

Estilos de consumo alimentario y estratificación social

David Acurio Páez

Universidad de Cuenca

david.acurio@ucuenca.edu.ec

Introducción.

El presente artículo presenta algunos de los resultados de la investigación sobre los estilos de consumo alimentario y estratificación social en la ciudad de Cuenca, realizada entre octubre 2016 y junio de 2017, utilizando como caso de estudio el consumo de quinua.

El documento se organiza en tres partes fundamentales: Una primera que detalla aspectos metodológicos de la investigación, la segunda presenta las relaciones entre alimentación, estatus y distinción en Cuenca. La tercera pretende evidenciar como en los diversos momentos de la historia la quinua ha respondido a procesos clasificatorios que expresan los cambiantes habitus de clase. Finalmente el documento cierra con algunas conclusiones.

1. ASPECTOS METODOLÓGICOS

La alimentación como problema antropológico

La investigación parte de asumir a la alimentación como «un fenómeno donde se expresa a la vez y de golpe todo tipo de instituciones; religiosas, jurídicas y morales (...) y a las cuales hay que añadir los fenómenos estéticos a que estos hechos dan lugar, así como los fenómenos morfológicos que estas instituciones producen» (Mauss, 2009, p. 157).

Estudiar la alimentación desde la antropología de lo contemporáneo permite lo que Rosana Guber (2001) define como «desfamiliarizar lo exótico y exotizar lo familiar» (p. 15), es decir descubrir lo exótico y lo diferente en lo que se ha naturalizado como regular y a la vez descubrir que aquellos que asumimos como absolutamente normal puede llegar a ser totalmente extraño

El comer, expresa imposiciones/decisiones en torno al tipo de alimentos, la cantidad de comida y los lugares donde se lo hace. Consumos que parecen opciones

individuales y autónomas y que en realidad son construidos o impuestos por la forma general de reproducción social dominante.

He optado por usar esta idea de imposiciones/decisiones, porque creo que si bien hay una lógica general sistémica en los productos que consumimos, también hay un margen de autonomía relativa al momento de escoger que se come. La tensión entre esos dos procesos es la que permite que en la comida se hagan objetivas las diferencias entre distintos grupos humanos y las relaciones existentes entre cada estrato y los procesos de producción, distribución y consumo de alimentos. La antropología permite entender mejor esa relación entre lo singular y lo general

El modo de vida de las distintas inserciones de clase no solo modifica las prácticas alimentarias por la capacidad económica de acceso a los alimentos, sino también por la búsqueda de distinción. Los rituales de la alimentación y el tipo de comida son parte de ese sistema de signos que nos revelan las diferencias entre unos y otros.

Zygmunt Bauman (Bauman, 2011) profundiza este concepto y plantea que en el mundo del consumo las acciones individuales no solo que tipifican y profundizan las diferencias, sino que buscan promocionar a la misma persona como un producto/objeto deseable y atractivo. Las personas convertidas en promotores del producto y en el producto que promueven, « nadie puede preservar su carácter de sujeto si no se ocupa de resucitar, revivir y retroalimentar a perpetuidad, en sí mismo, las cualidades y habilidades que se exigen en todo producto de consumo » (Bauman, 2011, p. 25).

El valor antropológico de la alimentación no es un descubrimiento reciente, la convivialidad generada por compartir la mesa, los tabús alrededor de determinados alimentos, las relaciones de poder que circulan entorno del sistema alimentario han sido tratadas en diferentes investigaciones.

La quinua como estudio de caso

La quinua nunca fue cosechada en grandes territorios hacendarios, sino más en las chacras campesinas y está claro, que llegaba quinua al mercado local, que pagaba impuestos y por lo tanto es de suponerse que no era un producto que simplemente era consumido por las masas más populares más pobres. Sino que seguramente cómo me pasó a mí cuando guagua, pasaba también a otras mesas. Aún que no es muy claro por qué se fue perdiendo si se sabe que hacia los años veinte y treinta se empezó a

introducir más fuertemente el cultivo de cebada para su uso en la industria cervecera, podría eso explicar por qué puede haberse dejado de lado el tema de la quinua¹.

La decisión de estudiar la quinua tiene que ver con dos hechos contradictorios, su ausencia en las mesa cuencana, durante los casi 35 años de mi residencia en la ciudad de Cuenca y también con su nueva pero creciente popularidad en el mundo de la comida sana y en las vitrinas de los supermercados y delicatessen.

Debí empezar por conocer cada detalle de la quinua, su historia, sus descripciones botánicas, todas las formas en las que se hablaba de ella, los poemas, las pinturas, las recetas de las distintas formas de prepararla, para llegar luego a sembrarla, cultivarla y aprender a prepararla.

La particular forma de consumir la quinua, la historia de su producción me llevó a preguntar si ¿el consumo de quinua es un símbolo de estratificación social? ¿Cómo y por qué se han configurado los consumos alimentarios en Cuenca y de qué manera se han convertido en símbolos de la diferenciación social existente? ¿Qué factores llevaron a que la quinua se ponga de moda en las mesas elegantes?

El trabajo de campo

Para responder estas preguntas, la investigación etnográfica inició a finales de octubre de 2016 y el trabajo de campo se realizó entre diciembre de 2016 y junio de 2017. Un estudio multisituado, que tiene como unidad de información a familias de distintos sectores sociales, tanto de áreas urbanas como rurales del cantón Cuenca. Mi trabajo describe los patrones de consumo de quinua en distintos estratos sociales e interpreta las representaciones y prácticas sociales del mismo.

La investigación arrancó facilitada por la información y los contactos que Pedro Cantero tenía con varias famosas cocineras de la ciudad, las que me dieron las primeras ideas de la mesa local y de la presencia o ausencia de la quinua en su cocina. Su amplia experiencia y el trabajo desarrollado en torno a la comida cuencana, ubicó muy bien varios aspectos del contexto alimentario. Estas visitas, conversaciones y comidas junto a ellas fueron como un proceso de introducción a mi territorio de trabajo.

Luego fueron las referencias dadas por ellas y mi experiencia de trabajo con organizaciones sociales del área rural y del área urbana la que me permitió atravesar las puertas de las familias que habíamos propuesto incluir en el estudio.

