

ANTROPOLOGÍAS HECHAS EN ECUADOR

TANIA GONZÁLEZ R., CATALINA CAMPO IMBAQUINGO,

JOSÉ E. JUNCOSA B., FERNANDO GARCÍA S.

(EDITORES)

TOMO IV

EL QUEHACER ANTROPOLÓGICO



ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE ANTROPOLOGÍA

Tania González R., Catalina Campo Imbaquingo, José E. Juncosa B., Fernando García S. (editores)

Antropologías bechas en Ecuador. El quehacer antropológico-Tomo IV / Tania González R., Catalina Campo Imbaquingo, José E. Juncosa B., Fernando García S. (Editores)

1ra. Edición en español. Asociación Latinoamericana de Antropología; editorial Abya-Yala; Universidad Politécnica Salesiana (UPS) y la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO-Ecuador), 2022

484p.; tablas.; gráficos; mapas.

ISBN ABYA-YALA:

978-9978-10-648-8 OBRA COMPLETA

978-9978-10-686-0 Volumen IV

ISBN DIGITAL ABYA-YALA:

978-9978-10-653-2 OBRA COMPLETA

978-9978-10-688-4 Volumen IV

ISBN FLACSO:

978-9978-67-613-4 OBRA COMPLETA

978-9978-67-614-1 Volumen IV

Hecho el depósito legal que marca el Decreto 460 de 1995

Catalogación en la fuente – Asociación Latinoamericana de Antropología

© Asociación Latinoamericana de Antropología, 2022

© J (editores), 2022

1era Edición, 2022

Asociación Latinoamericana de Antropología

Editorial Abya-Yala

Universidad Politécnica Salesiana (UPS)

Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO-Ecuador)

Diseño de la serie: Editorial Universidad del Cauca

Fotografía de portada: *Patas salada, Manabí*, Eduardo Quintana.

Diagramación: Editorial Abya-Yala

Diseño de carátula: Editorial Abya-Yala

Editor general de la colección: Eduardo Restrepo

Copy Left: los contenidos de este libro pueden ser reproducidos en todo o en parte, siempre y cuando se cite la fuente y se haga con fines académicos y no comerciales.

Edición 2022

Contenido

Prefacio

Presentación

Nota sobre la edición

Parte II **EL QUEHACER ANTROPOLÓGICO ECUATORIANO**

1. Patrimonio, tradición y fiesta

“Bueno para comer”: construcción y transformación de moralidades alimentarias en Nayón

VERÓNICA C. VARGAS ROMÁN

Los diablos de Alangasí de la Semana Santa

ESTEFANY SAN ANDRES

Música y trabajo comunitario en contextos ecoagrícolas

FREDDY ORLANDO AUQUI CALLE Y EDISON GERARDO AUQUI CALLE

Sangre, lluvias y migración: el priestazgo en la Fiesta de los Toros en Girón

MANUEL OSWALDO SUIN

Oralidad, literatura oral y oralitura quichua: la producción de la editorial Abya-Yala

FERNANDO GARCÉS VELÁSQUEZ

Comensalidad, moralidad y ritualidades contemporáneas: la Semana Santa de la gente negra de Telembí en Esmeraldas, Ecuador

JEANNETH ALEXANDRA YÉPEZ MONTÚFAR

2. Antropología y género

“Los cuidados” en diálogo con la antropología feminista: sostenimiento de la vida y autonomía colectiva en la creación de redes de cuidado de mujeres campesinas en la región Sierra Centro del Ecuador

ANDREA BELÉN TAMAYO TORRES

Tejedoras y luchadoras: nuevas agencialidades de mujeres dedicadas al tejido de paja toquilla en la provincia de Azuay-Ecuador

DUNIA ELIZABETH SOLANO WASHIMA Y JANNY MAURICIO VELASCO ALBÁN

Entronque patriarcal: memorias e imágenes de un batallón amazónico

LISSET COBA

Violencia obstétrica durante el parto en el Distrito Metropolitano de Quito

NATALY CAROLINA CARRILLO ARCINIEGA, NATALIA ISABEL PINEDA ARIAS

Y JESSICA CUMANDÁ ROSALES QUINTANA

3. Antropología urbana

Urbanismo refractario: colectivos que transforman

KLEBER SANTIAGO CERÓN ORELLANA

El derecho a la ciudad: una perspectiva antropológica

MARCELO F. NARANJO

4. Antropología de la salud y del cuerpo

Más allá de lo biomédico: salud, enfermedad, atención y cuidado (un estudio de caso)

ALEXIS RIVAS TOLEDO

Explorando la discapacidad en la antropología ecuatoriana: prolegómenos para un desafío pendiente

GONZALO FERNANDO SCHMIDT MARTÍNEZ

La medicina en la normalización de los cuerpos

SILVIA LORENA CASTELLANOS RODRÍGUEZ

La antropología médica y la cosmovisión kichwa en el Ecuador

MARÍA FERNANDA ACOSTA ALTAMIRANO



5. Antropología amazónica

Más allá de las operaciones del pensamiento salvaje entre los shuar de la Amazonía ecuatoriana

LUIS GREGORIO ABAD ESPINOZA

Las relaciones sociales y la hibridez alimentaria en el Mercado Central de Macas

VERÓNICA NATHALY ROMÁN SAN MARTÍN

Adolescencia y suicidio huaorani

VÍCTOR ALEJANDRO YÉPEZ

6. Antropología y naturaleza

El poder de lo simbólico en los territorios ancestrales de la Costa del Ecuador: una mirada en perspectiva ambiental

SILVIA G. ÁLVAREZ Y MÓNICA BURMESTER

La relacionalidad andina y su “perspectiva” ontológica de los cambios en el clima: reflexiones sobre el sentipensar kichwa-puruhá

EDISON AUQUI CALLE

7. Antropología, Estado y movilidad

La construcción del extranjero: clase, raza y xenofobia en los grandes flujos migratorios del sur global

GLADIS AGUIRRE VIDAL

Las pericias antropológicas en el Ecuador: construcción de espacios de análisis intercultural y de género en ámbitos de la justicia penal

ROBERTO ESTEBAN NARVÁEZ COLLAGUAZO

8. Relatos etnográficos

Relatos y memoria kayambi: dinámica de las mutaciones de una comunidad andina

ANA CORREA RODRÍGUEZ

El antiguo trapiche de Mascarilla hecho ruina para la historia material de la afrodescendencia en Ecuador

