

## **Del trueque a la venta del pescado: la narrativa de las transformaciones socioeconómicas de la trucha en el lago Titicaca**

Clemente Mamani Colque<sup>1</sup>

Universidad Indígena Boliviana Comunitaria Intercultural

Productiva Aymara “Tupak Katari”

Universidad Católica Boliviana

Correo electrónico: jayawata6@gmail.com

### **Resumen**

En el presente artículo se abordó el tránsito de una pesca de subsistencia a una pesca comercial en el lago Titicaca, se trata de una transformación económica vivida por las poblaciones circunlacustres que se inició tras la explotación de la trucha que ingresó a sus aguas a finales de los años 40. Este trabajo está centrado entre 1940 y 1970 e ilustra, de manera descriptiva, las particularidades de un tránsito que fue promovido por un tipo de consumo más occidentalizado y una sequía que modificaron la relación entre el área rural y la ciudad.

**Palabras clave:** Transformaciones económicas, trueque, pesca de subsistencia, pesca comercial, saberse alimentar, lago Titicaca.

---

<sup>1</sup> Clemente Mamani Colque, aymara, antropólogo de la UMSA, con maestría en Desarrollo Local Territorial de la FLACSO- Ecuador y doctorado en Estudios Culturales Latinoamericanos de la UASB-Ecuador. Sus investigaciones abordan temas de interculturalidad, desarrollo y modernidad, territorio, economía, etnomusicología, estudios culturales y colonización y descolonización en poblaciones indígenas. Su último libro publicado titula: *Qullqi Chalkwa* (2022).

## From barter to the sale of fish: the narrative of socioeconomic transformations trout in Lake Titicaca

### Abstract

This article addresses the transition from subsistence fishing to commercial fishing in Lake Titicaca, it is an economic transformation experienced by the surrounding populations that began after the exploitation of trout that entered its waters at the end of the 1940s. This work is focused between 1940 and 1970 and illustrates, in a descriptive way, the particularities of a transit that was promoted by a more westernized type of consumption and a drought that modified the relationship between the rural area and the city.

Keywords: Economic transformations,  
barter, subsistence fishing, fish selling, commercial fishing,  
knowing how to feed oneself, Lake Titicaca.

Fecha de recepción: 17 de diciembre de 2022

Fecha de aceptación: 5 de marzo de 2023

### Introducción

Desde el siglo XVI las especies ícticas nativas del lago Titicaca como la boga (*Orestias pentlandii*), el humanto (*Orestias cuvieri*) y el such'i (*Trichomycterus rivulatus*) se comercializaban a cambio de dinero en los centros urbanos y mineros (Choque, 1993) y se las consideraba como pescados de alta calidad. Los caciques circunlacustres comercializaban el pescado de las comunidades, recolectándolo tanto congelado como seco, con y sin sal, para venderlo. Con lo recaudado, pagaban los tributos correspondientes a las comunidades para la Corona española (Choque, 1993). La boga, el humanto y el such'i, especies clasificadas como de alta calidad desde la época colonial, ocasionalmente se vendían dentro de un ámbito restringido de compras esporádicas realizadas por la gente de las ciudades, sobre todo mestizos y criollos<sup>2</sup> (Orlove [1986] 2010). Como señala Orlove, en la siguiente cita, muchos viajeros constataron

---

2 Se señala el consumo de mestizos y criollos como un modo de mostrar de que el gusto por este producto no se limitaba a la población indígena.

que alrededor del lago predominaba el trueque: “[S]egún los informes de viajeros (Post, 1912: 100) y otras fuentes escritas (Tschopik, 1946: 537-81; La Barre, 1948: 151; Vellard, 1963: 66), alrededor de los años 40, predominaba el trueque de pescado sobre la venta por dinero” (Orlove, [1986] 2010: 337). Más adelante, esta situación cambió cuando se introdujo la trucha al lago Titicaca, ocasionando el tránsito de una pesca de subsistencia a una pesca comercial. Tema que abordaremos en el presente artículo, con sus implicaciones sociales, placer alimenticio, saber alimentarse, el origen del oficio de la pesca especializada y su comercialización. De ese modo, se podrá verificar que hubo la introducción de un nuevo oficio y las poblaciones circunlacustres comenzaron a fungir como abastecedoras dentro de una lógica económica ampliada a la pesca comercial.

## Desplazamiento de la economía local de la pesca

Antes de la década de 1950 las pocas especies ícticas nativas del lago Titicaca no tenían aceptación entre los habitantes de las ciudades y, sobre todo, entre las élites de Bolivia y el Perú. Así, en la década de 1930, la élite social de ambos estados definía al lago “como un espacio [...] en el que sólo se desarrollan especies ‘sin valor’” (Guevara, 2009: 20), argumento que servía para justificar el atraso de los pobladores circunlacustres.

A partir de esa descalificación, la élite justificaba su rechazo a consumir especies ícticas provenientes del lago Titicaca. Seis argumentos sostenían su posición: su origen vernáculo, su tamaño en comparación con las especies amazónicas o marítimas, la cantidad de escamas y/o huesos que presentaban, su abundancia de grasa, su penetrante olor a pescado y, principalmente, el hecho de ser parte importante de la dieta de los “indígenas circunlacustres”,<sup>3</sup> pobladores a quienes la élite consideraba “seres humanos” inferiores a su estrato social.<sup>4</sup> Sumando a estos argumentos, consideraban a los peces nativos del lago Titicaca como “artículos” de alimentación no satisfactorios (Laba, 1979).

Ante esta percepción las élites de ambos países buscaron un pescado digno de su consumo, en otras palabras: uno que esté a su altura y refleje su esta-

3 Denominativo utilizado por la población mestiza, criolla y la clase social alta de las sociedades boliviana y peruana para referirse a los habitantes nativos de la región circunlacustre del lago Titicaca. En 1492, los primeros españoles que llegaron a este continente denominaron a sus habitantes “indios” o “indígenas”, pensado que habían llegado a la India.