¹ Entrevista a Juan Martínez Borrero

Al iniciar el estudio propuse hacer una estratificación social basada en el control que cada familia tiene sobre los medios de producción o sobre los procesos de trabajo (Wright, 2005), pero eso exigía un análisis que está fuera de la mirada antropológica, por lo se prefirió el criterio de Bourdieu (Bourdieu, 2013) de que la inserción social se construye a partir de dos factores; el primero basado a los bienes materiales que poseen las familias, y el segundo referido al lugar que estas ocupan en la estructura de las clases de la ciudad, recordando siempre que en nuestro país la matriz de mestizaje colonial imbricó la condición de clase con la de etnia (Walsh, 2009).

Los estratos construidos se basaron entonces en el tipo de vivienda, en la ocupación profesional, el nivel de instrucción, los ingresos estimados, el lugar de las residencias y la etnia. Para el área urbana se optó por tres categorías: Las familias con más de una vivienda propia, localizadas en barrios de alto valor residencial, autodefinidas como blanco mestizas, propietarias de sus propios medios de producción y que emplean personal, fueron consideradas de estrato alto. Aquellas otras que no poseen medios de producción propia, aun teniendo altos niveles de instrucción, poseen una vivienda propia, viven en barrios residenciales, se ubicaron como de clase media, finalmente las que no tenían vivienda propia, tenían trabajo ocasional, con ingresos económicos que giran alrededor de un salario básico mensual, se las asumió como de un estrato pobre. En el área rural fueron los mismos criterios y la residencia en las cabeceras de sus parroquias las se utilizaron para considerar dos sectores; el de no pobres y el de pobres. Con esos elementos busqué a familias de las cuales tenía conocimientos o referencias previas como relato en diversos momentos de este informe.

El trabajo de campo ha sido como un proceso circular de acercarse a las personas, algunas de ellas referidas por otros entrevistados. Hemos iniciado casi siempre hablando de temas comunes relativos a la cocina y la alimentación, para luego entrar en las viviendas visitarlas y hablar de la quinua. He podido observar sus vidas, sus relaciones, hago una observación participante, que como plantea Guber (2001) consiste en observar sistemática y controladamente todo lo que acontece y participar en una o varias actividades de las familias, no en todos los casos he logrado ser partícipe de sus actividades de cocina. Eso si todas han compartido su mesa y me han enseñado recetas y trucos de su cocina.

He tratado durante todo el proceso de hacer un ejercicio sostenido de pensar lo que se hace y de analizarlo en el marco del modo de producción dominante del sistema alimentario que es donde suceden los consumos y se ejercen los estilos de vida y donde

se dan, lo que Hidalgo (2016) define como, la pluralidad de sus interpretaciones. Esa práctica ha generado una marca en la forma en que se fueron escribiendo los capítulos de la tesis

El trabajo etnográfico que incluyó, entrevistas, visitas a los domicilios, comidas conjuntas se realizó con siete familias, cuatro del área urbana y tres del área rural. Las más comprometidas y entusiastas fueron las del área urbana. Tanto la del estrato más alto, como la más pobre de las cuatro siempre han estado pendientes del proceso de investigación. Dos familias son de clase media, la una con alto capital académico, la otra tiene más que ver con la producción artesanal y el comercio. La intención era tener representación de tres estratos de la sociedad cuencana; el alto, el medio y el bajo.

De las tres familias de los sectores rurales, dos representaron a sectores que se definen como no pobres, con la diferencia que la una vive del campo y la otra en un centro parroquial, la tercera en cambio expresa las condiciones de un familia pobre y autodefinida como indígena. Coincidentemente también son de tres parroquias rurales diferentes, Santa Ana, Quingeo y El Valle respectivamente.

Debe estar claro que este muestreo de familias, bajo ninguna razón tiende a representar al universo de familias cuencanas y que el método etnográfico no pretende generalizaciones en sus resultados, aunque si interpretaciones de cómo estas familias perciben la realidad.

Se realizaron varias entrevistas semiestructuradas a informantes claves entre ellos a productores de quinua, tanto hacendados individuales, como a organizaciones de pequeños productores campesinos. Se entrevistó a un técnico del Ministerio de Agricultura y a un consultor de FAO sobre los procesos de producción y comercialización. Trabajamos también entrevistas a dos historiadores, uno de ellos con muchos trabajos en la historia de la alimentación del Ecuador.

Si bien el estudio tiene un enfoque en las familias de diferentes estratos sociales, he entrevistado a otras personas, como las expertas en la cocina y en la recuperación de la comida cuencana. Ellas fueron constantemente visitadas, consultadas y con ellas disfrutamos muchísimo de su sazón y su voluntad de enseñar, en realidad las dos, al igual que los historiadores no solo comentaron los elementos contextuales de la alimentación, sino que nos contaron también sus propias vidas. Se incluyó también entrevistas a propietarias de restaurantes y comerciantes de quinua

A más de la observación, la metódica del trabajo de campo incluyó visitas a tiendas, mercados, supermercados, restaurantes, participación en ferias, siembra,

cuidado y cosecha de la quinua y la preparación de sopas, ensaladas, coladas y tortas con quinua. He utilizado diversos métodos para recolectar y analizar los datos la observación, las entrevistas formales e informales, la recuperación de archivos, de recetas y la información botánica y nutricional aportaron en la comprensión del estudio. El análisis de los datos fue hecho de una manera que se define como etnográfica, dando al relato un papel protagónico.

Previo a todas las entrevistas, los cooperantes, todos mayores de edad, firmaron un consentimiento informado que explica el propósito del estudio, el carácter voluntario y no remunerado de su participación, el manejo confidencial de la información personal provista y la autorización para revelar los resultados de la investigación.

El objetivo de la investigación fue entender las prácticas de diferenciación social en la ciudad de Cuenca a partir de la alimentación, usando como caso el consumo de la quinua. Proponiendo para ello previamente: a) Describir los patrones de consumo de quinua que se dan en distintos modos de vida en la ciudad de Cuenca. b) Interpretar las representaciones y prácticas sociales del consumo de quinua tanto en el área urbana como rural de la ciudad de Cuenca. c) Identificar en qué momento y por qué factores la quinua dejó de ser un alimento relegado, para convertirse en el grano de la élite.

