Gioconda Herrera Mosquera, editora

Antología Género

FLACSO - ECUADOR
JUNTA DE ANDALUCIA

© 2001 FLACSO, Sede Ecuador
Páez N19-26 y Patria, Quito – Ecuador
Télf.: (593-2) 232030
Fax: (593-2) 566139

ISBN
Coordinación editorial: Alicia Torres
Corrección de textos:
Diseño de portada y páginas interiores: Antonio Mena / Juan Méndez
Impresión: RISPERGRAF
Quito, Ecuador, 2001

Índice

Estudio introductorio

Los estudios de género en el Ecuador: entre el conocimiento y el reconocimiento 9
Gioconda Herrera Mosquera

Bibliografía temática 61

Artículos 77

Interacciones

Alimentación, género y pobreza en los Andes Ecuatorianos. Práctica: vida en la cocina 81
Mary J. Weismantel

Relaciones de género y violencia 115
Gloria Camacho

Instituciones Sociales

La imbecilidad y el coraje. La participación femenina en la economía colonial (Quito, 1780-1830) 179
Christiana Borchart de Moreno

Género, raza y nación: La protección a la infancia en el Ecuador (1910 – 1945) 197
Kim Clark

Políticas neoliberales frente al trabajo femenino, Ecuador 1984-1988 227
Magdalena León Trujillo

Ajuste desde la base: mujeres de bajos ingresos, tiempo y triple rol en Guayaquil 275
Caroline 0. N. Moser

Organizaciones de mujeres reforma neoliberal y políticas de consumo en el Ecuador 295
Amy Lind

Representaciones

El muro interior 325
María Cuvi Sánchez
Alexandra Martínez Flores

Educación e Imágenes de Mujer 165
Ana María Goetschel

La interpenetración de género y etnicidad: nuevas autorepresentaciones de la mujer indígena en el contexto urbano de Quito 355
Mary Crain

Alimentación, género y pobreza en los Andes Ecuatorianos. Práctica: vida en la cocina*

Mary J. Weismantel

Los asuntos de etnicidad y modernidad, del rol de la parroquia como un todo dentro de la nación ecuatoriana, no son los únicos mensajes que pueden abarcar las imágenes de la cocina. La mayor parte del significado social de la cocina tiene que ver con los asuntos internos de la unidad doméstica. Los chistes, chismes, discusiones de la gente sobre la cocina, nada tienen que ver por lo general con la 'gente de Zumbagua', sino con las relaciones entre los individuos: madre e hija, esposo y esposa, anfitrión e invitado.

Estas relaciones no se hallan simbolizadas mayormente por los alimentos simples, nabos o arroz, como lo están por las prácticas cotidianas. La esposa descontenta demuestra su insatisfacción no únicamente con la sopa, sino con la sobra de una sopa fría; la nuera obediente es reconocida no por el tazón de papas sino por presentarlas rápida y perfectamente peladas. Es en torno a este aspecto del alimento, las prácticas culinarias y sus relaciones con la estructura social y económica de la unidad doméstica al que hacemos mención en esta oportunidad.

Se van a tomar en consideración tres tipos de relaciones: las mujeres entre sí en la organización del trabajo de la cocina; las mujeres y los hombres en la etiqueta que regula el comer, y la unidad doméstica en sí, en relación con el mundo externo en las redes de intercambio, así como también en sistemas más amplios.

---

* Tomado de: Mary J. Weismantel (1994). *Alimentación, Género y Pobreza en los Andes Ecuatorianos*, Quito: Abya-Yala. Práctica: vida en la cocina corresponde al capítulo 6 de esta publicación.

Estos temas relacionados con la producción, el consumo y el intercambio iluminan dos aspectos contradictorios de la unidad doméstica: su imagen como esfera autosuficiente e internalizada y la realidad de las actividades productivas, de consumo y de redistribución, que la conectan con otras familias dentro de Zumbagua, con las zonas ecológicas que se hallan en los sectores superior e inferior y con los sistemas económicos de la nación y del mundo.

Dentro de la cocina: las políticas de lo doméstico

Mujeres, poder y trabajo

En Zumbagua, el fogón define el hogar. Suplanta a la cama matrimonial como símbolo de convivencia conyugal y al lazo de sangre como emblema del parentesco: la familia de Zumbagua se compone de aquellos que comen juntos. La importancia del fogón puede verse en el gran significado que se liga al establecimiento de una nueva cocina. Un hombre y una mujer están listos para casarse después de un año de cortejo, pero pueden transcurrir diez años antes de que comiencen a cocinar separados de sus padres y parientes.

Físicamente, la unidad doméstica de Zumbagua consiste en una serie de edificaciones individuales distribuidas alrededor de un patio. Siempre incluyen una cocina y un cuarto de almacenamiento; se pueden añadir dormitorios según la necesidad. La palabra 'cocina' implica en sí misma mucho más que una habitación en donde se preparan los alimentos. A más de ello, es allí donde viven y duermen las cabezas de familia, hombre y mujer, donde se toman los baños, se realizan las decisiones, se velan a los difuntos, nacen los bebés, y en donde los enfermos vuelven a la salud. Las otras construcciones son cuartos de almacenamiento, únicamente la cocina es el hogar.

La familias de Zumbagua tienen un largo ciclo de vida, que pasa por fases distintas. En un primer momento, existe una pareja de casados y sus hijos. Todos duermen juntos en la cocina. Más tarde, a medida que los hijos maduran, pueden dormir en el cuarto de almacenamiento o construir pequeños dormitorios separados. Finalmente, a medida que se casan, si es que no se unen a la familia de su cónyuge, construirán un nuevo dormitorio de mayores dimensiones al interior de la casa de sus padres, al rededor del mismo patio de la cocina en la que ellos nacieron, allí, todavía toman sus comidas y nacen sus propios hijos.

Los hijos casados cocinan, comen, trabajan y juegan con sus padres durante algunos años. La cocina comienza a alimentar a tres generaciones. Cuando la joven pareja tiene varios hijos de edades superiores a los cinco años, considera la posibilidad de construir su propia cocina separada, y establecen su propia casa de este modo. Idealmente, el menor nunca abandona la casa; finalmente la familia natal entra en la última fase, en la que la pareja más joven y sus hijos duermen en la edificación de la cocina central, mientras una pareja mayor ocupa un dormitorio cercano y pequeño.

La familia nuclear es la base conceptual de la familia de Zumbagua, pero de hecho las relaciones biológicas entre sus miembros tienden a ser complejas. Las chicas de la familia pueden casarse con un hombre que no sea su primera pareja y abandonar a los hijos de su primera unión para que sean criados por sus abuelos; los abuelos también eligen 'mantener' a los nietos, cuyos padres se hubieran trasladado a otro lugar. Además, son comunes variadas formas de adopción. El *ethos* que rodea estas decisiones no se relaciona ni con la vergüenza ni con la desventaja de la adopción: en una sociedad en la que más familia significa más riqueza, añadir un pariente adoptado al parentesco de sangre nunca parece ser una mala idea. De vez en cuando, los adolescentes parten con mucha alegría a visitar a sus familias 'reales', y algunas veces, los adultos van a 'honrar' a sus familiares de sangre, a quienes conocen muy poco.

Un foráneo podría creer que la decisión de la joven de dejar con sus padres a su primer hijo nacido fuera de matrimonio, ha sido motivada por la vergüenza o por la falta de aceptación de su responsabilidad; pero la gente de Zumbagua no supondría esto tan fácilmente. El sexo prenupcial no está estigmatizado y se considera como un comportamiento normal de la adolescencia.

Constituye motivo de vergüenza, abandonar a los padres ancianos sin gente joven para alegrarlos y para que los ayude en las tareas de la casa. Las mujeres jóvenes pueden verse presionadas considerablemente para dejar a su hijo en casa, incluso si nació después del matrimonio o si su esposo es su padre. Por ejemplo, conozco a una joven que escogió vivir en casa, pese a que tenía todas las intenciones de casarse con el padre de su hija -quien ahora es su esposo-, era nominalmente una soltera, hasta que su hija tuvo un año de edad. Ella y su niña viven con su esposo y cada vez que visitan la casa de ella, toda la familia recibe a la bebé con mucha alegría, piden que le permitan quedarse, la alimentan, la miman y le preguntan si no desearía regresar a vivir con ellos. En pocos años, cuando ella sea lo suficientemente grande como para acarrear agua y pa-

ra ayudar con otras tareas, de hecho puede ser 'prestada' para que viva con sus abuelos si no la necesitan en casa.

Los niños pequeños son amados y disfrutados como una de las razones más grandes por las que vale la pena vivir: nadie quiere habitar una casa sin hijos. Ellos también son considerados necesarios para ayudar en los quehaceres domésticos. Existen tantos trabajos que requieren poco esfuerzo por realizar: acarrear agua, llevar parvas de *ujsha* desde el patio hacia el fogón, alimentar a los perros y al puerco, cuidar a los infantes, entregar ollas de comida a la casa del pariente cercano. Pese a que los adultos realizan cualquiera o todas estas tareas, preocuparse por todas ellas volvería imposible la realización de trabajos más fuertes en la agricultura. Por el contrario, estas pequeñas actividades pequeñas son ideales para el corto período de tiempo durante el cual un niño puede fijar su atención.

Es para la realización de todos estos pequeños trabajos que las parejas jóvenes generalmente esperan hasta tener dos hijos de cinco o seis años para establecer su propia cocina, y, una vez que tienen varios hijos, ellos pueden enviar de regreso a un niño a la casa de sus ancianos padres para que viva allí.

Existe un sentimiento general en la parroquia de que todo hogar debe tener niños. La incapacidad fisiológica para reproducirse por cualquier razón es superada a través de mecanismos sociales. La redistribución de niños entre un parentesco amplio y ficticio también asegura que las demandas de cada familia hallen concordancia con su capacidad de abastecimiento. Como resultado, las familias que se han establecido con mayor antelación tienden a tener más hijos pequeños de los que procrean las nuevas, y las familias pobres con frecuencia regalan a los niños. Con el paso de los años, cada unidad doméstica alcanza una estructura generacional y de parentesco construida sobre la familiaridad diaria, que con frecuencia es substancialmente diferente del parentesco consanguíneo real.

