

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS
ESCUELA DE SOCIOLOGÍA Y CIENCIAS POLÍTICAS**

**DISERTACIÓN PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL SOCIOLOGADO CON
MENCION EN CIENCIAS POLÍTICAS**

**LA CONSTRUCCIÓN CULTURAL DEL CUERPO HUMANO A TRAVÉS DE LAS
PRÁCTICAS CULINARIAS DEL QUITO DEL SIGLO XVI**

DANIELA OCAÑA GORDILLO

NATALIA SIERRA

QUITO, DICIEMBRE, 2010

CONTENIDO

RESUMEN	3
INTRODUCCIÓN	4
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO	8
1.1 LA ILUSTRACIÓN Y EL SUJETO RACIONAL	8
1.2 EL PODER: EL CONTROL DEL CUERPO	13
1.3 LA CULTURA: SOBRE LOS GUSTOS Y LA DINÁMICA SOCIAL	21
CAPÍTULO 2: HABLANDO DE CULTURA CULINARIA.....	27
2.1 EL QUITO DEL SIGLO XVI	28
2.2 ALIMENTOS (ANEXOS).....	33
2.2.1 LOS PRODUCTOS QUE HABÍAN	34
2.2.2 LOS PRODUCTOS QUE FUERON TRAÍDOS	37
2.3 UTENSILIOS.....	41
2.4 PRÁCTICAS CULINARIAS	43
2.5 MANERAS DE MESA	48
CAPÍTULO 3: EL QUITEÑO DEL SIGLO XVI	53
3.1 CON RESPECTO A LA ILUSTRACIÓN	53
3.2 LA CONSTRUCCIÓN DEL CUERPO HUMANO	54
3.2.1 EL CONTROL EN LA MESA	54
CONCLUSIONES	60
BIBLIOGRAFÍA	63
ANEXOS	65

RESUMEN

El presente trabajo tiene por objeto poner a consideración ciertas reflexiones acerca de la construcción del cuerpo humano en el Quito colonial. Para ello, se analizarán las prácticas culinarias donde se instituyeron nuevas costumbres y prácticas sociales, que de un modo u otro terminaron regulando el comportamiento del ser humano. En ese sentido, se trabajarán las relaciones de poder que se inscribieron en el ámbito de la cocina y del ritual de alimentarse, tomando como punto de partida los planteamientos de Foucault. En base a la descripción de los productos que existían antes de la llegada de los españoles y de aquellos que fueron traídos, así como también de las prácticas culinarias preexistentes y que fueron impuestas en la colonia, se analizarán estas relaciones de poder y la construcción del cuerpo del hombre. Para ello también se hará un breve análisis de las maneras de mesa en base a los planteamientos de Elías y la construcción de la civilización a través de estas prácticas. Finalmente, el análisis apuntará a los primeros indicios de construcción del sujeto, a partir del cambio en la configuración de las relaciones sociales y del sincretismo cultural. Si bien no se puede hablar de un sujeto como tal en el siglo XVI, se hablará de cómo este individuo colonial comenzó a adecuarse al entorno invadido por las lógicas de dominio de la Corona.

INTRODUCCIÓN

La colonización de América Latina trajo consigo un sinnúmero de cambios para las poblaciones que habitaban esas tierras. No solo fueron sometidos a un régimen de esclavitud, sino que fueron anulados completamente como sujetos. Esto significó una redefinición de los espacios tanto públicos como privados, así como también de sus prácticas culturales, políticas, sociales e ideológicas. Sus tradiciones fueron invadidas por una imposición cultural que fue capaz de acabar con prácticas milenarias e incluso de arrasar con poblaciones enteras. Quienes sobrevivieron a esta masacre cultural, tuvieron que darle un nuevo sentido a lo nuevo, “dejándose” conquistar por algo completamente ajeno. Todo ello sucedió a partir del control de sus disposiciones biológicas y sociales, invadiendo el espacio de lo cotidiano donde la alimentación fue cambiando de acuerdo a las imposiciones de los conquistadores. Fue en el espacio de la cultura culinaria, donde las prácticas sociales, sus cuerpos e incluso las tierras empezaron a cambiar de acuerdo a los nuevos alimentos y animales que fueron introducidos. Este elemento culinario despierta la necesidad de ser analizado a partir de las lógicas de poder para aportar con un nuevo enfoque sociológico, tanto para el entendimiento de la cultura que se dio alrededor de la colonización, como para definir ese sujeto que se constituyó a partir de las nuevas lógicas de poder. Algo que necesariamente afectó a la sociedad entera.

Específicamente, se trabajará con el Quito del Siglo XVI puesto que esa ciudad fue uno de los principales ejes de comercio. Como tal, se evidenció claramente tanto la imposición de nuevos alimentos y prácticas culinarias, como el sincretismo cultural que se dio alrededor de estas nuevas construcciones sociales. Esto conlleva a su vez, al análisis de las nuevas dinámicas de dominación en lo cotidiano desde donde se entenderán las nuevas prácticas sociales que se fueron dando junto a las prácticas alimenticias. De tal forma, se recreará el escenario social de esa época utilizando como eje principal las lógicas dominantes de los

conquistadores y la resistencia cultural de los conquistados traducidas en las costumbres alimenticias; desde su preparación hasta la presentación en la mesa, tomando en cuenta los utensilios, los ritos y hábitos.

Asimismo, se hará un contraste mediante la descripción de los alimentos y prácticas culinarias que existían antes y después de la colonia en Quito. Es decir, se analizará aquello que los indios comían y cómo lo preparaban dentro de sus hogares; y aquello que los indios tenían que aprender a preparar para los españoles, tomando en cuenta el cambio de las relaciones de poder que determinaban la estructura de las costumbres alimenticias y el apareamiento de fenómenos sociales como la pobreza, el hambre, la desnutrición, etc. Al mismo tiempo, mientras se da este cambio cultura, las relaciones de poder también sufren modificaciones en torno a las diferentes lógicas de interacción de los individuos. En este punto se podrá entender cuáles fueron las prácticas de resistencia que se dieron aún cuando la lógica imperante de dominación trataba de anularlos. Dando como resultado la redefinición social y corporal del indio y sus prácticas culturales; y la emancipación de la cultura de los conquistadores por sobre todos los ámbitos sociales. Ello da a luz a la siguiente interrogante: ¿Cómo se produjo la construcción cultural del cuerpo humano a partir de las prácticas culinarias en el Quito del siglo XVI?

El análisis sociológico respecto de la construcción cultural del cuerpo humano a partir de las prácticas culinarias del quito del siglo XVI, nace de la necesidad de dar un nuevo eje de entendimiento a la constitución del sujeto a partir de los aparatos de poder que controlaban no solo lo político, social, económico e ideológico sino también al cuerpo del ser humano. Esto implicaría un avance en el horizonte teórico ya existente respecto de las prácticas dominantes que se dan alrededor de la comida; los usos de los productos y los animales; las tradiciones y los rituales; y cómo se condicionó el cuerpo del hombre a los nuevos usos de los alimentos. Así también se entenderá cómo el hombre presentó una resistencia a las nuevas lógicas de poder. De tal forma, el avance teórico brindaría nuevos elementos desde los cuales entender cómo se formó el sujeto no solo

desde la conquista, sino a partir del dominio biológico referente a la alimentación y los rituales alrededor de esta.

Por otra parte, es importante proveer a la sociedad de los parámetros necesarios para exponer un referente cultural. Es decir, con el análisis de lo culinario, se dotará de mayor valor social a las prácticas alimenticias de la actualidad. A la vez, se aclarará el proceso histórico que se dio alrededor de la comida, entendiéndolo como uno de los ejes donde se fueron imponiendo saberes ajenos a la cultura quiteña; cultura que poseía forma y estructura propias antes de la colonia. De tal manera y en un esfuerzo por describir prácticas culinarias pasadas, se logrará esclarecer la dominación cultural para tratar de validar tradiciones enterradas en un pasado de agonía y explotación. Así también se redefinirá el sincretismo cultural alrededor de los hábitos alimenticios del siglo XVI.

Finalmente, el interés por las prácticas culinarias radica en la ambición a futuro, de conocer tanto los antiguos saberes aplicados al manejo de los alimentos, como las lógicas culturales que nacieron de estos. Asimismo, es el gusto por la gastronomía el que ha impulsado la realización de esta investigación y el anhelo por darle un significado tangible a aquello que encierran las prácticas culinarias actuales. En otras palabras, la combinación del afán por lo cultural y a la vez por lo culinario, dan forma a este trabajo bajo la meta de brindar otro sentido a la gastronomía que no sea aquel impulsado por la lógica del consumo y el fetichismo.

Ahora bien, la cultura casi siempre y a lo largo del tiempo, ha sido considerada un sistema dentro de la sociedad. La cultura está dotada de valores y estos le dan forma a cosas como los mitos, las creencias religiosas, las leyendas, los códigos morales, las costumbres, el arte, las instituciones políticas y sociales, la ciencia, etc. Dentro de esta lógica, se distinguen los momentos en los cuales subjetivamente se crean objetos culturales que luego serán objetivados y universalizados para formar parte de la estructura, y es ésta estructura con dichos

elementos los que pasarán de generación en generación y serán modificados o transformados de acuerdo a los distintos procesos sociales e históricos.

Todo ello resulta pertinente en la investigación pues es el análisis de la estructura cultural - específicamente en el ámbito culinario- del Quito del siglo XVI, el que proveerá las pautas para entender cómo la imposición culinaria por sobre los procesos de sincretismo social, crearon nuevas prácticas sociales. A la vez, permitirá realizar la descripción del proceso de cambio a partir de la colonización respecto de las prácticas alimenticias y los usos de los productos propios de la región junto con los impuestos por los conquistadores. Todo ello atravesado por la evidente dominación cultural y social del cuerpo humano que dio como resultado la creación de un sujeto histórico que responde a nuevas lógicas de poder y que creó sus propias formas de resistencia.

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO

1.1 La ilustración y el sujeto racional

Podría parecer impertinente adelantarnos en el tiempo para hablar de la construcción histórica de un concepto (sujeto) que no solo se dio años después de la colonia, sino dos siglos más tarde. Sin embargo, es importante saber de dónde nace la noción de sujeto y por qué este va a ser el eje de desarrollo de la disertación. De tal forma quedaría justificado el empleo de un concepto tardío si hacemos alusión a la línea histórica de cambios en el pensamiento del hombre. Pero, si se toma en cuenta el objetivo de este esbozo teórico, el cual pretende mostrar cómo ese sujeto del siglo XVIII fue generándose desde los procesos de colonización, quedaría claro el contexto y marco bajo el cual se va a hablar de los primeros indicios de un sujeto en la colonia.

Así pues, se hará una definición de lo que significó el nacimiento del sujeto en el “Siglo de las Luces”, tanto en su contenido ideológico como social, delimitando el contexto en el que se dio este fenómeno. Para luego, a partir de la teoría crítica de Adorno y Horkheimer, mostrar cómo ese sujeto que se constituyó desde el gobierno de la razón, no solo comenzó a moldearse siglos atrás, sino que ya sufrió los primeros cambios sociales, culturales y biológicos desde la colonia. En este sentido, el nacimiento del sujeto en la Ilustración vendría a ser el eje fundamental en el entendimiento de este trabajo.

La noción de sujeto nace en una época que se caracterizó por un optimismo en el poder de la razón y en la posibilidad de una reorganización de la sociedad basándose en principios racionales. Teniendo como precedente al racionalismo del siglo XVII y al auge de las ciencias de la Naturaleza y en su dominio efectivo por parte del hombre (Ferrater Mora, 1981: 1624), el sujeto surge dentro del marco del predominio de la razón por sobre las creencias religiosas y míticas. Así pues, el

optimismo de esta etapa se basa en el advenimiento de la conciencia que la humanidad puede obtener de sí misma y de sus propios aciertos y fallos.

Una de las características más importantes de este período es la separación entre la Iglesia y el Estado. En este sentido, Dios es relegado a la función de creador del universo, mas no de rector de las leyes y dogmas que regían la sociedad hasta ese momento. Ahora va a ser el pensamiento del hombre el que designe aquello que norme a la sociedad y lo religioso pasará al ámbito de lo privado. Es decir, hay una separación rotunda entre el espacio de lo público y el espacio que obedece a las disposiciones biológicas y psicológicas. Sin embargo, a medida que se profundice en el trabajo, se dará cuenta de cómo este espacio privado termina siendo controlado por las lógicas de poder.

En el siglo XVIII, la razón viene a ser “una facultad que se desarrolla con la experiencia. Por eso la razón no era para la Ilustración un principio, sino una fuerza: una fuerza para transformar lo real” (Ferrater Mora, 1981: 1624). Ya no era el hombre quien definía los principios, sino que estos nacían a partir del hecho empírico. En otras palabras, la razón era el medio esencial para llegar al dominio efectivo de la Naturaleza y como eje de reorganización de la sociedad.

Sin embargo, yendo más a fondo en lo que significó este cambio en el pensamiento del hombre, la ilustración es entendida como la desmitificación del mundo. Es el desencantamiento dado por la razón lo que separa al hombre del objeto y lo pone por encima de este. El mito queda relegado al espacio de lo privado, las figuras míticas se reducen al sujeto y se aniquila el animismo (Adorno y Horkheimer, 1994: 60). En otras palabras, es el sujeto ahora el centro y proyección de lo subjetivo en la naturaleza y como tal, tiene el dominio de todo cuanto lo rodea.

Así pues, para Adorno y Horkheimer, el sujeto aparece en ese núcleo social donde la razón tenía como objetivo liberar a los hombres del miedo y constituirlos en señores, disolver los mitos y derrocar la imaginación mediante la ciencia y el desencantamiento del mundo (Adorno y Horkheimer, 1994: 59). En ese sentido se

justifica la superioridad del hombre al ser poseedor del saber, un saber que no solo le da la capacidad de regir sobre la naturaleza sino también sobre quienes no están al alcance de ese saber. Los mitos terminan adhiriéndose al principio de racionalidad analítica.

“El mito quería narrar, nombrar, contar el origen: y con ello, por tanto, representar, fijar, explicar” (Adorno y Horkheimer, 1994: 63). Entonces, en el momento del ritual, el mito pasaba a representarse como acontecer, y así entrar en el flujo del embrujo. Sin embargo, esta diferencia entre mito y ritual es disuelta. Se elimina incluso la diferencia entre el ser y la realidad para lograr que la dominación del hombre sea efectiva. Es mediante la objetivación del mundo¹ en donde el hombre, al mismo tiempo que adquiere hegemonía, se aliena incluso de aquellos sobre los cuales lo ejerce.

De esa manera el sujeto termina pagando su despertar en el momento en que basa sus relaciones en el poder que puede ejercer sobre el otro. El dominio se convierte en pura verdad y pasa a ser el fundamento del mundo. Ahora es el hombre quien va a dotar de sentido al objeto, pues se ha distanciado por completo de este y, por ser racional, tiene la potestad de señalar el ser de las cosas. Y este distanciamiento ocurre por la abstracción, pues liquida todo al igualarlo y convertirlo en repetible (Adorno y Horkheimer, 1994: 68). El resultado es la conformación de un sujeto racional, quien dota de sentido al objeto y que, al haber eliminado lo distinto, es capaz de imponer los límites de toda experiencia posible. Sin embargo, al haberse alienado de todo cuanto lo rodea para hacer efectivo su dominio, entra en esa trampa creada por sí mismo, al poner por fuera de sí su propia realidad.

Ahora bien, ¿cómo entender la existencia de una realidad que, aún cuando ha sido creada por el sujeto, se encuentra por fuera de este? Allí es donde entra

¹ En este punto cabe señalar que el mundo ha sido objetivado desde siempre mediante distintos procesos que ha experimentado el hombre tanto en su pensamiento como en su dinámica de relación con el otro. Sin embargo la objetivación que se da en esta época es la que va a llevar a la sociedad a la alienación y conformación de un modo de vida alejado de la Naturaleza y asimismo, del otro.

en juego la abstracción², el instrumento esencial de la Ilustración. Este se comporta como liquidación al igualar todo y darle la posibilidad de ser repetido. Entonces, la distancia sujeto-objeto se entiende por este proceso de abstracción. Es el mismo distanciamiento que luego se va a dar entre señor-siervo, amo-sirviente. De tal forma, cuando los objetos adquieren la posibilidad de repetición y a la vez son alienados al privarlos de su propio concepto, este último pasa al dominio del sujeto. Así las ideas se vuelven universales y se elevan por sobre el dominio de la realidad (Adorno y Horkheimer, 1994: 69).