2. ALIMENTACIÓN, ESTATUS Y DISTINCIÓN EN CUENCA

Una visita a Paute

Las paredes blancas, los pilares de madera de esta casa con vitrales de colores y diseños que parecen de Gaudí, muestran la intención de que las cosas no sólo sean útiles sino que tengan una estética, una forma de notificar, de representar a sus habitantes, de ubicarme cuál es su estatus mientras camino por los grandes espacios abiertos que unen sala, comedor y cocina o por el jardín lleno de flores y arbustos bien cuidados de esta casa que la acomodada familia cuencana de Rosa tiene en Paute

Ese día sobre la mesa circular estaba la vajilla de cerámica de tonos azules y amarillos en los que la empleada de la casa, nos sirvió la sopa de arroz de cebada con quinua y zanahorias y luego un tamal de quinua con pescado al horno y ensalada.

La invitación a almorzar y conversar hecha por Rosa, es en sí misma una expresión de consideración y una oportunidad de exponer lo que ella es y lo que sabe de la alimentación. Es que convidar a la mesa es una forma de comunicar tanto por las

cosas que componen el alimento como por las formas que se dan en la mesa, ambas componentes centrales de los procesos de distinción.

La alimentación está ligada a la reproducción de la vida, a la reproducción social, al prestigio social y los modos de alimentarse constituyen un medio de afirmarnos frente a los demás, en la mesa nos alimentamos pero sobre todo como plantea Cantero (Cantero, 2016, p. 3), nos nutrimos de lo imaginario, de lo simbólico, tanto que una sociedad aparece como evolucionada, mientras más tiene regulado el uso de los alimentos.

En esa misma lógica nuestra anfitriona diría que

La gente nunca en la vida te invita a comer harina de arvejas porque eso no es bueno. En la casa, de mis abuelos, era un poquito diferente, toda comida nacional, o sea nuestra comida, era comida de invitación. Mi abuelo te invitaba como te he invitado yo a ti, sin mucha ceremonia y sin mucha vaina. Yo sé que mi abuelo era muy conocido, y decían imagínate que me invitaron a comer, imagínate que me dieron arroz de cebada con oreja de puerco, y eso estaban comiendo todos, o me daban como te dije antes, harina de arvejas, o morochillo, o sopa de fideo o lo que sea. A mi abuelo había que darle una buena sopa, déjense de cremitas decía, lentejas con pecho, sancocho, timbushca, carnes secas, todo, charqui. Entonces yo crecí así, ya de más grande, y no hace muchos años le conocí a la quinua pero por mi curiosidad de los valores nutricionales, porque yo pienso que la quinua es un plato que no se conocía, hubo un tiempo en que era solo del campo, y en donde había más mestizaje.

Cuando Rosa habla de la arveja o del morochillo lo está haciendo desde un ejercicio diferenciador, donde relaciona esas comidas con lo popular, con lo común, con lo que no es esperado para alguien de su clase, pero que usado por su abuelo, consumido en su casa gana en valor y reconocimiento. Es que el estatus se expresa en las cosas que se comen y en la forma en que se lo hace

Clase, consumo y distinción

En el mercado del Arenal donde el olor de las frutas, las verduras y el pescado copan el pequeño espacio, cada tipo de alimento tiene una vendedora característica, la señora de pollera y delantal que vende las frutas, el negro que ofrece a gritos los cangrejos y los camarones, la indígena sentada en una esquina ofreciendo las fundas de avena, de máchica, de quinua.

Lo mismo pasa en el mercado agroecológico de El Salado; Emmanuel que vende la quinua, el amaranto y sus harinas es un cañari alto de sombrero de lana de borrego apelmazada, doña Bélgica con su sombrero de paja y su pollera vendiendo las hortalizas o doña Elvia y su marido con trajes citadinos vendiendo las tortillas y el morocho.

En todos los mercados que he visitado (Feria Libre, 10 de Agosto, 12 de Abril, 9 de Octubre, Gualaceo) la presencia de las mujeres es abrumadora, tanto vendedoras como compradoras, como si fuera únicamente espacio femenino, Weismantel (2001) diría que está sexualizado. Mientras a medida que se sube por la escala de elegancia de los distintos supermercados se incrementa la presencia de compradores masculinos.

Parecería también que para cada tipo de alimento hay una clase de comprador característico, con quienes me encontré en los supermercados elegantes con las estanterías totalmente señalizadas como el *Supermaxi* o *el Arándano*, no tiene las mismas características que aquellas que van a *TIA*, a la *Mega Tienda del Sur*, o al *Gran Sol* donde en sus estrechos corredores es más difícil encontrar los productos y más fácil chocar con las otras compradoras

La Daniela es de clase media alta, vive en un departamento de decoración minimalista en el segundo piso de un edificio de ladrillo visto que está casi equidistante del mercado el Arenal (La Feria Libre) y del Supermaxi,

Yo me voy a las compras en el Supermaxi, o me voy a la Feria Libre para las verduras. Antes de ser mamá me iba todos los domingos en la mañana a comprar. Ahora que le tengo a la Isabela se me complica un poco. Hago una salida. Generalmente voy con la Isabela, entonces regreso del Supermaxi y ya no me quedan ganas para ir a hacer más... El 90% de las veces. Y una vez por mes voy al Gran Sol. En el Supermaxi compro para la semana y ponemos en el Freezer. Compro el pan del Supermaxi, este pan negro, que tiene centeno, de quinua no vi, pero había uno de chía súper rico.

La Elisa, en cambio, que vive en El Valle y produce buena parte de las verduras que consume, es de una clase que no compra en el Supermaxi, casi que no tiene idea de que cosas se pueden encontrar ahí, “Lo que vamos nosotros es al mercado” pero tampoco va a la Feria Libre del Arenal que podría resultar más cerca, ella compra en las tiendas de abarrotes que están alrededor del mercado 10 de Agosto, “es que ahí aunque es más caro que en la Feria, me dan fiado y voy pagando poco, poco”

El reconocimiento de la clase como categoría de análisis, es fundamental en términos de entender la realidad y las prácticas de consumo, pues considero que hay una relación entre la clase y la subjetividad.