El gráfico número 1 representa la diferencia entre las relaciones de parentesco 'diarias' y las de sangre subyacentes en una familia. La unidad familiar es estudiada durante dos fases de desarrollo. Alrededor de 1955, esta unidad criaba tres hijos, cuyo 'orden de nacimiento' era: hembra mayor (1), segunda hembra (2) e hijo (3). La primera, de hecho, era hija de la madre con un padre diferente, adoptada por su esposo; el niño era adoptado. En la década de los 80, el cuadro se vuelve más complejo: el hijo mayor de la segunda hija fue criado por los abuelos de ella, mientras que la hija del esposo con otra mujer también

entregó uno de sus hijos para que la familia lo criara, como se lo solicitaron. Aún así, estos dos jovencitos eran colocados en la lista, algunas veces por orden de 'nacimiento', como los hijos cuarto y quinto. El gráfico número 2 muestra la distribución espacial de esta familia en tres unidades domésticas.

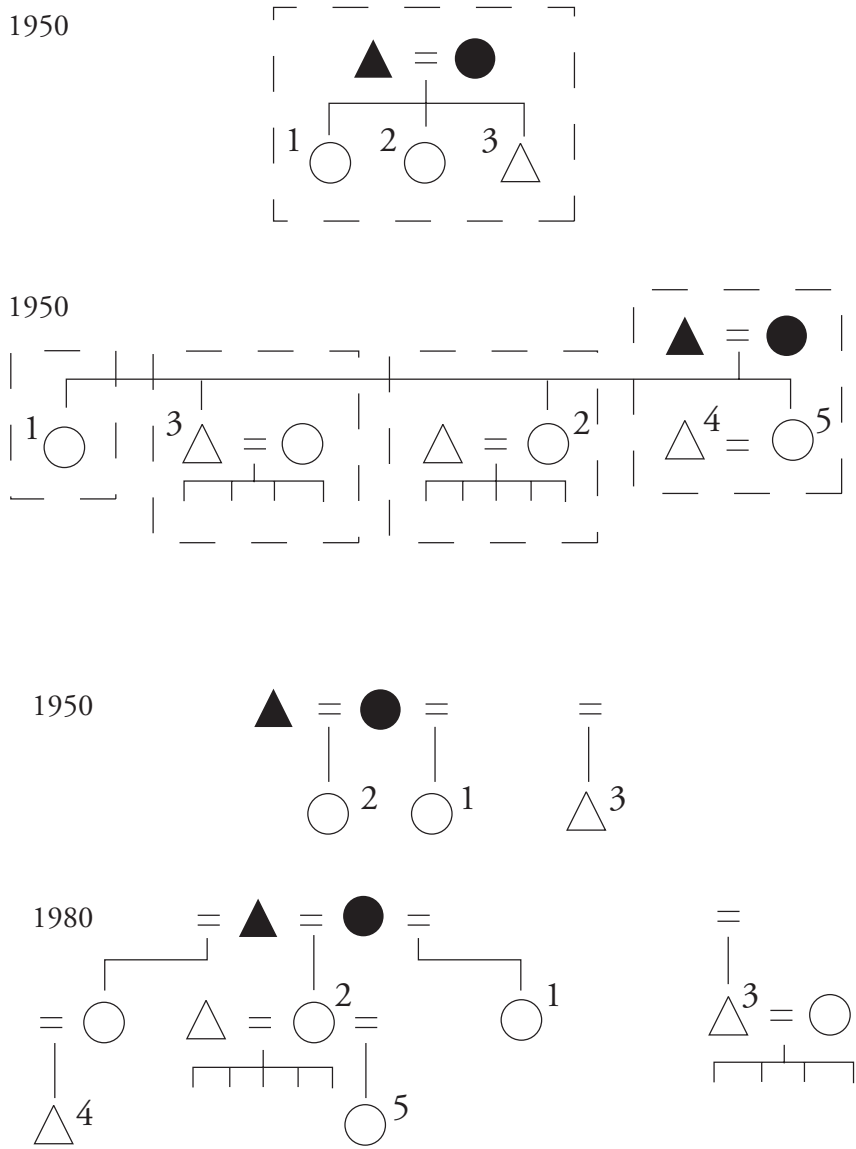
Este cuadro de la familia se halla enormemente simplificado; existían varios 'hijos' que habían pasado parte de su niñez entre la familia, y la siguiente generación ya empezaba a realinear los lazos de sangre y preparar sus propios arreglos para la suya. De ningún modo, esta familia era atípica en sus relaciones de parentesco, excepto en lo que se refiere a que pretendía adquirir niños en lugar de perderlos.

Por consiguiente, sobre una base diaria, el uso de las terminologías padre-hijo se refiere a la gente que comparte un fogón: la generación más vieja que es la que alimenta y la más joven que es alimentada. Todos los niños que una pareja cría en su familia (*viñachishka*), son considerados como sus hijos e hijas. El alimento, no la sangre, es el lazo que los une.

Sin embargo, existe una categoría de personas que comen bajo el mismo techo, pese a no ser parientes en realidad: aquellos que han ingresado a través del matrimonio. Un hombre o mujer se refiere a su suegra o suegro como 'mamá' o 'papá', pero los términos recíprocos *kachun* (nuera) y *mashi* (yerno) claramente los identifican como parientes políticos y no como sanguíneos.

Fui a tomar fotografías de la familia de una unidad doméstica establecida en una zona alta, justamente bajo el páramo. A mi llegada hubo mucha agitación: se cepillaba el cabello de los niños, todos estaban bañados, los baúles y roperos eran 'saqueados' para conseguir los 'mejores' atuendos. Los hombres jóvenes entraban en agonías de indecisión: ser fotografiados con los ponchos hilados a mano de Zumbagua o con la chompa moderna; sus hermanas tenían dificultades similares: usar su mejor sombrero, que se hallaba cuidadosamente guardado, envuelto en un plástico, o dejar la cabeza descubierta como una mujer 'blanca'.

Figura 1. Cálculo familiar versus parentesco de consanguinidad en una familia extendida.



No todos participaban en el bullicio. Una joven permaneció con su ropa vieja, limpiando las cenizas del fogón y echando agua para que los otros se bañaran, una cenicienta moderna. Ella no sería incluida en la foto porque no era parte de la familia: ella era *kachun*, una nuera. En una familia tradicional con una madre fuerte, dominante, como en este caso, el rol de la joven hija política no era envidiable. Las mismas palabras *kachun* y *mashi* evocan imágenes de una incuestionable esclavitud de por vida.

En Zumbagua, el modelo ideal de residencia es virilocal, aunque tal vez un tercio de las parejas jóvenes opten en su lugar por una residencia uxorical. Las parejas que viven con la familia del esposo comúnmente pasan varios días al mes en la granja de los padres de la esposa, y se espera que allí realicen una contribución sustancial en el trabajo, ya que ella heredará parte de la tierra y de los animales de los padres, por lo tanto existe un interés de propiedad. A la esposa le gustan estos viajes a casa, pero usualmente su familia otorga a su esposo, el *mashi,* obligaciones pesadas; su negación a obedecer estas disposiciones de manera voluntaria puede provocar la separación de la pareja.

Típicamente, una joven esposa actúa la mayor parte de su tiempo como *kachun*, pues ella ha pasado a residir con sus parientes políticos. La nostalgia de las nuevas novias refleja no solo la ausencia de los seres queridos, sino también la desagradable transición de *ushi* (hija) a *mushuj kachun* (nueva nuera). La relación inseparable entre *kachun* y trabajo se revela en varios usos de esta expresión, *mushuj kachun.* Cuando una mujer mayor me permitía acompañarla durante su largo día de actividad, los vecinos que me veían persiguiéndola, cargada con cubetas de agua o tras una oveja indómita, se reían frente a la incongruencia de lo que veían y gritaban "¿*Mushuj kachungá*?" ("¿Es ella tu nueva nuera?").

También se piensa que las *kachun* son ineptas. Frecuentemente se escuchaba un jocoso "*Mushuj kachunshna*" (igual que la nuera), frente a mis intentos poco eficientes por ayudar en las tareas simples de la familia. Sin embargo, de hecho que mis labores diferían significativamente de aquellas de la *mushuj kachun.* Mis intentos por ayudar eran voluntarios y a menudo de corta duración, mientras que la capacidad de trabajo de la *kachun* tiende a ser explotada al máximo por sus parientes políticos.

La semiproletarización ha afectado la situación de la *kachun* en formas contradictorias. Si el esposo tiene un trabajo bastante estable, una pareja joven puede comprar bloques de cemento y hojalata para el techo y construir su pro-

pia casa, años antes de que se pueda establecer la red necesaria de obligación mutua en la tradicional construcción de una vivienda, en la cual los materiales son gratuitos, pero el trabajo que implica requiere de muchos compadres. De este modo, algunas mujeres jóvenes ganan un grado de independencia de su suegra mucho antes de lo que hubiera sido posible sin el salario del esposo.

Sin embargo, tener su propia casa frecuentemente significa muy poco para aliviar sus responsabilidades, ya que trabaja, cocina y come con sus parientes políticos durante las largas y frecuentes ausencias de su esposo. De hecho, son estos viajes los que agravan su situación, ya que su propio trabajo se vuelve proporcionalmente más necesario para la familia cuando se ha perdido el aporte de su marido. Claude Meillassoux sugiere -en una entrevista personal- que los padres tienden a utilizar su control sobre la nuera para 'capturar' a su hijo, porque los caseríos más antiguos necesitan el dinero en efectivo que proporciona el trabajo asalariado, y es por ello que temen la independencia de sus hijos varones.

El trabajo de la *kachun* es importante para la familia de mayor edad. Cuando pasé la noche en la alta-comuna, que mencioné previamente, me hallaba envuelta en viejos ponchos sobre el piso cerca de las cenizas del fuego; me despertó en las primeras horas de la mañana, la voz de una *kachun* que decía suavemente "*Alabay*" - el permiso tradicional que se solicita al atravesar una puerta- al cruzar el umbral. Ella y su esposo dormían en su propio cuarto separado, algo distante, y cada mañana, en la oscuridad y el frío entumecedor de las 4 de la madrugada, se deslizaba hacia el cuarto de sus parientes políticos para empezar a cocinar.

Como invitada, me pidieron que permaneciera cómoda en mis sábanas hasta que el fuego estuviera encendido y la comida de la mañana cocinada. Pronto, todas las otras mujeres se levantaron, las más jóvenes, *kachun* e hija, molían cebada, y la mujer mayor, tostaba la cebada en un tiesto plano sobre el fuego, mirando cuidadosamente los avances de las más jóvenes, enfatizando graciosamente sus comentarios con el movimiento de la vara que utilizaba para batir. Los hombres se quedaron en la cama, haciendo bromas pesadas y esperando se les sirviera agua caliente y *machica*. El esposo de la *kachun* vino después de un momento, envuelto en una sábana, con los ojos adormecidos, y se recostó al lado de la cama de su padre, su madre comentó agriamente que debe haber sentido mucho frío en la cama sin su esposa, y su padre hizo otro comentario en doble sentido y con desprecio. Las parejas jóvenes pasan a ser objeto de esa clase de bromas obscenas.

