

Universidad Andina Simón Bolívar

Sede Ecuador

Área de Letras y Estudios Culturales

Programa de Maestría en Estudios de la Cultura

Mención en Políticas Culturales

**Transculturación y mercantilización de la papa:
un recorrido a través de sus representaciones**

Margarita Camacho Chiriboga

Quito, 2016



Cláusula de cesión de derecho de publicación de tesis

Yo, Margarita Estefanía Camacho Chiriboga, autora de la tesis intitulada “Transculturación y mercantilización de la papa: un recorrido a través de sus representaciones”, mediante el presente documento dejo constancia de que la obra es de mi exclusiva autoría y producción, que la he elaborado para cumplir con uno de los requisitos previos para la obtención del título de Magíster en Estudios de la Cultura en la Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador.

1. Cedo a la Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador, los derechos exclusivos de reproducción, comunicación pública, distribución y divulgación, durante 36 meses a partir de mi graduación, pudiendo por lo tanto la Universidad, utilizar y usar esta obra por cualquier medio conocido o por conocer, siempre y cuando no se lo haga para obtener beneficio económico. Esta autorización incluye la reproducción total o parcial en los formatos virtual, electrónico, digital, óptico, como usos en red local y en internet.
2. Declaro que en caso de presentarse cualquier reclamación de parte de terceros respecto de los derechos de autor/a de la obra antes referida, yo asumiré toda responsabilidad frente a terceros y a la Universidad.
3. En esta fecha entrego a la Secretaría General, el ejemplar respectivo y sus anexos en formato impreso y digital o electrónico.

Fecha.

Firma:

Universidad Andina Simón Bolívar

Sede Ecuador

Área de Letras y Estudios Culturales

Maestría en Estudios de la Cultura

Mención en Políticas Culturales

**Transculturación y mercantilización de la papa:
un recorrido a través de sus representaciones**

Autora: Margarita Camacho Chiriboga

Tutora: Lourdes Endara

Quito, 2016

Resumen

Siguiendo la semiología, se analizan distintas representaciones de la papa en el tiempo, en las que se manifiesta la historia de este tubérculo junto con sus distintos significados. Los lineamientos generales de cada época van delineándose durante el recorrido. Se aprecia cómo en los objetos culturales se imprimen huellas, sentidos, códigos gestados por las culturas.

En el primer capítulo se analiza la cultura andina y sus formas de representar la papa; desde el mito de Mama Rayguna, para abarcar lo anterior al siglo XV; pasando por la crónica de Guamán Poma para entender el siglo XVII como un siglo de transición y por último se examina el catálogo de papas nativas del Ecuador para matizar lo andino actual, como cultura que ha resistido a la larga noche de la colonización y que ha guardado tesoros que hoy por hoy aportan a la seguridad y soberanía alimentaria del país y del mundo.

En el segundo capítulo se reflexiona sobre los sentidos de la papa desde la cultura occidental. Es durante los siglos XVII y XVIII que se pone de manifiesto la transculturación, es decir que de ser un cultivo cotidiano andino pasa a ser un cultivo de importancia económica mundial. En el siglo XIX, se introduce al campesinado y su relación con la papa mediante la obra de arte como representación, con Millet y Van Gogh como autores. Entre los siglos XIX y XX, se encajan los conceptos de blanqueamiento y mercantilización, atravesados por la modernidad.

En el tercer capítulo, para caracterizar al siglo XX, se usa la publicidad de una hamburguesa y, en seguida, se realiza una crítica a través del pop art con la obra de Claes Oldenburg. Por último, para introducir los debates actuales del siglo XXI, se muestra una ilustración de papa transgénica de la artista Julie Lannes.

Es por medio de cada representación y su lenguaje que se van descubriendo las diversas significaciones de la papa a lo largo de la historia, los distintos modos de uso de las culturas, develándose el deslizamiento del significado en el tiempo en los procesos de transculturación y mercantilización.

A mi amada familia, a mis queridos amigos y apreciados profesores,
que supieron interesarse en este tema
y aportar con su conocimiento y sabiduría.

A la papa y al futuro de la alimentación.

A mis padres, editores y lectores fieles;
mi hermana, por su paciencia e incondicionalidad;
mi esposo, por nuestras largas pláticas reflexionando sobre el tema.
A Blanca por su apoyo incondicional y excelente fotografía;
Gaby por sus múltiples destrezas
y Lourdes por sus aportes tan precisos y enriquecedores.

Tabla de Contenido

Cláusula de cesión de derecho de publicación de tesis.....	2
Resumen	4
Tabla de Contenido	7
Lista de Imágenes	8
Lista de Tablas	9
Introducción.....	11
<i>Somos lo que comemos</i>	<i>11</i>
<i>La alimentación como hecho cultural</i>	<i>11</i>
<i>La transculturación.....</i>	<i>13</i>
<i>Perspectiva metodológica.....</i>	<i>15</i>
<i>Siguiendo la semiología.....</i>	<i>18</i>
<i>La representación del alimento.....</i>	<i>20</i>
<i>Aportes de la investigación.....</i>	<i>23</i>
Capítulo primero. El discurso de los Andes sobre la papa	26
1.1 <i>La pre-conquista: El mito como lenguaje simbólico.....</i>	<i>27</i>
1.2 <i>Etapas coloniales: Una mirada al “otro”, desde la crónica.....</i>	<i>35</i>
1.3 <i>Lo actual: La semilla como testimonio vivo.....</i>	<i>42</i>
1.4 <i>Usos culturales andinos de la papa</i>	<i>54</i>
Capítulo segundo. Occidente y sus formas de representar la papa	58
2.1 <i>Narciso como mito representando a Occidente.....</i>	<i>58</i>
2.2 <i>Del siglo XVI al siglo XVIII: la papa introducida en Occidente.....</i>	<i>60</i>
2.3 <i>Siglo XIX: La papa como Naturaleza Viva y Naturaleza Muerta</i>	<i>62</i>
2.4 <i>La papa en el Mundo: de la transculturación a la mercantilización</i>	<i>70</i>
2.5 <i>Modernidad, blanqueamiento y nuevos significados de la papa</i>	<i>71</i>
Capítulo tercero. Siglo XX: La papa, su mercantilización.....	74
3.1 <i>El sistema alimentario occidental y su problemática</i>	<i>74</i>
3.2 <i>La papa frita como mercancía blanqueada</i>	<i>78</i>
3.3 <i>La papa plastificada: Lo posmoderno como crítica</i>	<i>83</i>
3.4 <i>Siglo XXI: Orgánico vs transgénico.....</i>	<i>89</i>
3.4.1 <i>Lo transgénico, naturaleza imaginativa</i>	<i>90</i>
3.4.2 <i>Lo bio: ¿simulacro o realidad?.....</i>	<i>93</i>
3.5 <i>El agro y la papa en el Ecuador</i>	<i>95</i>
Conclusiones.....	100
Recomendaciones y Reflexiones finales.....	107
Bibliografía.....	110

Lista de Imágenes

Imagen 1: Trabajo. Diciembre; Enero; Junio; Julio _____	38
Imagen 2: Collage con nueve cultivares de papa nativa del Ecuador _____	48
Imagen 3: El Ángelus _____	64
Imagen 4: Papas en un plato amarillo _____	68
Imagen 5: Publicidad de Burger King. Hamburguesa en combo _____	79
Imagen 6: French fries and Ketchup _____	86
Imagen 7: <i>Solanum tuberosum</i> Rana _____	92
Imagen 8: Feria de papas en Salcedo _____	98

Lista de Tablas

Tabla 1: Línea Cronológica _____	17
Tabla 2: Campos clave del mito de Mama Rayguna _____	32
Tabla 3: Similitudes y diferencias entre las culturas Andina y Occidental en cuanto a prácticas alrededor del alimento _____	104

ODA A LA PAPA

Pablo Neruda

PAPA,
te llamas papa y no patata,
no naciste castellana:
eres oscura como nuestra piel,
somos americanos,
papa,
somos indios.

Profunda y suave eres,
pulpa pura purísima
rosa blanca enterrada...

Papa,
materia dulce,
almendra de la tierra...

Honrada eres
como una mano
que trabaja en la tierra,
familiar
eres como una gallina,
compacta como un queso
que la tierra elabora
en sus ubres nutricias,
enemiga del hambre,
en todas las naciones
se enterró su bandera
vencedora...

Universal delicia,
no esperabas mi canto,
porque eres sorda y ciega
y enterrada...

... tesoro interminable de los pueblos.

Introducción

Somos lo que comemos

En esta investigación se aborda el tema de la alimentación como hecho cultural. Cómo ésta cambia, se modifica y naturaliza en el tiempo, delineando maneras de ser y prácticas que definirán sistemas, estructuras –de las que formamos parte y que nos van definiendo–, pues el ser humano construye sistemas semánticos o de significación, basándose en una serie de consensos, los mismos que operan en él y que reproduce sin cesar. Siguiendo la corriente semiológica, se reflexiona sobre la relación ser humano-alimento, tomando como caso de estudio el proceso de transculturación de la papa y la creación de sentidos a lo largo del mismo.

Para abordar el tema de la transculturación de la papa y su mercantilización, se analizan distintos tipos de representación alrededor de ella –desde el mito hasta la publicidad, pasando por la crónica, la obra de arte, el catálogo y la ilustración– en los que se puede observar transformaciones, tránsitos entre culturas, etc. En este recorrido se manifiesta la historia, no sólo de la papa; también, en cierta medida, del ser humano así como de la *semiosis* (creación de significados), del pensamiento, pues mediante este espejo se medita sobre los procesos culturales, humanos y el cómo transmutan nuestras maneras de relacionarnos con el mundo, con el otro. Para Ricoeur, la historia no es más que el paso del tiempo en el hombre (Ricoeur 2003).

La alimentación como hecho cultural

La alimentación es un hecho cultural por excelencia. En ella confluyen lo natural, el alimento; con lo cultural, es decir cómo el ser humano interactúa con éste; y con la vida misma. Natura, cultura y vida forman un trinomio fundamental en el ser humano. Como diría Zeccheto, tres dimensiones de un mismo mundo. Estos tres principios se interrelacionan, perfilando e imprimiendo características únicas a las diversas manifestaciones de los pueblos, en relación con este acto vital: la alimentación. Es en el alimento donde se encuentran los nutrientes fundamentales para continuar con la vida, sin alimento no hay vida, no hay desarrollo. Influyen en él, tanto condiciones climáticas, espaciales, estructuras físico-químicas, características nutricionales; cuanto factores socio-económicos y políticos.

Según el origen etimológico de las palabras: naturaleza y cultura –en latín se nombran a estos principios *natura-ae* y *cultus-um* respectivamente– se designan “dos dimensiones capitales y complementarias de la vida humana: por un lado, la presencia del mundo natural, y por otro, la actividad primordial del ser humano en contacto con ella” (Zecchetto 2003), es decir el mundo cultural, puntualizando en su complementariedad.

Runas y afros enseñan que sin vida no hay lucha por el territorio, ni por la cultura, peor por alimentación. Estas luchas no se hacen fuera de los espacios de vida. Vida, Cultura y Natura, constituyen un trinomio en perpetua relación dinámica. Uno de los ejemplos emblemáticos donde se puede analizar esto es en la alimentación.

La alimentación guarda en sí códigos, por lo tanto su práctica resulta algo más que una simple ingesta de alimentos. Su trascendencia es tal que la civilización misma se ve organizada en torno a ella. En este estudio se va a partir de la alimentación como hecho cultural, siendo necesario entonces, presentar una aproximación a la definición de cultura.

Lo curioso de esta relación ser humano-cultura, es su ambivalencia, pues al mismo tiempo que éste crea la cultura, es producto de ella.

La cultura puede ser definida desde distintas perspectivas. Se puede apreciar en sus definiciones una suerte de *evolución*¹ que acompaña a la historia del pensamiento. En la etimología de este término, se encuentra la idea de dedicación, de cultivo, en el sentido de cultivar la tierra, enfocando el trabajo humano sobre la naturaleza. Durante el siglo XVIII, su definición asume un sentido elitista, afín a la época. Se construye, en relación con factores socio-económicos, la oposición culto-inculto.

En los siglos consecutivos, esta acepción comienza a ser considerada un reduccionismo del término, pues, pese a que sigue siendo utilizada en su sentido aristocrático por medios de comunicación y gobiernos, ha desbordado cualquier significación unívoca. Ahora es utilizada para indicar gran diversidad de tareas humanas y cada ciencia se ha apropiado del término dándole su valor propio: cultura

¹ Victorino Zecchetto. 2002. *La danza de los signos. Nociones de semiótica general*. Quito. Abya-Yala. El autor aclara que mientras el sentido de la palabra naturaleza se ha mantenido más o menos estable a través de los siglos, no ha pasado lo mismo con el término cultura, que ha estado sujeto a varias transformaciones.

feminista, juvenil, cultura prehistórica, occidental, desde la antropología; viticultura, apicultura, desde la agricultura, etc. Zecchetto dirá que la diversidad de contextos impide el uso unificado del término, y que cada área humana en la que se aplique necesitará "una definición adecuada de su sentido, pues los criterios semánticos deben atenerse a las significaciones contextuales" (Zecchetto 2002, 36).

Para la semiótica en tanto, la cultura es una red de signos; un acto comunicativo que supone constantemente una relación con el otro. Se la entiende como un sistema que se auto-organiza (Lotman 1994). Según Michel Foucault la cultura es el espacio de los movimientos simbólicos de grupos que tejen relaciones de poder (Foucault 1999). Para Said es un espacio de intervención y también de desencuentros (Said 1995), por lo tanto, un lugar para la resistencia, en un esfuerzo de descolonizar y articular nuevos procesos de identidad.

Patricio Guerrero critica la conceptualización de la cultura desde un ejercicio antropológico colonial, desde la *exotización* del otro y propone un nuevo enfoque sistémico que la vea "desde el nivel de las representaciones simbólicas que son las que van construyendo el acumulado social de un pueblo que se expresa en la memoria colectiva" (Guerrero 2002, 126).

Levy Strauss al analizar distintas culturas, fue de los pioneros en definir que la cocina guarda lenguajes que pueden describir cómo está estructurada una sociedad (Lévi-Strauss 2002). Se trata de las distintas maneras cómo el ser humano se relaciona con el mundo, con el espacio, con el alimento; con lo otro y el otro. Stuart Hall menciona que en cultura "no hay una fijación absoluta o final de sentido. Las convenciones sociales y lingüísticas cambian a lo largo del tiempo" (Hall 2010, 457).

Entonces se puede afirmar que la cultura es la *instancia plástica*² donde se producen los significados y donde se construye el *ethos*. Desde estas perspectivas, la alimentación es una práctica cultural que construye ritualidades, tradiciones y sentidos de vida.

La transculturación

El término *transculturación*, es un neologismo propuesto por Fernando Ortiz en su obra *Contrapunteo Cubano del Tabaco y el Azúcar* (Ortiz 1978), para expresar

² Con esta expresión se alude a la plasticidad, en cuanto a procesos cambiantes, de permanente mutabilidad, que presentan saltos cuánticos guardando múltiples sentidos, característica inmanente no sólo de la cultura, sino de la representación, del lenguaje simbólico.

—de manera acertada— los procesos que se generan cuando dos culturas se encuentran o entran en contacto, mismas que se influyen y afectan mutuamente. Lo propone como un sustituto del vocablo *aculturación*, evitando su connotación negativa, en el sentido de lamento o pérdida, cambiando el prefijo *a* por *trans*, el mismo que insinúa tránsito, transformación.

