

De/colonialidad alimentaria
Transformaciones simbólicas en el consumo de la
quinua en Bolivia

De/Coloniality Food
Symbolic Transformations in the Consumption of
Quinoa in Bolivia

Karina M. Herrera Miller

Universidad Mayor de San Andrés (La Paz, Bolivia)

khmiller21@gmail.com

Fecha de recepción : 7 de mayo 2016

Fecha de recepción evaluador: 8 de junio de 2016

Fecha de recepción corrección: 9 de julio de 2016

Resumen

La incorporación alimenticia global de la quinua ha provocado una serie de transformaciones de distinta índole. Una de ellas tiene que ver con su propia posicionalidad simbólica respecto a comestible apetecible en la dieta del primer mundo. Valorada por sus propiedades nutricionales pero ante todo por ser un alimento light, la quinua está siendo demandada en la exigencia culinaria de la mesa europea y estadounidense, mientras es progresivamente deshabilitada del menú tradicional de los países productores de este grano, por los altos costos; la escasez en la oferta interna; y por la sustitución de productos menos nutritivos pero más accesibles. Todos estos factores y tensiones configuran los procesos de de/colonialidad alimentaria.

Palabras clave: Cultura alimentaria, Colonialidad, Transformaciones simbólicas, Quinua.

Abstract

The global food fancy of quinoa has caused transformations of various kinds. One has to do with their own symbolic positionality as appetizing food in first world diet. Valued for its nutritional properties but above all for being light food, quinoa is highly demanded as a culinary experience at European and American tables while it is progressively disabled from the traditional menu in countries producing the grain because of its high cost, the shortage in domestic supply, and because it is being replaced by less nutritious but more accessible products. All these factors and tensions set of processes of food de/coloniality.

Keywords: Food culture, Coloniality, Symbolic transformations, Quinoa.

Introducción

Texto La papa, la quinua, el maíz, el cacao, la caña de azúcar, el café y hasta el tabaco, entre muchos, comparten una singular característica: son originarios de América prehispánica y han sido legados a la humanidad a partir del período de colonización ibérica que comenzó en 1492.

Con distintos recorridos, características e inserciones comestibles mundiales, estos productos hoy se encuentran en la dieta alimentaria diversa del planeta. Sin embargo, un caso particular es el de la quinua que es de reciente incursión global pese a su existencia precolombina.

En efecto, este grano altoandino si bien fue conocido desde la etapa de la conquista y colonización no ha sido sino re/descubierto recién a finales del siglo XX y principios del siglo XXI, momento en que se ha convertido en apreciado comestible mundial, especialmente para el mercado del paladar en Estados Unidos y Europa.

Se calcula que su cultivo empezó hace más de 10.000 años y que su origen habría sido producto del cruce de especies silvestres diploides con *Chenopodium hircinum* y *C. petiolare*, con 18 cromosomas cada una, cuyo cruce dio por resultado a la *C. quinoa* que posee 36 cromosomas (Gandarillas, 1996: 67).

Según la investigación de Ramos (2011), la *Chenopodium quinoa willd.*, quinua, forma parte de las subfamilias de las *Chenopodioideae*, amarantáceas. De las variantes y ecotipos, el de la quinua real, producida en Bolivia, es el que mayor nivel de aminoácidos posee. Cuenta con 20 aminoácidos, y entre ellos, 10 que son fundamentales para el aporte nutricional: isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, trifóforo y valina. La lisina, según Ramos (2011, p.55) “es clave para el desarrollo de las células cerebrales, los procesos de aprendizaje, memorización, raciocinio y crecimiento físico,

en promedio posee el más alto valor en aminoácidos con relación a otros alimentos”. Una comparación de este valor nutricional da cuenta de:

Cuadro N° 1: Comparación de los aminoácidos del grano de la quinua respecto a otros alimentos

Aminoácidos	Quinua	Arroz	Maíz	Trigo	Frijol	Carne	Pescado	Leche	Patrón FAO
	Aminoácidos 100 gramos de Proteína								
Arginina	7,4	6,9	4,2	4,5	6,2	6,4	5,1	3,7	5
Fenilalanina	5,3	5	4,7	4,8	5,4	4,1	3,7	1,4	6
Histidina	4,6	2,1	2,6	2	3,1	3,5		2,7	3
Isoleucina	7	4,1	4	4,2	4,5	5,2	5,1	10	4
Leucina	7,3	8,2	12,5	6,8	8,1	8,2	7,5	6,5	7
Lisina	8,4	3,8	2,9	2,6	7	8,7	8,8	7,9	5,5
Metionina	5,5	2,2	2	1,4	1,2	2,5	2,9	2,5	3,5
Treonina	5,7	3,8	3,8	2,8	3,9	4,4	4,3	4,7	4
Triftofano	1,2	1,1	0,7	1,2	1,1	1,2	1	1,4	1
Valina	7,6	6,1	5	4,4	5	5,5	5	7	5
PROMEDIO	6	4,33	4,24	3,47	4,55	4,97	4,34	4,78	4,4

Fuente: Ramos (2011, p.56, sobre la base de otros estudios).