JOHN ANTÓN SÁNCHEZ

“Para que sean de letra, castellanos, pilas y sabidos”: estrategias de circulación infantil y prácticas relacionales en los Andes centrales ecuatorianos

ABRAHAN AZOGUE GUARACA

Etnografiando la democracia comunitaria: sentidos culturales, procedimientos y encuentros con el Estado ecuatoriano

ANDREA MADRID TAMAYO

Sobre las instituciones

Parte II
EL QUEHACER
ANTROPOLÓGICO ECUATORIANO



1. Patrimonio, tradición y fiesta

“Bueno para comer”: construcción y transformación de moralidades alimentarias en Nayón

VERÓNICA C. VARGAS ROMÁN¹

Introducción

La industrialización alimentaria se apoya en técnicas como la intensificación agrícola, el procesamiento y el desarrollo de aditivos que, en parte, modifican las propiedades organolépticas de los alimentos. La inserción de nuevos productos y sabores es un fenómeno que ha afectado directa o indirectamente las preferencias alimentarias de los consumidores. Esto ha hecho eco en la generación de políticas públicas que advierten sobre los riesgos del consumo de ciertos componentes considerados críticos y un enfoque en los valores nutricionales vinculados a la prevención de patologías causadas por la malnutrición —como las enfermedades crónicas no transmisibles—. ² Ante este contexto de cambio, este estudio se enmarca un proyecto de investigación macro que tuvo como objetivo comprender los cambios de percepciones y prácticas alimentarias en tres generaciones que han vivido un proceso de urbanización relativamente abrupto, tomando a Nayón como sitio de estudio. Se considera que las preferencias alimentarias (y sus cambios) permiten entender cómo ciertas políticas e intervenciones nutricionales de base alimentaria son recibidas adaptadas por los pobladores. Este artículo aborda los resultados de un estudio exploratorio que pretende responder a la pregunta de investigación: ¿qué se considera bueno para comer y por qué?

Este artículo se desarrolla en cuatro partes: una explicación metodológica contextual, el abordaje teórico, los resultados de la pregunta de investigación, y la discusión. En primer lugar, presentar a Nayón como sitio de estudio es casi como hablar de otras parroquias rurales de Quito —o del mundo— en proceso de urbanización. Este contexto resulta importante para la sección que aborda el análisis de este estudio.

1 Facultad de Antropología, KU Leuven (Bélgica).

2 Ver por ejemplo: Monteiro y Cannon (2012), OPS-OMS (2015) y Moubarac *et al.* (2013).

En segundo lugar, el pasado agrícola de Nayón y su vívida cercanía a la producción de comestibles, justifican las aproximaciones teóricas que abordan la encarnación³ como forma de entender la experiencia alimentaria y como base para la construcción de moralidades alimentarias. La teoría del hábito permite entender las actividades cotidianas como metáforas de un contexto y abordar imaginarios detrás de los discursos y prácticas. En tercer lugar, los resultados obtenidos en el estudio permiten diferenciar tres grupos sociales y tres formas de comprender, desde el discurso, lo que se considera bueno para comer: *comida sin químicos*, *alimentos “llenaderos”* y *productos nutritivos*; estas tres categorías responden a procesos de reconocimiento *sensoriales, emocional-afectivos* y *cognitivos*, respectivamente. Entre los participantes se distinguen coherencias y disonancias entre discursos y prácticas —identificadas en las preferencias y hábitos alimentarios—. El discurso cognitivo racional es el que más discrepancia tiene con las prácticas, mientras el discurso empírico sensorial es más coherente con la práctica. Es así como, en cuarto lugar, el análisis de la construcción de valores, indica que los procesos de aprendizaje empírico sensoriales son determinantes al momento de construir una moral alimentaria, y se traduce en metáforas de percepción sobre las transformaciones que ha vivido la parroquia.

Nayón como sitio de estudio y metodología

Esta investigación tuvo lugar en Nayón, una parroquia rural del cantón Quito que vive un rápido proceso de urbanización y ofrece, desde la casuística, una aproximación del cómo los poblados rurales periurbanos pueden vivir los cambios sociales estructurales en la carrera hacia la modernización. Las transiciones alimentarias son un producto de determinantes como (los cambios en) la infraestructura vial, de vivienda, condiciones laborales y económicas, y acceso a servicios. La historia reciente de Nayón da cuenta de su estrecha relación con la producción alimentaria reflejada en la agricultura de autoconsumo y comercialización como importante fuente de ingreso económico. A inicios de 1900, esta parroquia fue granero de varias plazas y mercados de la capital, los habitantes comerciaban sus productos al menudeo en los mercados del centro de Quito dos o tres veces por semana (Quijía 2015). Los más ancianos recuerdan la vinculación de los pobladores con la tierra y el arduo trabajo que realizaban para subsistir. Existe una referencia continua al maíz como producto principal que se distribuía a diferentes partes del país, ya que el choclo (maíz tierno) se sembraba y producía de forma adelantada, convirtiéndose en producto estrella entre 1930 y 1980. Si bien la agricultura era un medio de subsistencia y de ingreso económico, los campesinos recuerdan las duras condiciones para la producción debido a la dependencia del clima variable y el acelerado deterioro de los productos, que obligaba a vender los mismos a menor precio que su costo.

3 “Encarnación” es una traducción al español de *embodiment*, aunque algunos académicos también traducen como “incorporación”.

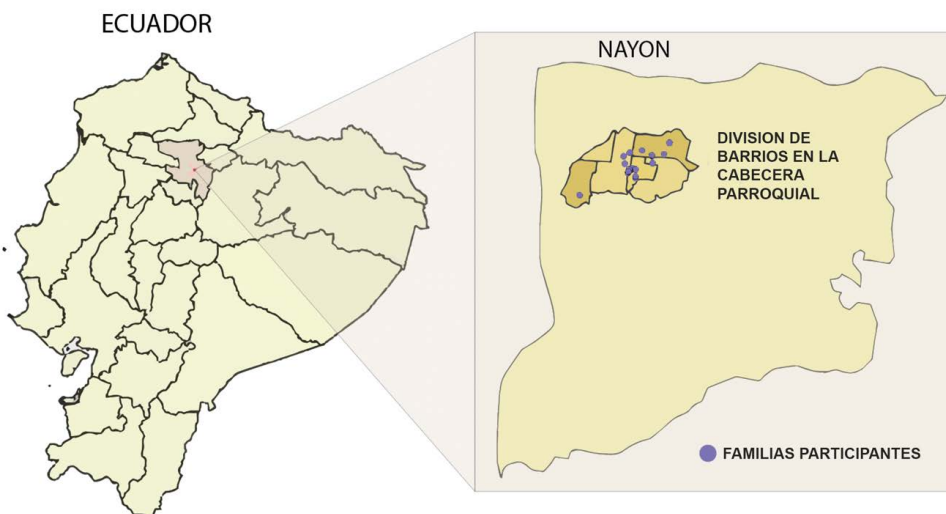


Figura 1. Mapa de Nayón.