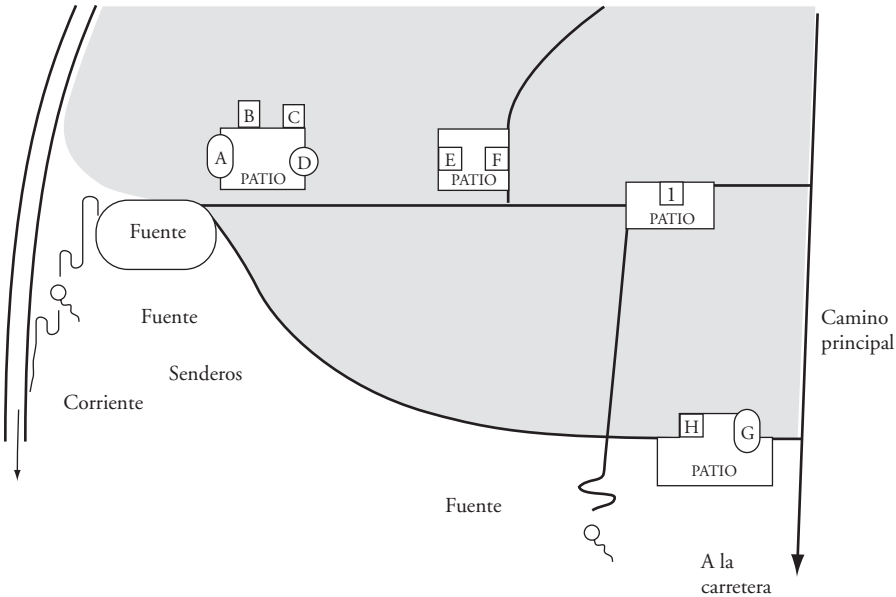
Esta unidad doméstica se encontraba justamente en la fase más extensa de su ciclo de vida con sus parientes políticos y nietos en la residencia. Este hecho se reflejaba a través de dos *kutana rumis*, grandes piedras de moler, en el piso de la cocina. Aquí se preparaba la primera comida de la mañana en forma 'correcta', a la usanza 'tradicional': antes de comer, la *machica*, era tostada, molida y se cernía la cebada, mientras el agua hervía y, se disolvía la panela en ella. El olor de la cebada llenó el cuarto, los hombres y los niños metían felices sus dedos en el tazón que contenía este fino y aún tibio alimento.

Es fácil hacer la *machica* de esta manera, preparada frescamente en una casa grande, con una mujer para realizar la primera molida y otra para la segunda, más fina, para luego cernirla; se dejaba que la mujer mayor la tostara, la hirviera y llenara los tazones, entregándolos a una nieta joven para que se los sirviera a los hombres. Una mujer que se ocupa de la cocina por sí sola, únicamente con jóvenes para ayudarla, debe moler la cebada el día anterior. Muchas cocinas nuevas recientemente establecidas, ni siquiera tienen una *kutana rumi*: la mujer debe regresar a la cocina de su madre o de su suegra la tarde anterior para preparar la *máchica* para sus desayunos. O el regalo del trabajo puede ser invertido: después de tantos años, como novia joven, de moler cebada en la casa de la pareja de mayor edad, ahora ella puede ser despertada por un niño que traiga un tazón de *machica* tibia de la casa 'grande', molida por un nieto o por una nueva nieta. Durante años, después del establecimiento de la nueva cocina, ninguna familia prepara algo sin enviar una pequeña porción al otro, signo visible de que los lazos afectivos todavía existen. La circulación de la comida cocinada entre las familias es también la señal de los constantes intercambios de trabajo: las familias que comparten el alimento son aquellas que realizan labores agrícolas de manera conjunta.

En el gráfico número 2, la unidad doméstica 3, en la cual la pareja ha permanecido casada durante veinte años, ha establecido su independencia de la unidad doméstica 1, pero aún se halla comprometida con los intercambios de trabajo recíproco con las familias 1 y 2. Es únicamente en estas ocasiones, y durante pocas celebraciones formales, cuando se comparten las comidas. La familia 2, un 'nuevo' matrimonio de únicamente siete años de edad, aún envía y recibe ollas de alimento en cada comida. Los caseríos 1 y 3 tienen sus propias *kutana rumi*, mientras que la mujer de la familia 2 no la tiene.

Cuando una pareja establece finalmente su propia cocina, la madre o la suegra puede perder el control directo sobre alguna de las actividades culinarias de

Figura 2. Plan de las casas es una familia extendida.



Casa 1: 25 años

(No es la primera casa de pareja)

A: Cocina, dormitorio de los abuelos.
B: Dormitorio del hijo pequeño (4) la esposa y dos hijos.
C: Dormitorio de la hija soltera (5).

Casa 2: 2 años

E: Cocina: dormitorio de la hija mayor (2), marido y cinco hijos.
F: Bodega.

Casa 3: 16 años

G: Cocina: dormitorio para el hijo mayor (3) esposo y tres hijos.
H: Dodega: dormitorio para la hija mayor de la casa.
I: Bodega.

la mujer más joven, pero todavía puede esperar que en el manejo de la granja entendido como un todo, ella pueda coordinar tareas con las familias jóvenes que la rodean. Una o dos personas para pastar las ovejas, una o dos para ir al páramo a cortar *ujsha*, una para alimentar al chancho y a los perros, limpiar la casa y preparar el almuerzo, otra que deshierbe el campo cerca de la casa. Una mujer sola no puede pastar las ovejas, deshierbar las habas y cuidar a un pariente enfermo al mismo tiempo: es mucho mejor organizar las tareas entre varias familias.

La ausencia de los hombres adultos y de los niños de escuela ha ejercido una gran presión sobre el abastecimiento de trabajo familiar, debido a que las tareas agrícolas del hombre y la mujer no están claramente diferenciadas; la ausencia de los hombres es un problema generalizado que provoca que el día para la mujer sea más largo y que sus esfuerzos sean más insuficientes, sin que desarrolle un trabajo específico y pueda decir: "Este no es realmente mi trabajo". La ausencia de los niños en edad escolar crea una necesidad más específica, las mujeres adultas de Zumbagua tienen que realizar el pastoreo de las ovejas, trabajo que teóricamente es efectuado por los niños mayores.

Los hombres regresan a casa en períodos de máxima actividad agrícola, o cuando sus esposas están próximas a dar a luz. En esta época, ellos se hacen cargo de todas las tareas del hogar (cuando a un hombre se lo ve lavando ropa, quiere decir que acaba de ser padre). Pero por lo regular, las mujeres deben manejar la granja y cuidar de viejos y jóvenes por sí solas. Alain Janvry (1981) caracteriza la responsabilidad colocada sobre las esposas de los hombres semiproletarizados como una obligación que va más allá de su capacidad de resistencia:

> En el sector campesino de la economía periférica, [...] la subordinación de las mujeres [...] se origina en su rol como agentes de producción de valores de uso y pequeñas comodidades para abaratar el trabajo semiproletario masculino. Con frecuencia, la explotación de las mujeres en la periferia se manifiesta en formas brutales, ya que ellas asumen un enorme número de tareas físicas que deben llevarse a cabo bajo condiciones altamente primitivas -cuidado de animales, preparación de alimentos, educación y alimentación de los niños, atención de la vivienda, ir al mercado, y en muchos casos también el cultivo de su minifundio.

Como lo señala el CIDA: "El trabajo intenso la deteriora hasta el punto del agotamiento. A una edad temprana ella se ve vieja y cansada" (1981: 88).

Esta descripción demuestra uno de los efectos escondidos de la semiproletarización y sus resultados concomitantes sobre la ideología: aparentemente la propia naturaleza de la economía doméstica es la explotadora, de manera que muchas feministas consideran el agotamiento de las mujeres campesinas como una evidencia de la naturaleza opresiva de los sistemas precapitalistas. Ellas no comprenden que la carga que una mujer campesina soporta se debe a la ausencia de los hombres, quienes deberían compartir las tareas de la unidad doméstica y de la granja, sin embargo, su fuerza de trabajo está siendo absorbida por el sector capitalista.

La necesidad del concurso de las mujeres en la granja, une a las jóvenes con la parroquia. Es común encontrarse con mujeres mayores que trabajaron como sirvientas en Quito durante su juventud, o dejaron la parroquia para vivir con parientes distantes en otros lugares. En contraste, a las mujeres jóvenes, en gran parte, nunca se les ha permitido dejar la casa. Aquí también, la 'timidez' femenina y su aislamiento es un producto parcial de la participación de la comunidad en el sector capitalista.

Mujeres, hombres y los modales en la mesa

La organización del trabajo en la cocina es fundamentalmente un asunto femenino: aquí, más que en ningún otro reino, las relaciones entre mujeres no se hallan mediatizadas por los hombres. Sin embargo, una vez que la comida está lista para ser servida, la cocina se convierte en el lugar para una importante y central interacción entre sexos.

De acuerdo con la práctica difundida en Zumbagua, el alimento se sirve con una secuencia regular de cuatro comidas, arregladas simétricamente a lo largo del día: café-*almuirzu*-*almuirzu*-café. Existen dos comidas muy livianas, con frecuencia dulces, antes del amanecer y durante la oscuridad de la noche, y dos comidas más abundantes, predominantemente saladas, durante el día, en la mañana y al anochecer. Esta estructura en las comidas se adapta a las actividades productivas de la mujer, ya que le permite tener un largo periodo ininterrumpido durante la luz del día, desde media mañana hasta media tarde, en el que pastorea los rebaños.

Sin embargo, las escuelas y los trabajos de la ciudad tienen una estructura temporal incompatible con esa forma de organización. A causa del conflic-

to entre las madres que deben pastar las ovejas y los niños que llegan a casa con hambre al medio día, la gente local sostiene que el modelo nacional consiste en tres comidas al día, y que la principal debe darse en las primeras horas de la tarde.

Mucha gente joven cree firmemente que uno 'debe' servirse los alimentos de acuerdo con el último modelo. He presenciado alguna fricción sobre este punto, pero me sorprendí en una ocasión al ser testigo de que debido a esto un grupo de jóvenes adultos dejó de trabajar. Tres hijos y tres yernos habían venido a cosechar la cebada de su padre. Normalmente, la palabra del patriarca era obedecida sin preguntar, pero cuando él levantó su hoz a las once en punto y anunció que era hora del *almuirzu*, se encontró con una firme oposición de sus hijos que estaban pendientes de la hora. Era demasiado temprano; no era correcto bajar a comer, por lo menos a las doce. Los jóvenes regresaron algo avergonzados. Habían llegado a algún desconocido acuerdo durante la demora provocada por todo el incidente, mediante el cual, y con una cierta actitud haragana, no se sentaron a comer hasta las doce, pese a que todos estaban de acuerdo en que a la una de la tarde "hubiese sido más apropiado".