Las ideas universales están configuradas dentro del marco del lenguaje³ que ha sido modificado precisamente por esta separación de lo real y lo imaginario. En cuanto a signo, el lenguaje se resigna a ser cálculo; para conocer a la Naturaleza debe renunciar a la pretensión de asemejarsele. En cuanto a imagen, el lenguaje debe resignarse a ser una copia; para ser Naturaleza, debe renunciar a la pretensión de conocerla (Adorno y Horkheimer, 1994: 72). Esta separación entre el signo y la imagen resulta inevitable precisamente para que el mundo se separe entre lo sagrado y lo profano. Dicho de otra manera, quien controle el lenguaje será quien imponga al objeto su significado y al mismo tiempo alienará al sujeto que lo controle. Así, este aniquilamiento de los símbolos y los conceptos dado por la Ilustración, ha despertado un miedo a ser aniquilado por la igualdad instaurada. Este aniquilamiento sucede en el momento justo en el que se separa al signo y a la imagen del concepto. A cada uno se da categorías diferentes y cargar valorativas distintas que parte al concepto y lo abstrae completamente, alejándolo de la realidad y sobre todo, de la Naturaleza.

En este escenario, el dominio es quien confiere a la totalidad social fuerza y consistencia. Dado el miedo de ser disuelto como signo e imagen, a la sociedad no le queda más que coaccionarse para responder a la hegemonía de quienes

² "La abstracción, el instrumento de la Ilustración, se comporta respecto de sus objetos como el destino cuyo concepto elimina: como liquidación. Bajo la niveladora dominación de lo abstracto, que convierte en repetible todo en la naturaleza, y de la industria, para la que aquella lo prepara. Los mismos libertos terminaron por convertirse en aquella «tropa» que Hegel designó como resultado de la Ilustración" (Adorno y Horkheimer, 1994: 68).

³ "Mediante la divinidad el lenguaje se convierte de tautología en lenguaje. El concepto, que suele ser definido como unidad característica de lo que bajo él se halla comprendido, fue, en cambio, desde el principio el producto del pensamiento dialéctico, en la medida en que se convierte en aquello que no es" (Adorno y Horkheimer, 1994: 70).

controlan las ideas universales. “La Ilustración ha desechado la exigencia clásica de pensar el pensamiento [...], porque tal exigencia distrae del imperativo de regir la praxis [...]” (Adorno y Horkheimer, 1994: 79). En otras palabras, al anular la capacidad del sujeto de pensarse a sí mismo, lo ha relegado a la práctica donde incluso su producto está por fuera de él y lo aniquila. Cuando se ha coaccionado con quienes le rodean, es capaz de interactuar de acuerdo a las ideas dominantes. El pensamiento es transformado en cosa, en instrumento, adaptándose al mundo y distanciándose de la posibilidad de cambiar lo existente. Entonces sujeto y objeto quedan anulados pues el dominio universal de la naturaleza se vuelve contra el sujeto pensante⁴.

Entonces el pensamiento se vuelve superficial al haber abandonado la pretensión del conocimiento. El concepto es reducido a su sentido social, histórico y humano, y se dejan de lado las relaciones abstractas que son las que permiten la comprensión. “El conocimiento se limita a su repetición, el pensamiento a mera tautología” (Adorno y Horkheimer, 1994: 80).

Así pues, Adorno y Horkheimer sientan las bases del proceso histórico que dio como resultado un sujeto cuyo pensamiento se ha alejado del afán de conocimiento. Asimismo, maneja un lenguaje que gira en torno a un concepto reducido a su forma más simple, necesaria para la adhesión a los nuevos aparatos de poder que van a ser asimilados en su totalidad haciendo uso de las herramientas que la misma historia le ha proporcionado. Este sujeto responderá al dominio por el miedo a ser aniquilado como símbolo, como concepto y a la vez, como ser humano. Por ello, el siguiente punto de este capítulo hablará de cómo el poder llega a controlar no solo a la sociedad entendida como universal, sino al sujeto particular, en sus disposiciones sociales pero también físicas y psicológicas.

⁴ “El sí mismo abstracto, el derecho a registrar y sistematizar, no tiene frente a sí más que al material abstracto, que no posee ninguna otra propiedad que la de ser substrato para semejante posesión. La ecuación de espíritu y mundo se disuelve finalmente, pero sólo de tal modo que ambos términos se reducen recíprocamente” (Adorno y Horkheimer, 1994: 80).

1.2 El poder: el control del cuerpo

Ahora bien, habiendo entendido el movimiento de la razón en el siglo XVIII, y cómo esta constituyó al sujeto moderno es necesario entender por qué este, además de estar inmerso en relaciones de producción y significación, también se encuentra dentro de las relaciones de poder. Es el poder aquel que no solo va a controlar los ámbitos sociales, políticos, económicos, ideológicos, culturales y filosóficos; sino que también va a ejercer su hegemonía sobre el sujeto y su corporeidad. Esto implica un control permanente de las disposiciones biológicas y psicológicas para crear un sujeto que responda a la lógica dominante de la razón.

Tanto la teoría crítica como la de Foucault guardan similitudes respecto del abordaje del siglo XVI. La especificidad de la primera supone que la racionalidad moderna atraviesa con iguales particularidades los siglos comprendidos entre el XV y el XIX. En Foucault, dado su planteamiento de discontinuidad histórica, existen características específicas de cada época para el análisis. De tal forma, trabajar sujeto y poder en un siglo determinado remite a cómo la racionalidad contextualiza la relación entre ambos conceptos, y cómo se matiza en el siglo XVI. Esto supone un trabajo hermenéutico distinto al tradicional, pues hacer trabajos hermenéuticos es ante todo, mostrar los juegos de significado y sentido de los conceptos, entendiendo que ellos remiten a procesos que van más allá de la esfera de la lingüística.

Así pues, en Foucault se da cuenta de construcciones discursivas ordenadas de manera tal que es posible encontrar el significado de la re-presentación. Ese significado no es más que poner de manifiesto lo que no se dice, lo invisible, aquello que no tiene presencia en sí mismo. Entonces, haciendo un esfuerzo por contextualizar ese significado en el tema de estudio, se tratará de mostrar cómo el sujeto que se comenzó a constituir en el siglo XVI, dado el control de su cuerpo y de lo que lo alimentaba, construyó un discurso alrededor de las relaciones de poder que controlaban sus prácticas alimentarias.

El planteamiento de Foucault gira en torno a las relaciones de poder que se dan con el otro, en el ámbito de lo cotidiano. Es decir, analiza en qué medida el sujeto se objetiviza alrededor del lenguaje, de las relaciones de producción y del hecho puro de estar vivo en historia natural y biológica. Así, analizando la racionalidad específica que conllevó a la imposición de nuevas lógicas de poder en la época colonial, se entiende cómo ese sujeto estableció formas de resistencia contra estas imposiciones. Siendo más específico, se hablará de aquello que el sujeto hizo para mantener de cierta forma sus prácticas culturales, aún cuando la consigna de la época era la de disociar las relaciones pre-existentes e imponer nuevos ideales hegemónicos.

Así pues, Foucault va a hablar de una economía de las relaciones de poder entendidas a partir del análisis de las formas de resistencia⁵ en contra de las distintas formas de poder. Es un esfuerzo por traer a la luz dichas relaciones de poder y entender su posición, sus puntos de aplicación y sus métodos usados. En otras palabras, se analiza el poder a través del antagonismo de estrategias (Foucault, 1983: 3). En este sentido, las relaciones de poder establecidas en cierta sociedad están atadas a las características culturales y a las lógicas de interacción entre los sujetos, teniendo siempre de por medio las exigencias del pensamiento racional.

Esas formas de poder nacen en la vida cotidiana, en la relación que el sujeto tiene con el otro. Ello demuestra que el poder no es ejercido necesariamente desde una instancia superior como el estado, un sistema o un líder; sino que se genera en la interacción social. Son las pautas que cada individuo impone -a partir de su subjetividad- al relacionarse con el otro, las que van estableciendo los vínculos y límites al que ambos tienen que atenerse. Es, en pocas palabras, un intercambio de intereses y de necesidades que van fundando las bases del encuentro de subjetividades.

⁵ "Son luchas que cuestionan el status del individuo: por un lado afirman el derecho a ser diferentes y subrayan todo lo que hace a los individuos verdaderamente individuos. Por otro lado, atacan a lo que separa a los individuos entre ellos, lo que rompe los lazos con otros, lo que rompe con la vida comunitaria, y fuerza al individuo a volver a sí mismo y lo ata a su propia identidad de forma constrictiva" (Foucault, 1983: 3).

El poder categoriza al individuo y lo marca por su propia individualidad. Al afirmarlo en sí mismo, lo une a su propia identidad. Aquí es donde se entiende el “sí mismo” del cual hablan Adorno y Horkheimer. Esta identidad es la que va a imponerle una ley de verdad a la cual el sujeto va a tener que responder y que los otros van a tener que respetar. Este poder construye sujetos individuales, separados de quienes lo rodean y alejándolos de ellos mediante la eliminación de cualquier similitud posible.

“Hay dos significados de la palabra sujeto; sujeto a otro por control y dependencia y sujeto como constreñido a su propia identidad, a la conciencia y a su propio autoconocimiento. Ambos significados sugieren una forma de poder que sojuzga y constituye al sujeto” (Foucault, 1983: 4). Así pues este individuo, después de haber pasado por el proceso de objetivación y de haber entrado en la lógica racional de organización de la sociedad, se constituye como sujeto. Asimismo empieza a responder tanto a las exigencias de la razón imperante, como de la dominación que lo controla en todo momento.

Así pues, el siguiente cuestionamiento que Foucault hace es el cómo es ejercido este poder y qué ocurre cuando el sujeto lo ejerce sobre los otros. De tal forma, encuentra la necesidad de identificar su capacidad de modificar, usar, consumir y destruir las cosas. El poder tiene la facultad de influir sobre todo lo que esté por fuera de quien lo ejerce; esto es sobre otro(s) sujeto(s), crisis sociales, revueltas, etc. Incluso allí donde el orden social no ha sido alterado, el poder tiene la capacidad de cambiarlo, modificarlo o simplemente mantenerlo. Así se entiende cómo el poder es capaz de poner en juego las relaciones entre los individuos.

“Esto equivale a decir que existen tres dominios separados: por un lado un campo de cosas, de técnicas perfeccionadas, de trabajo y transformación de lo real; por otro lado uno de los signos, de la comunicación, de la reciprocidad, de la producción del significado; y finalmente un campo de la dominación, de los medios de sujeción, de la desigualdad y la acción de los hombres sobre otros hombres. Es más bien en todo caso, una cuestión de tres tipos de relacionamientos, los

cuales de hecho, siempre se superponen uno sobre otro, se mantienen recíprocamente y se usan mutuamente como medios para un fin” (Foucault, 1983: 8).

La aplicación de capacidades objetivas en sus formas más elementales implica ajustes de las habilidades, relacionamientos de comunicación y relacionamientos de poder. Esto dentro de la sociedad no significa necesariamente un equilibrio. Sin embargo, existen espacios en los cuales los ajustes de las habilidades, las relaciones de poder y los relacionamientos de comunicación han establecido sistemas regulados y concertados. Así se entiende el entramado capacidad-comunicación-poder, ahí donde tanto el espacio como el comportamiento y las formas de relacionamiento responden a una lógica común de organización del grupo, o de la sociedad. En otras palabras, estos entramados pueden ser considerados disciplinas⁶. La preeminencia de uno de los elementos del entramado, de dos de ellos o la saturación de los tres dependerá de los diferentes modos de articulación.

Con ello se entiende por qué el poder en sí no existe a menos que se establezca algún tipo de relación entre estos tres elementos. La articulación de los distintos tipos de relacionamiento depende también de quienes estén en juego y de los intereses que se estén persiguiendo. Yendo más a fondo, todo gira en torno a la capacidad de sujeción y de qué tan eficaz es la acción sobre otros. Así se entiende también cómo se logra que acciones subjetivas se vuelvan objetivas y hegemónicas.

Entonces aquello que va a ejercer algún tipo de dominación en la sociedad es solo lo que de alguna manera utilice como medio a los sistemas de finalidades objetivas, los sistemas de comunicación o los de poder. Ya sea utilizando uno de ellos, dos o los tres a la vez. Lo cual también implica que mientras uno de los sistemas es el que predomina, el resto está sujeto a las disposiciones de este. En otras palabras, la objetividad del discurso hegemónico depende de cómo este

⁶ Las disciplinas muestran “la forma en que los sistemas de finalidades objetivas (o teleológicos), los sistemas de comunicación y de poder pueden ser ensamblados” (Foucault, 1983: 8).

haga uso de los sistemas mencionados para lograr la sujeción de la sociedad al mismo.

Ahora bien, si se quiere hablar de un origen específico del poder, habría que tomar en cuenta que el poder por sí solo no existe. El ejercicio del poder significa el modo en que ciertas acciones modifican a otras. Sin acciones, no hay poder.

“El Poder existe solamente cuando es puesto en acción, incluso si él está integrado a un campo disperso de posibilidades relacionadas a estructuras permanentes. Esto también significa que el poder no es una función de consentimiento. En sí mismo no es una renuncia a la libertad, una transferencia de derechos, el poder de cada uno y de todos delegado a unos pocos (que no previenen la posibilidad de que el consentimiento pueda ser una condición para la existencia o mantenimiento del poder); el relacionamiento de poder puede ser el resultado de un consentimiento más importante o permanente, pero no es por naturaleza la manifestación de un consenso” (Foucault, 1983: 8).

Asimismo, ya que el poder no significa de ninguna manera un consenso ni es por naturaleza una renuncia a la libertad, este no opera inmediatamente sobre los otros, sino sobre sus acciones. Estas acciones pueden existir o pueden generarse tanto en el presente como en el futuro. Y para que estas acciones puedan ser ejercidas tienen que existir dos elementos: el otro, que es ampliamente identificado y sobre el cual va a actuar el poder; y un campo entero de posibilidades ante esta dominación (Foucault, 1983: 9). Este segundo elemento implica que el otro posea un espectro amplio de respuestas, reacciones, resultados y posibles invenciones que van a depender del ejercicio del poder.

El ejercicio del poder posee una estructura total de acciones que dan a luz otro tanto de posibles acciones. Es decir, dependiendo de su forma de operar, no es ni violencia ni consentimiento, pero puede terminar siéndolo en tanto ello sea

anhelado⁷. El ejercicio del poder es más una cuestión de gobierno⁸ que de adversarios. No se trata de confrontar a dos sujetos, sino de guiar su conducta en torno a la respuesta que se quiere del otro. Así se ordenan los efectos posibles de respuesta del sujeto, asegurando una respuesta que sea acorde a la lógica dominante, sin poner en peligro su hegemonía.

Sin embargo, al hablar de modos de accionar que rigen sobre otros, y al tomar en cuenta la posibilidad de controlar la respuesta del sujeto frente a esta acción, habría que pensar también el tema de la libertad. Esto en Foucault es crucial puesto que la libertad va a determinar si el accionar del poder es posible o no; o si su ejercicio va a ser eficaz sobre el accionar de los otros. En tanto el hombre no sea libre⁹, el poder no puede ser ejercido. El hecho es que el sujeto tenga la posibilidad de enfrentarse a los modos de dominación y sea capaz de elegir entre todas las opciones de respuesta y resistencia. Allí donde no exista la capacidad de elección, no hay libertad. La libertad es fundamental dado que es condición para que el poder pueda ser detentado. Allí donde el poder es ejercido no existe la libertad, se excluyen mutuamente. Sin embargo, es la libertad de elección la que abre las múltiples posibilidades de respuesta ante el ejercicio latente del poder.

“Una sociedad sin relaciones de poder sólo puede ser una abstracción. Por lo cual cada vez es más políticamente necesario el análisis de las relaciones de poder en una sociedad dada, sus formaciones históricas, sus fuentes de fortaleza o fragilidad, las condiciones necesarias para transformar algunas o abolir otras” (Foucault, 1983: 11). Aquí radica -después del análisis del poder y de cómo este es posible en una sociedad- en síntesis la razón por la cual fue elegido el tema del sujeto y el poder para esta disertación. Este ha sido ejercido en todos los

⁷ “El ejercicio del poder puede producir tanta aceptación al punto de ser deseado: puede acumular muerte y cubrirse a sí mismo detrás de cualquier amenaza imaginable. En sí mismo el ejercicio del poder no es violencia, tampoco es consentimiento, que implícitamente es renovable. Es una estructura total de acciones traídas para alimentar posibles acciones; el incita, induce, seduce, hace más fácil o más difícil, en el extremo, el constriñe o prohíbe absolutamente; es a pesar de todo siempre, una forma de actuar sobre un sujeto o sujetos actuantes en virtud de sus actuaciones o de su capacidad de actuación. Un conjunto de acciones sobre otras acciones” (Foucault, 1983: 10).