La clase, es el espacio donde se entrecruzan los dominios del consumo, la producción y reproducción. Partí de concebir la clase como la propuso Marx es decir como un grupo de personas que tienen una misma relación con los medios de producción (Marx & Engels, 1848, p. 25), el mirar la clase solo vinculada con la producción de mercancías físicas, donde unos venden fuerza de trabajo y otros la compran por ser propietarios de los bienes de producción dando como consecuencia una clasificación dicotómica de clases que reconoce al proletario y al burgués, opresores y oprimidos me resultó insuficiente.

Por eso recurrí a miradas que reconocen también la existencia de formas de trabajo inmaterial y de trabajo afectivo, donde no se producen únicamente objetos físicos y que posibilitan reconocer la existencia de una amplia clase media, producto de diferencias económicas que nada tienen que ver con la propiedad de medios de producción sino que resultan de aspectos como los conocimientos técnicos, las credenciales o cualificaciones laborales, donde está presente el trabajo inmaterial de directivos, profesionales, maestros y donde el capital escolar tiene efecto en la asignación de estatus positivo (ennoblecimiento) o negativo (estigmatización) (Giddens & Griffiths, 2007); (Heiman, Freeman, & Liechty, 2012)(Wright, 1983, p. 65); (Bourdieu, 1998)

Bourdieu plantea que la clase social objetiva es el “conjunto de agentes que se encuentran situados en una condiciones de existencia homogéneas que imponen unos condicionamientos homogéneos, para generar unas prácticas semejantes” (Bourdieu, 1998, p. 100). La clase social así vista no es estática y su construcción depende de dos factores que marcan la situación de clase; el primero la condición de clase, referida a los bienes materiales y el segundo la posición de clase, entendida como el lugar ocupado en la estructura de las clases respecto a las demás (Bourdieu, 2013).

Por lo tanto la elección del estilo de vida es un indicador importante de la clase, es decir el habitus de clases es una forma incorporada de la condición de clase, en donde el capital económico es tan solo un elemento que aporta una comprensión parcial de un estrato.

La estratificación debe comprenderse entonces como sistema que permite evidenciar las diferencias que existen entre grupos sociales en relación no solo con la

producción sino también con el consumo, con las prácticas, con las acciones, con la reputación y con el prestigio que le conceden los demás.

Cuenca: Magui, Daniela, Clarita

Magui, Daniela y Clara son tres de las mujeres que me ayudaron en este proceso de investigación, las conocía a todas por distintas razones, ellas no se conocen entre sí y tampoco tienen una forma de relación similar con los medios de producción, de hecho tienen modos de vida diferentes y viven en estratos sociales diferentes.

Las descripciones que haga de ellas por supuesto tendrán el límite de ser interpretación de sus interpretaciones de la vida y por ello les pido hacer un esfuerzo por recordar que los “objetos de conocimiento son construidos y no pasivamente registrados” (Bourdieu, 2009, p. 85), y que lo que pretendo presentar como texto en realidad son construcciones compartidas.

Empezaré por decir que todas las veces que atravieso la puerta metálica negra que deja paso a la casa de la Magui, siento un vacío en el estómago, la primera vez que caminé por el piso parecía que pisaba una esponja cargada de humedad, que se hunde debajo de la casa bajita de media agua con el mismo diseño estándar que el resto de casas de esta calle que tiene nombre de una batalla de la independencia totalmente desconocida para mí y creo que desconocida para la mayoría de la ciudad, como la calle misma.

El aire está copado por el olor de cocina, de grasa guardada, de dolor, es un clima que yo he sentido antes en mi propia carne. Todo el espacio me es estrecho, casi siempre nos sentamos en los dos taburetes de plástico blanco, que están cerca de la puerta de la salita – recibidor - bazar, que en total debe tener un metro y medio de ancho y que en dos pasos puedo atravesar para ver el pequeño corredor que lleva a la cocina – tienda donde las tardes se abre una ventana para vender “Sancocho de choncho y papitas y se vende el sancocho en un plato de dólar”.

Morena, pequeñita y de contextura gruesa, esta cincuentona tiene la cara redonda con una expresión entre permanentemente alegre y asustada. A ratos parecería que el modo de vida se hubiera encarnado en las personas y se configurara un fenotipo característico de cada estrato, lo que Csordas (Csordas, 1990) llama *Embodiment* y que yo asumo como una forma corporal determinada por las condiciones de vida, expresada en la práctica diaria y en la autopercepción del cuerpo.

Trabaja a saltos y brincos como empleada doméstica itinerante o vendiendo baratijas en su casa para cubrir las deudas que permanentemente le acechan y los 30 dólares diarios que significa la medicación de su hija Pamela que padece una enfermedad renal crónica por la cual ha dejado sus estudios y su trabajo.

Cuando habla es como que dibujara permanentemente un callejón sin salida de una pobreza donde “No puedes trabajar – no puedes pagar las deudas – no puedes resolver, te vuelves a endeudar, no puedes pagar, no eres confiable, no puedes trabajar”, en un paulatino agotamiento de las redes de soporte, la pobreza te va forzando a exiliarte de los otros, a reducir las relaciones a las redes más inmediatas de solidaridad familiar

Hace unos cuatro años ella trabajaba como parte de una organización de mujeres en los procesos de economía solidaria, ahí la conocí y en esos intercambios ella conoció la quinua,

En una visita a la Tucaita² que tiene la producción de la quinua, hacían una feria ecológica de saberes ancestrales, de todo lo que ellos sabían, de todo lo que habían aprendido de los antepasados, yo ahí probé. Éste grano de la quinua ha sido un grano súper antiquísimo, que no es de ahora no más. Pero dice que eso se consumía en el campo, porque en la ciudad es reciente, o sea desde hace unos años atrás, más bien es creo que con esto de que hay la agroecología, el comercio justo.

Yo no sabía ni de donde salía, ni como salía, pensaba que era un árbol grande y así. A raíz de que yo voy a Cañar, ahí probé....Y después tampoco nunca más. Te soy muy sincera nunca he preparado, sabes que he pensado mucho en eso porque el otro día no más me decía mi hija, mi Paolita, que es muy rico y que en su trabajo, donde comen los empleados. Ahí ha comido, y es rico.

Hoy en este hogar pobre con tres mujeres que representan tres generaciones, la quinua no existe en el repertorio nutricional ni en su horizonte de alimentos que se compran en la Feria Libre, no existe en su mente la posibilidad siquiera de que antes, en estos mismos terrenos donde hoy está su ciudadela, los cañaris y los incas habían hecho sopas y guisados, coladas y panes, harina y chicha de quinua.