Otras investigaciones referidas a su valor nutricional dan cuenta de sus apreciables propiedades. A continuación, un ejemplo de ello:

Cuadro 2. Composición de la quinua y valor energético de otros alimentos

	Humedad (%)	Proteína (%)	Grasa (%)	Carbohidratos (%)	Cenizas (%)	Valor energ. (kcal/kg)
Quinua						
Dulce Quitopamba	9.1	17.0	5.5	66.0	2.4	3,670
Amargo Nariño *	9.4	16.9	5.5	66.0	2.2	3,665
Otras	10.2	13.7	6.3	63.8	2.7	3,610
Maíz						
Común	10.6	9.4	4.4	74.4	1.2	3,600
Opaco	13.8	10.3	5.3	69.2	1.4	3,600
Trigo	14.0	10.2	2.0	72.1	1.7	3,260
Soya	9.2	33.4	16.5	35.5	5.5	3,980
Huevos	75.3	11.3	2.4	2.7	0.9	1,480
Carne	75.2	21.4	3.5	—	1.0	1,130
Leche	87.4	3.3		5.2	0.6	650

Fuente: B.C. Montenegro. Investigación sobre la quinua dulce de Quitopamba, Universidad de Nariño, Facultad de Ciencias Agrícolas y de Educación, Dpto. de Química. Informe parcial de trabajos realizados. Pasto, 1975.

* El contenido de saponinas es de 3.32%.

Fuente: Gandarillas, 1996: p. 68.

Declarado 2013 como el Año Internacional de la quinua, por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), se reforzó el posicionamiento nutricional de este cereal por su calidad de proteínas, fibra dietética, grasas poliinsaturadas y minerales:

Cuadro N° 3: Contenido de macronutrientes en la quinua y en alimentos seleccionados por cada 100g de peso en seco

Cuadro 1: Contenido de macronutrientes en la quinua y en alimentos seleccionados, por cada 100 g de peso en seco					
	Quinua	Frijol	Maíz	Arroz	Trigo
Energía (kcal/100 g)	399	367	408	372	392
Proteína (g/100 g)	16,5	28,0	10,2	7,6	14,3
Grasa (g/100 g)	6,3	1,1	4,7	2,2	2,3
Total de carbohidratos	69,0	61,2	81,1	80,4	78,4

Fuente: Koziol (1992)

Fuente: Koziol, citado en portal FAO sobre Quinua (2013)

Sin embargo, existen vacíos para la comprensión del paso de la quinua de base alimentaria de pueblos precolombinos, de pueblos indígenas que subsistieron a la colonización después de más de cinco siglos, de comunidades rurales productoras del alimento, de sectores poblacionales migrantes rurales a la ciudad y de sectores empobrecidos a producto alimenticio internacional, *gourmet*, apreciado no sólo por sus propiedades nutricionales sino por la excentricidad alimenticia de ricos y famosos¹, altamente demandado por los países europeos y Estados Unidos de Norteamérica.

Comer: más allá de la alimentación

El campo de la alimentación presenta una serie de tensiones que no se quedan en el orden económico o nutricional. Más allá de la suposición que alimentarse deviene nada más de una necesidad biológica, está la evidencia de que se trata de un complejo de relaciones que atraviesan varias áreas: la cultura, la política, la salud, la economía, la comunicación, para citar algunas. Se trata pues de un sistema complejo, en el que sus componentes son interdefinibles unos con otros y desde varias orillas disciplinarias.

Desde el terreno del conflicto y de la organización del poder, por ejemplo, puede definir a la alimentación como un espacio de batalla. En efecto, alrededor de prácticas cotidianas y aparentemente tan simples como las que se va a comer, se establecen desequilibrios, inequidades, agresiones y resistencias. Como (no) comer implica constituir identidades, los sujetos individuales o colectivos tejen a partir de la (des)incorporación alimenticia una toma de posiciones ante el mundo, ante el poder y ante lo “Otro”; desde lo (no) comestible se tejen alteridades y mismidades que constituyen a los sujetos y a su mundo simbólico.

Las distintas mundivisiones se enfrentan en el plano simbólico a partir de la ingesta de comida, para instituir un “sentido de lo común” en procesos que re/de/construyen de significados.

Para el caso de regiones como América Latina y su proceso de conquista y colonización, este enfrentamiento guarda una memoria histórica larga, con los procesos de invasión europea. Los sentidos de “comer bien” estuvieron y están impregnados de la colonialidad del paladar, de una comensalidad eurocentrada. La necesidad de mantener una hegemonía sociocultural se reflejó igualmente en el intento de hegemonizar los gustos culinarios. “No obstante, es claro todo lo que el Nuevo Mundo le aportó a Europa en materia alimentaria con sus productos, sabores y olores, que a la postre significaron transformaciones importantes en el gusto y los paladares de los colonizadores” (Albán Achinte, 2010, p. 16).

“... ¿por qué comemos lo que comemos?”, se pregunta el antropólogo y sociólogo francés Claude Fischler (1995: 27). Para comer/ingerir algo no es sólo indispensable la necesidad biológica de hacerlo; antes bien deviene de una mezcla de distintos factores intra y extra objetuales del alimento mismo.

Estos factores internos/externos no están disociados. El sabor de un producto, que puede entenderse como una propiedad de él mismo, está también referido al “gusto” o “disgusto” del comensal. La disponibilidad del alimento es otro factor importante. Los alimentos son estacionales, aparecen en ciertas épocas del año, por lo que su consumo está regido a estas variaciones de temporada; o bien el costo de los productos puede restringir o habilitar su disponibilidad y por tanto su acceso y deglución material.