⁸ Foucault utiliza el término gobernar como el estructurar el posible campo de acción de los otros, refiriéndose no solo a las estructuras políticas o a los estados, sino a las conductas de los individuos o de los grupos.

⁹ Con sujetos libres Foucault hace referencia a sujetos individuales o colectivos que están enfrentados a un campo de posibilidades en el cual pueden tener diversos comportamientos y modos de comportarse y diversas reacciones.

momentos históricos. El análisis de las relaciones de poder y de la intransitividad de la libertad es inherente a toda sociedad. Así pues Foucault plantea cinco puntos que deben tomarse en cuenta para analizar las relaciones de poder en una sociedad o grupo.

En primer lugar, hay que identificar el sistema de las diferenciaciones, aquel que permite actuar sobre las acciones de los otros. Estas diferenciaciones son establecidas de acuerdo a diferentes aspectos como el económico, lingüístico, cultural, cuestiones de status o privilegio, entre otros. Estas diferenciaciones entran en acción a la par con los relacionamientos de poder. En segundo lugar, los tipos de objetivos impulsados por aquellos que actúan sobre las acciones de los demás. Objetivos que pueden estar encaminados a mantener un privilegio, o a conseguir un beneficio, o simplemente a mantener la autoridad sobre algo o alguien.

En tercer lugar se toma en cuenta los medios de hacer existir las relaciones de poder. Aquí recae el poder de la palabra en un discurso, el poder de las armas, los sistemas de vigilancia, las reglas explícitas, fijas o modificables y los medios tecnológicos que se encuentren al servicio de los mecanismos de poder. En cuarto lugar se encuentran las formas de institucionalización. Estas pueden combinar un sinfín de elementos como las estructuras legales, las costumbres, pueden configurar sistemas cerrados o sistemas múltiples como el Estado. En fin, se puede tomar en cuenta incluso la totalidad de sistemas que conforman el entramado social.

Finalmente en quinto lugar está el grado de racionalización.

“La puesta en juego de las relaciones de poder como acciones en un campo de posibilidades puede ser más o menos elaborada en relación a la efectividad de los instrumentos y la certeza de los resultados [...] o incluso en proporción al posible costo [...]. El ejercicio del poder no es un hecho desnudo, un derecho institucional o una estructura que se mantiene o se destruye: es elaborado, transformado, organizado, se

asume con procesos que están más o menos ajustados a una situación”
(Foucault, 1983: 12).

Todos estos elementos que deben ser analizados, haciendo referencia a los cinco presentados, muestran claramente cómo las relaciones de poder están enraizadas en las relaciones sociales.

Sin embargo, se pueden definir distintas formas de poder a partir de la posibilidad de acción sobre la acción de otros. Todo depende realmente del interés y del grado de institucionalización de estas acciones. Según ello, las relaciones de poder se instituyen en la sociedad por sobre otras acciones, a veces se cruzan con algunas e incluso pueden llegar a eliminar a aquello que presente resistencia. Esto varía siempre, puesto que está anclado a las relaciones sociales que implican sujetos con sus propias disposiciones. Sin embargo se podría decir que el objetivo último de una relación de poder es lograr el mayor nivel de sujeción posible con la menor injerencia de una respuesta negativa, para lograr mantener algo instituido.

Así pues es como se plantea el tema del poder y de cómo se constituyó el sujeto. Fue, en última instancia, un giro del pensamiento hacia la racionalidad analítica que puso a la razón por sobre el sujeto y todo cuanto lo rodeaba. El entendimiento de esto es clave para introducir el siguiente punto relacionado con la cultura y la dinámica social, puesto que esta estructura está atravesada por los aparatos de poder y de cierta manera la modifica. Es decir, la dinámica social funciona en torno a las relaciones de poder de las que se ha hablado, sin importar el período histórico del cual se esté tratando. Por otro lado, el tema del gusto y su importancia en la dinámica social presenta también el relacionamiento entre el control del cuerpo y la dominación del hombre. A su vez, el tema del poder da las primeras luces respecto de lo que en las conclusiones se tratará en cuanto al religie de dos culturas y de cómo estas sentaron las bases para el posterior surgimiento del sujeto en el siglo XVIII.

1.3 La cultura: sobre los gustos y la dinámica social

Para esta tercera parte teórica, se hace referencia a Norbert Elías pues, su planteamiento respecto de la cultura y el gusto tiene como antecedente algo fundamental en el análisis propuesto, toda la importancia que le da a las cuestiones de mesa y maneras de comportamiento en el momento de comer. Asimismo habla de los cambios estructurales que se dan en la sociedad a partir de la regulación de la cotidianidad. Dentro de estas estructuras sociales están consideradas también las estructuras individuales. En este sentido, la aproximación que se va a hacer a la cultura y en relación con las maneras de mesa resulta pertinente dentro del marco planteado por el autor.

Así pues partimos de la reflexión que hace Elías respecto de las emociones y la capacidad que detentan algunos para regularlas. Los modelos y las pautas para controlarlas dependen, en su mayoría, de las clases sociales que entren en juego en el entramado social. Este control está encaminado al cambio estructural de la sociedad basado en la diferenciación hacia una integración creciente o decreciente, o hacia la modificación de la estructura. Elías plantea que estos cambios se dan también a nivel individual. Es decir, los procesos emotivos¹⁰ y subjetivos de los individuos también se someten a este tipo de cambios y controles que a la larga afectan a la sociedad. Estas regulaciones se inscriben incluso en la lo cotidiano de la alimentación.

El hecho es el de descubrir relaciones objetivas dadas en los cambios estructurales a largo plazo. Esto significa encontrar el núcleo objetivo del proceso civilizatorio o el cambio estructural de los seres humanos en torno a los controles emotivos, experiencias y comportamientos¹¹. Las estructuras de la personalidad y las estructuras sociales son mutables e interdependientes del desarrollo a largo plazo. Ambas estructuras se remiten a conceptos distintos pero inseparables, individuo y sociedad. Los dos conceptos tienen el carácter de proceso, y esto se

¹⁰ “[...] hay cambios de larga duración de las estructuras emotivas y de control de los seres humanos que mantienen una única dirección a lo largo de una serie de generaciones” (Elías, 1988: 10).

¹¹ Referido, por ejemplo a los retrocesos en los límites de la vergüenza o el pudor, o en la comidas.

entiende puesto que ambos están en flujo continuo. El devenir tanto de la estructura de personalidad como de la social está atada la una con la otra. En otras palabras, no se abstrae el cambio de ambas estructuras del proceso de sus respectivas evoluciones (Elías, 1988: 16). Es así como el autor va a analizar la contraposición entre cultura y civilización como conceptos, para luego explicar cómo es que la sociedad evoluciona hacia un grado mayor o menor de civilización, sin que ello tenga una carga positiva o negativa.

La cultura, según Elías, expresa el orgullo por la propia esencia, el valor y carácter de ciertos productos humanos¹². Dentro de ello se encuentran los hechos espirituales, artísticos y religiosos. Alude, a su vez, a ciertas relaciones humanas. El movimiento de la cultura tiene otra dirección de movimiento, se refiere a productos del hombre dotados de realidad¹³. En cierta manera hace referencia a la “conciencia de sí mismos” de los pueblos, pero de manera particular.

Por su parte, la civilización se expresa como la autoconciencia de occidente. Resume todo en lo que occidente lleva ventaja: técnica, modales, conocimiento científico, concepción de mundo. Civilización remite a hechos políticos, económicos, religiosos, técnicos, morales¹⁴ y sociales. Es, en otras palabras, el resultado de un proceso en continuo movimiento “hacia adelante”. Atenúa las diferencias entre individuos y acentuó lo “común a todos”. Aquí se expresa la “conciencia de sí mismos” como algo universal. De ello nace la tendencia continua a la expansión de grupos y naciones colonizadoras (Elías, 1988: 58).

Sin embargo y a pesar de este carácter igualitario de la civilización, necesariamente nace una clase social excluida como fenómeno intrínseco al afán de civilidad:

“Nos encontramos aquí, por lo tanto, con una clase social excluida en general de toda participación política, que apenas piensa en

¹² “[...] muestra una tendencia manifiesta a trazar una clara línea divisoria entre los hechos de este tipo y los de carácter político, económico y social. [...] el término cultura no se refiere de manera inmediata al hombre [...]” (Elías, 1988: 58).

¹³ “[...] a obras de arte, a libros, a sistemas religiosos o filosóficos en los cuales se expresa la peculiaridad de un pueblo. El concepto de cultura tiene un carácter diferenciador” (Elías, 1988: 58).

¹⁴ La moralidad a la que Elías se refiere se reduce exclusivamente al cultivo del pundonor y de las buenas maneras externas, que sólo tienen un parecido externo con la moral.

categorías políticas y sólo de un modo tímido en categorías nacionales y cuya legitimación reside fundamentalmente en sus realizaciones espirituales, científicas o artísticas. Frente a ella se encuentra una clase alta que, desde el punto de vista de la otra, no «rinde» nada y para la cual el comportamiento distinguido y distintivo constituye el punto central de su autoconciencia y de su autojustificación” (Elías, 1988: 61).

A partir de esta separación de la sociedad, nacen ciertas prácticas que acentúan las diferencias entre los individuos. Un ejemplo claro de ello es la cortesía que disfraza una suerte de servidumbre. Es la búsqueda de consentimiento y confianza dada por la voluntad de servicio¹⁵. Entonces comienza a entrar el juego del gusto, pues dependiendo de las clases altas, en la sociedad se van a instaurar pautas de comportamiento y buenas maneras que, a la vez, determinarán la pertenencia a un nivel social. El buen comportamiento recae en la capacidad de moderar las pasiones, los impulsos y las necesidades biológicas. De la misma forma hay que conocer las pautas de buena conducta y excluir toda forma de expresión vulgar (Elías, 1988: 67).

Todas aquellas diferencias que se fueron marcando alrededor del gusto, del comportamiento y de la pertenencia a una clase social, marcaron también una diferencia en la estructura del comportamiento de la vida sentimental, de los deseos y de la moral. Así el concepto de civilización consigue sentido y función específicos en el siglo XVI, y según Elías, lo hace a partir de una obra de Erasmo de Rotterdam “*De civilitate morum puerilium*¹⁶” donde trata la conducta de las personas en la sociedad, en especial del decoro externo del cuerpo. “Esta obra es el resultado de un síntoma de una transformación y una materialización de los procesos sociales...” (Elías, 1988: 100).

El libro incluye una serie de regulaciones del comportamiento en la mesa, del uso de los utensilios, de cómo comer, qué comer con qué artefacto, que hacer con

¹⁵ “[...] es hacer creer al otro que se está dispuesto a servirle en todo momento y con todas las fuerzas, aunque muchas veces no tengamos tal inclinación o no queramos por muy buenas razones” (Elías, 1988: 62).

¹⁶ En español la traducción es “De lo civilizado en las maneras de los niños”. Entendiendo que lo civilizado son las maneras y las formas de comportamiento determinado por lo social.

los desperdicios, con las necesidades biológicas al momento de comer. Todas estas regulaciones y prohibiciones perfilan a un individuo que debe responder a los cambios en la estructura de las relaciones humanas. Estos escritos sobre buenos modales, además de ser manifestaciones de la nueva aristocracia cortesana del siglo XVI, establece el código diferenciador de costumbres al que va a ser sometida la sociedad. Además, es una forma de acercarse a las maneras de la corte, pues básicamente el manual ilustra el deber ser de alguien de clase alta, que será reproducido en los hogares de esa clase aristocrática naciente.

Paralelamente, este afán por imitar a las clases altas crea la necesidad en las cortes de diferenciarse aún más, puesto que, como toda relación social, la aristocracia fue cambiando estos modales al combinarlos con sus propias costumbres:

“El movimiento continuo de las formas de comportamiento en la clase superior recibe una parte de su impulso de este mecanismo que, simplificada, funciona del modo siguiente: desarrollo de las costumbres con expansión hacia abajo, leve deformación social, devaluación como rasgo distintivo. Lo importante aquí es que, en este cambio, en lo que aparentemente son cambios irregulares y debidos al azar o simples modas de las formas cortesanas de comportamiento, pueden observarse ciertas orientaciones, ciertas líneas de evolución que, según los casos, pueden denominarse avances de los grados de tolerancia en lo relativo al pudor o de los límites de la vergüenza, o bien como «refinamiento», como «civilización». Un dinamismo concreto, de carácter social, pone en marcha otro de carácter espiritual que obedece a sus propias leyes” (Elías, 1988: 146).

Es pues, el hecho de la mezcla de costumbres que, a pesar de buscar una diferenciación de los estratos bajos, termina creando una suerte de totalidad. Dicha totalidad le da la clase alta y media de la sociedad, la posesión segura de la civilización y el afán de difundirla. Finalmente, se trata de la configuración del ritual de la vida cotidiana, donde a través de los siglos se mantienen ciertas

particularidades mientras ciertas otras cambian de acuerdo a variaciones nacionales y sociales en la costumbres. Al mismo tiempo, el grado de implantación del ritual de la civilización y la regulación emotiva varía en cada capa social. Lo único que se mantiene firme e inmutable son las prohibiciones, aquello que se puede o no hacer y que concede status social.

Lo importante del siglo XVI para Elías es que nace una fase de cambio y transformación en la presión para conseguir una nueva configuración de las costumbres de la mesa que van a mantenerse en los siguientes siglos. Se trata de encaminar el comportamiento a un nuevo nivel de las formas de trato y de los preceptos y prohibiciones relativas a los buenos modales (Elías, 1988: 150). El comportamiento cotidiano se mantiene como instrumento de diferenciación social, pero en un nivel de importancia menor dado el rendimiento y producción de los hombres que cambia con la técnica. Sin embargo, el hombre va adquiriendo conciencia del ritual de la convivencia, ya nada es natural en las formas de comportamiento en la mesa.

“El comportamiento social es determinado por las motivaciones sociales y la orientación del comportamiento propio según los modelos de los círculos que marcan la pauta” (Elías, 1988: 157). Todo ello, inserto dentro de la estructura social, va cambiando a corto y largo plazo las diferentes dinámicas sociales y las formas en que los individuos se relacionan con otros. Sin embargo, esto cambia la estructura social a largo plazo pues, es a raíz de las prohibiciones y regulaciones que la sociedad va instaurando el deber ser para las próximas generaciones.

Así pues se trata de ver el cambio en la sociedad a partir de las maneras de mesa y de la cotidianidad que implica el alimento en el individuo. Todo ello inserto dentro de la cultura y del afán de civilización que se fue dando a raíz de los procesos de cambio social en Europa. Lo interesante de Elías es cómo liga el comportamiento en la mesa a las nuevas exigencias sociales de la época. No se trata simplemente del análisis de qué se come y cómo se come, sino de cómo estos cambios en la cotidianidad fueron estableciendo cambios fundamentales en la estructura social. Si bien ilustran la lógica cambiante de la época, también hace

un esfuerzo por evidenciar cómo se comienza a controlar incluso las disposiciones biológicas. Esto necesariamente significa la configuración de un nuevo sujeto que se va alejando de las prácticas que lo ligan a la naturaleza, separándose incluso del producto de su propio trabajo y poniéndolo por fuera de él.

CAPÍTULO 2: Hablando de cultura culinaria

Pues bien, después de haber delimitado el campo teórico que va a servir para esta propuesta, se dejará de lado por un momento el lenguaje formal teórico para retroceder cuatro siglos en el tiempo. Se hará un esfuerzo por recrear al Quito del siglo XVI a breves rasgos. Es decir, cómo se conformó en esa época su urbanidad y su gente atravesado por el proceso de colonización. Así se tratará de ilustrar a la sociedad de esa época en base a sus dinámicas sociales.

