



UNIVERSIDAD DE PANAMA
VICERECTORIA DE INVESTIGACION Y POSTGRADO
FACULTAD DE HUMANIDADES
CENTRO REGIONAL UNIVERSITARIO DE VERAGUAS
PROGRAMA DE MAESTRIA EN HISTORIA DE PANAMA,
PERIODO REPUBLICANO

**LA MUJER COMO PROMOTORA DE LA CULTURA
ALIMENTARIA EN EL POBLADO DE CAÑAZAS (VERAGUAS)**

POR

LURIS DEL ROSARIO BARSALLO

TESIS PRESENTADA COMO UNO DE LOS REQUISITOS PARA OPTAR POR EL
GRADO DE MAGISTER EN HISTORIA DE PANAMA PERIODO REPUBLICANO

VERAGUAS, REPUBLICA DE PANAMA

2015

DEDICATORIA

A todas las personas que hicieron posible esta investigación, en especial al Todopoderoso y quienes han sido fuente de inspiración para mi constante superación profesional

Luris

AGRADECIMIENTO

A los profesores Carlos Herrera (asesor), Fernando Aparicio y Pantaleon Garcia,
por su constante apoyo durante esta investigacion

A las moradoras Cañazas cabecera, que ofrecieron su apoyo para comprender el
papel de la mujer como promotora de la cultura alimentaria de este pueblo

Luris

INDICE GENERAL

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iv
INDICE GENERAL	vi
INDICE DE ILUSTRACIONES	x
INTRODUCCION	xiii
RESUMEN – SUMMARY	1
CAPITULO I EL PROBLEMA	3
1 1 Antecedentes del problema	4
1 2 Planteamiento del problema	29
1 3 Justificacion y pertinencia	31
1 4 Limitaciones	37
CAPITULO II MARCO DE REFERENCIA	38
2 1 Marco Teorico	39
2 2 Objetivos	46
2 2 1 Objetivos generales	46
2 2 2 Objetivos especificos	47
2 3 Hipotesis	47
2 4 Metodologia	47

CAPITULO III MARCO GEOGRAFICO-HISTÓRICO	53
3 1 Marco geografico	54
3 1 1 Características generales de la provincia de Veraguas	54
3 1 2 Distritos y corregimientos de Veraguas	55
3 1 3 Poblacion de la provincia	57
3 1 4 Datos geograficos del distrito de Cañazas	58
3 2 Marco historico	63
CAPITULO IV LA MUJER COMO PROMOTORA DE LA CULTURA ALIMENTARIA DE CAÑAZAS, 1950-2000	71
4 1 Evolucion demografica de Cañazas durante la epoca Republicana	72
4 2 Cultura y alimentación de la formación de los habitos alimentarios en el ser humano a los origenes de la cultura alimentaria en el poblado de Cañazas	83
4 3 Los eslabones de la cultura alimentaria	103
4 4 La mujer cañaceña en el contexto del patrimonio cultural alimentario como representacion de lo colectivo y lo intangible	111
4 4 1 Mujer cañaceña, preparacion y consumo de alimentos	113
4 4 1 1 Las carnes rojas	116
4 4 1 2 Animales de caza	121
4 4 1 3 Aves de corral	125
4 4 1 4 Peces y crustaceos de rio	128

4 4 1 5 Peces de mar	132
4 4 1 6 Productos alimentarios preparados a base de maiz	133
4 4 1 7 Productos alimentarios preparados a base de yuca	138
4 4 1 8 Frutas	139
4 4 1 8 1 Dulces	143
CONCLUSIONES	145
RECOMENDACIONES	148
BIBLIOGRAFIA	150
ANEXOS	157

INDICE DE ILUSTRACIONES

CUADROS

No	Descripciones	Pag
1	Distritos y corregimientos de la provincia de Veraguas	56
2	Poblacion de la provincia de Veraguas segun censos de 1940 a 1970	57
3	Poblacion de la provincia de Veraguas, segun distritos Censos de 1911 a 2000	60
4	Habitantes de la provincia de Veraguas, segun sexo y raza Censo de 1911	74
5	Poblacion de la provincia de Veraguas, por distritos, segun sexo Censo de 1930	75
6	Poblacion de la provincia de Veraguas, por distritos, segun sexo Censo de 1940	76
7	Evolucion de la poblacion por sexo e indice de masculinidad en la provincia de Veraguas Censos de 1950 a 1960	79
8	Evolucion de la poblacion por sexo e indice de masculinidad en la provincia de Veraguas Censos de 1970 a 1980	80
9	Evolucion de la poblacion por sexo e indice de masculinidad en la provincia de Veraguas Censos de 1970 a 1980	81

MAPAS

No	Descripciones	Pag
1	Division politico-administrativa de la provincia de Veraguas	59
2	Area urbana del corregimiento cabecera de Cañazas	62
3	Region circuncaribeña	91

GRAFICAS

No	Descripciones	Pag
1	Frecuencia con que las mujeres de Cañazas preparaban y consumian carne de res, segun tipo de coccion, en el periodo 1950 a 2000	119
2	Frecuencia con que las mujeres de Cañazas preparaban y consumian carne de cerdo, segun tipo de coccion, en el periodo 1950 a 2000	120
3	Frecuencia con que las mujeres de Cañazas preparaban y consumian carne de caceria, segun tipo de coccion, en el periodo 1950 a 2000	124
4	Frecuencia con que las mujeres de Cañazas preparaban y consumian carne de gallina y pato, segun tipo de coccion, en el periodo 1950 a 2000	127
5	Frecuencia con que las mujeres de Cañazas preparaban y consumian peces de rio, segun tipo de coccion, en el periodo 1950 a 2000	130

INTRODUCCION

En la conferencia sobre población celebrada en la ciudad de México en 1975, la UNESCO determinó que la mujer juega un papel determinante, no solo en la provisión de alimentos, sino en su preparación y en la preservación de la cultura material e inmaterial que supone el proceso de alimentarse

En aquella década se empezaba a reconocer en los foros internacionales a la mujer de los países en desarrollo, como agentes productores de entre el 60 y 80 por ciento de los alimentos, así como suministradoras de alimentos y como elementos determinantes en el quehacer de la cotidianidad de la seguridad alimentaria

La formación de la cultura alimentaria en Panamá está muy arraigada al papel de la mujer que la UNESCO señala, toda vez que la historiografía nacional destaca su importancia en la preparación de los alimentos y en la transmisión de sus conocimientos culinarios de generación en generación

Estos conocimientos se preservaron casi intactos durante cientos de años, pues el sincretismo provocado por el contacto cultural entre las costumbres alimentarias traídas de otras latitudes por los ibéricos y las de los aborígenes istmeños, generaron la cultura alimentaria de Panamá que perduró desde tiempos coloniales

La cultura alimentaria de Panamá tiene distintas variantes dependiendo de la región donde se habite. Así por ejemplo, si se habita en zonas costeras, lógicamente los alimentos preparados con productos del mar serán la base de la dieta de sus habitantes

El poblado de Cañazas, por ser una región del “hinterland” veraguense tiene una cultura alimentaria en la cual los productos marinos casi no se consumen, contrario a aquellos cuya preparación requiere de productos como el maíz, arroz, yuca, carnes de res,

cerdo, gallina y de caza, siendo la mujer cañaceña el agente social encargado de su preparación aspecto este que es analizado en esta investigación que tiene por objeto evaluar el papel de la mujer, como promotora de la cultura alimentaria, así como identificar los hábitos de consumo y analizar su evolución en el marco de las relaciones sociales y económicas desde 1950 hasta el 2000

La investigación se enmarca en este periodo toda vez que la historiografía nacional indica una evolución en los modelos económicos que incidieron en el quehacer de la economía y la sociedad. Entre 1940 y 1970 la nación se desarrolla sobre la base del modelo económico conocido como *industrialización por sustitución de importaciones*, es así como se sientan las bases del cambio en los patrones de consumo de la sociedad istmeña, aunque no es sino con el modelo conocido como Estado productor cuando se observan los cambios con mayor celeridad en la sociedad cañaceña, puesto que, el ámbito de la cultura alimentaria conocido como *disponibilidad* se refleja en la entrada al comercio local de nuevos productos alimenticios que son utilizados en la preparación de la comida. Esta renovación se produce debido a las nuevas vías de comunicación. De este modo los alimentos que otrora eran preparados con productos sin procesamiento industrial, ahora son preparados con salsas, pastas, colorantes y saborizantes.

A partir de la década de 1990 la nación entra en la fase económica conocida como *modelo residual de política de bienestar social* (el modelo privatizador). Este modelo impulsó grandes cambios en los patrones de consumo en los habitantes del istmo, por lo que Cañazas recibe la influencia de cambios notorios en el hábito alimenticio.

Esta investigación posee cuatro capítulos, el primero **El problema**. En este se abordan aspectos como los antecedentes, que se presentan los estudios acerca del tema de la cultura alimentaria, desde diferentes perspectivas cultura material e inmaterial, oralidad, cotidianidad, patrimonio cultural, economía, antropología. El planteamiento del problema, destaca las escasas obras que tratan el tema de la mujer y la cultura alimentaria en Cañazas, por lo que, se intenta despejar algunas interrogantes a lo largo de la investigación. Además, se presenta la justificación y pertinencia del estudio, así como las limitaciones que se confrontaron.

El segundo capítulo, **Marco de referencia**, contiene las teorías empleadas para comprender el tema de la cultura alimentaria y la influencia de la mujer en el desarrollo de esta en el poblado de Cañazas. De este modo, la investigación emplea la teoría Marxista para identificar el papel de la mujer, desde el punto de vista del materialismo histórico, es decir, cómo contribuye en la transformación de los bienes materiales para producir otros, del mismo modo en que influye en la conformación de una identidad particular en la población donde habita. La teoría es de especial interés si se comprende desde la perspectiva de los ámbitos de la cultura alimentaria: la necesidad, la economía y el medio, la educación y el gusto.

El segundo capítulo explica la teoría del Funcionalismo estructural, cuyo máximo exponente es Bronislaw Malinowski. Esta teoría expone que para comprender los diversos componentes que intervienen en la cultura de una comunidad en todos sus niveles, es necesario abordar el sistema total de la cultura. De este modo, la identidad real de una cultura reposa en la conexión orgánica de todas las partes que conforman ese pueblo. En

la investigación se hace alusión a elementos como tipos de alimentos producidos y consumidos, formas de preparación, hábitos de consumo, entre otros que permiten el abordaje histórico de la antropología social del poblado de Cañazas, especialmente, desde la perspectiva del papel de la mujer como conector entre los diferentes componentes sociales

El segundo capítulo presenta los objetivos, la hipótesis y los métodos empleados para el abordaje del tema de entre los que destacan la observación participante y las entrevistas

El tercer capítulo, **Marco geográfico-histórico**, contiene lo relacionado a los aspectos generales de la geografía de la provincia de Veraguas, enfatizando la comunidad de Cañazas, región perteneciente al distrito homónimo. También contiene información sobre la evolución histórica de Cañazas, así como del proceso de sincretismo entre lo autóctono y foráneo, en las formas de alimentarse de los habitantes del istmo desde la colonia hasta la actualidad

El cuarto capítulo, **La mujer como promotora de la cultura alimentaria del poblado de Cañazas**, presenta información sobre la evolución demográfica del distrito de Cañazas para tener un referente poblacional de la mujer en las distintas etapas censales del período republicano. Además, presenta un punto sobre la formación de los hábitos alimentarios desde la prehistoria, hasta los orígenes de la cultura alimentaria en Cañazas, lo cual se sustenta en investigaciones científicas provenientes de diferentes autores y que son referentes para comprender ¿Cómo se formó el hábito de consumir alimentos cocidos?

El cuarto capítulo representa las respuestas a las interrogantes esbozadas en el planteamiento del problema, por ello es importante que se estudien los hábitos de consumo de los principales alimentos de la región, tal como el maíz, el arroz, la yuca, el plátano, la carne de res, de cerdo, de gallina y la de caza. Los ámbitos de la cultura alimentaria del poblado de Cañazas son estudiados en este capítulo de forma amplia presentando argumentos sobre la importancia de la alimentación para la nutrición, los modos de disponer de alimentos y la economía que influye en su adquisición, los horarios de comida y, sobre todo, el gusto (preparación de los alimentos)

Esos cuatro ámbitos de la cultura alimentaria se exponen gracias a la aplicación de la técnica de la historia oral la cual permite obtener datos de 10 informantes privilegiadas cuyas edades oscilan entre los 70 y 91 años, que experimentaron las variaciones en los patrones alimentarios en el poblado de Cañazas en el periodo 1950-2000, pues forman parte del patrimonio cultural material e intangible propuesto por la teoría marxiana, así como de lo holístico propuesto por la teoría funcionalista

Finalmente, se presentan las conclusiones, recomendaciones, bibliografía y anexos, por lo que se espera sea de gran valor para el estudio de la cultura alimentaria de la nación panameña

RESUMEN - SUMMARY

En años recientes se han generado en Panama diversas investigaciones que tratan sobre el tema de la alimentacion. En este sentido, los trabajos sobre el fenomeno cultural de la alimentacion son todavia escasos y limitados, tanto por la poca atencion que se ha puesto en ello, como por las concepciones reduccionistas sobre la cultura que ilustran la mayor parte de estos.

Con el interes de contribuir con argumentos que subsanen la poca informacion sobre la cultura alimentaria local, se emprende este esfuerzo investigativo que empleara la tecnica de la historia oral, a fin de enriquecer con datos fehacientes los procesos de generacion, asimilacion y transformacion de los habitos alimenticios de los cañaceños. Por ello es importante identificar y describir los componentes representativos que caracterizan los habitos, tradiciones, valores, patrones dietarios y preferencias alimenticios entre los habitantes de Cañazas.

Recent years have generated in Panama several investigations dealing with the issue of food. In this sense, the work on the cultural phenomenon of food are still scarce and limited, so little attention has been put into it, as reductionist conceptions of culture that illustrate most of these.

Aiming to contribute arguments to remedy the lack of information on local food culture, this research effort is undertaken to employ the technique of oral history, to enrich with reliable data generation processes, assimilation and transformation of habits cañaceños of food. It is therefore important to identify and describe the major components that characterize the habits, traditions, values, dietary patterns and food preferences among inhabitants of Cañazas.

CAPITULO I
EL PROBLEMA

1.1 Antecedentes del problema

En el siglo XX se experimenta una transformación historiográfica caracterizada por una evolución constante en donde los historiadores se inclinan hacia una narrativa analítica, al dirigir las investigaciones hacia estudio de los procesos económicos y sociales, basándose en el análisis de datos estadísticos y los procesos sociales que ocurren en las regiones, incluso en las microrregiones

Esto provocó limitaciones para la década de 1960, ya que tendían a despersonalizar la historia, por ello, Iván Molina Jiménez¹ destaca que la reacción contra el modelo se hizo fuerte en la década de 1970, ya que representó el desarrollo de la historia social en Inglaterra, de la historia de las mentalidades en Francia, de la micro historia en Italia y de importantes cambios en la antropología histórica en los Estados Unidos de América

Sobre el tema, Peter Burke² indica que existen nuevos campos de estudio en los que los historiadores desarrollan sus trabajos, pero por mucho tiempo las investigaciones de carácter histórico, estuvieron dirigidas hacia los planos políticos

Con el devenir del tiempo, el autor señala que la historia se ramificó para dar paso a la historia económica, a la demográfica, del trabajo, rural, urbana, entre otras, sin embargo indica que los orígenes de la nueva historia no deben ser planteados desde la perspectiva de la escuela de los Annales, sino que se remontan incluso al siglo XVII y XVIII, pero que el movimiento de los Annales contribuyó a darle forma y estructura a

¹ Molina Jiménez, Iván (2001) De la historia local a la historia social Cuadernos digitales de la Universidad de Costa Rica San José, Costa Rica septiembre

² Peter Burke y et al (1993) La historia, su pasado, su presente Barcelona Alianza Editorial

una nueva forma de enfoque de la historia Segun el autor, se considera que *la nueva historia*” fundamenta su enfoque en siete puntos importantes

- 1- La nueva historia se interesa por todo tipo de actividad humana
- 2- La nueva historia se dedica al analisis de estructuras
- 3- La nueva historia tiene un enfoque multidimensional
- 4- La nueva historia utiliza diversas fuentes de informacion, no solo los documentos
- 5- Plantea nuevos modelos de abordaje de cuestiones historicas
- 6- Los nuevos historiadores no pueden ser, por mas que quieran, objetivos, por consiguiente el relativismo cultural impera en este nuevo enfoque
- 7- La nueva historia es interdisciplinaria

Sin lugar a dudas, Burke ha atinado en decir que los mayores problemas de los nuevos historiadores son relacionados con las fuentes y los metodos

Es evidente en lo expuesto anteriormente que todas estas innovaciones articularon en un estudio de conjunto los niveles de macro y micro, tal como se espera de los aportes que hacen las mujeres a la cultura alimentaria en el poblado de Cañazas

A partir de la decada en mención, frente al fracaso de modelos economicos sustitutivos, evidenciados por los programas de desarrollo implementados en el campo y las crisis economicas nacionales, surge un enfoque modernizador caracterizado por politicas neoliberales que desfavoreceran al campesinado, ya que presentan significativos cambios en la estructura socio-economica de la zona rural en que se encuentra inserta la comunidad de Cañazas

Ante los cambios, en los modelos económicos, que no escapa a la vida del campesino, la cultura se adapta a nuevos modos de vida traspasando las fronteras y enfrentando, sobre todo, el proceso de globalización

Sobre el paso del modelo económico denominado *industrialización por sustitución de importaciones* (ISI), al modelo económico de crecimiento hacia afuera conocido como *estado productor*, Fernando Aparicio³ y José Eulogio Torres⁴ indican que esta concepción económica se extiende desde la década de 1940, hasta principios de la década de 1970

Es importante señalar que para la UNESCO, la cultura '*Puede considerarse como el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias*'⁵

En este sentido, la Universidad de Panamá, a través del Instituto de Estudios de Tradiciones Etnicas y Culturales (INESTEC), clasifica el patrimonio de la nación panameña en tres grandes categorías: material, natural y e inmaterial. Dentro del último se encuentran los saberes tradicionales, formas de trabajo, tradición oral y las artesanías.

Según esta clasificación, el papel de la mujer como transmisora de la cultura alimentaria de los habitantes de Cañazas, pertenece a la categoría de patrimonio cultural

³ Aparicio, Fernando. Caracter social y significado político del inicio del proceso de industrialización en Panamá. *Cuadernos Nacionales*. Panamá, s/f

⁴ Torres A, José Eulogio (2001) Población, economía y sociedad en Panamá. Sexto periodo desde el golpe de Estado de 1968 y la transformación de Panamá en un centro bancario internacional, hasta nuestros días (1968/70). Tomo 2, segunda parte. Panamá: Editorial Universitaria "Carlos Manuel Gasteazoro"

⁵ UNESCO. Recuperado desde <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/>

material e inmaterial de Panama, dado que es una forma de reproduccion cognitiva, normativa y valorativa de las concepciones de produccion, preferencia y consumo de alimentos, que ha sido heredado de generacion en generacion, porque emplea saberes tradicionales de manera oral, especialmente transmitidos por las mujeres que habitan

En la obra de Maria Pilar Garcia Cuetos⁶ se explica que cada momento historico tiene su concepto de patrimonio, producto de las valoraciones y de los avances culturales que estan en el seno de cada sociedad. En el siglo XVIII surge la concepcion arqueologica, bajo la expresion de *monumento antiguo*, y posteriormente, a mediados de la siguiente centuria, seran los valores y la nocion de arte quienes serviran para evaluar el concepto patrimonio.

Para la autora, a partir de la Segunda Guerra Mundial, el concepto de *bienes culturales* entra en la concepcion humana como un concepto acorde a las circunstancias que rodean cada objeto material o inmaterial, que aparecen propiamente en la Convencion de La Haya de 1954, puesto que se valora el patrimonio desde su contenido, no desde su apariencia.

Para la autora, el patrimonio cultural implica

“Mas recientemente la reflexion sobre el tema se ha centrado en la conceptualizacion de una dimension nueva del patrimonio, que conocemos como patrimonio inmaterial y abarca el conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclorica, las cuales emanan de una cultura y se basan en la tradicion”⁷

⁶ Garcia Cuetos, Maria Pilar (2001) El patrimonio cultural conceptos basicos Zaragoza, España. Prensas Universitarias de Zaragoza

⁷ Garcia Cuetos, Maria Pilar, op cit , p 32

En lo referente al patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, la UNESCO presenta a nivel mundial la *Convencion para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos* en el año 2003, a la cual se incorpora la nacion panameña a partir de 2004, mediante la creacion de la Ley 35 de 2004⁸

Sobre el tema, la UNESCO indica que

“Se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones conocimientos y tecnicas -junto con los instrumentos, objetos artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generacion en generacion, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en funcion de su entorno su interaccion con la naturaleza y su historia, infundiendoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo asi a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana A los efectos de la presente Convencion, se tendra en cuenta unicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible”⁹

Para el Instituto Andaluz de Patrimonio Historico¹⁰, el patrimonio inmaterial es cualquier construccion social, el concepto de patrimonio cultural, es dinamico y refleja los cambios sociales, politicos y economicos de las sociedades que lo producen o definen El concepto de patrimonio inmaterial construye a construir una vision amplia del

⁸ Panamá (2004) *Ley 35 de 2004 Gaceta Oficial N° 25 097 de 20 de julio* Recuperado desde www.infojuridica.gob.pa

⁹ UNESCO *Texto de la Convencion para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* Recuperado desde <http://www.unesco.org/culture/ich/es/convencion>

¹⁰ ESPAÑA Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico *¿Que es patrimonio inmaterial?* Recuperado desde <http://www.iaph.es/web/>

patrimonio cultural, al abrir un abanico de colectivos sociales representados, mas alla del vinculado a las elites sociales dominantes de la sociedad occidental

Lo expuesto por el Instituto Andaluz de Patrimonio Historico se evidencia en la Convención de la UNESCO, celebrada en La Haya en 1999, cuando se logra una clasificación amplia del concepto patrimonio cultural, que abarca

- a- Sitios de patrimonio cultural
- b- Ciudades historicas
- c- Sitios sagrados naturales
- d- Paisajes culturales
- e- Patrimonio subacuatico
- f- Museos
- g- Patrimonio cultural movil
- h- Artesanias
- i- Patrimonio documental y digital
- j- Patrimonio cinematografico
- k- Tradiciones orales
- l- Idiomas
- m- Eventos festivos
- n- Ritos y creencias
- o- Musica y canciones
- p- Artes escenicas
- q- Medicina tradicional
- r- Literatura
- s- Tradiciones culinarias
- t- Deportes y juegos tradicionales

Este estudio encaja dentro de la clasificacion establecida en La Haya, sobre todo, porque la alimentacion es una forma de comportamiento cultural inherentemente humana

En este sentido, Manuel Lillo Crespo y Maria Flores Vizcaya¹¹ indican que entre todas las criaturas de la tierra, el hombre es la única que posee el sentido del destino y el que simboliza aquello que a simple vista parece un fenómeno u objeto estrictamente físico y material. Cualquier tipo de alimento (frutas, hortalizas, legumbres, pescado, etc.) goza de distintos valores simbólicos atribuidos por el hombre de distintas culturas en diferentes épocas, ya que, los caracteres que unen al hombre con los animales, así como las habilidades y las organizaciones sociales que desarrolló mucho antes de que empezaran las épocas históricas, constituyen un preciado legado que aunque en lenta, silenciosa, pero en constante evolución, se ha perpetuado hasta los tiempos actuales.

Desde el punto de vista de estos autores, el papel que los alimentos han jugado dentro de la dieta humana, así como en el proceso involuntario de nutrición y en la acción consciente de alimentarse, se traduce en su vertiente antropológica, siguiendo una clara visión histórica.

Al sur del continente, las investigaciones de la cultura Mapuche en Chile han avanzado, de tal modo, que se presenta a la comunidad internacional algunos trabajos que revelan la importancia de los alimentos en el desarrollo cultural de este pueblo austral. De este modo, Nohelia Carrasco y otros, señalan que al concebir al acto alimentario como un hecho social total, se establece una matriz conceptual determinada por la interrelación entre todos los aspectos que construyen la experiencia alimentaria.

¹¹ Lillo Crespo, Manuel y Flores Vizcaya, María (2002) Origen y desarrollo de las costumbres y hábitos alimentarios como recurso sociocultural del ser humano. Una aproximación a la historia y antropología de los cuidados en la alimentación. Alicante, España. Editorial Universitaria de Alicante.

Entre estos aspectos destacan el social, en tanto la alimentación constituye una estrategia básica de socialización y de organización social, el económico, dada la dependencia del modelo y sistema productivo para la construcción de los repertorios de consumo alimentario, y el político, ya que, la realidad alimentaria de cada pueblo sería el reflejo de sus condiciones políticas, donde los problemas de alimentación indicarían desigualdades en el acceso a los recursos

Desde esta perspectiva, los autores reconocen el lugar que ocupa la alimentación en el trayecto de las relaciones interétnicas chileno-mapuche, identificando las transformaciones experimentadas y las circunstancias políticas en que estas se han vivido

La obra es de especial interés porque facilita la comprensión del fenómeno de la alimentación humana en su multidimensionalidad, y, proporciona sendas preguntas a la actividad científica, tanto en sus especificidades biológicas, nutricionales o socioculturales, como a aquella ciencia que favorece la propuesta interdisciplinaria

En base a estos aspectos, se asume como superada la polarización de aspectos que hacen del fenómeno alimentario un objeto de estudio parcial, abordable desde enfoques unidisciplinarios. Aun cuando se reconoce que este constituye un postulado básico de la antropología de la alimentación, la evolución de la misma en virtud de mutaciones teóricas y metodológicas, se acentúa cuando se esclarece la estrechez del vínculo entre el estudio de la alimentación humana -en sus facetas nutricional y simbólico cultural- y los destinos de los pueblos, dada la incidencia de la historia en las condiciones en que se produce la experiencia alimentaria

Para los autores chilenos en mencion, la cultura alimentaria surge como un concepto complementario que refiere a las practicas y comportamientos en tanto expresiones de sentido asignado, desde una perspectiva simbolica, como tambien en la dimension accional-material del proceso alimentario Asi lo explican

“Se entiende a este ultimo, como el suceder articulado de acontecimientos organicos, valoricos y practicos que configuran la accion de alimentarse, y que en su integralidad constituye un referente del sistema cultural que le da sentido Este ambito alimentario de la cultura ha sido definido como un ambito privado y cotidiano de todos los seres humanos, que traduce rasgos inconfundibles en lo que se refiere tambien a la posicion social de los grupos en relacion a la estructura social de la que forman parte”¹²

Constituye asi, un ambito de expresion cultural que, trasciende hasta los limites de la investigacion antropologica, por ello es apropiado por los grupos humanos, como un indicador de identidad, principalmente en casos en que esta se visualice en proceso de perdida o ante la necesidad de difundirla y explicitarla

El fenomeno de la alimentacion humana se reduce asi al de la comida como expresion cultural, y se hace legible como indicador de presencia etnica primero, y luego, ante la mirada mas critica, como indicador cultural

En concordancia con lo planteado, Jesus Contreras Hernandez y Mabel Gracia Arnáiz, sostienen que, en parte, la evolucion del comportamiento humano se realiza mediante interacciones entre los comportamientos alimentarios, el entorno ecologico y las instituciones culturales Ademas, indican, los comportamientos socioculturales son

¹² Carrasco, Nohelia *Transformaciones del sistema economico mapuche a la luz de las politicas estatales los procesos de integracion y la globalizacion* Recuperado desde http://www.serindigena.org/libros_digitales/cvhynt/v_iii/t_iii/v3_t3_c4-Title.html

poderosos y complejos las composiciones culinarias, las categorizaciones de los diferentes alimentos, los principios de exclusion y de asociacion entre tal o cual alimento, las prescripciones y las prohibiciones tradicionales y/o religiosas, los ritos de mesa y de la cocina, entre otros, que contribuyen a la estructuracion de la alimentacion cotidiana

Para estos autores, el concepto cultura alimentaria se refiere a *“El conjunto de representaciones, creencias, conocimientos y de practicas heredadas y/o aprendidas que estan asociadas a la alimentacion y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura”*¹³

Desde el punto de vista de la cultura alimentaria como elemento del cual se nutre la historia de los pueblos, sera interesante conocer los modos de obtencion de los alimentos y quien y como los prepara, dado que se aporta una masa de informaciones sobre el funcionamiento de la sociedad cañaceña, especialmente del papel de la mujer en la reproduccion social-cultural alimentaria. Asi mismo, conocer donde, cuando y con quien son consumidos los alimentos, permiten deducir el conjunto de relaciones sociales que prevalecen en la comunidad en estudio, porque en definitiva, los habitos alimentarios son una parte integrada de la totalidad cultural

Frente a lo anterior, se proyecta un fenómeno que poco a poco desfigura la diversidad cultural alimentaria de los pueblos la globalizacion

El fenomeno de la globalizacion afecta la cultura alimentaria del poblado de Cañazas, dadas sus repercusiones en cuanto a la universalizacion de alimentos que no forman parte de la produccion alimentaria de la region. Ante esto, Esther Maria Rebato

¹³ Contreras Hernández, Jesus y Gracia Arnaiz, Mabel (2005) Alimentacion y cultura perspectivas antropologicas Madrid Editorial Ariel, p 37

Ochoa¹⁴ plantea que debido al proceso de globalización, se observa una cierta homogeneización de la alimentación, con la consecuente pérdida de diversidad de los repertorios alimentarios, pero también surgen nuevas culturas alimentarias ligadas al intenso flujo migratorio de los últimos años y a los procesos de industrialización y urbanización, procesos últimos que inciden en la sociedad cañaceña

Si del tema de la globalización alimentaria se alude, es oportuno apuntar a la obra de Alfredo Castellero Calvo, *Cultura alimentaria y globalización Panamá, siglos XVI a XXI*¹⁵, donde el autor trata el fenómeno de la globalización económica desde la perspectiva de los alimentos y su influencia en las culturas a nivel mundial, precisando los caminos de los alimentos en la sociedad panameña

El libro se presenta como resultado de una documentación profunda y valiosa de la historia sociocultural y económica de la alimentación y sus costumbres, desde la conquista o arribo de los españoles al Istmo, hasta la actualidad

Con amplias sustentaciones históricas, el doctor Castellero se refiere al intercambio que se produjo a raíz de la llegada de los españoles a América y concretamente, al istmo, situación que marco el inicio de la primera de las tres grandes etapas de la historia alimentaria después del neolítico. Esto se mira como la revolución ecológica que provocó la primera globalización del planeta, de allí que el título también incluya ese término, la mayoría de las veces mal usado