Ortiz entiende que en el encuentro entre culturas, éstas se influyen mutuamente. Menciona que “en todo abrazo de culturas sucede lo que en la cópula genética de los individuos: la criatura siempre tiene algo de ambos progenitores, pero también siempre es distinta de cada uno de los dos” (Ortiz 1978, 96). La transculturación³ por lo tanto, no es la mera suma de dos culturas; conlleva un sinnúmero de procesos, que pasan por momentos de desajuste y pérdida, otros de asimilación y adaptación; deviene finalmente un nuevo producto. El autor señala que desde este término, se matiza mejor la historia de Cuba en particular y la de América Latina en general, y aunque no lo mencione explícitamente, deja en claro, cómo Europa y el resto del mundo se han visto también modificados a partir de este gran choque de culturas.

Uno de los puntos claves en este proceso, será la adaptación.⁴ Todo lo que no se adapta o acomoda al impacto con la nueva cultura, desaparece. “En todos los pueblos la evolución histórica significa siempre un tránsito vital de culturas a ritmo más o menos reposado o veloz” (Ortiz 1978, 93). Estos criterios llevan a reflexionar sobre el campo cultural como inequitativo, competitivo, pues unas culturas tienen más prestigio mientras que otras circulan en los márgenes.

En el caso del mal llamado *descubrimiento de América*, el contacto entre dos culturas, la nativa y la ibérica, fue terrible. La una fue casi totalmente fulminada, mientras que la otra pudo transmigrar, generándose así dominadores y dominados (Ortiz 1978). Este es un tema que ha causado no pocos debates: Dussel, Rama, Quijano, Martí, entre muchos otros reinterpretan la historia, desde América Latina como lugar de enunciación. Con un conocimiento profundo e interno de la situación,

³ Fernando Ortiz. 1978. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. Biblioteca Ayacucho. Caracas. Pone de manifiesto este fenómeno social, siguiendo el recorrido transatlántico del tabaco a lo largo de cinco siglos. Expone la transformación del mismo, desde ser un producto de uso simbólico, ceremonial, medicinal en los pueblos ancestrales nativos de Cuba, a devenir en el muy rentable agronegocio de la actualidad.

⁴ *Ibíd.* Lo que ha permitido que la práctica de fumar tabaco perdure en el tiempo, pese a sus transformaciones.

resignifican la historia, antes sólo contada desde la hegemonía occidental, dándole un nuevo sentido identitario.

Dussel, por ejemplo, dirá “que hablar de «encuentro» es un eufemismo [...] porque oculta la violencia y la destrucción del mundo del Otro, y de la otra cultura. Fue un «choque», y un choque devastador, genocida, absolutamente destructor del mundo indígena” (Dussel 1994, 75).

Desde entonces, Europa ha permanecido como civilización y cultura hegemónica, modelo a copiar y reproducir, y América como productora de recursos de todo tipo, donde se ha gestado un mestizaje cultural complejo, una nueva cultura que va encontrando su propia identidad. Quijano frente a esto, señala que “aunque América Latina haya sido, en efecto, tardía y casi pasiva víctima de la “modernización” fue, en cambio, partícipe activa en el proceso de producción de la modernidad” (Quijano 1991, 28). Así lo demuestra la historia.

Ortiz denuncia cómo se consolida el modelo capitalista que generará acumulación del poder y nuevos imaginarios a su servicio. Es decir una nueva cultura basada en el principio de mercantilización, concepto fundamental que se abordará en el segundo capítulo, junto con definiciones de modernidad y blanqueamiento.

La reflexión planteada por Ortiz y la mía propia sobre el recorrido del tubérculo andino, dio lugar a este proyecto de investigación que tiene como objeto de estudio: la papa y su representación.

A continuación se expone la metodología con la que se trabajó, la cual enriquecerá los significados de estos fenómenos sociales: transculturación y mercantilización.

Perspectiva metodológica

La propuesta teórico-metodológica para el abordaje de este trabajo parte de la semiología. Se han seleccionado nueve registros sobre la papa, en distintos contextos de producción, que *dan fe* del proceso de transculturación de la papa y mercantilización de este alimento (ver Tabla 1).

La Tabla 1 resulta una herramienta visual en la que se contextualizan las representaciones insertas en la época a la que pertenecen y las diferentes atmósferas en Occidente y Ecuador simultáneamente, siendo un resumen tempo-visual.

Estas representaciones serán el material significativo sobre el cual se expondrá su trama denotativa y connotativa. Para comprender mejor el tema, primero definiré los principios de la semiología y, más adelante, puntualizaré sobre la representación, siendo ésta la categoría fundamental que guía la investigación.

En concordancia con lo señalado, Zecchetto menciona que no existe un método semiótico único, “sino, múltiples modos de realizar los estudios de los hechos que interesan” (Zecchetto 2002, 22).

En este estudio se va a realizar el análisis denotativo de los registros, es decir, se describe con la mayor precisión y detalle los elementos visuales de la obra; la denotación está vinculada a lo que expresa y refiere directamente el signo, es decir a la descripción lineal; se refiere al plano descriptivo de la representación, sus imágenes, sus textos; pues en esta se enmarca al contenido del signo, “tal como es asumido o aceptado por un grupo social que lo emplea” (Zecchetto 2002, 140).

Posteriormente, se hace un análisis connotativo, que desentraña los distintos significados que pueden contener estos elementos. La connotación está vinculada a “aquello que es sugerido sin ser referido” (Zecchetto 2002, 142). Es decir, que remite a otras ideas, no presentes directamente en la representación.

A más de estos dos acercamientos a los registros, se analizará el lugar de enunciación de los creadores de las representaciones y el contexto en el que se inserta cada registro.

En torno a cada registro seleccionado se discutirá sobre el tipo de representación y su lenguaje, qué expresa cada tipo de representación y qué narra esa representación y de qué lógica cultural hace parte. En el lugar del receptor, del interpretador, no ocultaré mi propia voz. Asumo la responsabilidad de autor y mi compromiso para con este tema.

Siguiendo la semiología

La semiología responde hoy a una necesidad concreta, imputable, no ya a la imaginación de unos cuantos investigadores, sino a la propia historia del mundo moderna.

Roland Barthes 1971

El tema de la alimentación puede abordarse desde la semiología, considera como “la ciencia de los signos”, o de las significaciones.⁵ Esto es “los aspectos que tocan las formas y las relaciones sónicas de las cosas, por tanto es como si todo fuera *materia significativa de semiosis*, o sea, signos y lenguajes que alimentan fenómenos de significación” (Zecchetto 2002, 22). Lo que la semiología se pregunta es ¿cómo llegan a significar las cosas?, introduciéndonos en el complejo mundo de la

⁵ Victorino Zecchetto. 2003. *La danza de los signos. Nociones de semiótica general*. Buenos Aires. La Crujía.

significación, que no puede desvincularse de la cultura, pues como lo advierten varios pensadores, todo sistema semiótico existe siempre dentro de una cultura.

La semiología tiene por objeto los sistemas de signos, cualquiera que fuere la sustancia –imágenes, sonidos melódicos, alimentos– que pueden encontrarse en ritos, protocolos o espectáculos– “constituyen, si no «lenguajes», al menos sistemas de significación” (Barthes 1971, 11). Roland Barthes explica el signo, o mejor dicho, “los sistemas semiológicos (no lingüísticos) [en] tres planos (en vez de dos): el plano de la materia, el de la lengua y el del uso”⁶ (1993, 39).

Zecchetto en su definición de signo explica por qué alude a la significación. Señala que el signo funciona sobre el binomio *presencia-ausencia*, ya que su función consiste precisamente en hacer referencia a alguna cosa no presente. La imagen, por ejemplo, es una entidad presente, que apunta a un objeto ausente. El signo se expresa en triada, refiriéndose al modelo de Pierce⁷, por un lado está el referente –el objeto en sí–; el significante –se puede colocar aquí a la palabra misma con la que se refiere al objeto, o a la representación del objeto–; y por último, su significado –que se puede interpretar como la idea del signo en la mente de quién percibe el significante–.

Umberto Eco coincide en que el *signo*, en semiótica, se concibe como elemento de significación, es decir que refiere a todo un sistema, cuyos componentes se representarán en una estructura triádica dándole la forma de triángulo, donde en cada arista se colocará, a) referente, b) significante y c) significado (1994).

El significante es un mediador del significado. ¿De qué naturaleza es esta mediación? La significación es el acto que une el referente, el significante y el significado; mostrando su uso social.

El significado en tanto, es el tercer plano que se manifiesta en el proceso del uso, de la práctica, en el cómo opera el signo en la sociedad. Lo que propone la semiótica es precisamente que las asociaciones generadas en estos procesos nos son

⁶ Roland Barthes, *La aventura semiológica*. Barcelona: Paidós, 1993: 39. Con esta aproximación, Barthes supera la concepción que, desde la lingüística elaboró Saussure quien explicó que el signo “está compuesto por un significante y un significado. El plano de los significantes constituye el plano de la expresión y el de los significados el plano del contenido”.

⁷ Existen varias propuestas de nombres hechas en el curso de la historia –como ya se señaló en el pie de página– en cuanto al modelo de Pierce, quien al referente, denomina objeto, Russel denotación entre otros; al significante, denomina *representamen* o signo en sí, otros como Morris lo llaman vehículo sígnico; y al significado, Pierce nomina interpretante, Saussure, concepto, Morris, *significatum*. Todos coinciden en un reparto tripartito, pero no en el nombre dado a los tres polos.

arbitrarias, todas las lecturas que se pueden generar de un signo “implican demasiados valores sociales, morales, ideológicos” (Barthes 1993, 223), pues se inscriben en los límites de cada cultura.

Se puede aseverar que la alimentación es en sí un sistema semántico. El referente material es la sustancia física en sí –tubérculos, frutas, verduras, carnes, entre muchas otras formas-. El significante es lo que nombra a todo este conjunto de sustancias –alimento, alimentación, sistema alimentario–; es un consenso lingüístico. El significado podría enunciarse como el contenido de estas formas y nombres, creado y recreado histórica y socialmente, siendo el sistema de significación el uso social de estos significados, es decir la forma en que éstos operan en cada sociedad.

Según Barthes, todo sistema de significación conlleva un plano de expresión (E) y un plano de contenido (C) y la significación coincide con la relación de ambos planos: ERC (Barthes 1971, 11). Esta forma de enunciar, me parece del todo interesante, porque la significación alude a la relación, los modos en que cada cultura se relaciona con los objetos.

Esta comprensión de la alimentación como un sistema de significación, permite decir que al comer los alimentos: papas, frutas, verduras, carnes (E), estoy ingiriendo, a más de sus nutrientes, los significados y significaciones que contienen (C). Por lo tanto introducimos a nuestros cuerpos, a nuestros seres, no sólo material que sustenta la vida, sino estos otros componentes de relación (ERC), modelándose nuestras formas de relación con el alimento. Es así como se van formando y estructurando los sistemas alimentarios en cada cultura. Es a este fenómeno al que se denomina *factor cultural del alimento*.

La representación del alimento

No nos queda sino reconocer y aceptar que la vida respira en el silencio y que en el lenguaje sólo aflora su representación, apariencia y simulacro.

Alfredo Saldaña 2014.

La representación forma parte de un sistema de prácticas sociales y culturales que involucran tres componentes (al igual que el signo⁸): un referente –real o

⁸ Sobre este mismo sistema trídico (modelo de Pierce) se explica la comunicación, el signo y la representación. Esto no es casual, pues todos estos refieren al lenguaje. En los tres se ve implícito el

imaginario– o incluso otra representación; unos agentes que realizan la representación dotados de cierta ideología en un contexto histórico-social determinado; y, finalmente, unos receptores que, en el acto de recepción, perciben e interpretan dicha representación. De ahí que en este trabajo, al hablar de representación, se hace referencia al significante, como referente material, que implica una serie de significados y significaciones que pretenden ser identificados mediante el análisis.

Hay una extensa tradición de pensadores que han reflexionado sobre el tema, abriendo nuevas miradas, planteando tensiones, complementando ideas, construyendo y deconstruyendo el término y su definición. La representación, dirá Hall (2013), se encuentra en el corazón mismo de la cultura occidental⁹. Este autor, recubre al término de plasticidad, es decir, identifica en ella matices inacabados en constante construcción, pues los sentidos son impresos sobre objetos, eventos y personas, logrando que signifiquen; pero éstos, no permanecerán fijos, permutarán. Explica que hay códigos que se comparten entre sujetos a través de un lenguaje común, y para transmitirse de una cultura a otra, deberán ser traducidos (Hall 2013, 493). Los significados para Hall, no son algo intrínseco a las cosas, sino que son construcción, son elaboración humana.

Como señala Barthes –en cuanto a que no existe arbitrariedad en la construcción de sentidos– existen campos que han sido escogidos para ser manipulados, mediatizados, buscando sugerir significados específicos de significantes vitales (Barthes 1993). Tal es el caso de la alimentación, produciéndose alrededor de la misma, todo un sistema de representaciones, de imágenes, capaces de transmitir múltiples planos de significación y una riqueza de códigos.

Según Schopenhauer, el mundo es representación: “si alguna verdad *a priori* puede enunciarse, es ésta” (Shopenahuer 1819, 23); siendo así, “resulta claro y cierto que no conoce ningún sol ni ninguna tierra, sino solamente un ojo que ve el sol, una mano que siente la tierra”.

mundo real, es decir el plano de los objetos, el referente; el mundo de los significantes, de las representaciones de los modos de enunciación del mundo real; y el del significado, de estas representaciones dinamizadas en los social, puestas en acción.

⁹ Estar fascinado por una imagen-reflejo, contentarse con un simulacro que pretende homogenizarlo todo a un modelo uniformizador que dista de nuestras realidades como lo han expresado varios autores (Frantz Fanon, Román Gubern, Edward Said entre muchos otros).

La representación es portadora de significados que se dinamizan a través del uso del lenguaje, en el sentido amplio de la palabra, o sea, siendo expresado, no sólo referido a lo oral, sino a lo escrito, visual y corporal, pues como Barthes lo señala, “las palabras son signos, pero también lo son los objetos y las imágenes” (Barthes 1971, 8).

Desde los griegos, se concebía al lenguaje como mimesis de la naturaleza, su función consistía en imitar una verdad existente, externa. Saussure dirá al respecto, que el lenguaje es parte de una estructura, pues sólo adquiere significado al estar en contraste con otros elementos de la misma. Sin embargo, Barthes y Foucault trascienden estas lecturas, el primero señalando que en la representación se presenta un *extra-nivel* de significado –al mismo que denominará de connotación– vinculándolo a una ideología (Barthes 1971). Foucault en tanto dirá, retomando a Epicteto, que “no hay que aceptar sin examen una representación, sino que debe decirsele: ‘Espera, déjame ver quién eres y de dónde vienes’ (Foucault 1982). Es así como este autor, incorpora a la representación dentro del análisis discursivo. El discurso es una forma de representar el conocimiento respecto a un tema en particular y en un momento histórico determinado, por lo que será importante referirse al lugar de enunciación del autor de la representación. Sin embargo, al mismo tiempo, el discurso produciría conocimiento, por lo que será importante analizar el contexto cultural en el que se difunde la representación.

En síntesis, lo que se comprende de la representación es que es la interpretación que un alguien, llámese emisor o creador, genera de un objeto, persona, régimen, inserto en el plano de *lo real*, para exponerlo a un receptor –como lo nombran los funcionalistas– o mejor dicho, perceptor, pues éste tiene la capacidad de decodificar mensajes. Es decir, es la *obra* donde se plasman un sinnúmero de significados, desde el lugar de enunciación del emisor, siendo el mensaje, absorbido por el receptor de la representación, quien la interpreta, la decodifica, también, desde su propio acervo cultural.