Luego, en el afán de recrear los olores y sabores de la época, se hará una descripción de los alimentos, diferenciando aquellos que se producían antes de la llegada de los españoles y señalando cuales fueron introducidos. Con ello se podrá hablar de algunos platos que se mantienen hasta la época que fueron modificados con las nuevas técnicas e ingredientes impuestos en la colonia. Este sincretismo de técnicas y productos fueron los que dieron a luz a la temática de esta disertación, pues significaron la redefinición de las disposiciones corporales y sociales del hombre que cambiaron su forma de relacionamiento con el otro.

Después se hablará de los utensilios que se empleaban en la cocción de los alimentos y de aquellos que fueron traídos por los españoles. Esto es importante puesto que el espacio entre el alimento y el hombre introducido por los nuevos utensilios va a significar, más que el cambio de técnica, la separación hombre-naturaleza y hombre-hombre (respecto del otro). Más adelante, a propósito de las prácticas culinarias, se tratará de los métodos de cocción de los alimentos, y sobre todo de cómo se fueron ajustando a la cocción de los nuevos productos y las exigencias de los colonizadores. Esto va a servir para identificar las estrategias de resistencia que desarrollaron los indígenas frente a esta imposición cultural. Dichas estrategias se evidenciarán en la introducción de productos autóctonos a los platos de los españoles, en la mezcla de ingredientes o suplantación de especias.

Como último punto de este capítulo, se hablará de las maneras de mesa. Esto hace alusión al manual de Erasmo analizado por Elías. Resulta importante la descripción de este manual y de algunas prácticas al momento de servirse los alimentos porque va a facilitar el análisis del control del cuerpo. En base a este control se entenderá cómo se fue construyendo una nueva lógica de comportamiento y cómo ello cambió al hombre y su interacción con la sociedad.

2.1 El Quito del Siglo XVI

Quito fue fundada por los españoles en 1534 a manera de fortaleza que separaba a los blancos de los indígenas. Su ubicación geográfica fue desde el inicio distinta de otras ciudades: riachuelos que corrían a través de la ciudad, casas construidas encima de quebradas y calles sobre terrenos irregulares encajadas a la fuerza en el patrón de la cuadrícula colonial. La mayoría de las quebradas que rodeaban a Quito fueron rellenadas en el mismo período colonial.

“Es capital esta Ciudad de Quito antigua corte con la del Cusco de sus Primeros Barbaros Principes situada [...] en un terreno desigual, y dibidido de cinco rios, o quebradas, que deszendiendo de la cumbre del Bolcan [...] confundiendo el orden de la Población con la desigualdad de tal forma que se une y se comunica por los enlaces de 16 Puentes que facilitan el trancito a los vezinos. En aquellos tiempos en que la abundante copia de las llubias aumenta las crecientes de estos Rios, entre las quales era de la mayor combeniencia, y alivio a esta necesidad la Puente de Barrio de la Merced construida por los primeros conquistadores en la principal quebrada de la ciudad que dibide la ciudad [...]”¹⁷ (Minchom, 2007: 30).

Sin embargo, a pesar de las dificultades geográficas y naturales de la zona, se construyeron los principales edificios oficiales y eclesiásticos -La Audiencia y la Cárcel, la Catedral, el Palacio Arzobispal y el Cabildo- agrupados alrededor de la

¹⁷ El extracto data de un texto citado por el autor de la Carta de Dionisio Alcedo y Herrera, Presidente de la Real Audiencia de Quito, 18 de junio de 1732, de ahí el lenguaje utilizado.

Plaza Mayor, centro de la autoridad y zona de actividad económica. “El dominio de la ciudad blanca sobre el campo indígena era la expresión espacial de la conquista. Reflejaba la función del centro urbano, enclave de la concentración blanca residencial [...]” (Minchom, 2007: 33). En este período se consolidaron parroquias urbanas que existen hasta la actualidad, como son El Sagrario, la Catedral, San Sebastián, San Blas, Santa Bárbara, San Roque y San Marcos.

Hay que tomar en cuenta que el Quito del que se está hablando, es de una ciudad de conquista, donde recién se estaban asentando las bases organizativas y sociales. En este siglo la Corona se estaba familiarizando con el nuevo grupo social. La Sierra contaba con una numerosa población indígena relativamente estable a principios y mediados del período colonial (Minchom, 2007: 60). Por ello la mezcla racial fue esencialmente entre indígenas y españoles. Así, los españoles llegaron a un lugar donde la población se encontraba dispersa y dividida en pequeñas jefaturas controladas por los incas.

Para hablar con más exactitud respecto de la distribución social, se podría decir que los mayores beneficiarios de la conquista eran quienes pertenecían a una pequeña élite de cerca de treinta encomenderos. Cercanos a ellos, se encontraban media docena de mercaderes acaudalados que participaban en el comercio internacional cuya riqueza superaba a la mayoría de encomenderos (Minchom, 2007: 62). Los mercaderes menos acaudalados, cerca de cien moradores, gozaban de un estatuto inferior al de los vecinos. En cuanto al trabajo, existían ocupaciones de curtidores, zapateros, talabarteros, fabricantes de aperos, herreros, albañiles, carpinteros, calceteros y plateros. Para las necesidades más especializadas, como boticario y fabricante de sombreros se pagaban a los forasteros¹⁸.

Los artesanos que llegaron no lo hicieron para ejercer su profesión, sino para aprovechar de su status en el nuevo mundo. La brecha social se ensanchó con el sector urbano artesanal esencialmente mestizo e indígena. A su vez, la élite criolla se fue consolidando al incorporar a los nuevos miembros que llegaban. Tanto

¹⁸ Minchom hace referencia a dos portugueses que en 1596 pagaron por sus licencias para trabajar en Quito.

españoles como indígena podían realizar los mismos oficios sin diferencia alguna. De hecho, los contratos entre españoles artesanos e indígenas aprendices aumentaban según se daba la transformación sociorracial.

La ciudad fue creciendo con la inmigración indígena y con el establecimiento de lazos de compadrazgo cada vez más estrechos entre la población afro descendiente, los indígenas y las capas más bajas de los españoles¹⁹. El papel de los indígenas en el servicio doméstico y en la construcción de la catedral fue fundamental. Además de proporcionar mano de obra barata, funcionó como agente de aculturación y como una vía de acceso al mundo blanco. Incluso la élite incaica fue absorbida por las altas esferas de la sociedad colonial mientras que los dirigentes indígenas fueron cooptados como intermediarios dentro del sistema colonial español (Minchom, 2007: 68).

Haciendo referencia al proceso de mestizaje, para mediados de la década de 1560 ya existía una presencia mestiza en los registros de bautizo. Ello se dio básicamente por la ausencia de mujeres españolas. Sin embargo, estas uniones eran consideradas irregulares y de carácter pecaminoso, aún cuando para finales del siglo XVI, la población era en su mayoría mestiza:

“[...] mestizos se llamas en este reyno del Perú los hijos de españoles y de indias y de estos ay muchissimos, porque el pecado de mezclarse los españoles con las indias es generalissimo y muy frecuentado, porque las indias son fáciles y el habito que traen muy lascivo y deshonesto [la frase “descubiertos los brazos y pies” tachada] y que los hijos mestizos habidos en pecado tan grave tan escandaloso y aborrecido de Dios han de ser favorecidos, y libres de tributo y servicio personal como lo son todos los mestizos que ni sirven a Dios ni al rey [...] no solo porque es gente viciosa [...] sino porque todo lo que se va multiplicando de mestizos inútiles [...]” (Minchom, 2007: 69).

¹⁹ Todos estos datos son extraídos por Minchom de los registros de los bautizos realizados en Quito en el siglo XVI.

Este extracto evidencia la mentalidad de los españoles respecto de los mestizos, asociados siempre con la vagancia, la pereza y vistos como amenaza del orden establecido. Este criterio era manejado sobre todo por las autoridades y la Iglesia. Y se intensificó como conflicto a medida que los mestizos iban introduciéndose en espacios reservados para las élites españolas. Dado que eran el resultado de padres conquistadores principales y de madres de la élite indígena, su espacio en la sociedad resultó ambiguo. Se encontraban atrapados por sus relaciones de parentesco y se consideraban una amenaza para la estabilidad del cuerpo político.

A medida que iba creciendo el mestizaje y se ensanchaban los conflictos entre criollos, mestizos, españoles e indígenas, nuevas formas de asociación, tanto religiosas como artesanales fueron abriendo espacios en la pirámide social. En este siglo, fueron las cofradías²⁰ las que penetraron más allá de la élite española en sectores indígenas y mestizos. Durante el período colonial, las cofradías fueron una constante en la organización social. Éstas pueden ser consideradas instituciones que agruparon a diferentes clases sociales en una actividad colectiva, reforzando los vínculos verticales dentro de la sociedad. Se podría decir que la Iglesia, a través de estas, acentuó la estabilidad en las alianzas de clase.

Así pues se puede ver a breves rasgos, cómo estaba organizada la sociedad en este período. Quito era una ciudad naciente que encerraba dentro de sus quebradas un sinfín de grupos sociales y de conflictos que más tarde darían paso a nuevas dinámicas sociales. Cabe recalcar que, si bien los indígenas fueron asimilados en ciertos grupos élites, la mayoría fue explotada a merced de los múltiples intereses de la colonia. Y aún cuando los indígenas más culturizados fueron considerados parte de la élite, más tarde la mayoría de ellos fueron destituidos por las revueltas y conflictos que comenzaron con las exigencias de los criollos. Las diversas actividades productivas también significaron la necesidad de

²⁰ “Su función consistía en organizar y dirigir la actividad religiosa comunal, especialmente en lo que se refería a la adoración de santos y particulares. [...] Los indígenas urbanos más ricos eran incluso proclives a entrar a las cofradías para mostrar su aceptación de las normas religiosas y culturales de la nueva sociedad” (Minchom, 2007: 89).

mano de obra que era ocupada por los indígenas que migraban del campo. Ello no implicó de ninguna manera el avance en su status social, sino el afianzamiento de la explotación.

La colonia significó también la asimilación de ciertas pautas desconocidas hasta ese entonces por los indígenas. Los referentes ancestrales fueron desplazados. Comenzando entonces con el tema más conocido, el tiempo. La conquista significó el establecimiento de un tiempo lineal, y la colonia, la obediencia a este tiempo.

“El carácter lineal del tiempo se manifiesta claramente en la creación del mundo, de la vida y del hombre, que ocurre por acción directa de Dios. A partir de estos hechos originarios, el tiempo se convirtió en un vector irreversible que solamente podía ser interrumpido por la voluntad de su Creador. Él establecería su origen y determinaría su fin” (Sevilla, 2002: 111).

Así, cuando el tiempo ha adquirido un comienzo y un fin, resulta posible el concepto de eternidad²¹. Entonces se entiende a la tierra como un espacio de continuo peligro donde todo puede suceder, hasta el fin de los tiempos. De tal manera, esta concepción reguló a la vida y a la muerte, desde las más simples prácticas cotidianas hasta las más complejas manifestaciones culturales.

Esta nueva noción afectó al imaginario aborígen en todo sentido. Provocó una alteración del equilibrio en la temporalidad andina y resquebrajó la cosmovisión Andina. Entonces, además de asimilar este cambio del tiempo, había que acondicionar la vida terrenal hacia la salvación del alma para alcanzar la vida eterna (Sevilla, 2002: 114). La promesa de la salvación y de lo eterno anuló a su vez las posibilidades de rebeldía. Para los indígenas esta promesa les otorgó esperanza de una vida mejor, para los españoles significó el cumplimiento de sus exigencias.

²¹ “[...] dimensión que libera al hombre de los límites temporales y materiales, alcanzando un estado espiritual y de cercanía a Dios. Este paso hacia un más allá de plenitud espiritual, otorgó un sentido al tiempo finito y lineal” (Sevilla, 2002: 111).

“Este fenómeno fue particularmente visible a partir de la segunda mitad del siglo XVI, cuando la vida de esta ciudad se estabilizó con la consolidación del dominio colonial y los efectos de la Contrareforma comenzaron a percibirse también en esta región andina. Los templos, las calles y las plazas de Quito se convirtieron en escenarios muy frecuentes para la celebración de las diversas conmemoraciones litúrgicas y festivas. Estas manifestaciones sirvieron para reafirmar los vínculos de relación y dependencia con las estructuras ideológicas y festivas” (Sevilla, 2002: 115).

Aquí entran en juego las cofradías y las múltiples aportaciones de los vecinos de Quito para la construcción de iglesias y conventos.

El tiempo es solo uno de los tantos cambios en el horizonte simbólico de los indígenas, a la par se dan otras imposiciones que significaron la redefinición del sujeto y de sus prácticas cotidianas. Sin embargo, el eje de este trabajo radica en los alimentos y su manejo, que va a resultar igual de importante en el cambio como el tiempo. Alrededor de las prácticas culinarias se van a dar nuevas prácticas sociales que no solo tienen que ver con la alimentación, sino con el comportamiento y la interacción entre los sujetos.

2.2 Alimentos (Anexos)

En esta sección se hará alusión a los documentos históricos donde se encuentran detallados los productos que los españoles encontraron y eran descritos en las cartas que regresaban a España. Asimismo, se hablará de lo que ellos trajeron consigo. Se trata de un esfuerzo netamente descriptivo en el afán de ilustrar, en la medida de lo posible, aquello que se comía en esa época. Además la descripción ayudará en el análisis de cómo lo nuevo en la alimentación dio nacimiento a un sujeto nuevo y a prácticas diferentes. Luego se hará un análisis de esa descripción en torno a la relación que tiene el alimento con el cuerpo.

Relación que a su vez está atravesada por el poder y que de alguna manera justifica el uso de dicho concepto en el planteamiento de la disertación.

Algunos de los alimentos poseerán mayor descripción que otros de acuerdo a la importancia que les han sido dadas por otros autores. Ello también depende de la vigencia de los productos y del interés de las investigaciones por dichos alimentos. Principalmente se hará referencia a los escritos del Padre José de Acosta, al Inca Garcilazo de la Vega, a Julio Pazos en su libro “El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña”, a “El pan de América” de Eduardo Estrella y a las memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas.

2.2.1 Los productos que habían

El siguiente cuadro sintetiza los animales y productos que se daban antes de que lleguen los españoles. La mayor parte de ellos se siguen consumiendo hasta la actualidad pero probablemente no de la misma forma que se consumía en el Quito del siglo XVI. Por otro lado, con la introducción de semillas ajenas a las tierras, la composición del suelo cambio, por lo que hay algunos productos que ya no se dieron nunca más. Por lo pronto, se limitará a la breve descripción de cada alimento, con su respectivo nombre científico y su uso. Más adelante se profundizará en el uso de alguno de ellos dentro de los platos que se preparaban.