El alimento, la forma de producirlo, de obtenerlo, de consumirlo; sus propiedades organolépticas; su inocuidad; sus valores nutricionales, además de sus condiciones de acceso; el sistema cultural y la estructura social de los que forma parte definen de modo articulado la apropiación como tal.

No se trata, pues, de analizar al producto en sí mismo; ni a su manera particular de ser consumido, sino del sistema de relaciones que se desprenden de la alimentación, entre los sujetos, los objetos y su contexto, entre los sujetos y la propia estructura social, o mejor dicho, en la perspectiva de la cultura alimentaria.

El acto de alimentarse va más allá de lo estrictamente natural o biológico, y como lo señala también Fischler comporta una relación que va de lo biológico a lo cultural y de la función nutritiva a la función simbólica. Además, se extiende desde lo individual a lo colectivo, desde lo eminentemente psicológico a lo social (Cfr. 1995, pp.14-15). En el acto/proceso de la alimentación están presentes de modo complejo elementos tanto fisiológicos como simbólicos, económicos y hasta históricos.

No resulta extraño por tanto establecer en la definición de lo comible o incomedible, como lo define Harris (1999), una serie de factores que no son circunstanciales. Detrás de la aparente y rutinaria naturalización del acto de comer, de las simpatías o apatías de la selección dietética, se evidencia motivaciones prácticas, materiales que no siempre están relacionadas a la mejor manera de nutrición sino también con limitaciones, imposiciones, favoritismos y ventajas de ciertos grupos en frente de otros en la selección de lo comible; vale decir a la red de relaciones sociales multidimensionales trazadas a lo largo de períodos concretos.

Eso convierte a la alimentación, o con precisión a la cultura alimentaria, en un campo de investigación de sistemas complejos que requieren abordaje interdisciplinario.

Al establecer la simple distinción entre lo que se come o no, median una serie de factores para la selección/elección individual y colectiva. Lo “bueno” y “malo” para comer, el nivel simbólico, significativo del acto alimenticio, está determinado por factores de índole histórica que se articulan en una serie de elementos políticos, económicos y sociales que son producto de las condiciones objetivas de un determinado momento.

En el asombroso análisis que realiza el antropólogo estadounidense Sidney Mintz (1996), sobre el paso al consumo mundial del azúcar, llama la atención sobre esta relación incorporando tres elementos fundamentales: persona, sustancia y acto.

Para Mintz lo que interesa, o mejor se privilegia, es la historia social del uso de los nuevos alimentos, lo que daría lugar, a la vez, a un nuevo campo de conocimientos:

El interés antropológico por la forma en que persona, sustancia y acto se integran significativamente, puede ejercerse tan bien en el mundo moderno como en el primitivo.

Los estudios de la cotidianidad en la vida moderna, del carácter cambiante de asuntos mundanos como la comida, vistos desde la perspectiva combinada de la producción y el consumo, el uso y la función, y preocupados por la aparición diferencial y la variación del significado, pueden constituir una fuente de inspiración para una disciplina que está peligrosamente cerca de perder el sentido de su propósito (1996: p. 271).

En la investigación que durante años realiza Mintz, se demuestra cómo la incorporación de la demanda del consumo de azúcar está vinculada a las transformaciones sociales de los países europeos, cómo la inserción de este producto constituye un resultante de la transición de un tipo de sociedad a otro.

Desde esta perspectiva, se toma en cuenta a la alimentación como un campo que cruza lo objetivo y lo subjetivo; que articula las condicionantes estructurales con experiencias individuales o colectivas que provocan asimilaciones, inserciones o rechazos; lo que se establece, al final de cuentas, como lo “bueno para comer” en términos individuales, colectivos e históricos.

Este es un proceso de consumo cultural, que va más allá de las utilidades inmediatas y prácticas de los objetos para la satisfacción de las necesidades biológicas; es el campo de las relaciones complejas y simbólicas que atraviesan zonas disciplinarias como la psicología, la antropología, la comunicación, la sociología, la economía, por ejemplo, puesto que a partir de los procesos de usos y apropiaciones alimentarias se establecen posicionalidades identitarias de los sujetos en sus relaciones sociales.

Según Harris (2013, p. 28), la cultura puede ser entendida como un “conjunto aprendido de tradiciones y estilos de vida, socialmente adquiridos, de los miembros de una sociedad, incluyendo sus modos pautados y repetitivos de pensar, sentir y actuar (es decir, su conducta)”.

Vale decir que la cultura expresa los distintos modos y prácticas de organización de la vida colectiva que permite, inseparablemente, llevar procesos de socialidad. Sin embargo, la cultura no actúa como un nivel o una dimensión separada o independiente de otras. A modo de tejido ésta determina y está determinada a la vez por otras dimensiones que componen lo social: la política, la economía, lo histórico, por ejemplo.

Es en el vértice de estos conjuntos que se hallan las prácticas humanas en general. No es concebible la interpretación de la acción social sin la necesaria referencia a este nivel simbólico.

Todos estos niveles son interdefinibles. Cualquier aspecto de lo cultural está vinculado a los otros, necesariamente. Es así que la alimentación, como práctica cultural, está sometida a la misma lógica.