Al objetar el anuncio de que el *almuirzu* estaba servido, estos jóvenes planteaban rupturas sociales en varios sentidos. No desafiaban únicamente al hombre de mayor edad de la gran familia, sino que también iban contra una de las más sacrosantas normas del buen comportamiento: el alimento que se brinda debe ser siempre aceptado en la forma en la que es ofrecido. El hecho de que este incidente ocurriera durante la cosecha, hizo que el comportamiento de los más jóvenes fuera incluso mucho más sorprendente. En esta ocasión, la estructura usual de las relaciones familiares, en las que la edad y el género demandan respeto, pero puede ser cuestionada informalmente, fue reemplazada por las relaciones más formales de anfitrión e invitado. Los hijos mayores habían ofrecido el regalo de su trabajo en los campos de su padre, y la comida fue ofrecida en reconocimiento a dicho regalo. Debido a este hecho, el *almuirzu* en discusión era una comida más formal y elaborada que la usual.

El hecho de que, con excepción del hijo mayor y su esposa, todas estas personas comieran juntas de acuerdo a una usanza bastante regular, no afecta la naturaleza formal del almuerzo de la época de la siembra o la cosecha. El pedido de que durante estos días se trabaje en los campos siempre se realiza formalmente, y su pago incluye por lo menos una comida formal, así como también el derecho a recoger el grano dejado por el segador, y a discreción del dueño del

terreno, también una pequeña porción de la cosecha. Incluso cuando, como sucedió en este caso, la familia estaba cosechando todos sus campos como una unidad, trabajando un día en las tierras de un miembro de la familia y el siguiente en las de otro, el *almuirzu* mantiene su aire formal. En realidad, existe un mayor grado de ansiedad entre las mujeres que preparan las comidas, ya que éstas son inmediatamente comparadas con aquellas que han sido elaboradas por las hermanas o *kachun* el día anterior y el día siguiente.

En situaciones laborales más asimétricas, como cuando una familia rica pide a las comadres pobres que vengan y que les ayuden en la cosecha, se presume que disfrutarán de su comida. Con frecuencia, la oportunidad de comer un almuerzo de doble curso, una sopa de carne con papas y como postre *mishqui* endulzada, es en verdad disfrutada por las mujeres pobres que en gran parte viven de gachas de cebada no sazonada. Los compadres compasivos envían con frecuencia una gran olla de sopa a casa para los niños hambrientos.

No importan las relaciones existentes entre los trabajadores y el dueño del terreno, un *almuirzu* de cosecha es siempre un asunto formal. Las casas de Zumbagua carecen de mesas, así que todos comen alrededor del cuarto sobre bancos o sentados en el suelo, toman la sopa en tazones de lata y lanzan los huesos a los perros. A pesar de la aparente casualidad, se observa una estricta jerarquía en la distribución de quienes toman asiento. Las sillas pequeñas o asientos bajos son ofrecidos a los invitados más honrados, generalmente los hombres mayores. Luego, de acuerdo con una serie de flexibles criterios sociales, se coloca a los ancianos antes que a los jóvenes, a los hombres antes que a las mujeres, y al invitado antes que al anfitrión; los otros se acomodan en asientos bajos, sobre mantas o paja esparcida por el suelo. Como regla general, los hombres no se sientan sobre la tierra misma, mientras que las mujeres lo hacen. Incluso si se ofrece la silla a una mujer mayor y no a un hombre joven, él no se sentará en la tierra, sino que preferirá agacharse de manera que únicamente sus pies se pongan en contacto con ella.

El orden en el que se sirve a las personas también es otro indicador del *status* social. Las decisiones referentes a este orden las toma la mujer que está sirviendo, regularmente la de mayor edad de la casa. Ella misma sirve el alimento con el cucharón y lo coloca en los tazones, permanece sentada al lado del fuego, mientras que un niño o una mujer más joven los distribuye. Pero es la mujer del fogón la que indica a quien y lo que se le debe servir mientras entrega el tazón: se entiende que lo asigna específicamente a la persona que recibe el ali-

mento. Esta persona agradece a la mujer que está en el fogón, y no a quien le entrega el tazón.

Si aquellos a quienes sirve son gente importante, padrinos, por ejemplo, puede ser el esposo quien entregue el alimento; pero lo hace bajo la dirección de su esposa. En ocasiones cargadas de ansiedad social, el hombre de la casa espía nerviosamente la olla en la que se cocina, pide a su esposa, en voz baja, sirva con una cierta secuencia. Pero dicho comportamiento indigno no es del todo correcto. El hombre debería estar sentado calmamente, en espera de su porción, soberanamente desconocedor de las políticas de la cocina.

La mujer que cocina no solo controla el orden en el que se sirven los alimentos, sino que utiliza un verdadero arsenal de instrumentos para expresar su opinión sobre aquellos a quienes sirve. En primer lugar, existen muchas diferencias en cuanto al tamaño, forma, diseño y materiales de los tazones y cucharas. Lejos de reflejar simplemente una secuencia esporádica de adquisición, como lo supuse en un primer momento, las desigualdades de los cubiertos y de la vajilla son necesarias para enfatizar las diferencias sociales de aquellos que comen juntos.

El plato más grande, nuevo y decorado debe destinarse a la persona a quien se atiende en primer lugar, y así sucesivamente, en estos términos, se refuerzan las distinciones del *status* ya expresadas en el orden para servir. Hasta cierto punto, este modelo es pragmático: a los niños les tocan los tazones más pequeños y los que se dañen menos, mientras que los hombres, quienes realizan el trabajo más pesado, reciben las porciones mayores. En la práctica, los platos ofrecen otra escala de medida para el valor social. La persona que sirve puede expresar sutilmente su opinión acerca de los invitados mediante las incongruencias entre el tamaño y el orden de reparto, o guardando especialmente un hermoso tazón para su pariente favorito. Muchas mujeres consideran a una hermana su mejor amiga, a un niño el más querido, y el despliegue de tazones y cucharas les brinda una oportunidad para expresar estos sentimientos.

Un tercer indicador lo encontramos en la sopa. Para las formas norteamericanas de ver el mundo, por definición, una sopa es un plato homogéneo y amorfo: uno puede dudar al escoger dos chuletas de cerdo grandes o un pedazo de gallina, pero la sopa es siempre la misma. Las personas de Zumbagua simplemente no mantienen esta concepción sobre la sopa. La comida en cada tazón, es colocada cuidadosamente, se reparten vegetales, carne y caldo para un consumidor específico. Para facilitar este proceso, con frecuencia retiran de antemano pedacitos de carne de la olla y se los guardan junto a un plato; algunas

veces también se separan las papas o incluso se las cocina aparte para luego colocarlas en el tazón; la carne se acomoda encima y luego se vierte el caldo, hasta el borde.

Este acto de componer cada tazón de sopa es un apreciado momento en la elaboración de la comida. No existe nada furtivo cuando una mujer pesca en la olla pedazos de col para añadir o para regresar algo, si es que ha repartido demasiado a alguien. La selección de papas o el hurgar en un plato de carne para encontrar el pedazo justo, se realizan removiendo; en estos términos, la mujer demuestra su habilidad al presentar un plato que satisfaga, estéticamente agradable y socialmente apropiado.

Cuando los miembros de una familia de Zumbagua incluyen a otros en su *almuirzu*, la comida no significa solamente compartir los alimentos sino más bien la entrega de éstos del anfitrión a los invitados. Incluso cuando los alimentos incluyen únicamente a los miembros de la familia, es considerada como un regalo: de los padres a los hijos o de la mujer al hombre. Todo el ritual de la comida está presente inclusive cuando es íntima o casual. En este último caso, hasta cierto punto, se presta menos atención a las asociaciones simbólicas de la disposición de los asientos; algunas veces los hombres se unen con sus esposas en la paja al lado del fuego, o las mujeres sentadas en las sillas. Pero aún así se insiste en toda la etiqueta al servir. Cada comensal agradece verbalmente al anfitrión cuando recibe el tazón lleno y cuando lo regresa vacío; y si la mujer contesta con un formal "por favor, sírvase más", en lugar de preguntar si desea más, la comida no puede ser rechazada porque se considera una ofensa grave.

El último aspecto sobre los modales en la mesa toma dimensiones interesantes cuando los cónyuges están enojados. La obligación de la mujer de tener los alimentos siempre listos, calientes y frescos cuando su esposo llega a casa, junto con el acto de servirlos, es por supuesto la fuente del conflicto, como un símbolo de los problemas iniciados en alguna otra parte. Cuando un esposo enojado, rodeado por un grupo de parientes del mismo sexo, decide abandonarse a las lamentaciones completamente públicas, las acusaciones de que 'ella' no tiene la comida lista cuando él está con hambre, o que la comida espera y 'él' nunca llega a casa, se escuchan con más frecuencia que cualquier otro reclamo. En estos intercambios se revela la centralidad de la mujer en el fogón como la imagen misma del hogar.

Si la esposa es quien sirve la comida a su esposo, se supone que él a su vez, debe comerla. Este trabajo parece ser lo suficientemente agradable, pero como

la mayoría de los aspectos de la vida matrimonial, puede convertirse en una venganza con un cónyuge rencoroso.

Conocí por primera vez de su uso como un arma durante una fiesta. Una pareja de recién casados fueron juntos a la plaza, temprano en la mañana, pero descubrieron que las fiestas ya no eran tan divertidas como lo fueron alguna vez. Acostumbrada como soltera a dejar a los niños en casa con su madre, la joven esposa ahora se encontraba cuidando ella misma a un bebé y cargando a un niño pequeño. Como resultado, ella no quiso beber y se cansó rápidamente. Él, al notar que los niños eran una molestia y que su esposa estaba inexplicablemente de mal genio, desapareció 'por unos pocos minutos' con sus amigos y nunca salió de entre la multitud.

Después de un difícil viaje a casa por las laderas empinadas, en la oscuridad y cargando a los dos bebés dormidos, en verdad que la esposa estaba muy enojada. Cuando su marido llegó a casa, muchas horas después, tomado y con sueño, listo para ir a la cama, ella le dijo que él debía estar con mucha hambre; como una mujer obediente, ella había preparado una buena merienda para él. Casi inconsciente, se forzó a sí mismo para sentarse el tiempo suficiente para comer dos enormes tazones de sopa frente a la mirada de reproche de su esposa. Al terminar la comida, él se arrastró a la cama, pero su prueba había comenzado. Al día siguiente, él se encontraba en un estado físico extremadamente delicado, de tal forma que las tres comidas que ella le preparó muy bien, que fueron obedientemente consumidas, terminaron en varias salidas apresuradas desde la cocina hacia los arbustos.

