

FLACSO - Biblioteca

**II CONGRESO ECUATORIANO
DE ANTROPOLOGÍA
Y ARQUEOLOGÍA**

**Balance de la última década:
Aportes, Retos y nuevos temas**

Tomo II

II CONGRESO ECUATORIANO DE ANTROPOLOGÍA Y ARQUEOLOGÍA

**Balance de la última década:
Aportes, Retos y nuevos temas**

Tomo II



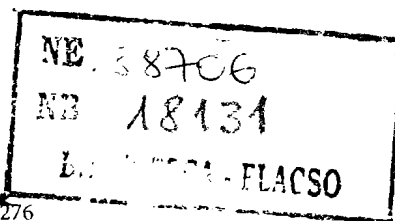
II CONGRESO ECUATORIANO DE ANTROPOLOGÍA Y ARQUEOLOGÍA

Balance de la última década: Aportes, Retos y nuevos temas

1era. Edición: Ediciones ABYA-YALA
12 de Octubre 14-30 y Wilson
Casilla: 17-12-719
Teléfono: 2 506247/ 2 506251
Fax: (593-2) 2 506255
E-mail: editorial@abyayala.org
Sitio Web: www.abyayala.org
Quito-Ecuador

301
C76c
V2
ej. 2

Banco Mundial Ecuador
Av. 12 de Octubre y Cordero
Edificio World Trade Center
Torre B, Piso 13
Quito-Ecuador
Teléfono: (593-2) 2943600 ex 276
Fax: (593-2) 2943601
Sitio Web: www.bancomundial.org.ec

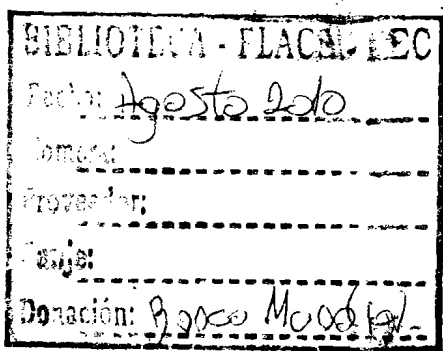


Diagramación: Editorial Abya-Yala
Quito-Ecuador

Impresión: Ediciones Abya-Yala
Quito-Ecuador

ISBN: 978-9978-22-701-5

Impreso en Quito-Ecuador, octubre 2007



303324

| | |
|-----|---|
| 300 | García S., Fernando |
| GAR | II Congreso Ecuatoriano de antropología y Arqueología. Tomo 2. Balance de la última década: aportes, retos y nuevos temas. 1°. Ed. - Quito: Abya Yala, 2007 536 p. ; 21x15.5 cm. ISBN 978-9978-22-701-5 |
| | I. Título - I. Ecuador-Ciencias Sociales |

Índice

| | |
|---|-----|
| Introducción | 9 |
| Comunicado Final..... | 13 |
| Simposio de Antropología Jurídica | |
| Reflexiones generales sobre el peritaje antropológico <i>Lydia Andrés y Carolina Borda</i> | 17 |
| Luchas sociales y nuevo constitucionalismo: el caso del pueblo kichwa de Sarayacu <i>Gina Chávez</i> | 21 |
| Pluralismo jurídico y peritaje antropológico: su incidencia en la educación y legislación ecuatoriana <i>Danilo García</i> | 35 |
| Simposio Antropología y Género | |
| Relaciones de género en la distancia. ¿Reestructuración o reafirmación? Un análisis sobre 'remesas masculinas' y 'remesas femeninas' <i>Paula Castello</i> | 51 |
| El ejercicio político de la maternidad en la cárcel de mujeres: testimonios y perspectivas. <i>María Augusta Montalvo C.</i> | 69 |
| Naturalización de la maternidad diferente en dos de los servicios del Instituto Nacional de la Niñez y la Familia, INNFA: norma o exclusión? <i>Soledad Torres Dávila</i> | 75 |
| Maternidad adolescente y ciudadanía <i>Soledad Varea</i> | 91 |
| Simposio Comunicación y Cultura | |
| El poder el Foro o un Foro al poder: beligerancia mediática y reconocimiento social <i>Silvia G. Alvarez</i> | 101 |

