentos cultivados) y Haumietiketike (deidad de los alimentos no cultivados) (Tapsell 2002; Mead 2013). A este respecto, Kiri Karr de la comunidad Ngāti Porou comentó: "My koro told me that the (spiritual) element is probably one of the biggest reasons why and how we connect with Papatūānuku because we all come from Papatūānuku. We still practice our customary practices and every time you plant your crops, you go and do a karakia to Rongomātāne or Haumietiketike, to the cultivator of plants, you just don't plant your kai, you first ask permission to plant kai and also ask all the gods to look after your kai." ("Mi abuelito me dijo que el elemento (espiritual) es probablemente una de las mayores razones por las que y a través del cual conectamos con Papatūānuku (Madre Tierra), porque todos descendemos de Papatūānuku. Seguimos practicando nuestras costumbres y cada vez que plantas tu cosecha, realizas una ceremonia a Rongomātāne o Haumietiketike, aquel que cultiva las plantas, no es simplemente plantar por plantar, primero tienes que pedir permiso a la madre tierra para plantar tu semilla, también pides a todos los dioses que cuiden tu semilla y crezca saludable.")

Para resaltar la conexión espiritual que existe entre el pueblo Māori y los alimentos provenientes de Papatūānuku, Kiri continuó explicando que una karakia ('rezo') tiene su mauri ('esencia vital'). Por ende, mauri es la fuerza divina que trasciende del karakia que impregna e infunde el mauri en las semillas y en los alimentos obtenidos de la cosecha. Wehi y Roa (en publicación) destacan que, desde tiempos precoloniales, los Māori han mantenido una íntima relación con la siembra de alimentos que se regenera repetidamente a través de encuentros sociales; por ejemplo, kūmara es un cultivo sagrado que aún se cosecha y cocina en muchas de sus reuniones. Sin embargo, el pueblo Māori sufre de los peores porcentajes de diabetes y otros desórdenes metabólicos en comparación con cualquier otro grupo en la moderna Aotearoa (King 1992; Hutchings 2015; Moeke-Pickering et al. 2015). Para los Māori, la tierra es parte de su identidad cultural y por lo tanto es central a los movimientos de justicia social que apoyan las peticiones de autodeterminación, como por ejemplo los movimientos de protesta a la política de expropiaciones de la tierra rural y territorios ancestrales (Jackson 1993; Watene, 2016; Mutu 2018).

## El auge del CET y la soberanía alimentaria indígena

En este estudio, el valor de los alimentos para las comunidades Quechua y Māori está conectado con su autodeterminación colectiva de restaurar las relaciones de armonía con todos los miembros de su comunidad (humanos y no humanos) que

residen en sus tierras. Por consiguiente, restituir sus saberes culturales, ser los guardianes del medioambiente y cultivar su propia comida enmarca para ellos la noción de soberanía alimentaria. Para las comunidades Quechua y Māori que trabajaron en conjunto conmigo en esta investigación, la metáfora “la comida es sagrada” aborda un significado que va más allá del simple acto de producir un alimento y que está arraigado en el núcleo de su identidad indígena. Los cultivos para estos dos pueblos indígenas sostienen y salvaguardan tradiciones, prácticas comunales, relaciones espirituales e historias sobre la recolección de alimentos y estas enseñanzas y saberes son transmitidas de generación en generación. Por ello, en el proceso de cosechar, procesar, cocinar y compartir alimentos tradicionales estas dos comunidades, de una manera recíproca, van nutriendo su bienestar físico y espiritual mientras respetan a todos los miembros de la comunidad que forman parte de la cadena alimentaria.

