



Para intercambiar los productos hay una conversación, risas hasta que acuerdan el trueque. — Diego Cáceres



La variedad de tubérculos andinos, granos maíz son parte de la soberanía alimentaria. — Diego Cáceres

**■ DIVERSIDAD | Día Mundial de la Alimentación: recorrido por un mercado y centro de intercambio**

Cañar. "¡Cuy a 10, a 10 el cuy!", se escuchan los gritos de un hombre que abre la jaula y muestra a los ejemplares vivos. Yaritza Quito los mira y pide que saquen el ejemplar más grande. Lo toma entre sus manos, revisa las patas del animal, pregunta el costo y, aunque le dicen que está en 20 dólares, ella decide comprarlo.

"Ha sido caro!", expresa un joven que acompaña a Quito, pero el vendedor explica que es un producto de calidad y bien criado. Después de unos minutos, la señora se lleva el cuy dentro de un cartón. "Es mejor que los terminen de criar y los maten a su manera, los que están muertos casi no se venden", asegura el vendedor.

Son las 11:30 y en el mercado itinerante que funciona frente al Coliseo Laudelio Quijada, en el centro del pueblo, los vendedores salen de sus puestos para buscar a los compradores. Hay variedad de frutas, hortalizas y granos, pero también plantas medicinales que son buscadas por jóvenes y adultos.

En medio de la compra y venta, hay un espacio de intercambio o trueque, que también funciona en el mismo patio. "¡Veci, ¿qué le cambio? ¡Vea, tengo maíz, porotos, caña, naranjas!", ofrece María Calle mientras que Anibal Padilla llega con una cesta llena de mashuas y le dice: "Le doy estas mashuas compañera que han sido para desinflamar la próstata y entregue usted naranjitas". Calle accede, llena una cesta de naranjas y se la entrega mientras que recibe las mashuas. Cuando Padilla recibe, se queja y expresa: "Ha sido poco", le roba una sonrisa a la joven que responde "ya, ya" y coloca una caña encima de la cesta de naranjas. Padilla sonríe y se va contento.

**- Solidaridad ante el hambre**

Calle es de La Tranca, allá entre los agricultores hacen intercambio, pero, si alguna familia no tiene para hacer el trueque de alimentos y saben que no cuenta con el suficiente dinero para comprar, entre



Las habas y la variedad de granos también son muestra de la riqueza. — EL TIEMPO

# Tesoros culturales andinos en los mercados de Cañar



Dos manos de quineo por dos cañas de azúcar, el valor lo ponen quienes hacen el trueque. — Diego Cáceres | EL TIEMPO



La variedad de los colores del maíz sorprende a los ciudadanos que creen que solo existe el blanco. — Diego Cáceres | EL TIEMPO



Para los comerciantes también es importante intercambiar las semillas para mantener los cultivos auténticos. — Diego Cáceres | EL TIEMPO

todos le comparten alimentos de sus huertas o de la cosechas grandes.

Para ellos, lo más importante es que todos en la comunidad estén bien alimentados. "Los

guambas, sobre todo, deben comer bien", sugiere. Ellos conocen los beneficios de los po-

tienen en cada alimento. Entre el intercambio, la compraventa y las sonrisas de las personas también están don Luis Chiriboga, quien ofrece harina de quinoa, máchica, cebada y maíz morado para hacer la colada morada. "Es bueno que el maíz morado, lleve y pruebe", repite Chiriboga que destaca los beneficios de este tipo de maíz. "Es que no es solo el blanco, hay amarillo de la Costa, negro y morado. Cuando están tiernos, se pueden consumir crudos", resalta.

**- Alimentos andinos**

Para Antonio Bejarano, un analista de la alimentación andina, los cultivos de esta zona tienen una gran importancia económica, social, ecológica, nutricional y funcional en el país; pero lo más importante es que se conserve la soberanía alimentaria y que no se pierdan la variedad de granos, tubérculos. "Si bien los cultivos andinos han sido consumidos en las áreas rurales, también pueden formar parte de los hábitos alimenticios de los pobladores urbanos", complementa.

**- Productos**

Cultivos auténticamente andinos que se consiguen en mercados de Cañar. Sin desconocer el origen andino de importantes cultivos como el fréjol o el tomate riñón, entre otros, que constituyen parte del legado de los Andes para el mundo, los cultivos que tradicionalmente se han venido identificando como andinos son los siguientes:

- Tubérculos como el melloco, ullucu o papalisa, la oca, la mashua o isaño y la papa andina.
- Raíces como la zanahoria blanca, la jicama o chicama, la maca, el miso, taso o chago, el camote entre otras.
- Frutas como la chirimoya, el tomate de árbol, la uvilla, el babaco, la naranjilla, la pitagaya, la mora y el morirón.
- Y granos como la quinoa, el chocho, el amaranto, el ataco o sangorche y la kañiwa. (EPA) (F)

