

Clase social y consumo de quinua en Cuenca. 2017

Social class and consumption of quinoa in Cuenca. 2017

■ Acurio Páez Fausto David¹

VOLUMEN 37 | N° 1 | ABRIL 2019

FECHA DE RECEPCIÓN: 10/03/2019
FECHA DE APROBACIÓN: 17/04/2019
FECHA PUBLICACIÓN: 30/04/2019

■
1. Universidad de Cuenca

Artículo original | Original Article

Correspondencia:
david.acurio@ucuenca.edu.ec

Dirección:
Calle de la Guayusa y Bustos –
Santa María - Sayausí

Código Postal:
010165

Teléfonos:
(07)419141 - 09992040345

Cuenca - Ecuador

RESUMEN

Este artículo muestra desde las voces de las mujeres, la relación entre clase y consumo de alimentos. Identifica el consumo actual de la quinua fundamentalmente por los estratos altos de la sociedad cuencana y casi desconocida por campesinos y estratos urbanos más pobres, resultado de procesos relacionados con la distinción o el estigma.

Objetivo: entender las prácticas de diferenciación social en la ciudad de Cuenca a partir de la alimentación, usando como caso de estudio el consumo de la quinua

Metodología: investigación etnográfica multisituada con siete familias; cuatro del área urbana y tres del área rural del cantón Cuenca, realizada entre octubre de 2016 a junio de 2017.

Resultados: los relatos de las mujeres en torno a la alimentación y el consumo de quinua, permiten visibilizar los elementos simbólicos que giran en torno a la comida y su praxis en el contexto histórico y sociocultural particular de Cuenca.

Conclusiones: el consumo de alimentos está marcado por el habitus de clase. La quinua es un ejemplo de ello, desapareció de la mesa familiar por la depreciación simbólica heredada desde la colonia, y hoy regresa como símbolo comunicador de distinción social.

Palabras claves: chenopodium quinoa, clase social, conducta alimentaria, estilo de vida saludable.

ABSTRACT

This article shows from the voices of women, the relationship between social class and food consumption. It identifies how the quinoa is today consumed fundamentally by the upper strata of the society in Cuenca and it is almost unknown by peasants and poorer urban strata, the result of processes related to distinction or stigma.

Objective: understand the practices of social differentiation in Cuenca from the alimentation, using as a case study, the consumption of quinoa.

Methodology: it is a multisite ethnographic research with seven families; four of the urban area and three of the rural area of Cuenca, it was carried out between October 2016 and June 2017.

Results: the stories of the women around the feeding and the consumption of quinoa allow visualizing the symbolic elements that revolve around the food and its praxis in the particular historical and sociocultural context of Cuenca.

Conclusions: food consumption is marked by class habitus. The quinoa is an example of this, it disappeared from the family table because of the symbolic depreciation inherited from the colony, and today it returns as a communicating symbol of social distinction.

Keyword: chenopodium quinoa, medical anthropology, feeding behavior, healthy lifestyle.

INTRODUCCIÓN

La sindemia global de la malnutrición [1] es uno de los principales problemas de salud de la humanidad. En el Ecuador y específicamente en Cuenca el descenso de las cifras de desnutrición es muy lento desde hace casi medio siglo, mientras se duplican los índices de sobrepeso y obesidad [2-4].

Estos pobres resultados en salud pueden ser producto de políticas públicas que no reconocen que la alimentación tiene que ver con la existencia biológica, pero también con la búsqueda de diferenciación y que por lo tanto es territorio preferido para la disputa simbólica. La alimentación está además

subordinada a las condiciones económicas, a la estructura social predominante y a la ideología.

Por ello se decidió realizar un estudio antropológico que recupere el planteamiento de Mintz de que: “la antropología de estas sustancias tan hogareñas y cotidianas pueden ayudar a aclarar cómo cambia el mundo” [5].

La investigación planteó como objetivo entender las prácticas de diferenciación social en la ciudad de Cuenca a partir de la alimentación, usando como caso el consumo de la quinua. Para ello se propuso: 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 el momento y los factores por los cuales la quinua dejó de ser un alimento relegado, para convertirse en el grano de la élite.