La representación también como generadora de conocimiento, lo que resulta de particular interés para esta investigación. Esta lectura es una herramienta para comprender el mundo mediatizado en el que vivimos, pues *conocemos lo real*, a través de una pantalla, de una publicidad, de una representación. Es por esto que el objeto mismo de esta investigación es la representación de la papa, desde distintos

contextos históricos, sociales, culturales y políticos, pues se comprende que éstas guardan en sí un sinnúmero de códigos.

Es a través del recorrido por las múltiples representaciones de la papa y sus discursos, que se busca comprender las implicancias en la transculturación de la papa que han llevado a una práctica de orden sagrado a devenir mercancía y a responder cómo se fueron imprimiendo distintos significados en la papa dependiendo de las atmósferas espacio-temporales, en los distintos momentos de transculturación y mercantilización.

Aportes de la investigación

Esta investigación está pensada para resaltar la importancia del significado guardado en los alimentos, pues como dirá la semiología, no sólo consumimos el alimento en sí, sino sus significados, sus tradiciones vivas, muertas o con potencial de resurrección.

Después de leer y comprender la historia de la papa, el lugar que ocupa ahora en la esfera global, cómo se posicionan los símbolos ideológicos alrededor de la misma en los distintos momentos de transculturación y mercantilización, la papa no volverá a ser meramente papa. Cobra nuevos significados, incluso sentidos místicos se esbozan en su cultivo y modos de cultivarla, pudiendo incluirse también este sentido a nuestra ingesta cotidiana, diaria.

Sin duda, existe una gran problemática actual alrededor del alimento en general y de la producción-consumo de papas en particular. Cada vez es más consumida la papa modificada en el mundo y en el Ecuador, siendo las variedades de papas nativas o antiguas casi eliminadas de las dietas, pudiendo considerarse como variedades en peligro de extinción, con excepción de algunas conocidas en los mercados.

Entonces cabe preguntarse ¿Es factible que las papas nativas continúen siendo parte de la alimentación? ¿Puede detenerse su extinción?

Lo único que parece salvar a una especie -alimenticia- de la extinción es el consumo, lo que corresponde a lógicas capitalistas hegemónicas. En la actualidad, se accede a los alimentos mediante la compra de los mismos. Interactuamos cotidianamente con ellos a través de los supermercados, olvidando la realidad del

campo, de la agricultura, de la producción. La comercialización se hegemoniza frente a la producción.

Al ser la papa mercancía, los actores implícitos en el proceso de compra y venta son, productor –el que produce el bien–; consumidor –quien desea ese bien y a cambio puede ofrecer dinero–; y comercializador –que pese a que podría ser omitido, existen un sinnúmero de factores que impulsan y justifican su existencia, siendo finalmente quien entra en contacto directo con el productor y el consumidor–. Esto es fundamental a entender, pues son los actores responsables de que muchas especies se extingan o se vuelvan cotidianas.

Está claro que otros artefactos son las políticas públicas, pues estas determinarán sucesos de alto impacto que influirán en los consumos. Cabe entonces cuestionarse a dónde están apuntando en la actualidad? a una revolución agraria para una agricultura sostenible y de pequeña escala que según la Estrategia Nacional para la Igualdad y la Erradicación de la Pobreza, Eniep, del 2014, este sector es esencial para la seguridad alimentaria y erradicar el hambre (Torres, y otros 2016); ¿o se está apoyando al modelo agrícola convencional? Las políticas públicas deben enfocarse en mejorar las oportunidades de los agricultores, sobre todo del sector de la agricultura familiar campesina o pequeños productores locales, quienes garantizan la Seguridad y Soberanía Alimentaria de los pueblos.

Es necesario poner en tela de juicio la realidad del campo, del agricultor y del sistema alimentario actual, temas que son esbozados en esta investigación pero que sin embargo, su nivel de complejidad es tal que requerirá una nueva investigación para comprender mejor sus dinámicas.

Tampoco los esfuerzos gubernamentales serán suficientes si no se compromete la sociedad civil. Esta tesis puede significar un redescubrimiento de este producto de talla mundial, cotidiana y vital; un reencuentro con nuestro pasado que nos ofrece una posibilidad actual de enorme importancia alimenticia. Pues es a través del conocimiento, más seres humanos podemos incluir estas variedades de papa en nuestras dietas y acercarnos a los productores.

Es necesario brindar esta información a los ciudadanos, también por medio de otros actores, por ejemplo recetas creadas por chefs o nuevos espacios de comercialización alternativa donde se fomente el consumo de otras variedades de papa. También la industria de alimentos juega un papel fundamental y puede seguir

contribuyendo con la adquisición de otras variedades de papa, alineándose a la era de la innovación. Parece fundamental abrirse a nuevos hábitos alimenticios, introduciendo más variedades de papa en la dieta cotidiana.

No cabe duda que esta tesis es una buena iniciativa para dar a conocer la diversidad existente de papas en el Ecuador y en el Mundo y comprender a la papa como todo un universo de significación. Es por esto que el objeto mismo de esta investigación es la representación de la papa, desde distintos contextos históricos, sociales, culturales y políticos, pues se comprende que éstas guardan en sí un sinnúmero de códigos como se visualiza en el primero y segundo capítulo, tanto la cultura andina y su cosmovisión como la cultura occidental, con su lenguaje y artefactos característicos.

Capítulo primero. El discurso de los Andes sobre la papa

Cultura implica interrelación del ser humano con el entorno; de cómo una sociedad se relaciona con lo que le rodea, con los objetos, las personas, el alimento, la naturaleza, el Universo, y de los significados que les otorga a partir de esa relación. Un factor importante de la misma es que esta relación va mutando en el tiempo, va modificándose según los descubrimientos, consensos, comprensiones de la misma sociedad. De allí deviene la complejidad de hablar sobre cultura.

Al referirse a la cultura andina, resulta necesario tomar en cuenta la dimensión histórica –según lo enunciado metodológicamente– por los procesos de transformación que ha atravesado, sufriendo una serie de permutaciones a través de los siglos.

En este capítulo se van a analizar tres tipos de representación; se lo estructura con tres subtemas y tres contextos históricos: la pre-conquista, la conquista y el actual.

La pre-conquista plantea un escenario para el siglo XV, que se denomina *la cuna de la papa*; pues en esta geografía, en esta historia, es que comienza el gran viaje de transculturación de nuestro objeto de análisis. En esta primera fase, va a tratarse al mito como representación, entendido también como discurso simbólico emblemático de las culturas antiguas, que tienen en la oralidad una característica clave. El mito de Mama Rayguna permite abordar el contenido de la cultura andina de la pre-conquista.

La conquista afronta un mundo andino fracturado. Aquí se utilizan como representación cuatro láminas, elaboradas por el cronista Guamán Poma, que describen las prácticas culturales alrededor de la papa en el siglo XVII vinculadas al agro.

Para el contexto actual se utiliza un *collage* con varias fotos de semillas de papa existentes en la actualidad en el país, extraídas del *Catálogo etnobotánico, morfológico, agronómico y calidad de cultivares de papas nativas Sierra Centro Norte del Ecuador* representando un testimonio de lo que ha resistido y las esperanzas depositadas en las mismas, esbozándose como posibles salvadoras del porvenir.

1.1 La pre-conquista: El mito como lenguaje simbólico

Considerar el hecho de que el transmisor genera siempre interferencia con respecto al emisor. La interferencia de su ser mismo, de su mirada, de su cultura, de su individualidad.

Anónimo

Sólo se puede comunicar teniendo en cuenta el fenómeno de transmisión bien descrito en el epígrafe. En el discurso de la pre-conquista se reflexiona sobre él. No se puede conocer la cultura andina desde una concepción purista, pues la misma contiene muchas y distintas interferencias. Son varios los actores que han querido recrear sus modos de vida, hábitos y costumbres. Entre éstos encontramos las miradas de arqueólogos y antropólogos, con una aproximación elaborada desde la etnografía. Otros son los representantes de esta misma cultura, quienes atestiguan conocer su cosmogonía, siendo testigos vivos; por lo tanto logrando interpretarla desde su propia cosmología, ciencia y arte. Estos dos sujetos, representan dos polos, pues en los primeros, las motivaciones ideológicas y políticas orientaron a estudiar al ser humano desde una *razón colonial*, con una serie de valoraciones etnocéntricas –herencia de procesos de dominación–, caracterizando a los pueblos originarios como *primitivos* y *salvajes*, juzgándolos desde parámetros de su cultura occidental, sin entender que esos pueblos han construido y resignificado permanentemente sus propios universos culturales (Guerrero 2002).

Es quizás una de las razones por las que se ha escogido hablar de la cultura andina a través del mito, forma de discurso que se ha transmitido en el tiempo de manera oral.

Por otra parte está la oralidad; arena de tensión. Existen un sinnúmero de discusiones acerca del constructo dual: oralidad-escritura, al cual podríamos paralelizar con otras *oposiciones binarias*. La oposición binaria no es más que diferencia entre opuestos –como negro-blanco, malo-bueno, bárbaro-civilizado, abajo-arriba–, con connotaciones morales, guardando un sentido de oposición (Hall 2010).

Derrida reflexiona sobre esto, argumentando que siempre existe una relación de poder entre los polos de una oposición binaria (Norris 1987). Hall en un recorrido por la historia del racismo pone de manifiesto que fue usando esta práctica de

oposición binaria –blanco-negro y bueno-malo, resultando blanco-bueno, negro-malo– que se representó al otro, al desconocido (Hall 2010). Siendo así, el *otro* es estereotipado, *escencializado*, incluso reducido y naturalizado, precisamente desde este sentido de oposición. Se observan entonces relaciones de poder. Hall evidencia cómo estas prácticas han sido manipuladas para servir al poder y mantener su hegemonía.

Parecido es el contexto en cuanto a la noción de oralidad; existen debates sobre la superioridad de las civilizaciones con escritura frente a aquellas netamente orales. Sin embargo, se puede aclarar que es un constructo desde la cultura de la escritura. El mito se lee desde estas mismas condiciones. Quienes han trabajado sobre mitos, han estudiado las culturas orales desde su posición cultural de la escritura.

El mito ha sido ampliamente analizado por la academia; desde Lévi-Strauss hasta la actualidad continúa un sinnúmero de debates y polémicas alrededor del mismo. Lévi-Strauss, en su obra *Las mitológicas*, hace una recopilación extensa de mitos americanos y analiza los elementos significativos de los mismos señalando que “en efecto, el estudio de los mitos plantea un problema metodológico en virtud del hecho de que no puede conformarse al principio cartesiano [...], los temas se desdoblan hasta el infinito” (Lévi-Strauss 2002, 15). Esto parece un tema fundamental. La imposibilidad de concebir el mito desde la cultura occidental, cimentada principalmente en una geometría y forma de ver cartesiana, lineal, progresista, racional¹⁰.

Sin embargo, el autor encuentra distintas aproximaciones al mismo; propone como acercamiento que “el conjunto de los mitos de una población pertenece al orden del discurso (Lévi-Strauss 2002, 17), agregando además su continuidad en el tiempo, es decir, que sin importar el devenir de la comunidad y sus transformaciones en el tiempo, se puntualiza que “a menos que la población se extinga física o moralmente, este conjunto nunca se cierra” (Lévi-Strauss 2002, 17), por lo tanto no deja de transmitirse, traspasarse, actualizarse y deslizarse. Si bien en esta tesis no se

¹⁰ Luis Garagalza. s.f. Hermeneútica y lenguaje en la filosofía actual. Anthropos. Menciona que la lectura lineal de un mito no revela más que sinsentidos, simplezas o sofismas. Porque el mito se presenta a sí mismo no sólo como el relato de unos acontecimientos ocurridos en el pasado, con lo que nada diferiría de un relato histórico, sino como una *estructura permanente* que se refiere simultáneamente al pasado, al presente y al futuro.

analizará el corpus mitológico de una cultura, vale la pena señalar la tesis de Levi-Strauss, para entender que un mito hace siempre parte de un conjunto mayor.

El mito de Mama Rayguna ha sido escogido de un estudio hecho por Román Robles, antropólogo peruano, quién reúne los discursos míticos más representativos de la región centro andina del Perú, alrededor del origen de los alimentos, guardados en la memoria de los pueblos andinos del siglo XVII y recopilados por los curas, encomendados de ejecutar la política eclesiástica de *extirpación de idolatrías* “como consecuencia del fracaso de más de un siglo de conversión de indios al catolicismo” (Robles 2007, 1).

Este mito fue escogido porque ha sido extraído de la memoria de *chamanes* del siglo XVII, pues ellos eran en principio los perseguidos y los que mantenían viva la memoria. (Robles 2007) Parece importante mencionar que el mito se traspasa de manera oral, de generación en generación, de labio a oído, y pese a que este conocimiento se guarda en la memoria del pueblo -contado de distintas maneras en diversas comunidades- los poseedores de los mismos son estos sabios.

La manera en la que se abordará la lectura del mito seleccionado, es como *discurso simbólico*. Para esto es necesario recurrir al pensamiento de una filósofa contemporánea, Ruth Ruíz, quien plantea que los mitos al estar “guardados en el imaginario de ancianos, pertenecen a una memoria ancestral” (2004,38) El mito, puntualizará, “es un grupo de símbolos desarrollado en forma de relato, articulado en un espacio y tiempo imaginarios, una historia fantástica que utiliza los símbolos para expresar una experiencia individual o un acontecimiento colectivo, ocurridos *illo tempore*, es decir al comienzo de los tiempos” (R. Ruiz 2004, 39). El mito relata una historia, tanto de algo que aparece en el inicio de los tiempos, como de hechos heroicos, existenciales. Enuncia los principios, el origen de las civilizaciones o culturas, “por ello los actores de ese evento se conciben como dioses”¹¹ (Ibíd.).

Coincide con lo que señala Robles en su estudio: que “los relatos míticos cumplen en las sociedades ágrafas la función de explicar y dar sentido al origen del universo, de la naturaleza, del hombre y de las cosas” (Robles 2007, 7). Esto no es característica única de las sociedades denominadas ágrafas; también culturas

¹¹ Luis Garagalza. s.f. Hermenéutica y lenguaje en la filosofía actual. Anthropos. El autor señala que “los dioses intervienen en el mito como *potencias o fuerzas antagonistas personificadas*, que protagonizan una historia exterior al tiempo” –*illo tempore*– presentándose estos pueblos como politeístas.

europas se han construido sobre relatos míticos “para fundamentar el origen y la naturaleza de los grupos humanos y de las cosas de su entorno” (Robles 2007, 6).

Al ser los mitos relatos ordenadores de la vida cotidiana, de las costumbres, de las creencias, requieren situarse desde la cosmología de esa cultura, para comprenderlos, interpretarlos. Es desde este enunciado que se va a leer el mito de Mama Rayguna, registrado como uno de los relatos orales más antiguos de la civilización de los Andes sobre el origen del alimento, en que se menciona el cultivo de la papa. Dentro de los relatos recopilados por Robles, se ha escogido para este estudio uno en particular, el de Hernando Chaupis Córdor, por presentar tanto la descripción del rito como la del mito. Es importante señalar que dentro del estudio de Robles cada individuo procesado por parte de la misión de civilizar, presenta una versión del mito distinto en sus detalles, sin embargo con una base similar, lo que matiza al mito como diverso.