² La Tucaita es una organización indígena que agrupa 14 comunidades y 5 cooperativas agrícolas de la provincia del Cañar

El contraste es enorme cuando vemos las formas en que Daniela come quinua, ella la compra en hojuelas “que son igualitas a la avena, eso uso para las sopas, o cuando hacemos hamburguesas o albóndigas le ponemos en la quinua como una apanadura (...) Normalmente le comemos solo. No le ponemos leche, como si fuera un snack. Y tengo ahora en mi oficina una funda, y voy comiendo”

Daniela está radicada en Cuenca luego de casarse con un cuencano, lo que podría llamarse una migrante por razones amorosas. Estudió en Europa donde obtuvo un doctorado en ciencias, tiene unos 38 años, blanca, delgada de pelo largo y ondulado, no viste con demasiada formalidad pero siempre está elegante y cuidadosamente arreglada, ella diría que ahora menos, pues que tiene que lidiar con sus dos pequeños hijos. Es profesora universitaria igual que su esposo, vive en el exclusivo sector de Puertas del Sol a pocos pasos del río Tomebamba en un departamento donde los ventanales de la sala nacen en el mismo piso y dejan ver completamente el parque cerrado para uso del vecindario.

Sentados en la cafetería cercana a la Universidad, Daniela define muy bien quienes consumen quinua

La gente que come quinua es gente que es súper naturista, gente que también usa chía, centeno, con toda esta onda yoga. Y también a veces como innovación en la comida, por ejemplo en la cena de navidad mi suegra hizo una ensalada de quinua, pero ya con frutas, uvillas, súper elaborado. La gente que conozco que consume quinua es más de tipo naturista y más como pros... chics.

Entre Magui y Daniela se puede ver como las condiciones de existencia diferentes, producen habitus diferentes, formas de representación que son distintas, en donde cada condición genera formas de consumo y cosmovisión que construyen un sistema de diferencias que permite que un grupo social se distinga de todo aquello que no es, pero sobre todo de todo aquello a lo que se opone.

En últimas “los estilos de vida son así productos sistemáticos de los habitus (...) que devienen en signos socialmente calificados como distinguidos”(Bourdieu, 1998, p. 171). La distinción transforma la distribución del capital en un sistema de diferencias simbólicas percibidas por todos.

Cuenca es una ciudad donde las élites se han preocupado en preservar y reinventar su origen, en recuperar su antigüedad y su importancia; tanto para el pueblo

cañari (cuando se llamaba Paucarbamba) como para el imperio incásico (Tomebamba) pero sobre todo su tradición colonial (Muñoz Chávez, 2007), en la que nació el diseño de lo urbano de la mano del surgimiento de una “aristocracia sin títulos que fundamenta su nobleza en la propiedad territorial y en el origen español” (Carrasco, 1998, p. 38) y que la expresa en una arquitectura colonial española y afrancesada.

La Clarita vivía en una casa así, pero no en el centro histórico, sino al otro lado del río, en realidad después de pasar dos ríos, donde la clase alta se reasentó para construir sus viviendas cuando el centro histórico y la zona del estadio dejaron de ser adecuadas y cuando las avenidas construidas con el espíritu de la modernidad de los ochenta, abrían paso para moverse en carro sin problemas.

Ella trabaja desde hace casi 24 años en el negocio de entregar viandas, lo cual no supone que alguna vez le haya visto perder su elegancia o tener un pelo fuera de lugar, su peinado rubio siempre amoldado. Es alta, blanca, de ojos claros, nariz pequeña redonda, como otras mujeres de su status, tiene lo que popularmente suele llamarse *Porte*, lo que Bourdieu en *la distinción* define como “la manera legítima de llevar nuestro propio cuerpo y de presentarlo, que se percibe como un indicio de actitud moral”(Bourdieu, 1998, p. 190).

Ella compra ahí la quinua con cierta frecuencia, para ofrecer las sopas de las viandas.

Al principio a la gente no le gustaba, no llevaba mucho, ahora si llevan más, pero sobre todo los jóvenes y la sopa de quinua les dan a los niños, como una sopa que es buena, pero en cambio cuando hago fanesca gente joven no come, ninguno (...) En realidad la quinua consume la gente culta, educada, que quiere tener una alimentación más sana, que va involucrándose un poco, o que tienen problemas de intolerancia a algunas cosas como el gluten.

El habitus está sustentado en la capacidad diferenciada de acceder a bienes y servicios y es el principio unificador y generador de las prácticas humanas por lo tanto generador del gusto y de la estética. Los gustos de lujo y los gustos por necesidad se expresan, como hemos visto, como oposiciones básicas en varios ámbitos, pero siguiendo a Bourdieu (Bourdieu, 1998) se puede decir que son más claramente visibles en tres estructuras: la cultura, la representación personal (vestidos, cuidados de belleza) y la alimentación.

Los alimentos tienen una clara relación con la estratificación social, mientras para los pobres los alimentos consumidos son cada vez más ricos en calorías y grasas, en contraste el gusto de los sectores de los estratos altos, se orienta hacia lo ligero, lo fino, lo saludable, lo *ligh*, donde los criterios de distinción apuestan por la esbeltez, y por lo tanto el consumo de alimentos selectos, mejor si tienen un toque de la cocina con tradición, rica en productos caros y casi extintos, como podremos ver en el capítulo tres que hablemos en más detalle del consumo de la quinua, como un producto patrimonial, escaso, caro y saludable.

3. DOS GIROS HISTÓRICOS EN EL CONSUMO DE QUINUA

El grano ausente

En pleno centro histórico junto a unas casas abandonadas y a otras enormes convertidas en conventillos, está la puerta de madera antigua, estrecha, de bordes azules y tablones celestes, que cuando doña Nydia la abre deja ver primero un minúsculo corredor que no es oscuro y desemboca en una salita si muebles, la grada de madera nos llevan a una sala de estar con una ventana que deja ver el patio central de la casa con el cedrón y el limonero y también deja ver los patios de los todas las casas del vecindario.