¹⁴ Rebato Ochoa, Esther María (2012) Las nuevas culturas alimentarias globalización vs etnicidad España Universidad de Bilbao

¹⁵ Castellero Calvo, Alfredo (2010) Cultura alimentaria y globalización Panamá, siglos XVI a XXI Panamá Editorial Novo Arte

Esa sería primera etapa, según Castellero, porque la segunda transcurre a mediados del siglo XIX, como consecuencia de la revolución de los transportes, la incorporación de la refrigeración y los enlatados, lo que multiplicó las opciones alimentarias

La tercera etapa despegó con la revolución biológica de los tiempos actuales, que permite el rendimiento de los cultivos agrícolas, y origina la internacionalización de la gastronomía así como la adopción de nuevos hábitos alimenticios de los panameños y que incide en la sociedad cañaceña

Así como los españoles trajeron nuevas plantas y animales a la América descubierta, también los pueblos conquistados aportaron al viejo continente (aunque de forma más lenta) plantas medicinales, la papa, el tabaco, colorantes vegetales que cambiarían la industria textil

Según el autor, la globalización se produce cuando alimentos como el café viajan de Etiopía a Venecia, luego a Francia, Holanda y de allí a América y Asia. Es importante reconocer como Castellero Calvo explica que la introducción de nuevos alimentos en Europa estimula el desarrollo de otros hábitos alimenticios, así como de instrumentos empleados para su consumo, tal como la producción de porcelana fina en Europa en la segunda mitad del siglo XVII. Aunado a ello, el autor explica como la globalización contribuyó a todas estas costumbres, así como la utilización del azúcar, la cual fue una costumbre que se acentuó

En el proceso globalizador, la caña de azúcar (originaria de África) no solamente fue un producto traído a América, sino que el incremento de su producción, para

satisfacer nuevos mercados, promovio la masiva esclavizacion de mano de obra africana que fue traída a America

Este proceso de revolucion alimentaria influyo en las costumbres de los habitantes del istmo porque cambio definitivamente la actitud de servicio del pueblo panameño

La celebracion de las ferias de Portobelo, y luego su extincion condicionaron el rol de servicio para el mundo

Un aspecto relevante del autor destaca que la introduccion del ganado y la aspiracion que todos los panameños de sentirse ganaderos, dejo a un lado la vocacion agricola en algunas regiones (La cultura del potrero, estudiada ampliamente por Stanley Heckadon Moreno¹⁶), independientemente que los españoles habian vinieron al Istmo no a sembrar y cultivar, sino tras el oro que existia y posteriormente la plata, apartaron la mano de obra existente de las actividades agricolas en esos momentos

El libro amplia de forma muy explicativa como era la dieta en el istmo y como dejamos de ser '*hombres de maiz*', como lo definio Miguel Angel Asturias y pasamos a ser consumidores de pan blanco y adoptar el arroz de manera definitiva como la alimentacion basica de ingestion diaria

Entre tantos temas de interes esta el origen del platano, si es de America o si ya era conocido por los conquistadores lo que a juicio del autor, deberia ser un motivo para reabrir el debate de su procedencia

¹⁶ Heckadon Moreno, Stanley (1983) Quando se acaban los montes Panama Eupan

De la gama de obras del doctor Alfredo Castellero Calvo, es valioso este estudio *El café en Panamá una historia social y económica (siglos XVIII-XX)*¹⁷, donde destaca las características culturales desarrolladas a partir de la introducción del cultivo, comercialización y consumo de este grano en el quehacer diario de los panameños, así como su importancia en el desarrollo de la cotidianidad nacional, resaltando las costumbres que crecieron en torno a su consumo, lo que contribuyó a que se desarrollara toda una praxis cultural

Es importante indicar que al desarrollar un trabajo de investigación acerca de la cultura alimentaria en la comunidad de Cañazas se evidencia la participación de las personas y sus comunidades, quienes son depositarias de ese patrimonio cultural y son las que están llamadas a proteger, recrear y a disfrutar como uno de sus derechos fundamentales. En este sentido, en la obra de Francisco Javier Rosón Llorente¹⁸ se explica con claridad la importancia que tiene la oralidad como método de preservación de lo material e inmaterial

El autor indica que desde mediados del siglo XX, tanto la *Teoría de los Bienes Culturales*, como la UNESCO, defienden los valores inmateriales de los diversos tipos de patrimonio, pero destacando el patrimonio cultural material, en los monumentos, como muestra idealizada, inalterable y permanente de una época pasada. Esta tendencia que en cierto modo igualaba lo “monumental” a lo material y, a su vez, al concepto de patrimonio que durante siglos se establece, se modifica a partir de la década de 1990

¹⁷ Castellero Calvo, Alfredo (1985) *El café en Panamá una historia social y económica (siglos XVIII-XX)* Panamá Ediciones Nari

¹⁸ Rosón Llorente, Javier Francisco (2002) Cultura oral y patrimonio inmaterial investigación transnacional en el marco de los proyectos Mediterraneans Voice y Medins España Universidad de Granada

Segun Roson Llorente, a raiz de esto, tanto a nivel local, nacional como internacional, se desarrolla una nueva concepcion de patrimonio ligado a la definicion de patrimonio inmaterial e intangible, al darle una nueva dimension, la vision 'opuesta', pero a su vez complementaria, del patrimonio 'inerte' anteriormente preestablecido

De gran valor son los aportes de Roson Llorente cuando, a traves de su obra, indica que es especial el periodo en que las naciones del orbe se adscriben a la iniciativa de la UNESCO sobre la preservacion del patrimonio cultural de los pueblos, puesto que, asi los estudios sobre la cultura se alejan de los 'museos' y los sujetos sociales comienzan a ser protagonistas indispensables en el objeto patrimonial, al introducir las practicas sociales y las tradiciones en los contextos reales de la vida diaria, en el dia a dia, y se apartan de la instrumentalizacion del legado cultural de las viejas regiones y naciones europeas

Es importancia el estudio sobre el patrimonio de los pueblos porque desde septiembre de 1998, la Union Europea mantiene un programa denominado EUROMED HERITAGE 3, destinado a promover la cooperaci3n cultural en la cuenca del Mediterraneo, a partir del fomento del patrimonio cultural compartido por los 27 paises tanto septentrionales, como meridionales de la cuenca del Mediterraneo, un patrimonio que por primera vez fue reconocido en 1995 por la Conferencia Euro-Mediterranea de Barcelona

En la obra de Roson Llorente se halla un referente de gran valia para este estudio

' Este proyecto, Mediterranean Voices Oral History and Cultural Practice in Mediterranean Cities patrocinado por el programa EUROMED HERITAGE II de la Comision Europea 4, se llevo a cabo desde 2002 a 2006 en trece ciudades de la region

mediterranea, recopilando, analizando y comparando las practicas culturales plasmadas en historias de vida, memorias y otros testimonios orales en los barrios multiculturales mas caracteristicos y emblematicos de las ciudades historicas de cada una de las regiones representadas en el proyecto ¹⁹

Esta cita es de gran valia, porque plasma las características de los avances en los estudios de las ciencias sociales, especialmente de la historia, dado que la experiencia practica y teorica acumulada a traves de Med-Voces, focalizo en las distintas unidades domesticas de produccion intimamente ligadas a la especificidad e idiosincrasia de la poblacion

Se evidencia la posibilidad que en Panama se desarrollen investigaciones de caracter cultural interdisciplinarias que bien pueden ser financiadas por organismos internacionales, a fin de preservar el legado cultural intangible de las regiones rurales

Para lograr el conocimiento acerca de la cultura alimentaria en la region en estudio, se hace necesaria la participacion de la tecnica de la historia oral, toda vez que este patrimonio representa, lo que se hereda de los ancestros y es la obligacion conservarlo, para las generaciones futuras

Adquiere importancia la idea, ante el peligro que desapareciera manifestaciones culturales producto de destruccion durante la II Guerra Mundial. A medida que un mayor numero de naciones lograron su independencia, el patrimonio cultural reflejo la continuidad e identidad de los pueblos particulares

Para Maria del Pilar Garcia Cuetos, la materia de los bienes culturales, antes de que se conocieran como tales, se interpreto como el contenedor de una serie de valores,

¹⁹ Rosón Llorente, Javier F, op cit, p 160

cuya definicion se elaboro a lo largo del siglo XX Para la autora, los bienes culturales sintetizan algunos valores, como el valor de uso, por ello expresa *'Valor de uso, relacionado con la capacidad del patrimonio de satisfacer alguna necesidad determinada El valor de uso puede ser intangible, relacionado con su uso correcto, e intangible, relacionado con la capacidad del bien cultural de transmitir informacion y permitir el avance del conocimiento humano'*²⁰

Se constata la importancia de la oralidad como metodo para conocer el pasado y el presente de las comunidades que Laura Benadiba²¹ denomina los sin voz

Para Benadiba, la tarea de construir la historia a partir de fuentes orales convierte en una de las nuevas formas de hacer historia (sobre todo en Panama, a pesar de que en otros es un tema ya avanzado), por lo que se hace necesario llevar a cabo la entrevista como una herramienta de trabajo Para hacer historia oral, a traves de la entrevista, es oportuno que los investigadores conozcan algunos elementos como seleccion del tema de la investigacion, elaboracion de preguntas guias, ubicacion y seleccion de informantes, acordar y desarrollar la entrevista registrandola y preservando el medio (cassette, cd, dvd, en la web) por medio de rotulacion Se entiende que el acuerdo de la entrevista es otro paso importante para quienes deseen desarrollar historia oral

Las consideraciones de Paul Thomson²² acerca de la historia oral como metodo de transmision del conocimiento, conduce a pensar que esta historia tradicionalmente es una

²⁰ Garcia Cuetos, Maria P, op cit , p 79

²¹ Benadiba, Laura (2007) Historia oral, relatos y memoria Buenos Aires Maipue

²² Thompsom, Paul La historia oral y el historiador Traducción de Thomás Austin *Revista History Today* Vol 33, Nº 7, 1983 Recuperado desde www.historytoday.com

herramienta para transmitir información de generación en generación y que, debido a los métodos academicistas, ha sido poco valorada en su justa dimensión

Producto de los avances tecnológicos como las grabadoras de sonidos, este tipo de herramienta posee medios modernos para recopilar los datos, por eso el historiador no necesita de las anotaciones y de su propia memoria para describir pasajes descritos por las fuentes testimoniales

Según el autor, a raíz del desafío del siglo xx, cuando se estudian las clases sociales y políticas es cuando se comienza a dar un sentido científico/académico al estudio de la historia oral, así como de las fuentes testimoniales. Se consideran nuevas fuentes para el estudio de la historia oral, tal como las mujeres, los pobres o los trabajadores

Sobre la temática de la oralidad y del estudio de los constructos sociales, a partir de las voces del pasado, Jack Woody²³ emplea una metodología vanguardista en lo que al estudio de las microrregiones se refiere, destacando las relaciones que las sociedades construyen a través de lo intangible, pero que con su concurso contribuyen a conformar al grupo y sus características que lo distinguen, para lo cual se vale de la técnica de la oralidad

Esta investigación representa un aporte al conocimiento de la cultura inmaterial de las comunidades rurales de la campiña panameña, en especial de la provincia de Veraguas y su cultura alimentaria, dado que es un legado documental a las futuras generaciones y que a su vez fortalece el patrimonio de la nación panameña

²³ Woody, Jack (2010) Myth, ritual and the oral Estados Unidos Universidad de Cambridge

El tema de esta investigación se enmarca dentro de otro concepto de relevancia *la vida cotidiana*. En las obras sobre vida cotidiana de la autora de origen húngaro, Agnes Heller, se encuentran una serie de supuestos que facilitan el desarrollo de una temática en torno a la cotidianidad en la investigación, sobre todo, a nivel de la provincia de Veraguas.

En la obra *Historia y vida cotidiana una aportación a la sociología socialista*²⁴, la autora destaca que hay muchos problemas que asume la sociología en tanto se propone la construcción de un conocimiento científico de lo social, ante lo cual se presume que la historia se nutre de sus postulados, toda vez que le da un enfoque holístico.

Uno de ellos es comprender el concepto de vida cotidiana propuesto por Heller, donde la espontaneidad es la característica dominante de la vida cotidiana, aun cuando se manifiesta en diversas actividades con distinto nivel.

En la obra *Sociología de la vida cotidiana*²⁵, Heller realiza una teorización respecto de la esfera de la vida cotidiana, y analiza la tensión que en todo hombre existe entre lo particular y lo específico.

Una de las características sobresalientes de las obras de esta investigadora consiste en la presentación de conceptualizaciones básicas de la sociología aduciendo que tienen la posibilidad de vincularse con la vida cotidiana.

²⁴ Heller, Agnes (1985) Historia y vida cotidiana aportación a la sociología socialista Barcelona Editorial Grijalbo

²⁵ Heller, Agnes (1978) Sociología de la vida cotidiana Barcelona Ediciones Provenza

Explica su estructura y, en este tema, la comprensión también requiere del abandono de ciertas significaciones atribuidas desde el conocimiento común a este concepto, al que habitualmente se interpreta como lo diario

Heller caracteriza como la tendencia de toda forma de actividad cotidiana, que produce un cierto grado de conductas automáticas

No toda actividad cotidiana es espontánea al mismo nivel, ya que si se reflexiona sobre el contenido de verdad material o formal de cada una de las formas de actividad, no se realizaría una fracción de las actividades cotidianas imprescindibles y se imposibilitarían la producción, y la reproducción de la sociedad humana

Este ser humano particular también es miembro del género humano y como tal, tiene, a partir de su particularidad concreta, la posibilidad de desarrollar acciones sustentar conocimientos, sentir motivaciones genéricas

Sin embargo, las determinaciones proyectadas desde la jerarquía socialmente impuesta por la división social del trabajo, provocan en su conciencia una cristalización total de las características de la particularidad, impidiéndole el desarrollo humano específico que le permitan acceder a la condición de hombre entero, de individuo (incluyendo a la mujer)

En la publicación *La invitación a la microhistoria*, Francisco Solano²⁶, infiere que la forma empírica de la microhistoria es la causa de que no exista un conjunto de postulados teóricos en esta corriente

²⁶ Solano, Francisco (2012) La invitación a la microhistoria San José Universidad de Costa Rica

Solano, citando a Giovanni Levi, indica que la actividad histórica no es una actividad puramente retórica o estética, debería centrarse, al menos desde la microhistoria, en la búsqueda de una descripción más realista del comportamiento humano

Un problema metodológico que hay en Panamá lo constituye el hecho de que la corriente historiográfica de la microhistoria no es observada en su justa dimensión. Se trata de un recurso esencial, que exige los conceptos tradicionales de contextos y estrategias que se pretendan aplicar en Panamá

La propuesta microhistórica no consiste en ubicar los casos observados dentro de una ley existente, sino lograr un enfoque que enriquezca el análisis social, a través del hallazgo de variables nuevas, más complejas y más dinámicas

Según plantea el investigador costarricense, la decisión de reducir la escala de observación requerirá una redefinición de contexto. Significará transformar la visión unificadora y homogeneizadora tradicional, para lo cual se plantea seguir un camino inverso al que generalmente se acostumbra, o sea, evitar la forma tradicional de partir del contexto y llegar al documento. Recorrer el camino inverso ocasionará el surgimiento de múltiples contextos que permitan, a través de las operaciones experimentalmente adecuadas, descubrir las fallas en los relatos macro históricos existentes

Esta noción de contexto es importante, porque propone una alternativa interesante al suponer la toma de contacto con el objeto de estudio en un nivel particular, específico y desde allí partir hacia la caracterización de un contexto general

Dora Schwarztein²⁷ indica que los historiadores necesitan recuperar la memoria de los hechos traumáticos del ser humano

Es trascendente que se recuperen los testimonios, pero mas alla de recuperar la memoria, hay que analizar su naturaleza para entenderla e incorporarla a la narrativa historica

Para esta autora, la renovacion metodologica y las innovaciones aportadas por las ciencias sociales se manifestaron, tanto en la proliferacion de nuevas tecnicas de investigacion sociologica y antropologica, metodos de investigacion que manejaban evidencias no medibles o cuantificables, los denominados metodos cualitativos

En este contexto las ciencias sociales permiten aproximar a sectores ignorados por la historia tradicional grupos marginales, opositores a sectores que poseen el poder, minorias culturales, la gente comun, entre otros, al conocimiento de la nueva historia

El manejo en profundidad de las fuentes permite abordar los procesos explicativos e interpretativos propios de la disciplina

*Las fuentes orales por mucho que la quemem, por mucho que la rompan por mucho que la mientan, la historia humana se niega a callarse la boca El tiempo que fue sigue latiendo, vivo, dentro del tiempo que es aunque el tiempo que es, no lo quiera o no lo sepa*²⁸

Se tiene que tener presente, que las fuentes orales no son fuentes encontradas en archivos o documentos escritos, por el contrario, son fuentes creadas que luego

²⁷ Schwarztein, Dora (1991) Historia oral, memoria e historias traumáticas Barcelona Editorial CEAL

²⁸ Galeano, Eduardo *Memorias y desmemorias* Recuperado desde [lalentevioleta.wordpress.com/ /la-memoria-de-las-madres-locas-derecho](http://lalentevioleta.wordpress.com/la-memoria-de-las-madres-locas-derecho)

aparecieron en un escrito, y que esta sujeto a la subjetividad tanto del que recuerda, como del que escribe y a su vez transcribe dicha informacion

William Moss, Alfonse Portelli y Ruben Frazer²⁹ indican que las fuentes historicas orales son fuentes narrativas, con lo cual se debe guiar por las leyes de la narrativa

Para estos autores, una cosa es lo que la gente recuerda y otra lo que está dispuesto a referir, por lo que la memoria es selectiva. En tanto la gente elige que recordar, no recupera cualquiera informacion, sino aquella que por alguna razon considere relevante y significativa. En palabras de los autores *"la memoria es una vision del pasado construida como un conocimiento cultural compartido por generaciones sucesivas y por diversas otras y otros"*³⁰

Como investigadores de la historia es comun encontrar ancianos que tienen dificultad para recordar acontecimientos recientes, pero describen detalladamente su participacion sucesos ocurridos muchas decadas atrás, lo cual sirve como referente en el estudio de la evolucion de los patrones alimentarios en el poblado de Cañazas

Del libro en estudio resaltan ideas que muestran que el recuerdo es el resultado de una seleccion, por lo tanto está acompañado de olvidos, de silencios. La memoria, en realidad se constituye fundamentalmente por lo que rechaza ya sea por considerarlo demasiado significativo o no

²⁹ Moss, William, Portelli, Alfonse y Frazer, Ruben (1991) La historia oral Buenos Aires Editorial CEAL

³⁰ Ibid, p 25

En la obra *Aprender a enseñar historia*³¹, se presentan una serie de elementos que se emplean como metodologías para el desarrollo de trabajos de investigación. En el primer apartado, se presenta una técnica denominada la formación de narrativas, que constituye la conjunción de una serie de competencias que desarrolla el investigador para comprender mejor la relación entre pasado, presente y futuro.

La técnica de la narrativa proporciona nociones de duración, simultaneidad y sucesión, de serialidad, continuación y cambio social, lo cual es importante para la comprensión de los diferentes fenómenos que estudia la historia como ciencia.

También refiere al desarrollo de la denominada forma de producción de subjetividad social, mediante la cual facilita las ideas respecto a las formas de vida en sociedad, tal como la familia, la amistad, los conocimientos, los instrumentos y la educación. Desde esta perspectiva el investigador estudia la formación de las conductas sociales que se logran en el plano de la interacción de unas personas que pertenecen a un contexto social, de edades, de sexo, de razas, de creencias, que propicia que las personas vean, hablen y se desenvuelvan en situaciones específicas.

Como sugiere María de los Angeles Moreno Macías, '*Si entramos a la historia siendo nosotros mismos, tal cual somos ahora, con la forma de vida y exigencias modernas, puede ser muy difícil comprender a los integrantes de las sociedades lejanas*'³². Llama poderosamente la atención esta cita debido a que como historiadores hay que tenerla siempre en cuenta.

³¹ Feliu, María y Hernández Cardona, Francisco Xavier (2011) Enseñar a aprender historia España Editorial Graó

³² Moreno Macías, María de los Angeles (1995) Comprender la historia para enseñarla y aprenderla Barcelona Editorial MIRAGES, p 11

Jose Juan Garcia Avalos y Nidia Angelica Curiel Zarate³³ destacan la importancia de la historia oral como forma para alcanzar holísticamente la historia local y, a posteriori, la regional

Resalta el llamado que hacen a los historiadores, especialmente a aquellos que ejercen la docencia en las escuelas a que dejen el temor por la investigación y se adentren en el mundo de lo oral, de lo cotidiano, de las vidas de la gente común, proponiendo el uso de la técnica de la entrevista como mecanismo para alcanzar tal meta. De hecho, tal como lo sugieren los autores, desde el marco de lo regional los historiadores tienen la gran oportunidad de estudiar la sociedad en su contexto, como un todo, enfatizando las relaciones familiares, lingüísticas, geográficas, económicas, políticas, afectivas, rituales, entre otras, que forman el entramado de la sociedad que se estudie

Desde esta perspectiva, un elemento que facilita la oralidad lo constituyen los cuestionarios, razón por la cual proponen algunos modelos que permiten plantearles desde lo personal, es decir, replantearles para hacer las propias preguntas que permitan llegar a auscultar la realidad de lo local

Aunque *el pasado "ya paso"*, la recuperación de los testimonios orales analizan, como el pasado está presente en las prácticas cotidianas y como influye en la manera de pensar y actuar en el presente. Permite ver las memorias sociales y colectivas se han desarrollado, el impacto de las nuevas versiones públicas sobre el pasado, como son en películas

³³ Garcia Avalos, José Juan y Curiel Zarate, Nidia Angelica (2005) *Un diminuto instante inmenso en el vivir. Como rescatar la historia oral*. Recuperado desde <http://www.caeip.org/docs/altos-estudios/historia.pdf>

Mario Garces Duran³⁴, indica que los historiadores tienen en cuenta el desarrollo de la memoria como parte integral de la historia actual

Para ello, propone que la memoria sea un método para execrar las más injustas formas de dominación que siempre imponen los sectores de poder en las sociedades. De esto da cuenta cuando se habla como la historia oral evidencia las hendiduras que el proceso revolucionario chileno dejó en la sociedad de esa nación austral a partir de la década de 1970 y como la oralidad contribuyó a eslabonar los sucesos que la historia oficial pretendía eliminar del ideario popular chileno

Este llamado de atención que hace Garces Duran sirve a los historiadores latinoamericanos para comprender la magnitud de lo que no se ha escrito, de aquello a lo que las altas esferas dan la espalda, porque no merece ser contado, puesto que quienes lo vivieron no son aptos para ser insertados en la historia

La metodología propuesta por este autor es de exaltar, puesto que manifiesta los procesos que se deben seguir para obtener la verdad más cercana posible a la realidad de los hechos que acontecieron en sociedades, con amplio margen de dominación mediática y que se encuentran sueltas en el ideario de cada ser

1 2 Planteamiento del problema

No se han encontrado referencias bibliográficas acerca de la cultura alimentaria en la provincia de Veraguas, a pesar de que organismos públicos como la Universidad de Panamá y la Autoridad del Turismo de Panamá, han realizado numerosos ensayos

³⁴ Garces Duran, Mario (2002) Recreando el pasado guía metodológica para la memoria y la historia local Santiago de Chile

preparados para presentaciones en congresos o resultados parciales de investigaciones amplias sobre las tradiciones populares en la provincia, donde las referencias sobre cultura alimentaria aparecen como un tema subordinado

Las nuevas tendencias en la investigación historiográfica indican que las formas en que los pueblos se alimentan constituyen más que un fenómeno cultural que nutre identidades. Su estrecha relación con diversos aspectos políticos, ecológicos, biogenéticos, nutrimentales y biotecnológicos obligan a poner especial atención en el estudio de la reestructuración del sistema alimentario, tanto en las tradiciones alimentarias de los pueblos, como en el análisis de sus relaciones simbólicas, razón por la cual se considera de gran interés el estudio de la relación entre consumo de alimentos y vida cotidiana, a partir del supuesto que, con el arrago de la globalización y el neoliberalismo en las regiones rurales de Panamá, evolucionó la cultura alimentaria de estos pueblos

Con esta investigación se intenta definir el problema objeto de estudio mediante las siguientes interrogantes

¿Cuál ha sido la influencia de la cultura alimentaria del poblado de Cañazas en el desarrollo de la cultura material e inmaterial de sus habitantes?

¿Cómo es la influencia que ejercen las mujeres del poblado de Cañazas en el desarrollo de la cultura alimentaria?

¿Cómo se clasifican los aportes alimentarios que las mujeres del poblado de Cañazas hacen al desarrollo de la cultura material e inmaterial de la región?

¿Cuales son las principales costumbres alimentarias de los habitantes del poblado de Cañazas, en cuanto a hábitos de consumo, tipos de alimento y formas de preparación?

¿Como han evolucionado las costumbres alimentarias de los habitantes de Cañazas durante el periodo 1950-2000, en el marco de sus relaciones económicas y sociales?

Sin lugar a dudas, la investigación supone un reto científico, dadas las particularidades del estudio, así como de los sujetos de la investigación. Es un tema poco estudiado por la historiografía nacional, por lo cual se deben despejar las interrogantes planteadas.

1.3 Justificación y pertinencia

Es importante resaltar que este esfuerzo investigativo rescata las particularidades alimentarias de una región muy conocida, de manera activa y dinámica. De esta manera se promueve una tradición que se mantiene y evoluciona conforme pasan los años.

Sobre la importancia del estudio de los fenómenos culturales que se desarrollan en el marco de lo regional o local, Francisco Solano indica que el estudio de los sucesos que vivió un país, un pueblo, una región o la humanidad misma, le da valor a los logros obtenidos por generaciones anteriores y explica el porqué de la constitución actual del mundo.

Desde la perspectiva del autor, la narración y la vida cotidiana poseen escasa relevancia en el campo de las investigaciones sociales en Panamá, en donde la relación de lo cotidiano y la historia ha sido problemática. El enfoque tradicional

entiende a la historia como una cronología de sucesos políticos y militares, siendo la protagonista, la elite ligada al poder político y militar en los distintos momentos

Las tradiciones culturales ligadas a los patrones alimentarios impulsados por las mujeres del poblado de Cañazas se enmarcan en la historia regional y local, las cuales permiten comprender de que forma se desarrolla la zona de influencia en la que habitan estas personas, así como sus patrones culturales

Este estudio reviste singular importancia, dado que contribuye al conocimiento de la historia desde diversas ramas historia local, historia social, historia de lo cotidiano, las cuales en su conjunto representan la historia de la cultura de la microregion

En la historia social, el termino *region* tiene varias acepciones debido a la diversidad de territorios existentes dentro de un mismo país

La investigación sigue la definición más interesante del concepto region, porque reconoce al poblado de Cañazas como un espacio en donde se interrelacionan economía y sociedad, reconoce como la economía y las costumbres influyen en la cultura alimentaria que tradicionalmente promueve la mujer como factor de reproducción social

El ser humano concreto que se estudia en la esfera de la vida cotidiana es particular y específico, entonces es necesario tener en cuenta tal particularidad no es la singularidad de un ser aislado, sino la del individuo cuya maduración se produce en la posibilidad creciente de asimilar las relaciones sociales a través de la manipulación de las cosas y de las formas de comunicación social

Desde esta perspectiva, la investigación aporta al conocimiento de la vida cotidiana, a la esfera de la vida social donde la mujer participa con toda su personalidad,

es decir, como ser entero que interactúa de manera heterogénea debido a los distintos tipos de actividades que desarrolla en el entramado socio-cultural que supone la cultura de la alimentación

La investigación, tal como sugiere Agnes Heller, aborda las formas que son necesarias para el pensamiento cotidiano: ultrageneralización, analogía, precedentes, imitación, que son formas que facilitan el actuar en la cotidianidad y que se evidencian en las acciones que a diario las mujeres de Cañazas realizan a través de la cocina

Estas características de la vida cotidiana están presentes en la heterogeneidad de acciones a la que otorga organicidad la jerarquía propia de la formación económico-social vigente y, por consiguiente, histórica que deviene del quehacer culinario de las mujeres en Cañazas, mismas que son estudiadas en esta investigación

Además, se aborda sutilmente la homogeneización como el proceso que mediante la abolición momentánea de tal heterogeneidad, sustenta las acciones y motivaciones de la generosidad propias de la mujer como promotora de la cultura alimentaria en Cañazas y que, aun en relación con el mundo determinado jerárquicamente por la división del trabajo, desarrolla una jerarquía autónoma y desde esta autoconciencia, conducir su vida

Los enfoques sociológicos constituyen un aporte significativo en el desarrollo de la historia regional y local, por eso este trabajo se orienta hacia la historia social porque permite tener una aproximación a lo que historiadores panameños explotaron desde el punto de vista sociológico, de lo humano, de lo individual y de lo grupal en la cotidianidad, ya que la sociedad existe como realidad tanto objetiva como subjetiva

Esta investigación se convierte en un aporte a la sociedad, entendida como un continuo proceso dialéctico compuesto de tres momentos: externalización, objetivación e internalización.

Participar en su dialéctica es estar en la sociedad. La mujer es inducida a participar en esta dialéctica y el punto de partida es la internalización, que es la aprehensión o interpretación inmediata de un acontecimiento objetivo en cuanto expresa significado desde el punto de vista de las costumbres alimentarias.

En el trabajo se analiza la socialización que gira en torno de las relaciones entre las mujeres, los alimentos y las costumbres alimentarias de las cuales son depositarias y promotoras, dado que la socialización es la inducción amplia y coherente de un individuo en el mundo objetivo de una sociedad, o en un sector de esta, lo cual permite una mejor comprensión del fenómeno estudiado.

La vida cotidiana se adscribe a las relaciones humanas que se desarrollan con el tiempo, con la habitabilidad de los espacios, con la búsqueda de imaginarios y con la construcción de historias, todos ellos como referentes de cómo piensan, sienten y actúan las mujeres en torno a la existencia de la cultura alimentaria en el poblado de Cañazas.

Este estudio aborda primordialmente, el papel de la mujer cañaceña en la cotidianidad, y como este comportamiento incide en todos los aspectos sociales de la comunidad.

Desde esta perspectiva, la cotidianidad es centralmente el escenario de la reproducción social, porque está vinculada con lo que en un momento específico y en una cultura particular se asume como legítimo, normal, necesario para garantizar la

continuidad de la cultura material e inmaterial, tal como se evidencia en esta investigación.

La vida cotidiana que propician las mujeres en el poblado de Cañazas al momento de promover la cultura alimentaria, es histórica, es decir, no puede pensarse al margen de las estructuras que la producen porque son simultáneamente generadas y legitimadas por este grupo.