La geografía de Nayón ha sido el determinante de su transición a la urbanización y cambio de actividades económicas. Al situarse en una ladera entre Quito y el valle de Cumbayá, y limitar con dos grandes quebradas, Nayón ha estado parcialmente aislada por la dificultad de acceso. Esta situación ha cambiado en las últimas tres décadas con la construcción de vías y la llegada del transporte público. Este cambio ha permitido la diversificación de actividades económicas que se suman a la inmigración de familias quiteñas con altos ingresos económicos, derivando en un mayor ingreso per cápita en la parroquia (GAD-Nayón 2012). Los habitantes que vendieron sus terrenos a proyectos de urbanización han ido mermando sus propiedades y sus descendientes han dejado de lado las actividades relacionadas a la tierra o cultivo de grandes extensiones. Sin embargo, muchos mantienen terrenos para el cultivo y comercio de plantas alimenticias, ornamentales y medicinales, la principal fuente de ingresos (18 %) de Nayón, dando a conocer a la parroquia como “el jardín de Quito” (Quijia 2015). Los miembros del hogar —incluso la misma persona— se dedican a un abanico de ocupaciones diversas que incluyen labores en servicios.⁴ La diversificación de ingresos económicos parece solucionar un pasado de incertidumbre agrícola, fenómeno ya observado en otros estudios parecidos (ver Weismantel 1994, 1991). Esta plasticidad en las actividades económicas se observa en la apertura, modificación y cierre de negocios, especialmente en las calles más transitadas de la cabecera parroquial.

4 Mary Weismantel (1991: 81) reporta que los cambios de actividad económica en agricultores de los Andes se caracteriza por el compromiso con varias labores informales de bajo ingreso.

Este estudio etnográfico corresponde a la fase exploratoria de una investigación que se realizó en el transcurso de cuatro años (2015-2019) y que nació de mi cuestionamiento a la efectividad de las políticas públicas, habiendo trabajado en diversos proyectos de nutrición basados en la alimentación. Vivir en Nayón por tres años me permitió una inmersión lenta y oportuna para agudizar el registro de observación sensible (Ingold 2017). El primer año me relacioné con instituciones presentes en la parroquia y me ayudó a entender dinámicas socioculturales en un contexto de redes sociales densas y desconfianza hacia las personas que vienen de “afuera” de Nayón (afuereños). Durante el segundo y tercer año, me relacioné más cercanamente con algunos pobladores de la parroquia, acompañando a diferentes familias en actividades agrícolas, de comercio y servicios. En este punto, enfoqué el estudio en la cabecera parroquial, donde se congrega la mayor cantidad de habitantes originarios de Nayón. La fase final del estudio la realicé por tres meses a través de la llamada “etnografía intensiva” (Pink y Morgan 2013), enfocándome en el registro de experiencias puntuales en cinco de los seis barrios⁵ de la cabecera parroquial. En total, participaron 37 personas, entre actores clave (dirigentes, autoridades, personal del Ministerio de Salud) y miembros de familias, a quienes se les solicitó un consentimiento oral para el involucramiento en este estudio. De forma complementaria, recurrí a la etnografía sensorial que me permitió registrar información no verbal sobre el entorno y experiencia sensorial alimentaria (Stoller 1989) que pudiera ofrecer otras perspectivas sobre respuestas orales que puedan parecer contradictorias (Classen 2006). Apliqué métodos como la observación participante, entrevistas semiestructuradas, y conversaciones informales. Las entrevistas semiestructuradas indagaban qué se consideraba bueno para comer y qué es saludable (o no) y por qué, complementando con preguntas sobre las comidas preferidas⁶ y un recorrido sobre los recuerdos alimentarios en la infancia y juventud versus los hábitos alimentarios actuales.

La encarnación de la moralidad

Lo que se considera bueno (o no) para comer tiene como preámbulo la historia de un debate entre diferentes corrientes antropológicas (Messer 1984; ver también Pilcher 2016; Mintz y Du Bois 2002). Los estudios de antropología alimentaria que cobraron fuerza en los años 60 con el estructuralismo francés intentaron explicar, a través de estudios, las pautas culturales de cómo se definen las preferencias

- 5 Uno de los barrios fue descartado del estudio por su baja densidad poblacional y dificultad para encontrar participantes.
- 6 Se pudo diferenciar entre comidas deseadas y preferidas. Las *comidas preferidas* evocaban recuerdos de la infancia que resultaban económicas y eran fácilmente disponibles, como la colada de maíz. Las *comidas deseadas* eran productos, por lo general, de proteína animal (como carnes y mariscos), que se consumían más esporádicamente por su valor, pero cuyo sabor era algo anhelado por el paladar. Nadie habló de sus comidas favoritas en base a su contenido nutricional o beneficios fisiológicos, sino por sus propiedades organolépticas y remembranza emocional.



alimentarias, siendo los más famosos Mary Douglas y Claude Lévi-Strauss, quien acuñó la famosa frase “la comida es buena para pensar” (Lévi-Strauss 1964). Entre las décadas de los 70 y 80, los materialistas culturales como Marvin Harris desafiaron a los estructuralistas, ofreciendo postulados más prácticos en la explicación de las preferencias alimentarias, mencionando que “la comida es buena para comer”. Para triangular el debate, en los años 80 se sumaron perspectivas de la antropología física y biológica que explicaba las preferencias en base a determinismos nutricionales y ambientales con efectos en la evolución humana, como los estudios de George Armelagos. A pesar de la dominación contemporánea de la nutrición sobre la alimentación, el presente estudio prioriza el abordaje de las preferencias alimentarias desde la subjetividad individual de la fenomenología enmarcada en un contexto sociocultural. Este estudio intenta explicar el proceso de encarnación que lleva a un grupo social a determinar lo que consideran bueno para comer.