Doña Nydia Vásquez, nieta de Aureliano Vásquez, precisaría ella, tiene un poco más de 80 años, pelo cano, pequeña estatura, lentes de bordes dorados y rasgos gruesos, tiene una voz temblorosa por la edad que requiere respiros en el medio de las palabras, recientemente publicó un libro de recetas titulado *Ashanga: cocina morlaca* (2015) que es su orgullo innegable luego de varios años de trabajo de investigación y de probar ella misma como se hace cada paso de las recetas.

No incluimos la quinua en nuestro recetario porque la quinua no es parte de la cocina cuencana, morlaca, es una comida de afuera, el chocho, la quinua son del norte no de Cuenca y María ratifica hasta cuando yo salí de mi casa no se comía quinua (...) pero sembrar si, había un planta alta de color morado, pero que se cortaba y se deba a los chanchos

Varias veces en las conversaciones con Nydia le dimos la vuelta a si ella reconocía la comida con quinua, si la usaba, si la compraba y en una de ellas, después

de probar su exquisito vinagre de guarapo “que puede ser en pequeñas cantidades buenísimo para hacer un seco de carne de borrego” comentó “bueno también no se comía quinua porque costaba 20 centavos de sucre (O sea era muy barata) y se daba de comer a la servidumbre”.

No era una comida valorada en las mesas nuestras, era para dar al chancho, había de desaguar, hierve y lava, hierve y lava y no salía bien. Para la servidumbre no más (...) me acuerdo tanto que este doctor Plutarco Naranjo es el que le dio valor a la quinua y que mis tías comentaba que este doctorcito nos ha arruinado porque después de que él le hiciera famosa ahora la quinua pasó a costar un sucre la libra y ya cuesta un montón dar de comer a las sirvientas (...) no ve que antes se tenía varios empleados, la sirvienta, el cholo, la ama de llaves en fin. Y a ellas no se les daba la mejor comida. Por eso cuando alguna empleada reclamaba se decía que *está queriendo comer con manteca* o si era como algo creída se decía *Ya ha empezado a comer con manteca*.

Nydia deja muy claro que el espacio social, es una construcción que define acercamientos y distancias sociales, donde no todos deben juntarse con todos, donde la movilidad social es posible, pero sospechosa y que en ese espacio hay una distribución de poderes y oportunidades que responden al capital que posee cada uno, capital en el entendido de Bourdieu (2013) con sus dimensiones económica, social y simbólica.

La ausencia de recetas con quinua en el libro de Nydia, como en varios otros libros de cocina muy populares en Cuenca y en el Ecuador, confirma esa relación entre comida, clase, etnia y localidad que había nacido en la colonia y que se consolidó con el paso del tiempo en una ciudad que como hemos comentado antes reivindica su carácter colonial y letrado. Es comida estaba marcada y encubierta con el concepto que no era nuestra. Mientras en los libros de cocina morlaca si había espacio para incluir el pavo al horno.

Nydia mostró que por siglos la quinua estaba y no estaba. Igual que los indios no desapareció nunca pero no se los quería ver, tanto es así que en el sur del Ecuador, en Cuenca en particular, se empezó a considerar que era un cultivo exclusivo del Norte del país, pese a que estudios como los de Rosa Vintimilla (Vintimilla Vinueza, 2009) refieren recetas de Fanesca con quinua en el cantón Chordeleg.

En realidad en la región sur del Azuay se sembraba en proporciones mayores, hay referencias de que en la comuna indígena de Chunaza, en el cantón Nabón «una vez

que se tiene el grano, se lo avienta y tamiza, luego en un ahechador, a fin de que salga todo el cuerpo extraño. Luego se lo lava perfectamente por un tiempo largo, a la vez se lo agita constantemente» (Instituto Ecuatoriano de Antropología y Geografía, 1953, p. 39).

También se sembraba en la producción de las haciendas de la zona de Nabón como nos contaba Manuel Carrasco

De lo que yo recuerdo, ya mi abuelo se enfermó, entonces papá fue a trabajar ahí en la hacienda y nos llevó a nosotros y nosotros nos criamos ahí y en la hacienda de *El Paso* se cultivaba dos tipos de quinua, la quinua morada o negra que decían y la quinua blanca, la una era para sopa de sal y la otra para dulce o colada (...) mamá preparaba la quinua con papita, con carne y la colada de quinua, que era con panelita

Los cambios en la propiedad de la tierra iniciados en los años cincuenta, la disminución de la producción agrícola, la emigración a la ciudad y la cada vez mayor dependencia del mercado capitalista de bienes fueron jugando un papel clave para abandonar la producción de cereales, especialmente de quinua y transitar a la compra y consumo de otro tipo de alimentos. La producción declinó tanto que en la etapa más crítica, a finales de los años setenta, “Perú y Bolivia apenas destinaban el 1% de la superficie arable para la siembra de quinua y en Chile y Ecuador se consideraba que estaba en peligro de extinción”(Cuadrado, 2012, p. 38).

Autores como Jorge Gascón (1998) plantean que además de los temas puramente productivos, en el período de crisis de la hacienda andina, el acceso a productos no autóctonos adquiridos en el mercado o en la tienda de abarrotes suponía ganar en prestigio. Probablemente eso se reproduce hasta la actualidad, comprar lo que se vende en la cadena de supermercados, aquello que por costoso y excepcional muestra el nivel de la integración al mundo globalizado da más prestigio en la comunidad.

El retorno entre el Risoto, el Sushi y el Tamal

Yo puse la quinua en el menú cuando comencé antes que a leer, a escuchar en los programas radiales, en los programas de amenidades, en las revistas femeninas qué se usaba en la dieta. Ya comenzó a salir *la Quinua Corona*, se industrializó, comencé a investigar como cocinar infinidad de platos para mis clientes, porque es como el arroz

Así es como Eulalia describe un rasgo característico del consumo actual de la quinua, un alimento que responde a necesidades individuales, mejor aún como plantea Bauman (Bauman, 2011) más que necesidades, son deseos que de algún modo han sido contruidos o cuando menos modelados por los saberes previos, por los decires y los refranes, por la religión o por los medios masivos de comunicación y que se relacionan con la esperanza de obtener salud, bienestar físico o espiritual.

La Eulalia nació y creció en Gualaceo en la casa de sus abuelos maternos, ahí en la esquina, frente a lo que hoy es la Hostería Santa Bárbara.