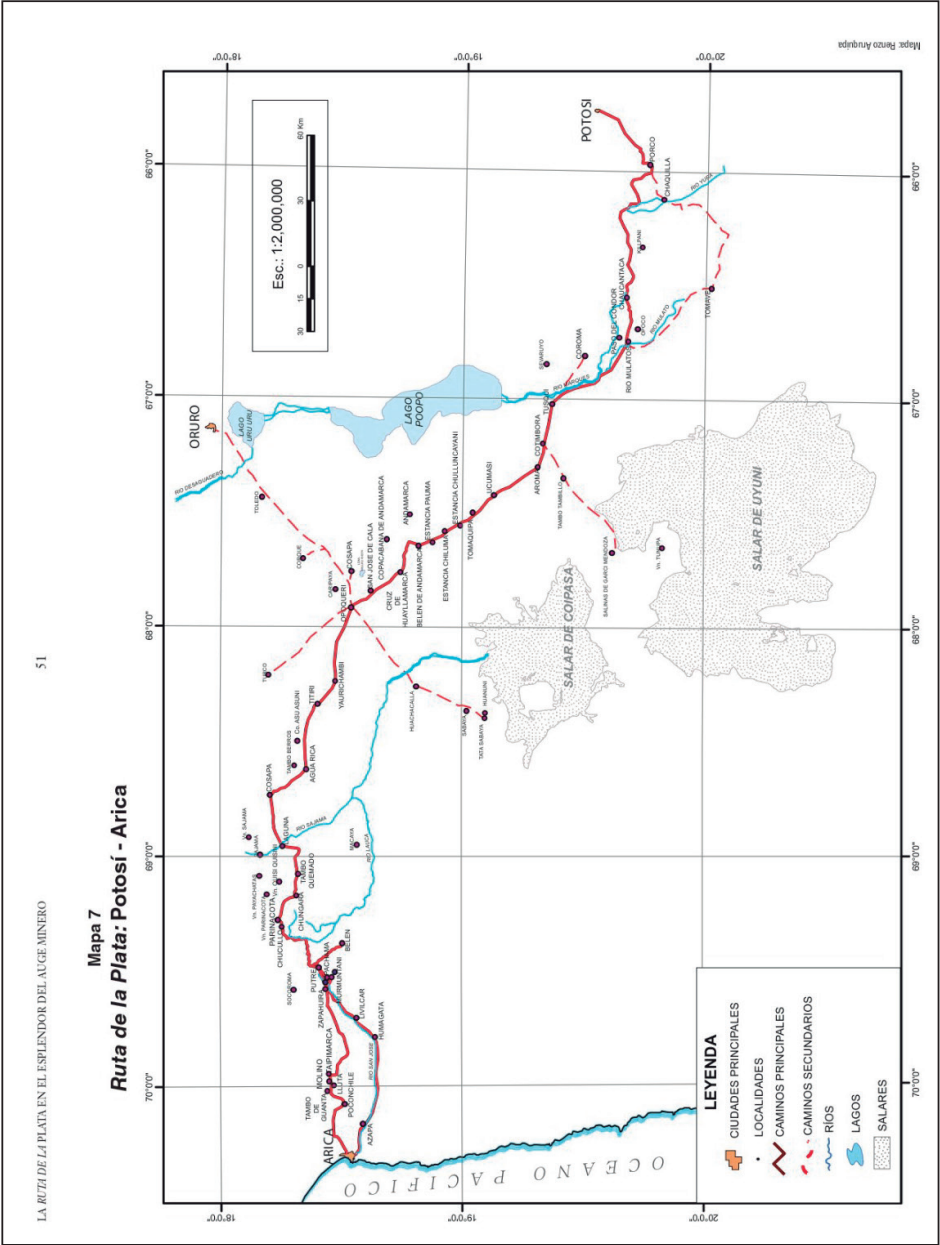
4 Los seis argumentos para sustentar el rechazo al consumo de las especies ictiológicas nativas por la élite social boliviana y peruana fueron identificados en conversaciones con tres ex pescadores y dos ex comerciantes de pescado de la comunidad Sonca-chi Chico-Tajara, de edades entre 80 y 90 años, realizadas en diferentes ocasiones a comienzos del año 2016.

tus social y económico. En el siglo XVI, la demanda de pescado para la Villa imperial de Potosí y los principales centros urbanos (como La Paz) pudo ser canalizada mediante la importación de pescado seco (denominado charquecillo) proveniente del océano Pacífico, con las especies de congrio (como el congrio negro, *Genypterus maculatus*), tollo común (*Mustelus whitneyi*), corvina o perca regia (*Argyrosomus regius*) y “pescados de escama” (Tandeter y Wachtel, 1983), provenientes de las pesquerías de Atica, Arica y varias aldeas del desierto de Atacama (*Relación de Potosí de 1603, 1968*) y desde las caletas de Cobija y sus cercanías (López, 2016); las tres primeras fueron transportadas a Potosí por la ruta de la Plata y, la última, por la ruta ancestral del pescado (Mapa 1). Ya desde fines del siglo XIX, mediante la importación de pescado enlatado procedente de Europa y de EE. UU. (Madrigal, 2017) llegaron probablemente los enlatados de la sardina o xouba<sup>5</sup> (*Sardina pilchardus*), el bonito (*Sarda sarda*), la anchoa (*Engraulidae*), el verdel o caballa (*Scomber scombrus*), la melva (*Auxis thazard*), el atún (*Thunnus*) y principalmente el salmón enlatado importado desde EE.UU. Sin embargo, el problema, en esa época es el estado inadecuado de conservación de los pescados (en el siglo XVI), así como el elevado costo de su adquisición (en el siglo XIX), es probable que eso motivara a que los consumidores urbanos busquen otras alternativas para consumir pescado, aflorando de esta manera la idea de realizar una siembra de especies foráneas de peces en el lago Titicaca.

---

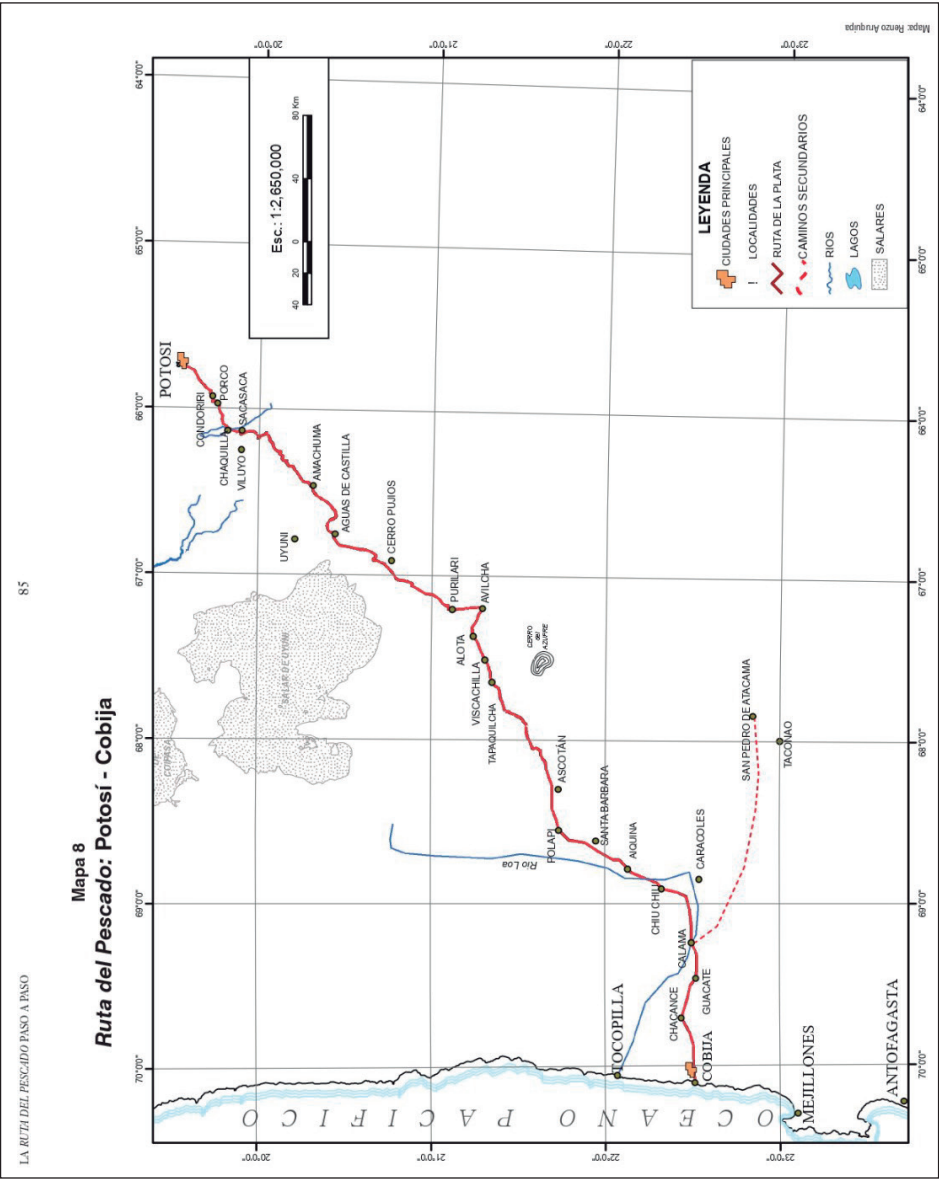
5     Sardina que mide entre 11 y 14 cm.

**Mapa 1**  
**La ruta del pescado a la Villa Imperial de Potosí en los siglos XVI y XIX**  
**Ruta de la Plata: Potosí-Arica Ruta ancestral del pescado: Cobija-Potosí**



Fuente: López (2016: 51). Elaboración: Reino Arequipa.