Por su materialidad, la comida necesita de un filtro que ayude a comprender procesos sociales y culturales, el cuerpo. Este proceso, llamado encarnación, ofrece una aproximación fenomenológica generada en las acciones empíricas y propone que el cuerpo sea sujeto (y no objeto) de estudio de la cultura (Csordas 1990). De esta manera, las preferencias alimentarias, que son mediadas por el cuerpo, son una metáfora del cómo la cultura cambia y se adapta de acuerdo a un contexto. En otras palabras, se coloca al cuerpo como filtro entre experiencias internas y el mundo exterior; las experiencias encarnadas individuales dialogan con el entorno cultural para llegar a negociaciones y consensos que definen el gusto, las preferencias y lo que se considera bueno para (el cuerpo, la mente, la salud, etc.). La encarnación reta la perspectiva de Pierre Bourdieu (2002) de considerar al gusto (por tanto, las preferencias) como un producto de la práctica social no intencional que se logra a través del *habitus*. Propone que el individuo y el cuerpo sean agentes moldeadores del gusto. Sin embargo, puede hacer que los hábitos alimentarios se conviertan en unidades de estudio de la encarnación que ayuda a interpretar las relaciones cotidianas de una sociedad (Csordas 1990). El hábito, que se realiza de forma preconscious, permite contrastar y analizar discursos y prácticas, entender aquello que se dice y de lo que no se habla pero se experimenta (Corbin 2006).

Para explorar teóricamente lo que es bueno para comer, es inevitable hablar de la creación de valores a través del alimento que define una o varias moralidades (Mintz 1986). Csordas (2013) explica que la moralidad recurre a la atribución de categorías binarias que permitan entender fuerzas del bien y del mal, a través de diferentes interpretaciones presentes en toda acción humana. Los imaginarios de lo que se considera bueno o malo para comer responden a la construcción de una moralidad dependiente de contextos, en consecuencia, una moralidad culturalmente construida. Farquhar (2002: 153) aclara que los contextos crean escenarios para determinar lo que se considera bueno ya que los valores no trascienden al tiempo. Esta atribución de valores duales al alimento como lo deseable o no deseable ofrece una lógica informada por el conocimiento encarnado (Jackson 1983: 130), y una

metáfora sobre la percepción de relación que un grupo de personas puede tener sobre su contexto (Classen 2017).

Resultados: “bueno para comer”, los discursos

Se pudo llegar a saturación teórica de tres categorías según los discursos de lo que se considera bueno para comer o saludable,⁷ diferenciadas por las variables etarias, de género y de ocupación laboral vinculadas a experiencias de trabajo con la tierra. Para las generaciones mayores, que trabajaron en agricultura de subsistencia, lo bueno para comer se definía desde el conocimiento empírico de aquello que “no tiene químicos”. Dentro de este grupo, especialmente los hombres, apreciaban los alimentos llenaderos. Finalmente, las generaciones más jóvenes afirmaban que lo bueno para comer eran los productos nutritivos.

La comida “sin químicos”

Las generaciones de padres, madres y abuelos productores, prácticamente agroecológicos, coincidían en su estrecho vínculo a la tierra y basta comprensión de procesos ecológicos. La mayoría practicaba agricultura de subsistencia y distinguía las variedades de productos locales y la memoria histórica de los cambios en la parroquia causados directamente por la mano humana y el cambio climático. Entender los ciclos de siembra, crecimiento y (pos)cosecha incluían una comprensión holística que naturalizaba la interacción entre elementos sociales y ambientales aprendidos empíricamente. Para estos participantes, los alimentos producidos “sin químicos” eran los considerados bueno para comer:

M: la comida de antes era más sana porque no había mucho químico, de ese que usan para matar las bacterias. La comida no se siente como cuando uno se sembraba. Todo tiene sabor raro, como a cloro, a ácido. Antes se comía el tomate de riñón directo, ahora toca poner sal, o algo. El pollo lo compro a una señora que trae pollo de campo, no se hace rojo como a los que les dan balanceado y además sabe distinto (entrevista, mayo 2015).

Existe una serie de valores vinculados a los productos sin químicos que atribuyen una moralidad superior a los alimentos: lo natural, lo local o propio, y la comida de antes. En contraste, los productos que no se consideran buenos, son aquellos con químicos, artificiales, de afuera y “de ahora”. Los participantes explicaban lo natural como una ausencia de toxicidad, por tanto, estos productos resultaban

7 La noción de comida saludable va de la mano con aquella que se considera bueno para comer. La mayoría de los participantes hacían mención, en algún momento, del cómo la comida ayudaba al cuerpo o a prevenir enfermedades, incluso la llamaban sana o saludable.

mejores que aquellos considerados contaminados con agrotóxicos, principalmente. La evidencia indica que es recurrente encontrar asociaciones libres entre lo natural y la ausencia de elementos considerados “negativos” como aditivos, contaminantes o intervenidos por el ser humano (Paul Rozin *et al.* 2012). Lo natural también hace una referencia de contraste a los productos (ultra)procesados que contienen aditivos como colorantes, saborizantes, preservantes y otros componentes sintéticos: “Ahora se come sopa de fideo rapidito, antes no había esto. Ahora se mete en el microondas, se mete caldo Maggi. De repente uso [Maggi] con lo que las gallinas son puro balanceado. A mi esposo con el paico no más, pero mis hijos preparan todo con Maggi”.

La comida de antes valora positivamente a aquellos productos y preparaciones previos a la modernidad en combinación con la nostalgia de la juventud. En esta relación, las generaciones de padres, madres y abuelos/as mencionan los cambios en el ecosistema por la pérdida de productos autóctonos, la variación del clima y el aumento de contaminación ambiental acompañado de cambios socioeconómicos y de infraestructura:

V: antes se sembraba choclo *cau*, un choclo duro, las habas *jalpen*. Es una tremenda diferencia, antes comíamos puro grano. Usábamos la chuchuca para moler el maíz. Hacíamos mote, maíz, choclo, choclo mote, infinidad de cosas se hacían. El tiempo ha cambiado, ya no produce como antes, se daba habas, maíz, chochos. Al menos yo trato de mantener la comida, cosecho maíz. Por ejemplo, hoy hice tostado. Los granos que cultivamos es sano, lo de afuera es puro químico. El choclo que ahora se compra no tiene sabor, el que producimos es dulce, no necesita sal ni nada. Nosotros clasificamos los granos del maíz, ese trabajo hacemos, de separar el pequeño para el morochillo, el mediano para vender y el grande para sembrar (entrevista, agosto 2018).