Simposio Cultura y Religiosidad

| | |
|---|-----|
| Ethos evangélico, política indígena y medios de comunicación en el Ecuador <i>Susana Andrade</i> | 153 |
| Ofrenda sacrificial en el Guagualzuma <i>Segundo E. Moreno Yáñez</i> | 175 |

Simposio Etnohistoria y Memoria

| | |
|--|-----|
| El cacicazgo y los caciques mayores de Otavalo entre el imperio incario y la república. <i>Christiana Borchart de Moreno</i> | 203 |
| Memoria histórica y procesos de revitalización cultural del Pueblo afrochotoño <i>José Chalá Cruz</i> | 241 |
| El manuscrito de Quito: la crónica indígena sumergida en las memorias historiales del Pirú (1644) <i>Sabine Hyland</i> | 249 |
| La Memoria desde el Fogón: Espacios y prácticas culinarias como texto y objeto de estudio histórico <i>Carmen Sevilla Larrea</i> | 259 |

Simposio Identidad y Etnicidad

| | |
|--|-----|
| Pobreza urbana y economía informal: el caso de las familias ladrilleras del barrio Santa Isabel, al noroccidente de Quito. <i>Paola García</i> | 273 |
| Lo galapagueño, los galapagueños: proceso de construcción de identidades en las Islas Galápagos <i>Cristina Ahassi</i> | 293 |
| Incidencia de la identidad en los procesos organizativos barriales: el caso de Guápulo durante la implementación del Sistema de Gestión Participativa en el Distrito Metropolitano de Quito <i>Mónica Pacheco</i> | 309 |
| Ojo de loca no se equivoca. Masculinidades y cultura gay <i>Carolina Páez</i> | 333 |
| Textos nómadas: identidades y culturas juveniles: un estudio de caso en Quito <i>María Soledad Quintana</i> | 347 |

| | |
|--|-----|
| Obreras y obreros de Dios: Experiencias de vida en una comunidad cristiana de la ciudad de Quito <i>Mares Sandoval</i> | 371 |
| Simposio Interculturalidad y Política Social | |
| Afroecuatorianos, nuevo estado y políticas públicas en el Ecuador <i>John Antón</i> | 401 |
| Simposio Naturaleza y Cultura | |
| La diversidad biocultural: hacia un análisis crítico <i>Patricio Crespo</i> | 411 |
| El conflicto entre la comunidad kichwa de Sarayaku y la empresa petrolera Compañía General de Combustibles <i>Rommel Lara</i> | 423 |
| Plantaciones forestales como sumideros de carbono: conocimientos locales de hombres y mujeres. Estudio de caso en Muisne <i>Andrea Madrid</i> | 431 |
| Naturaleza y sociedad. Una lectura antropológica del viejo problema <i>Pablo Ospina</i> | 473 |
| Experiencia etnoambientales, etnozoneamiento y derechos territoriales en la amazonia centro <i>Ivette Vallejo</i> | 507 |

ETNOHISTORIA Y MEMORIA

Cristóbal Landázuri
Coordinador

La Memoria desde el Fogón

Espacios y prácticas culinarias como texto y objeto de estudio histórico

Carmen Sevilla Larrea*
csevibu@hotmail.com

Seguramente aquella curiosidad, que de pequeña me hizo levantar las tapas de las ollas para descubrir lo que mis sentidos intuían, ha derivado, a lo largo de algunos años, en un interés muy personal por desentrañar la función que cumplen algunas de las prácticas cotidianas más marginales, en la especificidad cultural e histórica de una sociedad. De todas estas operaciones diarias propias de la dinámica doméstica, las que se realizan en la cocina son de particular importancia porque constituyen un registro alternativo de representaciones individuales y colectivas, marcadas en continuidades y rupturas. En ese sentido, situar a la cocina como posible objeto de estudio histórico es un primer paso para consolidar un proyecto de investigación sobre este tema. Para ello, es indispensable enfocar el ámbito culinario desde propuestas teóricas y analíticas menos tradicionales, que permitan identificar y recuperar información desde, y en sus propios términos; es decir desde el espacio, el lenguaje y las prácticas culinarias. Este ensayo pretende esencialmente visibilizar un ámbito y un tema que ha permanecido oculto al interés historiográfico local, señalando algunas entradas teóricas y metodológicas posibles para explorar este tema que, sin duda, puede enriquecer el acervo histórico de nuestro País.