Nombre común	Nombre científico	Tipo/uso
Llama	Lama glama	Alimento/Medicinal/ Ceremonial/Carga/Tejido
Alpaca	Lama pacos	Alimento/Vestido
Cuy	Cavia porcellus	Alimento
Pato	Cairina moschata	Alimento
Venado	Odocoileus virginianus	Alimento
Conejo	Sylvilagus brasiliensis	Alimento
Saino	Tayassu pecari	Alimento
Cuscullo (sachacuy)	Stictomys taočanowskii	Caza
Paca (maxa)	Cuniculus paca	Alimento/Regalo

Perdiz (<i>yutu</i>)	<i>Tinamidae</i>	Alimento
Tórtola (<i>urpi</i>)	<i>Columbidae</i>	Abundante
Paloma (<i>urpi</i>)	<i>Columbidae</i> spp.	Abundante
Trompetero	<i>Psophia crepitans</i>	Doméstico/Alimento
Tucán o Predicador	<i>Rhamphastidae</i>	Alimento
Cuzo	<i>Scarabaeidae,</i> <i>Curculionidae</i>	Alimento
Preñadilla (<i>imba</i>)	<i>Astroblepus ubidiae</i>	Alimento
Choncho		Alimento
Maíz	<i>Zea mays</i>	Alimento/Ceremonial/Medicinal
Quínoa	<i>Chenopodium quinoa</i>	Alimento/Ceremonial/Medicinal
Ataco o sangorache	<i>Amaranthus quíntesis</i>	Alimento
Fréjol	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Alimento
Tortas o pallares	<i>Phaseolus lunatus</i>	Alimento
Maní	<i>Arachis hipogaea</i>	Alimento
Chocho	<i>Lupinus tricolor/ Lupinus mutabilis</i>	Alimento
Porotón o Cáñaro	<i>Erythrina</i>	Alimento
Papa	<i>Solanum tuberosum</i>	Alimento/Ceremonial/Medicinal
Meloco	<i>Ullucus tuberosus</i>	Alimento/Medicinal
Oca	<i>Oxalis tuberosa</i>	Alimento/Medicinal
Mashua	<i>Tropaeolum tuberosum</i>	Alimento/Medicinal
Miso o Tazo	<i>Mirabilis expansa</i>	Alimento
Yuca	<i>Manihot dulcis</i>	Alimento/Ceremonial/Medicinal
Camote	<i>Ipomoea batatas</i>	Alimento/Ceremonial/Medicinal
Zanahoria Blanca	<i>Arracacia xanthorrhiza</i>	Alimento/Medicinal
Jícama	<i>Polymnia edulis</i>	Alimento
Achera o Achira	<i>Canna edulis</i>	Alimento/Medicinal/Artefacto de cocción/Confección
Tagua	<i>Phytelephas aequatorialis</i>	Alimento
Caña	-	Alimento
Totora	<i>Scirpus californicus</i>	Alimento/Transporte
Palmíto	-	Alimento
Zangu	<i>Colocasia</i>	Alimento
Lengua de vaca	<i>Rumex</i> spp.	Alimento
Paico	<i>Chenopodium ambrosioides</i>	Alimento/Medicinal
Berro	<i>Nasturtium officinale</i>	Alimento
Tomate	<i>Lycopersicon esculentum</i>	Alimento
Ají	<i>Capsicum</i> spp.	Alimento
Cerraja	<i>Sonchus oleraceus</i>	Alimento

Achicoria	<i>Achyrophorus quitensis</i>	Alimento
Zapallo	<i>Cucurbita moschata</i>	Alimento/Medicinal/Cosmético
	<i>Cucurbita maxima</i>	
Zambo	<i>Cucurbita ficifolia</i>	Alimento/Medicinal
Achogcha	<i>Cyclanthera pedata</i>	Alimento/Medicinal
Vainilla	<i>Vanilla planifolia</i>	Condimento/Medicinal/Ceremonial
Ishpingo	<i>Ocotea quixos</i>	Aromatizante/Medicinal/Cermonial
Achiote	<i>Bixa orellana</i>	Alimento/Medicinal/Cosmético/ Colorante
Pimienta	<i>Pimenta spp.</i>	Condimento
Azafrán Quitense	<i>Escobedia scabrifolia</i>	Condimento
Yuyo	<i>Tagetes terniflora</i>	Aromatizante
Chontaduro	<i>Guilielma speciosa</i>	Alimento
Piña	<i>Ananas comosus</i>	Alimento
Piñuelo	<i>Bromelia nidus-puellae</i>	Alimento
Plátano	<i>Musa spp.</i>	Alimento
Togte	<i>Juglans honorei</i>	Alimento
Chirimoya	<i>Anona cherimolia</i>	Alimento
Guanábana	<i>Anona muricata</i>	Alimento
Aguacate	<i>Persea americana</i>	Alimento/Ceremonial/Medicinal
Grosella	<i>Ribes punctatum</i>	Alimento
Frutilla	<i>Fragaria chiloensis</i>	Alimento
Mora	<i>Rubus glucus</i>	Alimento
Capulí	<i>Prunus serotina</i>	Alimento/Ceremonial/Medicinal
Guaba	<i>Inga spp.</i>	Alimento
Hobo	<i>Spondias purpurea</i>	Alimento
Cacao	<i>Theobroma cacao</i>	Alimento/Ceremonial/Medicinal
Mamey	<i>Mammea americana</i>	Alimento
Granadilla	<i>Passiflora ligularis</i>	Alimento
Badea	<i>Passiflora quadrangularis</i>	Alimento
Tacso	<i>Passiflora mollissima</i>	Alimento
Papaya	<i>Carica papaya</i>	Alimento
Chimbuero	<i>Carica chrysopetala</i>	Alimento
Chihualcan	<i>Carica cundinamarcensis</i>	Alimento
Tuna	<i>Opuntia bonplandii</i>	Alimento
Pitahaya	<i>Hylocereus polirhizus</i>	Alimento
Guayaba	<i>Psidium pachanoi</i>	Alimento
Mortiño	<i>Vaccinium floribundum</i>	Alimento
Zapote	<i>Achras sapota</i>	Alimento
Uvilla	<i>Physalis peruviana</i>	Alimento

Pepino
Naranjilla

Solanum muricatum
Solanum quitoense

Alimento
Alimento

22

2.2.2 Los productos que fueron traídos

En este punto, para resumir de una manera adecuada los nuevos alimentos que fueron traídos por los españoles, se presentará un cuadro de lo que trajeron consigo, su uso y su nombre científico. Con ello se pretende hacer una síntesis sin redundar en su descripción puesto que la mayoría se consumen actualmente.

Nombre común	Nombre científico	Utilidad
Ganado vacuno	<i>Bos taurus</i>	Carne, leche, piel
Ganado ovino	<i>Ovis aries</i>	Lana, carne
Ganado caprino	<i>Capra hircus</i>	Carne, leche
Ganado porcino (Cerdo Ibérico negro)	<i>Sus scrofa</i>	Carne, piel, grasa
Gallináceos	<i>Gallus gallus domesticus</i>	Carne, huevos
Paloma	<i>Columba livia domestica</i>	Carne
Conejo	<i>Oryctolagus cuniculus</i>	Carne, piel
Caballo	<i>Equus caballus</i>	Transporte
Asno	<i>Equus asinus</i>	Transporte
Abeja	<i>Apis mellifera</i>	Miel
Gallipavo (pavo)	<i>Meleagris gallipavo</i>	Carne

Fuente Microsoft, Enciclopedia Encarta, 2003

Nombre vulgar	Nombre científico	Uso/tipo
Ajo	<i>Allium sativum</i> L.	Condimento
Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Hierba aromática
Albaricoque	<i>Armeniaca vulgaris</i> Lam.	Fruta
Anís	<i>Pimpinella anisum</i> L.	Aromatizante
Borraja	<i>Borrago officinalis</i> L.	Hierba medicinal
Caña de azúcar	<i>Sacharum officinarum</i> L.	Azúcar, ron
Cebada	<i>Hordeum vulgare</i> L.	Cereal
Cebolla	<i>Allium cepa</i> L.	Condimento
Ciruella	<i>Prunus domestica</i>	Fruta

²² La mayor parte de información de la tabla fue obtenida del libro "El pan de América" de Eduardo Estrella. En cuanto al uso de cada alimento, se sintetizó la información de los libros mencionados al inicio de esta sección.

Nombre vulgar	Nombre científico	Uso/tipo
Col, berza	<i>Brassica oleracea</i> L.	Hortaliza
Coliflor	<i>Brassica Oleracea bothrytis</i> DC.	Hortaliza
Culantro	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Condimento
Haba	<i>Faba vulgaris</i> L.	Leguminosa
Higo	<i>Ficus carica</i> L.	Fruta
Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i> Gaern.	Condimento
Lenteja	<i>Eryum lens</i> L.	Leguminosa
Lima	<i>Citrus limeta</i> Riis.	Fruta
Limón real	<i>Citrus limonum</i> Riss	Fruta
Limón sutil (ceuti)	<i>Citrus notissimus</i> Riss	Fruta
Manzana	<i>Malus communis</i> L.	Fruta
Manzanilla	<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Hierba medicinal
Melocotón	<i>Persica vulgaris</i> Mill.	Fruta
Membrillo	<i>Cydoria vulgaris</i> Pers.	Fruta
Mostaza	<i>Sinapis nigra</i> L.	Condimento
Nabo	<i>Brassica Napus</i> L.	Hortaliza
Naranja	<i>Citrus aurantium</i> L.	Fruta
Naranja agria	<i>Citrus vulgaris</i> Riss.	Fruta
Olivo	<i>Olea europea</i> L.	Aceite
Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.	Condimento
Pera	<i>Pyrus communis</i> R. et P.	Fruta
Perejil	<i>Petroselinum sativum</i> Hoffm. et Kch.	Condimento
Rábano	<i>Raphanus sativus</i> L.	Hortaliza
Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Condimento
Toronjil	<i>Mellisa officinalis</i> L.	Hierba medicinal
Trigo	<i>Triticum vulgare</i> L.	Cereal
Vid, uva	<i>Vitis vinifera</i> L.	Fruta, vino
Hierbabuena	<i>Mentha piperita</i> L.	Hierba aromática
Zanahoria	<i>Daucus carota</i> L.	Hortaliza

23

En este punto, es pertinente hacer una pausa para una breve reflexión teórica, pues en el afán de establecer una relación entre lo culinario y el poder, es necesario entender de antemano la relación que el alimento tiene con el cuerpo. Dicha relación no está exenta del control que el poder ejerce sobre esta, pero sí varía de acuerdo al entorno y a las dinámicas sociales. En otras palabras, a través

²³ Los tres cuadros fueron tomados de "El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña" de Julio Pazos.

de los alimentos, el hombre se relaciona consigo mismo, con el otro y a su vez entra en contacto con la hegemonía del poder.

“Como si hubiera algo de común en la fé y el corazón de los hombres, en las religiones antiguas del mundo hay una serie de mitos y ritos comunes que trascienden a nuestros tiempos, como legado de tradición. Y entre esos ritos y mitos, en numerosos casos, la naturaleza juega un papel esencial, deífico, ordenador y determinante de las creencias y prácticas devotas. Y, consecuentemente, los alimentos y las bebidas llegan a ser ofrendas a las divinidades y sustancias nutritivas de los oficiantes y la secuela de creyentes” (Guevara, 1960: 5).

Dejando de lado el carácter religioso del rito y la tradición, Guevara pone de manifiesto a la naturaleza como el eje esencial en la relación entre el hombre y su relacionamiento con el otro. A través de los rituales, y más específicamente, mediante los alimentos, el individuo establece relaciones con quienes le rodean y con aquello que se supone está por fuera de él y le debe respeto. Ello no resta importancia a las prácticas religiosas, pues justamente dichas prácticas perduran en el tiempo y espacio gracias al ritual de la alimentación.

Los productos, desde su cultivo, pasando por la preparación y su eventual consumo, llevan consigo -tanto como signo de ritual como imagen de naturaleza-, una carga subjetiva importante que establece las relaciones sociales en torno al ritual. Y es la relación de poder que se funda en el proceso desde que se extrae el alimento de la naturaleza, hasta que es ingerido, lo que determina el proceso de objetivación de las relaciones sociales. Ahora, que estas relaciones impliquen un grado mayor o menor de alejamiento de la naturaleza depende netamente de los intereses que los individuos tengan respecto de sus determinaciones.

“El maíz, pues, era el grano sagrado [...] Y si daba el pan y el vino para el Sol y para sus hijos, su cultivo y su cosecha se apoyaban en ritos sagrados de trabajo colectivo, de mingas. Y allí presentes los bocados rituales: el maíz convertido en tostado, mote, tortillas y

mazamorra; el maíz transformado en la comfortable chicha de jora; el maíz animando la música de pingullos y huancarís, de quipas y huayrampurus, de tinyas y chilchiles. Y allí los sacerdotes y caciques, en representación del Dios y el Soberano, estimulando y alabando el poder creador del trabajo que multiplica el grano y que hace la bendición del pueblo” (Guevara, 1960: 9).

Así pues se entiende, bajo el ejemplo de los diversos modos en que el maíz es manipulado y procesado, cómo los alimentos están inmersos necesariamente en las relaciones de poder que existen entre los individuos. De igual manera, bajo los distintos resultados de su elaboración, se dibujan los diferentes fines que son impresos en la manipulación de los alimentos. Ya sea para su consumo, o para uso ritual.

Habría que entender también que antes de la conquista, existía ya un cuerpo social que probablemente fue modificándose durante la colonia. Dicho cuerpo social aparece como el resultado de la materialidad del poder sobre los cuerpos mismos de los individuos. Es decir, hubo una modificación en las relaciones de poder preexistentes, dando como resultado una sociedad que entraba de lleno en el período colonial.

El dominio o la conciencia del cuerpo que los hombres adquieren se da por efecto de la ocupación del cuerpo por el poder, y eso específicamente se hace a través del alimento (Foucault, 1979: 104). En ese sentido, las relaciones de poder son establecidas entre los individuos desde la cotidianidad de la alimentación. Los alimentos a su vez, instituyen los distintos relacionamientos que se dan alrededor de quienes tienen acceso a ciertos alimentos, y quienes tienen restricciones respecto de ellos. Todo esto bajo el marco de una jerarquía de dominación²⁴.

Asimismo, el poder ha realizado en el cuerpo, a través de los alimentos, un trabajo insistente, meticuloso y obstinado que le ha permitido conducir al deseo en torno a la respuesta que requiere del individuo. Dicho de otra manera, la vigilancia

²⁴ Con jerarquía de dominación se hace alusión a los distintos rangos que existen dentro de los grupos sociales. Quienes detentan el poder por sobre quienes obedecen las disposiciones del dominio.

de la alimentación objetiviza al individuo y a su vez, a la misma alimentación (Foucault, 1979: 105). Como resultado, nace un individuo cuya relación con el alimento ha sido de cierta manera racionalizada mediante la persecución del cuerpo.

2.3 Utensilios

Mates: era la corteza dura de la calabaza empleada como vajilla y como recipiente auxiliar de cocina. Allí se comía, se guardaba agua, se servía la salsa de ají con sal (*uchupuru*). También eran utilizados como vasos, tazas, fuentes, canastas y bateas²⁵.

Ollas: Estos recipientes eran fabricados de cerámica en forma esférica o cilíndrica. Son aptos para exponerlos al calor. Fueron utilizados para hervir, estofar y cocinar al vapor. De igual forma servían para tostar y fermentar. Las ollas más grandes (*kauchi*) se usaban para elaborar el chupe y los guisos. Las de tamaño mediano (*malta manca*) se utilizaban para transportar viandas y las pequeñas (*huchuylla manca*) para conservar y calentar la comida (*conichina manca*). Había distintas formas de ollas, como las de un solo pie (*chullanchaqui manca*) que necesitaban de algo que las sostuviera. Otras que se mantenía por sí solas utilizadas por los viajeros, el puchero (*chhamillcu*)²⁶.

Cántaros: existían cuatro tamaños: el cantarillo (*humihua*) para el agua, el cántaro propiamente dicho (*puyñu*) que servía para transportar pequeñas cantidades de chicha, el *macas* que era más grande que el anterior empleado para transportar líquidos sujetándolo a la espalda, y el *tteco*²⁷ que era el cántaro más grande empleado para transportar enormes cantidades de líquidos dependiendo de la festividad o uso.

²⁵ Rosario Olivas Weston en Memorias del IV Congreso de Cocinas Regionales Andinas, pág. 17.

²⁶ *Ibid.*

²⁷ *Ibid.*

Tinajas: el más pequeño era el *raqui* de un solo color ocre-rojo; el mediano o *urppu* donde se fermentaba la chicha; y el *macma*, el más grande de todos²⁸.

Tostadoras: existían dos tipos de tostadoras, la *kallana* que era como un tiesto de forma ovoide, y el *ttovoychimpu* era la casuela para tostar el maíz. Las *kallanas* también servían para preparar tortillas o pan de maíz²⁹.

Batanes³⁰: este se empleó básicamente para moler maíz y otros granos sobre una losa, utilizando piedras de río.

Morteros (*mutcca uchuyyana*): se utilizaba para moler pequeñas cantidades de alimentos como el ají.

Rallador: la piedra pómez, o cualquier piedra volcánica era utilizada como rallador.

Coladeras (*suysuna*): se hacen con fibras sacadas de ciertos tallos aptos para esta labor.

Instrumentos de corte: a cualquiera que fuere se lo denominaba *cuchuna*. El hacha se llamaba *ayri* y el cuchillo de cobre *tumi*.

Cucharones: para mover y mezclar los alimentos se empleaba el *kayuina*. Para traspasar el líquido de un recipiente a otro se utilizaba la *acjahuisina*. El palo para mover la chicha se llamaba *caiguba* y la espátula para mover el maíz, *atuna*.