El presente artículo articula elementos conceptuales relacionados con distinción, clase social y consumo de alimentos. Se utiliza la categoría clase, desde la concepción de Agustín Cueva “grandes grupos de hombres que se diferencian entre sí, por el lugar que ocupan en un sistema de producción históricamente determinado, por las relaciones en que se encuentran frente a los medios de producción, por el papel que desempeñan en la organización social del trabajo y por el modo y la proporción en que reciben la parte de la riqueza social de que disponen” [6].

METODOLOGÍA

Se realizó una investigación etnográfica multisituada, es decir ejecutada en distintos espacios o territorios interrelacionados, entre octubre de 2016 a junio de 2017 en el cantón Cuenca. El trabajo etnográfico se realizó con siete familias, cuatro del área urbana y tres del área rural e incluyó; entrevistas a profundidad, entrevistas semiestructuradas realizadas en los domicilios de las participantes, comidas conjuntas, observación participante de preparación de alimentos hasta llegar a la saturación de la información.

Las familias fueron seleccionadas en un muestro por conveniencia a los objetivos del estudio y en base a la propiedad de su vivienda, el sector donde residen, la ocupación, el nivel de instrucción y la

etnia. Con todas ellas había conocimiento e interacción previa al estudio. Para el procesamiento se recuperaron las notas y el cuaderno de campo, así como la transcripción de las entrevistas grabadas. No se utilizó ningún software para procesamiento y análisis de la información. La propuesta etnográfica supone reconocer los elementos subjetivos e intersubjetivos que se establecen ente los sujetos participantes, por ello se usan viñetas etnográficas que permiten dar voz y describir a las participantes en el estudio desmitificando el carácter y las interpretaciones del propio investigador

Se cumplieron con principios bioéticos, previo a todas las entrevistas, las participantes, todas 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 caso de estudio no es un territorio específico, ni una persona concreta, sino un objeto, la quinua, por su creciente popularidad en el mundo de la comida sana y en las vitrinas de los supermercados y delicatessen.

RESULTADOS

Cuando comer nos diferencia

Las paredes blancas, el jardín lleno de flores y arbustos bien cuidados, los pilares de madera de esta casa con vitrales de colores y diseños que parecen de Gaudí, definen la vivienda que la acomodada familia de Rosa tiene en Paute. Los objetos muestran la intención de que las cosas no sólo sean útiles sino que tengan una forma de notificar, de representar a sus habitantes.

“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 (...) que me dieron arroz de cebada con oreja de puerco o morochillo, o sopa de fideo. (...) Entonces yo crecí así, pero no

hace muchos años le conocí a la quinua por mi curiosidad de los valores nutricionales, porque yo pienso que la quinua es un plato que no se conocía aquí! 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 mesa gana en valor y reconocimiento.

En contraste, atravesar la puerta metálica negra que deja paso a la casa de la Magui, allá en la invisible zona detrás del parque Miraflores, genera un vacío en el estómago. El piso es una esponja que se hunde a cada paso y se lo puede atravesar en dos zancadas, el aire está copado por el olor a cocina, a grasa guardada.

Pequeñita, morena y de contextura gruesa, trabaja a saltos y brincos vendiendo baratijas para cubrir las deudas que permanentemente le acechan “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 va forzando a exiliarse de los otros y marcando el cuerpo el peso de las angustias, como que las exclusiones se encarnaran en el cuerpo, lo que Csordas llama Embodiment [7]

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

“En una visita a la Tucaita, que es una organización indígena 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.”

Estas dos mujeres coinciden en pocas cosas, una de ellas, que históricamente sus familias no comían quinua, y dejan ver que el estatus se expresa en lo que se come y en la forma en que se lo hace. La alimentación está ligada a la reproducción biológica pero también a la reproducción social y al prestigio[8-10].