Es importante partir del hecho de que la cocina posee una singular capacidad de construir, codificar y representar memorias desde lo perecedero y cotidiano de su hacer. Sin embargo, su carácter ordinario y momentáneo, ha mantenido velada la dinámica y los significados que

* Historiadora.

se expresan en el espacio y las prácticas culinarias. Así, su trascendencia cultural e histórica ha permanecido al margen de un análisis más profundo e integral.

Y es que, hasta hace relativamente poco tiempo, el mundo de la cocina permanecía invisible. Esta no existencia ocurría no solo dentro del propio ámbito doméstico sino también fuera de él. Siendo vital, resultaba un tema insustancial, carente de valor académico y menos aún de interés histórico. Pese al protagonismo indiscutible de la alimentación en la historia de la humanidad, su trascendencia apenas fue reconocida en el siglo pasado. Y fue la antropología la que evidenció su importancia para las Ciencias Sociales. Al respecto, no hay sino que recordar las contribuciones pioneras de: Claude Levi Strauss (1970), las de Mary Douglas (1992) y Marvin Harris (1988) o los aportes más recientes de Jack Goody (1995). Todos estos trabajos muestran variables analíticas de enorme originalidad, destinadas a conocer las estructuras y el comportamiento social de diversos grupos humanos, a partir de los procesos de selección, preparación y consumo de comida.

En cuanto a la historiografía contemporánea, fue la historia económica la que utilizó el tema de la alimentación, para estudiar los mercados y su efecto en el desarrollo económico de una sociedad (Ferdinand Braudel: 1984, 147-221). Por otra parte, el interés de los historiadores sociales por la cultura popular, condujo la atención académica a temas relacionados con la vida cotidiana. Estos enfoques que caracterizaron muchos de los trabajos de historiadores ingleses, italianos y franceses del siglo pasado, han proyectando la investigación histórica hacia nuevos campos de estudio, ampliando así, el horizonte documental a través de la recuperación de testimonios no registrados por la historia tradicional (Eric Hobsbaum: 2002, 7-21; Massimo Montanari: 1993, 2002, 173-188; Jean Louis Flandrin: 2002, 77-88).

A este mismo proceso puede sumarse el renovado interés que suscita, en diversos estudiosos, lo concerniente a la memoria. Este tema esencial, en trabajos tan emblemáticos para occidente, como los de Agustín de Hipona, reaparece entonces como eje fundamental de investigaciones contemporáneas en áreas tan diversas como: la psicología, biología, sociología, lingüística, filosofía, e incluso la literatura. Algunos ejemplos de ello, son las obras de Sigmund Freud (1946), Maurice Halbwach (1992), Paul Ricoer (2004) o Marcel Proust(1993).

Éstas destacan la trascendencia de la memoria, como proceso cognitivo en la formación del sujeto, evidencian su función en el proceso de construcción de identidades colectivas y consolidan la relación entre memoria e historia. Al respecto de este último tema, serán los trabajos de dos insignes historiadores franceses: Pierre Nora (1986) y Michel de Certeau (1988; 1998), los que contribuyan a ampliar los límites de registro de la memoria, desplazando la textualización del pasado hacia espacios y prácticas cotidianas. Propuestas como las que manejan estos autores expanden necesariamente las fronteras de la historiografía: Se trata de descifrar significados, de buscar - como en el caso de De Certeau - respuestas en los ámbitos más recónditos, en los menos destacados, en los más ordinarios, aquellos donde las prácticas cotidianas son formas rutinarias de hacer; donde ese hacer perecible y anónimo es precisamente la manera de registrar la voz y la dinámica de actores sociales que se expresan desde los márgenes (1988,1-44).

Los planteamientos de de Certeau (1988, 1998), resultan particularmente pertinentes para este trabajo, no solo por la riqueza analítica que ofrece su investigación en lo relativo a las prácticas culinarias, uno de los ejes de su trabajo, sino por las posibilidades teóricas y metodológicas que establece, para temas poco ortodoxos dentro del estudio histórico. Sus reflexiones y las de su equipo de trabajo, abren la posibilidad de integrar temas antes no calificados, como las prácticas cotidianas, para la investigación histórica que favorecen una visión más heterogénea y por lo tanto, más rica del pasado.