Más allá de la suposición que alimentarse deviene nada más de una necesidad

biológica, está la evidencia de que se trata de un complejo sistema de relaciones que atraviesan varias áreas: la cultura, la política, la salud, la economía, la comunicación, para citar algunas. El campo de la alimentación presenta así una serie de tensiones que no se quedan en el orden económico o nutricional.

Y es precisamente desde el terreno del conflicto y de la organización del poder que puede definirse a la alimentación como un campo de batalla. En efecto, alrededor de prácticas cotidianas y aparentemente tan simples como las que se va a comer, se establecen desequilibrios, inequidades, agresiones y resistencias. Como (no) comer implica constituir identidades, los sujetos individuales o colectivos tejen a partir de la (des)incorporación alimenticia toma de posiciones ante el mundo, ante el poder y ante lo “Otro”. “Comer’ es un fenómeno social, mientras que la nutrición es un problema de salud” (Contreras, 1992, p. 98) y como tal tiene en sí mismo esa multidimensionalidad. “Y es que el significado” de los alimentos no se elabora tanto en el nivel de su producción como en el de su transformación y consumo” (:98).

Las distintas mundivisiones se enfrentan en el plano de lo simbólico a partir de la ingesta de comida, para instituir un “sentido de lo común” en procesos que re/de/construyen significados.

En otra de sus obras, Harris (1999) se aleja de la presunción, puesta en boga, de que la cultura alimentaria está hecha de una serie de elecciones arbitrarias, es decir de relaciones inmotivadas. A través de sus estudios de caso (preferencia del consumo de carne, repugnancia a la carne de cerdo, perros, gatos, otros, y de la leche, antropofagia, entre otros) evidencia que existen motivaciones prácticas, materiales que no siempre están relacionadas a la mejor manera de nutrición, puesto que la alimentación no siempre tiene relación con nutrir, sino también con limitaciones, imposiciones, favoritismos y ventajas de ciertos grupos en frente de otros en la selección de lo comible.

La indagación de base es saber por qué existen tan disímiles hábitos alimentarios en los distintos pueblos del mundo. Un reto es establecer las relaciones de estas preferencias o evitaciones en el marco del sistema global, donde los alimentos son, ante todo, una fuente de riqueza y poder para pocos.

La quinua: entre el consumo tradicional y la neofilia culinaria global

A la luz de los modernos procesos de globalización, los conflictos sobre el consumo alimentario no son algo menor. Se dibujan distintas zonas con entradas tan disímiles como las que atañen a las condiciones de su producción (cambio climático, recursos hídricos, calidad de semillas, sistemas de producción y de reparto de tierras,

etc.), hasta otras acerca de las condiciones de distribución y de consumo (acceso, disposición, reparto, calidad de los productos, valor nutritivo, cantidad de ingesta, por ejemplo).

Cada tema es capaz de ser mirado desde dimensiones simbólicas, desde la trama de relaciones de sentido en las que media el alimento, su consumo, su producción, su distribución, su imaginario, etc. Por ejemplo, analizar los sistemas de producción desde los saberes y conocimientos ancestrales, milenarios, que hacen parte de las propiedades sociales del alimento pareciera que se aleja más de la investigación económica y se apega más a la mirada antropológica, no obstante, entender esos procesos dentro del sistema de imposición, resistencia y negociación de los sistemas hegemónicos y contrahegemónicos, dentro de un mercado mundializado y las culturas e identidades locales, coloca nuevamente esa indagación más cerca de la economía política que de la antropología.

La quinua, por ejemplo, alimento de origen prehispánico, cultivado principalmente en la zona de los Andes, parece haber entrado en ese circuito de moda alimentaria global, que la coloca como un objeto de estudio en el que necesariamente concurren distintas disciplinas. Habida cuenta de su comprobado valor nutricional, de su capacidad de reemplazar a la carne y a otros productos proteínicos, el denominado “grano de oro” hoy es valorado y demandado por Europa y Estados Unidos. Su irrupción en el mercado mundial ha sido acelerada, con una incorporación culinaria en la dieta de sectores de los Estados Unidos y Europa, que la valoriza a partir de sus propiedades nutricionales, en tendencias *light* y *gourmet*.

La quinua se ha convertido, así, de marginal recurso alimenticio de poblaciones vulnerables de la región andina a innovación (neofilia) y exotismo alimenticio del “primer mundo”.

La producción y exportación quinuera es un nuevo y gran negocio que ha despegado los últimos 15 años en el país y ha repercutido en los patrones de producción que hoy se hibridan entre las lógicas mercantiles y las lógicas comunitarias tradicionales; en las fluctuaciones de migración interna; en las modificaciones ambientales de las zonas quinueras; en la modificación de los hábitos alimenticios de las poblaciones productoras; en la misma organización comunitaria y hasta en las políticas nacionales para promocionar el grano andino.

Una serie de transformaciones a partir de la internacionalización del consumo quinero. El posicionamiento logrado por su valor nutricional lo ha hecho apetecible, lo que además ha cambiado los sentidos e imaginarios culinarios respecto de la quinua entre la población boliviana, que se enfrenta ahora a los altos precios de este grano y a la reducción de su acceso para la dieta interna.