Parecía que ella disfrutaba mucho al cocinar para él en aquel día, la mujer virtuosa sintiéndose satisfecha frente a sus parientes políticos que la miraban algo sorprendidos, pero no interferían.

Después de este incidente, supe que esta forma de venganza contra los esposos borrachos no era rara. Las esposas consideran que las borracheras de los esposos son uno de los aspectos más difíciles de la vida matrimonial: las recién casadas se resienten al ser dejadas con sus bebés, mientras que las esposas más experimentadas aprenden a temer el comportamiento impredecible y con frecuencia violento de los esposos borrachos. Sin embargo, mientras un hombre restrinja sus bebidas a los días de fiesta y de mercado, se lo considera correcto dentro del límite del comportamiento masculino, y una mujer no tiene derecho de objetar esta actitud.

Cuando los esposos han bebido demasiado, la etiqueta de la comida proporciona los medios perfectos para la represalia, ya que ésta supone un comportamiento culturalmente impecable, que sin embargo, hace que la vida de un cónyuge sea miserable. Y si un esposo es tan imprudente como para rechazar la comida ofrecida, él estaría perdido en el reino del comportamiento culturalmente inapropiado, otorgando en este sentido, una legítima y perfecta oportunidad para que su esposa proteste. Por consiguiente, ella puede descargar toda su ira en un torrente mordaz, que difícilmente calmará el dolor de cabeza de su esposo.

En Zumbagua, las peleas y la violencia física son endémicas para muchos matrimonios jóvenes: es un problema que preocupa a los residentes mayores. Además del elevado nivel de alcoholismo que acosa a los indígenas de los Andes, como también ocurre en las clases sociales más bajas en la mayor parte del mundo, otra causa es la amplia brecha cultural entre los hombres y mujeres jóvenes de entre 10 y 20 años: las parejas mayores comparten una experiencia de vida y una visión del mundo similar, pero el conocimiento y las actitudes de los esposos y esposas jóvenes son muy distintos.

Esta diferencia se percibe inicialmente cuando todavía son niños, ya que chicos y chicas comienzan a planificar sus propios sueños. Las niñas empiezan a pensar en ocuparse de la granja, ser dueñas de animales, tener hijos, ver madurar las cosechas. Los niños quieren comprar bienes electrónicos -relojes de pulsera y radios- y anhelan tener bicicletas, motocicletas veloces -objetos que están muy lejos de su alcance-. Ellos sueñan con viajar, con movimiento, con los autobuses y camiones que llevan, a quienes cuentan con los medios para el pasaje, a los pueblos y ciudades en donde pueden probar fortuna, a Quito y a Guayaquil, que son 'lindas' porque existen grandes edificios y muchos automóviles; a la costa, que es 'linda' porque es caliente. Estos deseos dejan a las chicas jóvenes inmóviles. "Aquí moriré", me dijo espontáneamente una soltera, y de hecho el miedo a morir lejos de Zumbagua obsesiona a muchos hombres. Cuando un miembro de la parroquia fue atropellado por un carro en Quito, se dijo que le habían crecido dos cabezas mientras estaba en su ataúd, y dos poderosos *yumbos* (chamanes) debieron ser invocados.

Los muchachos sueñan en irse, sabiendo que tendrán a las chicas aquí para venir a casa, hablando aún en quichua, cortando *ujsha*, viviendo sus vidas. La estabilidad de la vida indígena representada por el rol femenino conlleva una gran importancia psicológica para los hombres jóvenes, mientras tratan de so-

brevivir en la ciudad, una batalla que con frecuencia les implica ocultar la herencia indígena. Las mujeres y los niños que se quedan, piensan en el viaje a Quito como una aventura, pero la emoción se desvanece pronto para aquellos que tienen que hacerlo regularmente. La mayoría de los hombres regresa durante los fines de semana porque la comuna, no Quito, es la que consideran su vivienda, a pesar de que pasan mucho menos tiempo que en la ciudad. Los cinco o doce días en Quito, son un exilio, vivido en algún estrecho alojamiento.

Los hombres pasan el menor tiempo posible allí, comiendo sus almuerzos de cola y pan y cenas de fideos con sal. A pesar de sus esfuerzos por economizar, la constante inflación desgasta sus escasas ganancias a medida que transcurre la semana. Las tarifas de los autobuses desde Quito hacia Zumbagua las pueden cubrir con los salarios de uno o dos días. A medida que crece la familia, cuando el hombre regresa a casa, se encuentra con mayores demandas de zapatos, ropa, productos alimenticios, medicinas y materiales escolares. Por esta razón es posible comprender por qué los padres algunas veces responden con violencia, especialmente después de beber.

Otros responden con el abandono parcial o total a sus esposas. No es raro ver a jóvenes esposas que viven una pobreza abyecta durante semanas sin fin, descalzas y en harapos, viviendo únicamente de gachas de cebada sin sazonar. Cuando sus niños se enferman debido a esta dieta inadecuada, ellas no tienen el dinero para comprar las medicinas. Sus esposos regresan a la comuna ocasionalmente, pero ellos ni siquiera visitan a sus familias; estos hombres pertenecen a una clase económica totalmente diferente, demostrada por las nuevas ropas deportivas del centro, zapatos, un reloj de pulsera, una radio cassetera y el consumo de bebidas.

La versión extrema de esta clase de abandono es únicamente posible bajo una de dos circunstancias poco comunes: si el esposo gana lo suficiente en la ciudad para ser relativamente independiente, o si su familia conspira en el abandono a la esposa proporcionándole a él un lugar para comer y dormir cuando viene a casa. Normalmente, si el maltrato del esposo a la esposa excede ciertos límites, las dos familias, padrinos y compadres, bajan a corregir la situación.

Sin embargo, la comunidad tolera el *status* económico diferencial de la esposa y el esposo, hasta cierto grado, parcialmente debido a que es reforzado por valores tradicionales. Dentro de la economía agrícola, los hombres y las mujeres no unen sus propiedades al casarse, sino que mantienen una posición sepa-

rada. El estándar de vida de un hombre pobre mejora con el matrimonio, con las posesiones familiares, pero su valía actual no. Son sus hijos quienes ganarán, a través de la herencia de su madre.

Igualmente, no se espera que el hombre comparta automáticamente el ingreso económico con su esposa. Él podría comprar regalos para su esposa o para sus hijos, y hará esto si es un buen esposo, pero a su discreción. Las mujeres con frecuencia viven una vida de fiesta o de hambre, subsistiendo durante la semana con cebada y agua, esperando el regreso del esposo; él lleva a toda la familia al mercado el sábado por la mañana y convida a todos con sodas, tortilla de papa, pedazos de puerco, carne de oveja y pescado, naranjas, bananas y pan, para desaparecer nuevamente el domingo por la tarde. Bajo estas circunstancias, la categoría de *wanlla* está llegando a tener un significado recíproco al del *almuirzu*, la comida preparada en casa. Como se mencionó anteriormente, una de las tantas reglas de la etiqueta del caserío dicta que, al aventurarse en el mundo externo, uno debe regresar trayendo regalos: *wanlla*. Cuando los esposos van y vienen semanalmente, las prestaciones de *wanlla* se convierten en un acontecimiento importante de la vida matrimonial.

Las esposas preparan ansiosamente la noche del viernes, la mejor comida que pueden, sabiendo que sus esposos han extrañado este alimento durante la semana. El regreso a casa debe encontrar a la esposa en el fogón y la olla llena de los mejores productos de la parroquia. Los hombres se relajan abiertamente ante la visión y los olores que los saludan mientras pasan la puerta, con el *Alabay* en sus labios, marcando su reingreso a las formas indígenas.

El hombre paga la sopa de la mujer con *wanlla*: alimento comprado en el valle interandino en su viaje a casa. Puede incluir pan y fideos, capulíes durante la estación, o lo que él pueda comprar. Cuando los tiempos son malos, caramelos para sus niños en lugar de productos alimenticios.

El rol simbólico del *wanlla* permanece en la comida ligera (*snacks*) o en los convites: pequeñas elaboraciones frívolas para una dieta que depende de un sustento básico de cebada, papas y habas, proporcionado por la granja de la familia. En la actualidad, la capacidad de la agricultura de subsistencia para mantener a la familia se está deteriorando y los productos alimenticios comprados con los salarios ganan cada vez mayor importancia. Pero la ideología de la gente de Zumbagua, aquella de los chicos que trabajan en la ciudad, al igual que la de los grandes, continúa enfatizando la primacía del mundo agrícola y doméstico y su capacidad para mantener a la familia. En la actualidad, la gente de

Zumbagua considera que la primacía económica de la agricultura y la jerarquía social dentro de la familia, demandadas por las relaciones de producción en el sector agrario, son intrínsecamente importantes para su identidad cultural.

La cocina y lo exterior: las economías de la unidad doméstica

Es la edad la que da la autoridad en estos reinos agrícolas y domésticos. El hombre y la mujer más viejos ejercen mucho poder sobre sus herederos: son dueños de la mayoría de la propiedad y del ganado, y generalmente asumen su derecho incuestionable de continuar manejando aquellos bienes que han cedido a sus hijos y nietos.

Los padres inteligentes entregan gradualmente el control de alguna parte de su propiedad a sus hijos, enseñándoles la importancia de la responsabilidad. La primera y principal transferencia de la propiedad ocurre usualmente en el matrimonio, pero los obsequios de ganado comienzan cuando los hijos son jóvenes. Las ovejas que una familia pastorea, los cuyes en la casa, los perros en el patio, se asignan a uno o dos hijos, quienes aprenden las alegrías y las ansiedades de la posesión a medida que sus encargos prosperen o mueran y soporten la ira de otro, si por error, se pierde una oveja de un pariente mientras estaba bajo su cuidado. A los niños se les estimula para que se sientan orgullosos de sus contribuciones a la riqueza de la familia; a medida que van madurando, ellos empiezan a vender ocasionalmente una oveja para comprar su propia ropa o contribuyen voluntariamente con cuyes, cuando una familia participa en los intercambios de regalos de alimentos con otra unidad doméstica; comienzan de esta manera, a invertir en su propia red social.