Whyte (2016) argumenta que las “relaciones de alimentación colectiva” constituyen las instituciones políticas, sociales y legales de los pueblos originarios, que, por un lado, dan forma a las prácticas cotidianas de preservar el medioambiente y, por otro, son simultáneamente regeneradas a través de actividades sociales en la producción de alimentos. Esos acontecimientos socializados y estructurados se ponen en evidencia en los ritos hacia los cultivos, cuya función primordial es profundizar las relaciones de los miembros del grupo o comunidad. Por ejemplo, Ngārimu Dell de la comunidad de Ngāti Porou destaca la importancia de los rituales alimenticios como el hākari (‘banquete ceremonial’), el cual transmite enseñanzas sobre manakitaanga (‘hospitalidad’) y la mana (‘autoridad’) inculcados en los alimentos: “Hākari is also important for us because it has to do with our hospitality with guests. We have a variety of traditional feasts to celebrate the land because it provides us with food. Hākari strengthens our relations with our community and other iwi because kai brings us together. Kai tahi tāttou I te hākari – we will eat the feast together.” (“El hākari también es importante para nosotros porque tiene que ver con nuestra acogida, atención, respeto y cariño hacia nuestros invitados. Tenemos diferentes banquetes tradicionales para celebrar a la Madre Tierra porque ella nos proporciona nuestros alimentos. El hākari es una ceremonia simbólica que regenera nuestros saberes y fortalece las relaciones con nuestra comunidad y otras comunidades porque la comensalidad nos acerca el uno al otro. Kai tahi tāttou I te hākari – disfrutaremos juntos del banquete.”)

En el transcurso del hākari los anfitriones cocinan cantidades grandes de deliciosos platos típicos de la comunidad en un intento de proporcionar el banquete más grande afirmando prestigio, autoridad y hospitalidad para, de esta manera, no dar lugar a que los invitados desautoricen a los anfitriones en el futuro (Mead 2013; Hutchings 2015; Mead 2016). En este sentido, hākari despliega también facetas rituales, simbólicas y sociales como la generosidad y prestigio de, por ejemplo, un rangatira (‘jefe’), de un marae (‘lugar de encuentro’), una whānau (familia), una hāpu (‘subtribu’), o una iwi (‘tribu’). Al presentar la comida de una manera suntuosa por medio de un banquete ceremonial en el cual el acto de compartir los alimentos mutuamente establece la comunión de comensalidad y convivialidad (King 1992; Moeke-Pickering et al. 2015; Mead 2016).

Mead (2013) hace referencia a las célebres waiata (‘canciones’) de Ngata Awa y Tuhoē ‘Taku rakau’ para explicar cómo estas waiata simbolizan enseñanzas de que, sin tierras (ya que la Corona expropió territorios a los Māori) no hay nada con

lo que servir a los invitados y por ende se reduce el prestigio o autoridad de, por ejemplo, un líder de una comunidad, una familia o tribu. Mead (2013) también manifiesta sobre la noción de ser anfitriones generosos y de alimentar a tus manuiri (‘invitados’) que es común en los pueblos indígenas. Así, puede argumentarse que las relaciones recíprocas y respetuosas de los Quechua y Māori tienen para con los alimentos y la tierra sustentan sus leyes consuetudinarias, sus principios éticos y sus estructuras de gobernanza.

Dawn Morrison, académica de las Naciones Originarias (Secwempec) manifiesta que la revitalización de la soberanía alimentaria indígena y el CET preserva nuestras responsabilidades sagradas con todos los miembros de nuestra comunidad como las plantas y animales que forman parte de la cadena alimentaria y nos ayudan a fomentar relaciones sanas e interdependientes con la tierra (Morrison 2011). Esto es exactamente lo que los Quechua, Māori, Nativo Americanos y otros muchos pueblos originarios del mundo están haciendo al indigenizar la soberanía alimentaria y desplazarse así más allá de los sistemas alimentarios coloniales. Por ejemplo, en Aotearoa hay una amplia presencia de māra kai (‘huertos de alimentos’) como el exitoso māra kai liderado por Leonel Hotene del marae Papatūānuku que, junto a los residentes Māori en el sur de la ciudad de Auckland, está restaurando las diferentes variedades de alimentos tradicionales Māori como kūmara (Ipomoea batatas nombre científico; ‘camote’ en castellano) y lo hacen, como dice Leonel, “a la manera Māori”, para enfatizar las prácticas de cultivo tradicionales, ceremonias espirituales y el uso del maramataka (‘calendario lunar’ en idioma Māori), al plantar kūmara u otros cultivos oriundos Māori.