**Mapa 2**  
**La ruta del pescado a la Villa Imperial de Potosí en los siglos XVI y XIX**  
**Ruta de la Plata: Potosí-Arica Ruta ancestral del pescado: Cobija-Potosí**



Fuente: López (2016: 85). Elaboración: Reino Arequipa.

Concibiendo al lago como potencial evolutivo e ictiológico, la propuesta de las élites políticas para criar especies acordes a un gusto occidentalizado se sostenía en estudios biológicos, geográficos e hidrográficos de científicos tanto europeos como norteamericanos. Estos estudios, desde antes de la década de 1930, identificaron la escasez de especies ícticas en las aguas del lago Titicaca y propusieron la necesidad de “diversificarlas” con la intervención humana, de ese modo introdujeron especies de valor económico para modernizar la pesca en el lago Titicaca e incursionar en el mercado internacional (Guevara, 2009).

Ante la crisis del mercado mundial de la minería y la lana (Laba, 1979) en 1935 los gobiernos de ambos países conformaron la Comisión Binacional Peruano-Boliviana para el Desarrollo de la Piscicultura, la misma consiguió suscribir un acuerdo de cooperación con EE. UU. para evaluar las especies ícticas nativas e introducir especies comerciales. El resultado de este trabajo fue la introducción de las tres primeras especies ícticas ajenas en 1939. Tras una mala experiencia de cultivo y una fallida adaptación de los peces foráneos, en los dos siguientes años se optó por introducir otras especies; la última que ingresó al lago Titicaca fue la trucha arco iris, la cual –a diferencia de las anteriores especies introducidas– se adaptó al ecosistema lacustre sin ninguna dificultad.

Así, para 1948 la trucha arco iris podía hallarse en diferentes partes del lago en bancos de peces. De esa manera, en la década de 1950, los estados de Bolivia y del Perú consideraron la introducción de la trucha como un gran logro para el desarrollo económico productivo del lago, consiguiendo satisfacer la búsqueda de un pescado digno y exclusivo para el consumo suntuario de ambos países.

Según una entrevista hecha a cinco personas, algunos pescadores y comerciantes locales, cuatro fueron las principales características que originaron la aceptación de la trucha como alimento digno y exclusivo de las élites nacionales.<sup>6</sup> En primer lugar, por su delicada textura, junto a las pocas escamas y espinas características de esta especie, peculiaridad relacionada con la pulcritud y la limpieza de las personas “civilizadas” (como se auto consideraban sus consumidores). En segundo lugar, por el color blanco-anaranjado de su carne que, supuestamente, ayudaba al “blanqueamiento” o al mantenimiento de la pigmentación blanca de la piel de quien consumía trucha. En tercer lugar, por lo exótico de su presencia en las aguas del Titicaca, al ser un pescado importado e introducido desde EE.UU., que no se reproducía con otras especies ícticas del lago. En cuarto lugar, por su impronta territorial sobre el hábitat, al ser la prin-

---

6 Las cuatro características por las cuales la élite aceptó a la trucha como alimento digno fueron identificadas en conversaciones con tres ex pescadores y dos ex comerciantes de pescado.

cipal especie depredadora e invasora que mantiene “controladas” a las especies ícticas nativas del lago. A lo anterior debe sumarse el gran tamaño alcanzado por la trucha en relación a las especies nativas: se llegaron a capturar truchas de 122 cm. que pesaban 22,7 kg. (Matsui, 1962 citada en Loubens, 1991), y lo frecuente era pescar truchas que median entre 40 cm. y 70 cm. y pesaban entre 10 kg. y 14 kg (Gilson, 1964 citada en Loubens, 1991), frente a las especies nativas como el *humanto*, que mide 20 cm., seguida en tamaño por el *such'i*, la boga y especies más pequeñas, como el *ispi* y el *ulu*, que miden entre 4 y 8 cm. Por ende, la trucha superaba en dos y tres veces el tamaño de las especies nativas más grandes del lago Titicaca que existían en aquel entonces.

Ante el rechazo del recurso pesquero nativo del lago, debido a que se trataba de especies pequeñas, con huesos y sabor fuerte (Orlove, 2002), la finalidad estratégica que perseguía la introducción de la trucha era mejorar la pesca comercial en el Titicaca (FAO, 1994). Este cambio se orientaba hacia dos mercados de comercialización: por un lado, las élites de las sociedades boliviana y peruana y los visitantes extranjeros, personas adineradas cuya dinámica económica se basa en el dinero, la compra-venta de mercancías y la búsqueda de ganancia. Por otro lado, la exportación hacia mercados norteamericanos y europeos (Loubens, 1991), países que suelen describirse como del “primer mundo” y son la cuna del sistema económico capitalista, que demandaban especies exóticas como la trucha. En otras palabras, desde sus inicios, el desarrollo pesquero del lago Titicaca estuvo dirigido a satisfacer los gustos alimentarios de personas y sociedades involucradas en la “economía capitalista”, que buscaban adquirir la trucha como una mercancía<sup>7</sup> valiosa a través del uso del dinero.

A partir de lo mencionado, con el ingreso de la trucha al lago Titicaca se evidencia la “redistribución y revaloración de los recursos naturales de la región en función de las demandas generadas desde metrópolis sucesivas” (Castro Herrera, 1996: 65-6 citada en Alimonda, 2011: 52). De esta manera, desde la perspectiva del consumo del pescado obtenido del lago Titicaca, pueden identificarse dos destinos: a) la ciudad, mediante la comercialización por dinero y b) el consumo de la población circunlacustre, a través de sus redes de intercambio y trueque. En términos de Orlove ([1986] 2010), desde la mirada culturalista de la antropología,<sup>8</sup> esta relación refleja la interacción

7 Según Marx ([1867] 2008), “La mercancía es, en primer lugar, un objeto exterior, una cosa que merced a sus propiedades satisface necesidades humanas del tipo que fuera” (43). “[E]l valor de la mercancía representa trabajo humano puro y simple, gasto de trabajo humano en general” (54).

8 Es la nueva perspectiva de la antropología económica sustantivista; influenciada por las investigaciones ecológicas, las perspectivas de adaptación y los sistemas de cambio, lleva al estudio de la relación entre economía y cultura, examinando la economía desde la perspectiva de las colectividades (Orlove, [1986] 2010).



de dos sistemas económicos presentes en la lógica de los campesinos y pescadores de las riberas del lago Titicaca: el sistema económico comercial (economía de mercado en términos Schulte (1999) y economía monetaria para Wachtel (1973) y el sistema económico de subsistencia, concebido como una economía que sobrevive al margen de la economía del mercado.

### **El rechazo y la aceptación de la pesca de trucha y la resistencia a su consumo**

Antes de la década de 1950 los pobladores circunlacustres no pescaban ni consumían la trucha que había ingresado a las aguas del lago Titicaca una década antes. Según Galdo (1962), la rechazaban por dos razones: por ser un pez carnívoro y porque su carne “no es tan agradable como los peces que ellos tradicionalmente consumen” (1962: 96).

Al respecto, cabe puntualizar que, para la cosmovisión andina, como se ve en una entrevista realizada el 2016, se considera que los animales al ser vistos, atrapados o consumidos por los hombres transmiten a sus depredadores energías y éstas pueden ser positivas o negativas. En ese sentido, al ser la trucha una especie carnívora “que come todo [...] hasta sapos”, “puede hacer daño” a las personas que la pesquen o la consuman, al transmitirles una energía “quemante” y negativa, engendrando acciones y reacciones de violencia y de ira sin ningún motivo.

Este argumento también se sustenta en la misma entrevista en el color blanco-anaranjado de la carne de trucha, siendo “como las brasas del fuego”<sup>9</sup> y transmitiendo acidez al corazón (“*chuym sankhayi*”<sup>10</sup>) de la persona que la consume: sensación muy parecida a los síntomas de la gastritis. En añadidura, el color de su carne recuerda a los pobladores circunlacustres la tonalidad de algunas especies de peces nativos cuando entran en estado de putrefacción (FAO 1994a).