Hernando Chaupis Córdor fue sacerdote de la religión andina, del ayllu de Anarqui (o de Yanaqui), San Pedro de Hacas (Acas actual). Declara el 23 de enero de 1657, ante el visitador de idolatrías Bernardo de Noboa, tener 70 años de edad (Robles 2007). Es decir que su nacimiento corresponde a un primer período colonial, lo que quiere decir que sus abuelos probablemente vivieron los procesos de *conquista*. Ofrece a los visitantes una serie de datos acerca de Mama Rayguna, madre de las papas y de toda la ideología religiosa, siendo una diosa importante dentro de la cosmogonía andina. He aquí su versión:

“...que cuando barbechan las chacras para sembrarlas otro año cojen un pajarito que llaman yucyuc el qual tiene los pies y pico amarillo y lo ponen en unas andas con flores y le ponen camiseta y manta que le hasen al proposito y solamente se le parese la cabessa y en los patios de sus colcas que llaman de comunidad y de sus malquis queman delante de dicho pájaro coca, sebo cuyes chicha y polvos de coricallanca por modo de ynsienso y hecho este sacrificio sacan en posesión al dicho pájaro por las calles con pallas y tamborcillos cantandole en su lengua los canopas de las comidas de Caina y se lo quitaste a la madre Rayguna y acabada la posesión sueltan al dicho pájaro y beben y baylan y se emborrachan mucho más que en otros sahrificios porque tiene tradición de sus antiguos y la observan oi y disen que el dicho pájaro yucyuc rogó al pajarillo sacracha que en español se llama papamosca llebase un puñado de pulgas y se las echase en los ojos de la madre Raygua que estaba en el pueblo de Caina mientras se rascaba la picadura de las pulgas soltaría al hijo conopa que tenia en sus brazos y entonces el pájaro yucyuc se lo hurtaria habiendole el dicho pajarito sacrachi (sic) echandole las pulgas solto el hijo y entonces bajo un aguila y le arrebató y le rogo la madre Rayguna no se llevase su hijuelo que ella repartitia todas las comidas y assí repartio a los yndios serranos papas ocas olluco masuas quinua y a los yndios yungas mais yucas camote frisoles y por esta caussa adoran a la madre Rayguna como a diosa y criadora de las comidas y al pajarito yucyuc como a caussa instrumental y por quien la madre Rayguna repartio comida...” (Robles 2007, 111)

Esta versión tiene dos componentes, la primera parte es la descripción del rito realizado por la comunidad hacia 1657 y la segunda parte constituye en sí el relato mítico de Mama Rayguna, que corresponde a un tiempo muy lejano, *in illo tempore*, tal como señala Ruiz.

Parece importante que dentro de la misión civilizatoria, una de las premisas fuera identificar los ritos idolátricos. Es así como se llega a los mitos, pues éstos son los sostenedores de los ritos. Al realizar el rito, se revive el mito, se lo actualiza. Los mitos logran mantener viva la memoria de este hecho histórico, fracturando la historia oficial (Cornejo Polar 2003). En otras palabras, los ritos son consecuencia del mito, se realizan basados en este discurso simbólico y era importante identificarlos, para prohibirlos.

Otro de los testimonios enuncia más detalles sobre el rito. Él menciona que en la siembra, al arar la tierra, “por el tiempo que se alsan las aguas por resurrección” (Robles 2007, 19), cogen un pájaro llamado yucyuc (personaje principal del mito de Rayguna) colocándolo en el centro de la danza ritual, haciéndole ofrendas. De estos testimonios se pueden identificar varios campos clave para el análisis del mito y su significado.

Para Lévi-Strauss el estudio del mito tiene gran complejidad, menciona que “como pasa con el microscopio óptico, incapaz de revelar al observador la estructura última de la materia, solamente queda elegir entre diferentes magnificaciones: cada una pone de manifiesto un nivel de organización cuya verdad es relativa nada más, y mientras se la adopte excluye la percepción de otros niveles (Lévi-Strauss 2002, 13). Es así como la interpretación que se intenta en este estudio es relativa, y es así como deberá leerse; pues el símbolo, *ergo* el mito, contienen en sí un infinito número de lecturas e interpretaciones. Se podría destacar que es un lenguaje rico en símbolos, abundante.

Sin embargo es posible *vislumbrar* un orden detrás del caos, es posible establecer conexiones, atar cabos sueltos (Lévi-Strauss 2002). Empero, no deja de advertir frente al conocimiento perfecto del mito, que “tal ambición [la de los etnógrafos de un conocimiento exhaustivo del mito] carecerá de sentido por tratarse de una realidad móvil, perpetuamente presa de un pasado que la arruina y de un porvenir que la cambia” (Lévi-Strauss 2002, 13).

Ruth Ruíz señala que los mitos se temas siempre trascendentes: [...], ¿de dónde venimos?, ¿por qué el mundo y el orden del mundo?” (Ruiz 2004, 39). En este

caso la pregunta será por el origen de los alimentos, que cuando se pone uno a reflexionar sobre este génesis, resulta casi fantástico pensar en la existencia de tantas especies en la tierra.

Tomando en cuenta esta pregunta que guarda en sí múltiples misterios: ¿de dónde provienen los alimentos?, es interesante destacar varios aspectos de este mito, desarrollar su discurso. Para el análisis del mismo, se tendrá en cuenta el tiempo-espacio mítico y los actores, los mismos que se revelan en la Tabla 1.

Tabla 2: Campos clave del mito de Mama Rayguna

Campos clave	Característica
Tiempo mítico	En el origen, in <i>illo tempore</i>
Espacio mítico	En el pueblo de Cayna está Mama Rayguna, en la sierra, en las alturas.
Tiempo de realización del rito	De resurrección
Proceso/labor agrícola	Siembra, arado de la tierra.
Rito	Danza para entregar ofrendas al héroe.
Personajes del mito	El yucyuc (héroe) Sacracha (compañero del héroe) Mama Rayguna, madre criadora de su hijuelo o conopa(s). Diosa criadora de las comidas. Águila (ave)
Sentidos del mito	Dimensión espacial: Distribución diferenciada regional de los alimentos Dimensión política: los pequeños organizados pueden negociar hasta con los dioses. En la actualidad se denomina “el poder”, resultando una forma de insurgencia simbólica. Dimensión simbólica: el alimento es vital y debe ser distribuido, compartido.

Fuente: Elaboración propia

El símbolo es el lenguaje del mito. Cada uno de estos actores contiene abundantes significaciones. Se lo explora considerando la cosmovisión andina. Lozada Blhitz señala que la forma de representar al universo de los pueblos andinos, es en tres mundos (*pachas*), *hanan*, *kay* y *ukhu pacha*, que en la teología cristiana, corresponden al cielo, la tierra y el infierno, siendo ésta su forma de representar, de nombrar (Lozada 2006). Al parecer son varias las antiguas civilizaciones que posan sus lenguajes filosóficos y teogónicos en esta tríada; eso no significa –dirá Lozada

Blhitz– que la representación de tales mundos en los imaginarios de cada religión, se dé “con los mismos contenidos sin que sean imaginados o pensados según su propia lógica” (Lozada 2006, 105).

Por eso, al mencionar el cielo, las alturas, se enunciará al lugar donde habitan los dioses o viceversa y al ave como una figura intermedia entre el *hananpacha* y el *kaypacha*.

Se va a comenzar el análisis por caracterizar al héroe del relato mítico. El yucyuc es un ave más bien cotidiana, sin embargo el ser pájaro le hace representante de los aires, perteneciente al *kaypacha*, pero con su virtud de volar logra alcanzar el *hananpacha*, las alturas. No es ni Dios, ni humano, está entre estos dos mundos, los conecta. Su ayudante, la sacracha, también pertenece a este reino. El yucyuc estructura un plan y le ruega ayudarlo, el objetivo es robarle el alimento a Rayguna. Por lo tanto se podría decir, sobreleer, que había cierta escasez de alimento en el lugar donde habitaban. Un acto heroico de este tipo, resulta de circunstancias existenciales, vitales; es decir que había necesidad de alimento.

Mama Rayguna es del reino de los dioses, madre criadora de los espíritus reproductores de todo alimento, guardiana de las comidas, de todo germen de cada semilla de plantas domesticadas. El “hijuelo” que resguarda, no se refiere sólo a las semillas de los alimentos, es denominado *conopa* o germen. Se señala que una vez que el yucyuc y la sacracha la irrumpen, ella descuida la/el conopa, que es tomado por un águila -ave también, pero de una categoría superior, a los otros dos pájaros mucho más cotidianos- como si este ser, este hijuelo, podría ser topado sólo por algo celestial, menos terreno.

Es ahí donde Mama Rayguna ruega, pide que le devuelvan a su hijo a cambio de entregarles el alimento. Negocia un intercambio que beneficiará a todos, ella no perderá su hijuelo, negocia el poder del germen ¹² a cambio de repartir permanentemente las semillas a todo habitante y a cada región acorde sus condiciones. Para la sierra, papa, oca, mashua, quinua, productos característicos de esas geografías, que aún en la actualidad son fundamentales en las comidas cotidianas y festivas, no sólo de la cultura andina; y para los *yungas*, habitantes de

¹² Este poder del germen del alimento pertenece al mundo natural, pues el alimento tiene esto en su estructura, es tanto natural como cultural y ha existido desde el principio de los tiempos, desde que el **ser humano es ser humano**.

los valles, de la costa, ella repartirá maíz, yuca, frijoles, también alimentos emblema en sus dietas.

El desenlace del mito es alegre, es de triunfo, el acto heroico es exitoso, el ave entrega las semillas de estos alimentos a los humanos, quienes las cuidan y reproducen, acabando con el desabastecimiento de comida.

Este mito propone algunos puntos que pueden ayudar a comprender su sistema alimentario, en cuanto a que, al parecer, no hubo desabastecimiento de estos alimentos básicos. Es decir que los hombres custodiaron muy bien las semillas otorgadas por esa madre-diosa. En el caso de la papa, las custodiaron y reprodujeron, creando incluso aún más variedades de papa.

Siempre y cuando haya semilla, se podrían obtener, permanentemente al menos estos productos vitales, con lo que no habría desabastecimiento, idealmente no habría desnutrición. ¿Sería una cultura con soberanía alimentaria¹³? El alimento base estaría cubierto, sería provisto por la naturaleza, es decir en la cosmogonía andina, la figura de una diosa. “No pretendemos mostrar cómo piensan los hombres en los mitos, sino cómo los mitos se piensan en los hombres, sin que ellos lo noten” (Lévi-Strauss 2002, 21).

Todas estas reflexiones sobre oralidad, la interpretación del mito, el fenómeno de transmisión, las interferencias al leer estas prácticas desde la cultura letrada, contextualizan el mundo, tan distinto, *cuna de la papa*.

En síntesis, la papa es un producto originario de los Andes, de gran antigüedad, conocida desde el inicio de los tiempos y atesorada por esta civilización-cuna. Se marca entonces este escenario como tiempo *cero* –pues su principio pertenece a un *illo tempore* bien sustentado en el mito–. Este mundo andino presenta en sus prácticas y consumos otro tipo de relaciones, más de orden sagrado, mágico, ritual. Así comienza su viaje de transculturación el tubérculo andino.

¹³ Acción Ecológica. www.axxionecologica.org. 2016. (último acceso: 2016). Soberanía Alimentaria es un término actual para definir el derecho que tienen los pueblos para controlar el sistema agroalimentario y sus factores de producción, de tal forma que la agricultura familiar, campesina, indígena, de orientación agroecológica, la pesca y la recolección artesanal se desarrollen de forma autónoma y equitativa. De esta manera se garantiza el derecho humano a la provisión permanente de alimentos sanos, nutritivos, suficientes y culturalmente apropiados. Es un principio contenido en la actual constitución del país, mencionando en su artículo 281: “La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente”.

En el siguiente subcapítulo se va a analizar el sistema alimentario de la cultura andina en los primeros siglos de conquista y las prácticas culturales alrededor de la papa desde la crónica de Guamán Poma.

1.2 Etapa colonial: Una mirada al “otro”, desde la crónica.

Como segundo registro, se ha escogido uno del orden visual; se analizan cuatro láminas de la crónica de Guamán Poma, en las que se ilustran las diferentes prácticas agrícolas alrededor de la papa, todas estas calendarizadas, relacionadas con los meses del año andino, en un contexto social de transición, un mundo andino fracturado por la conquista, un tiempo complejo de considerar por todas las implicancias.

En *Nueva Crónica y Buen Gobierno*, Guamán Poma¹⁴ caracteriza el mundo andino adentrado en el periodo nombrado “la conquista”. Describe la cosmología andina, la historia contada desde sus ojos de mestizo¹⁵ católico, de indio noble, proponiendo también un buen gobierno para la Yndia. Se define con un linaje andino muy presente y al mismo tiempo se distingue en su lenguaje, ilustrado, conocedor de la historia tanto de su pueblo como de Castilla. Guamán Poma se refiere a su territorio como ‘tierra en el día, yndia’, que se puede interpretar como ‘más cerca del sol’ que Castilla, Roma y Turquía, en comparación con las cuales el Perú ocupa ‘más alto grado’ (Guaman Poma 1615). Él percibe al catolicismo como adaptado al mundo andino, o al revés, un mundo andino, mestizo tal vez, apropiado de la biblia y sus enseñanzas, o al menos es desde donde él se enuncia.

López-Baralt señala que este autor entremezcla sus dos orígenes, tanto su cultura oral, representada en sus imágenes –de una sola dimensión, de tradición andina– como la extranjera, la de la escritura; produciendo una obra original en la

¹⁴ Rommel Plasencia. 2012. Investigaciones sociales. *Reseñas*: 29. López-Baralt explora la crónica de Guamán Poma como un texto resultante de un contexto colonial, en el cual una sociedad domina a la otra y donde resulta una dinámica que afecta tanto al colonizador como al colonizado. De este contexto emerge una literatura bilingüe, en la que un idioma se entremezcla con el otro (por eso el español quechuzado) y que utilizando artefactos de la sociedad dominante, se camuflan o se representan.

¹⁵ Rommel Plasencia. 2012. Investigaciones sociales. *Reseñas*: 29. Según López-Baralt, Guamán Poma se opuso al mestizaje, con su origen en un orden social normado por la endogamia, lo rechazó por su connotación de ilegitimidad, de mezcla, por su condición de inclasificable. En esto coincide con la ideología colonial de la pureza de sangre, en cuyo caso, el ascenso social ocurría a través de un proceso de blanqueamiento; en cambio para Guamán Poma el mestizaje ponía en peligro la estabilidad de la población originaria.

que se escuchan historias alternas, una religión escrita desde múltiples apropiaciones –a veces tildadas de eclécticas– y ecos de denuncia, reconstruyendo así “lo sucedido memorable” (Plasencia 2012, 120). Tal es así, que en sus capítulos escribe tanto sobre las edades del mundo aprendidas desde la Biblia como sobre las edades y generaciones de los indios.

No hay que olvidar que la obra se escribe en 1615. Siguiendo la periodización de Ayala Mora, se podría decir que corresponde a la descripción de un primer periodo de conquista –con transición al segundo periodo– durante el cual se estaba implantando el orden colonial en el territorio denominado Virreinato del Perú¹⁶; es decir que se vislumbra esa transición de cambio de un régimen inca a uno español, por lo que el imaginario inca o Ynga, como lo nombra Guamán Poma, continúa presente. El autor entremezcla pequeñas frases en idioma quechua junto a descripciones en idioma castellano– y en su gráfica.

Es por todo esto que Guamán Poma es objeto de permanentes discusiones. López-Baralt plantea que o se trata de un autor amerindio haciendo uso de convenciones retóricas occidentales, o es testimonio de la complejidad de su entorno, de aquel tiempo de transición, “tanto de aculturación como de continuidad cultural andina” (Plasencia 2012, 122). Se evoca al proceso de transculturación, pues conviven la cultura occidental imponiendo una estructura colonizadora y prácticas, significados, códigos andinos vivos, persistentes.