Precisamente a partir de las perspectivas que ofrecen estas nuevas miradas, mi interés por incorporar la culinaria como tema y entrada analítica de una investigación histórica, ha ido creciendo; no solo frente a la posibilidad de hacer una historia desde abajo, sino ante el reto de poder descubrir otras formas de registro y uso de la memoria, que me permitan identificar aspectos y actores desconocidos de nuestra cultura e historia. Con el fin de alcanzar este objetivo es necesario explorar primeramente, las características que poseen el espacio y las prácticas culinarias e identificar el lenguaje en el que se expresan sus protagonistas.

Se trata de un lenguaje oral, gestual y sensorial que se inscribe a todo lo largo del proceso de preparación de los alimentos. Sin embargo, al igual que lo que sucede con cualquier tipo de comunicación corporal, cada uno de sus elementos adquiere un significado particular

dentro de un determinado contexto espacial y temporal. Las prácticas cotidianas constituyen el eje que mantiene la vigencia y el sentido de este lenguaje, pero simultáneamente ellas mismas se nutren de tácticas mnemotécnicas, como son la recolección y repetición, para garantizar su continuidad. Es decir, son las prácticas rutinarias dentro del espacio culinario, las que construyen, guardan y mantienen la relación entre el presente y el pasado.

Pero cuál es el sentido que tiene esta dinámica, dentro de un ambiente ordinario y marginal; cómo y por qué puede considerarse éste como un espacio de la memoria; qué información puede albergar? Para responder a estas preguntas propongo estudiar la cocina como objeto histórico; como un contexto que ha elaborado sus propios códigos de acceso y uso del pasado y que registra el testimonio de otros protagonistas de la historia. A través de un recorrido, necesariamente breve, por la realidad cotidiana de la ciudad de Quito, durante la colonia temprana, exploraré los alcances y limitaciones que puede tener mi propuesta.

Al tratarse de un tiempo de ruptura, de un tiempo de transformación, imposición, resistencia y de mestizaje profundo, de ese que va mucho más allá de la piel, probablemente se podrá descubrir en más de un escenario de la ciudad, indicios de todo este proceso. Sin embargo, también se hallarán huellas de esa “semiósisis colonial” de la que habla Walter Mignolo al referirse a: “la coexistencia de interacciones y la producción cultural entre miembros de tradiciones culturales radicalmente diferentes” (W. Mignolo: 2001: 9).

Comenzaré refiriéndome a la crónica de Pedro Cieza de León recogida entre 1541 y 1550, para poder apreciar algunas facetas del proceso de introducción y aclimatación de alimentos europeos en el entorno más próximo a Quito.

Al respecto, Cieza de León destaca la fertilidad de las tierras, asegurando que: “*en ella se crían todos los ganados abundantemente y lo mismo todos los otros bastimentos de pan y legumbres, frutas y aves.*” (Pedro de Cieza de León: (1553), (1853), 1960: 58).

Un poco más allá dice también: “*en las vegas se coge gran cantidad de trigo y cebada y es mucho el mantenimiento que hay en la comarca desta ciudad y por tiempo se darán toda la mayor parte de las frutas que hay en nuestra España, porque ya comienzan a criar algunas*” (Pedro de Cieza de León: (1553), (1853), 1960: 58).

Al hablar sobre las plantas y los productos locales señala: *“Había en los términos de esta ciudad de Quito gran cantidad deste ganado que nosotros llamamos ovejas, que mas propiamente tiran a camellos”. (...)* *“Hay muchos venados y muy grande cantidad de conejos y perdices, tórtolas, palomas y otras cazas. De los mantenimientos naturales fuera del maíz, hay otros dos que tienen por principal bastimentos entre los indios, al uno le llaman papas que es a manera de turmas de tierra, el cual, después de cocido, queda tan tierno por dentro como castaña cocida; no tiene cáscara ni cuesco más que lo que tiene la turma de la tierra; porque también nace debajo de tierra, como ella; produce esta fruta una yerba ni más ni menos que la amapola; hay otro bastimento muy bueno, a quien llaman quinua, la cual tiene la hoja ni más ni menos que bledo morisco y crece la planta del casi un estado de hombre, y echa una semilla muy menuda della es blanca y della es colorada; de la cual hacen brebajes y también la comen guisada como nosotros el arroz. (...)* añadiendo asimismo que:... *“conociendo el provecho del trigo y de la cebada, muchos de los naturales sujetos a esta ciudad de Quito siembran de lo uno y de lo otro, y usan comer dello y hacen brebajes de la cebada”* (Pedro de Cieza de León: (1553), (1853), 1960: 59).