Al respecto, es importante mencionar el estudio realizado por Claudia Terrazas Sosa (2006) sobre la concepción alimentaria de los Uru Iruhitu del lago Titicaca, es decir, sus “hábitos alimenticios”<sup>11</sup> basados en el consumo

9 Comentario realizado por los pobladores circunlacustres –sobre todo, las personas mayores de 60 años– al momento de referirse a la carne de trucha de las aguas libres del Titicaca.

10 Que traducido del idioma aymara al castellano significa: “hace arder al corazón”. Esta frase fue mencionada por don Sebastián Colquehuanca, de la comunidad Soncachi Chico, al conversar sobre el consumo de trucha en la década de 1960, el sábado 17 de septiembre del 2016, en el patio de su casa.

11 “[E]ntendido por los ‘modos de alimentarse’ insertos dentro de la cultura alimenticia” (Terrazas Sosa, 2006: 28), que es una expresión de mayor arraigo, que comprende qué

de pescado y aves acuáticas. Su investigación destaca la frase “comer bien” y muestra que para los Iruhitos esto se compone de dos elementos: a) el espacio de convivencia, donde la comida actúa como un momento que unifica al grupo y crea fronteras entre un grupo y otro, y b) la reivindicación de su identidad cultural al consumir alimentos propios del lugar y producidos por ellos.<sup>12</sup>

La base de la alimentación de estas poblaciones circunlacustres aymaras es la papa (junto con sus derivados deshidratados: el chuño y la tunta) y el pescado, complementada con la oca (y sus deshidratados: la *jaya* y la *juyphi kaya*), los diferentes granos (como la quinua, la qañawa, entre otros) y algunos cereales (como la cebada).<sup>13</sup> Para estas poblaciones, “comer bien” es alimentarse de estos productos, reflejando sus vínculos territoriales e identitarios con la actividad pesquera y agrícola que realizan, diferenciándose así de los grupos aymaras de otras regiones, dedicados a otras actividades productivas para su alimentación. Al ingresar la trucha al lago Titicaca y estar presente como parte de los peces disponibles para su alimentación, los pobladores circunlacustres la rechazaron por dos motivos: a) interrumpía el carácter identitario-territorial de consumir especies propias del lugar, b) el paladar del ser humano andino se caracteriza por consumir alimentos con “gusto y sabor”,<sup>14</sup> de una dulzura natural arraigada en gustos y costumbres alimenticios propios.

La gastronomía andina está estructurada a partir de normas de percepción referidas a determinados alimentos y tipos de comida (Weismantel, 1992), costes y beneficios que están relacionados con el sabor, el olor, la textura y la forma, entre las principales características. Para el paladar andino, la trucha carece de estas cualidades frente a los peces de origen nativo: “por más ají, sal y condimentos que se coloque para elevar su sabor”,<sup>15</sup> al momento de prepararla y consumirla. Por este motivo, muchos habitantes circunlacustres consideran que: “comer trucha es como comer harina cruda”, sin gusto ni sabor, y rechazan su consumo.

Este repudio a pescar y consumir trucha cambió poco a poco durante la década de 1950, tras una de las sequías que vivieron las poblaciones del

---

produce y consume una sociedad, en qué cantidad, cuál es el destino y la forma de distribución de lo producido.

- 12 Además, Terrazas advierte que el concepto de “comer bien” puede ir “cambiando durante el tiempo según la necesidad y el contexto, y su significado diferir de un grupo a otro” (28).
- 13 Para un acercamiento a la alimentación de los aymaras antes de la década de 1950 y los cambios que ésta sufrió en las décadas de 1960 y 1970, ver el trabajo de Beatriz Cham-billa Mamani (2015): “Entre el saber alimentario y la soberbia alimentaria”.
- 14 Goody (1995), en una investigación sobre las sociedades africanas, explica que los alimentos no son consumidos porque son “sabrosos y buenos para comer”, sino porque son “buenos para pensar”.
- 15 Comentario de dos hombres migrantes aymaras, al degustar la sopa de pescado (*wallaqi*) de la especie *qarachi* en la Feria 16 de Julio, cerca del sector de autos, el 14 de febrero de 2016.

lago (Galdo, 1962 y Tonima *et al.*, 1985) y el cambiante escenario político de inclusión-exclusión del indígena en los estados boliviano y peruano. Ambos aspectos influyeron en el desarrollo de la pesca comercial de trucha entre las poblaciones circunlacustres, principalmente en el lago mayor del Titicaca, que es el espacio lacustre donde esta especie se adaptó mejor.

Las sequías de 1940 a 1947 (Laba, 1979) y la de comienzos de la década de 1950, que azotaron el altiplano andino (Tonima *et al.*, 1985), no afectaron directamente a los recursos ictiológicos del lago Titicaca, por encontrarse al interior del ecosistema acuático.<sup>16</sup> Sin embargo, generaron una severa disminución de la producción agrícola en la región, algo que provocó que los pobladores circunlacustres se inclinen masivamente a desarrollar la pesca por necesidad y por supervivencia: por un lado, para intercambiar el producto pesquero –a través del trueque, como tradicionalmente acostumbraban– por alimentos de la región, del valle, de los yungas y de la cabecera de selva; por otro, para comercializarlo por dinero en las ciudades, con el objetivo de comprar alimentos para sobrellevar la sequía. Esta segunda opción está directamente relacionada con el mercado urbano, las elites y la clase media que comenzaban a demandar carne de trucha, impulsando así el desarrollo de la pesca por retribución en dinero. Cabe subrayar que esta demanda era seguida muy de lejos por el interés en el *sach'i*, el humano y la boga (Orlove, [1986] 2010), especies apetecidas por los mestizos y criollos desde finales del siglo XVI.

En el escenario político de la década de 1950, en Bolivia se decretó la Reforma Agraria,<sup>17</sup> que estipuló la entrega de títulos de tierra a los indígenas, considerándolos desde entonces campesinos, bajo el lema: “la tierra es de quien la trabaja”. A partir de este reconocimiento, el indígena habitante del

---

16 El cual tiene un volumen de 903 km<sup>3</sup> de agua.

17 Decreto Supremo N° 3464 de 2 de agosto de 1953, elevado a rango de ley el 29 de octubre de 1956. La Reforma Agraria es un proyecto agrario que elaboró una política “mixta”: “la pequeña producción en el área occidental (vía farmer) y la empresa agrícola del oriente (vía junker)” (Soruco, 2008: 58 citada en Patzi, 2016: 7), reduciendo la primera a la simple titulación de tierras, y haciendo el esfuerzo de convertir en verdaderas empresas agrícolas de tipo capitalista la segunda (Patzi, 2016). Desde esta perspectiva, “no sólo se liberó la fuerza de trabajo del sistema hacendal de la época, sino sobre todo marcó el inicio de la constitución de [siete] actores y/o clases sociales en el mundo rural” (7): los pequeños productores del occidente, diferenciados entre originarios y parcelarios; los colonizadores, hoy conocidos como interculturales y emplazados fundamentalmente en las tierras bajas; los cocaleros; los indígenas del Oriente: los del Chaco; los de la Amazonía, y los empresarios de carácter capitalista.

En la década de 1950, en Bolivia también se decretó el voto universal y la educación para todos, incluyendo a mujeres e indígenas. Asimismo, se nacionalizaron las principales minas de estaño del país.

Estado-Nación podía ingresar y circular libremente en los centros urbanos, antes espacio exclusivo de la élite y clases medias. En el Perú, el gobierno incentivó la producción agrícola y la industrialización para la exportación, considerando al indígena parte funcional de la productividad, lo cual constituía el reconocimiento indirecto de su población.