Se considera que la investigación, al tratar la vida cotidiana, no sólo aborda el marco conceptual y teórico de una realidad social compleja que va más allá de los hechos sociales aislados, sino que interpreta ésta como el lugar que corresponde a la interacción que se realiza entre los diferentes ámbitos, los niveles de las representaciones y actitudes de los elementos simbólicos, estructuras de sentidos y significados que se producen en el transcurso de las diversas situaciones del día a día que las mujeres del poblado de Cañazas generan en el ámbito cultural alimentario.

El estudio se deriva del conocimiento del contenido de los saberes y prácticas de la cultura alimentaria que promueven las mujeres en el poblado de Cañazas, cabecera del distrito homónimo de la provincia de Veraguas y que resultan indispensables para garantizar la cohesión de la estructura social y minimizar la resistencia de los individuos.

Este trabajo constituye un aporte clave para entender la sociedad cañaceña en su compleja pluralidad de símbolos y de interacciones, ya que se trata del espacio donde se encuentran las prácticas y los saberes de las estructuras del escenario de la reproducción económica y, simultáneamente, de la construcción social, ambas sustentadas en la certeza de su repetición.

Se aporta a la cotidianidad y a la cultura material e inmaterial porque se reconoce un tejido de acciones y conocimientos de tiempos y espacios que se organizan para que los actores sociales perpetuen los innumerables rituales que garantizan la continuidad de la existencia del orden preestablecido

Este estudio contribuye al conocimiento de la cultura material e inmaterial ligada al consumo de alimentos en el poblado de Cañazas, entendiendo a la cultura como '*Un esquema historicamente transmitido de significaciones representadas en simbolos un sistema de concepciones heredadas y expresadas en formas simbolicas por medios con los cuales los hombres comunican, expresan y desarrollan sus conocimientos y actividades frente a la vida*'³⁵, y a la cultura alimentaria como '*Los procesos de significacion de tipo cognitivos, normativos, valorativos e intersubjetivos a traves de los cuales los hombres y mujeres van generando, actualizando, transformando y estructurando sus concepciones de produccion, preparacion, preferencia y consumo de alimentos*'³⁶

La investigacion constituye un reto científico, porque se deben aplicar metodologias y tecnicas propias de las ciencias sociales, cuyo uso es de caracter obligatorio, si se espera recolectar datos lo mas cercano posible a la realidad, para obtener el grado de magister en Historia de Panama, Periodo Republicano

³⁵ Calanche Morales, Juan B *Influencias culturales en el regimen alimentario del venezolano* Venezuela Universidad de Nueva Esparta, Departamento de Tecnologia de los Alimentos, Escuela de Ciencias Aplicadas, p 32

³⁶ Sandoval Godoy, Sergio y et al (1995) De golosos y tragones estan llenos los panteones *Cultura y riesgo alimentario en Sonora* México, Centro de Investigacion en Investigación y Desarrollo, p 13

1 4 Limitaciones

Una de las principales limitaciones constituyo la carencia de fuentes de caracter bibliografico acerca del tema de la cultura alimentaria en Panama, a fin de ilustrar el contenido de esta investigacion

El escaso conocimiento acerca de teorias filosoficas que delimitan este tema de estudio represento otra limitación

Ademas, de las edades de los informantes constituyo una de las limitaciones

CAPITULO II

MARCO DE REFERENCIA

2.1 Marco teórico

Tal como establece María del Carmen León García, la historia y la antropología de la alimentación son muy amplias e incluyen *'aspectos que tienen que ver con la producción, el consumo, los mitos, las aficiones y las fobias de una comunidad, pasando por la elaboración, almacenamiento y la distribución, o bien con el aporte nutricional de los alimentos'*³⁷

La alimentación, como parte de la cultura que desarrolla el ser humano, plantea problemas y ofrece análisis multidimensionales e interdisciplinarios. Este estudio incluye aspectos relacionados de manera multidimensional e interdisciplinaria, así como el desarrollo y la evolución de las formas de comer, las técnicas y las tecnologías empleadas para cocinar y ofrecer tratados extensos que permiten diferenciar culturas, momentos, espacios, con lo cuales se identifiquen patrones culturales.

Esta misma perspectiva es compartida por Ernest Anderson³⁸, quien en su obra destaca como los historiadores abordan el conocimiento acerca de la cultura alimentaria de los pueblos teniendo en consideración la etnografía, la agricultura, la antropología, entre otras ciencias para comprender como evolucionó la alimentación en un lugar determinado.

Desde la perspectiva de Anderson, los historiadores combinan los enfoques materialistas y fenomenológicos para comprender los productos, la dieta, las técnicas, las preparaciones, rituales, sus transformaciones y permanencias a lo largo del tiempo, para

³⁷ León García, María del Carmen (2002) La distinción alimentaria de Toluca, el delicioso valle y los tiempos de escasez 1750-1800 México: Centro de investigaciones y estudios superiores en Antropología Social, p. 2

³⁸ Anderson, Ernest (1988) The food of China United States: Yale University Press

comprender la forma en que la comida cruza la etnicidad, el cambio cultural, el calendario, los eventos familiares, las transacciones sociales, el estatus social, la religion y los rituales sin perder sus características esenciales

Desde la perspectiva marxista, la alimentación, comida, cocina y gastronomía constituyen procesos y productos culturalmente diferenciados, con significados propios, por lo que se encuentran asociados con las historias de cada sociedad. Por ello la cultura material del poblado de Cañazas representada por las formas de preparación de alimentos que las mujeres del pueblo reproducen socialmente, se construye con el paso del tiempo.

Si se acepta como cierto este concepto, entonces se debe despejar la interrogante ¿hasta que punto ciertas condicionantes externas inciden para, determinar la cultura alimentaria?, por otro lado, si los hábitos alimentarios son profundamente resistentes al cambio, y resulta fácil añadir nuevos alimentos a cualquier dieta que abandonar los antiguos y más arraigados, entonces ¿son en verdad las preferencias alimentarias las que más tiempo tardan en cambiar?, y en todo caso, ¿cambian de verdad?

Para despejar estas interrogantes, el apoyo en la perspectiva marxiana indica que el materialismo cultural es la teoría dominante en los estudios de la producción cultural del ser humano.

Esta teoría será empleada en este trabajo investigativo, porque la mujer contribuye a solucionar la vida diaria de la sociedad cañaceña (definiendo esta como parte de la cultura material) lo que explica cuáles son las condiciones materiales objetivas y necesarias para la subsistencia de ese grupo, lo que hace que sean fuerzas efectivas para la reproducción de la vida.

Es necesario comprender que, desde el punto de vista antropológico, la reproducción social que implica la cultura alimentaria es una intención cultural entendida como un modo de vida definido, es decir, una objetivación de la cultura

Puede inferirse que la producción de alimentos se ubica dentro de la lógica del materialismo marxiano, porque se inserta en la producción general de bienes, que están marcados por un código de significados y valores, de funciones, ocasiones, situaciones y personas

Marx, citado por María León establece

*“Los hombres jamás producen en términos absolutos, es decir, como seres biológicos en un universo de necesidad física, pues la producción es algo más que una lógica práctica de la eficacia material, y algo distinto a ella. Es una intención cultural. El proceso material de la existencia física es organizado como un proceso significativo de ser social”*³⁹

En concordancia con la teoría marxiana, Marvin Harris señala que la alimentación de un grupo social se comprende desde la perspectiva de la racionalidad, pues afirma que *‘lo que come la gente se basa en razones prácticas’*⁴⁰ Según Harris es importante para los historiadores y antropólogos considerar las limitaciones y oportunidades ecológicas pues los alimentos preferidos (los buenos) son aquellos que presentan una relación de costo-beneficio práctico favorable. Del mismo modo, sugiere que lo que come el hombre (plantas, animales, minerales) y como se lo come (técnicas culinarias, recetas de cocina,

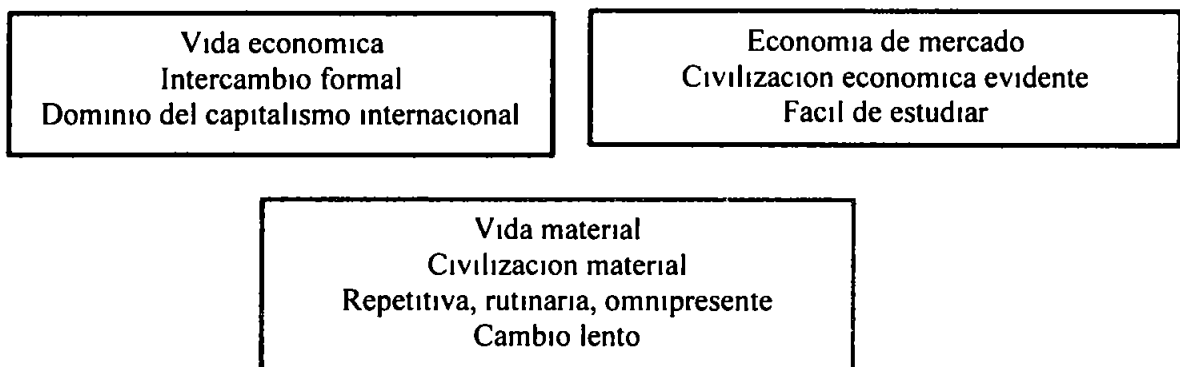
³⁹ León García, María del Carmen, op cit , p 5

⁴⁰ Harris, Marvin (1992) Cultural materialism United States Altamira Press, p 42

servicio en la mesa), son parte de un patrimonio cultural antiquísimo que es necesario rescatar, estudiar y comprender

Este planteamiento de Harris es de suma importancia para un historiador, pues aborda temas relacionados a la cultura material alimentaria. Así, el materialismo cultural propone que se aborden elementos de la cultura como las maneras de comer, los productos que se consumen y sus formas de preparación con el devenir del tiempo para comprender lo que los miembros de una comunidad comen y como lo preparan, situación que evidencia per sé la trascendencia de la mujer como reproductora social de la cultura material e inmaterial

Basado en los estudios de Marx, Fernand Braudel sugiere que los estudios sobre cultura alimentaria se analizan tomando en consideración diferentes estadios en el desarrollo de toda sociedad. En sus estudios sobre la cultura material, Braudel analiza la vida económica en tres grandes estadios de la sociedad humana



Fuente: Leon Garcia, Maria del Carmen La distinción alimentaria de Toluca, el delicioso valle y los tiempos de escases 1750-1800 p 25

El último estadio propuesto por Braudel, indica que es la vida material de la sociedad la que contiene los elementos atinentes a la actividad de lo cotidiano que desarrolla el ser humano y en la cual se adscriben los aportes materiales e inmateriales que las mujeres de Cañazas realizan en el contexto de lo social, pues la vida material se encuentra formada por la repetición del pequeño suceso que se convierte en generalidad o en estructura. De este modo, la cultura alimentaria que reproducen estas mujeres incide en todos los niveles de la sociedad, pues se caracteriza por maneras de ser y de actuar continuamente.

Otra autora que hace grandes aportes al conocimiento de la tesis marxista del materialismo lo es Virginia García, quien indica que la cultura alimentaria debe ser estudiada desde la perspectiva de la producción de bienes materiales.

En sus planteamientos materialistas, la autora propone la denominada cadena alimenticia como elemento para el desarrollo de dichas investigaciones. Así lo indica la autora:

“La cadena alimenticia recorre un camino que va de la producción al transporte, al almacenamiento, a la obtención y elaboración para llegar a su destino final, que es el consumo. En términos generales podríamos decir que va de la producción (relacionada más directamente con la historia de la agricultura), a la distribución (que incluye el abasto, transporte, comercio, almacenamiento, precios) y que termina en el consumo (abarcando repertorio alimentario, técnicas de obtención y de preparación, consumo cotidiano y festivo, regímenes alimentarios)”⁴¹

⁴¹ García, Virginia (1995) La cadena alimenticia. Antropología e interdisciplina. México: Sociedad Mexicana de Antropología, p. 327

Esta aproximación al materialismo histórico propone que en el eslabón del consumo existen cuatro grandes ámbitos en la vida del ser humano: la necesidad (nutrición, reproducción de la vida), la economía y el medio (disponibilidad), la educación (horarios de comida, modales, uso de instrumentos, higiene) y el gusto (preparación, sabor, parafernalia, lujo)

Se aprecia las exposiciones en torno al materialismo histórico, se reconoce que la cultura alimentaria, es la base fundamental para la organización de las sociedades a través de la historia. Por ello, estudiar la organización para la solución de la producción y el abasto de alimentos facilita conocer el engranaje de la estructura económica, siendo este uno de los objetivos de este trabajo de investigación, lo que le ubica en las explicaciones en torno al *consumo*

Otra teoría de gran valía en los estudios sobre la comunidad lo es el funcionalismo cultural, desarrollada por Bronislaw Malinowski. Esta teoría argumenta que el análisis funcional tiene como objetivo explicar los hechos antropológicos en todos los niveles de desarrollo por su función, por el papel que juegan dentro del sistema total de la cultura y por la manera de estar unidos sistemáticamente al medio físico. Esta argumentación sirve de base para nuestra investigación, porque, a pesar de observar el fenómeno de la cultura material e inmaterial, desde la perspectiva de lo alimentario y de la reproducción social de un componente de la sociedad (la mujer), se muestra la manera de como abordar el desarrollo de la cultura alimentaria en Cañazas, sea total o parcial

Según este autor, para comprender los diversos componentes que intervienen en la cultura de una comunidad en todos sus niveles, es necesario abordar al sistema total de la

cultura De este modo, la identidad real de una cultura reposa en la conexión orgánica de todas las partes que conforman esa cultura

El trabajo que la mujer realiza como agente de reproducción social, es holístico, porque se interconecta con otros elementos de la cultura material e inmaterial que caracterizan al poblado de Cañazas

Según Malinowski, la cultura es “ *el conjunto integral constituido por utensilios y bienes de los consumidores, por el cuerpo de normas que rige los diversos grupos sociales, por las ideas y artesanías, creencias y costumbres*”⁴² Esta concepción permite comprender que, en efecto, el rol de la mujer como promotora y reproductora de la cultura material e inmaterial cumple una función fundamental en la satisfacción de necesidades vitales para el conjunto de la sociedad, por esto el autor considera que la cultura “ *es esencialmente un patrimonio instrumental por el que el hombre es colocado en la mejor posición para solucionar los problemas concretos y específicos que encara dentro de su ambiente, en el curso de la satisfacción de las necesidades*”⁴³ Esta definición va de la mano con el materialismo cultural que se ha explicado con anterioridad

En sus estudios sobre las culturas en África subsahariana, Malinowski mostró tres grandes variables que han contribuyen en la orientación de esta investigación el estudio de la cultura tradicional, la influencia de las culturas extranjeras en la cultura tradicional y los efectos que sobre la cultura tradicional efectúan los aportes que las culturas

⁴² Malinowski, Bronislaw La Antropología funcionalista Recuperado desde www.antropokrisis.es/sabermasfuncionalismo.pdf

⁴³ Ibid

extranjeras ejercen Es decir, lo que el denomino *la Antropología indígena en transformación*⁴⁴

Se infiere que el funcionalismo de Malinowski supone aportes significativos al estudio de la cultura de regiones o lugares donde se desarrollan elementos propios del materialismo, especialmente en cuanto a los patrones culturales de la satisfacción de necesidades vitales, los cuales se aprecian a través de los patrones de reproducción social que ejercen las mujeres del poblado de Cañazas en el periodo comprendido entre 1950 a 2000, dados los cambios en la estructura de la economía panameña que, en cierto modo, motivo la incorporación de nuevos elementos a la cultura alimentaria, tal como los alimentos procesados, y que afectaron los modelos tradicionales de la cultura alimentaria de la región

2.2 Objetivos

La investigación presenta los siguientes objetivos

2.2.1 Objetivo general

- Conocer la cultura alimentaria del poblado de Cañazas y su influencia en la cultura material e inmaterial de sus habitantes
- Valorar los aportes de las mujeres del poblado de Cañazas en el desarrollo de la cultura alimentaria de la región

⁴⁴ Ibid

2.2.2 Objetivos específicos

- Clasificar los aportes alimentarios que realizan las mujeres del poblado de Cañazas

- Identificar los hábitos de consumo, los tipos de alimentos, formas de preparación y costumbres alimentarias que las mujeres del poblado de Cañazas promueven como parte de la cultura alimentaria

- Analizar la evolución de las costumbres alimentarias de los habitantes del poblado de Cañazas, en el marco de las relaciones sociales y económicas que inician las mujeres del lugar

- Evaluar el papel de la mujer cañaceña como agente difusor de las costumbres alimentarias de la región, desde la perspectiva de la evolución de la cultura material e inmaterial

2.3 Hipótesis

La cultura alimentaria es un elemento fundamental del patrimonio cultural del pueblo de Cañazas que logra sobrevivir a lo largo del siglo XX, gracias a la reproducción social que la mujer desarrolla como garante de las tradiciones alimentarias de la región. Sin embargo, algunos factores culturales y económicos inciden en su transformación.

2.4 Metodología

Como historiadores, es oportuno recordar que es fundamental resolver el acceso al campo para abordar a la comunidad, sin ser un extraño a ella, tanto en el ámbito físico

como a los datos con los cuales se responden los objetivos. Por ello, la posibilidad de acceder a la información no se resuelve simultáneamente con las entrevistas, pues no todos los sujetos de la investigación se encuentran dispuestos a dialogar, o a ofrecer su información.

Por tal razón, se entiende que la aplicación de los métodos de las ciencias sociales al análisis histórico no es habitual en la historiografía. Por ello, este estudio aplica la metodología cualitativa, especialmente la denominada entrevista a profundidad, la observación directa o indirecta, los estudios de caso, las historias de vida, entre otras herramientas útiles para la reconstrucción e interpretación de los acontecimientos relacionados con la cultura alimentaria desarrollada por las mujeres en el poblado de Cañazas, mientras que la metodología cuantitativa se aplica al momento de analizar los datos de las entrevistas y las encuestas aplicadas para conocer aspectos estadísticos de la alimentación (frecuencia).

Una de las técnicas empleadas para abordar la metodología cualitativa y cuantitativa en esta investigación la constituye el *análisis de contenido*, que, según Mario Garcés Durán⁴⁵, ha sido empleado en otras ciencias sociales como la política, la lingüística, la semiótica, el psicoanálisis o la comunicación. En la obra de Garcés Durán se indica que, como método historiográfico, es practicado habitualmente en su vertiente cualitativa o sintética cuando un historiador deduce acontecimientos a partir de los comentarios de documentos o relatos.

⁴⁵ Garcés Durán, Mario y et ál (2004) El mundo de las poblaciones Santiago de Chile Ediciones LOM

Para algunos autores como Matilde Eiroa⁴⁶, el análisis de contenido se define de distintas maneras que, en general, hace referencia a cualquier procedimiento ideado para examinar el contenido de estrategias de trabajo como las encuestas y las entrevistas, tal como se hace en esta investigación, que enfatiza en las entrevistas a las mujeres del poblado de Cañazas

En el trabajo de investigación se siguen los postulados expuestos en la obra de Matilde Eiroa, puesto que se sigue un procedimiento normalizado acompañado de un proceso de evaluación también regulado. Tiene un carácter objetivo en el sentido de que los criterios expuestos tienen relaciones operativas claras y explícitas

El método que se utilizó implica que el investigador se interese en el sentido profundo del discurso y en identificar su contenido. Es necesario distinguirlo, sin embargo, de otro tipo de técnicas de la metodología cualitativa entre las que cabe destacar el análisis retórico, el narrativo, el semiótico, el interpretativo

Desde la perspectiva de Matilde Eiroa, los investigadores obtienen datos distintos sobre un mismo aspecto, lo cual induce a ajustar al máximo el procedimiento para evitar interpretaciones con alto índice de disconformidad y error. No obstante, otros métodos de investigación historiográfica también presentan conflictos e implican una serie de riesgos que los historiadores están acostumbrados a asumir

Esta investigación sigue los postulados de E. P. Thompson⁴⁷ quien en su obra *Folclore, Antropología e Historia Social* pone de manifiesto algunas metodologías y

⁴⁶ Eiroa, Matilde (2009) *Los métodos de las ciencias sociales y la investigación histórica*. En HISPANIA NOVA Revista de Historia Contemporánea Número 9. Recuperado desde <http://hispanianova.rediris.es>

⁴⁷ Thompson, E. P. *Folclore, Antropología e Historia Social*. Recuperado desde <http://www.jstor.org/stable/40340532>

técnicas propias de los investigadores de la escuela de los anales, dado que se mezclan la investigación de diversas ciencias para tener una visión más completa y compleja de una realidad dada

Se analizan las perspectivas antropológicas, sociológicas, económicas, culturales, entre otras, para esclarecer el panorama que la ciencia histórica configurara a partir de la simbiosis con el resto del espectro científico, desde la óptica de la cultura material e inmaterial que desarrollan las mujeres en el poblado de Cañazas

Este estudio destaca el uso de la técnica de la historia oral y las metodologías convergentes, tal como plantea el profesor Mario Samper Kutschback⁴⁸ en sus análisis sobre la historia social en Costa Rica, especialmente provechosa en temas relacionados con el agro

El acceso a la comunidad permitió comprender la organización social propia del lugar y algunas de las características de los actores a estudiar, advirtiendo los obstáculos que dificultan el acercamiento y también los medios efectivos para sortearlos. Para tales efectos, se recurrió a la observación y la entrevista. La observación ofreció la tarea de investigar una manera distinta de mirar la realidad y de recolectar los datos

Se considera que el trabajo en la comunidad no solo se basa en lo que las mujeres dicen que hacen o piensan, en sus relatos, sino en la evidencia directa obtenida por el investigador como testigo (a veces participante) de la situación

La observación cotidiana (actividad que realizan los individuos), permitió

⁴⁸ Samper, Mario (2001) Metodologías convergentes e historia social del cambio tecnológico en la agricultura San José, Costa Rica Progreso editorial

- a Enfocar u orientar hacia un objetivo concreto de investigación,
- b planificar sistemáticamente en fases, lugares, aspectos y personas con los cinco sentidos,
- c relacionarnos con proposiciones y teorías sociales,
- d someter la investigación a controles de veracidad, objetividad, confiabilidad y precisión

Se desarrollaron entrevistas a diez mujeres habitantes del poblado de Cañazas, quienes nacieron y crecieron en este lugar y cuyas edades oscilan entre los 74 y 91 años, lo cual indica que nacieron entre 1926 y 1940, edades ideales para conocer como evolucionaron las costumbres alimentarias en el periodo comprendido entre los años 1950 y 2000

La participación de las entrevistadas y la entrevistadora implicó expectativas explícitas la primera de hablar y la otra de escuchar, siguiendo las indicaciones de E P Thompsom, cuando señala que el entrevistador debe animar constantemente al entrevistado para que narre su historia, procurando no inducir ni sesgar el relato

Entre otras técnicas empleadas en la investigación fue la técnica de la bola de nieve, la cual permitió ir ampliando la cantidad de informantes privilegiados a partir del conocimiento de la existencia de uno de ellos

Una vez finalizada, la fase de aplicación de entrevistas y realizadas las lecturas de las obras encontradas en las bibliotecas, se procedió al levantamiento del texto, que posteriormente se presentó al profesor asesor de tesis, a fin de que realizara las

correcciones necesarias al documento. A partir de entonces, se presentó la información a la profesora de español, a fin de que corrigiera la ortografía y gramática de la obra.

Por último, la investigación se sustentó ante el jurado calificador.

CAPITULO III
MARCO GEOGRAFICO – HISTÓRICO

3 1 Marco geográfico

La investigación se circunscribe al poblado de Cañazas, capital del distrito homónimo, el cual forma parte de la provincia de Veraguas

A continuación las características geográficas de la provincia de Veraguas, del distrito y del lugar poblado

3 1 1 Características generales de la provincia de Veraguas

La provincia de Veraguas⁴⁹ se encuentra localizada en la parte central del istmo de Panamá y cuenta con una superficie aproximada de 11,239.3 km²

Sus límites son

Norte Mar Caribe

Sur Océano Pacífico

Este provincias de Colón, Coclé, Herrera y Los Santos

Oeste Comarca Ngabe-Bugle y la provincia de Chiriquí

La provincia contiene regiones de altas montañas, estribaciones de la cordillera Central, que recorre la provincia de oeste a este alcanzando altitudes mayores a 1,900 metros sobre el nivel del mar, además de regiones de cerros altos y bajos, colinas, planicies litorales y costas bajas, con pendientes que varían de suave a fuertemente inclinadas

Es importante destacar que Veraguas, es la única provincia de la República de Panamá que presenta costas en ambos mares. La costa del Pacífico se encuentra el Golfo

⁴⁹ MOP (1988) Atlas Nacional de Panamá 3da ed Panamá Instituto Geográfico Nacional "Tommy Guardia", p 35

de Montijo, Bahía Honda, la península de Las Palmas, playas arenosas, rocosas y fangosas, y grandes estuarios, como los de los ríos San Pablo y San Pedro. A pesar de ello, el distrito de Cañazas no cuenta con costas.

3.1.2. Distritos y corregimientos de la provincia

En cuanto a la composición política-administrativa de la provincia, la provincia de Veraguas posee un total de 12 distritos y 110 corregimientos (ver cuadro 1).

El cuadro 1, muestra que los distritos con mayor cantidad de corregimientos son Santiago, Sona, Las Palmas y Calobre, mientras que los que menos corregimientos poseen son Mariato y Atalaya. Es importante destacar que el distrito de Mariato se crea a fines de la década de 1990.

Cuadro 1

DISTRITOS Y CORREGIMIENTOS DE LA PROVINCIA DE VERAGUAS

Distritos	Corregimientos
Atalaya	Atalaya, El Barrito, La Montañuela, San Antonio, La Carrillo
Calobre	Calobre, Barnizal, Chitra, El Cocla, El Potrero, La Laguna, La Raya de Calobre, La Tetilla, La Yeguada, Las Guias, Monjaras, San José
Cañazas	Cañazas, Cerro de Plata, Los Valles, San Marcelo, El Picador, San Jose, El Aromillo, Las Cruces
La Mesa	La Mesa, Bisvalles, Boro, Llano Grande, San Bartolo, Los Milagros y El Higo
Las Palmas	Las Palmas, Cerro de Casa, Corozal, El Maria, El Prado, El Rincón, Lola, Pixvae, Puerto Vidal, Zapotillo, San Martin de Porres, Viguí y Manuel Amador Guerrero
Mariato	Llano de Catival o Mariato, Arenas, El Cacao, Quebro, Tebario
Montijo	Montijo, Gobernadora, La Garceana, Leones, Pilon, Cebaco, Costa Hermosa, Union del Norte
Rio de Jesus	Rio de Jesus, Las Huacas, Los Castillos, Utra, Catorce de Noviembre
San Francisco	San Francisco, Corral Falso, Los Hatillos, Remance, San Juan, San José
Santa Fé	Santa Fe, Calovebora, El Alto, El Cuay, El Pantano, Gatuncito, Rio Luis, Ruben Cantu
Santiago	Santiago, La Colorada, La Peña, La Raya de Santa Maria, Ponuga, San Pedro del Espino, Canto del Llano, Los Algarrobos, Carlos Santana Avila, Edwin Fabrega, San Martin de Porres, Urraca, La Soledad, Rincon Largo y El Llanillo
Soná	Soná, Bahía Honda, Calidonia, Cative, El Marañon, Guarumal, La Soledad, Quebrada de Oro, Rio Grande, Rodeo Viejo e Hicaco

Fuente Panamá Contraloría General de la República Instituto Nacional de Estadísticas
Recuperado desde <http://www.contraloria.gob.pa/INEC/cuadros.aspx?ID=000101>

3 1 3 Población de la provincia

El cuadro 2 muestra las cifras de la población total de la provincia de Veraguas durante los periodos censales comprendidos entre 1940 a 2010. Se puede apreciar que es a partir de la década de 1940 cuando la provincia presenta los mayores crecimientos intercensales, aunque esta tendencia disminuye a partir de la década de 1970.

Cuadro 2
POBLACIÓN DE LA PROVINCIA DE VERAGUAS, SEGUN
CENSO 1940-1970

Año	Poblacion	Cambio intercensal
1940	84,994	29.4
1950	106,998	25.8
1960	131,685	23.1
1970	151,849	15.3
1980	169,739	11.7
1990	198,495	16.9
2000	209,076	5.3
2010	226,641	1.08

Fuente: Panamá Contraloría General de la República Instituto Nacional de Estadísticas. Recuperado desde <http://www.contraloria.gob.pa/INEC/cuadros.aspx?ID=000101>

Por otra parte, el cuadro 3 permite apreciar el crecimiento poblacional de los distritos que componen esta agreste provincia.