Clarita quién pese a la intensidad del trabajo, en la cocina de viandas, nunca pierde su elegancia o altera su amoldado peinado rubio, tiene lo que popularmente suele llamarse Porte, que Bourdieu define como “la manera legítima de llevar el propio cuerpo y de presentarlo, que se percibe como un indicio de actitud moral” [11], ella cuenta que:

“Normalmente por tradición en Cuenca, todos los lunes se hacía arroz de cebada, porque se supone que el arroz de cebada es para llamar la abundancia, así cuando yo empecé con el negocio hace 24 años, mi idea fue hacer comidas antiguas e ir rescatando un poco esas tradiciones. Como mis empleadas también eran antiguas, (...) entonces los lunes hacíamos el arroz de cebada, después para variar incluimos ocasionalmente el trigo, después la avena, y hace poco tiempo la quinua.

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 la gente joven no come, ninguno (...) En realidad la quinua consume la gente culta, educada, que quiere tener una alimentación más sana, o que tienen problemas de intolerancia a algunas cosas como el gluten.”

Daniela es de las que come quinua. Ella la compra en el Supermaxi, 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”. Delgada de pelo largo y ondulado, no viste con demasiada formalidad, pero siempre está elegante y cuidadosamente arreglada, vive en el exclusivo sector de Puertas del Sol en un departamento donde los ventanales de la sala nacen en el mismo piso y dejan ver completamente el parque cerrado – privatizado - para uso del vecindario.

“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.”

La inserción social, plantea Bourdieu [12] se construye a partir de dos factores; a) los bienes materiales que poseen las familias, y b) el lugar que estas ocupan en la estructura de las clases, estos dos elementos intervienen en la forma en que las personas se presentan a los otros y en la forma en que viven. 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, y son más claramente visibles en tres estructuras: la cultura, la representación personal (vestidos, cuidados de belleza) y la alimentación [11].

En esa lógica “los estilos de vida son así productos sistemáticos de los habitus (...) que devienen en signos socialmente calificados como distinguidos” [11]. La distinción transforma la distribución del capital en un sistema de diferencias simbólicas percibidas por todos.

De grano ausente a comida glamorosa

Es necesario recordar que la quinua [*Chenopodium quinoa willd*] ha sido cultivada en la región andina desde hace más o menos 3.500 años A.C. [13,14] por su valoración nutricional los niños del imperio incásico pasaban del seno materno a la colada de quinua [15] y efectivamente la concentración de aminoácidos esenciales es mucho mejor que la del

trigo, el maíz y el arroz, particularmente de la arginina e histidina fundamentales en los primeros años de vida [13].

Con la colonización la papa, el maíz, la quinua, se mezclaron con la especies traídas desde Europa como las habas, la cebada, el chanco, o las reses, enriqueciendo la dieta mutua [16]. Sin embargo las relaciones de dominación se representan con la estigmatización de las comidas de los otros, por ello se prohibió el uso ceremonial de la quinua, incluido en los ritos católicos, se implementó una política de modernización agrícola impuesta por la corona [14], que suponía producir lo que se comía en Europa, es decir trigo, cebada, arroz y ahora maíz.

Los alimentos, la raza, la religión y el apellido se convirtieron en criterios de segregación. Lo blanco, lo católico, la sangre española y sus preferencias en la comida se convirtieron en el símbolo de lo bueno, de lo elegante, de lo relacionado con el poder.

“No incluimos la quinua en nuestro recetario porque la quinua no es parte de la cocina cuencana es una comida de afuera, el chicho, la quinua son del norte no de Cuenca y María (su empleada) ratifica diciendo “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”

De esa forma empezó explicando Nydia, por qué no consta la quinua en su libro de la comida morlaca [17].

“Bueno también no se comía quinua porque no era una comida valorada en las mesas nuestras (...) 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 económico, social y simbólica que posee cada uno.

Sin embargo si se sembraba quinua, no en grandes territorios sino más bien como lo dice Delia “En la orillita de la chacra no más (...) para que proteja. Mi mamita sembraba las papas, y ponía el cashil de la quinua todo alrededor. Entonces ahí las gallinas no entraban a raspar las papas”.