En este contexto, las poblaciones circunlacustres interpretaron que la inserción de la trucha en el lago era la manera en la que los estados boliviano y peruano las tomaban en cuenta dentro de sus políticas inclusivas, económicas y productivas. En correspondencia, incursionaron en las faenas pesqueras de trucha porque les permitían visibilizar su aporte socio-productivo a la nación, ya sea boliviana o peruana, y ganar puntos a favor del reconocimiento de la ciudadanía que se estaba forjando con la aceptación de los indios como habitantes de ambos países con igualdad de derecho ante el Estado, además –claro– de generar ingresos económicos mediante la venta del pescado capturado.

En otras palabras, la situación política de inclusión y reconocimiento de los indígenas favoreció la incursión en la pesca de trucha de los pobladores circunlacustres: el papel de abastecer del recurso pesquero exótico a las elites de Bolivia y del Perú y al turista extranjero (que llegaba a ambos países demandando consumir trucha para satisfacer los placeres alimenticios de degustar una especie ampliamente conocida en los países industrializados y confirmar la exitosa experiencia de su siembra en el lago más alto del mundo, situado a 3.810 m s. n. m.).

Así, a partir de la demanda de trucha planteada por la élite política, la necesidad de sobrevivir a la sequía y la situación política de inclusión, emergió el desarrollo de la pesca de trucha en un nuevo escenario para que el poblador circunlacustre acepte su condición de productor pesquero. De esta manera, alrededor de la década de 1950 se llegó a suministrar de trucha, por primera vez a la ciudad de La Paz y en 1955 a las ciudades de Arequipa y Cuzco (Laba, 1979), expandiéndose, posteriormente, hasta Tacna y Lima (Galdo, 1962).

Sin embargo, esta situación beneficiosa no cambió el rechazo de los habitantes circunlacustres a consumir trucha e incluirla en su dieta alimentaria, lo que ratifica los argumentos culturales y alimenticios relacionados con el carácter territorial e identitario de la alimentación con productos locales. Este repudio también era mantenido por los aymaras de otras regiones, e inclusive por el grupo cholo<sup>18</sup> que vive en las ciudades (Galdo, 1962), aunque

---

18 En estos años, la categoría “cholo” era ampliamente empleada para referirse al migrante urbano indígena que vive en estos centros, rechazando su origen y sus prácticas culturales andinas (aymara o quechua) e imitando prácticas culturales del mestizo y de los autodenominados blancos. Identificados por los mestizos como ligados con el cambio sociocultural (Saignes, ([1986] 2015), los cholos sufrían un doble rechazo: por los propios

no en razón de un carácter territorial identitario manifiesto, sino directamente por su sabor y por el desprestigio sobre la energía negativa y de ira que transmite a sus consumidores.

En síntesis, la trucha, debido a su alta demanda en los centros urbanos para satisfacer los gustos alimentarios de las élites, fue considerada como el recurso pesquero primordial por encima de otras especies *ícticas* del lago. Entre los pobladores circunlacustres, esta demanda de trucha se percibió como una condición para ingresar al entorno urbano después de que la población indígena fuera reconocida e incluida por los estados boliviano y peruano, lo que implicaba participar en la economía monetaria al intercambiar carne de trucha por dinero. Por esta razón, los pescadores aceptaron explotar la pesca de trucha para comercializar su carne, ya sea fresca o ahumada. Posteriormente, a partir de mediados de la década de 1950, más que una respuesta de inclusión social para las poblaciones marginadas, la pesca de trucha y su comercialización en los centros urbanos se convirtieron en la principal actividad realizada con el propósito de obtener beneficios económicos.

## La desaparición del trueque del pescado

Hasta el año 1960, las poblaciones circunlacustres se dedicaban a la pesca como la actividad cuyo producto se destinaba al consumo doméstico y al trueque por otros alimentos (Orlove, 2002), realizándose la venta de pescado únicamente de manera restringida (comercialización ocasional del *such'i*, del humanto y de la boga, como pescados de alta calidad). Sin embargo, luego de ese año, en el apogeo de la explotación pesquera de la trucha, se suscitó un cambio en la finalidad pesquera: la trucha capturada se vio como mercadería generadora de ingresos económicos mediante su venta a precios altos (Orlove, [1986] 2010). Por ende, la anterior práctica de trueque, resultado de la actividad pesquera en el lago Titicaca, comenzó a disminuir y fue suplantada por la venta. Esto tuvo un impacto en toda la economía de subsistencia de las poblaciones andinas.

Ante este evento, emerge la siguiente pregunta: ¿por qué los pobladores circunlacustres ofrecieron la carne de trucha mediante la venta y no a través del sistema de trueque?

---

indígenas, quienes repudiaba su negación cultural y sus prácticas de “blanqueamiento”, y por la clase social alta y mestiza, que peyorativamente los rechazaba por sus rasgos físicos (baja estatura, tez morena y cabello grueso), por no saber vestirse “adecuadamente”, por tener pocos hábitos de higiene y aseo y, primordialmente, por no saber hablar castellano limpio y fluidamente (aymarizándolo muchas veces); estos argumentos se sostenían a partir de lo que se concebía como una invasión de los indígenas del espacio urbano, considerado propio de la clase alta.

Para responder a esta pregunta, es necesario entender que, en un primer momento, debido a la demanda de las élites nacionales, la sequía y la apertura de mercados (Orlove, [1986] 2010), los pobladores circunlacustres llevaban a cabo el trueque de carne de trucha por productos de la ciudad en las periferias cercanas. De esta manera, intercambiaban la trucha por pan, arroz, fideos, azúcar, frutas, fósforos, kerosene, aceite, jabón e incluso ropa y material escolar, entre otros artículos de la ciudad (es decir, por artículos y comida que se consideraban lujosos en ese entonces). Posteriormente, la trucha empezó a ser comercializada rápidamente a cambio de dinero, estableciéndose una relación monetaria para adquirir los productos mencionados, así como herramientas para la agricultura y suministros para la cría de animales, entre otros. Este cambio sustancialmente fue el resultado de la discriminación social y del rechazo que sufrían los pobladores circunlacustres por practicar el trueque en un entorno social y geográfico en el que las transacciones económicas se realizaban por dinero. El trueque era estereotipado como una práctica de una sociedad atrasada. Una vez reconocidos y aceptados, tras su inclusión en los estados nacionales en calidad de productores rurales (campesinos), los pobladores circunlacustres se vieron en la necesidad de asumir su inclusión y tuvieron que adaptarse a la dinámica económica monetaria de la sociedad dominante.<sup>19</sup>

De esta manera, aparece la primera respuesta a la interrogante presentada: en medio de la discriminación social contra los indígenas, el rechazo del trueque se generó desde el entorno social y territorial de los habitantes ciudadanos, para quienes la única forma de intercambio y de transacción económica aceptada se realizaba mediante el dinero. Por este motivo, tras el “choque” entre dos culturas, en una dinámica aculturizante, los pobladores circunlacustres comenzaron a dejar el trueque e incursionaron en la transacción a través del dinero; incursión que, en términos de Harris (1987), genera en el ser humano andino la autopercepción de abandonar un estado incivilizado y arribar a otro, civilizado y moderno.

Al observar la dinámica económica a la que ingresaron los pobladores circunlacustres mediante la práctica pesquera comercial se puede evidenciar una segunda respuesta desde los planteamientos marxistas: este hecho sería un proceso de intercambio de mercancía simple, una “transformación de la mercancía en dinero y su reconversión de dinero en mercancía” ([1867] 2008, 128). Es decir, “vender [un producto] para comprar” otro producto,

---

19 Conversaciones con 3 ex pescadores y 2 ex comerciantes de pescado de la comunidad Soncachi Chico-Tájara, de edades entre 80 y 90 años, realizadas a comienzos del año 2016.

descartando su “valor de uso”<sup>20</sup> por su “valor de cambio”,<sup>21</sup> que es la base de la venta.<sup>22</sup>

Lo anterior se presentó considerando que “todos los productos alimenticios y parte de las materias primas de origen agropecuario tienen [...] la formación de sus valores determinados por economías indígenas y campesinas, allí donde son importantes y más aún predominantes” (Núñez del Prado, 2009: 346). En ese sentido, aunque no se trate de un producto agrícola, el poco “valor de uso” que otorgan los pobladores circunlacustres a la trucha para su propia alimentación, en relación a las demás especies ícticas del lago, incidió en que ésta se destine al mercado como un producto que “no les interesa ya a [los] indígenas ni [a los] campesinos para su autoconsumo directo” (349). En otras palabras, debido a que la trucha es un pez carnívoro que carece de sabor y que amenaza el territorio y la identidad cultural aymara, no tiene un “valor de uso” en ese contexto social. Esto determinó su inviabilidad para el trueque entre los aymaras, pero permitió su ingreso a otra sociedad donde el dinero es la “medida de valor” y el “medio de circulación” (Marx, [1867] 2008: 158). En esta sociedad, que es el entorno urbano al que los pescadores llevan la trucha debido a su alto “valor de cambio”, la trucha es apreciada y demandada.