A través de sus páginas, llenas de ilustraciones, el autor describe cómo eran tratados indios y negros principalmente por la iglesia y por la sociedad criolla. La intención de Guamán Poma, en esencia, es hacer una denuncia al Rey –quien representa en su imaginario un ser supremo y benévolo– de actos de injusticia contra los indios, el quitarles sus haciendas, la falta de alimento y el maltrato. Señala que con la comida se sirve a Dios y al rey y se adora a Dios con ella. Sin la comida no hay hombre ni fuerza (Guaman Poma 1615, 1140). Continúa reiterando la importancia de considerar a los *pobres indios de este reino*, mirando que todo lo que se come es a costa de ellos. Solicita que no se les castigue brutalmente en nombre de la doctrina y que no se les quite sus haciendas. “Quando llegáys un pueblo, le

¹⁶ El Ecuador pertenecía al Virreinato del Perú en esa época.

alborotáys y lo detenéys los yndios. Y ancí se pierde sus sementeras y lo detenéys sus hijos” (Ibíd.).

Guamán Poma considera que si el rey se enterara de todas las injusticias contra los indios, estaría en desacuerdo, lo que impregna esta crónica con un aire de cierta ingenuidad. “El rrey a de gustar que sus ciudades y uillas, aldeas y prouincia y pueblo sean rricos. Y ancí será el rrico neci[o] de bosotros. Auías de proqu[r]ar que buestra dotrina tubiesen baxillas de oro, plata porque muriendo, os dexase para misas como rrico que no como pobre” (Guaman Poma 1615, 1140).

Las cuatro imágenes seleccionadas, corresponden al capítulo sobre los meses del año, es decir la representación del calendario andino -ynga-. En la introducción a este capítulo, el autor se refiere al tiempo como “lo contaban los Yngas” (Guaman Poma 1615, 237), como los filósofos y astrólogos antiguos marcaban el tiempo. Señala que en tiempos especiales determinados por los astros “hazían gritar a la gente y a los perros y tocauan tanbores y alborotarse la gente. Hasta oy lo hazen y lo ciguin en el senbrar la comida, en qué mes y en qué día y en qué ora y en qué punto por donde anda el sol. Lo miran los altos serros y por la mañana de la claridad y rrayo que apunta el sol a la uintana. Por este rreloxo cienbra y coxe la comida del año en este rreyno” (Guaman Poma 1615, 237).

En este párrafo se hace mención a la producción de la comida del reino. Parece importante divagar sobre el significado de este referente *sembrar la comida*, pues implica tener cosecha, un reino asegurado con alimento –siempre y cuando no haya sequía o mala cosecha en general–. Guamán Poma precisa que en este reino nunca falta fruta, ni pan, vino, carne porque se siembra y se trabaja sin falta, aunque llueva seis meses y los otros seis meses se sequen las aguas del cielo (Guaman Poma 1615). Caracterizando a la tierra como abundante.

Como ha sido determinado, la cultura andina o inca es caracterizada como cultura ágrafa, es decir que ellos organizaban su vida, ritualizándola alrededor de prácticas agrícolas y marcas de los astros en el cielo. Se puede proponer que su cotidiano giraba alrededor del alimento. Desde aquí se marca su importancia y relación con el mismo. Es bien conocido el ejemplo de las culturas del maíz.

Enfatiza el carácter de alimento codiciado que tenía el maíz en la sierra de Los Andes, pero también desataca a la papa y a otros productos, razón por la cual Sánchez define a la cultura andina como de “complementariedad agrícola”,

mostrando a ambas plantas, el maíz y la papa, como actores principales, “vivos, que participan en la cotidianeidad de los Andes” (Sánchez 2013, 2).

En dos momentos de su obra, Guamán Poma trata sobre los años del mes; en una primera parte, hace referencia a un calendario de orden más formal, en éste se menciona el significado de cada mes y se describen las actividades y festividades realizadas; y en un segundo momento, se refiere a un calendario más cotidiano relacionado con las prácticas agrícolas. Es de este último del que se han seleccionado las imágenes para analizar, sobre todo aquellas que mencionan al cultivo de la papa correspondiendo a los meses de enero, junio, julio y diciembre. El autor titula a estas cuatro ilustraciones fundidas en una sola imagen bajo el nombre de *travaxo* (trabajo).

Imagen 1: Trabajo: Diciembre; Enero; Junio; Julio.



Fuente: Guamán Poma (1615)

Se identifican alrededor del cultivo de la papa, cuatro prácticas agrícolas: la siembra celebrada en diciembre; el aporque o cuidado del cultivo durante el mes de

enero; la cosecha en el mes de junio y finalmente el almacenamiento de la papa realizada en julio.

Diciembre se define *Capac Ynti Raymi Quilla*, mes de la festividad del señor sol, en el cual se celebraba una gran fiesta en su nombre. En el título se señala *papa oca tarpuy pacha*, tiempo de sembrar papas y *ocas*. En la imagen se representa el labrado de papas, su siembra. Aparecen tres personajes, un hombre y dos mujeres. El hombre hace un hueco con su herramienta mientras una de las mujeres, que lleva cargadas las semillas de papa, hincada, va sembrando; poniendo una semilla en el hoyo. La otra mujer lleva una tercera herramienta agrícola, parece un recipiente para regar agua o fertilizante. Atrás el paisaje andino, con cinco pájaros y con el sol y la luna llena presentes, los dos astros en plenitud, coincidiendo con el nombre del mes, en el cual se enuncia al sol (*Ynti*) y a la luna (*Quilla*).

El cronista menciona que en diciembre se han de sembrar papas, ocas, quinua, trigo, etc., aprovechando las lluvias de los meses venideros (hasta marzo).

A enero lo denomina *Capac Raymi*, significando el mayor festejo y *Camay Quilla*, mes de descanso. En este mes es característico hacer sacrificios, ayunos y penitencias. Enero es tiempo de ceremonias y ofrendas tanto a *wacas* como a ídolos. En la imagen de la derecha superior, se representa tanto el maíz como la papa, referenciados en el título *zara papa hallma*.

El autor señala que al ser tiempo de lluvias, es tiempo de aporcar¹⁷, por lo tanto dibuja en un primer plano a dos labradores con sus instrumentos agrícolas, apropiados para esta práctica; en un segundo plano se encuentra un tercer inca en una casa, custodiando un gran fuego encendido, como haciendo referencia a un ritual (quizás ponerse ceniza y colocarla como ofrenda en las puertas); y por último al fondo las montañas, el paisaje andino con luna menguante y dos aves. Es interesante resaltar la presencia de la luna¹⁸.

Se describe a enero como mes del año nuevo, tiempo para comer cosas tiernas como papa fresca, papa *chaucha* (pequeña) o *michica zara* (maíz temprano). La limpieza de las chacras como único trabajo, ya que es un mes de descanso. Han de

¹⁷ En el aporque se vela por las plántulas ya nacidas de la siembra.

¹⁸ Rodolfo Sánchez. 2011. *Simbolismo y ritualidad en torno a la papa en los Andes*. Investigaciones Sociales. Vol 15 N° 27. UNMSM/IIHS. Lima. El autor en su estudio señala que el maíz era un cultivo considerado solar y la papa considerada lunar.

hacer minga (prestación colectiva) para hilar la ropa de la comunidad y cuidar sus cultivos.

La tercera ilustración, esquina inferior izquierda, corresponde a junio, el mes del *Inti Raymi*, *Haucay Cusqui Quilla* (descanso de la cosecha). Se hacían sacrificios al sol, se gastaba mucho ya que en el reino abundaba la comida, repartiéndose entre todos, tanto pobres como ricos. En esta imagen el título menciona solamente a la papa, *papa llaymitapacha* (el tiempo del turno de la cava de papa) (Guaman Poma 1615).

En esta imagen se representa a tres indios, dos cosechando las papas, recogiénolas en costales y el tercero cargando el costal auestas, transportando la cosecha. La imagen consta de muchos detalles, las herramientas agrícolas usadas, la vestimenta, la forma de cargar el costal, atrás siempre las montañas, el mismo paisaje andino con dos aves, pero esta vez con el sol brillando.

En junio cesan las lluvias por lo que es buen tiempo para guardar el alimento, para secarlo, para conservarlo, reservarlo para tiempos de escasez, por ejemplo la elaboración del *chuño* (papa deshidratada en conserva entre otros tubérculos como ocas, ullucos, etc), de desgranar quinua, de pisar el chuño y cavar estas conservas. También se siembra papa chaucha para poderla comer en enero, guardan las semillas de papa, oca, quinua, etc., tejen la ropa para no estar ociosos, cosechan madera para casas, iglesias, limpian las casas, las plazas, los caminos reales como beneficio para todos, “para que padres y corregidores, cacique principal pueda andar” (Guaman Poma 1615, 1156). Se menciona en tanto, los trabajos que empiezan a realizar los indios en favor de la corona.

Finalmente, el mes de julio. Nuevamente se menciona en el título al maíz y a la papa juntos: *zara papa apacui aymoray* (mes de llevarse maíz y papa de cosecha). Lo nombra también como *chacra conacuy quilla* (mes de la repartición de tierras).

Tiempo de recolección de toda comida: frutas pasadas, verduras secas, entre otros para guardarlas en depósitos y despensas de indios, comunidades y caciques principales en todo el reino (Guaman Poma 1615). Tiempo de abundancia, de guardar comida y de ofrecer limosna.

En esta representación, se ven tres incas junto a tres llamas, cargando costales llenos de semillas, de comida, guardándolos en un cuarto, en un reservorio. Guamán Poma menciona a un personaje, el encargado de los graneros. En el piso se ven

gallinas y perros comiendo de las semillas regadas por los suelos. Al fondo, el paisaje andino con sus montañas, aves y un gran sol.

En estas representaciones y en su discurso, se puede recoger un sinnúmero de signos y símbolos, muchos intraducibles al mundo occidental, pues en concordancia con lo expuesto, el mundo andino posee una cosmogonía distinta, un lenguaje que manifiesta otra filosofía, otras concepciones.

Rodolfo Sánchez propone a los Andes como una cultura de *complementariedad agrícola*, estructurada sobre el manejo de múltiples ciclos productivos antes que sobre un cultivo dominante (Sánchez 2013). A lo largo de la crónica se enlista un sinnúmero de especies vegetales –distintas variedades de papa, quinua, maíz, oca, mashua, entre otras– en constante producción, alrededor de los cuales giran sus prácticas agrícolas, sus calendarios y su consumo cotidiano de alimentos, de ahí la importancia ritual alrededor de los mismos. Se enfatiza la existencia de un sistema altiplánico de intercambio, basado en una producción con capacidad de generar excedentes (Sánchez 2013, Lozada Blithz 2006). Por lo tanto, se esboza un sistema alimentario americano con características de abundancia, lo que sugiere poblaciones abastecidas localmente de productos básicos, y el consumo de productos “extraños”, introducidos mediante trueque.

Esto coincide también con lo expuesto por Temístocles Hernández quien señala que “América andina es cuna del más grande centro de domesticación de vegetales: más de 300 especies, entre alimenticias, textiles, medicinales, oleaginosas y colorantes; para cuyo logro se desarrollaron tecnologías especiales de manejo de recursos filogenéticos, de suelos y agua” (Hernández s.f., 6). Este autor afirma que incluso en la actualidad, estas prácticas –que siguen en peligro de extinción– pueden brindar respuestas para solucionar los problemas alimentarios, de salud y medio ambiente que afligen a la humanidad contemporánea.

Sin embargo, fueron despojados de sus tierras, se les quitó lo necesario para vivir, sus tierras y por lo tanto su alimentación. Se les arrancó su soberanía y seguridad alimentaria, dejándolos sin espacios, ni fuerzas para trabajar. En síntesis, al analizar estas imágenes con sus respectivas descripciones insertas en la crónica, se obtiene una riqueza enorme de prácticas y caracterizaciones del tiempo. Se presenta en ellas a una cultura andina bien organizada, con mucho conocimiento y variedad de alimentos.

Existen, en la actualidad prácticas vigentes con huellas de historicidad, que han logrado adaptarse para seguir vivas, enriqueciendo la cultura de los pueblos, de las naciones. Pese a las masacres sufridas, se han logrado transmitir y conservar estas prácticas en las que se guardan saberes de alimentación, agricultura, medicina, entre otros.

También es importante resaltar los conocimientos alrededor del calendario, interacción en la que se manifiestan las papas con distintas funciones, usos y significados. Las papas son un actor principal en las mesas del calendario festivo. Existen razones culturales para comprender el tema de la diversidad de papas en la cultura andina, siendo que también hay prácticas espirituales relacionadas al sujeto, su entorno y producción.

Este será el tema del siguiente subcapítulo. Sin embargo, se vuelve indispensable, abrir una suerte de paréntesis entre estos dos subcapítulos para aclarar cierta característica fundamental de la papa.

1.3 Lo actual: La semilla como testimonio vivo

“Se cuenta que los primeros cultivadores de tubérculos fueron agredidos por sus opresores quienes llegaron a arrasar los cultivos de papa, llevándose las matas con sus frutos maduros, pero no pudieron apoderarse del verdadero producto que se hallaba bajo tierra, puesto que desconocían la necesidad de escarbar el suelo para extraerlo” (Sánchez 2013, 9). Este relato introduce la particularidad de la papa como especie vegetal. Los científicos la catalogan dentro de los llamados tubérculos que se caracterizan porque el tallo subterráneo de la planta se engrosa acumulando nutrientes. Es esta parte del vegetal que será comestible, el tubérculo papa. Enuncia cómo los primeros domesticadores de la papa, se *salvan* de una gran hambruna por la peculiaridad de esta especie y el desconocimiento de sus invasores ante tal particularidad.

La papa se propaga vegetativamente, lenguaje científico utilizado para significar que se puede obtener una nueva planta de papa a partir de un mismo tubérculo o un pedazo de papa, denominándolo *semilla*, ya que el uso específico que se dará a los mismos será la siembra. Es decir que la papa no se reproduce a partir de las semillas sexuales contenidas en los frutos, como lo hacen la mayoría de vegetales y frutas, sino a partir de los mismos tubérculos comestibles. La nueva planta puede

producir de 5 a 20 tubérculos, que serán idénticos a la planta de la semilla madre. Las plantas de papa también producen entre 100 a 400 semillas obtenidas de los frutos, pero éstas no producirán buenas papas (CIP 2016). Sin embargo se utilizan para hacer modificaciones genéticas obteniendo especies más resistentes a plagas o heladas.

Cada vez que se refiera a las semillas de la papa en esta investigación, se estará hablando de los mismos tubérculos comestibles reservados para reproducir nuevas plántulas, generalmente los de mejores características genéticas.

Es el tubérculo de la papa el que tiene valor nutricional, por lo tanto valor comercial. Esta característica le atribuirá todo un sistema de significación que será el que se modifica y se transculturiza con el pasar del tiempo.

Conforme a las más viejas tradiciones andinas, se atribuye a los granos de maíz un carácter solar, ya que al crecer llegan casi a topar el cielo, es decir que se lo relaciona con el mundo de arriba, con el *hananpacha*, con el sol. La papa, por su característica de tubérculo, se relaciona con la tierra, la humedad, la luna.

En el libro *Madre melliza y sus crías –Ispall mama wawampi–* los autores presentan una compilación en la que se documenta un corpus mitológico alrededor de la papa. En este trabajo, la papa es mostrada como símbolo femenino, lunar, nocturno, en el que sobresale su poder de fecundidad mutiplicadora. Y si, la papa es un cultivo de abundancia, como ya se mencioné: de una semilla, de una planta se pueden obtener en promedio alrededor de una decena de papas –lo que dependerá de la luminosidad recibida, el suelo, el abono, entre muchos otros factores–.