El abuelo con el que viví era un buen profesor: en uno de sus campos, él entregó (*mingana*) una hilera de sembrío a cada uno de sus nietos, siendo algunos aún muy pequeños. Él les estimuló para que cuidaran de sus plantas, pidiéndoles que cada mañana fueran a los campos y las vieran. Hay más de una lección por aprender: de esta manera, al enseñarles a poner atención individual en las pocas docenas de plantas, él los instruía acerca de la clase de inversión de tiempo y la atención meticulosa y personalizada que caracteriza la práctica agrícola en Zumbagua. Él mismo se levantaba muy temprano cada mañana y esperaba el amanecer caminando por los campos, agachándose para revisar el envés de las hojas, observando el añublo, el montón de tierra que se hallaba alrede-

dor de la planta de haba arrancada por un caminante descuidado. Los niños y los adultos temen en la misma medida incurrir en sus disgustos, porque el daño accidental de una planta, ningún daño por leve que fuera, se escapa de su atento cuidado.

Esta clase de atención minúscula 'no destrucción, no quiero', se extiende desde la agricultura de Zumbagua hacia el procesamiento y la preparación de los alimentos. Una mujer que esté trillando las habas con un palo pasará el resto del tiempo examinando los desechos, sacando las cápsulas no abiertas; los niños sentados en un montón de tallos de cebada trillada, apilada para utilizarla como combustible, inconscientemente colocan sus dedos mientras hablan, quitando los granos de los pocos tallos que se han escapado del palo trillador, guardándolos en sus camisas para colocarlos en las bolsas del cuarto de almacenamiento.

En la preparación de las comidas, una de las características más sorprendentes es el manejo de la unidad doméstica en la parroquia; es la misma actitud de inversión de trabajo, incluso cuando la retribución parece tan pequeña que no vale la pena el esfuerzo. Por ejemplo: las mujeres de las comunas altas ordeñan sus ovejas. La pequeña cantidad de leche que se obtiene de esta actividad se añade a las sopas a manera de huevos, media taza de líquido en varios galones de caldo proporciona un pequeño suplemento de proteína casi desapercibido, y las mujeres creen que añaden 'algo' al sabor de sus sopas.

El deseo de emplear absolutamente todo, sin importar cuán insignificante sea, implica una segunda característica en el manejo de la unidad doméstica: la estrecha integración de todos los aspectos de producción, procesamiento, consumo y manejo de desperdicios. Tully Cornick y Roger Kirby (1981) han advertido la interrelación del manejo de las plantas y del animal en las prácticas agrícolas de la sierra ecuatoriana. El estiércol del animal constituye un fertilizante para las plantas del maíz, este estiércol es producido por las vacas alimentadas de tallos y cáscaras de maíz, con la separación únicamente de las mazorcas para el consumo humano. Este tipo de ciclo estrechamente interrelacionado se extiende hacia la práctica culinaria. Los productos de desecho, tales como cáscaras de papas, de cebolla, el agua sucia en la que se lavaron los platos y otros desperdicios vegetales que provienen del proceso de preparación de los alimentos, son productos valiosos, utilizados para alimentar a la preciosa familia de chanchos. (Existía una gran competencia entre mis vecinos por mi basura, ya que yo no tenía animales). El agua sucia de los cerdos proporciona no so-

lo nutrientes, sino también agua pisada nuevamente a través de un ciclo de cambios, lo cual significa que la tarea laboriosa de recoger agua no tiene que ser realizada para los animales, sino únicamente para los humanos.

Los cuyes comen las hierbas malas que crecen en los campos, recogidas diariamente por las mujeres mientras 'descansan' de las tareas agrícolas más fuertes. Los restos de algunos vegetales despreciados por los cerdos, tales como las cáscaras de haba, se guardan para alimentar a las ovejas. Nada se desperdicia: incluso las pequeñas raíces de las cebollas se utilizan para fregar las ollas.

Los perros comen lo que la gente come: la olla de sopa siempre contiene más de lo que los humanos de la familia pueden comer, y el resto es para alimentar a los perros y al gato. Esta práctica tiene un valor ideológico, ya que incluso las familias pobres que comen gachas sin sazonar tienen la capacidad de proporcionar lo suficiente para ellos: la olla de sopa está llena, uno puede comer tanto como desee. También debido a que los perros mal alimentados siempre comen todo lo que sobra, la cocina de Zumbagua no conoce los desperdicios; cada comida que se prepara es fresca.

Debido a que el combustible es escaso, nada es cocinado excesivamente: los alimentos se consumen hervidos hasta que estén tiernos o ligeramente tostados. El agua impura mata a los bebés, y la falta de proteínas produce cuerpos pequeños, pero la dieta de la parroquia, baja en grasa y alta en fibra, es extremadamente saludable.

Los nutricionistas son críticos de muchas prácticas culinarias de la sierra vistas en Zumbagua, en donde las cáscaras de papa y al agua en la que se lavan los vegetales son considerados como nutrientes necesarios. Sin embargo, como Cornick y Kirby (1981:15) señalan acerca de a las sugerencias de los agrónomos para mejorar las prácticas agrícolas de la sierra, algunas de sus propuestas ignoran la estrategia básica en el manejo de la unidad doméstica que no consiste únicamente en producir tanta comida como sea posible para los humanos, sino más bien en desplegar recursos para mantener a toda la familia, a través de la extracción de los excedentes y la devolución de los nutrientes de la mejor manera.

Se deben mantener los campos, perros, gatos, ovejas, cuyes y cerdos, así como también a las personas, y cada uno realiza una función necesaria dentro de la economía de la unidad doméstica. Inclusive el gato desempeña su función al prevenir que los ratones del campo dañen el grano almacenado.

Los expertos de afuera, desconocedores de esta orientación de la práctica culinaria campesina, ven basura e ignorancia en donde no las hay. Los cocine-

ros de Zumbagua conocen bien que las cáscaras de las papas y el agua del enjuague contienen nutrientes valiosos; y es precisamente por esta razón que los colocan en el balde del cerdo.

El cuidadoso proceso de reciclaje de todo lo que se produce, incluida la 'basura', se adhiere a la concepción de la familia como un círculo cerrado, y una unidad de producción y consumo (y una unidad social) autosuficiente y completa en sí misma. Esta noción, importante en la mayoría de las ideologías de Zumbagua, es ilusoria. De hecho, los límites de la unidad doméstica son permeables y todo su flujo de energía depende de ello. Al igual que el aislamiento del valle de Zumbagua con respecto al mundo exterior, la autosuficiencia de la granja es una ficción necesaria, una autoimagen contradicha por la práctica. Las familias de Zumbagua reciben productos de otras zonas ecológicas y sus miembros invierten el trabajo en otras economías. Además, algunos de los productos que ingresan, salen nuevamente para entrar en la red de prestaciones de alimentos que unen entre sí a las familias al interior de la parroquia.

Las cosas que van desde adentro hacia afuera

La reciprocidad y la redistribución han sido reconocidas durante mucho tiempo como el soporte principal de la organización social andina (Alberti y Mayer 1974). En Zumbagua, ninguna familia puede sobrevivir sin lazos de parentesco y compadrazgo que le brinden una red de apoyo. Estos lazos, que existen principalmente para proporcionar acceso al trabajo y la ayuda mutua, son creados y mantenidos en gran medida, a través del intercambio ritualizado de alimento y bebida.

Existe un amplio vocabulario de regalos de alimentos para los eventos y las relaciones. A pesar de la impresión que ofrece algunas veces la literatura antropológica al decir que dichos regalos tienen una forma rígidamente definida e invariable, en Zumbagua las reglas que rigen las prestaciones de alimentos son lo suficientemente fluidas como para admitir la expresión de las emociones sobre la relación y no simplemente el reconocimiento de su existencia. También existe siempre la posibilidad de efectuar una buena o una mala presentación, de agradar o de insultar al que la recibe, ya sea deliberadamente o a través de la simple ineficiencia. En estos términos, el regalo que acompaña la petición para ser padrino, debe involucrar huevos, ya sean cocidos o crudos,

acompañados de botellas de vino y cerveza; para un amigo o un extraño influyente, se destinarán las gallinas crudas más caras. Igualmente, una madrina debe acordarse de sus ahijados durante la fecha de 'Finados' (Día de todas las almas), pero la elección debe hacerla simplemente con una colada para los padres, con pan y caramelos para el niño, o -si el niño es muy especial para ella- someterse al modelo cultural y comprar un *tanda wawa* (una guagua de pan); según su preferencia.

Cuando se activan el trabajo o los servicios entre dos familias, la comida se comparte. Si los compadres permiten la utilización de su cuarto de almacenamiento para que se guarden las cebollas toda la noche, algunas de ellas deben quedar como obsequio o, a la semana siguiente, su amigo puede olvidar 'accidentalmente' permanecer en casa cuando se lleve la siguiente carga para que se permita almacenarla. Aquellos que ayudan a sembrar *jabus* al principio del año, actuarán agradablemente sorprendidos frente a la canasta de *llullu jabus* que llega a su puerta meses después, pero si no se les ofrece nada, el chisme que llega eventualmente a sus oídos probará que ellos ni han perdonado ni han olvidado.

Uno puede marcar un lazo de compadrazgo con un 'blanco' rico que apenas conoce a través de formalidades mínimas. Si las relaciones entre los hermanos se enfrían, únicamente la olla anual de colada en Finados reconoce el lazo entre ellos. Pero la mayoría de las relaciones pariente - compadre son tanto afectivas como instrumentales, y están frecuentemente reforzadas a través de las prestaciones casuales de alimentos y bebida.

Los hombres ofrecen comida únicamente a sus familias: sus relaciones con otros hombres se afirman a través de compartir las bebidas. Las amistades y los acuerdos se determinan mediante el 'trago', y se reconoce el parentesco. También se renuevan el compadrazgo y los lazos de afinidad por medio del ofrecimiento del vaso. Para los hombres, los días de mercado se caracterizan por el 'trago'. Alrededor del mercado los negocios de trago, en donde al brillo de la luna se extrae de los barriles el licor de caña y se lo coloca en recipientes más pequeños (la analogía entre los recipientes utilizados para la gasolina y el kerosene y aquellos empleados para el trago es inconfundible, como lo es el olor característico de los dos), o directamente en los vasos para su consumo inmediato. Para la mayoría de los hombres, el día de mercado comienza temprano, con los vendedores de papas o el mercado de ganado. Pero los sábados terminan en la tarde con rondas de bebida, realizadas en el estilo formal andino, con sus interminables permutaciones de cortesía y de ofensa en la secuencia del ofreci-

miento. Al igual que cuando se comparte una comida, en Zumbagua una bebida siempre es una prestación en la que el uno da y el otro recibe; el honor está siempre involucrado, junto con el intento de colocar al otro en deuda.