Así, aparece el dinero como medida y medio de intercambio, reflejando que la venta de trucha se basa en el “valor de cambio”, y no en el “valor de uso”, que es mucho más importante en el trueque (Cook y Diskin, 1976: 255, citada en Orlove, [1986] 2010: 321). Si bien sus compradores se sitúan en el modo de producción capitalista, los pescadores (vendedores), al utilizar el dinero resultante de la venta de trucha para adquirir alimentos, herramientas de agricultura y materiales para la crianza de animales, no persiguen como finalidad la acumulación de dinero: solamente se introducen, como productores de “mercancía al por menor”, a la economía capitalista de oferta, demanda y ganancia, para conseguir otros productos por medio del dinero (Ferraro 2004).

20 “La utilidad de una cosa” (Marx [1867], 2008: 44). Su valor es el cuerpo mismo y/o las utilidades de la cosa, lo “materializado [por el] trabajo abstractamente humano” (47): la cantidad de trabajo que se mide por el tiempo de su producción.

21 “[S]e presenta como una relación cuantitativa, proporción en la que se intercambian valores de uso de una clase por valores de uso de otra clase, una relación que se modifica constantemente según el tiempo y el lugar” (Marx, [1867] 2008: 46). Esto sucede cuando la cosa se convierte en mercancía.

22 Para las sociedades peruanas que viven en los Andes en el siglo XIX, Deustua (1986) realiza un acercamiento interpretativo de los “valores de cambio” y los “valores de uso”, identificando a los primeros como “la esfera de la economía monetaria o [...] la economía mercantil” (340), donde existe una circulación de mercancías y dinero, y los segundos ligados “a la existencia y reproducción de la población campesina e indígena”, donde el dinero “sólo tenía la forma de reserva y de depósito de intereses”.



Una tercera respuesta la sostiene Orlove ([1986] 2010): “La razón por la que la trucha [...] no fue ofrecida por trueque, es que las redes y otros insumos para pescar trucha son más costosos, entonces [los] pescadores de trucha necesitaban vender[la] por dinero para cubrir sus costos elevados” (traducido y parafraseado por Spedding, 2004: 59). En ese sentido, Orlove indica que las redes y los accesorios necesarios para la pesca de especies ícticas nativas (elaborados por los propios pescadores a partir de materiales del lugar), utilizados en un primer momento para la pesca de trucha, fueron cambiados por otras redes y accesorios adquiridos con dinero para dedicarse exclusivamente a esta actividad. Esta adquisición de instrumentos de pesca foráneos para la captura de trucha representó una inversión/gasto (en lo concerniente a su adquisición, mantenimiento y depreciación) que determinó que la trucha capturada sea un producto destinado a la venta por dinero, con el objetivo de recuperar lo invertido y con la posibilidad de generar ganancias.

Lo anterior evidencia que, una vez superada la necesidad de pescar para vender la carne capturada y utilizar el dinero obtenido para la alimentación y la supervivencia, los pobladores circunlacustres mostraron su intención de dedicarse a la pesca comercial de trucha al invertir en accesorios específicos para su captura.<sup>23</sup> Esta situación evidencia un cambio de lógica en los pescadores: pasaron de una economía de autosubsistencia sostenible a una lógica de inversión, acumulación y búsqueda de ganancias económicas que determina su comportamiento en función del valor monetario representado por la pesca y venta de trucha (Orlove, [1986] 2010). En menor medida, también se dedican a la pesca y venta de pejerrey.<sup>24</sup> A partir de este cambio, se llegan a determinar dos aspectos: a) que las especies ícticas nativas capturadas son destinadas al trueque, por su poco valor en el mercado urbano y porque su pesca con artes e instrumentos tradicionales elaborados por los mismos pescadores no involucra gasto de dinero, y b) que las especies introducidas, como la trucha y el pejerrey, son destinadas a la venta por dinero en razón de su alto valor en el mercado urbano y porque su pesca se realiza con artes e instrumentos adquiridos, ajenos a las artes de pesca tradicionales.

En la década de 1970, emerge entre los cholos –sobre todo, aymaras que migraron a las ciudades– la aceptación del consumo de trucha: imitando y re-

23 Según Francisco Gerardo Osorio Zamora, en las capturas de trucha que se realizaron con fines científicos en las décadas de 1970 y 1980 en el lago Titicaca, se observó que los pescadores realizaban una considerable inversión de dinero en comprar las redes para atrapar truchas. Conversación realizada el 16 de noviembre de 2017 en el Instituto de Ecología, ubicado en el Campus de la UMSA, en Cota Cota, aproximadamente a las 16:00 horas.

24 Otra especie ictiológica introducida al lago, la cual “remontó el río Desaguadero para penetrar en el lago Titicaca en 1955 o 1956” (Loubens y Osorio, 1991: 431). El mercado urbano demanda el pejerrey para consumo debido al color blanco de su carne.



significando las prácticas alimenticias mestizo criollas, iniciaron su consumo como una cuestión de prestigio, estatus y poder económico alcanzado. En este contexto, los pescadores de trucha, quienes lograron acumular ganancias económicas significativas con su pesca y venta (Orlove 2012), aún rechazaban consumir trucha. Sus razones para ello no se basaban en explicaciones culturales, alimenticias, identitarias ni territoriales, sino en la lógica económica de obtener ganancias en dinero mediante la captura de trucha y la consiguiente pérdida que implicaría su consumo. Incluso en medio de este cambio en el consumo de trucha por parte de cholos y aymaras “*gamiris*” (personas adineradas)<sup>25</sup> como un alimento ostentoso, influenciado por el entorno urbano sobre el rural, los pescadores de trucha postergaban su consumo debido a su deseo de obtener dinero.<sup>26</sup>

De esta manera, sobre las razones expuestas en las tres respuestas, se estructura la venta de trucha en las ciudades y se rechaza su trueque por otros productos. Los efectos de ello se visualizan en el cambio de *chawlleras* a “comerciantes” y en el tránsito de la soberanía alimenticia al consumismo de alimentos foráneos, lo cual suscita la reducción y ulterior desaparición de las prácticas de trueque del pescado.

Con el ingreso de la oferta de trucha a los mercados urbanos, aparecieron las personas que debían trasladar el pescado hasta las ciudades. Al principio, ante la discriminación social que seguían sufriendo los pescadores en los entornos urbanos como gente de campo, la trucha fresca o ahumada, al igual que el pejerrey, llegó a ser comercializada por intermediarios criollos, quienes transportan el pescado desde las orillas del lago hasta los mercados de comercialización. Posteriormente, aparecieron las “comerciantes”: mujeres que transportaban el pescado utilizando el transporte público (“colectivos” y camiones) y llevando trucha fresca, pejerrey, boga, humanto y *such'i*, especies demandadas por los centros urbanos. Ellas iban “bien vestidas” (como para una fiesta), usando zapatos de “charol” y portando joyas a ofrecer su producto por dinero, siendo “parientes femeninos cercanos de los pescadores” (Orlove, [1986] 2010: 332), es decir, madres, esposas, hijas, hermanas o primas.