La quinua en Cuenca fue marcada desde la colonia como una comida de indios, de campesinos y por lo tanto no digna de la mesa española que derivó en la mesa de las élites urbanas. Estaba ausente, invisible y estigmatizada por siglos, hasta asumir que no era propia y que solo ocasionalmente migra de la cocina campesino a la mesa principal.

Una comida que está destinada a los chanchos, no es valorada y quién la consume tampoco. La matriz de mestizaje colonial imbrico la condición de clase con la de etnia [18] y si una persona empobrecida, sin poder tiene como referencia de mejoramiento de vida, la imagen de las clases altas lo más probable es que deje de comer quinua. Como lo expresa Elisa que vive en El Valle y es una indígena campesina de delantal sobre la pollera y la blusa, mujer diminuta de ojos traviosos y pequeñitos, reconocida por su trabajo como promotora de salud intercultural, por las limpias curativas y por la agroecología.

“De la quinua he oído hablar que mis abuelos comían quinua, pero nosotros no hemos comido (...) Cuando yo tuve a mi David, hace 22 años y me fui a estar allá en la casa de la María del Carmen, la española mujer del Pepe, ahí probé la primera vez, ellos hacían sopita con zanahoria amarilla y todo eso (...) a ella le gustan estas investigaciones y comer saludable, entonces yo creo que por eso.”

Caminando por su chacra, ella ubica dos elementos importantes; el primero es que aun conociendo la planta, siendo capaz de identificar sus virtudes, de incentivar a otros su consumo, ella ni la compra, ni la prepara ni la consume.

Como lo diría Priscila, joven estudiante de clase media y mujer dirigente de los barrios de la ciudad

“Escuchar un pasillo es cholo, comer papas con cuero es cholo, comer un quimbolito es cholo, pero una ya está orgullosa de ser chola, altamente chola. La gente es como que tenemos catalogado, aceptamos la pizza y esas cosas, porque eso nos da como un cliché en la mesa, como más categoría (...) No come mote porque es cholo, porque no les gusta, porque se identifican como serrano...”

Pero ahora el consumo de quinua ha vuelto a las mesas elegantes, se lo ve en las estanterías de los supermercados y restaurantes prestigiosos, donde cómo lo describe Eulalia “se la incluyó (...) por que escuché en los programas radiales de amenidades, o en las revistas femeninas que se usaba en la dieta, comencé a investigar como cocinar infinidad de platos para mis clientes, porque es como el arroz”.

Sus clientes son sobre todo turistas y en el sepia de su menú se puede encontrar toda una sección para la quinua; quinoto de champiñones, quinoto de choclo, ensalada de quinua, quinua vegetariana y tamal de quinua. Los que más consumen son los extranjeros, “los cuencanos cuando piden, piden el quinoto”.

Eulalia deja claro un rasgo característico del consumo actual de la quinua, un alimento que responde a necesidades individuales, como plantea Bauman más que necesidades son deseos que de algún modo han sido contruidos o cuando menos modelados por decires, por las religiones o los medios masivos de comunicación y que se relacionan con la esperanza de obtener salud, visibilidad, bienestar físico o espiritual.

En este caso la quinua adquiere 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, demostrando que puede comer algo muy particular y de origen, por encima del estándar cotidiano, no algo de lo que el mercado ha homogenizado. Unos turistas que consumen la quinua y su imaginario de alimento sagrado, no el del producto campesino.

CONCLUSIONES

La estratificación social se expresa en las cosas que las personas usan, particularmente en lo que se come y la forma en la que se lo hacen.

Por generaciones la quinua no estuvo en la mesa de las familias cuencanas, y las razones de ello están vinculadas con la valoración simbólica heredada desde la colonia pues comer quinua suponía comer algo que comían los indios y por lo tanto si alguien pretendía identificarse con lo moderno, lo valioso, lo blanco no privilegiaba comer quinua.

En la actualidad las familias de estratos altos consumen quinua con cierta frecuencia y su consumo está vinculado al imaginario de una dieta globalizada, *light* y saludable, mientras los núcleos familiares pobres y del área rural que participaron en nuestro estudio, sencillamente no consumen quinua en su dieta diaria.