Desde lo económico, existen grandes ventajas de la exportación de quinua. Los ingresos de los productores se han incrementado y se ha establecido aparentemente un comercio justo. Desde lo simbólico, la quinua ha pasado a ser aceptada como alimento nutritivo y “deseable” en la dieta familiar; incluyéndose ahora en menús refinados y de alta cocina nacional e internacional. Desde lo político, el discurso sobre la descolonización y la soberanía alimentarias ha tomado a la quinua como un referente y argumento de una contrahegemonía alimentaria. Prueba de ello es también la importancia mundial otorgada al cereal andino en la declaratoria de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) como el “Año internacional de la quinua” en 2013.

A consecuencia de este fenómeno, la producción quinuera está dedicada más a la exportación que al consumo interno boliviano; según datos del Instituto Nacional de Estadísticas (2014), el país exportó entre enero y julio de 2014, un total de 18.130 toneladas métricas TM de quinua por un valor de \$us121,19 millones.

Como efecto, el precio de la quinua se ha elevado y resulta ahora inaccesible para el consumo de muchas familias. Asimismo, en la dieta alimentaria de las familias productoras de este grano, se desconoce lo que está sucediendo; por ejemplo, si el *boom* quinuero ha alterado su dieta y si esta modificación ha sido positiva o no para sus condiciones de vida.

Sin duda, una serie de fenómenos sociales, productivos, ambientales, políticos, económicos y culturales se han sobrevenido en la novedosa inserción global de la quinua.

Para el caso de la quinua, un producto sembrado y consumido básicamente por la región andina de Sudamérica, la perspectiva metodológica de Mintz resulta pertinente, bajo las interrogantes de saber por qué la quinua pasó a ser apetecible en la dieta nutricia mundial, focalizada como demanda en países ricos, y ser re significada de ingrediente de indígenas y pobres, aunque con un consumo incorporado, pero no valorado por otros grupos socioeconómicos del país, a constituirse hoy en un producto de la excentricidad comestible, magia dietética y poder nutricional mundial

¿Qué aspectos y condiciones, pues, se han transformado en lo que va desde el siglo XV, en la conquista ibérica, hasta inicios de la década de los noventa y principios del siglo XXI para que se constituyan representaciones sociales y prácticas de consumo tan disímiles de la quinua?

He ahí esta premisa cuestionadora que lleva a establecer, en primer lugar, la necesidad de crear una bitácora, una estructura cronológica, del consumo de este producto y caracterizar los momentos en los que se habrían producidos significativas variaciones en la producción y apropiación comestible del producto.

Transformaciones en las representaciones sociales del consumo de la quinua

El interés por analizar las transformaciones implica, de sí, un posicionamiento epistemológico, bajo la interpretación de que todos los fenómenos están determinados históricamente y que han sufrido modificaciones sucesivas, interconectadas con los cambiantes elementos del contexto a lo largo de su propio desenvolvimiento. La historia, así, no puede ser asumida solamente como campo de conexión de hechos sucesivos en el tiempo, es decir, como concatenación lineal sino, y principalmente, como producto de contradicciones internas de lo social, de complejos cambios sucesivos que de un lapso a otro, modifican trascendentalmente la esencia de los objetos.

De tal manera, se entiende que el análisis de las transformaciones simbólicas en el consumo de la quinua, tanto de carácter nacional y global, está de modo estrecho ligada a la historia del producto mismo, bajo las siguientes premisas:

- a. Que las condiciones de su producción se vinculan necesariamente con su consumo y acceso y forman un sistema integral.
- b. Que los gustos, las neofilias (incorporaciones a la dieta), apropiaciones y los usos del alimento están siempre vinculado a necesidades y acceso diferenciales entre grupos sociales, nunca equitativos, más bien injustos, en el marco de luchas y tensiones que establecen equilibrios inestables en distintos momentos (hegemonías y subalternidades).
- c. Que los cambios en los sistemas de producción y demanda en la economía, en otros rubros que no son los de la alimentación necesariamente, inducen de modo sistémico a transformaciones en las representaciones sociales sobre los alimentos y en sus propios sistemas de producción, circulación y consumo.

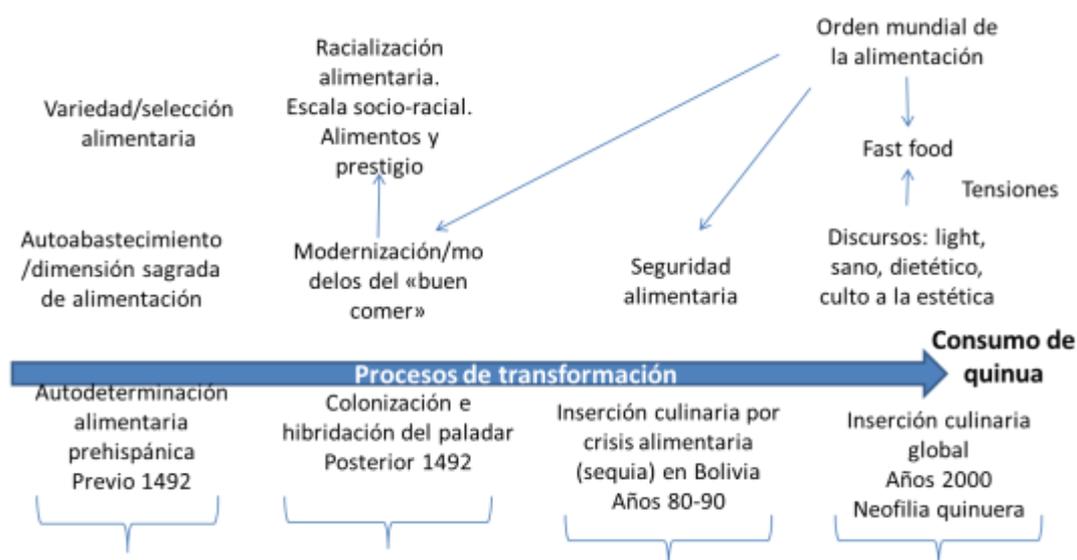
Para el caso del cuadro histórico del consumo de la quinua se ha establecido, solo de modo referencial y no acabado, cuatro grandes hitos, aún por ser sometidos a indagación crítica, que podrían definir este curso socio cronológico. Estos son:

- a. *El período de alimentación prehispánica previo a 1492*, en el que la quinua se convirtió en un producto básico de la dieta nutricia de las poblaciones indoamericanas de la región andina, básicamente (Perú, Ecuador, Bolivia y Chile). Trasluce en este momento una autodeterminación alimentaria, un abastecimiento racionalizado del consumo de nutrientes. Existe, además, una visión holística sagrada que atraviesa el cultivo, la cosecha y el consumo de los alimentos.

- b. *El período de colonización* que implica, por un lado, el “descubrimiento” de varios productos que son rápidamente explotados, comercializados e internacionalizados desde el “nuevo mundo” a Europa; y, en forma inversa, incorporaciones alimentarias europeas a la cultura alimentaria indígena y criolla en América. Producto de visiones de la modernidad que son paralelas a modelos eurocentristas de la “cultura”, se establecen modelos del “buen comer” y se empieza con la racialización del consumo de ciertos alimentos (“comida de indios” vs. “buena comida”, “comida de reyes”. Esta etapa se extiende de forma extensa entre 1492 hasta los años ’80 y ’90).
- c. *El período de la ampliación en el consumo nacional y la exportación quinuera* limitada en la década de 1980 y 1990, que se ve matizada por las inclemencias climáticas, en primer lugar, por la sequía producto del fenómeno de “El Niño”. Se halla en la quinua un producto adaptable, que no precisa de un alto consumo de agua para su crecimiento, efectivo para subsanar la escasez alimenticia por los fenómenos climáticos y de capacidades nutritivas excepcionales.
- d. *El período de neofilia quinuera global* que se inaugura a principios del siglo XXI, en medio de discursos alimenticios relativos a la fisonomía y modelación de los cuerpos delgados y saludables. Este momento es caracterizado, desde una visión general por Fischler (2010), por la abundancia de alimentos en el mundo que no lleva, sin embargo, a la “gran comilona” de otros momentos (banquetes y excesos de la Edad Media, por ejemplo), más bien del “gran picoteo”, como práctica para evadir el hambre, como abstinencia que regula el exceso de azúcares y grasas, prototipos de la base alimentaria moderna y mercantil.

El siguiente gráfico trata de ilustrar lo anteriormente explicado:

Gráfico N° 1: Recorrido histórico de las representaciones sociales del consumo de la quinua



Fuente: elaboración propia

A partir de esta esquematización, lo que se pretende es relacionar tanto el proceso de transformaciones simbólicas (representaciones sociales) en el consumo de la quinua como las transformaciones contextuales (económicas, sociales y culturales) que dan paso a las primeras, especialmente en el último de estos periodos en el que se produce la inserción globalizada del consumo de este cereal andino.

Colonialidad alimentaria y neofilia quinuera

Dejando atrás tres de los cuatro periodos señalados², se hará hincapié, de modo hipotético o, más bien, como premisas de búsqueda, en los siguientes aspectos, concernientes a la etapa en la que la quinua se transforma en un producto de consumo global.

Premisa 1:

Bajo las connotaciones imaginarias de la longevidad o de la “eterna juventud”, la salud, la belleza y ciertos patrones de “ser”, funcionales al sistema-mundo, varios alimentos han salido de las comunidades de África, Asia o América Latina para convertirse en productos apetecibles por el mercado europeo o norteamericano.

Si la vía de la marginalización de productos deshabilita la autonomía alimentaria de los pueblos, también lo hace la desenfrenada demanda de “productos mágicos” para un mercado elitista de alto poder adquisitivo y nociones de placer culinario que están determinadas por su estatus más que por sus necesidades corporales.

La toma de conciencia sobre la necesidad de “comer sano” y de rechazar los productos alimenticios industriales procesados con ingredientes dañinos para la salud, ha creado desde hace varias décadas una tendencia de rechazo a la llamada “comida chatarra” o *fast food*, y ha exigido del mercado la provisión de alimentos con características menos nocivas para la salud.

Sin duda, una serie de fenómenos sociales, productivos, ambientales, políticos, económicos y culturales se han sobrevenido en la novedosa inserción global de la quinua, por lo que es de máximo interés y apremio indagar tanto sobre este proceso de internacionalización culinaria como de sus posibles consecuencias a corto, mediano y largo plazo.

Al momento, sobre el tema de la producción e inserción global del consumo de la quinua se han establecido distintos estudios: unos más vinculados con los aspectos productivos y económicos; otros relacionados con una perspectiva ecológica; o también aspectos organizativos vinculados a los actores productores del grano. Pueden citarse, por ejemplo, los trabajos del CEDLA (2013) que abordan la producción de la quinua y el trabajo capitalista y de pequeños productores en la región del Altiplano sur en Bolivia; así como la problemática ambiental de la ampliación de los cultivos del producto que es presentada por Orsag y otros (2013). O bien estudios referidos a aumentar la productividad de la quinua o aquellos otros vinculados al comercio justo.