De este modo, se puede apreciar que la población del distrito de Cañazas aumenta de manera significativa a partir del primer censo de la República, esto es, desde 1911. Esta tendencia al aumento se mantiene durante los subsiguientes censos, hasta el censo de 2000. Ello, debido a la creación de la Comarca Ngabe-Bugle, la cual segregó parte del

territorio del distrito, razón por la cual disminuyó la población en un 1% aproximadamente

3 1 4 Datos geográficos del distrito de Cañazas

Según la posición global, el distrito de Cañazas se localiza en las siguientes coordenadas geográficas

- Entre los $08^{\circ} 14' 31''$ y los $08^{\circ} 34' 52''$ de latitud norte
- Entre los $81^{\circ} 07' 54''$ y los $81^{\circ} 29' 28''$ de longitud occidental

Desde el punto de vista de la posición regional, el distrito de Cañazas se localiza en la parte norte de la provincia de Veraguas, perteneciente a la vertiente del Pacífico, cubriendo algunas cimas y laderas de la cordillera central de Panamá

MAPA 1: DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA DE VERAGUAS



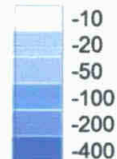
ESCALA 1:1,000,000



PROYECCIÓN TRANSVERSAL DE MERCATOR
ESFEROIDE DE CLARKE DE 1867
DATO VERTICAL
NIVEL MEDIO DEL MAR
DATUM WGS 84



Batimetría (metros)



LOCALIZACIÓN REGIONAL



FUENTE: TRABAJO DE CAMPO

Cuadro 3

**POBLACIÓN DE LA PROVINCIA DE VERAGUAS, SEGUN DISTRITO
CENSOS DE 1911 A 2000**

Provincia y distrito	Censos									
	2000	1990	1980	1970	1960	1950	1940	1930	1920	1911
Veraguas	209,076	198,495	169,739	151,849	131,685	106,998	84,994	69,543	66,603	59,600
Atalaya *	8916	7,408	6,029	5,165	4,114	3,613	2,736	0	0	0
Calobre	12,184	12,661	11,996	11,182	10,465	8,804	6,829	6,151	5,008	4,700
Cañazas	15,999	16,900	13,961	13,961	12,176	10,908	8,868	8,242	8,341	7,700
Mesa (la)	11,746	12,140	10,920	10,743	10,095	8,772	7,444	6,265	5,224	4,500
Montijo	12,211	12,473	12,112	17,427	9,414	5,268	4,412	4,128	2,313	1,900
Palmas (las)	17,924	21,343	18,211	12,593	16,715	13,504	9,519	8,198	10,686	9,600
Rio de Jesus	5,256	5,592	5,749	6,206	6,218	5,488	4,537	3,557	2,914	2,500
San Francisco	9,899	9,342	8,619	7,792	6,892	6,263	5,746	4,892	4,760	3,800
Santa Fe	12,890	11,844	9,501	7,654	7,358	6,842	5,917	4,717	3,800	4,200
Santiago	74,679	60,959	49,074	36,558	28,866	23,282	18,011	14,607	13,119	13,000
Sona	27,372	27,833	23,567	22,568	19,372	14,254	10,975	8,786	10,438	7,200

*El distrito de Atalaya fue creado a mediados de la decada de 1930

Fuente Panama Censos nacionales de poblacion y vivienda de 1960 Volumen IV, características generales, p 2

Panamá Censos nacionales de poblacion y vivienda de 1990 Características generales de la poblacion, p 11

Los limites del distrito de Cañazas se detallan a continuación

Norte con la Comarca Ngabe-Bugle

Sur con el distrito de La Mesa y Las Palmas

Este Con el distrito de San Francisco y Santa Fe

Oeste con la Comarca Ngabe Bugle y el distrito de Las Palmas

En cuanto al clima, el Atlas Geografico Nacional indica que el distrito de Cañazas posee varios tipos climaticos, situacion generada por las distintas elevaciones del terreno y la conformacion de la vegetación del area

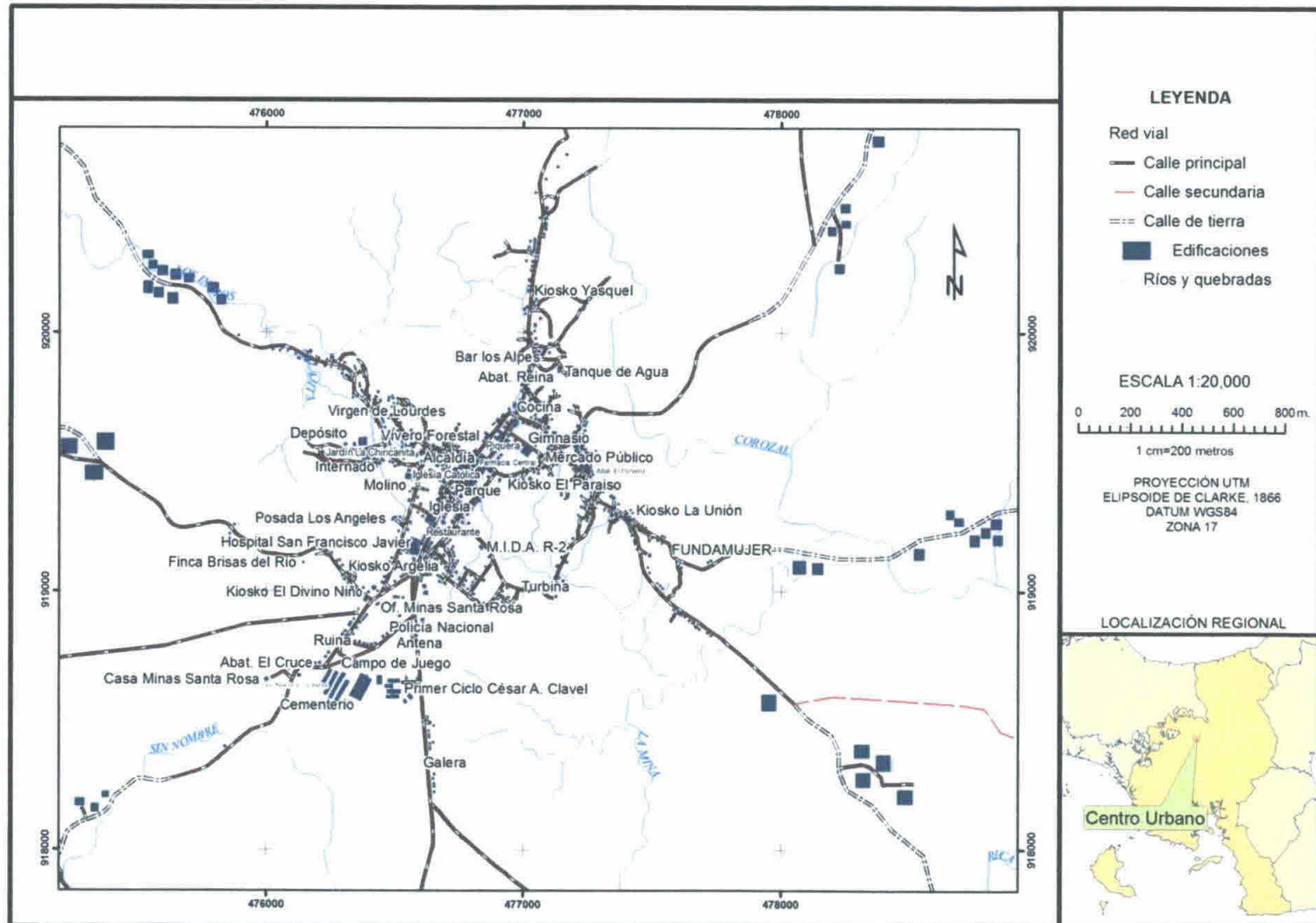
En este sentido, el clima es *' Tropical muy humedo, en las maximas alturas, tropical humedo en las regiones de mediana altura y tropical arido en las sabanas ''*⁵⁰

Entre los rios mas importantes del distrito de Cañazas tenemos rio San Pablo, rio Cañazas, rio Virigua, rio Cobre y Tribique

El relieve del distrito es, en general muy accidentado con grandes irregularidades, ya que, forma parte de las estribaciones de la cordillera central de Panama

⁵⁰ MOP, op cit , p 31-32

Mapa 2. ÁREA URBANA DEL POBLADO DE CAÑAZAS



3 2 Marco historico

La investigacion tiene como marco de referencia historico al periodo comprendido entre 1950 a 2000, dado que es un periodo de transicion entre tres modelos economicos en los cuales se inserta la economia nacional

- La industrialización por sustitucion de importaciones (ISI), que abarca desde la década de 1940, hasta fines de la decada de 1960

- El modelo del Estado productor, el cual inicia con la decada de 1970 y se extiende hasta fines de la decada de 1980

- El modelo residual de politica de bienestar social, que involucra desde los inicios de la decada de 1990 y que es conocido como el modelo privatizador ⁵¹

Durante este periodo de cincuenta años, la economia agraria cañaceña sufre los embates del capitalismo, siendo los modelos de abastecimiento de alimentos, así como los habitos de consumo, los que paulatinamente enfrenten cambios en los procesos de reproduccion social que llevan a cabo las mujeres en torno a la cultura alimentaria de la region, aunque en una escala de lo micro

Es interesante conocer en el marco historico los origenes de las regiones en estudio Para conocer sobre los origenes de la provincia de Veraguas es necesario analizar la obra de Mario Molina⁵², la cual es un referente importante En esta obra se detalla que el descubrimiento de Veraguas tiene lugar en el año 1502, cuando arriba a las costas del Atlantico el Almirante Cristóbal Colon, procedente de Honduras

⁵¹ Araica, Hildebrando (2005) El cambio social en Panama evolución y perspectiva Panama Editorial Universitaria, p 100

⁵² Molina, Mario (2008) Veragua la tierra de Colon y de Urraca Panamá Editorial Arte Gráfico Impresores

La obra indica que en su viaje exploratorio, el Almirante llega hasta la bahía que bautizó con el nombre de Portobelo, extendiendo su reconocimiento hasta Puerto Retrete, donde cambia su objetivo geográfico retornando a Veraguas, en búsqueda de la riqueza aurífera de la región y el establecimiento de un sitio de avanzada. Para el año 1503, decide fundar en la boca del Río Belén, la población de Santa María de Belén, constituyéndose la misma en el primer intento de población europea en tierra firme americana.

En la obra de Alfredo Castellero Calvo⁵³, se indica que la aparición de Veraguas en la historia se produce en conexión con el cuarto viaje de Cristóbal Colón, indicando que la región se vislumbró como campo de exploración para la búsqueda de un pasaje que condujera a los españoles hacia el país de las especias.

Más adelante, la obra señala que en 1557 la Corona española autoriza a los natariegos vecinos de Veraguas para que conquisten este territorio. Para tal fin fue elegido el Capitán Francisco Vázquez, quien logró el dominio de la región, fundando poblados como Santa Fe y Concepción.

Para Castellero Calvo, la conquista de Veraguas se establece desde la parte continental y desde la parte marítima, siendo la costa Caribe el último frente, *La entrada se acomete al mando del madrileño Felipe Gutiérrez aunque con escandalosos resultados. Esta acometida tiene la particularidad de introducir un elemento nuevo en la conquista de Veragua su abordaje marino*⁵⁴.

⁵³ Castellero Calvo, Alfredo (1967) Estructuras sociales y económicas de Veragua, desde sus orígenes históricos, siglos XVI y XVII Panamá Editora Panamá

⁵⁴ *Ibid*, p 33

Señala Alfredo Castellero Calvo que cuando se logra la conquista de la Veraguas, se inicia el proceso de decaimiento de los centros auríferos ubicados en la parte norte de la provincia, especialmente de las minas de oro de Concepcion a finales del siglo XVI lo que trajo consigo la creacion acelerada de lugares poblados en las llanuras del Pacifico Esto trajo consigo el surgimiento de nuevos centros poblados como San Pedro de Montijo, La Atalaya, Nuestra Señora de Remedios y Alanje (en la provincia de Chiriqui), pueblos que lograron desarrollar una economia agraria Del mismo modo, el poblado de Cañazas

Es importante destacar que en la obra de Celestino Andres Arauz y Patricia Pizzurno⁵⁵, se expresa que al extinguirse definitivamente el Tribunal de la Audiencia de Panama por la Real Cedula del 20 de junio de 1751, el Istmo se rigio por un gobierno militar con el nombre de Comandancia General de Tierra Firme, la cual incluia la Provincia de Veraguas

Para el año 1821, específicamente el 28 de noviembre, se proclamo en la Ciudad de Panamá la Independencia de Panama de España y para el 1 de diciembre de ese mismo año, en la Ciudad de Santiago se proclamo la Independencia de la provincia de Veraguas del poder español

En la publicacion de Celestino Andres Arauz⁵⁶ encuentran elementos que indican que a partir de 1821, las provincias de Panama y Veraguas se unieron a la Federacion de la Gran Colombia, formada por Colombia, Venezuela y Ecuador

⁵⁵ Arauz, Celestino A y Pizzurno, Patricia (1991) El Panamá hispano (1501-1821) Panamá Comisión Nacional del V Centenario Editorial Carlos Manuel Gasteazoro

⁵⁶ Celestino Andrés Arauz La independencia de Panama en 1821 antecedentes, balance y proyecciones Panama Academia panameña de la historia, 1980

Juan B Sosa y Enrique J Arce,⁵⁷ ofrecen informacion que indica que en 1831 se disgrega esta confederacion y el Departamento de Panama, incluida la provincia de Veraguas, pasa a formar parte de la nueva entidad politica llamada Nueva Granada, el Istmo continuó como parte de esta con sus dos provincias, Panama y Veraguas

Omar Jaén Suarez⁵⁸ indica que la provincia de Veraguas es una de las provincias que mas informacion aporta al estudio de las poblaciones en el istmo durante las epocas colonial y departamental

La investigacion de este autor panameño es importante, puesto que denota la cambiante division politico-administrativa del Istmo, situacion que afecta a la provincia de Veraguas Asi lo expresa el autor *“Durante el siglo XIX, la division politico-administrativa del istmo panameño, cambiante, nunca definitiva, es la imagen de una epoca igualmente llena de incertidumbre”*⁵⁹

En la publicacion de Jaen Suarez destaca el hecho de que Cañazas ya formaba parte de la division politico-administrativa de la provincia Asi lo define el autor al referirse a los dos cantones en que se dividia la provincia “El canton de Santiago que tenia como capital la poblacion del mismo nombre y los poblados de Atalaya, Calobre, Cañazas, La Mesa, Las Palmas, Montljo, Ponuga, Rio de Jesus, San Francisco, Sona y Tole, y el Cantón de Alanje, cuya cabecera era La Villa de David y los poblados de Boqueron, Dolega, Gualaca, Remedios, San Felix, San Lorenzo y San Pablo

⁵⁷ Sosa, Juan B y Arce, Enrique J (2003) Compendio de historia de Panamá Panamá Editorial Universitaria

⁵⁸ Jaen Suárez, Omar (1998) La poblacion del istmo de Panama estudio de geohistoria Panamá Ediciones de Cultura Hispánica

⁵⁹ Ibid , p 155

Sobre este periodo, Ricardo Jaen indica que “ *ya que en 1851 la misma corporacion dispuso volver el nombre de Chiriqui a esa provincia Debo decir que la palabra Veraguas en plural se uso de manera oficial por primera vez en 1844*”⁶⁰

Esta misma afirmacion se encuentra en la obra de Mario Molina, la cual indica que, ‘ *Durante todo el periodo colonial y primera mitad del siglo XIX, el territorio de la provincia de Veraguas correspondia a las actuales provincias de Chiriqui, Bocas del Toro y Veraguas No fue hasta el año 1849 cuando se desmembro* ’⁶¹

Jose Antonio Navarro⁶², señala que Francisco de Luna y Victoria, obispo de Panama, ordena la creacion de reducciones para catequizar y adoctrinar a los indios libres del istmo en el año 1753

Esta orden, segun señala el autor, la acomete el gobernador de Veragua, Don Manuel Montrano, quien le puso el nombre al sitio de San Francisco Javier de Cañazas Asi comenta “*Cuando los colonizadores hispanos llegaron a esta region, encontraron un villorrio indigena, de siete casas Asi pues, hasta esa fecha, el indio Guaymie era el unico ocupante del lugar vecinado por los españoles*”⁶³

Sobre el nombre escogido por los españoles, Pedro J Merida indica

“Como quiera que los españoles establecieron la costumbre de poner nombre a los lugares donde llegaban teniendo en cuenta el correspondiente al santo del dia en que arribaban a ellos este lugar fue bautizado como San Francisco Javier de Cañazas,

⁶⁰ Jaén Ricardo (1962) Aspectos históricos y geograficos de las provincias de la Republica de Panamá Panamá Editorial Diaz Mérida, p 61

⁶¹ Molina, Mario (2002) David, historia y sociedad (origenes y evolución preurbana 1602-1890) Panamá Editorial Libre Pensador, p 3

⁶² Navarro, José Antonio (1988) Estudio etnohistorico del distrito de Cañazas Tesis Panamá Centro Regional Universitario de Veraguas, Facultad de Humanidades, Escuela de Geografía e Historia

⁶³ Ibid , p 25

porque aqui llegaron precisamente el 3 de diciembre que es la fecha de dicho taumaturgo”⁶⁴

El autor señala que el nombre de Cañazas tiene gran relacion con la existencia de gran cantidad de bambu silvestre en el momento de la penetracion española

Otros aportes que se encuentran en la obra de Jose Antonio Navarro se relacionan con la destacada participacion de algunos cañaceños en la Guerra de los Mil Dias, del mismo modo en que destaca el hecho de las inmigraciones de personas que posteriormente contribuyeron al crecimiento del pueblo, así como de sus costumbres y tradiciones

De este modo se configuro el patrimonio cultural del pueblo, con los aportes de naturales y extranjeros que llegaron a residir en el pueblo

Segun Pedro J Merida, los primeros inmigrantes que llegaron a Cañazas fueron

*‘1-Emilio Clavel de nacionalidad francesa, dedicado a la mineria
2- Jose M Mendez de nacionalidad colombiana, dedicado a los negocios
3-Francisco Brea de nacionalidad colombiana, dedicado a los negocios”⁶⁵*

En la investigacion de Jose Antonio Navarro destaca el hecho de que los alimentos que se comercializaban durante la epoca colonial, departamental y republicana, de entre los cuales sobre sale el maiz, el arroz, la raspadura y miel de caña, café, ganado y frutas producidas en la region Así lo explica el autor

⁶⁴ Mérida, Pedro J Fundación de Cañazas Citado por Navarro, Jose Antonio, op cit , p 25-26

⁶⁵ Ibid , p 27

“Entre los primeros comerciantes, tenemos a Erasmo Mendez, quien era poseedor de cientos de animales, especialmente ganado vacuno Este señor comercializaba con los pueblos de Anton, Sona y Santiago

Los primeros en establecer tiendas fueron Manuel Aponte, Mariano Londoño, Jose M Mendez, Francisco Arrocha y Alberto Aponte”⁶⁶

La obra de Publio Vazquez ⁶⁷ señala que para el año 1855, la Convencion Constituyente del Estado Federal dividio el istmo en 7 Departamentos, Cocle, Colon, Chiriqui, Fabrega, Herrera, Los Santos y Panama El nombre de Fabrega fue dado en ese entonces a la Provincia de Veraguas, el cual cambia en 1864 cuando nuevamente se altera la division territorial del istmo de Panama, quedando en esa ocasion seis Departamentos con sus respectivas capitales

Cocle – Penonome

Colon – Colon

Chiriqui – David

Los Santos - Los Santos

Panama – Panama

Veraguas - San Francisco de la Montaña

Al producirse el movimiento de separacion de Panama de Colombia el 3 de Noviembre de 1903, Veraguas se une mediante el Acta del 9 de Noviembre de 1903

⁶⁶ Navarro, José Antonio, op cit , p 35

⁶⁷ Vázquez, Publio (1933) La personalidad internacional de Panamá Panama Imprenta de A

Se evidencia así los orígenes y la evolución de la provincia de Veraguas y del distrito de Cañazas, quedando de esta manera configurado su marco histórico de manera general

CAPITULO IV

LA MUJER COMO PROMOTORA DE LA CULTURA ALIMENTARIA DE CAÑAZAS 1950-2000

4.1 Evolución demográfica de Cañazas durante la época republicana

En este punto de la investigación conviene hacer un breve análisis sobre la demografía de la región en estudio, toda vez que interesa saber la evolución de la cantidad de habitantes en el distrito de Cañazas con la intención de observar el crecimiento demográfico, especialmente entre la población femenina del distrito. Por ello, se presenta información referente a los censos de población y vivienda desde 1911, hasta 2000.

El primer censo de la República no abarcó al total de la población del Istmo, dadas las características agrestes del interior del país en aquellas épocas.

Aun así, el censo revela que el distrito de Cañazas, donde no se contabilizó a la población indígena, contaba con un total de 5,631 habitantes empadronados y 2,070 no empadronados. Del total de empadronados, el distrito representaba al 11% del total de la población de la provincia de Veracruz.

De ese total, 2,591 habitantes eran del sexo femenino, representando al 46% de la población del distrito.

En este censo se estudiaron características de la población como el credo, el origen y la raza, de lo cual se presenta que la mayoría de los habitantes del distrito eran de raza mestiza (ver cuadro 4).

El censo de 1920 no se realizó debido a inconvenientes de orden económico. Sin embargo, en el de 1930 se indica que la población del distrito aumentó a 8,242 habitantes, de los cuales el 49.2% eran mujeres (4,058 mujeres), lo que arrojaba un índice de masculinidad de 103 hombres por cada cien mujeres (ver cuadro 5).

El censo de 1930 revela la cantidad de analfabetismo en la provincia y por distrito, según sexo. En este sentido, el censo revela que de los 8,242 habitantes que tenía el distrito para ese año, solo 525 mujeres tenían enseñanza primaria, lo que representa el 6.3% de la población total, mientras que solo 2 mujeres habían cursado la enseñanza secundaria, lo que representa el 0.01% del total de la población. El resto de la población femenina no tenía ningún tipo de formación académica.

En el censo de 1940, la población del distrito de Cañazas era de 8,266 habitantes, de los cuales el 48.8% eran mujeres (4,037 habitantes), con un índice de masculinidad de 105 hombres por cada cien mujeres.

Para el censo de 1950, la población del distrito aumenta a 10,908 habitantes, de los cuales 5,360 eran mujeres (representa el 49.1%) con un índice de masculinidad de 103.5 hombres por cada cien mujeres.

Cuadro 4

HABITANTES DE LA PROVINCIA DE VERAGUAS, SEGUN SEXO Y RAZA CENSO 1911

Distritos	Hombres					Mujeres					Total empadronado	No Empadronados	Total
	Blancos	Mestizos	Negros	Amarillos	Indigenas	Blancas	Mestizas	Negras	Amarillas	Indigenas			
Calobre	777	1,859	8	2	0	664	1,474	1	0	0	4,785	0	4,785
Cañazas	464	2,575	0	1	0	443	2,148	0	0	0	5,631	2,070	7,701
La Mesa	514	1,787	2	0	0	564	1,663	0	0	0	4,530	0	4,530
Las Palmas	244	2,228	0	1	0	293	2,043	0	0	0	4,809	4,800	9,609
Montijo	86	721	216	0	0	88	673	167	0	0	1,951	0	1,951
Rio de Jesus	220	1,133	2	0	0	224	1,001	0	0	0	2,580	0	2,580
San Francisco	550	1,425	10	0	0	547	1,324	4	0	0	3,860	0	3,860
Santa Fe	128	1,265	8	0	50	121	1,267	2	0	37	2,878	1,400	4,278
Santiago	3,569	3,139	67	14	0	3,208	3,032	52	0	0	13,081	0	13,081
Sona	667	2,962	18	1	0	668	2,911	12	0	0	7,239	0	7,239
Total	7,219	19,094	331	19	50	6,820	17536	238	0	37	51,344	8,270	59,614

Fuente Panama (1917) Direccion General de Estadística Sección Demográfica Boletín del censo, p 3

Cuadro 5

POBLACION DE LA PROVINCIA DE VERAGUAS, POR DISTRITO, SEGUN SEXO CENSO DE 1930

Distrito	Poblacion					
	Total	Hombres	%	Mujeres	%	Índice de masculinidad
Calobre	6,151	3,099	50.4	3,052	49.6	102
Cañazas	8,242	4,184	50.8	4,058	49.2	103
La Mesa	6,265	3,108	49.6	3,157	50.4	98
Las Palmas	8,198	4,102	50.0	4,096	50.0	100
Montijo	4,128	2,102	50.9	2,026	49.1	104
Rio de Jesus	3,557	1,792	50.4	1,765	49.6	102
San Francisco	4,892	2,524	51.6	2,368	48.4	107
Santa Fe	4,717	2,385	50.6	2,332	49.4	102
Santiago	14,607	7,472	51.2	7,135	48.8	105
Sona	8,786	4,503	51.3	4,283	48.7	105
Total	69,543	35,271	50.7	34,272	49.3	103

Fuente: Panama (1931), Secretaria de Agricultura y Obras Publicas. Direccion General del Censo. Censo de 1930, tomo II. Panama: Imprenta Nacional, p. 110.

Cuadro 6

POBLACION DE LA PROVINCIA DE VERAGUAS, POR DISTRITO, SEGUN SEXO CENSO DE 1940

Distrito	Poblacion de Veraguas					
	Total	Hombres	%	Mujeres	%	Índice de masculinidad
Atalaya	2,736	1,396	51 0	1,340	49 0	104
Calobre	6,829	3,512	51 4	3,317	48 6	106
Cañazas	8,266	4,229	51 2	4,037	48 8	105
La Mesa	7,444	3,739	50 2	3,705	49 8	101
Las Palmas	9,057	4,712	52 0	4,345	48 0	108
Montijo	4,412	2,352	53 3	2,060	46 7	114
Rio de Jesus	4,537	2,330	51 4	2,207	48 6	106
San Francisco	5,746	2,898	50 4	2,848	49 6	102
Santa Fe	5,505	2,784	50 6	2,721	49 4	102
Santiago	18,011	9,041	50 2	8,970	49 8	101
Sona	10,975	5,631	51 3	5,344	48 7	105
Total	83,518	42,624	51 0	40,894	49 0	104

Fuente Panama (1940) Direccion General de Estadística, p 32-33

Para 1960, la población del distrito de Cañazas es de 10,763, habitantes de los cuales 5,177 son mujeres (representa el 47.5%) con un índice de masculinidad de 110.7 hombres por cada cien mujeres.

Para el censo de 1970, la población del distrito aumenta a 13,961 habitantes, de los cuales 6,552 eran mujeres (lo que representa el 46.9% del total de la población) con un índice de masculinidad de 113.1 hombres por cada cien mujeres.

En el censo de 1980 la población de Cañazas era de 12,140 habitantes, de los cuales 7,386 habitantes eran mujeres (representa el 46.4%) con un índice de masculinidad de 115.5 hombres por cada cien mujeres.

En el censo de 1990, la población del distrito de Cañazas era de 16,900 habitantes de los cuales 8,349 eran mujeres (representa el 49.4%) con un índice de masculinidad de 102.4 hombres por cada cien mujeres.

Para el censo de 2000, la población del distrito de Cañazas era de 15,999 habitantes, de los cuales 7,845 eran mujeres (representa el 49.0%) con un índice de masculinidad de 103.9 hombres por cada cien mujeres.

Los datos indican que en todos los censos la tendencia es de que la población femenina sea menor que la masculina, por lo cual los índices de masculinidad son superiores. A pesar de ello, las mujeres cumplen un rol trascendental en la transmisión del conocimiento, pues son ellas las que se dedican a actividades relacionadas con el trabajo en el hogar y, en gran medida, suplen las necesidades vitales de las cuales habla Marx.

Para sustentar esta afirmación, en la tesis de maestría de Elsa Marín⁶⁸ se encuentran argumentos que sugieren que las mujeres, al ser productoras de la cultura material enmarcada en los procesos de producción de bienes materiales, constituyen un elemento fundamental en la reproducción de la cultura de la región donde habitan

En la investigación, la autora sigue los argumentos del antropólogo colombiano Edgar Bolívar Rodríguez⁶⁹, quien indica que el conjunto de las producciones humanas pueden ser consideradas y diferenciadas de acuerdo con diversos criterios

Para ella, los historiadores deben tener en consideración que la existencia de la producción humana obedece a necesidades muy concretas de la sociedad, pues su elaboración, al igual que su permanencia y transformaciones a través del tiempo dependen más de la manera como se arraigan ciertas formas de ver el mundo y que su utilidad obedece a razones diferentes que obligan a las personas a transformar la naturaleza para elaborar cosas que resuelven problemas prácticos

⁶⁸ Marín, Elsa (2013) *Mujeres y artesanías en San José de Ocu reserva del patrimonio nacional* Tesis Universidad de Panamá, Vicerrectoría de Investigación y Postgrado, Centro Regional Universitario de Veraguas, Departamento de Historia

⁶⁹ Rodríguez, Edgar Bolívar La artesanía patrimonio vivo de nuestras culturas Citado por Marín, Elsa, op cit , p 42

Cuadro 7
EVOLUCION DE LA POBLACION POR SEXO E INDICE DE MASCULINIDAD EN LA
PROVINCIA DE VERAGUAS CENSOS DE 1950-1960

Distritos	1950						1960					
	Total	H	%	M	%	Indice	Total	H	%	M	%	Indice
Atalaya	3,613	1,893	52.4	1,720	47.6	110.1	4,114	2,142	52.1	1,972	47.9	108.6
Calobre	8,804	4,576	52.0	4,228	48.0	108.2	10,465	5,498	52.1	4,967	47.9	108.6
Cañazas	10,908	5,548	50.9	5,360	49.1	103.5	10,763	5,586	52.5	5,177	47.5	110.7
La Mesa	8,772	4,505	51.4	4,267	48.6	105.6	10,095	5,330	51.9	4,765	48.1	107.9
Las Palmas	13,504	6,903	51.1	6,601	48.9	104.6	9,414	5,186	52.8	4,228	47.2	111.9
Montijo	5,268	2,861	54.3	2,407	45.7	118.9	15,118	7,834	55.1	7,284	44.9	122.7
Rio de Jesus	5,488	2,878	52.4	2,610	47.6	110.3	6,218	3,335	51.8	2,883	48.2	107.6
San Fco	6,263	3,213	51.3	3,050	48.7	105.3	6,892	3,642	53.6	3,250	46.4	115.7
Santa Fe	6,842	3,519	51.4	3,323	48.6	105.9	7,076	3,679	52.8	3,397	47.2	112.1
Santiago	23,282	11,634	50.0	11,648	50.0	99.9	28,866	14,753	52.0	14,113	48.0	108.3
Sona	14,254	7,325	51.4	6,929	48.6	105.7	19,372	10,216	51.1	9,156	48.9	104.5
Total	106,998	54,855	51.3	52,143	48.7	105.2	128,393	67,201	52.3	61,192	47.7	109.8

H Hombres M Mujeres Indice Indice de masculinidad

Fuente: Panama Contraloría General de la República V Censos de Población de 1950, vol I, p 22-23 VI Censo Nacional de Población y II de Vivienda de 1960, vol I, cuadro 5, p 7

Cuadro 8

**EVOLUCIÓN DE LA POBLACION POR SEXO E INDICE DE MASCULINIDAD EN LA
PROVINCIA DE VERAGUAS CENSOS DE 1950-1980**

Distritos	1970						1980					
	Total	H	%	M	%	Índice	Total	H	%	M	%	Índice
Atalaya	5,165	2,689	52.1	2,476	47.9	108.6	12,661	3161	52.4	2868	47.6	110.2
Calobre	11,182	6,071	54.3	5,111	45.7	118.8	19,932	6709	55.9	5287	44.1	126.9
Cañazas	13,961	7,409	53.1	6,552	46.9	113.1	12,140	8533	53.6	7386	46.4	115.5
La Mesa	10,743	5,754	53.6	4,989	46.4	115.3	23,442	5905	54.1	5015	45.9	117.7
Las Palmas	17,427	9,079	52.1	8,348	47.9	108.8	12,473	10542	53.4	9217	46.6	114.4
Montijo	12,593	7,055	56.0	5,538	44.0	127.4	5,592	6885	56.8	5227	43.2	131.7
Rio de Jesus	6,206	3,335	53.7	2,871	46.3	116.2	9,342	3110	54.1	2639	45.9	117.8
San Fco	7,797	4,214	54.0	3,578	45.9	117.8	11,844	4713	54.7	3906	45.3	120.7
Santa Fe	7,654	4,084	53.4	3,570	46.6	114.4	60,959	5163	54.3	4338	45.7	119.0
Santiago	36,558	18,255	49.9	18,303	50.1	99.7	27,833	24519	50.0	24555	50.0	99.9
Sona	22,568	11,854	52.5	10,714	47.5	110.6	27,833	14,956	53.7	12,877	46.3	116.1
Total	151,849	79,999	52.6	72,050	47.4	111.0	203,626	108,531	53.3	95,095	46.7	114.1