El último valor relacionado a la comida sin químicos es lo propio o local. Lo cercano o propio se considera más seguro que los alimentos cuyo origen y forma de producción se desconoce. Sutton explica que el sabor vinculado a un lugar es una expresión del alimento como identidad (2010: 216). Aun cuando los productores usaran agrotóxicos en sus plantaciones, quienes consumían estos productos los consideraban buenos por ser de alguien conocido. En este sentido, todo aquello producido en Nayón era automáticamente mejor que los productos que llegaban de afuera: “Donde era la casa sembrábamos, el terreno era de mis abuelos... acá en Nayón nos conocemos por los apodos, nosotros somos los morochillos, porque mi familia sembraba morocho y canguil”.

Las formas de reconocimiento del alimento sin químico, natural y local son puramente empíricas, de acuerdo con la experiencia sensorial y de conocimiento del productor. La importancia de la experiencia empírica ya ha sido registrada

en estudios realizados en Ecuador y Latino América (ver Sherwood *et al.* 2017; Suárez *et al.* 2021). Esta forma de encarnación del conocimiento implica una experiencia del sabor placentera, que con frecuencia menciona el alimento bueno como naturalmente dulce o intenso. En contraste, los participantes aclaraban que los alimentos con químicos tenían sabores artificiales, como a cloro, para lo cual debían mejorar su sabor añadiendo sal, azúcar, salsas u otros condimentos. Los productos con químicos mencionados más comúnmente eran los huevos, tomate, pollo y papa, los cuáles decían no necesitaban mucho para ser consumidos.

El alimento que llena

Los hombres de las mismas generaciones de padres y abuelos que de alguna forma vivieron la agricultura de subsistencia, y que recuerdan las épocas de hambre por la escasez y dificultad en llegar a centros de comercio más grandes, identificaban a los alimentos saciantes y variados como los mejores. Un participante tenía claro que “buena y saludable es la comida que aguanta para todo el día”. Otros mencionaban la frase “es alimento”,⁸ para aclarar que estos productos satisfacen necesidades básicas del cuerpo mediante una connotación de buena calidad y saciedad. Aunque representaba un grupo reducido de personas, el miedo a la incertidumbre respondía a un conocimiento empírico sobre el alimento que despertaba afectos combinados con evocaciones sensoriales.

E: para el café [desayuno], tomaba agua de canela con pan, y cuando había, *máchica*. Se remojaba un poquito la *máchica* y se tomaba agua de canela para que resbale. Para el almuerzo, mamá dejaba cocinando la colada, ya éramos cansados de comer todo el tiempo lo mismo. Era difícil ver carne y frutas en Nayón (entrevista, febrero 2016).

Además, se manifestaba una resistencia a tirar comida y buscarle nuevos usos. Echaban de menos el poder alimentar a los animales con los desperdicios y repudian el poco valor que se le da a la mayor disponibilidad y variedad actual de productos comestibles. Este grupo de personas también hace una comparación temporal y generacional ante la actual abundancia alimentaria.

Lo nutritivo y saludable

Los más jóvenes, que han vivido solo el período de abundancia en oferta, consideran que lo bueno para comer es lo nutritivo. Luce Giard (en De Certeau *et al.* 1999) explica

8 La idea de que una comida es “alimento” indica que hay productos y preparaciones que se consideran superiores, ya sea porque nutren de una forma holística a la persona o porque sacia, es saludable, tiene un buen origen y posee un valor superior.

que el enfoque en la fisiología relacionado a la comida se da en las poblaciones urbanas modernizadas. El problema del exceso de comida es que genera ansiedad de escoger el alimento y emergen como necesarias las normas del qué comer, cómo y cuándo (Fischler 1995). Este grupo de participantes ha accedido a la educación formal, a medios de información y a expertos en nutrición, aunque muchos razonamientos parecían resultarles confusos. Los pobladores modernizados parecían perderse en las explicaciones sobre lo que implica saludable y lo simplificaban a “aquello que no contiene grasa ni azúcar”. Por ejemplo, una estudiante de enfermería decidió reemplazar el azúcar por estevia (edulcorante no calórico) porque la publicidad dice que es saludable y creía que eso le ayudaría a bajar de peso.

En contraste a las formas empíricas de entender lo bueno para comer de las generaciones mayores, se puede ver que los más jóvenes han recibido una influencia más racional para determinar lo bueno. Este conocimiento no experimentado no se alineaba con sus prácticas de hábitos alimentarios. Aun cuando los productos considerados no saludables se vinculaban a patologías, por lo general enfermedades no transmisibles como la diabetes, hipertensión o cáncer, al no mostrar efectos adversos inmediatos no se consideraban tan amenazantes como para dejar de disfrutarlos. Como afirma Claude Fischler (1995), la postura cognitiva sobre lo saludable nace del afán por dominar la alimentación para racionalizarla a través de la nutrición, una disciplina relativamente nueva de base cognitiva cuantitativa científica (Yates Doerr 2015).

Otro caso de recurso cognitivo para determinar lo que es bueno para comer es el normar las elecciones y conductas alimenticias a través de la política pública. Sin embargo, es común que el proceso de desarrollo de políticas no considere los comportamientos y relaciones culturales con la alimentación. Por ejemplo, las advertencias sanitarias como el etiquetado frontal tipo semáforo utilizado en Ecuador desde 2013 no determinaba en los más jóvenes un freno ante el deseo. En estas generaciones que habían recibido educación nutricional en escuelas y colegios, o por parte de médicos e incluso canales virtuales, el poder del sabor y el placer que los productos proporcionaban era mucho más poderoso que las advertencias:

A: alto en azúcar, alto en grasa, decimos que vamos a engordar, pero nos mandamos no más. Yo me sorprendí que la salsa de tomate y la mayonesa tengan azúcar. Lo dulce con comida de sal no pega. Igual ponemos salsas en el arroz, las papas, las empanadas...

B: el azúcar miedo no me da, pero sí de tener grasa [...]. A mí me da miedo tener bolitas de grasa como mi abuelita (diario de campo, agosto 2018).