Las comerciantes eran muchas veces las mismas *chawlleras*, pero desempeñando una relación más cercana con el entorno urbano, en medio de la

25 En esta coyuntura, el término *gamiri* es utilizado desde la connotación mestiza, que hace referencia al rico, económicamente hablando.

26 Es necesario aclarar que, años antes del 2000, en las comunidades circunlacustres, el máximo lujo era comer trucha, pese a que este consumo solamente comprendía la cabeza, los huesos (costillas y columna vertebral) y la cola del pescado, que son las partes desechadas en la elaboración del filete. Estas partes del pescado se podían comprar de las empresas productoras de trucha (en el caso de Bolivia, la CIDAB, ubicada en la población de Tiquina). Así, los pobladores más pudientes, con orgullo, manifestaban haber comido alguna vez la cabeza de este pescado.

interacción para la venta del pescado. Estas comerciantes, en su calidad de vendedoras, establecieron contratos verbales (fijos) con sus “caseras” (clientes) relativos a la venta preferencial de las truchas más grandes del lago que llegaban a sus manos (Orlove, [1986] 2010).

Al margen de esta población de transportadoras de pescado a las ciudades, las *chawlleras* aún ofrecían en las ferias locales y casa por casa las especies icticas nativas capturadas (como el *qarachi*, el *mauri*, el *ulu* y el *ispi*), para trocarlas por productos agrícolas (como la papa, la cebada, la quinua y, a veces, el haba), sin dar importancia a su vestimenta, usando abarcas (*wisku*) para su trajinar (Orlove, [1986] 2010).

Tras el trueque y/o la compra de alimentos ajenos (de lujo) para afrontar la sequía de la década de 1950, estos alimentos comenzaron a consumirse habitualmente en las comunidades circunlacustres. El consumo de pan, arroz, azúcar y fideo, y años más tarde de pollo y de enlatados de pescado (atún y sardina<sup>27</sup>), ocasionó que las familias de los pescadores desvaloren la producción local de alimentos y se conviertan en consumidoras de alimentos ajenos al lugar en un proceso de interiorización, complementación y dependencia, atentando contra sus formas tradicionales de autoabastecimiento (Huana-cu et al., 1993), soberanía alimentaria y su práctica de “saber alimentarse” (Chambilla, 2015).

Así, los pescadores consideraron la pesca de trucha como una forma directa de generar ingresos económicos que complementaría la producción agrícola y la crianza de animales destinados a la alimentación propia. No obstante, con la aparición de la “zona de contacto” del dinero (Untoja, 1992), tanto los productos agrícolas como los provenientes de la crianza de animales comenzaron a ser absorbidos gradualmente por el mercado monetario, pasando a ser considerados como productos destinados a la venta. De este modo, de manera voluntaria, las comunidades circunlacustres cambiaron la lógica andina de producir para la alimentación por una producción orientada al mercado, en la cual los productos más atractivos y grandes son destinados a la venta, y el dinero obtenido se utiliza, en parte, para adquirir alimentos provenientes de fuera del entorno. (Huanacu, et al. 1993).<sup>28</sup>

27 Pescados del mar.

28 Cabe considerar dos factores: a) el hecho de entregar un producto en calidad y cantidad determinadas como tributo en especie fue impuesto por los incas y aplicado de forma extremada por los españoles durante el periodo colonial y una parte del republicano, decisiones tomadas arbitrariamente; b) en el sistema de trueque, tradicionalmente, se consideraba llevar lo mejor de un producto para obtener lo mejor de otro, buscando un equilibrio entre las partes para la transacción, pero apreciando siempre el uso y/o la calidad alimenticia de los productos.

En la década de 1970, en los Andes, se verifica el tránsito de la práctica del trueque de productos hacia la comercialización de los mismos por dinero (Schultre, 1999). De los productos regionales vendidos en el departamento de Puno (tubérculos, cereales y pescado), el 5% eran ofrecidos para trueque y el 95% para la compra-venta (Appleby 1978 citada en Orlove, [1986] 2010). En el estudio que Orlove, Levieil y Treviño (1991) realizaron entre 1979 y 1981 sobre la pesca en la misma región, identificaron que el 19% de la pesca obtenida del lago era destinada al trueque y el 81% a la comercialización (Orlove, [1986] 2010). Este incremento del 14% del trueque del pescado en once años se debió a la crisis económica que el Perú atravesaba desde 1975, una inflación por la cual se empezó a practicar la chala: rescate de productores rurales por productos urbanos mediante trueques, debido a los altos costo de los productos en el mercado urbano y a los controles de los precios realizados por el Estado (Appleby, 1982 citada en Orlove, [1986] 2010). Pese a este incremento, desde la década de 1970, la práctica de trueque de pescado iba disminuyendo de modo considerable.

Hasta el año 2000, en Bolivia, aún se podía observar, aunque de manera poco común, el trueque de pescado por productos agrícolas y frutas en las primeras horas del día en las ferias locales de las poblaciones de Batallas, Huatajata, Copacabana, Carabuco, Ancoraimes, Taraco, Santa Rosa, Tiquina y Suriki. También se practicaba el trueque entre comunidades, ya sea el mismo día o incluso el día anterior. En cuanto a Perú, en los últimos años se desconoce si se mantiene esta práctica de intercambio de pescado por alimentos, aunque sí se ha documentado su intercambio por otros productos, especialmente entre los *urus* del norte de la bahía de Puno (*Uru Chulluni*<sup>29</sup>) que intercambian pescado con los pobladores de tierra cercanos por troncos de árboles de eucalipto, los cuales necesitan para asegurar al fondo del lago las islas flotantes de totora sobre las que viven. También realizan intercambios de pescado por lana en la feria de Juliaca (Castillo s. f.), utilizada posteriormente en la confección de tejidos.<sup>30</sup>

## A manera de conclusión

Los placeres culinarios de las élites de Bolivia y Perú, la introducción de la trucha como una especie íctica exótica en el lago Titicaca, la distinción entre las especies capturadas para la venta y las destinadas al trueque, así como la

29 Desde 1996, su actividad económica es el turismo (Rojas, 2006).

30 Esta situación se debe a la demanda del pescado en las ciudades y a las ganancias económicas que representa, motivo por el cual ni en las comunidades pesqueras se puede conseguir pescado para la venta.

transición de los pescadores de *chawlleras* a “comerciantes” y el cambio del conocimiento sobre la alimentación (evitando el consumo de trucha) al consumismo de alimentos extranjeros, son dinámicas que evidencian la reducción y desaparición de las prácticas de trueque de pescado. Progresivamente, se destinó menos pescado para el intercambio por trueque y más para su venta a cambio de dinero (Orlove, [1986] 2010). Esta situación refleja la transformación económica en la pesca, en la que todos los recursos ictiológicos del lago fueron identificados y reconocidos como mercancías intercambiables por dinero, debido a la expansión general del mercado a partir de la década de 1950. En otras palabras, la comercialización de la trucha condujo a la venta masiva de todo tipo de pescado como parte de la estrategia de subsistencia y el deseo de aumentar los medios de vida de los pobladores circunlacustres, incluso generando intermediarios dedicados a la comercialización de pescado. En la actualidad, el trueque de pescado por otros productos agrícolas ha desaparecido completamente de las economías locales de las poblaciones circunlacustres y de sus relaciones sociales con las demás comunidades. Como se expuso en este acápite, esto se debe a que todo el pescado capturado del lago, ante la creciente demanda, se destina a la venta en las ciudades.

## Bibliografía

Alimonda, Héctor (2011). “La colonialidad de la naturaleza. Una aproximación a la Ecología Política Latinoamericana”. Alimonda, H. (Coord.), *La naturaleza colonizada: Ecología Política y minería en América Latina* (21-58). Buenos Aires: CLASCO.

Appleby, Gordon (1978). *Exportation and its Aftermath: The Spatioeconomic Evolution of the Regional Marketing System in Highland Puno, Perú*. California: Stanford University.