H Hombres **M** Mujeres **Índice** Índice de masculinidad

Fuente: Panamá Contraloría General de la República Censos de Población y Vivienda de 1970, vol. I, cuadro 3, p. 5 VIII Censo Nacional de Población y IV de Vivienda, vol. I, cuadro 4, p. 329-381

Cuadro 9

**EVOLUCION DE LA POBLACIÓN POR SEXO E INDICE DE MASCULINIDAD EN
LA PROVINCIA DE VERAGUAS CENSOS DE 1950-1980**

Distritos	1990						2000					
	Total	H	%	M	%	Índice	Total	H	%	M	%	Índice
Atalaya	7,408	3,750	50 6	3,658	49 4	102 5	8,916	4,489	50 3	4427	49 7	101 4
Calobre	12,661	6,530	51 6	6,131	48 4	106 5	12,184	6,165	50 6	6019	49 4	102 4
Cañazas	16,900	8,551	50 6	8,349	49 4	102 4	15,999	8,154	51 0	7845	49 0	103 9
La Mesa	12,140	6,125	50 5	6,015	49 5	101 8	11,746	5,901	50 2	5845	49 8	101 0
Las Palmas	21,343	10,755	50 4	10,588	49 6	101 6	17,924	8,997	50 2	8927	49 8	100 8
Montijo	7,297	3,721	51 0	3,576	49 0	104 1	6,760	3,401	50 3	3359	49 7	101 3
Rio de Jesus	5,592	2,894	51 8	2,698	48 2	107 3	5,256	2,698	51 3	2558	48 7	105 5
San Fco	9,342	4,713	50 4	4,629	49 6	101 8	9,899	4,978	50 3	4921	49 7	101 2
Santa Fe	11,844	6,101	51 5	5,743	48 5	106 2	12,890	6,500	50 4	6390	49 6	101 7
Santiago	60,959	30,616	50 2	30,343	49 8	100 9	74,679	37,401	50 1	37278	49 9	100 3
Sona	27,833	14,038	50 4	13,795	49 6	101 8	27,372	13,703	50 1	13669	49 9	100 2
Total	193,319	97,794	50 6	95,525	49 4	102 4	203625	101,968	50 1	101657	49 9	100 3

H Hombres **M** Mujeres **Indice** Índice de masculinidad

Fuente: Panama Contraloría General de la República Censos de Población y Vivienda de 1970, vol I, cuadro 3, p 5 VIII Censo Nacional de Población y IV de Vivienda, vol I, cuadro 4, p 329-381

Desde esta perspectiva se puede apreciar como Elsa Marin señala un argumento de peso para la investigacion *'Se infiere entonces que lo material e inmaterial al ser producciones del ser humano, forman parte de su cultura'*

Al observar los planteamientos de la autora se pueden hacer analogias entre el trabajo que realizan las mujeres artesanas de San Jose de Ocu, con el que realizan las mujeres del poblado de Cañazas para satisfacer las necesidades vitales de alimentacion en cuanto a la preparacion de alimentos

Se evidencia así cuando la autora sustenta que todo lo que ha sido producido por el ser humano, sin recurrir a elementos naturales o industriales forma parte del patrimonio inmaterial o espiritual, es decir, de la cultura inmaterial. Por ello, la forma de transmision de conocimientos de una generacion a otra, forma parte de la cultura inmaterial, aunque ello no indique que sean menos importantes los objetos mismos, sino que lo inmaterial posee rasgos que le acercan mas a lo que es el lenguaje en si, haciendose imprescindible en la interaccion que las personas establecen en determinadas circunstancias para llevar a cabo el proceso de transmision del conocimiento de una generacion a otra

De este modo, lo inmaterial se traduce en la transmision de los conocimientos que de generacion en generacion han reproducido las mujeres del poblado de Cañazas

4.2 Cultura y alimentación de la formación de los hábitos alimentarios en el ser humano a los orígenes de la cultura alimentaria en el poblado de Cañazas

Según Manuel Lillo Crespo y María Flores Vizcaya Moreno, se puede afirmar que los alimentos representan mucho más que un recurso para el proceso de nutrición

Para estos autores, en todas las sociedades humanas, los alimentos juegan muchos y diferentes papeles, ya que, se encuentran dentro de todos los aspectos de la vida diaria, entre ellos en lo religioso, económico y social

Es tal la importancia de los alimentos para ambos autores, que indican que indistintamente de la cultura, los alimentos son interpretados como una amplia gama de símbolos, expresando y creando relaciones entre hombres, entre hombre y mujer, entre el propio hombre y los dioses, con la naturaleza

Ante tal hecho, los autores argumentan *‘ Por lo tanto, podemos afirmar que los alimentos constituyen una parte esencial de la forma en que determinadas comunidades humanas se organizan y funcionan, así como de la forma en la que sus integrantes miran al mundo y su diversidad’*⁷⁰

Las investigaciones de Lillo y Vizcaya sugieren que el descubrimiento del arte de cocinar posiblemente este estrechamente relacionado con la afición del hombre primitivo por la sabrosa medula que contienen los huesos de gran tamaño

⁷⁰ Lillo Crespo, Manuel y Vizcaya Moreno, María Flores *Origen y desarrollo de los hábitos y costumbres alimentarias como recurso sociocultural del ser humano una aproximación a la Historia y Antropología de los cuidados en la alimentación* Recuperado desde http://biblioteca.universia.net/html_bura/ficha/params/title/origen-desarrollo-habitos-costumbres-alimentarias-como-recurso-sociocultural-ser-humano/id/35526462.html

Una hipótesis planteada por estos autores señala que cuando se aplasta un hueso crudo con una piedra, resulta difícil separar la medula, pero cuando el hueso se calienta, la medula se extrae con toda facilidad. Si se hierve, la medula se ablanda y se puede chupar o bien tirar de ella con los dientes.

En su obra, plantean que en algún momento de su vida, el hombre comenzó el proceso de cocción de los alimentos, así como a agregarles ingredientes. Para ambos, una posible respuesta al fenómeno de la cocción de alimentos como parte del proceso de arraigo cultural del ser humano se expresa de esta forma: *Pronto debió descubrir que cocinando podía conseguir algo más que desprender la medula de los huesos: ablandar las duras fibras de la carne y de las raíces, facilitar su masticación y reducir considerablemente el tiempo destinado a la comida*⁷¹

Un elemento importante en las argumentaciones propuestas sobre el origen del fenómeno cultural de la alimentación con productos cocidos, lo constituye la idea de que el ser humano primitivo, al empezar a cocinar los alimentos, tuvo más tiempo para dedicarlo a otras labores de su vida diaria, tal como la caza, construir herramientas u otras actividades.

A partir de ese momento, según las investigaciones consultadas, el hecho de cocinar los alimentos se encuentra relacionado con la división social del trabajo, pues son las mujeres las encargadas de la recolección de las cosechas, el cuidado de los niños, la atención a los ancianos, la cocción de los alimentos, así como otras tareas domésticas.

⁷¹ Ibid, p 62

Así lo expresan los autores *Es a partir de esta etapa cuando podemos decir que las necesidades primordiales de comer y beber no son iguales en el animal y en el hombre, es decir, no resultan un denominador común al hombre y al animal'*⁷²

Es por todos estos hechos que se intuye que la acción de cocinar y guisar determinó el papel social de los alimentos tal y como se ha entendido hasta el momento actual, ya que desaparece la función de sobrevivir

Es a partir de aquí cuando se habla de alimentos sociales, es decir, aquellos que se consumen en presencia de otras personas y que tienen un valor simbólico a la vez que nutricional dependiendo del contexto cultural en el cual se lleve a cabo

En todas y cada una de las sociedades humanas los alimentos se presentan como una forma de expresión, de creación y de relación entre individuos. Estas relaciones se establecen entre miembros de grupos con carácter religioso, étnico o social

Para Lillo y Vizcaya es importante tener en cuenta que cuando los alimentos se consumen en comunidad, llevan consigo muchas asociaciones que dirán la forma en la que unos participantes ven a los otros y al mundo que les rodea

Acerca del valor de los alimentos como parte integral de la cultura de una región, ambos autores señalan que *"Como todos los rituales, para los de alimentación existen unas normas pertenecientes a la cultura o grupo en particular. Estas normas o reglas determinarán quien prepara y sirve la comida, quienes pueden sentarse a comer juntos e incluso quien debe recoger el montaje más tarde"*⁷³. Observese en la cita la importancia

⁷² Ibid , p 63

⁷³ Lillo Crespo, Manuel y Vizcaya Moreno, María Flores op cit , p 63

que cobra el papel de la mujer como ser productor y reproductor de la cultura material e inmaterial de una region

En el caso particular de Cañazas, las mujeres cumplen un rol trascendental no solo en la satisfaccion de necesidades vitales, sino en la produccion y reproduccion de la cultura material e inmaterial, tal como lo sustenta Marbel Gamboa y Horfa Lopez

' Esta concepcion de la economia, en cuanto a la valoracion del trabajo, excluye el trabajo que las mujeres realizan en el entorno familiar, comunitario y en las economias de patio, sin recibir remuneracion Se desvaloriza la labor que cumplen como madres, esposas e hijas con obligaciones y responsabilidades en cuanto a velar por otras personas Este trabajo realizado mayoritariamente por las mujeres, obedece a la construccion social de la division del trabajo por razones de genero y aceptadas como algo natural por las mismas mujeres '74

Apreciese en nuestras explicaciones sobre el origen y evolucion de los habitos alimentarios, el papel de las mujeres a lo largo de la historia, especialmente a partir de la division social del trabajo cuando el trabajo que realizan las mujeres en la casa es relegado a segundo plano, dejando de lado su importancia como promotora de la cultura, de la salud, de la vida Apartandole de su rol fundamental como agente de bienestar en la familia y la sociedad

Acerca de la formacion de los primeros habitos en la cultura alimentaria del Panama colonial, mismos que contribuyen a la formacion de la cultura alimentaria del poblado de Cañazas, la obra *Cultura alimentaria y globalizacion*⁷⁵ indica que fue un

⁷⁴ Gamboa, Marbel y López, Horfa (2008) Cada casa es un taller estudio sobre el sector artesanía con enfoque de género en el Departamento de Masaya, Nicaragua Managua Programa del Ministerio británico para el desarrollo internacional, p 13

⁷⁵ Castillero Calvo, Alfredo (2010) Cultura alimentaria y globalizacion Panama, siglos XVI a XXI Colombia Cargraphics

proceso sumamente difícil para el conquistador español lograr adaptarse a las inclemencias del tiempo, de la geografía y de las fuentes alimenticias del nuevo mundo

Para el autor, a pesar de que los españoles traían aprovisionamientos de carne, harina y aceites, con frecuencia estos se pudrían debido a las largas distancias que debían cubrirse en barco y luego a pie o a lomo de mula

Ello motivó a los europeos a buscar nuevas fuentes de alimentación en las tierras recién descubiertas, como lo explica el autor

El europeo tuvo que tolerar, a disgusto y a falta de otro pan, el insípido cazabe, y demoró bastante en aceptar el maíz como pan diario, y para balance proteínico de su dieta, pasó años comiendo hutias, iguanas y otros animales de caza y pesca, hasta que por fin logró que se multiplicaran los animales domésticos del viejo mundo. El choque de culturas fue también una prueba para el estómago de los descubridores que para evitar el hambre tuvieron que adaptarse como pudieron a los nuevos platos.⁷⁶

Para los españoles fue una tarea imposible lograr que se diesen los cultivos como la vid, el olivo y el trigo. Sin embargo, fue más sencillo que se lograra rápidamente la reproducción de vacas, caballos, cerdos y gallinas en las islas del Caribe, desde donde serían traídas a Panamá como rebaños que posteriormente poblarían las tierras del istmo y que servirían como parte integral de la dieta de los habitantes del istmo. Del mismo modo se dieron bien los cultivos de cítricos como la naranja y el limón.

Una de las carnes que formaba parte de la dieta esencial del habitante de la península ibérica lo era el cordero. Sin embargo en los primeros años de la colonia no se

⁷⁶ Ibid, p 15

produjo este tipo de ganado, debido a las inclemencias del clima, lograndose su introduccion en las regiones con climas mas templados años mas tarde

Sobre esta odisea alimentaria para el conquistador, Castellero Calvo comenta *No fue sino hasta 1560 cuando empezaron a cosecharse en los valles peruanos de la costa las primeras parras de uvas y los primeros granos de trigo, y todavia debian esperar mas años antes de que pudiera recogerse el primer aceite de oliva'* ⁷⁷

Una vez asentados los conquistadores españoles, la carne vacuna se introdujo como un plato esencial en la dieta diaria. Ello debido a la rapida reproduccion del ganado en las llanuras del nuevo mundo, especialmente en territorios como Venezuela, Guatemala, Mexico y Panama, en donde la carne de vaca era mas barata que el cerdo y la gallina

Así lo explica Castellero Calvo

' En diferentes partes del continente se generalizo la practica de matar en masa al ganado (o desjarretarlo como se decia entonces), para aprovechar su cuero y el cebo. Era tal la plétora que la carne se vendia a precios irrisoriamente bajos, casi de balde, mientras una fanega de maiz, que era un grano nativo costaba varias veces mas que una res' ⁷⁸

Se aprecia en la cita que la carne vacuna empezó a constituirse en parte esencial de la dieta de los habitantes del nuevo mundo. En la obra de Castellero Calvo se encuentran referentes que indican la abundancia de carne vacuna en el istmo de Panama a partir de la segunda mitad del siglo XVI, llegando, incluso, a tener un valor inferior al maiz o, como se ha dicho con anterioridad, al del cerdo y gallina. Sobre las raciones que

⁷⁷ Ibid , p 17

⁷⁸ Ibid , p 19

un adulto consumía en promedio durante el siglo XVII, el autor indica que *la ración típica para un adulto (aun tratándose de un simple peon, un soldado o un esclavo) era de una libra diaria* ⁷⁹

Para Castellero Calvo la carne de res salvó a la población del istmo de las carestías propias de los ciclos económicos de escases, donde la falta de provisiones provenientes de España o las malas cosechas causaron hambre y muerte. Incluso a los grupos indígenas les salvó de morir de hambre.

Ello debido a que, al inicio de la época colonial, los aborígenes o bien fueron reducidos o bien esclavizados, obligados a abandonar su estilo de vida, lo que provocó el abandono de sus cultivos en toda la América hispana. A su vez, fue factor determinante para las primeras crisis alimentarias de las que se tengan datos, tal como lo refiere Castellero Calvo: *“En estos conucos los indios eran forzados a trabajar para producir, sobre todo, cazabe, una delgada torta de harina de yuca que se usaba como sustituto del pan en las exploraciones que entonces hacían los españoles por el Caribe, pero que al concentrar la mano de obra con este solo propósito, los indios quedaban privados de sus otros cultivos, produciendo escases en las cosechas de subsistencia* ⁸⁰

Al analizar las características del proceso de conquista y, posteriormente, colonizador, se aprecia que el sometimiento del indígena fue un elemento determinante en la aparición de las mencionadas primeras crisis alimentarias a lo largo y ancho de las regiones donde se esclavizaba a la población aborígen. Sin embargo, a la par, constituye un factor para que se entremezclen las costumbres alimentarias.

⁷⁹ *Ibid*, p 111

⁸⁰ *Ibid*, p 82

Llama la atención que el proceso de reducción o adoctrinamiento fue la base sobre la cual se construyen nuevos asentamientos humanos, ya que era un agente activo de nuclearización regional, de consolidación del territorio. Es decir, se puede entender que el poblado de Cañazas al ser fundado cumplía con el papel de convertirse en un instrumento de organización espacial con arreglo a los esquemas coloniales. Por ello, el sincretismo que emana de la cocina colonial cañaceña se funde con el rol geopolítico del cual nace

Es en los inicios del proceso colonizador cuando se dan los primeros intentos de reproducir las plantas nativas para el consumo del colono, aunado al cultivo de plantas traídas de Europa y de otras latitudes para abastecer a las poblaciones establecidas en el istmo

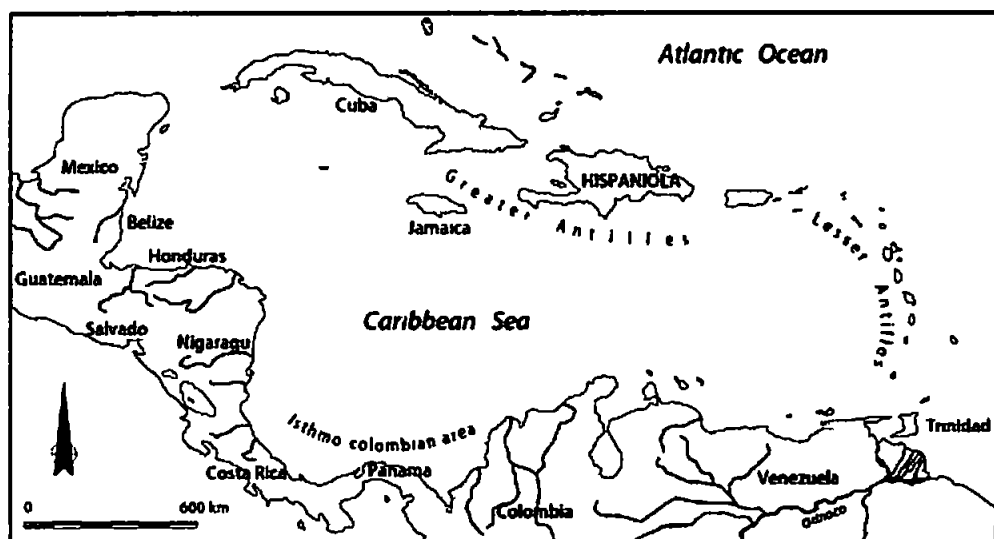
En este proceso se produce un sincretismo entre lo local y lo foráneo, entre los cultivos locales como el maíz, yuca, uyama o zapallo, frijoles, plátano, con la carne de res, de cerdo, de gallina, huevos, aceite de oliva y productos como la harina de trigo que era escasa

Para las antropólogas estadounidenses Corine L. Hoffman y Anne Van Duijvenbode, el istmo de Panamá cumplió un rol determinante en la difusión de los principales cultivos que se encontraron en la región que ellas destacan como *circuncaribeña* (ver mapa 3)

En su obra *Communities in contact*⁸¹, las autoras señalan la importancia de Panamá como puente para la transmisión de mitos, leyendas, canciones, danzas, rituales y experiencias de la cosmovisión de los pueblos que componen la citada región

Mapa 3

REGIÓN CIRCUNCARIBEÑA



Fuente *Communities in contact*, p 18

Estas autoras sugieren que cultivos como el maíz, la uyama, el ají, los frijoles y la yuca, arribaron al Istmo desde la región mesoamericana, mientras que el tomate y las papas, desde el sur del continente producto del intercambio cultural prehispánico y que, a partir de Panamá, estos cultivos se dispersaron por el nuevo mundo, especialmente en

⁸¹ Corinne L , Hoffman y Van Duijvenbode, Anne (2011) *Communities in contact Essays in archeology and ethnography of the Amerindian circumcaribbean* United States Sidestone Editorial's

Suramerica y las Antillas, en el periodo comprendido entre los años 7000-2700 antes de Cristo

En las investigaciones de Castellero Calvo y de Hoffman y Duijvenbode, se puede apreciar que entre los principales cultivos de los habitantes de las regiones indigenas de Panama, estan la cascarilla, zarzaparrilla, la sabila, el llanten, el culantro, la vainilla, la yuca, el camote o batata, zapallo o uyama, otoe, ñame americano, plátano, el maiz, ademas frutas como guayaba, papaya, guanabana, guaba, jobo, caimito, piña, pixbae, cacao, aguacate, marañon Castellero Calvo sugiere ademas que *' Abundante volateria, venado, peces, iguanas, ardillas, monos, ñeques, armadillos, conejo pintado, zaino* ⁸²

Al momento del contacto entre colonizadores europeos y los indigenas con los productos americanos y europeos, de ese sincretismo, surgen las raices de la cultura alimentaria panameña, cuyo patron es dirigido por el consumo de maiz, dado que el cultivo del trigo, grano de donde se extrae la harina, no era producido en el tropico y su escases no fue suplida, sino hasta la epoca departamental, en la segunda mitad del siglo XIX cuando ingresan al istmo grandes cantidades de harina procedente de ambas costas de Estados Unidos, durante la construccion y auge del ferrocarril interoceanico

Con el maiz los colonizadores españoles preparaban principalmente bollos y tortillas Posteriormente constituyo un producto con el cual los indigenas pagaban tributos a la corona o a los colonizadores Estos productos eran elaborados principalmente por mujeres indigenas y su coccion, generalmente, asada

⁸² Castellero Calvo, Alfredo (2010) op cit , p 91

Sin embargo, el proceso para la adaptación del paladar europeo a la dieta nativa de Panamá cobra vigor a partir de 1519, con la fundación de Castilla de Oro, dado que existe un quiebre en el proceso histórico llevado a cabo por los españoles se pasa del saqueo al asentamiento de los colonos a quienes se les debía alimentar

Para Castellero Calvo, "*Había llegado el momento de garantizar el abasto regular de alimentos a la colonia, y de dedicarse a las crianzas y los cultivos, que era un asunto muy distinto al saqueo brutal de la conquista*"⁸³

Sobre esta idea, la obra *Conquista, evangelización y resistencia*⁸⁴ sirve como referente para el estudio de las primeras manifestaciones del consumo de maíz en la sociedad rural panameña, especialmente en las reducciones y encomiendas de la región de Veragua

En este sentido, la obra reconstruye el proceso histórico de la institución denominada *El camarico o la pitanza del doctrinero*, la cual estuvo vigente desde 1569 hasta 1610 a raíz de las ordenanzas del virrey de Toledo en 1569 al visitar el istmo de Panamá y percatarse de la necesidad de establecer tributos a los indios libres que habitaban en reducciones o doctrinas. Ello con el fin de que se pudiese tener un clérigo que administrase los sacramentos y enseñase la doctrina a los habitantes de esas regiones

De este modo, al doctrinero se le dota de un salario anual de 300 pesos corrientes, así como del denominado camarico o impuesto que deben pagar los indígenas ' *que es darle de comer y beber y cera y vino para decir las misas*'⁸⁵

⁸³ Ibid , p , 86

⁸⁴ Castellero Calvo, Alfredo (1995) Conquista, evangelización y resistencia Panamá Editorial Manana Arosemena

⁸⁵ Ibid , op cit , p 97

Es importante destacar que el camarico era la carne vacuna. Los indigenas pagaban este impuesto con una vaca y una ternera cada tres meses.

Segun el autor, cada vaca producía 15 arrobas de carne comestible (375 libras) y una ternera 133 libras, por lo que el consumo de carne anual era de un promedio de 2,032 libras de las dos carnes, a razón de casi 17 libras diarias.

Sobre este tema el autor reflexiona de la siguiente manera:

El doctrinero disponía de carne para alimentar hasta 12 personas diarias. El doctrinero podía escoger entre recibir cada semana el cuarto, con un equivalente a 93 libras, o bien los 12 novillos al final del año. Pero si esos novillos eran para su consumo ¿por que se le entregaban todos juntos al fin del año? Cabía sospechar que el excedente era para algo mas que para la mera subsistencia”⁸⁶

En el caso del maíz, el autor señala que cada fanega se media por almudes. Cada almud tiene 50 libras de peso, entonces la fanega tiene 600 libras de peso.

De este modo, entre los productos mas populares preparados con maíz durante la época colonial se encontraban el bollo, el tamal y la tortilla.

Sobre el consumo del maíz en esta época, el autor lo analiza de la siguiente manera: *‘Lo mas probable es que el doctrinero consumiese, como mucho dos bollos diarios, segun se acostumbraba en aquella época. Esto representaba al año alrededor de unas 1,350 libras, es decir, unas 2 3 fanegas, pero el camarico era de 12 a 60 fanegas. ¿Que hacia con el resto?’⁸⁷*

⁸⁶ Castellero Calvo, A (1995), op cit , p 101

⁸⁷ Ibid , p 102

Castillero Calvo señala que el camarico fluctuó en el periodo en el cual se aplicó a la indiana reducida, pero que en 1578 se tasó en “ *12 botijas de vino cada año, cuatro hanegas de maíz y una vaca y una ternera cada mes y los días de pescado, huevos y pescado y dos indias que le sirvan, las cuales se reparten por semanas* ”⁸⁸

Apreciese en la cita la importancia de la mujer, ya en la época colonial, como parte esencial en los procesos de preparación de alimentos en la región de Veraguas, lo cual, por extensión, ha de ser visto como parte de la cultura alimentaria en el poblado de San Francisco Javier de Cañazas, fundado en aquella época

Entonces la mujer forma parte de los procesos vitales de los cuales habla la teoría funcionalista, así como de los procesos de producción de bienes materiales, de los cuales habla el materialismo “*En contraste con la abundancia de ganado vacuno el cual se introduce en Panamá en 1519, la crianza de puercos tuvo más dificultades muy avanzado el siglo XVII*”⁸⁹

El despegue de la ganadería en la región central del istmo tiene su origen en 1559 debido a la explotación de oro en el real de minas de Veraguas, aunque cae en recesión en 1590 debido al abandono de las minas veraguenses

Entrado el siglo XVII, comienza a imponerse el patrón alimentario peninsular. A pesar de ello, algunos alimentos como el cacao pasan a formar parte integral de la alimentación en la colonia

De esta fruta los indígenas preparaban una bebida, el chocolate, que fue asimilada por el conquistador y que pasó a ser parte del patrón alimentario en Panamá hasta inicios

⁸⁸ Ibid

⁸⁹ Ibid, p 94

del siglo XX, cuando el café comienza a imponerse y logra apartar a la endémica fruta americana hasta nuestros días

Otra bebida, la chicha, formó parte integral del diario vivir del colono español. Esta era preparada a base de maíz, al igual que los bollos y las tortillas.

Durante el siglo XVII, gracias a la especialización de la agricultura en Panamá⁹⁰, se hace necesario importar alimentos principalmente de Perú, tal como la harina, pan, frijoles, garbanzos, sal, aceitunas, azúcar, miel de caña, y conservas, mientras que de España se importa mayormente vino.

El plátano era parte de la comida de los indios y de los esclavos negros, por ello era considerado comida de pobres. En los relatos que Castellero Calvo presenta sobre este alimento, se indica que ya en el siglo XVII era considerado un manjar *cociendolos en la olla con la carne, es muy bien, pero no ha de estar el plátano mucho duro para lo cocer con la carne, ni muy maduro, ni se ha de echar sino cuando este la carne cuasi cocida, e desollado, porque, en uno o dos hervores, o en poco espacio de tiempo, se cuece el plátano*⁹¹

En palabras del autor, los documentos del siglo XVIII y XIX confirman reiteradamente que el plátano había echado profundas raíces en la dieta panameña y en ocasiones era el alimento perfecto en reemplazo de la yuca, del cazabe o del pan, pues los habitantes del istmo le consumían asado. Así lo indica el autor *El plátano verde asado es ciertamente un sustituto del pan. En las fincas ganaderas cercanas a Panamá, donde*

⁹⁰ Para Castellero Calvo el hecho de que el colono español se vuelque a la cría de ganado y a la siembra de maíz, hace que se produzcan crisis alimentarias en Panamá.