En ese terreno mi papá todavía cultiva papas, cebollas, el cultiva de todo, eso es lo que le mantiene saludable y vital, la tierra. En esa casa se hacía quinua para la fanesca y de vez en cuando la sopa de quinua, que a mí no me gustaba mucho porque, porque tenía ese tufo (...) Me acuerdo que mi mami lavaba, decía se lava en 7 aguas, y hasta la séptima agua seguía saliendo el agua verde, verde, verde.

La “Lalita” es la dueña de un restaurante que está ubicado justo en la esquina donde se encuentra las cuatro capas históricas de la sociedad cuencana; la cañarí, la inca, la española y la contemporánea. Es una especie de multifrontera de la historia citadina. Justo ahí donde se conservan algunos restos de la presencia indígena está *El Maiz*. Es la casa de tonos amarillos y celestes, con unas baldosas de diseños arabescos, una terracita que deja ver como allá abajo, después del rio que divide el territorio en dos, crecen los edificios anaranjados de ladrillo visto como iconos de la ciudad nueva.

Sus clientes son sobre todo turistas y en su carta de cartulina color sepia se puede encontrar diversos platillos de comida ecuatoriana, y toda una sección para la quinua; La sopa, el quinoto de champiñones, el quinoto de choclo, la ensalada de quinua, quinua vegetariana y el tamal de quinua. Para ella la quinua es un producto tradicionalmente cuencano y por eso los incorporó en su oferta “debe ser ya unos 10 años, de los catorce que tengo el restaurante. Mi mami siempre hacía sopa de quinua”.

Cuando compro la quinua ahí en una tienda del mercado 12 de abril, les digo con esto puede hacer ensalada, puede hacer pan, y más o menos les doy un poquito yo la receta. Vea en Europa es un plato de lujo, porque va de aquí pues!! Porque es nativo nuestro, es

un plato de lujo, un plato de quinua. Por eso es que yo lo que más vendo en el restaurante es la quinua. Ah! Los turistas se vuelven locos con la quinua.

El restaurante ha indagado en formas y fusiones novedosas para ofrecer la quinua. “Ah! Tengo quinua vegetariana también, es riquísima, es como una paella, le hacemos un salteado con todas las verduras, pero con tomate, con base de tomate, con ajo, cebolla y ahí le ponemos la quinua. Es rico, rico”.

La quinua es hoy uno de sus platos más vendidos, quienes más consumen son los extranjeros, ello se sirven quinua en diversas formas, los cuencanos piden mucho menos la quinua “los cuencanos cuando piden, piden el risoto”. Como lo dice Eulalia su oferta “apunta al mercado extranjero (...) porque ya se comenzó a difundir y exportar la quinua, yo ya escuchaba que se exporta la quinua especialmente Alemania y que en Alemania era un producto de lujo y nosotros teniendo aquí tanta maravilla”

Los testimonios de Eulalia ratifican dos elementos; El primero que tiene que ver con el hecho de que en el profundo de las cocinas cuencanas sí se comía quinua y estaba presente en la mesa cotidiana, sobre todo aquellas que tenían vínculos con la vida rural o con la hacienda, y esto también lo expresa Juan Martínez

De mi madre yo jamás conocí la quinua, mi abuela materna era una mujer urbana, Pero ahí la quinua no apareció nunca. En cambio por el lado de mi abuela paterna, a quien le llamamos nosotros mamá Enriqueta y que eran de Cañar y tenían allá la hacienda, sí había. Yo recuerdo de niño haber comido quinua en la casa de ella, loco de quinua.

El segundo que tiene que ver con el hecho de que esos saberes y sentires del sur, adquieren valor cuando están al servicio del consumo distintivo, como el que hace el turista extranjero, ávido de incorporar el sentido de lo diferente y que comiendo quinua siente una mayor cercanía con lo étnico, con lo que se supone ancestral. Una humanidad en busca de lo nuevo que actúa como plantea Fischler (1995) buscando mostrar que se puede comer algo muy particular y de origen, por encima del estándar cotidiano, no algo de lo que el mercado ha homogenizado y eso pude muy bien graficarlo el siguiente anuncio.

El Maíz, es de los restaurantes selectos, quizá el que más tiempo ha ofrecido platos con quinua, pero no es el único. En el espacioso local que está en la esquina de la calle secundaria de la Zona Rosa, está ubicado el *Noe Sushi Bar*, famoso y elegante,

apenas se atraviesa su puerta un mesero sale presuroso a atenderme y a guiar a una mesa, entregar la revista/menú, en la que junto a la *Centolla kimi – Yaki que incluye* un rollo elaborado con salmón a la parrilla, cubierto con centolla y gratinado, está el *Ebi kino yaki* “un espectacular rollo elaborado con camarones salteados en salsa de la casa, cubierto con crepes y gratinado con salsa de ajonjolí y quinua”, quizá es la forma más sofisticada de encontrar quinua en la ciudad, pero ciertamente no es la única, existen algunos restaurantes que la han incorporado de manera permanente en sus menús.

Otro está en unas de las casa patrimoniales más famosas del centro histórico de la ciudad, ofrecen un *arroz con quinua y patacones* para acompañar su plato de pescado en el marco de una oferta muy variada de comida internacional. Pero también lo encontré como *meloso de quinua*, una fusión de comida de costa y sierra ecuatoriana que da como resultado la oferta de un plato de comida vegetariano en un restaurante joven de una zona muy popular de la ciudad patrimonial. En medio de un menú que recupera exclusivamente la tradicional comida ecuatoriana y que además reivindica y garantiza el hecho de elaborar su platos a partir de procesos de trabajo conjunto con productores agroecológicos organizados.

En todos los tres locales, desde aquel cuyos visitantes son profesionales, ejecutivos y turistas elegantes, hasta el último donde está un clase media más informal, socialmente más comprometida y en la búsqueda de un consumo responsable, hay una apuestan por un nicho de mercado con capacidad de pago y con búsqueda de una comida que exprese lo que son sus comensales.

Se podría decir que los alimentos significan para la gente, lo que la gente proclama al consumirlos (Mintz, 1996) desde su particular posición social y perspectiva de la vida lo cual se asocia a su edad, género, clase, posición ideológica y ocupación y que en la mesa de los restaurantes, la quinua sin duda es una buena expresión de esa realidad.