Sánchez propone comprenderla como una entidad que emerge del mundo subterráneo, del *kaypacha*. Se puede decir que ambos vegetales se ubican en polos opuestos, aunque complementarios desde la concepción andina del universo (Sánchez 2013).

Para cerrar este paréntesis, quiero resaltar la importancia de la papa en la alimentación andina, la referencia al consumo cotidiano de la misma, no tan ritualizado como el uso del maíz, sino más bien dentro de una lógica de sustento; y su *generosidad* como especie, pues resulta un cultivo de gran fecundidad y posible de producirse en *chakras* –pequeños espacios de tierra– asegurando a las familias su

sustento diario y formando parte substancial de la seguridad alimentaria de las familias andinas¹⁹.

En esta tercera parte del análisis a la cultura andina, el interés es mostrar cómo esa diversidad de papas, producida por los amerindios, constituye hoy en día un testimonio de resistencia. Muchas de las variedades han sobrevivido más de 500 años gracias a la voluntad de varios indígenas, que pese a las adversidades, lograron mantenerlas vivas hasta la actualidad. Es por esto que haré un salto espacio-temporal, resituando lo andino en el contexto contemporáneo, no como algo muerto o transculturizado, sino como vigente.

Como instrumento y representación se estudia el catálogo, en el cual las semillas de *papas antiguas* son colocadas en un lenguaje occidental. Es decir, un encuentro entre el mundo andino y occidental en sí mismo.

Los catálogos son una forma de clasificar, organizar, registrar elementos pertenecientes a un mismo conjunto. Se pueden comparar a los archivos. Para Ricoeur la archivística denota en sí un gesto de separar, reunir, coleccionar, tan de orden occidental. Los archivos y los catálogos son representaciones que plasman gran multiplicidad de formas. El archivo no sólo es un lugar físico, es también un lugar social donde habitan huellas documentales (Ricoeur 2003).

Tal es el caso del actual *Catálogo etnobotánico, morfológico, agronómico y calidad de cultivares de papas nativas Sierra Centro Norte del Ecuador* (Monteros, y otros 2010).

Los catálogos son importantes porque registran la diversidad existente de un producto u objeto de estudio seleccionado, proveyendo información tanto morfológica, como de usos así como el potencial de las variedades para un futuro. Durante la última década se ha dado cada vez más importancia a la documentación de la diversidad *in-situ* de papas nativas, no sólo de la zona andina de las que son originarias, sino de otros países como EEUU, España entre otros. Cada país tiene su propio catálogo de variedades de papas, que son muy interesantes para analizar en este tiempo en el cual se considera la biodiversidad como activo nacional.

¹⁹ FAO. «Cumbre Mundial sobre la Alimentación.» 13-17 de Noviembre de 1996. http://www.fao.or/wfs/index_es.htm. La seguridad alimentaria existe “cuando toda persona en todo momento tiene acceso económico y físico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias y preferencias en cuanto alimentos a fin de llevar una vida sana y activa”.

Para comenzar el análisis del catálogo de *papas antiguas* del Ecuador –término para referirse en los mercados locales a lo que en el catálogo se denomina cultivares de papas nativas– es importante recalcar que el estudio se abre con un agradecimiento especial a los agricultores de estas variedades, de las provincias de Carchi, Cotopaxi, Bolívar y Chimborazo, quienes supieron guardarlas y se abrieron a compartir, tanto sus cultivares como sus conocimientos alrededor de los mismos, denominándolos así "guardianes de las papas nativas" pues gracias a ellos y su sabiduría, se ha logrado conservar "este tesoro genético" (Monteros, y otros 2010, 4). Es decir que los investigadores reconocen su voz, la valoran e intentan plasmarla en el documento.

Es muy importante enfatizar que la diversidad contemporánea de las papas nativas, es producto de la conservación y voluntad de linajes andinos preocupados por mantener viva su herencia. En este acto, se ve manifiesto una relación distinta de estos agricultores con las semillas de papa. ¿Qué les motivó a hacerlo? Este proceso esconde en sí muchos sacrificios, pues para mantener vivas las semillas, debían sembrarlas, esto implica disponer tierra cultivable para los mismos; esto entre muchos otros periplos.

En el catálogo se menciona que "si no hubiera sido por ese espontáneo interés, no estaríamos en la pretensión de este catálogo: rescatar este 'tesoro escondido' que ha estado con nosotros por milenios". Han sido las condiciones climáticas de los fríos campos paperos de la región andina los que "han cobijado celosamente estos recursos alimenticios, bajo diversas formas y estructuras vegetales, defendiéndolas de las inclemencias climáticas y de la intervención avasalladora de la raza humana" (Monteros, y otros 2010, 10).

El Centro Internacional de la Papa mantiene la más grande colección de papas del mundo. Conserva en su banco de germoplasma alrededor de 7.000 variedades de papas entre nativas, silvestres y mejoradas, garantizando una reserva del material genético a largo plazo y también asegurando la disponibilidad de ese material para ser usado por agricultores, mejoradores e investigadores del mundo (CIP 2016). En este banco de germoplasma, alrededor de 3.500 variedades son de papa nativa.

En Bolivia, Ecuador y Perú es donde se encuentra la mayor diversidad genética de papa silvestre y cultivada (*Solanum spp.*).

En el Ecuador, es a través del Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) que se ha logrado coleccionar alrededor de 350

cultivares de papa antigua en todo el país, con el objetivo principal de caracterizarlas, salvarlas de la extinción, reintroduciéndolas en sus lugares de origen y, para en un futuro, utilizarlas en el mejoramiento genético para el desarrollo de nuevas variedades (Monteros, y otros 2010). Sin embargo, según una entrevista realizada a Cecilia Monteros –una de las autoras del catálogo en mención– explica que en la actualidad, existen 570 variedades de papas registradas en el Ecuador, de las cuales 550 variedades son de papa nativa.

Ecuador ha sido y es un centro de diversidad genética de especies y variedades de papa tanto cultivada como silvestre. En el siglo XX el país fue visitado por varias expediciones botánicas y científicos interesados en la papa. Entre ellos se destaca Jack Hawkes, quien señala que siendo un país pequeño, ha proveído una cantidad significativa de germoplasma de papa cultivada; pues la expedición colectó un total de 93 cultivares (Hawkes 1950). Según todas las variedades catalogadas por Hawkes, es evidente que hace más de medio siglo existía todavía una alta diversidad varietal en el Ecuador

En la actualidad, al recorrer la zona alto-andina del Ecuador, es notorio que la papa mejorada ha desplazado a la papa nativa en términos de área cultivada y posiblemente también en términos de diversidad genética. La mayor parte de las papas nativas documentadas en el catálogo se pueden considerar escasas o vulnerables (Monteros, y otros 2010). Las papas nativas en el actual Ecuador se encuentran en peligro de extinción por la poca acogida que tienen en el mercado local, y por la gran migración de agricultores indígenas a la ciudad. Es por eso que “este catálogo para muchos será un rescate; para la mayoría será un descubrimiento; pero para todos deberá ser un reencuentro con nuestro pasado que nos ofrece una posibilidad actual de enorme importancia alimenticia” (Monteros, y otros 2010, 10).

En el trabajo de campo, los investigadores lograron coleccionar alrededor de 120 cultivares, de los cuales sólo 80 se registran en el catálogo. Las papas nativas presentan variedad en cuanto a colores de piel, pulpa, formas, sabores, texturas. Para esta investigación es importante la diversidad en cuanto a los colores de piel y pulpa, ya que una de las preguntas centrales de la investigación es por qué ahora consumimos en su mayoría papas con pulpas de color amarillo o blanco, y de pieles lo más claras posibles, entre rojizas y amarillas, teniendo un sinnúmero de colores para escoger. ¿Por qué se ha dejado de lado las papas de piel y pulpa oscura,

negruzca? ¿Cómo es que se ha moldeado el consumo de este tipo de papas y el por qué?

Existen 22 colores de piel y 13 colores de pulpas registrados en el catálogo: amarillo; amarillo con manchas rosadas, rojo, moradas; amarillo con rojo, morado alrededor de los ojos, anteojos; anaranjado; blanco crema; blanco crema con manchas rosadas, moradas; morado; morado con manchas cremas, amarillas, rosadas; morado con crema, amarillo en las cejas y ojos; negruzco; negruzco con crema, amarillo en las cejas y ojos; negruzco con crema, amarillo alrededor de los ojos, anteojos; negruzco con manchas amarillas, rojo moradas; rojo; rojo con manchas amarillas, moradas; rojo morado; rojo morado con amarillo en las cejas y ojos; rojo morado con amarillo, crema, alrededor de los ojos, anteojos; rojo morado con manchas moradas; rosado; rosado con blanco, crema alrededor de los ojos, anteojos; rosado con manchas amarillas, rojo, morada. De todos estos colores descritos los más comunes fueron el amarillo (13 variedades), amarillos con manchas rojas, rosadas y moradas (también 13 variedades) y rojo morado (11 variedades). Se señala que la provincia que presentó la mayor diversidad en cuanto a combinaciones de colores de piel fue Cotopaxi con 18 colores (Monteros, y otros 2010).

En cuanto a colores de pulpa, tenemos amarillo; amarillo con áreas moradas, moradas; amarillo claro con pocas manchas moradas; blanco; blanco con anillo vascular y médula morada; blanco con halo violeta; blanco con pocas manchas violetas, moradas; crema; crema con anillo vascular angosto rojo; crema con anillo vascular ancho rojo; crema con manchas rojas; crema con pocas manchas moradas y violeta. De éstas, las más comunes fueron el crema con 29 cultivares y amarillas con 28. Las provincias que presentaron la mayor diversidad en cuanto a combinaciones de colores de pulpa fueron Carchi con 10 y Bolívar con 9 (Monteros, et al. 2010).

Se entiende ahora el por qué se ha venido señalando la riqueza de la diversidad andina. La cantidad de variedades con colores, formas y usos específicos, sin olvidar los nombres y el detalle de la descripción de los colores expresando esa riqueza.

Imagen 2: Collage con nueve cultivares de papa nativa del Ecuador



Fuente: Elaboración propia

Del catálogo, se han escogido nueve variedades de papas antiguas, intentando mostrar la mayor cantidad de formas, colores de piel y pulpa. Sería muy extenso hacer el análisis de más cultivares. Se van a enlistar las mismas con las características más importantes: su nombre común es decir con el cual los agricultores las reconocen, el significado del mismo –muchas veces se trata de una traducción del quichua al español–, la forma del tubérculo, su color de piel y pulpa, el sabor –que se señalará sólo si existe descripción–, su destino y los usos.



La papa uno es conocida como *chaucha pigmentada*; significando pulpa de color; de forma oblonga aplanada con ojos medios; la piel color rojo morado intermedio; la pulpa blanca con áreas de color morado; de sabor agradable; destinada al autoconsumo; usada para papas con cáscara.



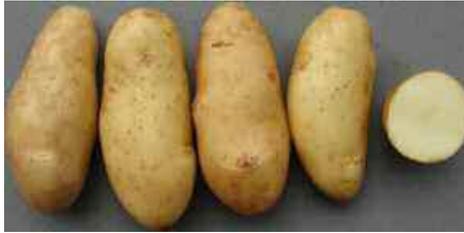
La papa dos es la *chiwila negra*²⁰; presenta tres significados pata de lobo, uva y chimbe; la forma del tubérculo se describe como ovalado tuberosado con ojos muy profundos; la piel, morada intensa; la pulpa amarilla, su sabor bueno; el destino enfocado al autoconsumo; y los usos, papas con cáscara y el típico cariucho que consiste en papa cocinada con cáscara acompañada de habas, mellocos y ocas. Se pueden encontrar en diversos colores de piel –rojas, blancas– al igual que las chauchas, las bolonas, las conejas.

Las *chiwilas* son emblemática por sus tubérculos que presentan muchas protuberancias. Eran entregadas a las futuras nueras para ver la habilidad que tenían en los quehaceres domésticos. La futura nuera debía pelar estas papas manteniendo su forma y, si lo hacía, era aceptada por la familia del novio. Parte de la tradición era entregar semilla a los novios como uno de los principales presentes, con la obligación de sembrarla y producirla para que las próximas generaciones también la consumieran (Monteros et. al. 2011). Sin embargo, la autora comenta que también esta práctica está en peligro de extinción.



La papa tres denominada *cuchi tzili*; significando caca delgada; de forma elíptica con ojos medios; piel color crema intenso con rojo morado en las cejas; la pulpa amarilla clara; destinada al autoconsumo; y usada para el cariucho.

²⁰ Monteros et. al. 2011. *Catálogo etnobotánico, morfológico, agronómico y calidad de cultivares de papas nativas Sierra Centro Norte del Ecuador*. INIAP. Quito. Las papas chiwilas existen de diversos colores de piel, rojos, blancos, al igual que las chauchas, las bolonas, las conejas. La chiwila especialmente, cuyos tubérculos presentan muchas protuberancias, eran entregadas a las futuras nueras para ver la habilidad que tenían en los quehaceres domésticos. La futura nuera debía pelar estas papas manteniendo su forma y, si lo hacía, era aceptada por la familia del novio. Parte de la tradición era entregar semilla a los novios como uno de los principales presentes, con la obligación de sembrarla y producirla para que las próximas generaciones también la consumieran.



La papa cuatro es llamada *coneja blanca*; significando oreja de conejo; con una forma oblonga alargada con ojos medios; color de piel crema intenso con rojo morado en las cejas; la pulpa crema; su sabor agradable; los destinos de su producción son el mercado y el autoconsumo; los usos, sopas y papas con cáscara.



La papa cinco se denomina *azul shunku*; significa corazón azul; presenta un forma oblonga con ojos medios; piel morada oscura; pulpa blanca con pocas manchas violetas; sabor regular; destino, autoconsumo; y usada para papas con cáscara.



La papa seis se denomina *loro papa*, significando pico de loro; su forma es oblonga con ojos medios; su piel color negruzco pálido con blanco crema en las cejas; su pulpa blanca con morado en el anillo vascular y médula; no posee descripción en su sabor; es escasa y se usa para el cariucho.



La papa siete es denominada *bolona negra*; significa de forma redonda; la forma del tubérculo es redonda con ojos intermedios; piel color negruzco oscuro; la pulpa crema con anillo vascular angosto morado; sabor regular; destinada al autoconsumo y usada para papas con cáscara y cariucho.



La papa con la numeración ocho es conocida como *Milagrosa*; en su significado se menciona “apareció dentro de una cosecha” (Monteros, y otros 2010, 101); la forma del tubérculo es oblongo con ojos superficiales; el color de piel, rosado oscuro con manchas salpicadas marrones; la pulpa presenta un color crema con pocas manchas moradas; su sabor caracterizado como regular y en sus usos están enlistadas sopas, locros, papas con cáscara y cariucho.



La papa nueve se denomina *Tsuj Tsuj*²¹; significa ave mirlo; su forma elíptica con ojos profundos; la piel del tubérculo es rojo morado pálido; la pulpa, crema con pocas manchas rojas; el autoconsumo es el destino de su producción y en los usos nuevamente encontramos al cariucho.

No dejan de sorprender los nombres y los significados, los mismos que expresan la relación de la cultura andina con el lenguaje. Por ejemplo, la papa tres significa *caca delgada*, porque su forma les recuerda a ese objeto, de orden tan cotidiano tal como el *pico del loro*, la *pata del lobo*, la *oreja del conejo*. No existe

²¹ Este nombre recuerda al yucyuc del mito enunciado en la primera parte del capítulo. Considero que se trata de la misma ave y me parece un azar especial.

una carga *moral*, ningún matiz de sucio, asqueroso o despreciable como se lee desde la cultura occidental, simplemente la descripción de una forma, encontrada en la cotidianidad.