Otro ejemplo es el Pā to Plate Project (‘Proyecto Pā al Plato’ en castellano) dirigido por la académica Māori Merata Kawharu, que tiene como objetivo volver a conectar a los Māori con sus marae para ser autosuficientes con su alimentación. Los productos agroecológicos Pā to Plate son cultivados localmente y crecen en los huertos de los maraes, al igual que en kōhanga reo (escuelas preescolares de lengua māori) y en los fideicomisos de sus tierras ubicados en la cuenca del río Waitangi. Las comunidades Māori cultivan los alimentos para su autoconsumo y también los comparten con miembros de su familia y de sus comunidades y, como resultado, apoyan el desarrollo económico regional (National Science Challenge 2019).

Actualmente están teniendo lugar esfuerzos locales y globales para revitalizar la soberanía alimentaria con el objetivo de evitar que las corporaciones multinacionales de alimentos ganen más control sobre todo en el ámbito de diversidad de semillas y recursos fitogenéticos que son la base biológica de la seguridad alimentaria. Algunos ejemplos son las iniciativas de almacenamiento de semillas nativas en el Perú y en los Estados Unidos liderados por movimientos de justicia social y justicia ambiental.

En el Perú, la organización Slow Food (‘comida lenta’ en castellano) simboliza la creciente red de agricultores a pequeña escala tanto indígenas como no indígenas y a los guardianes de semillas. Estos grupos humanos trabajan con la visión de, no sólo propagar educación en torno al patrimonio biológico y cultural de la biodiversidad, sino también implementar una nueva ley para que se ponga atención a la preservación de las semillas nativas y conocimientos, valores, actitudes y prácticas que se desarrollan, mantienen y transmiten de generación en generación. El objetivo es la regulación del sistema alimentario para poder fomentar el trabajo de aquellos

que cultivan la tierra y son los guardianes de la biodiversidad (Slow Food Perú 2019).

En Norteamérica, Seed Keepers Network ('Red de guardianes de semillas') representa el auge de guardianes y guardianas de semillas nativas que está uniendo fuerzas para proporcionar información a personas tribales sobre la siembra y cosecha de semillas para su manutención. También impulsa la rematriación de las semillas nativas desde instituciones que las han recolectado o heredado para devolverlas a sus comunidades de origen (Indigenous Seed Keepers Network 2019). En 2018, en una entrevista personal con la guardiana de semillas Rowen White (Mohawk), me explicó que el término rematriación refleja la restauración de las semillas femeninas al devolverlas a sus comunidades de origen. El concepto indígena de rematriación hace referencia al reclamo de los patrimonios ancestrales, a la espiritualidad, identidad cultural y conocimiento indígena, en vez de una noción de repatriación que emerge de una posición patriarcal asociada con el colonialismo.

## Conclusión

Este estudio concluye que el CET expresa la sabiduría ancestral de los pueblos indígenas que está arraigada en sus cosmovisiones y por ende este CET es único a ellos y específico a sus áreas geográficas. El CET de los pueblos indígenas es compartido colectivamente a través de relatos y enseñanzas adquiridos tanto por seres vivos como por seres no vivientes (i. e. plantas, agua, la luna), algo que no es comprendido por completo por las sociedades modernas. Estos sistemas únicos de conocimiento integrados en las tradiciones culturales de las comunidades regionales, indígenas o locales de los pueblos Quechua y Māori son un ejemplo de esto. En este estudio las comunidades Quechua y Māori poseen saberes ancestrales o CET que surgen de una conexión íntima con Papatūānuku o Pachamama ('la tierra') que enseñan a conservar la biodiversidad y a cómo pueden vivir en armonía humanos, seres espirituales y la naturaleza.

Esta simbiosis entre el ser humano, la naturaleza y la Madre Tierra reverbera en los sistemas tradicionales alimentarios de estos dos grupos indígenas que incluyen, no sólo las prácticas y la comprensión en profundidad de especies de plantas y animales dentro de sus territorios, sino también cómo estos saberes están ricamente integrados en prácticas espirituales ancestrales a través de los ritos, tradiciones y celebraciones relacionados con la producción de alimentos. Estos conocimientos ancestrales también son transmitidos a través de sistemas de innovación como los calendarios agrícolas indígenas, regenerados durante los periodos de siembra, cultivo y cosecha culminando en la comensalidad.