A MANERA DE CONCLUSIÓN

Las diferencias sociales se muestran en la comida

La estratificación social se expresan en las cosas que las personas usan, particularmente en las que cosas que las personas comen y la forma en la que lo hacen, las condiciones particulares de los distintas formas de vivir de las familias de los

sectores económicos altos medios y bajos con los que he trabajado permiten identificar que en cada estrato existen diferentes perspectivas frente a la alimentación.

Cuando hablamos del consumo en los modos de vida hay que ver a más del capital económico, el tamaño del capital cultural de cada clase, que también modula estas prácticas, lo cual es más evidente en lo que llamamos clase media.

La condición de clase, el modo de vida, modela el cuerpo y así como se construyen, formas de andar, de estar, de gesticular, de vestir y de hablar, también se construyen unas formas de comer y unos contenidos de esa comida que representan el carácter de ese cada estrato social.

Este estudio permite ver una tendencia consolidada a consumir una alimentación estándar de fácil preparación y bajo costo, razón por la cual quienes buscan diferenciarse ven en los productos locales de tradición recién recuperada, un signo de reconocimiento y de bienestar, un símbolo de valorización.

La quinua es un buen ejemplo de como un alimento ancestralmente andino se convierte en instrumento comunicador de las marcaciones sociales, quienes lo consumen pertenecen principalmente a los sectores más altos de la sociedad cuencana. Las personas con alto capital económico y alto capital cultural, consume quinua, en la búsqueda de un alimento, sano, light, y también de un producto escaso y costoso.

Las familias que tienen un estrato social más alto como la de Rosa, o Clara consumen quinua con cierta frecuencia y sin limitarse a que sea en forma de sopa sino que incluyen ensalada o arroz de quinua, tienen un alto conocimiento de su valoración nutricional y alternativa a otros cereales, compran el grano en supermercados y generalmente preparan en casa. Cuando a la capacidad económica se suma una amplia trayectoria académica y capital cultural, como es el caso de Daniela, el consumo se hace aún más frecuente e incorpora presentaciones precocidas de quinua que se compran en supermercados y una variedad amplia de recetas que son preparadas domésticamente.

Los núcleos familiares pobres y del área rural que participaron en nuestro estudio, sencillamente no consumen quinua en su dieta diaria, y no es que no hayan cuando menos escuchado el valor nutricional del cereal, al contrario pueden referir que han oído de sus cualidades nutricionales, en algún caso incluso han recomendado a otros que coman quinua, pero está ausente de su mesa y de sus compras y en ninguna de la tiendas de abarrotes cercanas a sus casas se encuentra en venta fundas o cajas de quinua.

Comer comunica a los otros lo que somos, lo que tenemos, y la forma en que pretendemos que nos vean y esto ha sido de alguna manera una constante en la historia de la alimentación. Constante que además es aprovechada por el mercado, sobre todo en un sistema social contemporánea que a mi entender ya no se mueve desde el impulso de la producción, sino desde el control del mercado.

BIBLIOGRAFÍA

- Bauman, Z. (2011). *Vida de consumo*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Bourdieu, P. (1998). *La distinción: Criterio y bases del gusto*. Madrid: Taurus.
- Bourdieu, P. (2009). *El sentido práctico*. México, D.F.: Siglo XXI.
- Bourdieu, P. (2013). *Las estrategias de la reproducción social*. Buenos Aires: Siglo XXI Editores.
- Cantero, P. (2016, octubre). ¿Qué significa alimentarse? Universidad de Cuenca.
- Carrasco, A. (1998). Cuatro esquinas desde donde mirar a Cuenca. En *Cuenca de los Andes* (pp. 38-45). Cuenca: Municipalidad de Cuenca - Casa de la cultura.
- Csordas, T. (1990, marzo). Embodiment as paradigm for anthropology. *Ethos*, 8, 5-47.
- Cuadrado, S. (2012). *La quinua en el Ecuador situación actual y su industrialización*. Universidad Politécnica Salesiana, Quito.
- Fischler, C. (1995). Gastro-nomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. *Alimentación y cultura : necesidades, gustos y costumbres*, 357-380.
- Gascón, J. (1998, marzo). De la quinua al arroz: Cambios en los patrones alimenticios en la sociedad andina. *Debate agrario - análisis y alternativas*, 27, 59-78.
- Giddens, A., & Griffiths, S. (2007). *Sociología*. Madrid: Alianza.
- Guber, R. (2001). *La etnografía: método, campo y reflexividad*. Bogotá: Norma.
- Heiman, R., Freeman, C., & Liechty, M. (Eds.). (2012). *The global middle classes: theorizing through ethnography*. Santa Fe, N.M: SAR Press.
- Hidalgo, C. (2016). Reflexividades. *Cuadernos de Antropología Social*, 23, 45-56.
- Instituto Ecuatoriano de Antropología y Geografía. (1953). *Chunazana* (No. 4) (p. 77). Quito: Instituto nacional de Previsión.
- Marx, K., & Engels, F. (1848). *Manifiesto Comunista*. elaleph.com.
- Mauss, M. (2009). *Ensayo sobre el don: forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. (F. Giobellina Brumana, Ed., J. Bucci, Trad.). Buenos Aires; Madrid: Katz.
- Mintz, S. W. (1996). *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. México, DF: Siglo Veintiuno.
- Muñoz Chávez, X. (Ed.). (2007). *II libro de oro: Cuenca 450 años*. Cuenca, Ecuador: Libri Mundi : Ilustre Municipalidad de Cuenca.
- Vásquez, N. (2015). *Ashanga: cocina morlaca*. Cuenca: Universidad de Cuenca, MIES, GAD Cuenca.
- Vintimilla Vinuesa, R. (2009). *Fanesca de fanescas y otros platos de cuaresma*. Cuenca: CIDAP.
- Walsh, C. (2009). *Interculturalidad Estado y sociedad*. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar / Abya Yala.
- Weismantel, M. J. (2001). *Cholas and pishtacos: stories of race and sex in the Andes*. Chicago: University of Chicago Press.
- Wright, E. O. (1983). *Clase, crisis y estado*. Madrid: Siglo Veintiuno de España.
- Wright, E. O. (Ed.). (2005). *Approaches to class analysis*. Cambridge, UK ; New York: Cambridge University Press.