En la relación de Salazar de Villasante fechada entre 1570 y 1571 pueden encontrarse referencias a la abundante producción de trigo, maíz y cebada que caracterizaba a Quito, por aquel entonces. El detalle de los precios de estos cereales, es una clara prueba de las preferencias de sus usuarios, siendo el trigo el más caro y la cebada la más barata. Otros aspectos que llaman la atención son los relativos al consumo de: *“frutas de Castilla”* como duraznos, granadas, membrillos, higos, melones y uvas, estas dos últimas procedentes de plantaciones de Mira, desde donde se abastecía el mercado local. Por otra parte, la abundancia de carne de vaca y carnero permitía, según este autor, que se enviara de esta ciudad y su provincia: *“toda la carne que se come en la ciudad de los Reyes, y aun hasta Los Charcas, que está 600 leguas de Quito”* (Relaciones Geográficas, Relación de la ciudad y provincia de Quito por Salazar de Villasante: (1570-71), 1992: 84).

Añade además que: *“Es tierra de gran caza; hay tantos venados que acaece salir un soldado con un arcabuz y traer 6 y 7 venados; y parece que jamás se agotan, aunque les cazan mucho así indios con perchas, como españoles con arcabuces; hay gran cantidad de conejos,...”* (...) *“los cuales secan los indios al sol y los echan en sus guisados cocidos”*

dos, que llaman logro...” (Relaciones Geográficas, Relación de la ciudad y provincia de Quito por Salazar de Villasante: (1570-71), 1992: 84-85).

Las referencias a usos culinarios como éste de los conejos resultan, más bien escasas en las fuentes, privilegiando la inclusión de datos que hablan sobre la distribución de alimentos, a cargo de los poderes locales. Al respecto, la crónica anónima de 1573 sobre la ciudad de Quito, añade información relativa a la venta de carne de vaca y carnero que se pesa los sábados en las carnicerías; “*por conservarse y ser la tierra de buen temple, y está mejor y más tierna y sabrosa el miércoles y jueves, a causa de estar manida. Los conejos, perdices y otros pájaros y gallinas y huevos se proveen los que los suelen vender en sus tianguetz; demás que lunes y jueves son obligados de cada un pueblo de los que para ello están señalados los conejos, perdices, y gallinas y huevos que les está señalado; lo cual todo se junta y un regidor diputado reparte, proveyendo lo primero al presidente y oidores, obispo y dignidades. El tocino hace cada uno en su casa, demás que de ordinario se venden tocinos y jamones. Vale un tocino peso y medio, y 2 pesos y 3, según es y un jamón, un peso. Vale 1 puerco cebón ordinario de 3 hasta 4 pesos y si es grandes 5 y 6 pesos. Cecina de vaca la hace el que tiene en su casa, y de venado se halla muchas veces en el tianguetz. Los quesos y sebo, manteca, hay pulperos que la venden*” (Relaciones Geográficas: Descripción de la Ciudad de San Francisco de Quito, Anónimo (1573), 1992: 207-208).

Señala asimismo esta crónica que: “*El vinagre se hace en la tierra de maíz y otras veces de miel de cañas.(...) Las cosas que se proveen de Castilla, como es el aceite, vale una botijuela que cabe una media arroba, 5 o 6 pesos, una botija de vino que cabe 10 azumbres, vale 14 o 15 pesos; (...) una botijuela de miel que cabe una azumbre de la que se lleva de estos reinos, vale 3 pesos y 3 y medio*” (Relaciones Geográficas: Descripción de la Ciudad de San Francisco de Quito, Anónimo (1573), 1992: 208).

Este relato destaca la creciente introducción de productos y costumbres culinarias ibéricas, revelando igualmente la acentuada diferencia social que va estableciéndose a partir de su uso, marcado claro está, por lo inalcanzable de sus precios. Paulatinamente entonces, la distinción entre los diferentes grupos de esta sociedad en ciernes, se va consolidando también desde la accesibilidad a los alimentos.