El alimento rehidrata la memoria cultural; por ejemplo, cada año las actividades asociadas con la producción de alimentos, como las oraciones y ceremonias para bendecir el cultivo y cosecha (i.e. rituales de la papa y de la kūmara), danzas (i.e. haka) y festividades de comida como el (i.e. hākari), renuevan las relaciones familiares, comunales, culturales, políticas y sociales que conectan a los pueblos indígenas con todos los miembros de su comunidad (humanos y no humanos). Así, este estudio argumenta que el sistema alimentario indígena preserva una conexión con los sistemas culturales y maneras de vivir en convivialidad con los ecosistemas locales a un largo plazo. Los sistemas alimentarios de las comunidades Quechua y Māori reflejan un tesoro inaudito de conocimiento

que contribuye a la salud de las personas y a un buen vivir. Es por esto que la promulgación de la soberanía alimentaria es vital para los pueblos Quechua y Māori pues reafirma sus derechos a la autodeterminación, a la gobernanza de sus tierras ancestrales, así como a sus compromisos y valores, como el del respeto mutuo con el mundo natural y todas sus relaciones.

Este estudio destaca cómo a lo largo del mundo las comunidades indígenas continúan fomentando soluciones efectivas e innovadoras basadas en su CET para promulgar la soberanía alimentaria y la justicia medioambiental. De este modo, quienes formamos parte de estas comunidades, miramos más allá de los enfoques coloniales del sistema alimentario que ignoran el valor sagrado que los alimentos tienen para nosotros. Desde nuestra identidad indígena, también miramos más allá del enfoque en calorías para distinguir la importancia de nuestras relaciones de alimentación colectiva y nuestros derechos ancestrales a la tierra. Los derechos colectivos de los pueblos originarios a la tierra y a los recursos naturales contenidos en ella son mantenidos por la ley consuetudinaria de la comunidad, así como por sus valores, usos y costumbres. Así, la revitalización de la soberanía alimentaria indígena es una herramienta crítica para avanzar nuestros esfuerzos colectivos de autodeterminación para la preservación de la tierra; la Madre Tierra, la biodiversidad y el conocimiento tradicional que son vitales para la continuación de nuestra supervivencia y la de futuras generaciones.

## Agradecimientos

Quiero expresar mi más profunda gratitud a las comunidades Māori y Quechua por su ardua labor en conjunto, por compartir su sabiduría y determinación en preservar los saberes ancestrales y promulgar la soberanía alimentaria indígena. También me gustaría expresar mi agradecimiento a los académicos Māori Dr Krushil Watene (Ngāti Manu, Te Hikutu, Ngāti Whātua o Orākei, Tonga), Dr Aroha Mead (Ngāti Awa, Ngāti Porou) y Dr Priscilla Wehi por sus valiosos comentarios a las versiones anteriores del manuscrito que mejoraron la claridad de este artículo. Quisiera expresar mi gratitud al Programa de Estudios Latinoamericanos, del Caribe e Ibéricos (LACIS) en la Universidad de Wisconsin-Madison, en el cual soy profesora afiliada por proporcionar fondos para la traducción de este artículo del inglés al español. Un agradecimiento especial al Director Asociado de LACIS Alberto Vargas y Director Katarzyna Olga Beilin.

## Bibliografía

- Appfel-Marglin F 2002. From fieldwork to mutual learning: Working with PRATEC. *Environmental Values* 11(3): 345–367.
- Battiste M 2002. Indigenous knowledge and pedagogy in First Nations education: A literature review with recommendations. [http://www.usask.ca/education/documents/profiles/battiste/ikp\\_e.pdf](http://www.usask.ca/education/documents/profiles/battiste/ikp_e.pdf) (Último acceso 2 enero 2019).
- Berkes F, Colding J, Folke C 2000. Rediscovery of traditional ecological knowledge as adaptive management. *Ecological Applications* 10(5): 1251–1262.
- Coté C 2016. "Indigenizing" food sovereignty. Revitalizing Indigenous food practices and ecological knowledges in Canada and the United States. *Humanities* 5(3): 12–57.