⁹¹ Castellero Calvo, A (2010), op cit, p 145

los vaqueros reciben raciones de carne como parte de sus salarios, usualmente la cambian por platanos con los agricultores, y casi invariablemente los comen verdes"⁹²

Por otro lado, Castellero Calvo indica que el arroz se introduce en la dieta americana desde el siglo XVI, pero se impone como parte integral de la alimentacion a partir del siglo XVIII, sobre todo en las regiones tropicales

La papa, alimento originario de los Andes fue comercializada a partir del siglo XVI y contribuyo generosamente, junto al maiz, a resolver el problema alimenticio en el mundo. Estos alimentos se convirtieron en parte esenciales de la dieta de varias naciones europeas. Por ejemplo, en Rumania y el Pais Vasco el maiz sustituyo al trigo, mientras que en Irlanda se impuso la papa como alimento basico. Sobre su importancia, Castellero Calvo comenta

*' El hecho es que durante mucho tiempo el europeo rechazo la papa y, con excepcion de Irlanda, no fue aceptada plenamente en Europa continental hasta muy avanzado el siglo XVIII. A fines del siglo XVIII, en Guipuzcoa –donde ya otro producto americano tenia mas de un siglo e arraigo- todavia la papa se usaba solo para alimentar al ganado, y tuvo que sobrevivir una hambruna, viendo que la comian –y la disfrutaban- las tropas francesas de ocupacion, la adoptaron como alimento humano'*⁹³

Algunos datos curiosos sobre el consumo de la papa en Europa señalan que la mayoría de los campesinos las consumian en principio crudas, es decir, solo las pelaban o bien hervian sus hojas y las comian, situacion que afecto enormemente la popularidad del tuberculo al que se le atribuyeron propiedades maleficas, tal como ser el origen de la

⁹² Ibid , p 145-146

⁹³ Ibid , p 39

lepra en el hombre Así lo comenta Castellero Calvo *‘ En 1774, por ejemplo, cuando Federico el Grande de Prusia envió un vagón cargado de papas al pueblo de Kolberg para aliviar la hambruna y sus súbditos se rehusaron a probarla por temor a envenenarse, tuvo que enviar al ejército para imponerlas por la fuerza, amenazándolos con cortarles la nariz y las orejas si se negaban a comerla ’*⁹⁴

Otro alimento americano, la uyama o zapallo, fue comercializado por los españoles en Europa en el siglo XVI Sin embargo, en sus inicios fue empleado como alimento para animales Castellero Calvo indica que el zapallo logró colocarse como uno de los platos preferidos por la clase noble europea, quienes recomendaban su consumo en ocasiones especiales como la cuaresma, así como en potajes para enfermos y convalecientes

Por otra parte, el tomate, originario del continente americano, también tardó en ser adaptado a la dieta europea, tanto en el nuevo mundo como en el viejo continente Sobre su consumo en Europa, Castellero Calvo revela *‘ Así y todo, todavía a principios del siglo XVII el tomate permanecía relativamente desconocido para la literatura culta peninsular ’*⁹⁵

El maíz, originario de América, llegó a Europa a través de Andalucía entre 1515 y 1525 y fue otro de los alimentos, junto con la papa, que revolucionó la alimentación de la humanidad De este modo, Castellero Calvo brinda una panorámica acerca del proceso de expansión del maíz en el viejo continente

⁹⁴ *Ibid*, p 40

⁹⁵ *Ibid*, p 37

' El maiz arrastro una vida languida durante el siglo XVI y no llega a triunfar hasta mediados del siglo XVIII Transformo las regiones del litoral cantabrico, permitiendoles albergar una poblacion muy superior a la antigua y haciendolas aptas para una vida economica pujante Hacia 1640 predomina sobre el trigo en algunas regiones del Pais Vasco En Granada, entre 1780 y 1810, la produccion de maiz sobrepasa a la de trigo y cebada acumuladas Para fines del siglo XVIII y principios del XIX, ya el maiz habia dado la vuelta al mundo, habiendose aclimatado estupendamente en el Lejano Oriente ''⁹⁶

En cuanto al vino, sostiene Castellero Calvo que su produccion provenia mayormente de la region de Andalucia, pero que ya en el siglo XVII se contrabandeaba desde el Peru, aunque estaba prohibido Este producto de la dieta del doctrinero era muy honroso, dados sus costes por el flete trasatlantico, luego via Chagres y, desde alli, a las apartadas regiones donde se consumia

Las gallinas y pescados eran otros productos que formaban parte del camarico, por consiguiente de la dieta de los primeros pobladores de Veraguas

Sobre el consumo de la gallina el autor señala *Debemos recordar que durante la colonia la gallina era un articulo de lujo, que a menudo costaba mas que una vaca y que por eso solia consumirse solo durante las convalecencias Una gallina se vendia en Panama a 10 o 12 reales, mientras que una vaca podia comprarse por real y medio o dos reales ''⁹⁷*

Por otra parte, Mario Molina en su obra relata el desarrollo de la economia agraria de la region de Veraguas En su publicacion el autor brinda una amplia panoramica que

⁹⁶ Ibid , p 39-40

⁹⁷ Ibid , p 103

sirve para el desarrollo de un análisis acerca del origen y desarrollo del cultivo del maíz, café y arroz, entre otros, a partir de la época colonial, alimentos estos que son considerados como base de la dieta de los habitantes del istmo

En el tomo II de la obra se aprecia un relato acerca de la comercialización de los productos de la provincia, especialmente en el partido de Santiago de Veraguas desde y por donde atravesaban algunas caravanas de mercancías compuestas de carretas cargadas de maíz, arroz, plátanos, cerdos, además de ganado arriado por vaqueros

Este intercambio de productos agrícolas y pecuarios en el interior del istmo, de la cual Cañazas forma parte, revela la aceptación de productos en la cultura alimentaria. Así lo explica *‘Además, producto de este contacto indígena-español, hubo intercambios en asuntos de utilización de semillas, cambios en la dieta y alimentación de los peninsulares, blancos criollos, afro e indomestizos’*⁹⁸

Sugiere Molina que la dieta del indígena no fue totalmente suplantada por las normas de convivencia alimentaria traída por los colonizadores, pues

*“Los modos de producción agrícola del indígena de tala y quema ni su dieta vegetal con base en el maíz, el consumo de tubérculos y la arboricultura fueron suplantados. En esas formas de vida se incluía la caza y la pesca, alimento animal que proporcionaba proteínas, que compensaba la alimentación vegetariana y de carbohidratos que proporcionaba el maíz, la patata, el pibxáe, la yuca, los frijoles, el camote, el zapallo”*⁹⁹

Al analizar la obra *La agricultura en tierras mexicanas desde sus orígenes hasta nuestros días* y de un análisis de la agricultura veraguense, Molina sugiere que el cultivo del maíz, parte esencial de la dieta del indígena y, posteriormente, del español, constituía

⁹⁸ Molina, Mario (2008), op cit , p 495

⁹⁹ Ibid

una tradición macroregional mesoamericana cuya tradición agrícola se acumuló en el sistema de roza, tala y quema

En los relatos coloniales que Molina cita, se hace referencias al consumo de alimentos como la yuca, el pejibae o pixbae, la piña, con la que los indios preparaban una bebida que ‘ *ellos llaman mazamorra con la cual se sustentan y aun emborrachan* ’¹⁰⁰

Sobre el consumo de pan, Molina cita a Alberto Osorio, quien indica las referencias de Juan Lopez de Sequeira al hablar sobre la dieta indígena en Veraguas ‘ *es toda tierra fértil y abundosa de mantenimientos y buenas aguas y todo lo que siembra en ella se da con abundancia como es el trigo de las Indias que se llama maíz, que se hacen pan para comer y yuca para hacer cazabe que es otro pan que se come* ’¹⁰¹

En concordancia con Castillero Calvo, Mario Molina sugiere que otro de los productos que formó parte básica de la alimentación en la época colonial fue el plátano. Sin embargo el sincretismo cultural procedente de la asimilación de productos alimenticios originario del continente o traído de fuera, produjo la cultura alimentaria en la época colonial, cuya preparación se mantendría hasta la aparición de los productos elaborados o semielaborados, propios de la industrialización en el Panamá de la segunda mitad del siglo XX.

En la obra de Molina se indica que la harina de trigo era traída principalmente de Europa, luego de Suramérica, pero era un producto demasiado caro, por lo que el maíz era el sustituto ideal.

¹⁰⁰ Molina, Mario, (2008), op cit , p 496

¹⁰¹ Osorio Osorio, Alberto Historia de la ciudad de David Citado en Molina, Mario, op cit , p 496

Mas adelante, con la abolición del sistema de encomiendas y las reducciones, los españoles adquieren otra forma de producción denominada hacienda, en la cual la producción de alimentos queda en manos de indígenas, a quienes se les pagaba un salario, y de los esclavos negros. Esta nueva forma de producción de alimentos trae consigo la incorporación de nuevos alimentos en la dieta de los habitantes de Veraguas, pues se incorporan

“Arboles frutales como naranja, limones e higueras, así como sandía, melón, berenjenas, pepinos y otros. No obstante en Veraguas prevaleció el consumo del plátano que era consumido en todas las modalidades: crudo, cocido, guisado o asado. De igual forma incorporan frutas del trópico como anones, piñas, guayabas, caimitos, papayas, aguacates y mameyes”¹⁰²

Otro elemento importante en la dieta del poblador de Veraguas en la época colonial, especialmente en las encomiendas, reducciones y, posteriormente, en las haciendas, fue la incorporación de la caña de azúcar y sus derivados en la dieta.

Aquí resalta un aporte a la historiografía de la región de Cañazas, puesto que Mario Molina subraya la participación de este lugar como zona productora de caña y sus derivados.

‘ El cura de San Francisco Javier de Cañazas, logró instalaciones con animales de tiro, herramientas, enseres y aparejos en ese ingenio en 1758. Sin embargo lo más llamativo en esos contenidos es que en Cañazas, para la fecha, se utilizaban seis arados con que se hacían los surcos de sembrados de caña, lo cual denota una evolución técnica en la vida agrícola veraguense’¹⁰³

¹⁰² Mena, María del Carmen. La sociedad en Panamá en el siglo XVI. Citado en Molina Mario, op cit, p 498-499

¹⁰³ Ibid, op cit, p 145

Se observa en las explicaciones anteriores que en la dieta o consumo de alimentos en la época colonial se emplearon alimentos producidos en las regiones donde se consumían, a excepción de algunos productos como el vino, que era importado

Esta tendencia definió la formación de la cultura alimentaria que perduraría por siglos

4.3 Los eslabones de la cultura alimentaria

En concordancia con la teoría funcionalista y el materialismo histórico (siguiendo la lógica del materialismo cultural expuesta a lo largo de esta investigación) se considera que existen cuatro grandes ámbitos en la vida alimentaria del ser humano: la necesidad (nutrición, reproducción de la vida), la economía y el medio (disponibilidad), la educación (horarios de comida, modales, uso de instrumentos, higiene) y el gusto (preparación, sabor, parafernalia, lujo). Estos ámbitos son analizados para comprender mejor el alcance de las manifestaciones culturales desde la perspectiva de los usos y costumbres, así como de la génesis de los hábitos alimentarios en Panamá, tal como se ha planteado desde el punto 4.2, de esta investigación

En este sentido, Alfredo Castillero Calvo conduce a analizar los pilares de la cultura alimentaria que se estableció en Panamá a partir de la época colonial

Según el autor, algunos historiadores consideran que los patrones alimentarios occidentales cambiaron a partir del siglo XVI, especialmente en las zonas densamente pobladas, ya que el ser humano se encaminó de manera irreversible hacia una dieta cada vez menos carnica, mientras que se hizo vegetariano. Ello debido a factores como el crecimiento demográfico experimentado principalmente en Europa, el agotamiento de los

suelos, el creciente valor de la tierra, la necesidad de extraer mayor cantidad de productos agrícolas especialmente granos para mantener a una población en constante crecimiento

En América, el holocausto producido por la conquista y colonización, dio un giro cuando la población indígena comienza a recuperar su crecimiento, debido a que los supervivientes desarrollaron defensas inmunológicas contra enfermedades que diezmaron a sus ancestros, tal como la viruela, la alfombrilla o la gripe. Aunado a ello, el proceso de mestizaje produjo zonas dominadas por la mezcla de indios, de negros o de blancos. Esto significó un momento histórico para el establecimiento de la cultura alimentaria, puesto que el continente comenzaba a experimentar ritmos de crecimiento poblacional sin precedentes, lo que a su vez implicó la necesidad de alimentar a más bocas.

España impuso en la sociedad panameña patrones dietéticos basados en cuatro grandes eslabones alimentarios: el consumo de carne de res y de cerdo y su manteca, pan, vino y aceite.

En contrapunto, los indígenas aportaron a la dieta de los colonos los productos como el maíz, la yuca, el plátano y las carnes de caza.

El pan se mantuvo a pesar de sus momentos críticos en los inicios de la conquista donde fue desplazado por el cazabe y la tortilla o el bollo.

Como se aludió, la carne se impuso en la dieta panameña debido a lo abundante de su hato ganadero. Para su conservación, los habitantes del istmo empleaban diferentes métodos que aun perviven en las comunidades rurales de Panamá, especialmente en el poblado de Cañazas: la carne salada, asoleada, ahumada y asada.

Uno de los modos eficaces para preservar la carne (sea de cerdo o de res) por varios días, sin que se corrompiera, era seguir todos los métodos, es decir salarla, asolearla, ahumarla y luego asarla. Posteriormente, para mantenerle por períodos más prolongados el campesinado empleaba la manteca del propio animal o la del cerdo la cual derretían al fuego en ollas generalmente de barro y luego trasladaban este aceite o manteca a recipientes hechos con calabazas conocidas como *tulas*. Dentro de la manteca introducían la carne, la cual quedaba de este modo protegida de la intemperie y de las bacterias que le corrompieran.

El pan, a pesar de que no se producía el trigo en Panamá, igualmente se impuso aunque con gradualidad, dependiendo del nivel social, desde la colonia hasta la actualidad cuando es un alimento casi obligatorio en el consumo diario del panameño de todas las clases sociales.

Producto de la escasez de trigo, los cultivos de arroz poco a poco fueron ganando terreno en la cultura del panameño, especialmente en las llanuras de la costa del Pacífico, aunque según Castellero Calvo, *Todavía en tiempos de Humboldt a principios del siglo XIX, el arroz era de poca monta en la Nueva España*¹⁰⁴, Sin embargo, durante la época Departamental ya se tienen claros indicios de la tendencia al consumo del arroz en todo el istmo de Panamá, incluyéndolo como base de la alimentación del campesinado y de los habitantes de la capital, hábito este que se mantiene hasta hoy.

Al final de la época colonial panameña, la dieta básica para los niveles sociales más bajos consistía en plátanos y tasajo, o maíz y cazabe. Sobre este período Castellero

¹⁰⁴ Castellero Calvo, A. (2010), op. cit., p. 249

Calvo apoya su investigación en el relato del obispo Pedro Morcillo de Rubio y Auñón de 1736 *“Comun mente se sustentan con tener platano o maiz, y un pedazo de tasajo que comer, y no aspiran a mas”*¹⁰⁵

Este relato hace referencia a los pueblos del interior de Panama, entre los cuales se encontraban los establecidos en Veraguas. Sin embargo, es importante recordar que Cañazas se funda en 1775, razón por la cual se infiere que estos patrones alimentarios se trajeron a esta agreste región una vez establecidos los colonos y los reducidos.

Otros escritos indican que en 1790, el alimento común del interior del istmo era el platano, el arroz, el tasajo y el maíz. Según el autor, el maíz, al igual que el cacao, eran molidos por las mujeres en piedras conocidas como metates.

Con la pasta producida por estas mujeres se cocían bollos, tortillas, chicha y se preparaba el chocolate. Este último alimento era consumido desde la época precolombina como parte esencial del desayuno. Sin embargo, fue desplazado por el café a principios del siglo XX, cuando se convierte en parte del diario vivir alimentario del panameño.

La disponibilidad del café antes del siglo XX presentó dificultades debido a diversos factores, tal como la falta de brazos, de caminos y de técnicas de producción adecuadas. Según Castellero Calvo, esta bebida se popularizó entre las clases adineradas y era consumido mucho por los estadounidenses que se asentaron en el istmo desde la construcción del ferrocarril y, posteriormente, desde la construcción del canal interoceánico.

¹⁰⁵ *Ibid*, p 250

Un dato importante del cual Castellero Calvo habla, se refiere a la aparición de los tamales. Según el autor, sus investigaciones le indican que es probable que el tamal apareciera en el istmo como una costumbre culinaria importada de Lima, puesto que se consumían en Panamá en 1842.

A inicios del periodo departamental, ya el consumo de zapallo o uyama era generalizado entre la población istmeña, pues en los primeros siglos de la colonia era considerado como alimento de animales, igual que la papa. Este que aparece documentado en las importaciones de 1842. Con estos alimentos se sazonaban sopas y carnes, aunque se les consumía hervidos también.

En cuanto a la aparición del *sancocho*, en un relato de Bertold Seeman citado por Castellero Calvo se indica que para la preparación de este se usaban varios condimentos en la época de unión a Colombia, costumbre que se mantiene hasta nuestros días. Seeman señala que se empleaban *“Las semillas rojas de la malagueta se usaban como pimienta, especialmente por los negros, culantro y ñame. Pero el condimento más importante era el culantro, ya que era esencial para la preparación de las sopas y sancochos de gallinas, y cuando faltaba por alguna razón la protesta de los comensales no se dejaba esperar”*¹⁰⁶

Durante la época colonial, el consumo de pan estaba prácticamente reservado para las clases sociales altas, pues la harina era cara y los hornos eran propiedad de acaudalados istmeños, por eso el consumo de plátano aumentó durante la época Departamental.

¹⁰⁶ Seeman, Bertold. Citado por Castellero Calvo, A (2010), op cit , p 333

Desde la colonia el consumo de carne era elevado, pero como se ha explicado con anterioridad, a mediados del siglo XIX existe una tendencia a disminuir su consumo lo cual persiste hasta la actualidad

Las cazas eran muy apetecidas durante la época Departamental, como lo fueron durante la colonial y gran parte de la republicana. Una de las carnes más codiciadas era la de iguana, ya que posee similar sabor al pollo. Así lo describe Seeman: *Entre los animales de caza destaca la iguana, que crecen de tres a seis pies de largo (sic) cuyos huevos son muy apetecidos, así como su carne, que es tan tierna y delicada como la del pollo*¹⁰⁷

Otro de los ámbitos de la cultura alimentaria lo constituye la educación, interpretada esta como los horarios de comida, los modales, higiene y uso de instrumentos para cocinar y comer. Por ello es importante analizarla para comprender su evolución dentro del marco de la formación de la cultura alimentaria de Panamá.

Castillero Calvo comenta que durante la época colonial era común que los habitantes del istmo tuvieran una educación formada en torno a las costumbres de mesa. Sin embargo, es relevante considerar que estas prácticas no aplicaban para todos los habitantes de Panamá, ni eran iguales para todas las clases sociales.

Refiriéndose a un relato del padre Juan Franco que data de 1790, Castillero Calvo señala que generalmente las comidas en Panamá eran dos:

'Una muy completa a las nueve o diez de la mañana, que es el almuerzo, compuesta de ciertas viandas determinadas, regularmente las de más fuerte digestión. Después de dicho almuerzo es cuando duermen la siesta, comúnmente desde las once

¹⁰⁷ Ibid

*a las dos de la tarde La siguiente comida era a las tres o cuatro de la tarde, con que cierran el dia aunque algunos suelen por la noche tomar chocolate*¹⁰⁸

Mas adelante el autor destaca que al relato de Juan Franco habia que añadirle que *“Muy temprano en la mañana, a eso de las 6, se bebia un tazon de chocolate, por lo general acompañado de un bollo o un panecillo*¹⁰⁹

Como destaca, el habito de desayunar o de tomar el cafe, no era parte de la cultura alimentaria entre las clases populares del istmo durante la colonia Mas bien señala el autor que esta practica comienza a formarse entre los habitos del panameño y se establece definitivamente como una costumbre a partir de inicios de la republica

De la mano del cafe otro producto, el pan, deja de ser alimento de las clases privilegiadas para formar parte de la dieta del panameño comun, a partir de mediados del siglo XIX

Basado en el relato del medico canadiense Wolfred Nelson que data de los años 1880-1885, Castellero Calvo advierte un cambio en la costumbre alimentaria de los panameños, pues la cena, ya no se sirve tan temprano como anteriormente se solia Ahora se sirve a las seis de la tarde Del mismo modo advierte el cambio en las clases sociales dominantes en cuanto al consumo del cafe en las mañanas y las tardes

Estas costumbres seran parte de la cultura alimentaria del poblado de Cañazas esencialmente hasta la decada de 1950, cuando se comienzan a introducir en la capital del distrito homonimo las primeras tiendas de abarrotes A partir de entonces, la

¹⁰⁸ Castellero Calvo, A (2010), op cit , p 334

¹⁰⁹ Ibid , p 335

disponibilidad de alimentos no estara sujeta a la produccion de subsistencia de los habitantes del pueblo, sino que se inician los cambios de habitos de consumo, pues se dispondra de alimentos procesados Asi lo comenta la señora Agapita Alvarez

“Mi mama siempre nos contaba que las primeras tiendas del pueblo se instalaron alla por la decada de 1930 En ellas se vendian cosas esenciales como arroz, maiz pilado, jabon, fosforo, aceite, sal y keroseno La primera tienda fue la del señor apellido Restrepo, un colombiano que se caso con una veraguense de apellido Herrera Tambien para esos tiempos el señor Salomon Aizprua habia establecido una tienda de abarrotes”¹¹⁰

La llegada de caminos transitables para los vehiculos a motor, asi como el tendido electrico, seran otros elementos que incidiran en los cambios de la cultura alimentaria del poblado de Cañazas Aunado a ello, la expansion de las areas de cultivo y la utilizacion de tecnologia en el agro contribuiran positivamente en la disponibilidad de alimentos, situacion que se refleja en esta investigacion

Segun Castellero Calvo, los cambios en los patrones alimentarios del Panama republicano (especialmente en las ciudades de Panama y Colon) reciben influencia de la cultura anglosajona establecida en la Zona del Canal Sin embargo, en el interior del pais los patrones gastronómicos se mantienen virtualmente imperturbables hasta la década de 1970, cuando aparecen en las cabeceras de provincia restaurantes de comida rapida y los supermercados

¹¹⁰ Alvarez, Agapita Entrevista realizada en Cañazas el 19 de enero de 2014, a las 9 30 a m

4.4 La mujer cañaceña en el contexto del patrimonio cultural alimentario como representación de lo colectivo y de lo intangible

Según Manuel Lillo Crespo, comer es una práctica llena de significados y gustos, por lo que, la cultura inmaterial se ajusta al proceso de la producción de los bienes materiales que supone la alimentación. El ser humano es la única especie que posee el sentido del destino y simboliza aquello que a simple vista parece un fenómeno u objeto estrictamente físico y material. Cualquier tipo de alimento goza de distintos valores simbólicos atribuidos por el hombre de distintas culturas en diferentes épocas, ya que los caracteres que unen al hombre con los animales, así como las habilidades y las organizaciones sociales que desarrolló antes de que empezaran las épocas históricas, constituyen un legado que evoluciona con el devenir del tiempo.

Según el autor se entiende que, independientemente de la cultura en la que se habite, los individuos interpretan los alimentos y su preparación con una amplia gama de símbolos, lo que hace expresar y fortalecer relaciones entre sí mismos así como los dioses y la naturaleza.

A raíz de la división social del trabajo, en donde a la mujer se le otorgan roles sociales distintos a los del hombre, las labores de preparación de alimentos estuvieron conexas a ello y, como se constata en esta investigación, se tienen referencias que datan de la época Colonial en donde se destaca el papel de la mujer.

Por lo tanto, se infiere que los alimentos constituyen una parte esencial de la forma en que determinadas comunidades humanas, incluyendo al poblado de Cañazas, se organizan y funcionan

A partir de ese momento se habla de la formación de un patrimonio cultural que resulta del constructo social que se genera en el poblado de Cañazas teniendo como punto de partida el papel de la mujer como reproductora social de las tradiciones materiales e inmateriales relacionadas con los alimentos, es decir, con la cultura alimentaria. De ello se desprende que los conocimientos adquiridos por las mujeres del poblado de Cañazas se reproducen desde hace siglos, pero cambian inevitablemente debido a los avances en la ciencia, la tecnología y a pesar de esto, la mujer se adaptó a todas las transformaciones

El patrimonio se ejecuta desde lo material, teniendo presente que las tradiciones orales juegan un papel trascendental en ello

En concordancia con estos planteamientos, Javier Marcos Arevalo¹¹¹ señala que el patrimonio de las regiones es una especie de simbología social para el mantenimiento y la transmisión de la memoria colectiva esta formada por los bienes representativos de cada sociedad

En sus análisis, el autor proporciona oportunidades para el abordaje del tema de la cultura alimentaria, puesto que afirma que los fenómenos patrimoniales revisten una triple dimensión física, social y mental. Su trabajo de investigación sigue la lógica del materialismo histórico, toda vez que señala que

¹¹¹ Arevalo, Javier Marcos (2010) El patrimonio como representación colectiva. La intangibilidad de los bienes culturales. Badajóz España, Gaceta de Antropología, p 2

“El patrimonio intangible esta en todos los aspectos de los bienes culturales Y es la base de la identidad, la creatividad y la diversidad cultural Es un patrimonio vivo, continuamente recreandose, que cobra vida a traves de los seres humanos y de sus practicas y formas de expresion Mediante las manifestaciones patrimoniales significativas la gente recuerda y reconoce su pertenencia a un grupo social y a una comunidad, si bien la identidad cultural no es solo una, sino multiple, y siempre relacional y contextual, es decir, dinamica y procesual”¹¹²

Luego de esta se desarrollara del trabajo de campo

4 4 1 Mujer cañaceña, preparacion y consumo de alimentos

La investigacion no profundiza en los aspectos concernientes a las formas de obtencion de los alimentos, aunque, como se explica, desde tiempos coloniales hasta bien entrada la decada de 1970, los alimentos adquiridos por estas mujeres eran esencialmente obtenidos de la produccion de subsistencia, la caza y la pesca, jugando en ello el hombre un papel importante como agente abastecedor De ello da cuenta la señora Cristina de Luque, quien recuerda como se abastecian de alimentos ‘ *Los hombres se dedicaban a la agricultura Ellos traían a la casa el maiz, arroz, ñame, yuca frijoles entre otros alimentos Tambien eran los que iban de caceria o de pesca en el rio De alli traian carne de sahino, venado, iguanas, conejo, sabalo, bagre y otros que no me acuerdo*’¹¹³

Para las otras entrevistadas, nueve mujeres, tambien eran los hombres quienes llevaban el alimento a casa Sin embargo, todas consideran que eran ellas quienes se encargaban de buscar la leña, el agua, preparar, cocinar y servir dichos alimentos, aunque

¹¹² Ibid

¹¹³ Luque Cristina (de) (91 años) Entrevista realizada en Cañazas el 12 de enero de 2014, a las 9 30 a m

algunas, como la señora Jovita de Barsallo consideran que en ocasiones especiales, tal como en vísperas de Semana Santa, las mujeres participaban de actividades como la recolección de conga o camarones de ríos y quebradas, para lo cual hacían estanques con la ayuda de hombres y niños (as). Así lo explica la entrevistada: *“En víspera de Semana Santa, cuando era fecha de guardar, nosotras nos organizábamos para hacer las norias en las quebradas y recoger las congas y sardinas que después eran preparadas de manera que guardáramos la fecha de Cristo. En eso nos ayudaban los niños y niñas y los hombres, pero allí participábamos más las mujeres”*¹¹⁴

Las sardinas recogidas eran descamadas, desviceradas, saladas y puestas al sol. Sobre este proceso, la señora Jovita Barsallo comenta: *‘Luego de que recogíamos con chinchorros las sardinas y congas que sacábamos debajo de las piedras, preparábamos las sardinas descamándolas, sacándole las tripas y después las salábamos cuando había sal. Cuando no había sal, las poníamos en varas en el fogón para que se ahumaran. Si había sal, las poníamos entonces a asolear’*¹¹⁵. Esta costumbre, según recuerdan las entrevistadas, se perdió con el devenir del tiempo.

Al parecer, elementos como el crecimiento económico de la región, aunado a la contaminación ambiental y la sobreexplotación, han intervenido para que este tipo de costumbre ancestral haya desaparecido de las mentalidades que las mujeres cañaceñas practicaban y de las cuales el resto de la sociedad del poblado de Cañazas era partícipe.

Así lo explica la señora Lilia Morales

¹¹⁴ Barsallo, Jovita (de) (85 años). Entrevista realizada en Cañazas el 12 de enero de 2014, a las 2:00 p.m.

¹¹⁵ Ibid.

“Desde mas o menos los años 1970 ya nosotras no haciamos esa actividad porque ya las mujeres jovenes se iban del pueblo a trabajar a otro lado Despues llego la mina y entonces todo el mundo estaba ocupado trabajando y no tenia tiempo para eso, porque era mas facil comprar el pescado y los camarones en Santiago o a los carros que los traian, pero tambien porque la gente pensaba que la mina contamina todas las quebradas del pueblo y alrededor”¹¹⁶

Se aprecia en la cita como el factor economico y ambiental incide en la desaparicion paulatina de una costumbre ancestral, para dar paso a otra, pues las mujeres del poblado de Cañazas, o bien tenian negocios relacionados directamente con la mina, tal como el de restaurantes o fondas, o bien eran empleadas por esta compañía en trabajos bien remunerados

De este modo lo recuerda la señora Encarnacion Camaño *Cuando aparecio la mina muchas de nosotras pusimos puestos de venta de comida en nuestras casas Desde alli comenzamos a conseguir productos alimenticios que eran traídos por carros de reparto o sino ibamos a Santiago a hacer super”¹¹⁷*

En los conversatorios con las informantes privilegiadas se aprecia cómo los relatos muestran un cambio en los patrones alimentarios, especialmente a partir de la transicion del modelo economico conocido como Estado productor al modelo residual de politica de bienestar social Es decir, con especial énfasis en la decada de 1980

Esta transicion tiene una explicacion, desde el punto de vista economico si se observa que es a partir de la decada de 1980 cuando se fortalece la globalizacion y las grandes empresas de alimentos, así como los comerciantes, expanden sus mercados

¹¹⁶ Morales, Lilia (91 años) Entrevista realizada en Cañazas, el 26 de enero de 2014, a las 9 00 a m

¹¹⁷ Camaño, Encarnación (79 años) Entrevista realizada en Cañazas, 26 de enero de 2014, a las 2 00 p m

La globalización comienza a fortalecer la apertura de mercados y a incentivar la creación de nuevos productos, especialmente dirigidos al consumo masivo, de entre los que destacan los productos alimenticios que, poco a poco llegarán a la mesa de los habitantes de Cañazas

Frente a este fenómeno económico que afectó la esfera social, es importante reconocer los alimentos y sus formas de preparación, haciendo especial énfasis en los ingredientes

De este modo, se presentan los alimentos representativos de la cocina popular cañaceña, siguiendo el patrón de la investigación de María del Carmen León García en su obra *La distinción alimentaria de Toluca el delicioso valle y los tiempos de escasez 1750-1800*, en la cual la autora emplea esquemas de clasificación de los alimentos según su tipo para conocer la cultura alimentaria de una región en especial, tal como a continuación se detalla

4 4 1 1 Las carnes rojas

Las mujeres cañaceñas han utilizado desde la época de la fundación del poblado principalmente dos carnes rojas la de res y cerdo

En el periodo en estudio las principales formas de preparación de estas carnes han sido la ahumada, frita, guisada y asada

En cuanto a la carne de res, 9 de las entrevistadas considera que incluso antes de 1950 y hasta 1980 aproximadamente, la mayoría de las mujeres del pueblo preparaban la carne de res *asoleada*, es decir secada al sol

Sobre el proceso de asolear la carne, la señora Carmen Barsallo comenta

*“Desde que era chiquilla, la carne la comprabamos en el matadero del pueblo por varas. Entonces la llevabamos a la casa y allí la sazónabamos con sal, ajo y culantro, pero en la mayoría de las veces solo le untábamos sal o aceite y la poníamos ensartadas en varitas a secar al sol. Siempre me recuerdo que mi mamá me decía que una le tenía que untar sal o aceite pa que las moscas no se le pegaran”*¹¹⁸

Según comentan las entrevistadas este proceso era más común hacerlo en la época seca, cuando el calor provocado por el sol era más intenso y permitía que la carne se deshidratara de manera más rápida.

Otro proceso para preparar las carnes rojas para su consumo era ahumarla. El proceso de ahumado de la carne, principalmente de la carne de res dada la frecuencia de su consumo, era similar. Así lo explica la señora Nereida Luque:

*“Una iba al mercado o al matadero del pueblo y pedía la carne por varas. Ese era el modo de comprar como hasta más o menos empezando 1970 por ahí. Después esa costumbre cambió y las cosas se vendían entonces por libra. Cuando llevabas la carne a la casa, entonces una le ponía sal, ajo y culantro. Cuando no había ajo, ni culantro, entonces una le ponía solo sal y la carne se cortaba en tiras más delgadas que como te las vendían en el mercado. De allí las podíamos meter en varitas o guindarlas encima del fogón. De allí una encendía la leña y dejaba que se hiciera brasa para que el humo y el caliente secaran la carne y le diera sabor a la leña que se usaba que muchas veces una usaba era el nance”*¹¹⁹

Según comentan las entrevistadas, generalmente las mujeres luego de preparar las carnes rojas de este modo (asoleada o ahumada), procedían a guardarlas en manteca.

¹¹⁸ Barsallo, Carmen (82 años) Entrevista realizada en Cañazas, el 11 de enero de 2014, a las 2:00 p.m.