Probablemente los animales de caza de la serranía andina fueron, aún durante el siglo XVI, un apreciado e importante recurso alimenticio para la población aborígen. Testimonio de esto es una de las mandas del testamento, fechado en 1580, de Doña Francisca Sina Sigchi, mujer de Sancho Hacho de Velasco, cacique Mayor de Latacunga. Allí declara tener en Mulinbi, en el pueblo viejo: “*cantidad de tierras y huertas Moia, de Conejos y benados Eredadas...*” (Udo Oberem: 1993: 136). Esa propiedad es legada por Doña Francisca a su hija y sus descendientes, con los mismos linderos de sus antepasados, detalle que destaca el valor dado a este tipo de patrimonio, por la sociedad aborígen.

Estos animales de caza no aparecen ya en las crónicas del XVII. En 1650, Rodríguez Docampo señala que los indígenas se alimentan de maíz tostado hecho bolas y mazamorras; que comen papas y unos gusanos gruesos que se crían dentro de la tierra, llamados “cusos”, incluyendo además en su dieta, una variedad de yuyos, ocas, ollocos, macxuas, arracachas, zapallos, jícamas, hojas de nabo, altramuces, frijoles, habas, alperjas y quinua (Relaciones Geográficas: Descripción y Relación del estado eclesiástico del Obispado de San Francisco de Quito, Diego Rodríguez de Ocampo (1650) 1992: 320).

He querido hacer, en primer lugar, una exploración por los campos y mercados de Quito, entre los siglos XVI y XVII, para poder comprender mejor los alcances que tuvo la ruptura histórica en lo relativo a la producción y distribución de alimentos. Considero sin embargo, necesario analizar este mismo fenómeno, desde el espacio más concreto de la preparación de la comida, es decir desde la cocina.

Esa condición de invisibilidad a la cual había hecho referencia al inicio de este ensayo, se evidencia una vez más, cuando se trata de obtener alguna información sobre este espacio físico, en las crónicas y fuentes documentales de la época. Es por eso que aquí es indispensable, compaginar la información arqueológica con los escasos datos, que puedan recogerse en fuentes documentales.

Sin embargo, más allá de estos problemas metodológicos, es importante tratar de entender qué es lo que ocurre en las incipientes cocinas de los vecinos de Quito, durante este período. Estoy hablando de un sitio en el que confluyen no solo los productos de la tierra y aquellos que vienen de otros continentes, sino también de un lugar donde las tecnologías, las herramientas y las temperaturas buscan su protago-

nismo en una constante competencia cultural. Compíte allí la textura de la harina de trigo que viene del molino, con la *chuchuka* granulada que conserva los tiempos de la cosecha entre la mano y el metate; compíte el asado de las tortillas amparadas del fuego por el tiesto, con el pan que se cuece en el horno; compíte el ancestral locro, acompañado de la frescura de yuyos andinos, con la olla podrida que consigue su densidad y sabor, en añejos restos de pan, tocino y jamones.

En efecto, la cocina quiteña debe haber sido un singular laboratorio doméstico que acogió ingredientes, usos y memorias culinarias de varias procedencias geográficas y culturales. Aquí me limitaré a citar solamente algunos de estos elementos que pudieron tener particular trascendencia en el proceso de transformación histórica y cultural que ocurría por entonces. Al respecto, resulta importante la introducción de la carne de vaca, cerdo, cabra y oveja, así como el uso de grasas animales y vegetales, productos lácteos como leche y queso, azúcar y especias como la canela, clavo, nuez moscada, azafrán y pimienta. Una buena parte de estos productos consta en listas de aprovisionamiento regular de conventos, colegios e incluso del Hospital de la Misericordia, de la ciudad de Quito.

Una vez enumerados algunos de los ingredientes que fueron introduciéndose en las despensas de Quito, quiero destacar la importancia particular de un elemento culinario, que está presente desde aquellos tiempos y que, considero especialmente emblemático dentro del proceso de ruptura histórica que se experimenta desde la cocina. Se trata de la paila.

Esta vasija de metal, redonda y poco profunda como la describe el diccionario de la Real Academia, fue uno de los recipientes esenciales en las cocinas de la colonia. Su importancia se refleja en muchos de los inventarios que acompañan cartas de dote o testamentos, donde este objeto consta como parte del patrimonio familiar. Muestra de ello es el testamento firmado por Francisco Ortiz, vecino de Quito quien, en 1597, incluye entre los bienes que deberán heredar sus hijos, una paila grande y otra mediana (ANHQ: Protocolos-Notaría 1era, Volumen II; Testamento de Francisco Ortiz 1596). Al respecto es interesante observar que la costumbre de legar esta pieza culinaria de una generación a otra, se ha mantenido hasta hace muy poco, en muchas de nuestras familias.