- De Schutter O 2009. The right to food and sustainable global food system. Special Rapporteur on the right to food to the 17th session of the UN Commission on Sustainable development. <http://www.srfood.org/images/stories/pdf/otherdocuments/19-srftsubmissioncsd-01-05-09-1.pdf> (Último acceso 23 diciembre 2018).
- Declaration of Nyéléni 2007. Food Sovereignty. <https://nyeleni.org/spip.php?article290> (Último acceso 6 noviembre 2019).
- Durie M 2003. Nga Kahui Pou Launching Māori futures. Wellington, Huia Press. 356 p.
- Furnish D 1971. The hierarchy of Peruvian laws: Context for law and development. *The American Journal of Comparative Law* 19(1): 91–120.
- Huambachano M 2017. Through an Indigenous lens food security is food sovereignty: Case studies of Maori people of Aotearoa and Andean people of Peru. Tesis de doctorado no publicada, The University of Auckland, Auckland, New Zealand.
- Huambachano M 2018. Enacting food sovereignty in Aotearoa New Zealand and Peru: revitalizing Indigenous knowledge, food practices and ecological philosophies. *Journal of Agroecology and Sustainable Food Systems* 42(9): 1003–1028.
- Hutchings J 2015. Te Mahi Māra Hua Parakore: a Māori food sovereignty handbook. Ōtaki, Te Tākupu. 248 p. Kawharu M 2002. Whenua: Managing our resources. Auckland, Reed. 400 p.
- Jackson, M 1993. Land Loss and the Treaty of Waitangi in Ihimaera, W (ed) Te Ao Marama 2: Regaining Aotearoa. 77 p.
- Kimmerer RW 2013. Braiding sweetgrass: Indigenous wisdom, scientific knowledge and the teachings of plants. Minneapolis, Milkweed Editions. 389 p.
- King M 1992. Te Ao Hurihuri: Aspects of Māoritanga. Auckland, Reed Publishing Ltd. 191 p.
- Kovach M 2010. Indigenous Methodologies: Characteristics, conversations, and contexts. Toronto, University of Toronto Press. 216 p.
- La Via Campesina 2007. Declaration of Nyéléni. <http://viacampesina.org/en/index.php/main-issues-mainmenu-27/food-sovereignty-and-trade-mainmenu-38/262-declaration-of-nyeli> (Último acceso 6 marzo 2019).
- La Via Campesina 1996. Proceedings from the II International Conferencia of the Via Campesina. Brussels, NCOS Publications. 220 p.
- Lajo, J 2010. Sumaq Kawsay-ninchik o Nuestro Vivir Bien. <http://cultural.argenpress.info/2010/03/sumaq-kawsay-ninchik-o-nuestro-vivir.html> (Último acceso 23 septiembre 2018).
- Lajo J 2012. Cosmovision Andina: Sumaq Kawsay-Ninchik o Nuestro Vivir Bien. <http://alainet.org/active/59345&lang=es> (Último acceso 23 septiembre 2018).
- Marsden M 1988. The natural world and natural resources. Māori value systems and perspectives. Resource Management Law Reform Working paper 29. Part A. Wellington, Ministry for the Environment. 1–18 p.
- McGregor D 2004. Coming full circle: Indigenous knowledge, environment, and our future. *The American Indian Quarterly* 28(3): 385–410.
- McMichael P 2009. A food regime analysis of the ‘world food crisis’. *Agriculture and human values* 26(4): 260–281.
- Mead A 2013. Sacred balance. *He Pukenga Korero* 3(2): 1–12.
- Mead HM 2016. Tikanga Maori (Edición revisada): Living By Maori Values. Wellington, Huia Publishers. 481 p.
- Moeke-Pickering T, Heitia M, Heitia S, Karapu R, Cote-Meek S 2015. Understanding Māori food security and food sovereignty issues in Whakatāne. *MAI Journal* 4(1): 29–42.
- Morrison D 2011. Indigenous food sovereignty: a model for social learning. In: Desmarais AA, Wieber N, Wittman H eds. Food sovereignty in Canada: Creating just and sustainable food systems. Pp. 97–113.
- Mutu M 2018. Behind the smoke and mirrors of the Treaty of Waitangi claims settlement process in New Zealand: no prospect for justice and reconciliation for Māori without constitutional transformation. *Journal of Global Ethics* 14(2): 208–221.
- National Science Challenge 2019. Pā to Plate. <https://ourlandandwater.nz/news/pa-to-plate-project-launches-decision-support-tool-for-the-bay-of-islands/> (Último acceso 21 febrero 2019).
- Orange C 1987. An illustrated history of the Treaty of Waitangi. Wellington, Bridget Williams Books. 346 p.
- Pierotti R, Wildcat D 2000 Traditional ecological knowledge: the third alternative (commentary). *Ecological Applications* 10(5): 1333–1340.
- Pihama L, Cram F, Walker S 2002. Creating methodological space: A literature review of Kaupapa Maori research. *Canadian Journal of Native Education* 26(1): 1–30.
- Pimbert M 2009. Women and food sovereignty. *LEISA Magazine* 25(3): 6–9.
- Royal C 2009. ‘Let the World Speak’: Towards Indigenous Epistemology. Te Kaimānga: Towards a New Vision for Mātauanga Māori. Wellington, Mauriora Ki Te Ao/Living Universe Ltd. 80 p.
- Indigenous Seed Keepers Network 2019. Winona LaDuke’s story of the origins to create a regional Indigenous seed keepers’ network. <https://www.iskn.org/> (Último acceso 4 noviembre 2019).
- Shiva V 2016. The violence of the green revolution: Third world agriculture, ecology, and politics. Lexington, University Press of Kentucky. 266 p.
- Smith LT 1999. Decolonising methodologies: Research and Indigenous peoples. Dunedin, University of Otago Press. 240 p.
- Slow Food Peru 2019. Save biodiversity safe the planet. <https://www.slowfood.com/tag/peru/> (Último acceso 31 octubre 2019).
- Tapsell 2002. Marae and tribal identity in urban Aotearoa/ New Zealand. *Pacific Studies* 25(1): 141–171.
- United Nations Department of Economic and Social Affairs (UNDESA) 2013. Millennium Development Goals Report 2013. New York City, UNDESA. 68 p.
- United Nations Food and Agriculture Organization (FAO) 1996. Rome Declaration on World Food Security. <http://www.fao.org/food-systems/es/http://www.fao.org/docrep/003/w3613e/w3613e00.htm> (Último acceso 3 enero 2019).
- United Nations Food and Agriculture Organization (FAO) 2016. Sustainable Food Systems Report. <http://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf> (Último acceso 4 noviembre 2019).
- Urton G 2003. Signs of the Inka Khipu: Binary coding in the Andean knotted-string records. Austin, University of Texas Press. 217 p.
- Valladolid J, Apfell-Marglin F 2001. Andean cosmovision and the nurturing of biodiversity. In: Grim J, Tucker E eds. Indigenous traditions and ecology: The interbeing of cosmology and community. Cambridge, Harvard