Regina Harrison en su estudio lingüístico realizado a finales del siglo XX en los pueblos quechuas y aymaras, atestigua el interés de los indígenas por la papa. Encuentra mucha riqueza en las descripciones y maneras de nombrar las variedades de papas en estos pueblos. Para la autora es fundamental reflexionar alrededor de la papa como metáfora cultural (Harrison 1994).

Harrison se muestra sorprendida al describir cómo un indígena enumera en detalle las treinta y un papas de su *chakra* enunciando sus distintos nombres en quechua. Señala que cada nombre, al ser pronunciado “provoca una plétora de imágenes, pues el vocabulario es muy descriptivo” (Harrison 1994, 220). Por ejemplo *kkara papa* que describe una papa agria; *alpargata*, papa que detalla la forma de un zapato de niño; *chaucha papa*, papa suave, ligera con referencia a la textura. Propone como área fértil de estudio, un análisis de la nomenclatura amerindia de la papa, pues según un estudio realizado por Weston La Barre sobre la nomenclatura aymara de la papa, se reconocen dicotomías básicas en las descripciones, resultando una orientación hacia un sistema de clasificación autóctono válido (Harrison 1994).

Es importante resaltar que toda cultura elabora sus propias formas de clasificación de las cosas. Es un acto intrínseco del ser humano, nombrar, clasificar; cada cultura producirá su propio sistema, siempre relacionado al lenguaje.

Harrison compara esta riqueza de lenguaje con el léxico taxonómico usado por la botánica para nombrar e identificar las distintas especies de plantas. Sugiere que en el lenguaje botánico no se ve una significación directa o funcional, que en estos sistemas objetivos de clasificación, la función toma un rol secundario; la concentración se enfoca en construir un modelo analítico elegante que no se asemeja mucho con el mundo verdadero (Harrison 1994).

Sin embargo, las taxonomías y el mismo nombre científico dado a las plantas (a cualquier especie, en realidad) es también metafórico y tremendamente rico: es suficiente una revisión de la nomenclatura para no estar de acuerdo con Harrison en esta conclusión.

La taxonomía es un lenguaje científico especializado en clasificar, basada en códigos de nomenclatura, y sobre todo aceptada por el canon oficial. Barthes

denomina, a esta forma de nombrar, tan occidental, “un verdadero furor clasificador” (Barthes 1993, 153). Otros pensadores dirán que se trata también de un furor conceptualizador, reduciendo todo a meros conceptos, olvidando que la vida supera los conceptos fijos, las instrumentalizaciones y naturalizaciones; pues ella permanece en continuo cambio y transformación, ella es permutación.

Sin embargo, lo que importa en este estudio es que todo pueblo elabora un sistema de clasificación, acorde a su lenguaje y cultura; lo que difiere es el principio clasificador y los parámetros de clasificación.

Lo que sorprende es la riqueza del lenguaje de la cultura andina, para nombrar más de 550 variedades de papas. Con seguridad toda papa extinguida, tenía una nominación específica que resaltaba alguna característica importante para distinguirla. No son nombres en latín los que usan los campesinos para clasificar las papas, son nombres que eligen según su apariencia, sabor, carácter o relación con las demás cosas (Budasoff 2016).

Todo esto lleva a una reflexión importante; ya que la cultura andina identifica múltiples diferencias en las papas, las caracterizan mediante un nombre; así como en la cultura esquimal se tienen múltiples palabras para nieve, los andinos tenían para las papas debido a que según los contextos, estas diversidades se manifiestan. No hay que olvidar que la diversidad y la diferencia es lo que hace posible la búsqueda de formas distintas de nombrar y de clasificar.

Entonces, si se han perdido y se siguen extinguiendo papas nativas ¿no representará también un efecto de la pérdida del lenguaje quichua en los Andes? Esta pregunta abre todo un espectro para indagar por el campo lingüístico como futura investigación.

También sorprende, que para muchos ciudadanos, la papa, puede llegar a ser simplemente papa, mostrando lo ciegos que podemos llegar a ser frente a diferencias sutiles o evidentes, demostrando el reduccionismo de los significados en las ciudades, el efecto conceptualizador y el instrumentalismo, síntomas de la modernidad; tema del siguiente capítulo.

Volviendo a la riqueza en formas, colores, usos. Es interesante meditar sobre el destino de estos cultivares de papas nativas. En su mayoría, los agricultores que han sembrado papas nativas las han guardado principalmente para su autoconsumo, muy pocas salen al mercado tanto por su sabor, formas, colores. Han tenido una presencia marginal en el mercado ecuatoriano. Apenas 20 de ellas se encuentran en

mercados rurales y en conjunto representan alrededor del 5% del volumen total de la papa comercializada (Unda, y otros 2005).

En el trabajo etnográfico realizado en las ferias de papas más emblemáticas del país, Saquisilí y Salcedo, se encontraron seis variedades de papas nativas: *leona negra*, *uvilla*, *leona blanca*, *chaucha*, *coneja negra* y *carrizo*. Se puede encontrar un poco más de variedades en los mercados locales, rurales, alrededor de siete a ocho variedades. Por ejemplo, de las variedades escogidas para el análisis de este subcapítulo, sólo la *coneja blanca* sale al mercado.

Podríamos preguntarnos ¿A qué se debe esto? ¿Qué define los consumos? Estas papas antiguas pasaron tanto tiempo escondidas, guardadas, reservadas que no se adecuaron a los consumos cotidianos de la gente, siendo las papas mejoradas las que más se difundieron y comercializaron –pues éstas respondían al modelo modernizador desarrollado con la revolución verde cuya estrategia se centró en los monocultivos y el uso de fitoquímicos, mecanización, riego y semillas mejoradas, difundido sobre todo por el INIAP desde la década del 60, tema del siguiente capítulo– definiendo los consumos masivos e incluso adiestrando el paladar a esos sabores.

Es reciente la atención hacia estas variedades de papas nativas (o papas antiguas), ahora altamente valoradas por científicos, chefs, empresarios que buscan en ellas innovación. También son fuente de genes para trabajos de mejoramiento genético y posiblemente podrán salvar a la humanidad de una hambruna masiva (Monteros, y otros 2010), ya lo hicieron antes con Europa.

1.4 Usos culturales andinos de la papa

La cultura, como ya se señaló, tiene relación con el uso que se da a las cosas. Esto es lo que carga de significados a los objetos que nos rodean y a los alimentos que ingerimos cotidianamente. En la papa existen múltiples valores de uso que imprimen en ella diversidad.

Sabemos que la papa nació en los Andes y que los agricultores de la zona cultivan más de tres mil variedades, pero no sabemos casi nada sobre ellas. “Sabemos dónde se fabrica un iPhone, cuál es el hombre más rico del mundo, de qué color es la superficie de Marte, cómo se llama el hijo de Messi, pero no sabemos casi nada de los alimentos que comemos a diario. Si es cierto que somos lo que comemos,

la mayoría no sabemos quiénes somos”, menciona Eliezer Budasoff (2016) en un artículo que hace sobre “el señor de las papas” un agricultor peruano.

La papa ocupa un lugar estelar en la alimentación cotidiana de los Andes lo que determina su riqueza cultural. En el catálogo se enlistan una serie de platos gastronómicos que giran alrededor de la papa; como el locro, platillo cotizado y característico de la sierra ecuatoriana. Están las papas con cáscara y el cariucho que ya se mencionó.

Si se hace el ejercicio de describir los platos cotidianos o tradicionales en los que se incluye papa, la lista se vuelve larga. Están las papas con salsas, papas con cuero, cuy con papas, llapingachos, cugchucara, puré, torta de papa, papas fritas, papipollo, salchipapa, incluso la industria ha creado múltiples productos procesados como las papas chips, las papas congeladas, el vodka, puré en polvo, entre otros.

Cecilia Monteros en la entrevista realizada señaló que las papas nativas también tienen un alto valor nutricional, pues mientras más pigmentada sea la papa, más carotenos contiene, es decir más características antioxidantes.

El INIAP con el apoyo del Proyecto Papa Andina del CIP, el auspicio de FONTAGRO y la colaboración de varias escuelas gastronómicas ha creado un recetario utilizando papas nativas del país, en un intento por promocionarlas y darlas a conocer, y hacer frente a su extinción. Se presentan 31 recetas que abren el espectro del uso culinario de la papa nativa: *crepes de papa al azúcar negra con papa coneja blanca, buñuelos con papa al coulis caliente de cerezas con leona, suspiros de papa con papa uvilla, tortilla de papa tricolor con papa carrizo*, entre otras (INIAP).

Sólo hace falta imaginación y abrirse a experimentar con estas variedades para ir encontrando más y más usos.

Otra práctica común, ancestral, alrededor de la papa era y es la fabricación del *chuño*, que consiste en dejar congelar la papa y luego hacerla secar, generando que toda el agua congelada se evapore. Esta técnica, hoy por hoy es conocida como liofilización y es reconocida como alta tecnología, demostrando el nivel cultural y tecnológica esta cultura milenaria.

Pero la papa, para la cultura andina, no sólo representa alimento, significa también medicina, pues es usada a manera de unguento, de compresa o jarabe por sus poderes desinflamantes. La papa cocinada es usada como emplasto; la papa asada para el dolor de los oídos y estómago; cruda para el dolor de espalda, bajar la fiebre,

y quemaduras; y las papas oscuras se pelan y licúan para aliviar la gastritis (Monteros, y otros 2010).

Las mujeres son las que mejor conocen las aptitudes culinarias de las papas, mientras que son las personas mayores los mejores conocedores de las formas, color de tubérculos y pulpas –reconociéndolas con sólo ver las flores y los tallos de las plantas–, práctica también en extinción.

En el catálogo se señala que “en la cosmovisión campesina andina, las papas nativas tienen importancia especial” (Monteros, y otros 2010, 44), no pueden faltar en fiestas especiales del calendario –tanto relacionadas con los astros como con el regreso de migrantes, fundaciones– y matrimonios, bautizos. Por ejemplo en prácticas culturales como el *Yama tuktuy* que se celebra en septiembre; o el *Aya Markay*, en noviembre. Es esta relación profunda de la papa con el calendario agrícola y festivo de la cultura lo que ha contribuido a mantenerla viva y hacerla perdurar en el tiempo. Esto realza la importancia de lo descrito en las crónicas de Guamán Poma, y muestra su continuidad.

Sin duda las prácticas han cambiado con el paso del tiempo y por las condiciones vividas por estos pueblos, sin embargo se continúa marcando el tiempo, ritualizándolo, pero ya no sólo alrededor de los astros sino alrededor de nuevas tradiciones.

Otro de los usos culturales andinos es el *trueque* o intercambio de productos, de semilla con otros vecinos o familiares, también como obsequio u ofrenda al recibir un favor o como forma de pago por la ayuda recibida en las labores agrícolas (Monteros, y otros 2010).

En algunas comunidades, se conserva la costumbre de realizar ofrendas a la Pacha Mama; antes de sembrar se efectúa un brindis con chicha, o al terminar la siembra se entierran los huesos de un cuy en la parcela, además se incluyen prácticas católicas como hacer la señal de la cruz y rezar oraciones pidiendo a Dios que sean buenas las cosechas. (Monteros, y otros 2010).

Las papas nativas van perdiéndose con el pasar del tiempo; mientras que las papas modificadas van sufriendo *desgaste genético* –volviéndose más vulnerables a plagas y enfermedades–. La papa nativa desplazada por la mejorada, es lo que me ha hecho pensar en el término de *blanqueamiento* de la papa, imbuido de modernidad. Todo lo que no logra adaptarse, seguirá el camino de la extinción.

Los cultivares de papas nativas rinden tributo a las formas de resistencia de los pueblos andinos, pues en los últimos 500 años, se han perdido un sinnúmero de variedades de papas nativas, quizás para siempre; sin embargo muchas otras han sobrevivido gracias al espontáneo interés por parte de campesinos y sus familias. Las muchas variedades de papa, son enriquecedoras no sólo de la cultura de los pueblos sino de las naciones.

En definitiva, los rituales y las tradiciones van delineando las culturas, y haciéndolas permutar. Si una tradición no es capaz de adaptarse a las condiciones, se pierde en el tiempo. En cuanto a la papa, es evidente que sus prácticas se han logrado adaptar, por lo que puede ser considerada un producto de resistencia.

El catálogo y el recetario, sin duda son grandes aportes para el conocimiento de las papas nativas del Ecuador y los usos que se pueden dar. Se alinean a políticas de conservación, no sólo por el bien de la nación, sino del mundo, ya que estos cultivares pueden llegar a salvarlo de una hambruna. Cabe preguntarse si la patrimonialización de la papa, mediante un catálogo y un recetario, ¿son esfuerzos suficientes?

Capítulo segundo. Occidente y sus formas de representar la papa

En este capítulo se reflexiona sobre la identidad de Occidente, caracterizada a través del mito de Narciso, elaborada por Román Gubern, lo que permitirá comprender la relación del ser occidental con *el otro*, es decir, las otras culturas, con las que entra en relación; en este caso referenciándose a la cultura andina, que poco a poco se *mestizará, se transculturizará*, convirtiéndose en América Latina.

En una primera parte, se hace una breve recapitulación de la salida de la papa de América, en naves españolas cargadas con muchas riquezas hacia el Viejo Mundo desde el contexto del siglo XVI, siendo su primera parada las Islas Canarias y la expansión de su cultivo hasta el siglo XVIII.

El segundo tema, la transición hacia la era industrial es central. Las representaciones que se analizan son: un paisaje de Millet, *El Ángelus* y una naturaleza muerta de Van Gogh, *Papas en un plato amarillo*; logrando enunciarse un paralelo entre *naturaleza viva y naturaleza muerta*.

Es a lo largo del siglo XIX y en su transición al siglo XX que la papa logra expandirse por el mundo. Se puede plantear que el proceso de transculturación llega a su cúspide, pues el producto se globaliza. Sin duda continuará transculturizándose en contextos nacionales, sin embargo, se puede demarcar el comienzo de un nuevo proceso, denominado de mercantilización, como efecto de la modernidad y el blanqueamiento de la sociedad como una de las consecuencias más relevantes, siendo este tema del capítulo tres.

2.1 Narciso como mito representando a Occidente

Román Gubern, caracteriza el espíritu de Occidente referenciándolo a uno de sus mitos fundacionales: el de Narciso. Precisamente su relectura permite delinear ciertas características del mundo occidental. Menciona que Narciso “no se enamoró de sí mismo (como repite falazmente su versión divulgadora), sino que quedó fascinado por su imagen reflejada en el agua, sin reconocer que era la suya” (Gubern 2004, 77). Esta afirmación es orientadora para comprender el imaginario de occidente, quedar fascinado por su imagen-reflejo, puede ser básico para comprender la relación íntima entre Occidente y la representación.

“En Narciso, la carne se escinde, la diferencia se hace desgarramiento. Porque al principio, al verse en la fuente, cree ver a otro, no se reconoce en la imagen fluida que le envían las aguas, y se enamora” (Enaudeau 2006, 68).

Enaudeau se pregunta cómo pudo haber sucedido: morir enamorado de un reflejo, hasta quedar tan sólo una flor blanca en su recuerdo. Propone que Narciso restablece la unidad con ese otro, mediante el espejo; mediante la ficción de su reflejo espera unirse a este como acto sublime de amor, sin embargo es un intento fallido, es acto imposible (Enaudeau 2006).

Occidente es reconocido por varios autores como una sociedad *ocularcentrista*. Martin Jay²², haciendo un recorrido de 2000 años por la historia de la razón y la visión, pone de manifiesto cómo se ha construido este régimen de visión como hegemónico, desde Platón hasta nuestro tiempo contemporáneo (Jay 2007).