¿Qué es lo que convierte a este recipiente en un objeto fundamental, casi atemporal, de la cocina en esta región de los Andes. Al respecto, compartiré con ustedes algunas reflexiones que se han originado precisamente durante los largos procesos culinarios, tan propios de nuestra cocina y que tienen a la paila como principal protagonista. Me refiero a los largos minutos de fritura de los buñuelos navideños, a los paciosos abrigos de aceite hirviendo que exigen las *empanadas de viento*, de *morocho* o *mejido* y la larga vigilancia que garantiza el olor seductor de una *fritada*.

La paila es aquí y en ese juego de competencias culinarias, la triunfadora frente a la olla de barro. La paila es la memoria de la cultura mora que cruza el océano como un polizonte, pero también es la cara más doméstica del poder conquistador, la sombra de la armadura deslumbrante e incluso, la inquietante metáfora del castigo eterno.

Sin embargo, más allá del significado que pudo tener la paila en los inicios de la colonia, a lo largo de los siguientes dos siglos, ésta pieza se convertiría en el bien máspreciado de la cocina: en el recipiente que guarde la temperatura del aceite, la fluidez del manjar o el color encendido del membrillo. Pero poco a poco, también se transformaría en la herramienta para introducir y combinar otros sabores, generando nuevos significados. La paila será parte de esas formas de hacer, que se inspiran en la creación individual pero que buscan el mestizaje, que retan el poder desde sus propios límites, que traducen las prácticas culinarias en ecos de memorias íntimas y colectivas, que se reproducen para cambiar.

El hecho de usar la paila como un elemento analítico dentro de este estudio, me permite primeramente, recuperar evidencias acerca del valor simbólico y práctico que pudo adquirir su introducción en las cocinas locales. Pero también descubre el papel que pudo cumplir este objeto como medio para insertar sabores y usos de los alimentos nativos dentro la culinaria dominante. Esta estrategia de apropiación cultural, codificada en las prácticas cotidianas de la cocina, se manifiesta en la asociación de ingredientes y técnicas culinarias que convierten a la comida, no solo en una necesidad biológica, sino en representaciones a través de las cuales los individuos de un grupo anónimo, dan sentido a su mundo.

Este fenómeno se vuelve presumible cuando se analizan las identidades de quienes compartían sus actividades diarias en las cocinas

quiteñas, a partir de la segunda mitad del siglo XVI. Se trataba fundamentalmente de mujeres indígenas que entraron al servicio de los conquistadores y primeros vecinos de Quito. Lentamente, y a medida que se fue consolidando la vida urbana de la ciudad, se incrementó tanto el número de miembros de la familia como el del servicio. En muchos casos se sumaron a este grupo, las criadas y esclavas, llegadas de España con sus amas, así como un grupo creciente de mestizas y mulatas. De esta manera, hacia finales del siglo XVI, el número de miembros del servicio en casas de vecinos beneméritos de la ciudad, podía ser tan abultado como variopinto. Basta revisar las descripciones de las casas de morada del encomendero Rodrigo de Salazar, para comprender lo que significaba aquello de: “*tener casa poblada y abierta*” (Ortiz de la Tabla, 1985: 75) en aquellos años. Ortiz de la Tabla (1985: 75) sostiene que además de la familia extensa, típica del Antiguo Régimen, la casa de Salazar se llenó y animó con criados, mayordomos, servidores indígenas, mestizos, mulatos y esclavos negros.

Estos contextos domésticos, marcados por relaciones múltiples que se desarrollaban entre el anonimato y la marginalidad, la rivalidad y la manipulación, el afecto y la necesidad, descubrieron en el calor del fogón, un espacio que neutralizaba los poderes y fundía las memorias con la realidad, codificándolas en los sabores y olores percibibles del alimento.

Fueron precisamente estas prácticas culturales las que silenciosa y cotidianamente fueron registrando testimonios de grupos marginales, constituidos mayoritariamente por mujeres, quienes, durante este proceso de ruptura, fueron redefiniendo sus memorias e identidades, a partir del lenguaje, los gestos y las prácticas culinarias. Así, la cocina de las casas quiteñas de aquellos primeros dos siglos de colonia española, se convirtió en otro espacio más de representación cultural, marcado por la confluencia de diversas memorias y estrategias de apropiación que generaron una singular manera de asumir una transformación histórica.