Los españoles por su parte, introdujeron los artefactos hechos de plata y bronce para la cocina, así como aquellos que servían para trinchar. En sí los indígenas no requerían el trinchar los animales puesto que su lógica apuntaba a aprovechar la mayor cantidad de alimento que pudiese, sin desperdiciar nada. Los desechos efectivamente eran empleados en la alimentación de los animales. En las maneras de mesa, más adelante, se habla de la introducción del tenedor,

²⁸ *Ibíd.*

²⁹ *Ibíd.*

³⁰ “En tiempos antiguos dicen que el sol murió. Y, muerto el sol, se hizo noche durante cinco días. Las piedras, entonces, se golpearon, entre ellas mismas, unas contra otras; desde entonces se formaron los llamados morteros, es decir las muchas, y también los batanes. Los hombres empezaron a comer en esas cosas; las llamas de los cerros comenzaron ya a seguir al hombre. Y esto, ahora nosotros cristianos lo bendecimos diciendo: “Quizá anocheció el mundo por causa de la muerte de nuestro poderoso Señor Jesucristo” (Pazos, 2010: 20).

cuchillo, cuchara, servilleta, mantel y copa. Estos utensilios marcaron la lógica de la alimentación puesto que la individualizaron.

Las fuentes en las que se servían los alimentos y los artefactos donde cocinaban los españoles reemplazaron a las piedras, a las vasijas de barro, a los artefactos de madera. En su lugar, se comenzaron a utilizar un sinfín de utensilios³¹, cada uno para una función diferente, que aislaba el proceso de cocinar los alimentos y los especificó con los distintos métodos introducidos. De ellos se hablará más adelante.

2.4 Prácticas culinarias

Pues bien, ha quedado claro qué fue lo nuevo en el horizonte simbólico culinario de los habitantes del Quito del siglo XVI, tanto en los productos y animales como en los utensilios. Si bien en un principio del siglo se trató de conservar las técnicas españolas de preparación, finalmente en las cocinas las indígenas mezclaron lo que conocían con lo nuevo que les fue impuesto. En este sentido, el trato de los alimentos cambió, aún cuando la consigna apuntaba a lo contrario, a restablecer las nuevas prácticas españolas.

Probablemente dentro de las técnicas de cocción de los alimentos la más popular sea el asar los alimentos debido a su rapidez en la cocción y la conservación de su sabor. Esta acción implica el exponer los alimentos directamente al fuego o en un horno. El asar a la parrilla es la técnica que más se acerca a las formas ancestrales de cocción, pues se expone los alimentos directo al fuego hecho con carbón, madera, ramas, etc. También se solía asar arrimando los alimentos al fogón para que se cocinen con el calor de las cenizas.

De la misma manera se asaba en un horno de piedras calientes. Se cubría la carne con hierbas y se las introducía en un hueco en la tierra que estaba lleno de

³¹ Lastimosamente, no se encontró registros de los artefactos de cocina traídos por los españoles, solo los de mesa. Sin embargo se puede hacer una aproximación dado el empleo del cobre y de la plata, de la cerámica, el oro, entre otros. Todos ellos siendo artefactos fabricados por el hombre, a diferencia de los artefactos de los indígenas que aprovechaban lo que la naturaleza les ofrecía como las piedras de río, o las de volcán.

estas y luego se los cubría con más tierra (Pazos, 2010: 25). Otra forma de asar era conocida como *Huastia*, donde se intercalaban tubérculos con terrones o adobes calientes y se cubría todo con tierra para guardar el calor. Finalmente, la cocción con piedras calientes puestas directamente sobre los alimentos como aves, carnes, llamas, alpacas, mariscos, servía también para cocinar y calentar los líquidos.

Otra de las técnicas de cocción era el hervido que fue y sigue siendo utilizada para la mayor parte de las comidas y bebidas, por su gran cantidad de combinaciones. Esta técnica era utilizada para los chupes, guisos y picantes; para las carnes y vísceras; para el maíz y el maní; para el zapallo, las hortalizas, los cereales; y también para los pescados. Ejemplo claro de esto es el mote, acompañante esencial de la mayor parte de comidas (Pazos, 2010: 27).

Por otro lado, la fermentación como técnica se basaba en una necesidad medicinal ya que algunos productos fermentados eran buenos para curar infecciones y enfermedades. Este proceso fue fundamental en la preparación de la chicha, considerada tanto medicinal como festiva. Otra de las técnicas es el tostado para la elaboración de los granos. Estos alimentos servían como buenas provisiones para los viajes largos. Esta técnica también era empleada en la preparación de las tortillas y la yuca. Finalmente se encuentra la técnica de los alimentos envueltos en hojas de maíz, achira o bijao que luego se cocían en agua, al vapor o a las brasas. Este método de cocción permitía la combinación de un sinnúmero de alimentos con diversos ingredientes. La más popular es la humita³² (Pazos, 2010: 30).

A todas estas técnicas, los españoles agregaron puntuales prácticas que significaron el cambio en los métodos de cocción. Por ejemplo, las indias eran obligadas a utilizar los molinos en vez de los morteros. Ello debido a que los

³² “Se le quita la cáscara de maíz tierno, en cuyo estado se denomina choclo: se muele i se pone à cuajar en una cacerola, y se pone à reposar de doce horas, cuidando de cubrirlos: se muele nuevamente i se le va poniendo azúcar i manteca; se añade huevos i yemas segun la cantidad de la masa, un vaso de vino, otro de aguardiente, anís i costra rallada. Si se quiere se pone queso desaguado, seco i rallado. Úsase también poner algunas veces relleno de yemas de huevo enduredas, cernidas i queso rallado i azúcar” (Sanz, 2010: 183).

molinos agilítaban el proceso y en menos tiempo se lograba mayor cantidad de producto. Entonces las piedras de moler quedaron relegadas a las casas de los indígenas.

Los hornos de bóveda también fueron claves pues reemplazaron los métodos de asado o de horneado con piedras. Los españoles acostumbraban a cocinar los animales enteros para que estos sean tajados en la mesa. Ello implicaba que la cocción durase más dependiendo de la dimensión del animal. Así fue como el horno ganó espacio en las cocinas. Aquí recae el hecho mismo de despresar a los animales de acuerdo a ciertas pautas y no despedazarlos como acostumbraban los indígenas. Además de ello, el pan de trigo también requería ciertas temperaturas que solo en el horno se lograban de una manera más acelerada.

La costumbre de adobar las carnes con especias fue introducida también por los españoles. Los indígenas solían prepararla con ají y agregaban la sal al momento de servirse. Los españoles en cambio exigían que sus alimentos sean marinados y adobados con días de anticipación para adornar el sabor de sus comidas. Así también se hicieron más frecuentes las técnicas de freír al sartén y cocinar al vapor (Pazos, 2008: 137).

Por otro lado, en la cocina española del siglo XVI eran importantes el pan de trigo, que a veces admitió el de maíz, y las gachas de cereales, que dio paso a las mazamorras aclaradas con agua.

“La cocina de los habitantes del siglo XVI se mantuvo inalterada en gran medida, no obstante, a ella se incorporaron los alimentos introducidos por los españoles, tanto vegetales como cárnicos, de estos últimos los provenientes de cerdos, ovejas, conejos y gallinas. Mas, como consecuencia de la implantación del nuevo sistema socio-político, la cocina de los indios se pauperizó. Muchos murieron de hambre. Los miembros de reducciones y pueblos se mantuvieron con maíz, fréjol, frutas, tubérculos y raíces. El maíz tostado en tiesto, el choclo, el mote,

la chuchuca y las diversas chichas figuraron en sus frugales comidas. El sango dejó paso a las coladas de harina de haba, arveja y cebada. Papas con cáscara, mellocos, ocas y fréjoles cocidos y aliñados con sal se ofrecían después de las mingas y de las obligaciones de las mitas. Los platos para ocasiones especiales constituyeron el caldo de gallina y el cuy asado con su acompañamiento de papas mondadas y cocidas. El ají al natural o molido con sal condimentó todos los alimentos. A esta cocina se incorporaron la cebolla y la col y la manteca de puerco” (Pazos, 2008: 178).

Así fue como se mezclaron los productos y las formas de preparación. Sin embargo, en las festividades resaltaba el menú español con sus respectivos dulces que eran importados. Con respecto a las frutas, tanto nativas como introducidas se comieron al natural. Por un lado la raspadura endulzó las coladas, y por el otro se incorporaron los chochos, la achira y el pan de trigo. Tanto españoles como indígenas se fueron aclimatando a los nuevos productos. Sin embargo, la harina de maíz fue acomodada a la forma de pan horneado (Pazos, 2008: 178).

Como la cocina estaba a cargo de las indias, se conservó el fogón y el uso de la *pucuna*³³ para avivar el fuego. Con las aspiraciones de los españoles de comer cocidos u ollas de carneros, se fue originando el puchero³⁴. Sin embargo, los menús europeos se mantuvieron con mayor rigor en los conventos de frailes y monjas. Ello no significó la exclusión ni de productos ni de técnicas andinas. Ya para la segunda mitad del siglo XVI, en Quito se preparaba jamón, tocino y cecina³⁵ de vaca, según recetas españolas. El pernil³⁶ también es originario de estos años.

³³ “Caño de hierro o de caña hueca para soplar el fuego” (Diccionario virtual www.jujuyenletras.com).

³⁴ “[...] plato succulento compuesto con garbanzos, carne de vaca, chorizo, gallina; con zanahoria blanca, camote, plátano maduro. Este cocido se perfeccionó en los siglos barrocos con cebollas, ajos, agua de olor, hierbas aromáticas, membrillos, ciruelas pasas, peras, duraznos y un trozo de panela” (Pazos, 2008: 178).

³⁵ “La cecina era una carne delgada, salada y secada al sol o ahumada, parecida al charqui nativo con la diferencia de que este último no se adobaba con sal. Más tarde la cecina se tiñó de rojo por la participación del achiote. Es el antecedente de las carnes coloradas” (Pazos, 2008: 179).

El locro de papas era de los platos más consumidos y se lo preparaba de la misma manera que en la actualidad. Este es una de las evidencias más tangibles del sincretismo cultural pues posee ingredientes nativos y españoles. “[...] mondadas, partidas y bien lavadas las papas, se las cocinaba con agua y sal; una vez desechas las papas se añadía a la olla un refrito de cebollas y ajos rehogados con leche” (Pazos, 2008: 180).

Una comida cotidiana incluía menestras y ensaladas donde figuraban toda clase de ingredientes, combinados en los más diversos sabores. Ello dio paso al nacimiento de nuevos platillos como el potaje de Cuaresma que terminó por convertirse en la fanesca. En este plato se fusionaron los sabores de sal y de dulce, pero probablemente en el adorno es donde más se ve la diversidad del plato: “[...] el moño del centro compuesto por empanadillas, frituras de harina con queso, plátano maduro frito, tiras de pimientos rojos y verdes, rodajas de huevo duro, queso rallado y frituras de pescado seco” (Pazos, 2008: 180).

Cada plato típico ecuatoriano podría ser descrito de la misma forma y se volvería más explícito el sincretismo cultural. De hecho, cabría decir que todos los platos que pertenecen a la tradición culinaria, tanto de Quito como del resto del país, están hechos de la mezcla de ingredientes, tradiciones, técnicas y saberes. Se trata además, del inicio de nuevas tradiciones, tanto gastronómicas como culturales y sociales, que han sido modificadas con el paso del tiempo, pero que han mantenido la mayor parte de su simbología y significado. Sin embargo, si bien esta mezcla de culturas dio a luz nuevas prácticas sociales, significativamente anuló a los indígenas al desechar sus prácticas y someterles al dominio español. De esto se hablará en el siguiente capítulo.

³⁶ “En el recetario de Juan Pablo Sanz, del siglo XIX, se dice que se hundirá una pierna de cerdo en agua con abundante sal durante tres o cuatro días. Escurrida la pierna se la adobará con especias, comino y vinagre. Se la punzará para que entre el adobo y la prensará por 12 hora, envuelta con sal. Por fin se la cubrirá con un lienzo y se la ahumará” (Sanz, 2008: 96).

2.5 Maneras de mesa

Las maneras de mesa han existido desde siempre en todas las culturas. Ahora, que éstas cambien dependiendo de las diversas dinámicas sociales no significa que unas sean adecuadas y otras no. Sin embargo, con la llegada de los españoles y su cometido de imponer sus propias prácticas e ideologías, necesariamente se anularon y tacharon de incorrectas, si no todas, la mayoría de prácticas culturales andinas. Por ello se hará un contraste en lo que era el sentarse a comer entre los indígenas, y de cómo los españoles con sus reglas de comportamiento y etiqueta, fueron anulando sus prácticas³⁷.

“Los señores [] asentándose por grandeza en un duo, que es como un banquillo de emperador; otros, que no son tan señores, en un manojo de paja que, de industria, traen para el efecto, con sus pajes, muchachos detrás de sí, que sirven para este menester []. Hacen extremo [] en adornar el suelo [] poniendo en lugar de manteles un poco de espartillo verde³⁸, sobre lo cual se les pone la comida en sus mates, en lugar de platos y escudillas, que son unas medias calabazas, la demás comunidad se sienta, junto a estos nobles, en el suelo []. No beben hasta haber acabado de comer de propósito, y cuando lo hacen antes para desayunarse, ayudáanse con un poco de ají y sal []. Las mujeres que allí los administran se sientan detrás []. Los varones nunca comen con sus mujeres en un plato, antes lo tienen como cosa afrentosa” (Pazos, 2008: 119).

Esta cita ilustra el espacio en el que se desenvolvía el ritual de la alimentación. El suelo era el lugar donde todos, según sus rangos, desplegaban

³⁷ En la mesa es donde se ve la torpeza y mala educación del hombre, que no es buen gastrónomo, porque la cuchara, el tenedor, el cuchillo, todo lo toma y lo maneja al revés del os toros, se sirve de los platos con la misma cuchara que ha tenido veinte veces en la boca, se da en los dientes con el tenedor, y también se los escarba con él, con los dedos ò con el cuchillo, que causa enfado el verlo. Cuando bebe no se limpia àntes los labios ni los dedos, y así ensucia el vaso, y mas por tomarlo con toda la mano; regularmente bebe con ansias, esto le provoca la tos con lo que vuelve la mitad del agua al vaso y rocía al mismo tiempo à los inmediatos, haciendo mil visajes asquerosos. Si se pone à trinchar alguna pieza, nunca le atina con las coyunturas, y despues de trabajar en vano para romper el hueso, salpica á todos con la salsa en la cara, y èl se queda todo manchado con la grasa y con las copas que se le caen en la servilleta [...]” (Sanz, 2010: 15):

³⁸ Totoras.

totoras o pequeños banquillos para comer. Los alimentos eran servidos en bandejas de las cuales todos se servían, en conjunto. Se hacía uso de los utensilios fabricados de frutos como la calabaza o de cuencos. Existía una jerarquía, entre hombres y mujeres, niños y ancianos. Sin embargo, todos participaban al momento de comer, unos al lado de otros.

Los alimentos se los llevaban a la boca con la mano, y tomaban lo que deseaban de las bandejas cuando lo deseaban. Esta dinámica ilustraba el apego que los indígenas tenían con la naturaleza, un vínculo que comenzaba desde la caza o siembra de sus alimentos, y que se desarrollaba a medida que lo cultivaban o curaban, lo preparaban y se lo llevaban a la boca. Se podría decir pues que el acto de alimentarse obedecía netamente a la necesidad biológica de nutrir el cuerpo, y el hacerlo en comunidad afianzaba los lazos entre los miembros. Las restricciones eran pocas o casi nulas pues el objetivo principal del ritual, era el de respetar las necesidades corporales. Sin embargo, con el manual de Erasmo, este comportamiento es desechado por completo y anulado. Ello va a significar la redefinición del espacio social y de la interacción con el otro.

*“Antaño se comía la sopa
en la fuente común, sin
ceremonias.
Y se secaba la cuchara
a menudo en el pollo cocido.
Otras veces en el guiso de ave
se mojaba en la salsa el pan y
los dedos.
Hoy día cada uno come
su sopa en su plato.
Es preciso servirse con
corrección
De la cuchara y del tenedor.
Y que, de vez en cuando, un
criado
vaya a lavarlos a la antecocina”³⁹.*

³⁹ Selección de una canción del Marqués de Coulanges en Elías: 138.

Esta cita muestra la concepción que se tenía de las maneras de mesa. Es la relación directa con los alimentos lo que paulatinamente se fue prohibiendo al insertar toda clase de utensilios y formas de comportamiento. La incorporación a la mesa del tenedor, cuchara, cuchillo y las diferentes variaciones de estos significó el establecimiento de símbolos nuevos a la cotidianidad. El manual de Erasmo estaba dirigido a la crianza de un niño de la nobleza o príncipe que debía, desde pequeño, aprender a comportarse a la altura de los mayores.