¹¹⁹ Luque Nereida (de) (80 años) Entrevista realizada en Cañazas, el 9 de febrero de 2014, a las 9:00 a.m.

Sobre este proceso, que permitía que el alimento se mantuviera por mucho más tiempo, la señora Nereida Luque recuerda *Cuando la carne se preparaba asoleada o ahumada, entonces las mujeres que cocinábamos podíamos guardar la comida por más tiempo para que durara más tiempo y lo que hacía era guardarla en manteca en vasijas de tula y las tapaba con un trapo o con papel. Si habían envases de vidrio, era mejor, porque esos traían tapa (risas)*¹²⁰

Es evidente en las entrevistas que uno de los métodos de prolongación de las carnes rojas era guardándolas en un recipiente con manteca. Según comentan las entrevistadas, cada vez que se quería consumir el alimento, solamente debían introducir un cucharón y sacar los trozos de carne y cocinarlos fritos o asados. Así lo recuerda la entrevistada *‘Cuando teníamos que freír esas presas no teníamos que usar aceite, porque la presa venía impregnada de manteca y con esa misma grasa la cocinábamos’*¹²¹

Acercas de la obtención del aceite para cocinar, las entrevistadas concuerdan que antes de la década de 1980 generalmente las mujeres del pueblo utilizaban la manteca de puerco para cocinar los alimentos. Esta la obtenían a partir de la grasa del cerdo.

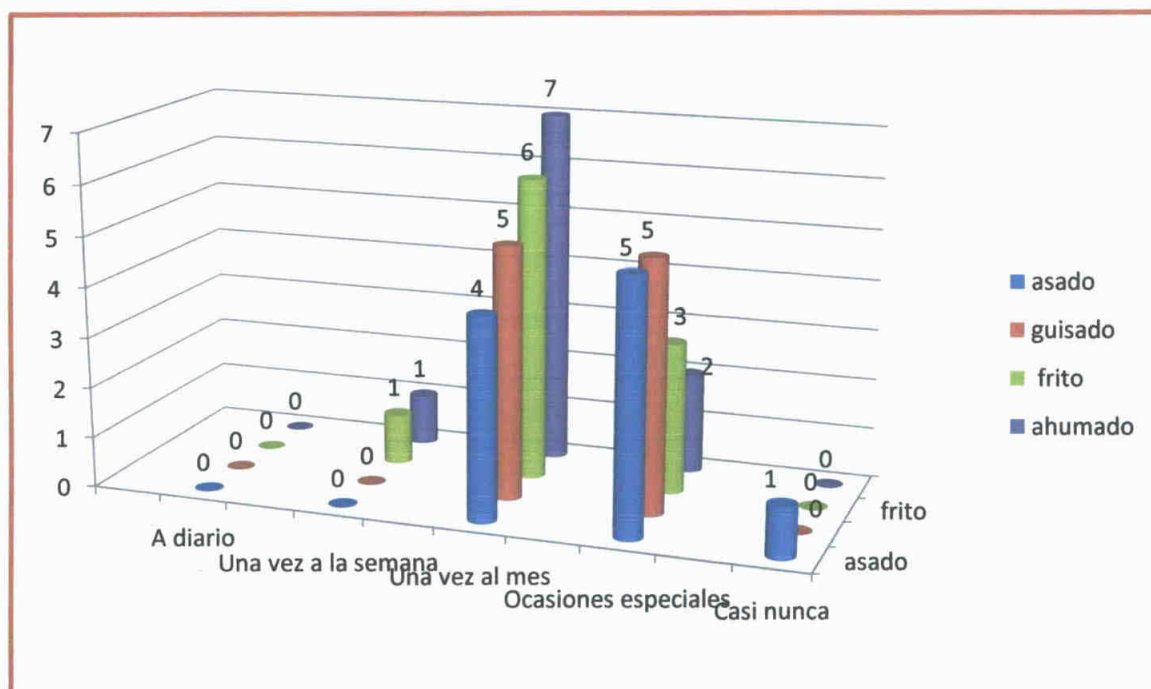
El sebo de la vaca generalmente era utilizado para la preparación de jabones y de velas, aunque esta actividad no era realizada por las mujeres del pueblo, pues generalmente era tarea de hombres.

¹²⁰ Ibid

¹²¹ Ibid

Gráfica 1

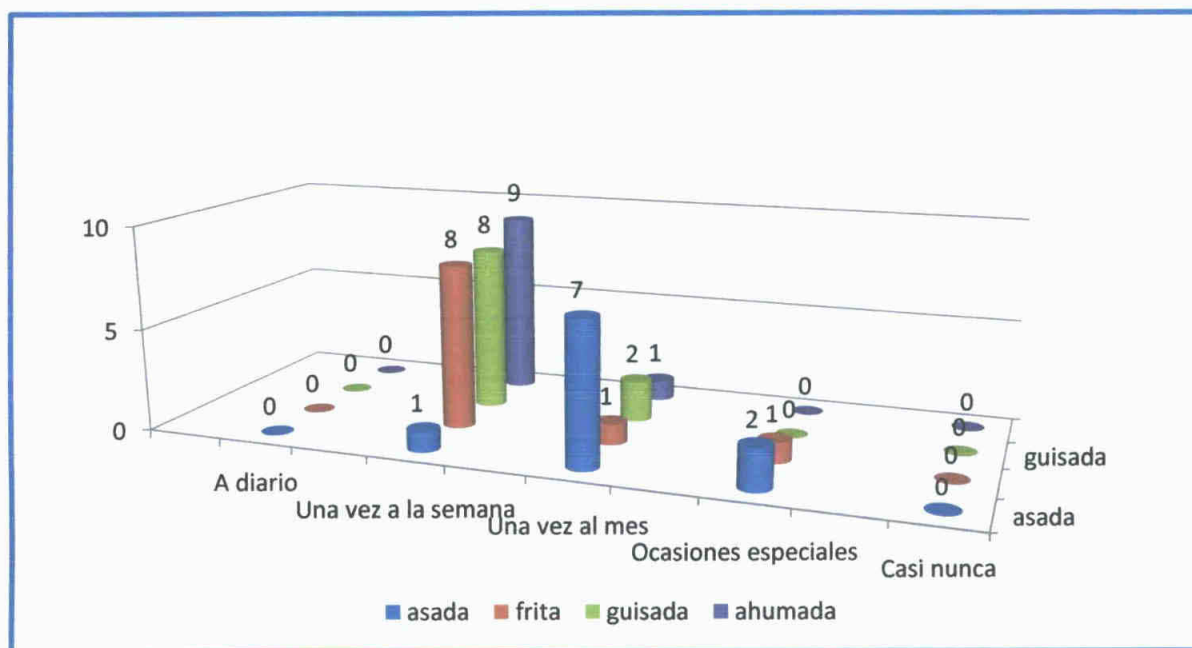
FRECUENCIA CON QUE LAS MUJERES DE CAÑAZAS PREPARABAN Y CONSUMÍAN CARNE DE RES, SEGÚN TIPO DE COCCIÓN, EN EL PERÍODO 1950-2000



Fuente: Encuesta aplicada.

Gráfica 2

FRECUENCIA CON QUE LAS MUJERES DE CAÑAZAS PREPARABAN Y CONSUMÍAN CARNE DE CERDO, SEGÚN TIPO DE COCCIÓN, EN EL PERÍODO 1950-2000



Fuente: Encuesta aplicada.

Ambas carnes, cuando había, generalmente eran parte del desayuno, almuerzo o cena. En el desayuno eran acompañadas de torillas de maíz, de yuca; yuca sancochada, empanadas de maíz, de harina, torrejitas de maíz nuevo (según la época) y café.

En el almuerzo generalmente las carnes de res y cerdo eran consumidas con arroz blanco y menestras de las cuales destacan la lenteja, los porotos y los frijoles de palo.

En la cena, eran consumidas generalmente con las mismas guarniciones que en el almuerzo

Cuando eran guisadas las carnes se utilizaban ingredientes como, ‘ *ajie dulce, culantro, cebolla, ajo, tomate y se le daba color al adobo con achiote* ’¹²²

4 4 1 2 Animales de caza

Entre los principales animales de caza que preparaban las mujeres del poblado de Cañazas (principalmente en el periodo comprendido entre 1950 a 1970), para ser consumidos por los miembros de su familia se encuentran el venado, saino, conejo pintado, la iguana y la volateria. De estas ultimas destacan la torcaza, perdiz, titibua y la paisana

Segun la mayoría de las entrevistadas, la carne de caza, especialmente el venado, saino y conejo pintado era una exquisitez que se degustaba con frecuencia en ocasiones especiales, tales como matrimonios y bautizos, aunque argumentan que a partir de la decada de 1970 su consumo fue disminuyendo debido a la caza indiscriminada. Esto trajo consigo que para las ocasiones especiales, ya no se consumieran este tipo de alimentos, sino que fueron reemplazados por carnes de cerdo, res o gallina, con lo que se demuestra un cambio en la costumbre alimentaria, proceso que fue paulatino y devino en la adaptación de estas especies a la alimentacion de la poblacion cañaceña en ocasiones especiales, principalmente desde la decada de 1970 hasta la actualidad. Para ellas

¹²² Barsallo Jovita (de) Entrevista

consumir carne de caza es algo que rara vez sucede, especialmente desde la década de 1990

Sobre los procesos de preparación de estas carnes la señora Cecilia Pineda comenta

*' Cuando los hombres traían la cacería, ya ellos les habían sacado las vísceras. Por lo general ellos le quitaban la piel, la cabeza, las pezuñas y la cola y dejaban a las mujeres el trabajo de preparar la carne que se iba a consumir. Entonces nosotras lo que hacíamos era despresarlas, lavarlas con abundante agua y sazonar con sal, ajo y culantro. Si no había ajo ni culantro, entonces solo se salaba, esto lo hacíamos en una batea y las tapábamos con hojas de tallo. Según lo que yo veía todas las mujeres tenían en sus casas bateas. Después poníamos las carnes en cazuelas de barro o las poníamos en chuzos y de allí las poníamos encima del fogón donde se ahumaban'*¹²³

Es evidente que el proceso de preparación de las carnes de caza es similar al de las carnes de cerdo y res. Según los datos recopilados en la encuesta aplicada a las mujeres informantes, su consumo era posterior al proceso de salado, secado y ahumado.

El consumo de estas carnes generalmente era frita, asada o guisada. Este último proceso era aplicado en especial a la carne de iguana y al armadillo, aunque este último generalmente se consumía frito.

La iguana era despresada y salada para posteriormente ser puesta al sol o bien ahumada en el fogón. Una vez concluido este proceso las mujeres procedían a adobarla con ingredientes tales como, ' *ajie, culantro, cebolla, ajo, achiote*'¹²⁴

¹²³ Pineda, Cecilia (82 años). Entrevista realizada en Cañazas, 16 de febrero de 2014, a las 2:00 p.m.

¹²⁴ Ibid.

La iguana guisada, considerada un manjar por los habitantes de Cañazas, era acompañada generalmente de arroz blanco y era consumida en los almuerzos o cenas

Segun las explicaciones de las entrevistadas, la salsa o la pasta de tomate, la salsa china o la salsa inglesa, mayonesa, curri, pimienta, oregano, entre otros, son incorporadas al proceso de preparación de los alimentos de manera generalizada cuando comienza a establecerse la cadena de distribución de mercaderías. En sus testimonios se aprecia que es a partir de fines de la década de 1970 e inicios de 1980 cuando las tiendas de abarrotes ya se surten con más frecuencia de estos productos, con lo cual se cumple otro de los ámbitos de la cultura alimentaria, que tienen que ver con la economía y el medio, tal como se ha explicado con anterioridad. De este modo, el otro ámbito el gusto, viene a representar una evolución en la cultura alimentaria del poblado.

En la actualidad la iguana guisada se prepara con ingredientes procesados, como los arriba descritos, especialmente la pasta de tomate.

En cuanto a la volateria, las entrevistadas concuerdan en que su cocción generalmente era frita con manteca de puerco, lo que le daba un sabor exquisito.

Las aves eran atrapadas por los hombres con diferentes métodos, de entre los que destaca el uso de biombos y los tapones o trampas.

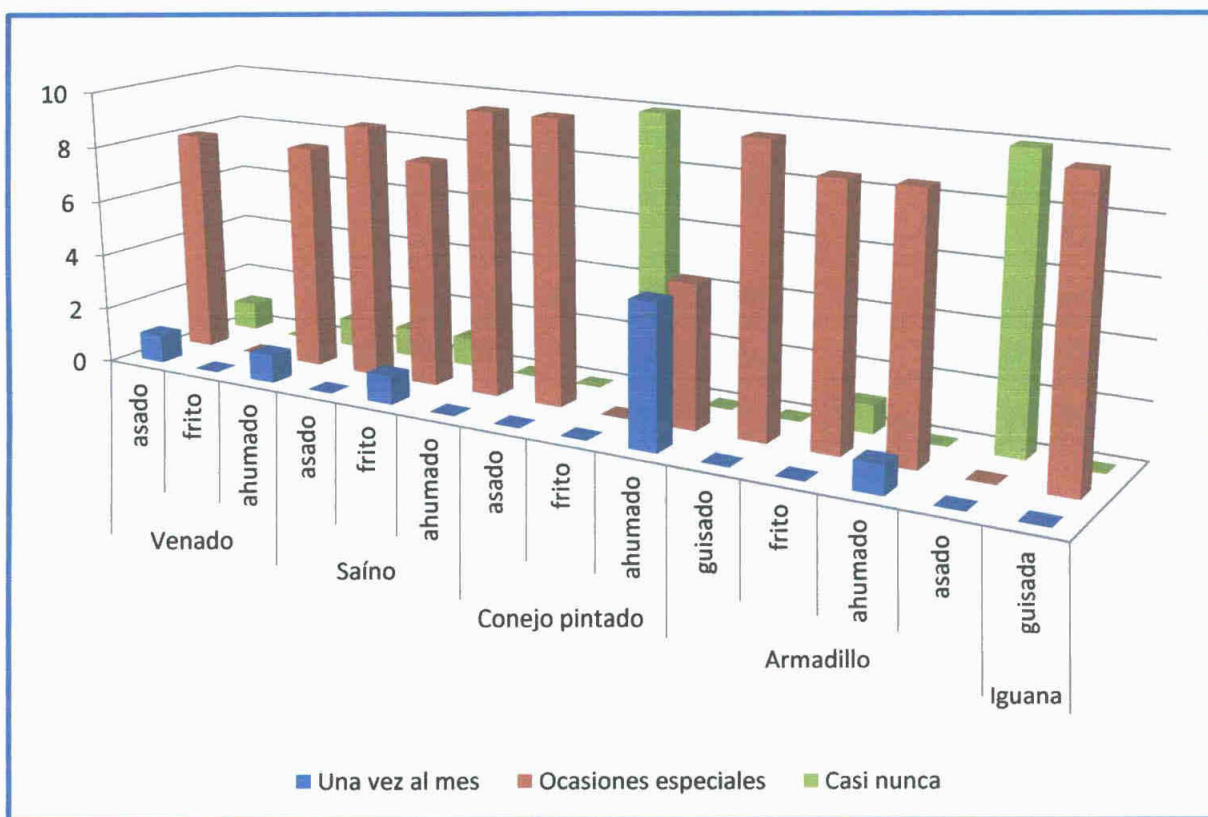
Su método de preparación era generalmente el mismo para todas, tal como lo indica la señora Lilia Morales:

“Cuando traían las aves yo calentaba agua y las metía para después desplumarlas. Luego las abría para sacarle las tripas, las lavaba y luego las pasaba por la candela del fogón para quemarle las plumas que quedaban. Después les untaba sal y las ponía a

*ahumar. Esto me servía para que la carne se mantuviera sana por más tiempo y no se manicara. Después se freían*¹²⁵.

Gráfica 3

FRECUENCIA CON QUE LAS MUJERES DE CAÑAZAS PREPARABAN Y CONSUMÍAN CARNE DE CACERÍA, SEGÚN TIPO DE COCCIÓN, EN EL PERÍODO 1950-2000



Fuente: Encuesta aplicada.

¹²⁵ Morales, Lilia. Entrevista.

En la preparacion de la carne de aves generalmente solo se utilizaba la sal como condimento y ese tipo de preparacion no ha variado, aunque su captura ha disminuido sustancialmente y han sido apartadas de la dieta de los habitantes de Cañazas, se consumen en ocasiones especiales, generalmente durante la epoca seca

Estas carnes eran consumidas en el almuerzo y la cena y se hacian acompañar con arroz blanco y menestras. En el caso de ser preparadas en el desayuno, previo ahumado el dia anterior, eran consumidas fritas y acompañadas de patacones o tajadas de plátano verde, tortillas y/o café

4 4 1 3 Aves de corral

Entre las aves de corral mas consumidas por los habitantes de Cañazas cabecera, destacan la gallina y el pato

Sobre los metodos de preparacion se pudo confirmar que generalmente no se ahumaban ni asaban, sino que se sazaban de acuerdo al producto que seria preparado

De este modo, la gallina se sacrificaba y se cocia en una olla con agua hirviendo para quitarle las plumas. Posteriormente se pasaba por la llama del fogon para quemar los restos de plumas, se abria con cuchillo y se desviceraba

Este proceso era comun observarlo en el pueblo antes de la decada de 1990, pues a partir de ella se comercializa en las tiendas y los minisuper, el pollo procesado, es decir, ya listo para ser sazonado y cocido. Así lo explica la señora Eduvigis Camaño, *Antes de*

1990, los pollos no se compraban en la tienda ni en los minisuper de la comunidad, sino que se producían en los patios de las casas para ser consumidos por los pobladores ¹²⁶

En la actualidad en los hogares donde se consume gallina de patio, las mujeres son las encargadas del sacrificio y la preparación del ave

Antes de la aparición de los productos procesados o elaborados, la carne del ave era sazonada de la siguiente manera *‘Se le ponía sal, ajo, culantro Si era para freír, entonces se ponía un poco de manteca de cerdo o de aceite de cocina, que ya era común para la época del general Torrijos Luego se freía en pailas de metal, aunque antes se freían en cazuelas u ollas de barro* ¹²⁷

Si el ave era para el consumo guisado, entonces a los ingredientes anteriores se les añadía tomate, cebolla, achiote y ají dulce Se usaban los mismos ingredientes, si el ave era para consumirse en sopas, aunque en ellas se agregaba ñame para crear el sancocho Generalmente el acompañamiento de este alimento era el arroz blanco

Si la gallina era para preparar el arroz con pollo, las mujeres tenían dos métodos de preparación

“Si era para hacer arroz con pollo, entonces podíamos sancochar las presas con buena sal, culantro y ajo Luego las presas eran deshilachadas Posteriormente se ponía a cocinar el arroz y cuando faltaba poco para que seicara le agregábamos el pollo el ají, el culantro, un poco de achiote para pintar el arroz Otro método era agregar las presas picadas en pedazos más pequeños y con los ingredientes como el culantro, ají y achiote ¹²⁸

En cuanto al pato, este se preparaba guisado Para su cocción era necesario mantenerlo al fuego por más tiempo, agregándole mientras se cocía ingredientes como el

¹²⁶ Camaño, Eduvigis (80 años) Entrevista realizada en Cañazas, el 16 de febrero de 2014 a las 9:30 a.m.

¹²⁷ Ibid

¹²⁸ Luque, Cristina (de) Entrevista

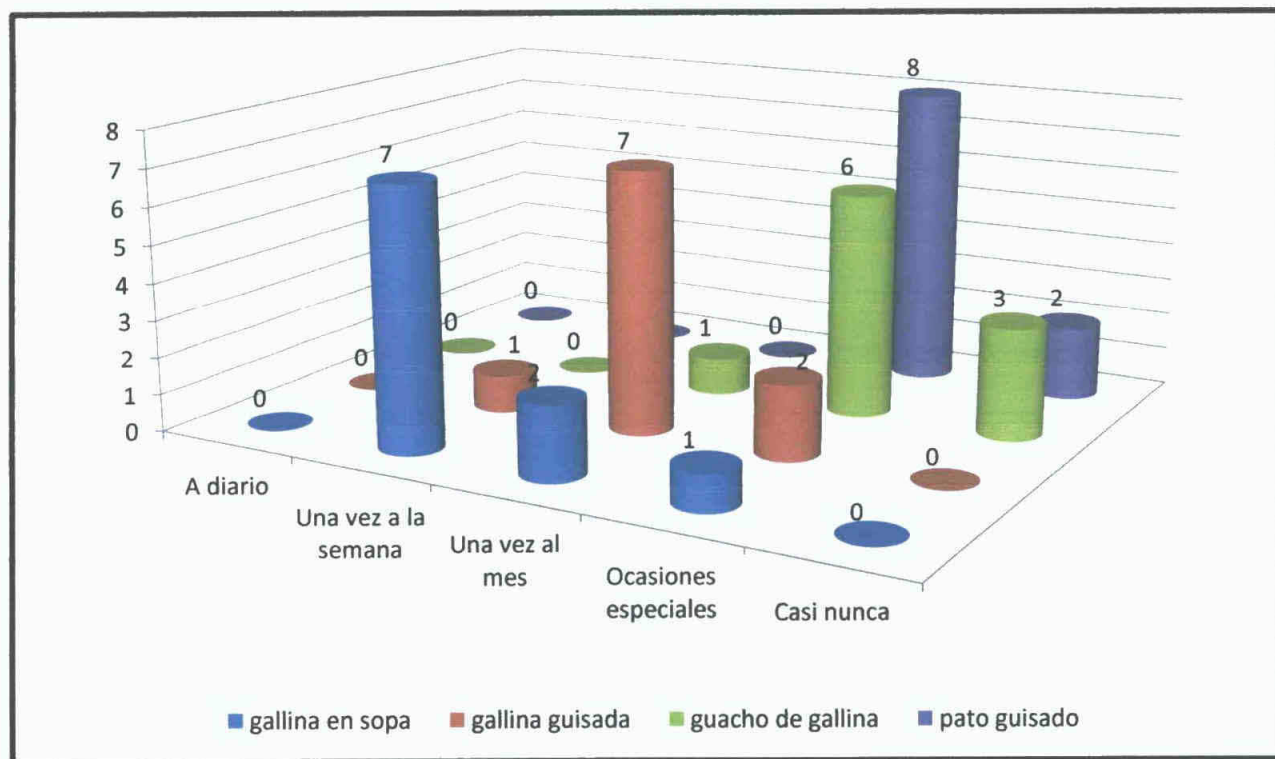
achiote, sal, culantro y ajo, aunque algunas mujeres admiten que utilizaban naranjilla o naranja agria para realzar más el sabor de la carne.

Una vez sancochado el pato, las mujeres tenían como norma agregar otros ingredientes como tomate, más achiote, ajo y culantro y en algunas ocasiones cebolla para sofreír las presas, con lo que se ablandaba la carne y se le daba mejor sabor.

Actualmente el pato guisado es una vianda que se consume con regularidad en el poblado de Cañazas.

Gráfica 4

FRECUENCIA CON QUE LAS MUJERES DE CAÑAZAS PREPARABAN Y CONSUMÍAN CARNE DE GALLINA Y PATO, SEGÚN TIPO DE COCCIÓN, EN EL PERÍODO 1950-2000



Fuente: Encuesta aplicada.

El guacho de gallina tenía una preparación diferente, pues las presas una vez condimentadas con sal, ajo, achiote y culantro, eran sofreídas agregándoles cebolla en el proceso de cocción. Al alcanzar el punto dorado, la olla era retirada del fogón y se procedía a la cocción del arroz, que se le agregaban los frijoles ya cocidos con anterioridad. Los frijoles generalmente eran de palo, aunque algunas entrevistadas afirman que los frijoles de bejuco fueron de uso común desde la década de 1960. A este arroz se le agregaba más agua que de costumbre, pues se esperaba que su punto de cocción se alcanzara sin necesidad de que seicara. Las presas de gallina eran agregadas luego de ser cortadas en porciones más pequeñas, por lo que el sabor adquirido es de gran exquisitez.

Los procesos de cocción de las carnes blancas de aves de corral siguen siendo los mismos. Sin embargo, a partir de la década de 1980 se incorporaron productos como la salsa china, salsa inglesa, cubitos Maggie, sazónadores en polvo o gallinitas, orégano, pimienta, curri, salsa y pasta de tomate en lata. Por ejemplo, a las sopas de gallina en la actualidad se le agregan sopas pre cocidas, es decir, sopas de paquetes, a las cuales se les agregan las presas de pollo, el ñame, otoo o yuca.

4.4.1.4 Peces y crustáceos de río

Según Jovita de Barsallo, las especies de río que se consumían en el poblado de Cañazas en el periodo en estudio eran '*El barbu, sabalo, camarón chinigua, conga y jaiba*'¹²⁹

¹²⁹ Barsallo, Jovita (de) Entrevista

Sobre los procesos de preparacion las entrevistadas concuerdan en que el barbu y el sabalo tenian dos formas de coccion asoleado en sopa o frito

El proceso del pescado asoleado era similar al de la carne de res o de cerdo asoleada, es decir, se preparaba la carne del pez previa descamacion y desvicerado colocandole sal en abundancia Luego era puesta al sol hasta que se seicara por completo

En el proceso de asoleado de la carne de pez de rio la sal juega un papel importante, ya que acelera la deshidratacion, evita la formacion de bacterias que descomponen la carne y evita que insectos como las moscas pongan sus huevos en ella

Una vez logrado el secado de la carne del pez, esta duraba varios dias y podia ser consumida frita o en sopa

Para ambas clases de alimentos, primero la mujer sumergia el pez en un recipiente con agua para *sacar la sal*

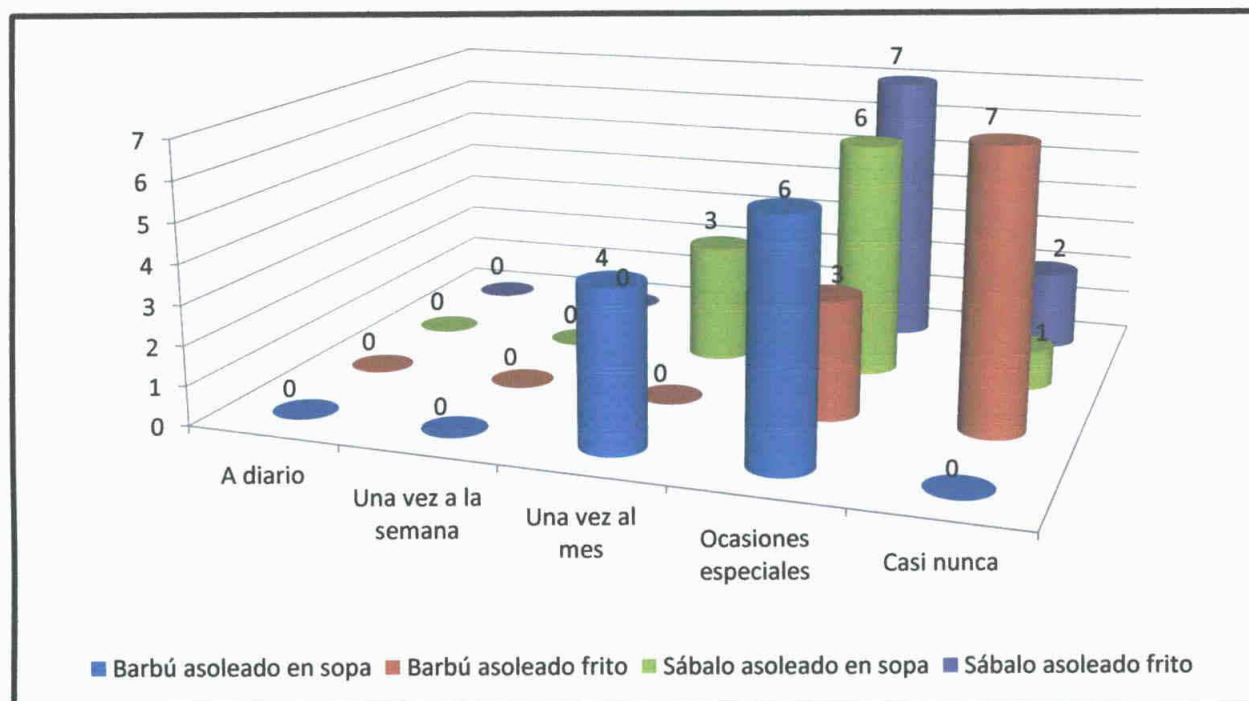
En el caso de que se decidiera preparar sopa de pescado, los ingredientes eran practicamente los mismos cebolla, ajo, oregano, ñame o yuca y no podia faltar el culantro La sal ya venia incorporada en la carne del animal

En el caso de que se decidiera preparar frito, los ingredientes eran manteca de cerdo o aceite vegetal y ajo

En cuanto a su consumo, las entrevistadas señalan que el barbu era el pez que mas consumian Sin embargo, la temporada donde mas se consumia el pez de aguadulce era en la epoca seca, especialmente en las *fechas de guardar* o *Semana Santa*

Gráfica 5

FRECUENCIA CON QUE LAS MUJERES DE CAÑAZAS PREPARABAN Y CONSUMÍAN PECES DE RÍO, SEGÚN TIPO DE COCCIÓN, EN EL PERÍODO 1950-2000



Fuente: Encuestas aplicadas.

En cuanto a los acompañamientos para estos alimentos generalmente era el arroz blanco, aunque en ocasiones se les agregaba a los platos servidos, tajadas de plátano maduro. En el caso del pescado frito, en ocasiones se servía con arroz blanco o con patacones.