La forma racional de aprender sobre los alimentos desde el conocimiento no encarnado puede generar desconfianza en los sentidos y lecciones aprendidas de experiencias previas, desmereciendo otras formas de aprendizaje: “Se fuerza al ser humano para creer más en la sabiduría de la tecnología, las políticas y regulaciones

antes que en el conocimiento empírico” (Fischler 1995: 209; ver de Certeau *et al.* 1999: 167). Sin embargo, el tener una condición objetiva no siempre garantiza una práctica y un hábito (Csordas 1990). Las propiedades organolépticas de los productos que los hacen apetitosos pueden superar el discurso nutricional, y además existen vínculos afectivos que generan cierta nostalgia por determinados alimentos. Del mismo modo, la modernización ha traído consigo una intensificación de sabores para hacer más apetitosos a los productos (ultra)procesados que ha derivado en una atrofia de los sentidos (OPS-OMS 2015; ver Monteiro *et al.* 2013). Entonces, el conocimiento encarnado nubla el reconocimiento de los alimentos a los que llegaban las madres y abuelas de Nayón. Es en este proceso donde se hace evidente el contraste entre discursos y prácticas.

Característica Población	Valor positivo Bueno para comer	Valor negativo Malo para comer	Tipo de conocimiento
Abuelas/os, madres y padres con pasado agrícola	Natural	Artificial o con químico	Empírico
	Propio o local	Comida de afuera	
	Comida de antes	Comida de ahora	
Abuelos, padres con experiencia de austeridad	Saciantes y llenaderos	Ligeros	
	Variados	Monótonos	
Jóvenes escolarizados	Saludable o nutritivo	Con grasa o azúcar	

Tabla 1. Caracterizaciones morales de los alimentos.

Coherencia entre discursos y prácticas

Para determinar la coherencia entre los discursos de lo bueno para comer y las prácticas alimentarias, se analizó la información sobre comidas favoritas y la observación sobre todos los procesos relacionados a la alimentación. Se presupone que los participantes deberían escoger alimentos que consideren buenos o sanos y no los reconocidos como malos o permisivos. Se pudo identificar que los procesos de construcción empírica de la moralidad eran más coherentes con las prácticas mientras que los procesos primordialmente cognitivos mostraban mayor disonancia con el discurso.

Los participantes cuyas respuestas —sobre lo bueno para comer— implicaban procesos empírico-sensoriales y emocional-afectivos demostraban mayor coherencia en sus prácticas diarias —cuando podían escoger sus alimentos—. Estas mismas personas eran quienes añoraban los alimentos de su infancia, hablaban de estas

comidas como sus preferidas y las consideraban buenas para el cuerpo y espíritu. Para los mayores, que tuvieron más experiencias de consumo de productos locales, podían distinguir los alimentos naturales por sus atributos sensoriales, y a la par, existía un rechazo hacía aquello que decían “tiene químicos” o “sabe a químico”. En su caso, la distinción del sabor era más aguda, muchas comidas les parecían demasiado dulces o saladas. En el choque generacional, los jóvenes decían que sus abuelos preferían las comidas sin sabor:

D: mi abuelita cocina desabrido.

S: a mi mamá no le gustan los aliños, dice: “¿para qué ponen eso? ¡Es malo!”. Mi esposo dice: “tu mamá cocina comida de enfermos” (entrevista madre e hija, agosto 2018).

Por otro lado, los participantes que hablaban sobre productos saludables y nutritivos presentaban una mayor disonancia entre el discurso y sus prácticas. Las razones identificadas para esta falta de coherencia fueron: el sabor apetitoso, la incongruencia con imaginarios culturales de lo que se considera bueno y los mensajes nutricionales contradictorios.

1. *Sabor apetitoso*. Estos participantes aceptaban que preferían comer lo que sabe rico, aunque esto les pudiera hacer daño a largo plazo. Esto se alineaba con sus comidas preferidas: pollo brostizado, papas fritas, fritada y otras comidas rápidas. Era común ver una gran oferta de comidas en las calles de Nayón. Con un menú diferente cada día y en diferentes puestos de comidas, el olor a ahumado inundaba las calles y tentaba a los comensales. Al visitar las casas, a pesar de rechazar el consumo de (ultra)procesados, los basureros tenían los paquetes de dichos productos. Los sabores preferidos eran mucho más intensos, por eso preferían los productos con saborizantes artificiales como el glutamato monosódico de los *snack* o los muy dulces como las bebidas endulzadas.

2. *Imaginarios culturales*. Algunas de las categorías impuestas científicamente de lo que resulta dañino en alimentación y sus efectos se enfrentaban a imaginarios culturales que hacían cuestionar más al origen de la evidencia que a la práctica. Esto sucedía, por ejemplo, con el azúcar como producto altamente cotizado y deseado —veinte años atrás— o la idea de gordura como un factor de protección. Otros estudios en América Latina cuestionan también el concepto de gordura y la necesidad de control de los cuerpos gordos (ver Yates Doerr 2015). Resulta que el pasado de escasez alimentaria y enfermedad acuciante en Nayón eran determinantes contextuales que aún estaban muy vívidos en el recuerdo de los habitantes:

D: ella [su hija] está muy flaca, no como el mellizo que es grandote. Los médicos dicen que ella está bien de peso y que más bien el varón tiene sobrepeso. Eso no me preocupa. Siempre comió más, él si puede seguir

comiendo no más [...] casi se me muere mi varón, le dio neumonía y bajó de peso; mejor que esté gordo (entrevista, agosto 2018).

3. *Mensajes nutricionales contradictorios*. Existe una falta de confianza en los conceptos científicos en nutrición cambiantes que generaban confusión. Es por esta razón que algunas personas preferían seguir practicando lo que siempre han hecho y no realizar cambios drásticos en sus dietas, excepto cuando existía riesgo inminente de alguna enfermedad:

R: tiene artritis y dice que la doctora le recomendó comer menos dulce y además le dijo que las sopas no eran buenas. Tuvimos unos minutos de discusión sobre si las sopas eran buenas o no. Ella se sintió incómoda con la prohibición de comer sopa cuando la ha comido toda la vida (diario de campo, agosto 2018).

Discusión: las metáforas de un Nayón sensorial

La fricción entre discursos y prácticas pone en evidencia cómo el conocimiento empírico es determinante para asignar valor simbólico a los alimentos, y así determinar sus preferencias alimentarias. Además, estas preferencias, hábitos y percepciones sensoriales comunican metáforas de su contexto. Este empirismo logrado a través de los sentidos y lo emocional-afectivo son más determinantes que el conocimiento científico para determinar el consumo habitual. Es por esta razón que abuelas y madres tienen discursos y prácticas más coherentes que las generaciones más jóvenes. Los valores binarios sensoriales construidos en torno al alimento cuentan una historia sobre ciertos elementos de transformación de Nayón que han afectado, especialmente a las generaciones más antiguas. Las transformaciones más sentidas son: el uso (y abuso) de agrotóxicos, la transición al urbanismo y la (in)migración, y la inconformidad con generaciones jóvenes modernizadas.