“Una vez que el niño se haya sentado, si tiene una servilleta ante él, sobre su plato, la cogerá y la pondrá sobre el brazo o sobre el hombro izquierdo; luego, pondrá el pan del lado izquierdo, el cuchillo del derecho, al igual que el vaso, si es que quiere dejarlo sobre la mesa, para tenerlo a mano sin molestar a nadie. Porque podría pasar que no se pudiese tener el vaso sobre la mesa o en el lado derecho, sin molestar de este modo a alguien [...] Si el niño quisiera la sal, la tomará con la punta de su cuchillo y no con tres dedos [...] Es muy incorrecto tocar las cosas con los dedos, ya sean grasas, salsas o jugos [...]”
(Elías, 1988: 139).

El párrafo anterior remite a la forma en que el niño debe aprender a organizar su mesa antes de comer. Lo importante deja de ser el hecho mismo de alimentarse, sino de cómo se lleva los alimentos a la boca y de cómo este acto va a ser juzgado por quienes estén con él a la mesa. Cada comensal debe tener sus propios utensilios puesto que el compartir cualquiera de ellos sería indecente. Queda de por sí prohibido arrojar alimentos al suelo, aún cuando estos sean desechos.

El cuchillo era en esencia, un arma para producir heridas y despedazar animales muertos. Por ello y por la racionalidad objetiva, el empleo de este está atado a una serie de prohibiciones. Aún así, es el instrumento más importante de la mesa. La primera regla esencial es no llevarse el cuchillo al rostro, asociándolo con la muerte y el peligro de una herida. Si se va a entregar el cuchillo, tiene que ser mostrando el mango a quién se lo pida. Esto para evitar mover el cuchillo

como si fuera un ataque. Tampoco se puede coger con toda la mano ningún instrumento de la mesa, en especial el cuchillo. Así también hay ciertos alimentos que no pueden ser topados por este utensilio como los huevos, las albóndigas, manzanas e incluso naranjas. Además no hay que tener el cuchillo en la mano, salvo cuando tenga que usarse (Elías, 1988: 167).

El tenedor por su parte sirve netamente para llevarse los trozos de alimentos a la boca. Este utensilio se volvió importante en el momento en que se dejó de comer de fuentes comunes y cada uno adquirió su propio plato. Además de ello, evita ensuciarse los dedos en público y es más higiénico que comer con la mano. Sin embargo, el tenedor es mucho más que un utensilio, es la manifestación material del desagrado de llevarse los alimentos a la boca y el ensuciarse las manos públicamente.

Con respecto a la cuchara, la consigna recaía en limpiarla siempre después de tomar algún alimento de la fuente más próxima.

“Es preciso recordad que hay que limpiar siempre la cuchara cuando, tras haberos servido de ella, queréis coger algo en otra fuente, siempre que haya gentes tan delicadas que no querrán comer sopa en el lugar en el que hayáis metido vuestras cucharas, tras haberlas llevado a la boca. E, incluso, cuando se está en la mesa de gentes muy finas, no basta con limpiar la cuchara; hay que pedir otra. Así, hay ya muchos sitios en los que, con las fuentes, se sirven cucharas cuya única misión es coger sopa o salsa” (Elías, 1988: 139).

Esto evidencia claramente la creciente individualización del sujeto y su distanciamiento no solo con la comida, sino con los alimentos y las relaciones que se pueden establecer a partir de estos.

La copa, al igual que la servilleta, es de uso personal. La copa no puede ser compartida con nadie y tampoco puede ser ofrecida a otros. La servilleta es para limpiarse exclusivamente la boca, los labios y los dedos, para desengrasar el cuchillo y para limpiar la cuchara y el tenedor después de haberlos usado. El

mantel por su parte no puede ser ensuciado por ningún alimento ni puede ser empleado para limpiar ningún utensilio (Elías, 1988: 141). El mantenerlo limpio es signo de buenas costumbres y de pulcritud en el comportamiento.

Con respecto a las regulaciones biológicas, las prohibiciones están dirigidas básicamente a no producir ningún tipo de ruido o secreción que pudiese incomodar a los demás comensales. Es decir, no se debe toser, soplar o hacer ruidos con la boca⁴⁰. Tampoco está permitido chasquear la boca, carraspear o sorber cuando se come con la cuchara, al igual que sonarse la nariz o hablar con la boca llena⁴¹. De la misma forma, no se puede beber mientras se tiene comida en la boca y siempre antes de tomar de la copa, hay que limpiarse con la servilleta para no mancharla. Otra de las prohibiciones es echarse sobre la mesa, rascarse el cuello, aflojarse el cinturón al sentarse, tocarse las orejas, los ojos o la nariz.

⁴⁰ "El que sopla como un salmón/ y hace ruidos con la boca como una foca/ y tose al sentarse a la mesa/ hace tres cosas que están mal" (Elías, 1988: 129).

⁴¹ "En la mesa no alborotéis/ mientras coméis, como hacen algunos/ pensad, amigos míos/ que nunca hubo costumbre más desagradable" (Elías, 1988: 131).

CAPÍTULO 3: El quiteño del siglo XVI

“Sepan pues, todos los que hayan leído este Manual, y quieran aprovecharse de su lectura, que en la mesa es donde ménos puede ocultarse el menor defecto: se deben observar las cosas repugnantes en los demas para evitarlas ellos [...]”

(Sanz, 2010: 18).

Parecería que, después de haber escrito acerca de los alimentos y algunos platos, esta mezcla de técnicas y saberes culinarios fueron el eje clave para el desarrollo de ambos grupos sociales y para la conformación de la identidad de los mestizos. Si bien lograron incorporarse satisfactoriamente a la cocina aborigen lo que fue traído, ello significó una serie de cambio tanto en el cuerpo del sujeto como en su comportamiento con el otro. Ese será el tema a tratar de este último capítulo, vincular las ideas presentadas en la parte teórica para demostrar si efectivamente las nuevas lógicas de dominación que se dieron en el ámbito de lo culinario construyeron culturalmente al cuerpo del hombre cuyas disposiciones biológicas y sociales sufrieron una modificación y afectaron a la constitución de la sociedad.

3.1 Con respecto a la ilustración

La consigna planteada en la primera parte del Capítulo I apunta a un período de desmitificación del mundo y de separación entre sujeto y objeto. El sujeto se vuelve el amo y señor de su entorno y la realidad que él mismo creó se encuentra por fuera de él. Pues bien, parecería ser que el sujeto como tal comenzó a constituirse desde el siglo XVI si se remite al hecho de desmitificación del mundo. Si bien aún no se puede hablar del predominio de la razón, se pueden identificar algunos procesos tempranos que fueron antecedente del denominado Siglo de la Luces.

En esta época, y con las nuevas lógicas de dominio de los españoles, el sujeto fue separado de la naturaleza en contra de su voluntad, para poder servir a los intereses de la Corona. Su producción que respondía primero al autoconsumo y luego al intercambio, pasó a manos de los españoles que llegaron en busca de nuevos mercados. Entonces evidentemente el sujeto se separó del objeto y le fue negado para consumo el producto de su propio trabajo.

Asimismo, los españoles se presentaron como poseedores de saber –aquel que aún no adquiriría el carácter de universal-, pero un saber que giraba en torno a la divinidad y al Rey. Con la imposición de esta técnica de dominio, se desplazaron saberes propios de la cultura ya existente, instaurados por esa autoridad máxima ajena a toda construcción social, la representación de Dios sobre la tierra. Bajo esta consigna, las relaciones de poder comenzaron a regularse bajo ese supuesto saber reinante, y bajo la abstracción que supone dicho saber, se estableció la distancia sujeto-objeto.

Por otro lado, con este dominio de la naturaleza, el español impuso los límites de toda experiencia posible al haber separado al mundo entre lo sagrado y lo profano. Dejando así las prácticas aborígenes al ámbito de lo profano, así como todo aquello que distanciaba al hombre de la posible salvación. Esto hizo que el indígena, por el miedo a ser disuelto en el reemplazo de los significantes, se coaccione con la sociedad y así entre en la lógica de poder.

3.2 La construcción del cuerpo humano

3.2.1 El control en la mesa

La alimentación es, sin duda, un ejercicio cotidiano donde entran en juego algunas pautas sociales. Con ello se hace referencia a pautas de conducta y comportamiento que han sido pre establecidas por la sociedad o el grupo al cual pertenece el hombre. Este deber-ser dentro de una sociedad será el eje fundamental en la interacción con el otro y en la coacción social. Así, el individuo comienza a relacionarse con los otros a partir de sus disposiciones psicológicas y

sociales, entrando en las lógicas de poder de las relaciones sociales de las cuales habla Foucault. La individualidad de cada hombre es dada por el poder, aquel que a la par, afirma la identidad del mismo⁴².

Esto traducido a las maneras de mesa, significa que aquello que ejerce poder sobre el individuo son las exigencias del otro respecto de su comportamiento. Estas exigencias necesariamente tienen que ver con la subjetividad de cada uno y los intereses que se ponen en juego al momento de compartir en la mesa. Siendo entonces desde el inicio un complejo entramado de interacción de los sujetos⁴³, el hecho de que estas costumbres hayan sido desechadas por los españoles, cambiaron significativamente al sujeto y su entorno.

Un ejemplo de ello fue el cambio en los artefactos que se usaban para comer. Para los indígenas, la relación directa entre el cuerpo y los alimentos tiene que ver con toda una concepción andina de la alimentación y la cercanía que se tiene con la naturaleza. Si bien no todos fueron forzados a utilizar estos utensilios dado que no pertenecían a la élite de esa época, simbólicamente significó una separación rotunda con sus costumbres. Ellos fueron sometidos a un proceso de objetivación impuesto por los españoles, quienes veían al acto de comer como signo de status y poder.

El poder tiene la capacidad de modificar, usar, consumir y destruir las cosas⁴⁴ y en este sentido, lo que se hizo fue modificar algunas prácticas sociales, y destruir otras. Por ejemplo, el hecho de pasar del suelo a la mesa, el de sentarse cada uno en una silla con sus propios utensilios, el de servirse los alimentos individualmente y no en conjunto de la misma bandeja, o la prohibición de compartir la copa. Todo esto modifica al hombre y a su corporeidad, puesto que fue, en primer lugar una imposición que tuvo que acatarse *ipso facto*; y segundo, porque se anularon tradiciones ancestrales que eran parte de la subjetividad de cada uno y del conjunto.

⁴² Cfr. Capítulo I, parte 1.2.

⁴³ Cfr. Pág. 8. En este punto cabe recalcar que, si bien la categoría de sujeto no pertenece al siglo XVI, en el análisis histórico se dan los primeros indicios de lo que después va a significar el gobierno de la razón y la creación de este concepto.

⁴⁴ Cfr. Pág. 8.

Foucault habla de tres campos de dominios⁴⁵, y de cómo estos pueden ser utilizados a la vez, por separado, o en cualquier combinación. En este caso parecería ser que los tres se pusieron en marcha para lograr la dominación de los indígenas. En cuanto al campo del dominio de las cosas, de la técnica y de la transformación de lo real, es evidente que los españoles llegaron con la consigna de dominación tanto de lo real como de lo imaginario. Así pues, terrenalmente dominaban la vida en sí, controlando absolutamente todos los espacios donde el hombre desarrollaba su subjetividad y regulaban aquellos momentos en que interactuaba con el otro. En lo imaginario, al establecer el tiempo lineal y las disposiciones religiosas, aseguraban la obediencia para lograr las promesas divinas. Esto, específicamente en la cuestión culinaria, significaba el dominio de las técnicas de cocción y de los modos de presentación en la mesa. Aún cuando se mantuvo el fogón, la preparación de los alimentos cambió con las exigencias de la condimentación y los usos de los nuevos ingredientes.

En cuanto al campo de la comunicación y de producción de significado, el español es quien va a dar nuevos significados a las cosas que ya lo tenía. Esto implica la doble anulación del objeto puesto que se anula en primera instancia cuando el sujeto le otorga significado, pero se anula de nuevo cuando este significado es desechado y reemplazado. A la vez, el individuo también es anulado al negar la producción de sentido que tiene respecto de su entorno. Entonces, anulados tanto objeto como sujeto, al último no le queda más que acoger los nuevos significados que son impuestos a la fuerza.

Finalmente se encuentra el campo de la dominación, de los medios de sujeción, de la desigualdad y de la acción de los hombres sobre la acción de los otros. Este probablemente es el campo más utilizado por los españoles al instaurar en primera instancia, un régimen donde los indígenas son evidentemente inferiores. Ello se entiende en la cocina cuando en las festividades y actos importantes, se sirven platos extranjeros, dejando de lado lo autóctono. Y, aún cuando estos platos han incorporado productos que se daban en las tierras a las

⁴⁵ Cfr. Pág. 9.

que llegaron, estos no figuraban en los menús. Por ejemplo, la importancia del chancho por sobre la del mote, a pesar de que ambos eran servidos en el mismo plato.

Según Foucault, el ejercicio del poder se entiende como el modo en que ciertas acciones modifican a otras⁴⁶ y ello está más que claro en la alteración de los modales en la mesa. Dado que el poder no es una función de consentimiento, y tampoco una transferencia de derechos, las acciones que van a ser modificadas responden íntegramente a los intereses de quien ejerce el control. Se entiende entonces cómo el afán de establecer pautas de comportamiento en la mesa responde a la individualización que el hombre tiene que sufrir para obedecer, inconscientemente, a lo que se le ha impuesto. De allí que la colonia durante el siglo XVI haya sido un período de calma ante el reajuste social. Es el control del cuerpo en relación a sus necesidades biológicas -como las de toser, bostezar, estornudar, hablar, masticar, tragar- el que va a permitir guiar las respuestas del sujeto en torno a la aceptación de las nuevas lógicas de organización de la sociedad. No se trata en sí de confrontar a los españoles y a los indígenas, sino de guiar sus posibilidades de respuesta ante el control de la acción, de tal manera que el ejercicio del poder no sea bloqueado.

Ahora bien, hay cinco puntos fundamentales que identificar en el análisis de las relaciones de poder⁴⁷: el primero es reconocer el sistema de diferenciaciones que permite actuar sobre las acciones de los otros. En este caso específico se trata de la cultura, en donde recaen todos los signos y significados empleados para lograr un control en las prácticas alimenticias y en el cuerpo. Dicho de otro modo, son los alimentos y las técnicas impuestas las que establecen las diferencias con las prácticas indígenas –tanto en la preparación como en el consumo-. A partir de estas diferencias se instituye el sistema de dominio puesto que las indias van a tener que cocinar de acuerdo a las exigencias de los españoles, y los indios tendrán que cultivar y criar aquello que les es permitido. De

⁴⁶ Cfr. Pág. 10.

⁴⁷ Cfr. Pág. 12.

la misma manera, los indígenas no tenían acceso a todos los alimentos, por lo que su dieta incorporó aquello que los españoles desechaban como las vísceras.

El siguiente punto es el identificar los objetivos impulsados por aquellos que actúan sobre las acciones de los demás⁴⁸. Pues bien, los objetivos que motivaban a los españoles eran, por un lado, reproducir las prácticas alimenticias que se daban en España, haciendo uso del status que poseían en el Nuevo Mundo y logrando situarse como la élite a la que representaban. Por el otro, el de asegurar el dominio a largo plazo de la Corona y su permanencia en esas tierras, mediante el control de las prácticas culturales (culinarias) y el abastecimiento de mano de obra.

Otro de los puntos a considerar es el de identificar los medios de hacer existir las relaciones de poder⁴⁹. En este sentido, la alimentación podría considerarse como ese medio, dado que es un ritual cotidiano y responde a las necesidades biológicas. Sin embargo, este medio es regulado por los nuevos códigos referentes a los modos de preparación y de consumo de los alimentos. Así como también a los rituales alrededor de los alimentos que se dejaron de lado y fueron reemplazados por cuestiones religiosas. Se marca así la separación del hombre con la Naturaleza, y el reemplazo de la ritualidad ancestral por las prácticas religiosas.