Para las mujeres, el día del mercado se caracteriza por los regalos de *wanlla* (golosinas): pequeños convites compartidos entre hermanos o amigos, pero especialmente cuando los unen lazos de sangre. Es en el mercado donde la entrega del *wanlla* se convierte en un asunto de la mujer. Una mujer obsequia a su comadre un pan de dulce; éste es dividido en la mitad para ser compartido con la hermana de la comadre, quien rompe el pan nuevamente y lo reparte entre sus dos hijos. Se puede ocultar algo del *wanlla* para redistribuirse más tarde; para el que recibe, otra satisfacción consiste en la posibilidad de utilizar la golosina como un regalo para alguien más. La satisfacción y el poder de una mujer se derivan de la elección de cuándo y cómo distribuir el alimento tanto en el mercado como en la cocina

En estos términos, el mercado sirve como el gran campo de juego semanal de los actos de dar y recibir mediante los cuales se unen la economía rural y la sociedad. Al mismo tiempo, es el escenario de explosiones de duelos verbales, las peleas de hombres y los ocasionales jalones de pelo y cachetadas en la cara en una pelea de mujeres, los que marcan las discordias y los conflictos genéricos para el mismo sistema. Pero esta estructura de interacciones es una pequeña extensión que decora el principal momento económico del mercado, adornando sin ocultar el movimiento real del significado. Mientras se mantiene una red de parentesco y de vecindad a través de la interacción entre los habitantes de la localidad, la relación económicamente significativa es aquella en la que los sucres van pasando de una mano a otra entre la gente local y los mestizos.

Los mestizos de la costa y del valle interandino vienen al páramo para hacer dinero con la venta de bienes. Ponen un precio más alto a sus productos para cubrir el costo de un viaje largo y el frío y el descontento que allí deben enfrentar; si no hacen una buena ganancia, no regresarán de ninguna manera.

Pese a la ideología del regalo recíproco, todavía arraigada en la parroquia, las articulaciones que mantienen las familias indígenas como una unidad de producción y de consumo, son cada vez menores y cada vez mayores los lazos puramente económicos con el anónimo sistema capitalista. En esta alterada reproducción de la familia campesina, una aislada unidad de consumo y de producción reemplaza el hundimiento de la familia en una red de amplias relaciones personalizadas y no abstractas.

Irónicamente, las demandas de la relación regalo-entrega entre las unidades domésticas, son en sí un recurso ante la necesidad de dinero en efectivo de las familias de Zumbagua. En gran medida, el alimento producido en la parroquia no se utiliza para los agrados entre las familias. La cebada, las habas, cebollas, son un *wanlla* muy pobre; realmente el único *wanlla* aceptable son los alimentos comprados en el mercado. El evento del día del mercado es también la ocasión para la entrega del *wanlla*, ya sea en el mismo mercado o al regreso a casa. En estos términos, incluso los lazos sociales y afectivos que unen a la familia y a la parroquia, han estado saturados por la demanda de dinero en efectivo.

Cosas que entran desde el exterior

La unidad doméstica moderna de Zumbagua sobrevive a través de las estrategias que la involucran en una variedad de zonas ecológicas y de arenas económicas. La división del trabajo en que se desarrolla esta supervivencia, coloca a las mujeres en esferas que están dentro de los límites de la parroquia, mientras que los hombres se trasladan entre la parroquia y el mundo exterior.

La asociación de las mujeres con la cocina les ha dado un medio para ganar dinero a través de la preparación de comida para el mercado del sábado. Muchas mujeres se quejan porque pierden dinero en estas empresas, ya que tienen que alimentar gratuitamente a la familia ampliada. Sus puestos de comida proporcionan golosinas de mercado a los miembros de la familia, sin demandar el dinero en efectivo completo. Se subsidia a la familia, pese a que los gastos y ganancias de los negocios en el mercado son considerados como propios de la cocinera, apartados de las finanzas de la unidad doméstica. Una mujer que no sabe cómo controlar estas demandas sobre sus productos, tiene rápidamente un saldo negativo. Generalmente, las mujeres experimentadas solo sirven una sopa de gallina a una elite dentro de su red de trabajo, tal vez a sus padres, a su hijo menor predilecto, a un compadre especialmente prestigioso. Otros reciben platos pequeños de arroz con algo frito encima. Incluso este plato representa un alimento para una ocasión especial.

Al vender en el mercado, una mujer participa en la economía del dinero en efectivo, pero ella nunca abandona la cultivada e inhabitada zona de la parroquia. El trabajo de las mujeres también las conduce al lugar desolado llamado *ujsha sacha*, los pastizales localizados sobre sus campos y casas.

El páramo es *sacha* (desolado), y se localiza dentro del territorio de Zumbagua, no más allá de él. Por toda su desolación, el páramo pertenece a la vida de la parroquia, a diferencia del otro *sacha*, la *yunga* que está al oeste. El simbolismo religioso conectado con el páramo involucra la fertilidad masculina pero de acuerdo a la vivencia cotidiana, el páramo parece tener connotaciones femeninas muy acentuadas. Son principalmente las mujeres y las niñas quienes suben al páramo a pastar las ovejas y a cortar *ujsha* para combustible. Este *ujsha*, una vez que se trae al área de la granja, está íntimamente asociado con las mujeres y sus actividades.

Ujsha es el combustible que se utiliza para cocinar. Cuando la mujer está en el fogón se sienta sobre un montón de *ujsha*, y éste está apilado por todos lados alrededor de ella; incluso cuando se sienta en cualquier otro lugar de la casa, habrá *ujsha* regado debajo de ella. El *ujsha* es también utilizado en muchas otras actividades femeninas. Para barrer, antes de hacerlo, las mujeres riegan *ujsha* en el piso sucio para que absorba la humedad y recoja la materia vegetal; luego barren la paja y los restos de piedra. Sirve como material de empaque y como un medio para almacenar las papas, debido a su capacidad de absorción. Las camas son hechas con *ujsha* cubierta con mantas. Es mobiliario, instrumento para el aseo, combustible: las mujeres lo utilizan en todos los aspectos del trabajo en la cocina.

Existe una inequívoca asociación visual ligada estrechamente a la forma redondeada de las montañas del páramo, cubiertas con *ujsha*, y la apariencia curva de las casas con techo de *ujsha* que son el dominio de las mujeres, así como también con la figura torneada de las mismas mujeres, cubiertas con faldas y chalinas. Las montañas, las casas y las mujeres tienen capas de cubiertas e interiores ahuecados que pueden mantener vidas dentro de ellos (de acuerdo con la mitología popular, las montañas salvajes, que son seres sensitivos, atrapan algunas veces a los niños en su interior).

Tanto las asociaciones simbólicas como el significado económico unen al páramo con las vida de las mujeres. El pasto para las ovejas y el combustible para cocinar son las dos contribuciones principales del *ujsha* para la familia y las dos se hallan asociadas con las tareas femeninas. También las tareas realizadas en el páramo son un trabajo no asalariado que utiliza un recurso de la comunidad; en estos términos pertenece estrictamente a la economía doméstica que es en sí un creciente dominio femenino.

En contraste, el *yunga* es masculino tanto en las asociaciones simbólicas como en la explotación económica. Pese a que en algunas ocasiones las parejas de esposos bajan al *yunga* para conseguir madera, la imagen del viaje hacia el *yunga* evoca fundamentalmente la masculinidad. Los hombres van juntos al *yunga* y hablan de sus viajes como experiencias que generan vínculos masculinos y una especie de elevación emocional. Los niños muy pequeños viajan al páramo con sus madres, pero no se los traslada al *yunga*. Los chicos que están cerca de la adolescencia pueden ir con sus padres: el viaje al *yunga* separa a los jóvenes de su infancia, cuando ellos eran simbólicamente femeninos, parte del dominio de su madre.

La asociación del chamanismo con la zona del *yunga* se suma al aura de fascinante masculinidad que rodea las laderas occidentales. A pesar de que tanto los hombres como las mujeres pueden curar, el complejo del chamanismo es estrictamente masculino en sus implicaciones simbólicas, y los chamanes verdaderamente poderosos y peligrosos, son varones.

El *yumbo* (chaman) más famoso y rico de la parroquia reside en Cocha Uma, una comuna alta y remota del borde occidental de la parroquia, en los límites del *yunga*. Además, Zumbagua ha sido visitada por los chamanes del oeste que son Tsátchila (conocidos vulgarmente como 'Colorados'). Son indígenas famosos en todo el Ecuador por su poderes chamánicos; se trata de la única población mayoritariamente indígena existente todavía en el litoral. La palabra que en Zumbagua significa 'chamán' es *yumbo*, un término que en épocas coloniales se refería a los habitantes de las laderas occidentales (Salomon 1981: 193; Carrera Colin 1981: 145). Este hecho en sí es sugerente, y mucho más debido a que en algunas ocasiones los especialistas confunden los términos *yumbo* y *yunga*, lo cual sugiere una relación no reconocida entre las dos palabras. Durante las festividades navideñas de Zumbagua se presentan danzantes llamados *yumbos*, que se supone que son "hombres salvajes" del *yunga*, 'mitad animales', que transportan los artículos de las laderas occidentales.[1]

En 1983, entre los danzantes *yumbo* se encontraba mi vecino, un hombre que trabajaba *machitiwan*, (con un machete). Esta frase se refiere a un trabaja-

1 Ver Salomon 1981 para una descripción completa sobre el complejo del danzante *yumbo* en el área norte de Quito. Mientras que en muchos aspectos se diferencian del danzante *yumbo* de Zumbagua, los atributos simbólicos esenciales del *yumbo* son los mismos. De acuerdo a Salomon, el danzante *yumbo* representa "un universo verde salvaje, un mundo shamanísitco" (171). Una discusión más amplia sobre el danzante *yumbo* se encuentra en Fine (1983).

dor asalariado que presta sus servicios en el litoral, en pequeñas fincas ubicadas en los límites superiores de la zona productora de caña de azúcar. Esta forma de trabajo es común en la parroquia, a pesar de que más hombres van y vienen de Quito en lugar de viajar a las laderas occidentales. El trabajo con *machiti* representa una forma temprana de trabajo asalariado, mientras que los hombres de Zumbagua han encontrado a lo sumo, trabajo en la construcción y otras ocupaciones en la capital durante por lo menos una década; muchos de los hombres que van al 'monte' son mayores y han trabajado allí por veinte años o más.

Las relaciones de trabajo en la finca también siguen un estilo más antiguo en comparación con aquellas de la ciudad. En Quito, los trabajadores encuentran su propia vivienda, compran su propia comida y cobran su salario en dinero efectivo. Las relaciones de finca se asemejan a las de la hacienda, en las que el pago se realiza parcialmente en especie: los trabajadores reciben vivienda y comidas y con frecuencia se les dan productos del *yunga* para que los lleven al páramo. Muchos hombres viejos se sienten mejor con esta clase de relaciones que con la estructura más impersonal del sitio de la construcción: esperan que sus empleadores cuiden de ellos y encuentran en las comidas preparadas para ellos indicadores de lazos afectivos, así como también una relación de trabajo.