Respuesta a la modernización agrícola

La preferencia de los alimentos naturales o sin químicos se relaciona a la modernización agrícola que trajo consigo muchos cambios a la forma de producir y consumir en Nayón. Debido al crecimiento de la producción de plantas ornamentales, quienes trabajan en el negocio, no suelen medir el uso de químicos fertilizantes y plaguicidas usados para mantenerlas (GAD-Nayón 2012). El rechazo a lo que tiene o sabe a químico se relaciona a un creciente comercio de plantas ornamentales que ha reemplazado la producción alimentaria local, y que requiere de grandes cantidades de agrotóxicos para mantenerlas atractivas a la venta. Aunque sus beneficios económicos son deseados por una mayoría, existen comentarios que



vinculan la reducción de especies agrícolas y de aves al uso de pesticidas que se filtran por el suelo y bajan por las laderas, afectando la poca producción alimentaria que queda. El cambio del uso de desechos orgánicos como restos de comida y estiércol animal por agrotóxicos sintéticos implica una desvalorización de conocimientos y prácticas ancestrales que llegaron de la mano con la modernidad. A esto se suma la introducción de nuevas formas de producción agrícola, reemplazando productos alimenticios por plantas ornamentales.

J: antes el abono era de chivo y ganado. [...]. Mi abuelito era agricultor, teníamos animales, pero por aquí ya no dejan tener animales [...]. Ganado tenía bastante, servía para preparar la tierra, luego apareció el tractor. [Los jóvenes], uh, no, ellos no saben nada, o sabe poco como hacer la agricultura, mis sobrinas no son como uno. No entienden que todo sale de la tierra (entrevista, julio 2018).

Reacción a la urbanización e inmigración

Dar un mayor valor a los productos propios o locales y dudar de la calidad de los productos introducidos, se relaciona al proceso de urbanización e inmigración vivido en la parroquia. Las familias de quienes ahora viven en la cabecera parroquial solían tener terrenos de cultivo hortícola o de flora silvestre en los alrededores de la parroquia. Estas tierras se han ido vendiendo después del *boom* inmobiliario de inicios de 2000 que derivó en proyectos de urbanizaciones de alta plusvalía para familias adineradas de Quito. Esto ha tenido un efecto en el incremento de los precios de los terrenos que, de 2011 a 2015, subieron hasta en un 50 % (Heredia 2015). En 2018 el avalúo de las propiedades, y por tanto, impuesto predial también subieron, encareciendo la vida para los pobladores que aún dependen de la agricultura de subsistencia (Jácome 2018). Si bien la urbanización es anhelo y evidencia de prosperidad económica, también rompe con lazos sociales y una estética de paisaje que antes no levantaba muros de desconfianza sobre los vecinos y que ahora tienen cuatro metros de altura y cercado eléctrico. No solo existe una barrera económica, sino también una social, una sensación de invasión y estratificación entre los pobladores cuya ascendencia indígena y previas labores en servicios naturalizan una brecha social.

V: a ellos no les pasa nada, ellos mueven las influencias nos dicen “indios tales y cuales” [...]. Luego la gente que compra los terrenos viene a imponer que no entre nadie, cuando hemos vivido ahí toda la vida. Hemos peleado (conversación informal, agosto 2018).



Figura 1. Contraste de construcciones en una zona urbanizada de Nayón.

Conflictos intergeneracionales ante la adaptación a la modernidad

Cuando las generaciones mayores mencionan que la comida de antes es mejor a la de ahora, también hablan de su inconformidad con las nuevas generaciones y los procesos de modernización. Por un lado, los adultos cargan con una nostalgia alimentaria de la infancia y juventud mientras los más jóvenes son más adaptables porque sus experiencias sensoriales y emocionales vinculadas a la comida apenas están en formación (ver Fischler 1995; Rozin 1986, 2005). Es así como la disonancia entre discursos y prácticas en los más jóvenes puede deberse a una tensión entre aquello que enseñan y provocan las antiguas generaciones versus la lluvia de nuevos conocimientos en materia de nutrición acompañada de una vasta disponibilidad de comida. Por ejemplo, la confrontación de la idea de la gordura vista como salud (valor positivo) para una generación que vivió la escasez, contrastada a la gordura vista como enfermedad (valor negativo) en una generación que vive en abundancia. Los contextos, preferencias alimentarias y hábitos han cambiado inevitablemente, y los adultos y adultos mayores echan de menos la conexión con la tierra.

Conclusión

Determinar lo que es bueno para comer —o incluso alimentación saludable— no se define de forma homogénea y difícilmente llegará a un consenso general pues depende de una construcción cultural contextual combinada con la experiencia individual. Los tres modelos que permitieron determinar lo bueno para comer (comida sin químicos, alimento que llena y productos nutritivos) en Nayón ayudan a entender los procesos por los cuáles ciertos grupos sociales atraviesan para construir moralidades. Se concluye que los procesos de aprendizaje empíricos, que recurren a lo sensorial y emocional-afectivo son más determinantes al momento de asignar valor a los alimentos que los procesos de aprendizaje racionales. Un aspecto por notar es que las categorías de lo que se identifica como bueno para

comer fundadas en lo sensorial, emocional-afectivo y cognitivo no son exclusivas sino predominantes; suelen traslaparse y complementarse de acuerdo con diferentes momentos y necesidades. Es así como la experiencia alimentaria humana es un juego de negociaciones para determinar una preferencia alimentaria o lo que se considera bueno para comer.

El caso de Nayón es potencialmente replicable en otras poblaciones y culturas que priorizan el aprendizaje empírico por sobre el racional, especialmente cuando se trata de hábitos alimentarios. Este factor resulta importante a ser considerado al momento de diseñar política pública o desarrollar intervenciones, pues muchos hábitos —que son preconcientes— se basan en una construcción cultural de un sistema de valores que son difícilmente modificables. Como se ha visto en este caso, las recurrentes contradicciones y resistencias entre lo racional y lo empírico, dan cuenta de la difícil adopción de hábitos cuando vienen solo desde el discurso y no desde la experiencia.