- University Press. Pp 620–639.
- Walker 1991. The genesis and transformation of the Waitangi Tribunal. In Pawley A ed. *A man and a half: Essays in Pacific anthropology and ethnobiology in honour of Ralph Bulmer*, Memoir No.48. Auckland, The Polynesian Society. Pp. 615–624.
- Watene KMP 2016. Valuing nature: Maori philosophy and the capability approach. *Oxford Development Studies* 44(3): 287–296.
- Watene KMP, Kawharu M 2015. Reclaiming lives we value. *Northern Public Affairs* 3(3): 48–49.
- Wehi PM, Roa T In press. Reciprocal relationships: identity, tradition and food in the Kīngitanga poukai. In. Loos C ed. *Interdisciplinary perspectives on participation and food justice*. Fayetteville, University of Arkansas Press.
- Whyte K 2013. On the role of traditional ecological knowledge as a collaborative concept: a philosophical study. *Ecological processes* 2(1): 1–17.
- Whyte K 2016. Food sovereignty, justice and Indigenous peoples: An essay on settler colonialism and collective continuance. In: Barnhill A, Doggett T, Egan A eds. *Oxford handbook on food ethics*. New York, Oxford University Press. Pp. 1–21.
- Wilson S 2008. *Research is ceremony: Indigenous research methods*. Halifax, Fernwood. 144 p.

Recibido 31 marzo 2019; aceptado 11 noviembre 2019

Miembro del Comité Editorial: Priscilla Wehi