En la actualidad es poco frecuente encontrar hogares donde se preparen este tipo de alimentos

Por otra parte, los crustaceos generalmente se preparaban el mismo día en que eran capturados, dado que no existían métodos de refrigeración y el secado al sol o el salado no era efectivo para su preservación

El camarón *chinigua*” era preparado guisado y servido con arroz blanco. Los ingredientes para el guisado eran sal, ajo, cebolla, culantro y tomate. En ocasiones era preparado en guacho, por lo que la cocción era diferente, aunque los ingredientes eran básicamente los mismos

El mismo procedimiento aplicaban las mujeres para la cocción de la conga y la jaiba en guacho y como acompañamiento del arroz blanco

Llama la atención que uno de los platos típicos de la región en estudio lo es el bollo preñado de conga

Para la preparación de este plato, las mujeres realizaban primero el proceso de preparación de la masa de maíz, cocinando el grano hasta el punto en que pueda ser molido y no se sienta su masa con granulos, sino que este suave. Posteriormente, se muele y luego se forma la masa a la cual se le ha colocado sal. Seguidamente, las mujeres preparaban las congas o camarones de ríos con sofrito a base de achiote, tomate, ajo, sal y cebolla

Una vez obtenido el sofrito, se preparaba el relleno del bollo con las congas. El procedimiento para la cocción del bollo era el mismo, *‘Cuando ya teníamos la masa hecha y el relleno de conga, con hojas de caña íbamos armando los bollos y los*

amarrabamos con hilo de saco o con pavilo Despues los poniamos a hervir por media hora”¹³⁰

Sobre las ocasiones en que se comia este manjar, las informantes privilegiadas indican que se ingeria en ocasiones especiales, sobre todo en epoca de guardar, es decir, en Semana Santa, al final del verano

En cuanto a la jaiba, una especie de cangrejo de rio, las mujeres entrevistadas indican que se consumia guisada y era acompañada de arroz blanco, platano maduro frito y, en ocasiones menestras

4 4 1 5 Peces de mar

Los productos del mar no eran de consumo cotidiano, sino, hasta bien avanzada la decada de 1980 e inicios de 1990, debido a la lejanía entre los puertos y el poblado de Cañazas, así como por la falta de buenas vias de comunicacion Actualmente quien desee consumir estos alimentos requiriera comprarlo en los carros de venta que llegan al pueblo los lunes y los sabados Tambien las mujeres del poblado de Cañazas preparaban peces como pargo, corvina, sierra y cojinua

Sobre los modos de coccion de estos alimentos la señora Lilia Morales indica *“Por lo general los pescaos los preparabamos fritos, aunque algunos como el pargo los haciamos guisados*”¹³¹

Los ingredientes utilizados para la preparación de peces fritos generalmente son ajo, culantro, aceite y sal

¹³⁰ Alvarez, Agapita Entrevista

¹³¹ Morales, Lilia Entrevista

En cuanto a la coccion del pargo guisado, las mujeres generalmente utilizan ajo, sal, cebolla, tomate, culantro y oregano

El pescado frito y guisado era consumido en el almuerzo y la cena y la guarnicion que le acompañaba era generalmente el arroz blanco con menestras En algunos casos las mujeres señalan que el pescado frito era consumido con patacones, especialmente en los almuerzos

Como ya existia el suministro electrico en el pueblo para la decada de 1990, la mayoria de las entrevistadas indica que contaban con refrigeradora, por lo que las cabezas de los peces eran guardadas hasta el dia siguiente y con ellas se preparaba una sopa de pescado

Sobre la preparacion de este alimento, la señora Cristina de Luque expone

“Yo guardaba las cabezas de pescao para el dia siguiente y con ellas preparaba la sopa con ingredientes como ajo, culantro, sal, oregano, cebolla y ñame Primero descongelaba las cabezas, luego las lavaba con limon, luego las ponía a hervir y les iba agregando los ingredientes y se dejaba cocinando como por una hora Faltando como 20 minutos le agregaba el ñame”¹³²

4 4 1 6 Productos alimenticios preparados a base del maiz

El maiz constituyo la base alimenticia con la que numerosas poblaciones de America se adaptaron al entorno donde vivian

El maíz represento el principal grano en la dieta de los habitantes de este continente desde epocas remotas y, a la llegada de los conquistadores españoles, sirvio como base nutrimental que permitio el establecimiento de colonias

¹³² Luque, Cristina (de) Entrevista

Por ello, el maiz se emplea en la preparacion de diferentes productos, de allí que, en el poblado de Cañazas, este grano fuera la base para la preparacion de diferentes alimentos que a continuacion se detallan. Se explicara la forma de preparacion y uso del maiz.

a Tamales

Las mujeres utilizan maiz seco que cocian en el fogon por espacio de una hora hasta que se ablandara.

Posteriormente dejaban enfriar un poco y molian para obtener una masa. Como subproducto se obtenia el agua de masa, que es muy apreciada por todos, cuando se le agrega azucar, debido a lo refrescante y vigorizante.

Se cocia en una paila los ingredientes con que se preparaba el relleno de los tamales. Generalmente las mujeres del poblado de Cañazas solo preparan los tamales de pollo.

Al obtener el maiz molido, agregaba sal mientras se amasaba a manos en una batea o en la mesa.

Posteriormente, formaban pequeñas bolas de masa que seran formadas a mano con el objetivo de crear dos capas de masa en medio de las cuales se colocara el relleno. Esta masa esta colocada previamente en una hoja de bijao.

Luego de colocado el relleno, se cerraba la hoja de bijao y se le colocaba otra hoja, de manera que la masa no saldria por los bordes de la hoja, es decir, cerrandolo por

completo y amarrándolo con hilo de saco o con pavilo. Este alimento se cocina por espacio de media hora en agua hirviendo.

Hasta antes de la década de 1980, para la preparación del relleno, es decir del pollo guisado, se utilizan los siguientes ingredientes: sal, ajo, cebolla, culantro, tomate y achiote.

Con el apoyo de los productos procesados, las mujeres agregan ingredientes como la salsa china, salsa inglesa, pasta de tomate, salsa de tomate, cubito Maggie o sazónador de pollo en polvo.

Su cocción es la misma que para el pollo guisado.

b. Bollos

Para la preparación de los bollos prácticamente es la misma técnica que se emplea en la masa para tamales.

Al cocinar el maíz, sea nuevo o seco, el grano se ablanda y posteriormente es procesado en máquina de moler. De ese proceso se obtiene la masa, a la cual se le agrega sal.

Anterior a la década de 1980 no era común agregar mantequilla a la masa, pero al aparecer este producto en las tiendas de abarrotes y minisúper, las mujeres comenzaron a emplearla para darle mayor sabor a la masa.

Para la preparación del bollo, la mujer amasa y prueban pedacitos pequeños de masa para encontrar *el punto de sal*.

Luego se forman bolas de masa para darle forma de bollo con las manos Finalmente, se utiliza la hoja de caña de azúcar para envolver el bollo, que se amarra con hilo de saco o con pavilo para evitar que la masa se salga del envoltorio

El proceso de coccion de esta masa tarda aproximadamente 40 minutos en agua hirviendo

c Tortillas

Las tortillas se preparan con la masa obtenida de la coccion del maiz, especialmente del maiz seco, tal como para los tamales y bollos

La masa se obtiene al moler el maiz cocido Posteriormente se forman bolitas de masa que se preparan con las palmas de las manos dandoles forma de tortillas y se frien en aceite hirviendo

Para la tortilla de maiz azada, las bolas de masa que se forman son un poco mas grandes y se les da forma de tortilla con las manos, pero estas son mas grandes y de mayor grosor La masa formada se coloca sobre un plato de cerámica o de metal, encima de una hoja de tallo y con otra cubriendola La coccion demora aproximadamente 45 minutos en el fogon de leña y en una estufa 40 minutos

d Chicheme, chicha dulce y chicha fuerte

La coccion del maiz es la base fundamental para la preparacion de este tipo de bebidas, aunque lo que varia es el grado de desarrollo o germinacion que tiene el grano

Para preparar chicheme las mujeres utilizan maíz seco. Este grano se cocina hasta que se ablande, por espacio de 45 minutos en agua hirviendo. El grano se obtiene mezclando leche y azúcar o con azúcar y agua. Así se obtiene la bebida conocida como chicheme.

En cuanto a la chicha dulce, se deja el maíz seco en agua por espacio de dos días hasta que este germine. En algunos casos el maíz se dejaba en sacos y se mojaba ocasionalmente, tal como lo recuerda Eduvigis Camaño: *‘ a veces metíamos el maíz en sacos y le regábamos agua para que germinara ’*¹³³

Luego del germinado, el maíz se muele y el producto se pone a cocer por espacio de dos horas agregando agua a medida que se evapora.

A este producto se le agrega azúcar y si se consume de inmediato se le conoce como chicha dulce.

Si el producto era para ser consumido como chicha fuerte, entonces se dejaba reposando en tulas por varios días, agregando cada día azúcar a la bebida. El azúcar agregado producía la fermentación y alcohol. Así lo explica Lilia Morales: *‘ entre mas tiempo se dejara la chicha en la tula, poniendole azúcar, mas fuerte se ponía ’*¹³⁴

La chicha fuerte era producida y consumida en ocasiones especiales, tal como para las juntas, la siembra y cosecha, bautizos, cumpleaños y matrimonios.

Es necesario indicar que en aquellos lugares donde no había máquina de moler, especialmente antes de la década de 1970, las mujeres empleaban el metate para moler el maíz.

¹³³ Camaño, Eduvigis. Entrevista

¹³⁴ Morales, Lilia. Entrevista

El metate era una herramienta empleada desde tiempos precolombinos para moler alimentos. Este procedimiento consistía en una piedra ancha que era asida por ambas manos sobre la piedra, y se le colocaba el grano (maíz o café, generalmente) y así quedaba molido.

4.4.1.7 Productos alimenticios preparados a base de la yuca

La yuca es un tubérculo de cuya cocción se obtienen diferentes alimentos de los que destacan:

a Tortilla

La mujer lavaba el producto para quitar el exceso de tierra a fin de quitarle la cascara con un cuchillo y luego cortarla en trozos.

La yuca se molía en la máquina o se utilizaba un rayo para obtener una masa a la cual se le agrega sal.

Al obtener el producto, se amasaba para formar bolas que servirían de base para formar las tortillas, que se colocaban sobre hojas de tallo (hoja de la planta del banano o plátano).

La cocción de este alimento se realiza sobre una cazuela de barro o de metal, que es puesta sobre el fogón por espacio de 45 minutos, periodo en el cual la tortilla es volteada. La señora Lilia Morales expone que, *‘ la tortilla se pone sobre el fogón en una cazuela para hacerla asada y se cocina durante 45 minutos más o menos. Yo la*

volteo cuando la hoja del tallo se pone negra porque eso significa que esa parte de la tortilla esta tostadita”¹³⁵

Este alimento generalmente se consume durante el desayuno, aunque algunas mujeres indican que en ocasiones era preparado para la cena con acompañamientos como carne frita, huevo y café

b Yuca salcochada

Se sigue el mismo proceso de preparación del producto, hasta la cocción en agua hirviendo

Al agua hirviendo se le agrega sal y se deja en cocción por espacio de 40 minutos o hasta que la yuca este blanda. Para saber si el producto esta al punto, las mujeres introducen en la yuca un tenedor y si este penetra con facilidad, ya se puede consumir

La yuca salcochada generalmente se consume en el desayuno y es acompañada con café, huevo o carne frita, aunque a falta de otros productos

4 4 1 8 Frutas

De entre la variedad de frutas más consumidas entre los pobladores de Cañazas destacan la naranja, nance, mango, papaya, guineo patriota, guineo manzano y el aguacate

Acerca de su preparación y consumo, la señora Cristina de Luque comenta que,
 “ *con las frutas de época nosotras hacemos chichas especialmente con la naranja,*

¹³⁵ Morales, Lilia Entrevista

nance y papaya Con estas chichas acompañamos los almuerzos o las cenas por lo general' ¹³⁶

Segun comentan las entrevistadas, antes de la llegada de la energia electrica al poblado, los habitantes consumian frutas frescas y los refrescos que se preparaban se hacian con agua y azucar o raspadura Es decir, no se le agregaba hielo como generalmente se hace hoy

Con los guineos, especialmente el guineo chino o tres filos, se preparaban cremas, pures, tortillas y chocao, ademas de ser consumido hervido

Para la elaboracion de las cremas, las mujeres asoleaban los guineos aun verdes a fin de secarlo o deshidratarlo Finalmente, se maceraba en el metate, maquina de moler o con un rayo Al realizar este proceso, se obtenia un polvo que era utilizado como crema en polvo de platano Sobre el proceso de coccion la señora Agapita Alvarez indica, *lo que haciamos era poner a hervir agua en una olla e ir agregando el polvo hasta obtener una consistencia que se tornaba espesa conforme se revolvia y se calentaba La crema la cocinabamos como 15 a 20 minutos, luego le agregabamos azucar y la serviamos en el desayuno o en la cena* ¹³⁷

Para la elaboracion del pure, las mujeres maceraban con tenedor los guineos chinos hervidos hasta formar una masa Segun este estudio, adicionar mantequilla a esta masa era una costumbre alimentaria que se popularizo a partir de la decada de 1990, aunque no quedan claras sus raices El pure se consumia en el desayuno o cena y servia como acompañamiento a carnes, peces o huevos

¹³⁶ Luque, Cristina (de) Entrevista

¹³⁷ Alvarez, Agapita Entrevista

Otro alimento preparado con la masa del guineo chino son las tortillas, practica esta conservada en la actualidad en el poblado Igualmente son servidas como acompañamiento de carnes, peces o huevos

El chocao es otro alimento de consumo comun entre los habitantes del poblado de Cañazas y es preparado por las mujeres, desde tiempos remotos con platanos maduros o guineos chinos maduros

La señora Cecilia Pineda explica la preparacion del chocao, '*dejamos madurar los guineos chinos o los platanos y luego se sancochan en poca agua por 15 minutos o hasta que el guineo adquiera un color como dorado De allí dejamos enfriar los guineos o platanos y luego en una vasiya los vamos machacando con un tenedor A esta masa le vamos poniendo agua hasta que quede como una chicha y le agregamos azucar o raspadura y leche de vaca*'¹³⁸

Con el platano tambien se preparan otros alimentos como las empanadas Para elaborar este delicioso alimento, las mujeres molian el platano maduro pero un poco menos maduro que el empleado para hacer el chocao

Con la masa obtenida se realizaban movimientos oscilantes con las manos, a fin de hacer tortillas que rellenaban con carne de pollo o carne de res molida que frien en aceite hirviendo, por espacio de 5 minutos o, hasta que se doren Estas empanadas se consumen durante la cena, o en el almuerzo

El plátano verde se consume durante en el desayuno o cena ya sea frita en tajadas o, en patacones

¹³⁸ Pineda, Cecilia Entrevista

Para la preparacion de este alimento la mujer le quita la cascara al platano para freir patacones, lo parte en rodajas de aproximadamente 2 centímetros Posteriormente frie en una paila, por espacio de 3 minutos, despues de los cuales lo retira del aceite y procede a aplastarlo hasta obtener una pequeña tortilla o patacon Luego vuelve a cocerlo por espacio de 3 minutos mas, dependiendo de la temperatura del aceite Al final le agrega sal y es servido como acompañamiento de carnes, peces o huevos en el desayuno o cena

Para las tajadas de platano, tanto verdes como maduras, las mujeres le quitan la cascara al producto y lo cortan transversalmente en forma de hojas que generalmente varian en tamaño, pero cuyo grosor no supera el centimetro, finalmente lo colocan en aceite hirviendo hasta que se doren y se sirve como acompañamiento durante el desayuno con café y/o carne de res, peces o huevos

La ahuyama o zapallo es otro alimento de uso comun entre las mujeres del poblado de Cañazas, sobre todo como ingrediente en las sopas de carne de res y en los guisados de carne de res

La ahuyama se consume como refresco, para lo cual el vegetal es cortado en trozos y cocido, sin semillas, hasta que se ablande Posteriormente se macera con tenedor, hasta formar una masa, se diluye con agua para preparar el refresco que se endulza con azucar o miel de caña

Para preparar pure de ahuyama, se cuece el vegetal hasta que se ablande y luego se macera con tenedor A esta masa se le agrega sal y trocitos de cebolla y es usual comerla en los almuerzos

El aguacate se utiliza como un acompañamiento en los almuerzos y es servido principalmente con arroz blanco

4 4 1 8 1 Dulces

Las mujeres del poblado de Cañazas elaboran dulces con frutas y verduras propias del área y de la temporada. Así por ejemplo, en época de guardar, o sea en Semana Santa, se destacan en la elaboración de dulces de yuca, naranja agria y cocada.

Para la elaboración del dulce de yuca se cocina el tubérculo, sin cascara, hasta que se ablande, por espacio de 45 minutos. Posteriormente se macera usando tenedor hasta obtener una masa o bien empleando máquina de moler.

La señora Eduvigis Camaño explica el proceso de preparación del dulce de yuca: “ *posteriormente, a esta masa se le agrega dulce o miel de caña y se va mezclando o batiendo con el tenedor para que quede de color como de caramelo, agregándole un poquito de agua y clavitos de olor mientras se cocina en el fogón hasta que quede espeso y ya queda listo* ”¹³⁹

La pesada de nance o *pesa*, es otro dulce de temporada muy consumido, sobre todo en los meses de junio-julio. Para su elaboración, las mujeres utilizan la fruta de nance que dejan en envases con agua por tiempo prolongado. Antes de su cocción, las mujeres vierten las frutas en un envase amplio, las lavan con agua limpia y les quitan la pulpa con la mano sacándole las frutas, porque son muy duras. Posteriormente, agregan agua y harina de trigo o maicena a la pulpa del nance y la cocinan en una olla por espacio

¹³⁹ Camaño, Eduvigis. Entrevista

de 1 hora, mientras revuelven la mezcla y agregan azúcar hasta encontrar el punto de dulce

Para preparar las cocadas, las mujeres utilizan la copra del coco. Para obtener este producto abren el coco y le sacan la pulpa o copra con cuchillo obteniendo trozos de diferentes tamaños, los cuales se raspan con un rallador. El coco rallado se cocina en una paila con poca agua. Sobre la cocción de este dulce, la señora Agapita Alvarez manifiesta que, *al coco rallado se le agrega un poco de agua, porque el mismo coco tiene aceite. Entonces lo dejamos cocinando y le vamos agregando raspadura hasta que el coco se dore y quede de color como de caramelo. También le ponemos pepita de marañón. Después de eso dejamos que se enfríe y formamos bolitas usando una cuchara*.¹⁴⁰

¹⁴⁰ Alvarez, Agapita. Entrevista

CONCLUSIONES

Este estudio investigativo permite formular las siguientes conclusiones

- El movimiento conocido como Escuela de los Annales estableció las bases para el estudio de diferentes ramas del quehacer humano, desde la perspectiva de la historia, por eso, se facilitó el desarrollo de nuevas investigaciones historiográficas alejadas del plano político y enfocadas en la cotidianidad
- Los aportes realizados por las mujeres del poblado de Cañazas en materia alimentaria, se catalogan como parte de la cultura material e inmaterial de la región
- La formación de la cultura alimentaria en el poblado de Cañazas, tiene sus orígenes en el sincretismo producido por el contacto entre los alimentos traídos por los europeos y los aborígenes
- Según la bibliografía consultada, desde tiempos coloniales la mujer ha jugado un papel determinante en la alimentación de la población istmeña, lo cual se hace extensivo a la población cañaceña
- Entre los alimentos traídos por los colonizadores españoles se encuentran el arroz, la caña de azúcar, reses, cerdos, gallinas, cítricos, entre otros. Lo de origen autóctono más comunes son la ahuyama o zapallo, aguacate, maíz, cacao y las carnes de caza
- El maíz constituyó la base alimentaria de la población panameña, desde tiempos prehispánicos y fue un alimento esencial para la supervivencia de los colonizadores, y actualmente se prepara en bollos, tortillas fritas y asadas
- El cacao constituyó parte de la dieta de los pobladores del Istmo, al ser consumido como bebida del desayuno o la cena hasta finales del siglo XIX e inicios del XX cuando fue sustituido por el café

- La harina de trigo no fue un producto popular entre las clases sociales panameñas, sino hasta bien avanzado el siglo XX, por lo que, para la preparación de alimentos como el pan se utilizaba el maíz y la yuca
- Las principales carnes de caza consumidas por los habitantes de Cañazas durante el periodo en estudio son el saimo, el armadillo, la iguana, el venado y el conejo pintado
- Las costumbres alimentarias fomentadas por las mujeres del poblado de Cañazas evolucionaron con la utilización de ingredientes de origen manufacturado, tal como salsas y pastas principalmente a partir de la década de 1970 cuando ingresan al comercio del lugar con mayor frecuencia
- El ñoñoque y el bollo preñado de conga son dos de los alimentos representativos de la cultura alimentaria del poblado de Cañazas
- La mujer cañaceña cumple un papel trascendental como promotora de las tradiciones alimentarias cañaceñas

RECOMENDACIONES

- A la Universidad de Panama, para que continúe fomentando las investigaciones sobre la cotidianidad, pues así se cimentarán las bases de la preservación del patrimonio cultural del país
- Al municipio de Cañazas para que promueva el valor de la mujer como promotora de la cultura material e inmaterial que identifica a la región
- A los historiadores panameños para que investiguen sobre el papel de la mujer en la formación de la cultura de los pueblos
- A las autoridades del Instituto de la Mujer, para que promuevan en los foros nacionales la importancia de la mujer como promotora de la seguridad y cultura alimentaria en Panamá

BIBLIOGRAFIA

Libros

- ANDERSON, Ernest (1988) The food of China United States Yale University Press
- ARAICA, Hildebrando (2005) El cambio social en Panama evolucion y perspectiva Panamá Editorial Universitaria
- ARAUZ, Celestino A y PIZZURNO, Patricia (1991) El Panama hispano (1501-1821) Panama Comision nacional del V centenario Editorial Carlos Manuel Gasteazoro
- ARAUZ, Celestino A (1980) La independencia de Panama en 1821 antecedentes, balance y proyecciones Panama Academia Panameña de la Historia
- AREVALO, Javier Marcos (2010) El patrimonio como representacion colectiva La intangibilidad de los bienes culturales Badajoz España, Gaceta de Antropologia
- BENADIBA, Laura (2007) Historia oral, relatos y memoria Buenos Aires Maipue
- BURKE, Peter y et al (1993) La historia, su pasado, su presente Barcelona Alianza Editorial
- CALANCHE M, Juan B (2010) Influencias culturales en el regimen alimentario del venezolano Venezuela Universidad de Nueva Esparta, Departamento de Tecnologia de los Alimentos, Escuela de Ciencias Aplicadas
- CASTILLERO C, Alfredo (1967) Estructuras sociales y economicas de Veragua, desde sus origenes historicos, siglos XVI y XVII Panama Editora Panama
- _____ (1985) El cafe en Panama una historia social y economica (siglos XVIII-XX) Panama Ediciones Nari
- _____ (1995) Conquista, evangelizacion y resistencia Panama Editorial Mariano Arosemena
- _____ (2010) Cultura alimentaria y globalizacion Panama, siglos XVI a XXI Panama Editorial Novo Arte
- CONTRERAS H, Jesus y GRACIA A, Mabel (2005) Alimentacion y cultura perspectivas antropologicas Madrid Editorial Ariel
- FELIU, Maria y HERNANDEZ C, Francisco X (2011) Enseñar a aprender historia España Editorial Grao

- GAMBOA, Marbel y LOPEZ, Horfa (2008) Cada casa es un taller estudio sobre el sector artesanía con enfoque de género en el Departamento de Masaya, Nicaragua Managua Programa del Ministerio británico para el desarrollo internacional
- GARCES D, Mario (2002) Recreando el pasado guía metodológica para la memoria y la historia local Santiago de Chile Ediciones LOM
- GARCES D, Mario y et al (2004) El mundo de las poblaciones Santiago de Chile Ediciones LOM
- GARCIA A, Jose J y CURIEL Z, Nidia A Un diminuto instante inmenso en el vivir Como rescatar la historia oral
- GARCIA C, Maria Pilar (2011) El patrimonio cultural conceptos básicos Zaragoza, España Prensas Universitarias de Zaragoza
- GARCIA, Virginia (1995) La cadena alimenticia Antropología e interdisciplina Mexico Sociedad Mexicana de Antropología
- HECKADON M, Stanley (1983) Cuando se acaban los montes Panama Eupan
- HELLER, Agnes (1978) Sociología de la vida cotidiana Barcelona Ediciones Provenza
- _____ (1985) Historia y vida cotidiana aportación a la sociología socialista Barcelona Editorial Grijalbo
- HOFFMAN, Corinne L y VAN DUIJVENBODE, Anne (2011) Communities in contact Essays in archeology and ethnography of the Amerindian circumcaribbean United States Sidestone Editorial's
- JAEN S, Omar (1998) La población del istmo de Panama estudio de geohistoria Panama Ediciones de Cultura Hispanica
- JAEN, Ricardo (1962) Aspectos históricos y geográficos de las provincias de la Republica de Panama Panama Editorial Diaz Merida
- LEON G, Maria del Carmen (2002) La distinción alimentaria de Toluca, el delicioso valle y los tiempos de escases 1750-1800 Mexico Centro de investigaciones y estudios superiores en antropología social
- LILLO C, Manuel y FLOREZ Vizcaya, Maria (2002) Origen y desarrollo de las costumbres y hábitos alimentarias como recurso sociocultural del ser humano

Una aproximación a la historia y antropología de los cuidados en la alimentación
Alicante, España Editorial Universitaria de Alicante

HARRIS, Marvin (1992) Cultural materialism United States Altamira Press

MOLINA, Mario (2002) David, historia y sociedad (orígenes y evolución preurbana 1602-1890) Panama Editorial Libre Pensador

_____ (2008) Veragua la tierra de Colon y de Urraca Panama Editorial Arte Grafico Impresores

MOLINA J, Ivan (2000) De la historia local a la historia social San Jose, Costa Rica Cuadernos digitales de la Universidad de Costa Rica, septiembre

MORENO M, Maria de los Angeles (1995) Comprender la historia para enseñarla y aprenderla Barcelona Editorial Mirages

MOSS, William, PORTELLI, Alfonse y FRAZER, Ruben (1991) La historia oral Buenos Aires Editorial CEAL

REBATO O, Esther Maria (2012) Las nuevas culturas alimentarias globalización vs etnicidad España Universidad de Bilbao

ROSÓN LL, Javier Francisco (2002) Cultura oral y patrimonio inmaterial investigación transnacional en el marco de los proyectos Mediterraneans Voice y Medins España Universidad de Granada

SAMPER, Mario (2001) Metodologías convergentes e historia social del cambio tecnológico en la agricultura San Jose Costa Rica Progreso editorial

SANDOVAL G, Sergio y et al (1995) De golosos y tragones están llenos los panteones Cultura y riesgo alimentario en Sonora Mexico, Centro de Investigación en Investigación y Desarrollo

SCHWARTZEIN, Dora (1991) Historia oral, memoria e historias traumáticas Barcelona Editorial CEAL

SOLANO, Francisco (2012) La invitación a la microhistoria San Jose Universidad de Costa Rica

SOSA, Juan B y ARCE, Enrique J (2003) Compendio de historia de Panama Panama Editorial Universitaria

TORRES A, José Eulogio (2001) Poblacion, economia y sociedad en Panama Sexto periodo desde el golpe de Estado de 1968 y la transformacion de Panama en un centro bancario internacional, hasta nuestros dias (1968/70) Tomo 2, segunda parte Panama Editorial Universitaria

VAZQUEZ, Publio (1933) La personalidad internacional de Panama Panama Imprenta de A

WOODY, Jack (2010) Myth, ritual and the oral Estados Unidos Universidad de Cambridge

Tesis y monografía

MARIN, Elsa (2013) *Mujeres y artesanias en San Jose de Ocu reserva del patrimonio nacional* Tesis Santiago de Veraguas Universidad de Panama, Vicerrectoria de Investigacion y Postgrado, Centro Regional Universitario de Veraguas

NAVARRO, Jose Antonio (1988) *Estudio etnohistorico del distrito de Cañazas* Monografía Santiago de Veraguas Universidad de Panama, Centro Regional Universitario de Veraguas, Facultad de Humanidades

Entrevistas

ALVAREZ, Agapita Entrevista realizada en Cañazas, el 19 de enero de 2014, a las 9 30 a m

BARSALLO, Carmen (82 años) Entrevista realizada en Cañazas, el 11 de enero de 2014, a las 2 00 p m

BARSALLO, Jovita (de) (85 años) Entrevista realizada en Cañazas, el 12 de enero de 2014, a las 2 00 p m

CAMAÑO, Eduvigis (80 años) Entrevista realizada en Cañazas, el 16 de febrero de 2014, a las 9 30 a m

CAMAÑO, Encarnacion (79 años) Entrevista realizada en Cañazas, el 26 de enero de 2014, a las 2 00 p m

LUQUE, Cristina (de) (91 años) Entrevista realizada en Cañazas, el 12 de enero de 2014, a las 9 00 a m

LUQUE, Nereida (de) (80 años) Entrevista realizada en Cañazas, el 9 de febrero de 2014, a las 9 00 a m

MORALES, Lilia (91 años) Entrevista realizada en Cañazas, el 26 de enero de 2014, a las 9 00 a m

PINEDA, Cecilia (82 años) Entrevista realizada en Cañazas, el 9 de febrero de 2014, a las 2 00 p m

Sitios de internet

CARRASCO, Nohelia *Transformaciones del sistema economico mapuche a la luz de las politicas estatales, los procesos de integracion y la globalizacion* Recuperado desde [http //www serindigena org/libros_digitaless/cvhynt/v_iii/t_iii/v3_t3_c4-Title.html](http://www.serindigena.org/libros_digitaless/cvhynt/v_iii/t_iii/v3_t3_c4-Title.html)

EIROA, Matilde *Los metodos de las ciencias sociales y la investigacion historica* Recuperado desde HISPANIA NOVA Revista de Historia Contemporanea Numero 9 (2009) [http //hispanianova rediris es](http://hispanianova.rediris.es)

ESPAÑA Instituto Andaluz de Patrimonio Historico ¿Que es patrimonio inmaterial? Recuperado desde [http //www iaph es/web/](http://www.iaph.es/web/)

GALEANO, Eduardo *Memorias y desmemorias* Recuperado desde [lalentevioleta wordpress com/ /la-memoria-de-las-madres-locas-derecho](http://lalentevioleta.wordpress.com/la-memoria-de-las-madres-locas-derecho)

PANAMA Ley 35 de 2004, Gaceta Oficial N° 25,097 de 20 de julio de 2004 Recuperado desde [www infojuridica gob pa](http://www.infojuridica.gob.pa)

THOMPSON, E P *Folclore, Antropologia e Historia Social* Recuperado desde [http //www jstor org/stable/40340532](http://www.jstor.org/stable/40340532)

THOMPSON, Paul *La historia oral y el historiador* Revista History Today Vol , 33, N° 7, 1983 Traducción de Thomas Austin Recuperado desde [www historytoday com](http://www.historytoday.com)

UNESCO Recuperado desde [http //www unesco org/new/es/mexico/work-areas/culture/](http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/)

UNESCO Texto de la Convencion para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial Recuperado desde [http //www unesco org/culture/ich/es/convencion](http://www.unesco.org/culture/ich/es/convencion)

Revistas, diarios y documentos legales

APARICIO, Fernando *Caracter social y significado politico del inicio del proceso de industrializacion en Panama* Panama Cuadernos Nacionales, s/f

PANAMA (1988) MOP Instituto Geografico Nacional "Tommy Guardia" Atlas Nacional de Panamá 3^{ra} ed Panama

PANAMA Contraloria General de la Republica Censos nacionales de poblacion y vivienda de 1911-2000