Agradecimientos

Esta investigación se realizó en el marco de la beca VLIR-UOS para programas de máster internacional en universidades de Flandes, Bélgica.

Referencias citadas

- Bourdieu, Pierre. 2002. *La distinción: criterios y bases sociales del gusto*. México DF: Taurus.
- Classen, Constance. 2006. "McLuhan in the Rainforest". En: David Howes (ed.), *Empire of the Senses. The Sensual Cultural Reader*, pp. 147-163. Oxford y Nueva York: Berg.
- Classen, Constance. 2017. Sweet Colors, Fragrant Songs: Sensory Models of the Andes and the Amazon. *American Ethnologist*. 17(4): 722-735.
- Corbin, Alain. 2006. "Charting the Cultural History of the Senses" En: David Howes (ed.), *Empire of the Senses. The Sensual Cultural Reader*, pp. 128-139. Oxford y Nueva York: Berg.
- Csordas, Thomas. 1990. Embodiment as a Paradigm for Anthropology. *Ethos*. 18(1): 5-47.
- Csordas, Thomas. 2013. Morality as a Cultural System? *Current Anthropology*. 54(5): 523-546. <https://doi.org/10.1086/672210/>
- De Certeau, Michel, Luce Giard y Pierre Mayol. 1999. *La invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar*. México DF: Universidad Iberoamericana.
- Farquhar, Judith. 2002. *Appetites: Food and Sex in Postsocialist China*. Duke University Press.
- Fischler, Claude. 1995. *El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.

- GAD-Nayón. 2012. "Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2012-2015". Quito.
- Heredia, Valeria. 2015. "En 4 años, la plusvalía en Nayón creció". *El Comercio*, 20 de abril de 2015. <https://bit.ly/3tY7ml/>
- Ingold, Tim. 2017. Anthropology Contra Ethnography. *HAU: Journal of Ethnographic Theory*. 7(1): 21-26.
- Jackson, Michael. 1983. Thinking through the Body: An Essay on Understanding Metaphor. *Social Analysis: The International Journal of Social and Cultural Practice*. (14): 127-149.
- Jácome, Evelyn. 2018. "El avalúo de la propiedad subió entre Nayón y Tababela, en Quito". *El Comercio*, 13 de enero de 2018. <https://bit.ly/3qg9kmf/>
- Lévi-Strauss, Claude. 1964. *Lo crudo y lo cocido*. México DF: FCE.
- Messer, Ellen. 1984. Anthropological Perspectives on Diet. *Annual Reviews Anthropology*. (13): 205-249.
- Mintz, Sidney y Christine Du Bois. 2002. The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*. 31(1): 99-119. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011/>
- Mintz, Sidney. 1986. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. Nueva York: Penguin.
- Monteiro, Carlos Augusto y Geoffrey Cannon. 2012. The Impact of Transnational 'Big Food' Companies on the South: A View from Brazil. *PLoS Medicine*. 9(7): s. n. <https://doi.org/10.1371/journal.pmed.1001252/>
- Monteiro, Carlos Augusto, Jean Claude Moubarac, Geoffrey Cannon, Shu Wen Ng y Barry Popkin. 2013. Ultra-Processed Products Are Becoming Dominant in the Global Food System. *Obesity Reviews*. 14(S2): 21-28. <https://doi.org/10.1111/obr.12107/>
- Moubarac, Jean Claude, Ana Paula Bortoletto Martins, Rafael Moreira Claro, Renata Bertazzi Levy, Geoffrey Cannon y Carlos Augusto Monteiro. 2013. Consumption of Ultra-Processed Foods and Likely Impact on Human Health. Evidence from Canada. *Public Health Nutrition*. 16(12): 2240-2248. <https://doi.org/10.1017/S1368980012005009/>
- OPS-OMS. 2015. *Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, impacto en obesidad e implicaciones de política pública*. Washington DC: Departamento de Enfermedades no Transmisibles y Salud Mental.
- Pilcher, Jeffrey. 2016. The Embodied Imagination in Recent Writings on Food History. *American Historical Review*. 121(3): 861-887. <https://doi.org/10.1093/ahr/121.3.861/>
- Pink, Sarah y Jennie Morgan. 2013. Short-Term Ethnography: Intense Routes to Knowing. *Symbolic Interaction*. 36(3): 351-361. <https://doi.org/10.1002/SYMB.66/>
- Quijia, Aymé. 2015. "Revitalización identitaria a través de los imaginarios territoriales de Nayón". Tesis de maestría en Desarrollo Local. UPS-Quito. <https://bit.ly/3KWpuZR/>
- Rozin, Paul. 1986. Food Likes and Dislikes. *Annual Review of Nutrition*. 6(1): 433-456. <https://doi.org/10.1146/annurev.nutr.6.1.433/>



- Rozin, Paul. 2005. The Meaning of Food in Our Lives: A Cross-Cultural Perspective on Eating and Well-Being. *Journal of Nutrition Education and Behavior*. 37(2): 107-112. doi: 10.1016/s1499-4046(06)60209-1/
- Rozin, Paul, Claude Fischler y Christy Shields-argelès. 2012. European and American Perspectives on the Meaning of Natural. *Appetite*. 59(2): 448-455. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2012.06.001/>
- Sherwood, Stephen, Alberto Arce y Myriam Paredes. 2017. *Food, Agriculture and Social Change: The Everyday Vitality of Latin America*. Nueva York: Routledge.
- Stoller, Paul. 1989. *The Taste of Ethnographic Things. The Senses in Anthropology*. University of Pennsylvania Press.
- Suárez, Maka, María Elissa Torres Carrasco, Diana Morales, Amy Kuritzky, Victoria Abril y Lorena Encalada. 2021. 'Eating Healthy': Distrust of Expert Nutritional Knowledge among Elderly Adults. *Appetite*. 165: 105289. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105289/>
- Sutton, David. 2010. Food and the Senses. *Annual Review of Anthropology*. 39: 209-223. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.012809.104957/>
- Weismantel, Mary. 1991. Tasty Meals and Bitter Gifts: Consumption and Production in the Ecuadorian Andes. *Food and Foodways*. 5(1): 79-94. <https://doi.org/10.1080/07409710.1991.9961992/>
- Weismantel, Mary. 1994. *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito: Abya-Yala.
- Yates-Doerr, Emily. 2015. *The Weight of Obesity. Hunger and Global Health in Postwar Guatemala*. University of California Press.