Como tercer punto, el análisis se enfoca en reconocer las formas de institucionalización. Es decir, ese espacio donde el ejercicio del poder es instituido como parte del entramado social. Entonces, al hablar de las maneras de mesa y de las técnicas de preparación de los alimentos, se habla de las costumbres que encierran a dichas prácticas. Es entonces en ese ámbito donde se institucionaliza el ejercicio del poder, manteniendo latente la dominación del espacio culinario y de las prácticas alrededor de este. Las costumbres a su vez, determinan el comportamiento del individuo en todos los espacios de relación con el otro, por lo que se da una redefinición tanto del espacio privado como del público, en

⁴⁸ *Ibíd.*

⁴⁹ *Cfr. Pág. 13.*

respuesta al poder instituido. En el espacio privado, las costumbres regulan al cuerpo y a la ritualidad. En el espacio de lo público, las costumbres definen las pautas de comportamiento y los límites y prohibiciones en las relaciones sociales.

Finalmente, hay que reconocer el grado de racionalización⁵⁰. En este sentido se analiza la efectividad de los instrumentos de dominación y la certeza de los resultados⁵¹. Dicho de otro modo, se trata de medir cómo el ejercicio del poder es asumido con procesos ajustados a una u otra situación. Así pues, parecería que la modificación de las acciones de los indígenas por parte de los españoles resulta efectiva en el ámbito de lo culinario, toda vez que se entienda que fue un proceso de diferenciación y de integración. A breves rasgos, este proceso de diferenciación e integración parecería contradictorio, mas es el punto fundamental de las conclusiones que se tratarán a continuación.

⁵⁰ Si bien no se puede hablar aún del proceso de racionalización del pensamiento, dado que este sucede en la Modernidad, se puede hacer referencia a un proceso temprano de regulación del pensamiento a partir de los aparatos de poder.

⁵¹ *Ibíd.*

Conclusiones

Dicho esto, se concluye en primera instancia, que el tema de la colonia y la cultura culinaria es esencial si se quiere hablar de la historia y del nacimiento del mestizo como grupo social. La comida es clave puesto que remite directamente a una práctica cotidiana que responde a necesidades biológicas, pero que está atravesada por las relaciones sociales. En este sentido, el período estudiado en este trabajo marca los inicios de la conformación de este mestizo, no solo por la mezcla cultural de sus progenitores, sino por la incorporación de prácticas ajenas al entorno. Los alimentos en sí, pueden ser el rastro de todo un entramado social que dio a luz diferentes formas de interacción.

Por otro lado, este choque de culturas completamente extrañas, modificaron la estructura social y la lógica de interacción entre los hombres. A la par, se dio un ocultamiento del otro al imponer prácticas nuevas, específicamente en lo alimenticio, que dieron paso a las posibles formas de resistencia que se ha presentado a través del tiempo. Esto sentó la base para el nacimiento de un nuevo actor social (el mestizo) que tuvo que tomar, tanto de los españoles como de los indígenas, aquello que le fue permitido para construirse a partir del sincretismo cultural que a fin de cuentas resultó ser una imposición que afectó todos los ámbitos sociales.

Sin embargo, probablemente el aporte fundamental que se puede realizar a raíz de este estudio, es ese carácter de re-ligare⁵² que significó la colonia. En este sentido, habría que entender que las bases del sujeto quiteño que se va a consolidar en la Modernidad, se instituyen desde el siglo XVI. Con ello se hace referencia al español y al indio. Se trata del inicio de la construcción del sujeto que no era posible antes de este período, dado que Quito como tal no existía. El sujeto

⁵² Del latín *rèligare*.

necesariamente se inscribe dentro de una urbanidad y antes de 1534, los indígenas se encontraban dispersos en varias jefaturas.

Todo proceso de sincretismo requiere de algunos elementos que logren homogenizar aquellos que aportan las distintas culturas. En este sentido el *re-ligare* ha sido utilizado en esta disertación como la categoría que permite explicar cómo en la figura del sujeto del siglo XVI confluyeron, a través de las costumbres culinarias, varios elementos provenientes de procesos culturales e históricos distintos. Si bien el *re-ligare* ha estado vinculado a la definición de la religión, en este trabajo ha cumplido la función de marcar la importancia arqueológica que, parafraseando a Foucault, da cuenta de los aspectos fundantes y fundamentales de un saber, es decir, del saber culinario.

Entonces, por un lado se encuentra la constitución de Quito, en su definición del espacio urbano y comercial. Por el otro lado, hay que tomar en cuenta algo fundamental que, si bien no fue tratado como eje principal de esta disertación, explica el carácter diferenciador y a la vez integrador de la colonia. Con ello se hace referencia a la religión y de ahí la cuestión de religar. Con la imposición del pensamiento judeo-cristiano, se marca una diferencia rotunda entre el indígena y el español a partir de su ritualidad. De allí que haya esa separación entre el hombre y la Naturaleza, y esa diferenciación rotunda entre las prácticas culturales españolas y las prácticas culturales indígenas. Con esta brecha que se abre en el Quito naciente, se definen también los espacios urbanos que van a marcar la dinámica social en los siguientes siglos.

Ahora bien, tanto el indio como el español son religados por lo ritual. No se excluye al indio, sino que se incorpora a la práctica religiosa. Este momento es crucial puesto que la diferenciación entre lo sagrado y lo profano va a agrupar las prácticas de los indígenas dentro de lo prohibido (lo profano), y a las prácticas españolas dentro del camino hacia la salvación (lo sagrado). De tal forma, el indio se incorpora a estas prácticas mediante el control de su acción en la cotidianidad. La religión va a regular la distribución de las relaciones sociales y de la estructura de poder.

Ello se traduce a la comida de la misma manera. En cada plato se va a religar, con cada ingrediente, gran parte de lo que significa cada cultura. Siendo el indio quien manipula los alimentos, estos no van a ser excluidos del menú, sino que serán incorporados bajo el control del español. Aún cuando se vigilaba muy de cerca su preparación, finalmente se combinarán y darán a luz a nuevos sabores y prácticas. Esto también significa un control de la corporeidad, a pesar de que el indio no es incorporado a la mesa española.

Además de ello, es en la ritualidad en donde más se van a combinar tanto recetas como prácticas culturales. Ello se vislumbra por ejemplo en los festejos religiosos que comenzaron a celebrarse en este Quito del siglo XVI. La mayoría de alimentos y manjares eran traídos desde España, pero poco a poco fueron incluyendo elementos como el cuy, el mote, el maíz, la diversidad de frutas. Así se entiende pues cómo lo ritual religa al español y al indio, sentando las bases de lo que más adelante será ese sujeto quiteño racional.

Por otro lado, el análisis de las prácticas culinarias evidentemente amplía el espectro de estudio de la sociedad. No se trata simplemente de combinar sabores, olores y recetas para nutrir el cuerpo, sino de entender qué está detrás de todas estas prácticas culturales y qué nació a partir de las mismas. Significa el relacionar tanto el cuerpo como el carácter social del hombre en torno a la asimilación de los referentes culturales y de cómo estos juegan un papel muy importante en la socialización.

Bibliografía

- Acosta, José de. *Biblioteca de Autores Españoles*. Tomo LXXIII. Madrid, Ediciones Atlas, 1954.
- Adorno, Theodor W. y Max Horkheimer. *Dialéctica de la Ilustración. Fragmentos filosóficos*. Madrid, Editorial Trotta, 1994.
- Elías, Norbert. *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. México, Fondo de Cultura Económica, 1988. Texto bajado del internet.
- Estrella, Eduardo. *El pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes del Ecuador*. Quito, FUNDACYT, 1998.
- Ferrater Mora, José. *Diccionario de filosofía. Volúmenes I y II*. Madrid: Alianza Editorial, 1981.
- Foucault, Michael. *El sujeto y el poder*. 1988. Texto bajado del internet.
- Foucault, Michael. *La microfísica del poder*. España, Ediciones de la Piqueta, Seseña, 1979. Texto bajado de: <http://psikolibro.com>
- Guevara, Darío. *Expresión ritual de comidas y bebidas ecuatorianas*. Quito, Editorial Universitaria, 1960.
- Gutiérrez, Ramón. *Pueblos de indios. Otro urbanismo en la región andina*. Quito, Ediciones ABYA-YALA, 1993.
- Minchom, Martín. *El pueblo de Quito 1690-1810. Demografía, dinámica sociorracial y protesta popular*. Quito, FONSAL, 2007.
- Pazos Barrera, Julio. *La cocina del Ecuador. Recetas y lecturas*. Ecuador: Ediciones El Tábano, 2005.
- Pazos Barrera, Julio. *El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña*. Ecuador: FONSAL, 2008.
- Pazos Barrera, Julio. *Cocinas Regionales Andinas. Memorias del IV Congreso*. Quito, Corporación Editorial Nacional, 2010.
- Sanz, Juan Pablo. *Manual de la cocinera. Método compendioso para trinchar y servir bien una mesa*. Quito, FONSAL, 2010.

- Sevilla Larrea, Carmen. *Vida y muerte en Quito. Raíces del sujeto moderno en la colonia temprana*. Quito, Ediciones ABYA-YALA, 2002.
- Strauss, Lévi. *El origen de las maneras de mesa. Mitológicas III*. México, Siglo XXI Editores, 1997.
- Vega, Gacilazo de la. *Biblioteca de Autores Españoles*. Tomo II. Madrid, Ediciones Atlas, 1963.

Anexos





Achogcha *Cyclanthera pedata* JUAN MANUEL CARRILLO/2007



Aguacate *Persea americana* JUAN MANUEL CARRILLO/2007





Babaco

Lavica halbornii

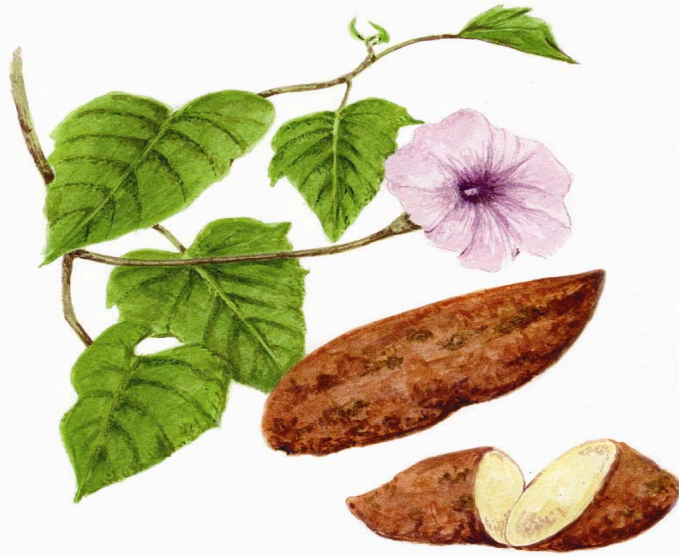
JUAN MANUEL
CARRION / 2007



Berro

Nasturtium officinale

JUAN MANUEL
CARRION / 2007



Samote *Ipomoea batatas*

John Maxwell
CARRINGTON 1807

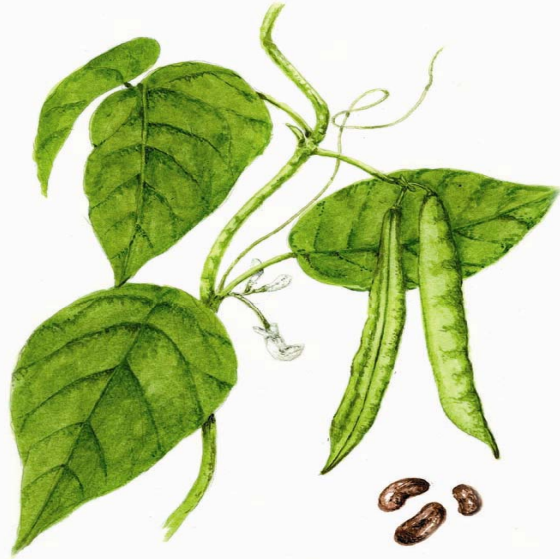


Capuli *Prunus serotina*

John Maxwell
CARRINGTON 1807







Fréjol

Phaseolus vulgaris

Juan Manuel
CORTIJA/2007



Guaba

Inga insignis



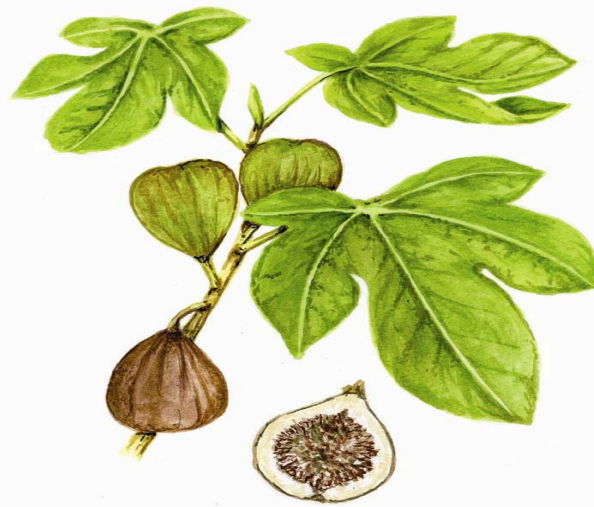
Juan Manuel
CORTIJA/2007



Guayaba

Psidium guajava

JUAN MANUEL
CARRIZON/2007



Higo

Ficus carica

JUAN MANUEL
CARRIZON/2007





Mashua *Tropaeolum tuberosum* JUAN MANUEL
CARRIZO/2007



Melloco *Ullucus tuberosus* JUAN MANUEL
CARRIZO/2007



Muelle *Schinus molle*

Juan Manuel
CARRÓN / 2007



Mortino *Vaccinium floribundum*

Juan Manuel
CARRÓN / 2007



Naranjilla *Dolanum quitense*

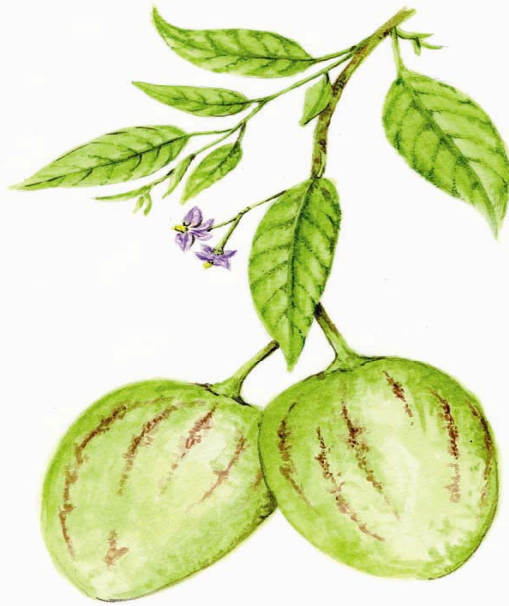
JUAN MANUEL
CARRERON/2007



Tacca *Oxalis tuberosa*

JUAN MANUEL
CARRERON/2007





Pepino Dolanum muricatum JUAN MANUEL
CARRICÓN/2007



Quinoa Chenopodium quinua JUAN MANUEL
CARRICÓN/2007



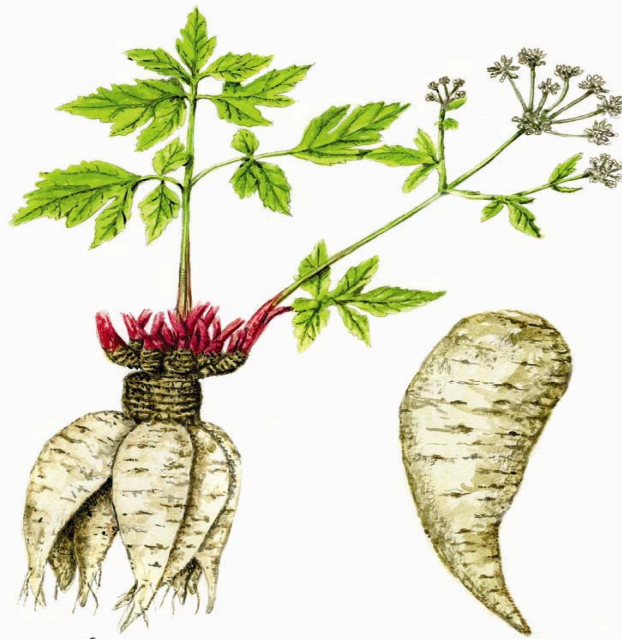




Uvilla *Physalis peruviana* JUAN MANUEL CARRIÓN/2007



Zambo *Cucurbita ficifolia* JUAN MANUEL CARRIÓN/2007



Zanahoria
Blanca

Ariacacia xanthorrhiza

JUAN MANUEL
CARRIÓN/2005



Zapallo

Lecurbita moschata

JUAN MANUEL
CARRIÓN/2005