La quinua es un buen ejemplo de como un alimento ancestralmente andino se convierte en la actualidad 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.

Si bien en el presente artículo no se profundiza la economía política de la quinua, vale referir que la investigación también abordó esos elementos, que tienen una importancia determinante para explicar que el consumo actual está influido por las dinámicas globales de la acumulación del capital.

INFORMACIÓN DEL AUTOR

- Acurio Páez Fausto David. Doctor en Medicina y Cirugía. Master en Salud Familiar y Comunitaria. Facultad de Ciencias Médicas. Centro de Pos-

grados. Universidad de Cuenca.
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3258-2837>

CONFLICTO DE INTERESES

El autor declara no tener ningún conflicto de interés en la investigación ni en el artículo que se publica.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Swinburn BA, Kraak VI, Allender S, Atkins VJ, Baker PI, Bogard JR, et al. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. *The Lancet*, 2019. Disponible en: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0140673618328228>
2. Freire W, Ramírez MJ, Belmont P., Mendieta M.J, Silva M.K, Romero N, et al. Encuesta nacional de salud y nutrición del Ecuador. ENSANUT - ECU 2012 TOMO I. Quito: MSP/ INEC; 2014. 718 p.
3. Andrade Tenesaca D, Ochoa Avilés A, Ortiz Ulloa S, Rojas Reyes R, García Alvear, JL, Donoso Moscoso S. Asociación entre el sobrepeso y obesidad con la aptitud física [EUROFIT] y el nivel socioeconómico en alumnos de 8o a 10° grado de educación básica: Cuenca, Ecuador [2008-2009]. En: *Algunas Consideraciones Sobre Actividad Física En Personas Con Sobrepeso y Obesidad*. Medellín, Colombia: Funambulos Editores; 2011. p. 51-61.
4. Huiracocha-Tutiven L, Orellana-Paucar A, Abril-Ulloa V, Huiracocha-Tutiven M, Palacios-Santana G, Blume S. Child Development and Nutritional Status in Ecuador. *Glob Pediatr Health*. Enero de 2019;6:2333794X1882194.
5. Mintz SW. *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. México, DF: Siglo Veintiuno; 1996.
6. Cueva A. *La teoría marxista: categorías de base y problemas actuales*. México: Planeta; 1988.
7. Csordas T. Embodiment as paradigm for anthropology. *Ethos*. marzo de 1990;8:5-47.
8. Cantero P. *¿Qué significa alimentarse ?* Universidad de Cuenca; 2016.
9. Fischler C. *El [h]omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Merlino M, editor. Barcelona: Anagrama; 1995.
10. Contreras J. *Antropología de la alimentación*. Madrid: EUDEMA; 1993.96 p.
11. Bourdieu P. *La distinción: Criterio y bases del gusto*. Madrid: Taurus; 1998. 597 p.
12. Bourdieu P. *Las estrategias de la reproducción social*. Buenos Aires: Siglo XXI Editores; 2013. 224 p.
13. Jacobsen S-E, Sherwood S. *Cultivo de granos andinos en Ecuador: informe sobre los rubros quinua, chocho y amaranto*. Quito, Ecuador: FAO, CIP, CRS, Abya-Yala; 2002. 90 p.
14. Bazile D, Bertero D, Nieto C, editores. «Estado del arte de la quinua en el mundo en 2013». Santiago de Chile: FAO; 2014. 724 p.
15. Naranjo P. *Saber alimentarse*. Quito: Corporación Editora Nacional; 1991. 165 p.
16. Weismantel M. *Alimentación género y pobreza en los andes ecuatorianos*. Cayambe: Abya Yala; 1994.
17. Vásquez N. *Ashanga: cocina morlaca*. Cuenca: Universidad de Cuenca, MIES, GAD Cuenca; 2015. 335 p.
18. Walsh C. *Interculturalidad Estado y sociedad*. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar / Abya Yala; 2009. 253 p.
19. Bauman Z. *Vida de consumo*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica; 2011.