El *yunga* proporciona otra oportunidad para hacer dinero, que también es principalmente -no exclusivamente- explotada por los hombres: el transporte y venta del 'trago' de contrabando. En Zumbagua el 'trago' es una ocupación importante, debida a la localización de la parroquia, que se halla entre la cordillera Occidental, en donde crece caña de azúcar y se mantienen alambiques ilegales, y por el enorme mercado que existe para el 'trago' en el valle interandino. El 'trago' se transporta en caravanas de mulas, llamas y caballos desde el monte hacia Zumbagua, y luego se baja hacia el valle interandino; el dinero va cambiando de manos con mucha frecuencia durante el proceso. Estas caravanas evitan las carreteras, usan las vías *yunga*-páramo, que pueden ser de alguna antigüedad. Algo de 'trago' viaja también por autobús o por camión, escondido bajo otros productos inocuos del *yunga*, tales como naranjas o panela. Los negociantes de trago a tiempo completo, son algo así como un grupo ilegal, y tipifican lo salvaje asociado con el *yunga*; muchas de las familias de Zumbagua tienen uno o más miembros involucrados de alguna manera en le negocio del 'trago'.

El 'trabajo con machete', el 'trago' y el chamanismo mantienen la asociación entre los hombres y el *yunga*. Por consiguiente, tal vez no es sorprendente que los productos de la costa tengan algo del aura masculina en la cocina de

Zumbagua. El 'trago', *uchu*, las bananas y las naranjas se comen crudas; los dos primeros son ejemplos principales de alimentos *jayaj*, las sustancias amargas, fuertes, que contrastan con el *mishqui* de las mujeres, mientras que los dos últimos alimentos son ejemplos fundamentales de *wanlla*, que los hombres ofrecen a su esposa e hijos. El 'trago', las naranjas y las bananas, figuran fuertemente en el flujo de lo consumible que rodea el gran dominio masculino de la fiesta.

Es tal vez debido a esta asociación con la masculinidad, son la crudeza y los alimentos del *yunga*, que la gente de Zumbagua considera que el comer sopas de yuca es muy desagradable. La sustitución de yuca por papas como parte de la comida, es experimentada como algo desagradable hasta el grado que parece inexplicable en términos de las calidades de los dos alimentos en si; el problema puede residir en la violación de categorías culturales cuando un producto *yunga*, algo que los hombres traen al interior desde el exterior, es sustituido por el alimento que las mujeres producen en el interior. Una sopa elaborada con un producto del *yunga* nunca puede saber a *mishqui*.

Los alimentos que los hombres traen a casa desde Quito, son por supuesto de afuera; son incluso más extraños que los productos *yunga*. Al valle urbano interandino se lo considera como una especie de zona de producción en la organización del mercado de Zumbagua. Un área del mercado ofrece cebollas, carne de oveja y de llama, todos ellos, productos locales. Otra ofrece productos del *yunga*: *muyu cachi*, raspadura, naranjas, bananas, yuca y plátanos. Una tercera, se destina a los alimentos manufacturados, todos vendidos por mujeres del valle interandino: sal procesada y azúcar en fundas plásticas, arroz, harina, velas, sardinas, galletas. Esta clase de alimentos es la que los hombres traen a casa desde Quito a manera de *wanlla*.

Conclusión

El hecho de que los alimentos sean agrupados en el mercado de acuerdo con sus orígenes -en donde fueron producidos, cómo y por quien-, revela que algunas de las categorías a través de las que se conoce y comprende a los alimentos, se derivan de un proceso productivo. Así como en otras discusiones sobre sopas y 'secos', *wanlla* y comidas, arroz y cebada, así también el ordenamiento semiótico de alimentos en la cocina se refiere a su rol en el consumo. Cocinar, proceso que involucra no únicamente preparar y combinar, sino también el ca-

tegorizar y nombrar (un alimento que se convierte en un *snack*, otro en un plato principal, uno en 'seco', uno en sopa), es verdaderamente una 'salida' entre producción y consumo, como se lo ha considerado (Niñez 1984: 9), transformando los resultados del trabajo en medios para la satisfacción de un deseo.

Como he sugerido, este proceso no es únicamente de transformación sino también de homogeneización, mediante el cual el campesino del caserío, tan diversificado en sus estrategias económicas, reafirma una identidad cultural unificada e individual en su estilo de consumo. Los alimentos consumidos en el caserío de Zumbagua se originan en la parroquia en sí, en el *yunga* o en la valle interandino; son cultivados en la granja o adquiridos a través del trueque o con dinero obtenido del trabajo del negocio del 'trago' o de la venta en el mercado de alimentos cocidos. Una vez que ingresan a la unidad doméstica, las estructuras de la cocina son utilizadas para transformar estos productos provenientes de diversas ecologías y economías en algo que es exclusivamente de Zumbagua, una creación culturalmente domesticada, lista para el consumo.

Es debido a esta función de cocinar y comer como medio para afirmar la identidad cultural, que la cocina figura entre los importantes marcadores de la etnicidad. El acto de cocinar los alimentos, y por consiguiente de transformarlos, es un medio de expresar lo que la gente piensa de sí misma, quién es, dónde vive y qué rol desempeña en el mundo natural y social y en los sistemas políticos y económicos de la nación. Se considera que cuando está en duda la identidad cultural de las personas, como sucede actualmente en la parroquia de Zumbagua, los símbolos tomados del reino de la cocina: comer vegetales fritos o vegetales de forraje, comprar pan o comprar panela, se vuelven activos en el campo de la disertación actual en la que se confrontan preguntas sobre la identidad cultural. El universo social multiclasista, multicultural en el que la gente se encuentra, se refleja en la multiplicidad de las cocinas; y ciertos alimentos, tales como el arroz blanco y la *machica*, se convierten en metonimias para estas cocinas y para la clase de personas asociadas con ellas.

Este proceso, a pesar de ocurrir en el reino del discurso, tiene tanto referentes económicos como culturales; las asociaciones metonímicas de los símbolos alimenticios se refieren no únicamente a las personas y a los estilos de vida, sino también a los procesos productivos: la *machica* atrae a la mente no solamente a la mujer indígena sino también a su piedra de moler, a su cedazo, palo trillador y al azadón; el arroz blanco representa no únicamente al mercado sino también al cambio del poncho, el viaje a Quito en autobús, el sentimien-

to torpe de las sílabas de español en la boca de un quichua hablante. Por la misma razón, los cambios en la producción deben inevitablemente alterar las asociaciones simbólicas, ya que las variaciones en el contenido de la experiencia vital que la gente sostiene sobre su entendimiento de símbolos y discursos, debe a su vez alterar el contenido de la última. Este proceso de interacción entre las estructuras simbólicas y económicas no es desatendido: no es únicamente la experiencia de vida directamente moldeada por el acto de trabajar, sino también que la experiencia del trabajo y del placer están formadas por las fuerzas políticas y sociales. Ya sea que el trabajo sea amargo o dulce, la comida deseada o detestada, tiene que ver con su clase y sus asociaciones culturales y con las ideologías dominantes, presentes en la sociedad y en los procesos hegemónicos mediante los cuales estas ideologías hacen que se sienta su presencia.

Desde el hecho que las fuerzas económicas, sociopolíticas e ideológicas orienten a la cocina, no es sorprendente que la etiqueta de las comidas contenga a la política en sí. El alimento compartido representa la unidad de la familia que se reúne para consumirlo, pero la forma en la que es servido y comido también habla de las divisiones entre los miembros de la familia. El sexo, la edad y el parentesco son utilizados para colocar a los miembros de la unidad doméstica en categorías sociales separadas, cada una con su propio rol productivo y su propio derecho a reclamar los recursos de la familia para sus propósitos; cada categoría social también define un rol particular en la estructura de poder de la familia. La etiqueta de la comida revela tanto la estructura social de la familia como las rupturas sociales resultantes; no solo que la estructura es reflejada por la comida, sino que puede ser reforzada o rota a través de los procesos políticos contenidos dentro de su etiqueta.

En estos términos, si la etiqueta de la comida reproduce las relaciones de la familia, el flujo de intercambios y reciprocidades, el alimento entre las familias crea una estructura social más amplia de la parroquia como un todo. Como lo he sugerido en este trabajo, la familia moderna de Zumbagua considera en gran medida, que estos movimientos de trabajo y productos entre familias se están desgastando, mientras aumentan los intercambios anónimos en el mercado; el símbolo y la ideología luchan por acompañar estos cambios.

Las estructuras de la cocina, las discusiones sobre alimentos y las prácticas de cocinar y servir, todas juntas forman un complejo central para la cultura y la sociedad de Zumbagua. En la actualidad, Zumbagua se encuentra en una coyuntura histórica en la que una situación económica contradictoria demanda

resolución, pero las elecciones por tomar son difíciles y los posibles resultados indefinidos. De ningún modo las elecciones son puramente económicas, sino que están inmersas en los complejos de las prácticas culturales, sociales y políticas. La práctica culinaria, las estructuras que se extienden y las discusiones sobre ésta no solamente reflejan estos conflictos, sino que son parte activa de los procesos mediante los cuales emergen y a través de los que serán resueltos.

Bibliografía

Alberti, Giorgio y Enrique Mayer (editores)
1974 *Reciprocidad e intercambio en los Andes peruanos.* Lima: IEP.

Carrera Colin, Juan
1981 Apuntes para una investigación etnohistórica de los cacicazgos del corregimiento de Latacunga SS. XVI-XVII. *Cultura* (Quito). 4 (11): 129-179.

Cornick, Tully R., y Roger A. Kirby
1981 *Interactions of Crops and Livestock Production in the Generation of Technology in Sloped Areas.* Publication of New York State College of Agriculture and Life Science. Ithaca, N.Y: Cornell University.

Fine, Kathleen
1983 *The Molecaña and the Yumbo: Masked Dance Performance and Protest in the Urban Ecuador.* Documento preparado para el Encuentro de la Sociedad Americana de Etnología.

Janvry, Alain de
1981 *The Agrarian Question and Reformism in Latin America.* Baltimore: John Hopkins Press.

Niñez, Vera K.
1984 *Hosehold Gardens: Theoretical Considerations on an Old Survival Strategy.* Potatoes in Food Systems Research Repor 1. Lima: International Potatoe Center.

Salomon, Frank
1981 Killing the Yumbo: a Ritual Drama of Northern Quito. En: Norman E. Whitten Jr. (editor). *Cultural Transformations and Ethnicity in Modern Ecuador*, pp. 162-208. Urbana: University of Illinois Press.