

# Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos

Weismantel, M. J. (1994). *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito: Ediciones Abya-Yala.

**Juliana Duque\***

\* Filósofa, Universidad Nacional de Colombia.  
Investigadora y editora gastronómica.  
Correo electrónico: julianaduquem@gmail.com.

**E**ste libro es el resultado de la investigación realizada por la antropóloga Mary Weismantel, a mediados de los años ochenta, sobre la comunidad indígena de Zumbagua<sup>1</sup> ubicada en el norte de la cordillera occidental de los Andes ecuatorianos. Se trata de un estudio etnográfico cuyo resultado es una explicación teórica de uno de los dominios más importantes de la vida cotidiana y uno de los aspectos étnicos y de clase más importantes: la comida.

Para la autora, definir a Zumbagua como una comunidad indígena es una cuestión de raza y cultura pero, además, de relaciones sociales de producción y de construcción política, legal e ideológica, definidas en gran parte por prácticas cotidianas y de la vida material. Las prácticas cotidianas analizadas en este caso son las prácticas alimentarias, entendidas como dieta –el conjunto de alimentos consumidos por esa comunidad– y cocina –el arte culinario propiamente dicho–.

Weismantel describe a la comunidad zumbagüña como una comunidad “campesina” moderna, con algunas particularidades determinantes a la hora de estudiar su composición económica, social y cultural. Por la altura en la que se encuentra la parroquia (zonas agrícolas y residenciales que se extienden desde los 3.400

hasta los 3.800 metros, y pastizales en los 3.900-4.000 metros), no hay muchos productos cultivables. Además, se trata de un grupo social con una economía semiproletarizada que le da un valor especial a la vida urbana y que, en consecuencia, experimenta cierto grado de alienación. Es en este sentido en el que la autora concibe la sociedad racista como una de las estructuras subyacentes en Zumbagua (1994, p. 7). Para los habitantes de esta parroquia, la “... diversidad nacional da paso a una etnicidad unidimensional: la gente es ‘india’ o ‘blanca’” (1994, p. 115). En el ámbito de la comida, éste y los demás fenómenos que se analizan en el libro están manifiestamente representados. Así, por ejemplo, la autora observa que “debido a estas representaciones de la experiencia vital del indígena, las papas y la carne de carnero se desvanecen ante las imágenes del arroz blanco y del pollo, del pan y de la Coca-Cola” (1994, p. 34), propias de la alimentación “blanca”. La cebada, por su parte, es un alimento que, en este caso, representa resistencia cultural: “El arroz es el objeto del deseo, pero la máchica<sup>2</sup> es el centro de la satisfacción” (1994, p. 254).

En el primer capítulo del libro, la autora ofrece un panorama general de las aproximaciones teóricas que se emplearán para abordar el tema de la comida. Basada en teorías semióticas y estructuralistas, Weismantel parte de la idea de que la comida como práctica material es un signo, un símbolo y un objeto. Un signo que representa una relación directa y exacta entre un significante y un significado. Un símbolo que comprende una “amplia gama” de significados, algunas veces contradictorios (representando conflictos ideológi-

cos), y un producto u objeto, que es una “representación tangible de las intangibles fuerzas sociales y culturales que organizan la vida material” (1994, p. 12). Partiendo de estos conceptos, los alimentos son analizados como elementos en una dieta, como signos en una cocina y como símbolos en un discurso. La comida es, entonces, un sistema de signos que conforma las estructuras –no estáticas– de la cocina, y el interés de la autora se centra en “... la inmersión de este sistema en la vida cotidiana y en su completa interpenetración con otros sistemas: lenguaje, sociedad, política y economía de producción e intercambio” (1994, p. 19).

Con el fin de contextualizar este estudio sobre la comunidad de Zumbagua, en el segundo capítulo, Weismantel hace un recuento de la parroquia, que incluye datos demográficos, datos sobre su geografía política y natural, su historia, y una discusión de los temas más importantes de estrategia política e identidad étnica que se presentan en la actualidad. Posteriormente, da paso en el tercer capítulo a la exposición del primer aspecto en el análisis de la comida: la dieta diaria en Zumbagua, los alimentos que la gente efectivamente consume. Esta exposición introduce los temas de riqueza y pobreza, y del significado de la comida, asociados principalmente con aspectos ideológicos (económicos, sociales, de etnicidad y de cultura), y relacionados con temas como el racismo, el deseo y el consumo.

El cuarto capítulo se ocupa propiamente de los roles de la comida en Zumbagua. No sólo se trata de lo que se come sino de cómo se come y se consume; de las prácticas culinarias y también de cómo se sirve la comida que se prepara. El arte culinario es entendido aquí como una construcción cultural, el significado

1 En el apéndice del libro, la autora hace algunas observaciones interesantes sobre los desacuerdos que existen entre la concepción de muchos de los residentes de Zumbagua y lo que indican los documentos históricos, diversos estudios y opiniones de otros grupos sobre este término, como el nombre de una parroquia civil y eclesiástica, como el nombre de una región concreta.

2 La máchica es uno de los alimentos básicos de esta comunidad indígena. Consiste en cebada tostada, molida y cernida para obtener una consistencia muy fina.

de la dieta en la parroquia. Como estructura semiótica, la cocina se define en gran parte en contraste con otras estructuras. “La gente de Zumbagua come alimentos ‘indígenas’ de una manera indígena” (1994, p. 184), en contraste con las costumbres alimenticias “blancas”.

Desde esta misma perspectiva de los roles de la comida en la parroquia, los capítulos siguientes se ocupan de la producción y el consumo de los alimentos, organizados con un énfasis en los roles de género, en los aspectos de etnicidad, ideología y modernidad, y en este sentido, en el lugar de esta comunidad indígena dentro del Ecuador. Así, por ejemplo, se ob-

serva que “lo que separa a los pobres de los ricos en la parroquia no es la falta de productos principales, sino la profunda falta de aquellos pequeños convites especiales: una naranja, una bolsa de pan dulce, algo pequeño y apetitoso traído a casa después de una excursión” (1994, p. 213).

En el último capítulo, el análisis se enfoca concretamente en los asuntos internos del caserío, el significado de la comida en las relaciones entre géneros y dentro de ellos, y del caserío en sí. Se analiza profundamente el hecho de que el proceso culinario sea un asunto fundamentalmente femenino, y el papel que cumplen el género masculino y los miembros de

la familia en general, en contraste con este rol determinante.

Sin duda, el enunciado que sirve de punto de partida y de conclusión a todo el estudio es el siguiente: la cocina es el hogar. “Suplanta la cama matrimonial como símbolo de vida conyugal y el lazo de sangre como emblema de parentesco: la familia zumbagüña consiste de aquellos que comen juntos” (1994, p.258). Zumbagua es una región que se encuentra en el momento de la investigación en una situación económica contradictoria, y para Weismantel, el tema de la comida es un aspecto esencial en ésta y en su posible solución. 