Sin embargo, como se puede apreciar, ninguno trabaja el contexto de las transformaciones simbólicas alimenticias que se han generado a partir del cambio en la valorización económica de la quinua.

Premisa 2:

Una dura contradicción se asoma hoy en el mundo cuando se ha alcanzado los 7 mil millones de habitantes: como nunca antes en la historia de la humanidad se produce diariamente alimentos para cerca de 12 mil millones de personas y sin embargo 1 de cada 7 de ellas no sabe dónde conseguirá su alimento diario, es decir pasa hambre forzada por sus condiciones de extrema pobreza. A esta situación se suma la deficiencia nutricional o malnutrición que se expresa en costos humanos y económicos múltiples, como ejemplo: mortalidad, morbilidad, deficiencia en el aprendizaje escolar; baja productividad laboral; escasos ingresos; gasto en atención en salud, entre otros (Cfr. FAO, 2014, p 7).

El mismo sistema de producción, distribución y consumo de alimentos que genera hambre y mala distribución también provoca daños en la salud por los inadecuados hábitos y los excesos alimenticios. “Los obesos y los famélicos están vinculados entre sí por las cadenas de producción que llevan los alimentos desde el campo hasta nuestra mesa. Guiadas por su obsesión por los beneficios, las grandes corporaciones que nos

venden comida delimitan y constriñen nuestra forma de comer y nuestra manera de pensar sobre la comida (Patel, s.a., p. 1).

Lo que se come, el porqué y el cómo se come responden hoy más a las lógicas mercantiles del capitalismo globalizado que a las propias y autónomas decisiones individuales y/o colectivas. Sin conocer cómo es que se organizan las industrias de la alimentación, de dónde vienen lo que comemos diariamente, a quién le beneficia o perjudica ese proceso, quiénes se encargan de su distribución, de dónde vienen los modos de su preparación y las formas de consumir la gente parece someterse sin más a los lineamientos hegemónicos.

La quinua, con todas las implicancias anotadas, ha entrado en esta lógica perversa que opone la soberanía alimentaria de los pueblos, que trae una memoria del paladar larga y una historia de marginalidad o, mejor, comestible histórica, a un mecanismo industrial global de producción de alimentos, inclinado más por la racionalidad instrumental que la racionalidad sustantiva.

Premisa 3:

La industria alimentaria es hoy una industria cultural pues más allá del valor de uso y el valor de cambio de los alimentos, como productos sometidos a la lógica mercantil de producción capitalista, destinados, se diría, a la reproducción de la fuerza de trabajo —vía ingesta de alimentos que se transforman en energía para seguir produciendo— hoy lo que se promueve a través de la publicidad de alimentos son “valores”, “estilos de vida” y de “sentidos”. No es tanto el alimento sino lo que se genera a partir de él en el mundo simbólico de los consumidores.

Así se segmentan y se interpela a partir de “lo rico”, “lo sano”, “lo light”, “lo energético”, “lo nutritivo” que se han transformado en “modos de ser”. Articulado a ello la referencia simbólica a “la felicidad”, “el cuidado”, “el amor”, “la vida”, “la plenitud” que desplazan lo propiamente nutricional del alimento y lo transforman en la venta de una ilusión.

La quinua, por tanto, ha entrado en esos patrones culturales globales que la califican y re simbolizan como “alimento mágico”, ligado a las dietas de la “hermosura” y “sanidad” de los famosos.

Premisa 4:

A través de las megacorporaciones de la alimentación que controlan también los circuitos de la industria cultural se construyen pautas y patrones de producción, distribución y consumo de los alimentos.

Se dejan de lado varios productos tradicionales de contenido altamente nutritivo para ser reemplazados por alimentos importados, con bajo aporte nutricional, caros y con desconocidos y hasta peligrosos procesos de elaboración, transporte y almacenaje.

O bien, como en el caso de la quinua, los alimentos locales y tradicionales pasan a convertirse en apetecibles para el mercado global que los absorbe para *gourmetizarlos* o *macdonalizarlos*, provocando desequilibrios en los sistemas locales de producción y consumo del alimento.

Se condena así a los pueblos a negar su soberanía y seguridad alimentaria, al hacerlos dependientes de varios elementos de su dieta o bien sustrayéndoles de su dieta productos que les eran propios.

Al cierre

Estas premisas guían la actual búsqueda sobre la colonialidad o decolonialidad alimentaria, a través del estudio de la inserción global de la quinua, como un caso específico y reciente.

Dichos procesos —colonialidad y decolonialidad— aluden precisamente a esas tensiones de poder entre dos horizontes comprensivos desiguales: por un lado, los esquemas y los patrones alimentarios hegemónicos, internacionalizados e internalizados por el sistema capitalista y su industria cultural global y, por otro, las memorias y los patrimonios alimentarios de los pueblos, cuyas prácticas asimilan y resisten, al mismo tiempo, los procesos de deshabilitación cultural a través de la comida.