Castillo Lizarazu, Gina (s.f.). *El trueque como práctica social de intercambio*. [http://aymarasinfronteras.org/economia-y-comercio-tradicional/el\\_trueque.html](http://aymarasinfronteras.org/economia-y-comercio-tradicional/el_trueque.html).

Castro Herrera, Guillermo (1996). *Naturaleza y sociedad en la historia de América Latina*. Panamá: CELA.

Chambilla Mamani, Beatriz (2015). “Entre el saber alimentario y la soberbia alimentaria”. Rivera Cusicanqui, S. y Aillón Soria, V. (Coord.), *Antología del pensamiento crítico boliviano contemporáneo* (241-266). Buenos Aires: CLASCO.

Choque Canqui, Roberto (1993). *Sociedad y economía colonial en el sur andino*. La Paz: HISBOL.

Cook, Scott y Martin Diskin (Eds.) (1976). *Markets in Oaxaca*. Austin and London: La prensa de la Universidad de Texas.

Deustua, José (1986). "Producción minera y circulación monetaria en una economía andina: El Perú del siglo XIX". *Revista andina: Estudios y debates* (2): 319-78.

Ferraro, Emilia (2004). *Reciprocidad, don y deuda. Formas y relaciones de intercambios en los Andes de Ecuador: la comunidad de Pesillo*. Quito: Abya Yala.

Food and Agriculture Organization (1994). "4. El lago Titicaca". *Las pesquerías de las aguas continentales frías en América Latina*. Roma: COPESCAL. <http://www.fao.org/docrep/008/t4675s/T4675S04.htm>.

Galgo Pagaza, Raúl (1962). *Economía de las colectividades indígenas colindantes con el lago Titicaca*. Lima: Ministerio de Trabajo y Asuntos Indígenas / Plan Nacional de Integración de la Población Aborigen.

Gilson, H. C. (1964). "Lake Titicaca". *Verhandlungen des Internationalen Verein Limnologie* 15: 112-27.

Goody, Jack (1995). *Cocina, cuisine y clase*. Gedisa: Barcelona.

Guevara Gil, Jorge Armando (2009). "Espejismos desarrollistas y autonomía comunal: el impacto de los proyectos de desarrollo en el lago Titicaca (1930-2006)". *Centro Peruano de Estudios Sociales*. [http://www.cepes.org.pe/debate/debate43/da43\\_01.pdf](http://www.cepes.org.pe/debate/debate43/da43_01.pdf).

Harris, Olivia (1987). *Economía étnica*. La Paz: HISBOL.

Huanacu Bustos, Blanca, Teodoro Zubieta Machaca, Rhuth C. Rocha Grimoldi, y Burkhard Schwaz (1993). *Pachamamax Tipusiwa (la pachamama se enoja) II: antamarka*. Cochabamba: Ayllu Sartañani.

La Barre, Weston (1948). "The Aymara Indians of the Lake Titicaca plateau, Bolivia". *American Anthropological Association Memoir*, 50 (1): 228-41.

Laba, Roman (1979). "Fish, peasants and state bureaucracies: development of Lake Titicaca". *Comparative Political Studies*: 12 (3): 335-61.

López Beltrán, Clara (2016). *La Ruta de la Plata: de Potosí al Pacífico. Caminos, comercio y caravanas en los siglos XVI al y XIX*. La Paz: Plural Editores.

Loubens, Gerard, y Francisco Osorio (1991). “Especies introducidas: *Basileichthys Bonariensis* (pejerrey)”. En Dejou, C. y Ildis, A. (Eds.), *El lago Titicaca: Síntesis del conocimiento Limnológico actual* (431-449). La Paz: HISBOL.

Loubens, Gerard (1991). “Especies introducidas: *Salmo Gairdneri* (trucha arco iris)”. En Dejou, C. y Ildis, A. (Eds.), *El lago Titicaca: Síntesis del conocimiento Limnológico actual* (425-430). La Paz: HISBOL.

Madrigal, Andrés (2017). “Los inicios de la industria conservera, tal como hoy la conocemos, se remontan a comienzos del XIX”. *Nueva tribuna*. <https://www.nuevatribuna.es/articulo/cultura---ocio/historia-conservas-usar-las-consumirlas/20170302113929137282.html>.

Marx, Karl ([1867] 2008). *El capital. Crítica de la economía política: el proceso de producción del capital I*. Madrid: Siglo XXI.

Matsui Y. (1962). “On the rainbow trout in Lake Titicaca”. *Bulletin of the Japanese Society of Scientific Fisheries*: 28 (5): 497-8.

Núñez del Prado, José (2009). *Economías indígenas: estado del arte desde Bolivia y la economía política*. La Paz: CIDES-UMSA.

Orlove, Benjamín ([1986] 2010). “Ventas y trueques en el lago Titicaca: Un test para perspectivas alternativas”. En Velasco H. (Comp.), *Lecturas de la antropología social y cultural: la cultura y las culturas* (307-358). Madrid: Universidad Nacional de Educación a Distancia.

Orlove, Benjamín (2002). *Lines in the Water: Nature and Culture at Lake Titicaca*. Londres: Universidad de California.

Orlove, Benjamín S.; Dominique P. Levieil y Hugo Treviño (1991). “Aspectos sociales y económicos de la pesca”. En Dejou, C. y Ildis, A. (Eds.), *El lago Titicaca: Síntesis del conocimiento limnológico actual* (505-508). La Paz: HISBOL.

Patzi Paco, Félix (2016). *Estructura agraria boliviana y las formas de explotación capitalista*. La Paz: ALFROPRI.

Post, Charles Johnson (1912). *Across the Andes. A Tale of Wanderling Days Among the Mountains of Bolivia and the Jungles of the Upper Amazon*. New York: Outing Publishing Company.

*Relación de Potosí de 1603* (1968). Buenos Aires: Espada.

Rojas Boyan, Manuel (Comp.) (2006). *Tititqaqa taypi pux pux*. La Paz: Artes Gráficas Santiago S.R.L.

Saignes, Thierry ([1986] 2015). *Desde el corazón de los Andes: Indagaciones históricas*. La Paz: IFEA / Plural Editores.

Schulte, Michael (1999). *Llameros y Caseros: La economía regional Kallawaya*. La Paz: PIEB.

Soruco, Ximena (2008). “Capítulo 1: De la goma a la soya: El proyecto histórico de la élite cruceña”. En Soruco X. (Coord.), *Los barones del Oriente: El poder en Santa Cruz ayer y hoy* (1-100). Santa Cruz: Fundación TIERRA.

Spedding Pallet, Alison (2004). *Kawsachun coca: economía campesina cocalera en los Yungas y el Chapare*. La Paz: PIEB.

Terrazas Sosa, Claudia Karem (2006). *El comer bien en el entorno Qbas-Qut-Suñi. Hábitos alimenticios a partir de la memoria y consumo actual como componentes de identidad en la cocina Uru de Irobito* (Tesis de licenciatura). Universidad Mayor de San Andrés, La Paz.

Tonima A., Teodoro, Oscar Chaquilla, Eleodoro Chahuares y Víctor Otazú (1985). *Análisis para el sistema agroeconómico para el desarrollo del altiplano peruano*. Lima: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.

Tschopik, Harry, Jr., (1946). “The Aymara”. En Steward, J. (Ed.), *Handbook of South American Indians* (501-573). Washington, D.C.: / U. S. / Government Printing Office.

Untoja, Fernando (1992). *Retorno al Ayllu*. La Paz: Centro Andino de Desarrollo Agropecuario.

Vellard, Jean (1963). *Civilisations des Andes: Evolution des Populations du Haut-Plateau Bolivien*. Paris: Gallimard.

Wachtel, Nathan (1973). *Sociedad e ideología. Ensayos de historia y antropología andina*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.

Weismantel Mary, J. (1992). *Alimentación, género y pobreza en los Andes Ecuatorianos*. Quito: Abya Yala.