Realizar un análisis del pasado desde la cocina constituye, sin duda, un reto historiográfico no exento de dificultades, pero altamente prometedor. Como he señalado aquí, lograrlo pasa por integrar este tema a la historia; lo cual implica ampliar las herramientas teóricas y metodológicas que transformen el ámbito culinario en objeto de estudio histórico. Basada en la importancia que tienen los espacios y las prácti-

cas cotidianas como medios para recrear estrategias sociales y almacenar memoria, la propuesta presentada aquí, ha esbozado algunas formas en las que es posible combinar la información documental con evidencias materiales y prácticas de nuestra culinaria, para recabar datos acerca de procesos de transformación cultural. Asimismo, he intentado aclarar de qué manera se reflejaron los cambios ocurridos a partir de la fundación española de Quito, en el contexto culinario y de qué manera el espacio y las prácticas propias de la cocina, pudieron servir como medios de registro y construcción de memoria, como instrumento de imposición, pero también como medio de intercambio, resistencia y mestizaje. Las reflexiones expuestas aquí son parte de un permanente ejercicio analítico que nace de mi pasión por la historia y la cocina, que vincula mis memorias y prácticas culinarias con las de todas aquellas mujeres sabias que supieron impregnar sus historias en los sabores, texturas y olores de mis alimentos diarios. Este es, de alguna manera, un esfuerzo por transcribir las memorias de esos fogones.

Fuentes Primarias

Archivo Nacional de Historia – Quito
Protocolos – Notaria 1era
Volumen II
Testamento de Francisco Alarcón –1596

Bibliografía

Braudel, Ferdinand

1984 *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII, tomo I: Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible*, Madrid, Alianza Editorial.

Cieza de León, Pedro

1960 “Crónica del Perú nuevamente escrita por Pedro Cieza de León, vecino de Sevilla”, en: *Biblioteca ecuatoriana mínima: la colonia y república –cronistas coloniales (segunda parte)*, Puebla – México Editorial J.M. Cajica Jr. S.A.

De Certeau, Michel

1988 *Practice of everyday life, Volume I*, Berkeley-Los Angeles-London, University of California Press.

- De Certeau, Michel, Giard, Luce, Mayol, Pierre
 1998 *Practice of everyday life, Volume II: Living & Cooking*, Minneapolis – London, University of Minnesota Press.
- Douglas, Mary
 1992 *Purity and Danger: An analysis of the concepts of pollution and tabu*, London and New York: Routledge.
- Freud, Sigmund
 1946 “Erinnern, wiederholen, durcharbeiten”, en: *Gesammelte Werke*, vol.10, Frankfurt am Main, S. Fischer Verlag.
- Goody, Jack
 1995 *Cocina, cuisine y clase: Estudio de sociología comparada*, Barcelona, Grediza Editorial.
- Halbwach, Maurice
 1992 *On collective memory*, Chicago, University of Chicago Press.
- Harris, Marvin
 1988 *Vacas, cerdos, guerras y brujas: los enigmas de la cultura*, Madrid, Alianza Editorial.
- Hobsbaum, Eric
 1983 *La invención de la tradición*, Barcelona, Editorial Crítica.
- Mignolo, Walter
 2001 *The darker side of the enaissance: literacy, territoriality & colonization*, University of michigan
- Montanari, Massimo
 1993 *El hambre y la abundancia: historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Editorial Crítica (Grupo Grijalbo-Mondadori).
- Montanari, Massimo
 2003 “La cocina, lugar de la identidad y del intercambio”, en: *El mundo en la cocina: historia, identidad, intercambio*, Buenos Aires, Editorial Paidós.
- Oberem, Udo
 1993 *Sancho Hacho: un cacique mayor del siglo XVI*, Quito, Editorial Abya-Yala
- Ponce Leiva, Pilar
 1992 *Relaciones histórico – geográficas de la Audiencia de Quito, siglos XVI - XIX*, Volumen I –II, Quito, MARKA – Ediciones Abya-Yala.
- Proust, Micchl
 1993 *In search of lost time*, New York, Modern Library.