Bibliografía

- Albán Achinte, A. (2010). Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. Calle 14. Revista de investigación en el campo del arte. Volumen 4, núm. 5. Julio-diciembre. Colombia: Universidad Distrital José Francisco de Caldas.
- Bertaux, D. (2006) Los relatos de vida. Perspectiva etnosociológica. Barcelona, Ediciones Bellaterra.
- Cartay, R. (1996). Aproximaciones a la historia de la gastronomía andina. Economía, XXI, 11. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales. Mérida, Venezuela: Universidad de los Andes. Pp. 35-43. Recuperado de http://iies.faces.ula.ve/Pdf/Revista11/Rev11Cartay_1.pdf

- Castro-Gómez, S. (2005). “Ciencias sociales, violencia epistémica y el problema de la ‘invención del otro’”, en Eduardo Lander (comp.), *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas Latinoamericanas*. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales. En Alban Achinte, Adolfo (2010). Ob. Cit. Harris, Marvin (1999). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid, España: Alianza editorial.
- Contreras, J. (1992). *Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología*. Revista Chilena de Antropología N° 11, 95-111. Facultad de Ciencias Sociales. Santiago de Chile: Universidad de Chile.
- CEDLA (julio, 2013). *Cultivo de la quinua y producción capitalista en las comunidades del Altiplano sur de Bolivia. Control ciudadano Boletín de seguimiento a políticas públicas. Segunda época. Año X. N°22. Julio de 2013. La Paz.*
- CEDLA (agosto, 2013). *Entre campesinos pobres y productores capitalistas. Producción de quinua e ingresos en el Altiplano sur de Bolivia. Control ciudadano Boletín de seguimiento a políticas públicas. Segunda época. Año X. N°23. Agosto de 2013. La Paz.*
- Fondo de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. FAO. Año internacional de la quinua. *Un futuro sembrado hace miles de años*. En: <http://www.fao.org/quinoa-2013/es/>
- Fondo de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. FAO. (2014). *Nutrición mundial. Informe 2014. Acciones y responsabilidades necesarias para acelerar los procesos en materia de nutrición en el mundo*. Washington, D.C.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Fischler, C. (2010). *Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna*. *Gazeta de Antropología*, 2010, 26 (1), artículo 09. [en línea] En: [file:///C:/Users/personal/Downloads/Gastro-nom%C3%ADa%20y%20gastro-anom%C3%ADa.%20Sabidur%C3%ADa%20del%20cuerpo%20y%20crisis%20biocultural%20de%20la%20alimentaci%C3%B3n%20moderna%20-%20Fischler%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/personal/Downloads/Gastro-nom%C3%ADa%20y%20gastro-anom%C3%ADa.%20Sabidur%C3%ADa%20del%20cuerpo%20y%20crisis%20biocultural%20de%20la%20alimentaci%C3%B3n%20moderna%20-%20Fischler%20(1).pdf) [consulta: 20 de octubre de 2014].
- Gandarillas Santa Cruz, H. (1996). *La quinua*. Pp. 67-70 En: *Alimentos del mundo andino*. Centro Internacional de la Papa. Consorcio para el Desarrollo Sostenible de la Ecorregión Andina. Universidad Mayor de San Simón. Ciclo de Conferencias 8-11 de abril de 1996, Cochabamba- Bolivia.

- Harris, M. (1999). Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura. Madrid, España: Alianza editorial.
- Koziol, M. (1992) Chemical composition and nutritional evaluation of quinoa (Chenopodium quinoa Wild.). Journal of Food Composition and Analysis. 5, 35-68. Citado en FAO. Año internacional de la quinua. Un futuro sembrado hace miles de años. En: <http://www.fao.org/quinoa-2013/what-is-quinoa/nutritional-value/es/>
- Mintz, Sidney W. (1996). Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna. México, D.F.: Siglo XXI editores.
- Ormachea, E. y Ramírez, N. (2013). Propiedad colectiva de la tierra y la producción agrícola capitalista. El caso de la quinua en el Altiplano sur de Bolivia. La Paz: Centro de Estudios para el desarrollo laboral y agrario (CEDLA).
- Orsag, V.; León, L.; Pacosaca, O.; Castro, E.. (2013): Evaluación de la fertilidad de los suelos para la producción sostenible de quinua. Revista Tinkazos, N° 33. Pp- 89-112.
- Patel, R. (s.a.). Obesos y famélicos. Globalización, hambre y negocios en el nuevo sistema alimentario mundial. s. l.: Marea editorial.
- Ramos, M.R. (2011): La demanda de quinua en el mercado de la seguridad alimentaria del departamento de La Paz, periodo 1997-2010. Tesis de licenciatura en Economía. Universidad Mayor de San Andrés.

Notas

¹ A través de sus cuentas en redes sociales o de declaraciones públicas en revistas, algunos famosos como la cantante Katy Perry; el compositor e intérprete de música electrónica y además conocido vegetariano Richard Melville Hall, Moby; las actrices Jennifer Aniston y Angelina Jolie; la modelo Kate Moss; el cineasta David Lynch; la primera dama de los Estados Unidos Michelle Obama; la presentadora de televisión Oprah Winfrey, para nombrar a algunos. (ver <http://www.sierraexportadora.gob.pe/comesano/?p=358>)

² Estos son parte de una explicación más amplia dentro de la investigación doctoral que sigue la autora de este artículo, intitulada *Las transformaciones simbólicas en las prácticas alimentarias (de)coloniales sobre la quinua en Bolivia en el proceso de su neofilia culinaria global*.