Gubern, advierte que Narciso, además, ignoró las advertencias de la ninfa Eco –según cuenta el mito– siendo “castigado por haber rechazado la mediación de otro en la construcción de su yo y haberse contentado con un simulacro” (Gubern 2004, 77). Esta negación del otro también puede verse manifestada en los pliegues de la historia de Occidente. El otro ha significado siempre una amenaza y ha sido traducido, nombrado, pensado desde el rol de conquistador. Los españoles establecen una primera relación con América desde el asombro y la conquista. El asombro y el reconocimiento de la belleza y riqueza de *nuevas tierras*, por un lado; y la relación de poder por otro, estableciendo una dualidad que se reduce a una relación entre superior (el hombre occidental, conquistador), frente a inferior (el hombre americano, conquistado).

En definitiva, en Narciso se puede encontrar descrito el *espíritu* civilizatorio de occidente. Estar fascinado por una imagen-reflejo, contentarse con un simulacro. Es así como Europa va representando al otro desde su hegemónico lugar de enunciación, naturalizándolo permanentemente, demarcando su inferioridad basada

²² Martin Jay. 2007. *Ojos abatidos. La denigración de la visión en el pensamiento francés del siglo XX*. Madrid: Ediciones Akal. Destaca varios puntos que ayudaron a establecer la cultura ocularcéntrica moderna. Por ejemplo la metafísica medieval de la luz, significando a la visión como el más noble de los sentidos; la diferencia entre representación y fetichismo lo que libera al arte de las tareas sagradas, y separa lo visual de lo textual. El barroco, la reproducción masiva del arte, la perspectiva, los descubrimientos ópticos de Kepler, el surgimiento del capitalismo, son algunos de los hechos que siguieron construyendo la hegemonía de lo visual. Destaca cómo frente a todos estos puntos, lo que siempre perduró fue la capacidad de persuasión de lo visual, utilizada con fines políticos y sociales, siendo siempre manipulada por el poder y potenciada por las nuevas tecnologías.

en una malversación y distorsión; y cargada de múltiples ideas reflejo: negro-blanco, contaminado-puro. Esto tiene efectos claros en la sociedad, siendo la publicidad uno de los espacios donde se van materializando estos constructos.

No hay que olvidar que la representación es el mecanismo social para crear sentidos, para incrustar significados. La relación de Occidente con la representación, con la imagen, permite descubrir su estética *blanqueante*²³, pues siguiendo la interpretación hecha a este mito de Narciso, Occidente está enamorado de su imagen. Esto recuerda también, la recurrente frase de la Biblia en la que se asevera haber creado al hombre “a imagen y semejanza” de Dios; siendo representado bajo la imagen de un Cristo blanqueado, ario. Bajo la hegemonía de Occidente, lo otro, el otro debía someterse a su visión del mundo, un nuevo mundo moldeado a su imagen y semejanza.

2.2 Del siglo XVI al siglo XVIII: la papa introducida en Occidente

La transculturación de la papa desde su origen en los Andes hasta su expansión en el resto del planeta es una aventura que comenzó con una verdadera tragedia, por no decir catástrofe. La conquista española intentó destruir la civilización Inca, causando la muerte y destrucción, tanto por guerra como por enfermedades y desestructuración del sistema sociocultural, económico y político inca (FAO 2008). Los conquistadores llegaron en busca de tesoros. Dentro de los muchos hallados, se puede incluir a la papa.

En varios informes se atestigua que los primeros españoles mostraban interés por este alimento. Otras crónicas, en cambio muestran resistencia por parte de los conquistadores para incluir la papa en su dieta, recalcando un mayor aprecio por el maíz (Harrison 1994).

El primer cronista que describe a la papa es Cieza de León en el año 1538, en su obra *Crónica del Perú*. En esta crónica se indica que “papa” es una palabra de origen Kechwa que significa tubérculo, siendo cultivada en Popayán, Quito, Cuzco y que mediante un proceso de cocción logra parecerse a las castañas, alimento altamente apreciado en España (Ruiz y Ríos 2008, 9).

²³ El blanqueamiento en la imagen es algo reiterativo que puede encontrarse en un sinúmero de representaciones.

Este es un primer escenario en el cual se delinear, mediante los procesos de conquista, cómo los españoles van interesándose, no sólo en los metales preciosos, sino también en los alimentos a los que ven como un recurso explotable.

Ruíz y Ríos –autores del catálogo de patata y papas españolas– concluyen que la papa llegó a España entre los años 1565 y 1570, siendo primero introducida en las Islas Canarias; ya para 1573 se encuentran registros de papa cultivada en la península ibérica (FAO 2008).

La historia indica que Felipe II envió papas como regalo al Papa Pío IV, con el fin de aliviar sus dolencias, pues le atribuían propiedades medicinales (Ruiz y Ríos 2008, 11). Se registra un envío de Roma al nuncio apostólico y de ahí a un botánico de Viena. En 1597 ya se cultivaban papas en Londres, Francia y los Países Bajos (FAO 2008). Se advierte la expansión del tubérculo por Europa.

En esa época se fue poniendo de moda hacer regalos exóticos entre los que se contaban estos tubérculos y demás riquezas encontradas en América. Estos hechos pueden marcar una primera significación de la papa en la sociedad occidental: la papa es vista como un producto exótico, extraño, lo que le asegura una característica depreciado, una rareza ideal para ser catalogada; sin embargo esta significación va a ir modificándose con el pasar del tiempo.

Una vez que la planta se incorporó en los jardines botánicos y entró en las enciclopedias de los herbolarios, el interés fue disminuyendo. La aristocracia europea admiraba las flores de la papa, pero consideraba que los tubérculos eran aptos sólo para comida de cerdos e indigentes. Los campesinos muy supersticiosos creían que la papa era venenosa (FAO 2008), por lo que comenzó a ser despreciada e incluso fetichizada, nombrándola “manzana del diablo”²⁴.

Se aprecia por lo tanto una segunda significación, un deslizamiento de sentido, de producto exótico a producto del demonio, del mal; esto corresponde con la atmósfera europea de la época y su sensibilidad por fetichizarlo todo.

Fernando Ortiz da un sinnúmero de pruebas para evidenciar la manipulación económica detrás del cultivo del tabaco –con el clero como aliado– hasta lograr manejarlo a manera de monocultivo y asegurarlo en manos del poder. Menciona que “lo que entre los indios fue socialmente una institución de índole mágico-religiosa,

²⁴ Es importante recordar que en Europa se iniciaba la "época de los descubrimientos" y la Santa Inquisición.

entre los blancos deviene una institución de carácter económico”²⁵ (Ortiz 1978, 246). Sin duda, no se puede comparar la papa con el tabaco, pues son productos con finalidades distintas, pero comparten un mismo proceso de transculturación y de manipulación por parte del poder.

Los primeros en apreciar la papa como alimento fueron los marineros, llevándose tubérculos para ser consumidos durante sus largas travesías. Fue así como la papa se difundió por el mundo, llegando a India, China y Japón a principios del siglo XVII. No obstante, su expansión por Europa fue lenta, siendo los Países Bajos los que comenzaron a cultivarla con sentido económico hacia el año 1620, pasando de ser considerada planta ornamental a comestible. En un principio se usaba para alimento de ganado, pero ya entrado el siglo XVIII comenzó a recomendarse como alimento de gran calidad para sustento de los hombres, sobre todo en los años de escasez. En Irlanda fue donde más rápido se expandió el cultivo de la papa por sus condiciones climatológicas. Fueron los migrantes irlandeses quienes llevaron consigo este tubérculo a América del Norte (FAO 2008).

Se evidencia un tercer deslizamiento de significado de la papa. A lo largo del siglo XVIII se la reconoce como alimento, primero de ganado y luego humano. Sin duda, fue un proceso lento y quizás forzado, pues a lo largo de 1770, gran parte de Europa continental fue devastada por la hambruna. Fue ahí que se reconoció por fin el valor de la papa, considerándola como un cultivo generador de seguridad alimentaria (FAO 2008). Se necesitaron cerca de 200 años para que el mundo occidental la reconociera como alimento.

2.3 Siglo XIX: La papa como Naturaleza Viva y Naturaleza Muerta

Pese a que la papa ha sido y es representada por un sinnúmero de artistas y culturas, en este subcapítulo se reflexiona sobre la representación de la papa en el arte pictórico, y desde emisores occidentales; artistas que expondrán un Occidente distinto, un Occidente ágrafo, a través de sus obras: Millet y Van Gogh. El arte es una de las maneras de representar la realidad a través de un lenguaje cargado de

²⁵ Fernando Ortiz. 1978. *Contrapunteo Cubano del Tabaco y el Azúcar*: 246. Biblioteca Ayacucho. Caracas “Los demonios, muy sabichosos de las debilidades humanas, para lograr vencer más pronto entre los pueblos ultraamericanos unieron la original y fisiológica tentación sensualista del tabaco a la social tentación de la vanidad. Pero aún estas dos tentaciones no fueron bastantes. Entonces movilizaron también la de la codicia. Buscaron el modo de traducir tabaco en dinero. El original sentido del tabaco fue trocado en un interés económico de posibilidades capitalistas y tributarias”.

significados característicos de la subjetividad de cada creador; esos significados quizás, muchas veces, pueden llegar a ser incluso diacrónicos y descontextualizados. Los artistas, al representar los objetos de su interés, desean mostrar su interpretación personal de la realidad.

Sánchez Vásquez plantea que el universo estético supera “la unilateralidad funcional de los objetos” (Sánchez Vásquez 1992, 1); éstos adquieren una nueva función, más amplia que la de lo bello. La esfera de lo estético se concentra en objetos o instancias complejas que no pueden reducirse a una sola dimensión, sino que se debe considerar múltiples aspectos de los mismos. Quienes entran en contacto con este universo estético –en particular desde la producción artística– rebasan con mucho la relación teórica o académica. Comprenden “no sólo al contemplador ingenuo o culto, espontáneo o reflexivo, sino también al artista, al crítico, al historiador, al investigador” (Sánchez Vásquez 1992, 1). Esto es lo que hace a la obra de arte una forma de representación tan particular, pues el emisor –el creador artista– no se oculta, sino que se revela a sí mismo y busca trascender.

Jean-Francois Millet fue un pintor francés del siglo XIX, nacido en 1814 en el seno de una familia campesina. Comenzó haciendo retratos pero poco a poco, fue colocando al campesinado como tema central de su obra. Sus cuadros más famosos son *El Ángelus*, *El Sembrador* y *Las Espigadoras* –tres distintos escenarios representando el trabajo de campo– siendo reconocidos a nivel mundial (Berger 2011). Millet es uno de los máximos representantes del estilo realista.

John Berger considera que lo planteado por este artista en sus cuadros es algo mucho más trascendental y perturbador que simples paisajes: “con él se pone en tela de juicio toda una tradición de la cultura” (Berger 2011, 76); ningún otro pintor había tratado el trabajo campesino como tema central, esta fue la singularidad de su obra y la razón por la que su arte fue tan reproducido, pues el tema hasta entonces había permanecido ignorado, periférico. Utilizó el lenguaje del arte para expresar la realidad del campesino en tanto sujeto individual, independiente (Berger 2011).

Una de las cosas que se pregunta Berger es ¿qué incitó a este artista a escoger esta nueva temática? Pues no basta con decir que pintaba campesinos porque él mismo procedía del campo y conocía el trabajo con la tierra. Millet señala que lo que le incitó a abordar este tema fue la revolución de 1848, en la que aparentemente se logró encaminar al país hacia la constitución de una Segunda República –se

reconoció el sufragio universal masculino, se fijó la jornada laboral en 11 horas, entre otras medidas que llenaron de esperanzas al pueblo—; sin embargo, al cabo de tres años, el proyecto se vuelve a abolir por el sobrino de Bonaparte quien instaura, por alrededor de veinte años, un régimen dictatorial denominado Segundo Imperio. Los ideales de un cambio se reprimieron, aunque también se arraigaron, provocando en el artista una permanente reivindicación por la democracia, sobre todo en el sentido de que los derechos humanos fueran universalmente respetados (Berger 2011).

Desde ahí, Millet consagró su vida y su obra a revelar las condiciones de vida del campesinado francés, ya que era un sector invisibilizado pese a que dos tercios de la población francesa eran campesinos.

La Revolución Francesa de finales del siglo XVIII logró abolir el régimen feudal, sin embargo no mejoró la calidad de vida de los campesinos; muchos se convirtieron en víctimas del “libre cambio” del capital. Durante el siglo XIX comenzó la migración del campo hacia la ciudad donde se concentraba el poder. Los que se quedaban en el campo tenían que pagar intereses altísimos por concepto de préstamos e hipotecas (Berger 2011). Esta condición era una realidad que no se discutía en las ciudades, pues la mayoría de personas ignoraban este hecho, sobre todo el público que acudía a los museos de arte. Millet se puso como objetivo, perturbar a ese público en su placer y su ocio.

Imagen 3: *El Ángelus*. Óleo sobre lienzo.



Fuente: Jean-François Millet (1859)

La mayoría de los cuadros de Millet exponen una experiencia, y representan un tiempo estacionario particular. Esta es una de las características apreciables en la obra escogida para este trabajo de investigación: *El Ángelus*, creado entre 1857 y 1859, actualmente conservado en el Museo de Orsay de París.

Esta obra representa a una pareja de campesinos en su vida cotidiana. La escena muestra un cielo con colores otoñales, anaranjados, rosas, amarillos que aluden a una hora especial del día, el amanecer o el atardecer, siendo más probable el atardecer por la cesta llena de papas y el trabajo de campo avanzado. La pareja está interrumpiendo su labor agrícola, la cosecha de papas, para rezar el Ángelus, oración que recuerda la Anunciación. Se descubre a dos personajes muy devotos, concentrados y entregados a la oración. Están solos, en medio de vastos campos y a lo lejos se vislumbra un pueblo o ciudad con edificaciones, se podría sugerir que se trata de una iglesia. Sólo les acompañan sus herramientas de trabajo, una carretilla llena de heno, una horca y una cesta.

Existen diversas interpretaciones del cuadro; unas señalan que el primer nombre para la obra era: Oración por la cosecha de patata, pero más tarde se dio el nombre de la oración que corresponde a la hora de escena representada.

Se intuye a la papa adaptada por completo al mundo cotidiano del campesino europeo, en este caso particular del francés. Parece importante resaltar la relación de este sector social con el campo y la papa, pues la atmósfera del cuadro encierra un aire místico, sagrado, de recogimiento, aunque también algo melancólico. Por un lado, agradecimiento a Dios por el alimento obtenido y al mismo tiempo, una tristeza profunda, de abandono.

La luz del cuadro, del cielo, esconde a los campesinos en el contraluz, produciéndose una cierta fusión entre los sujetos y el paisaje natural. “Puesto que inevitablemente Millet se dirigía a un público urbano privilegiado, decidió describir aquellos momentos que ponen de relieve lo duro de la experiencia campesina, muchas veces un momento de agotamiento. Sin duda, el realismo fue el estilo pictórico perfecto (Berger 2011) y centrar la atención del espectador en un mensaje crítico, produciendo reacciones, movimientos en la conciencia, dejando de lado lo superficial de muchas obras propias del romanticismo.

Es una escena que humaniza al campesino, muchas veces tachado de inculto; no sólo lo humaniza, lo mistifica, lo sacraliza, lo espiritualiza. Millet retrata un

campesinado religioso, devoto, entregado a Dios, y sin embargo, que agradece a la tierra por el alimento obtenido; lo que se puede apreciar en la postura de la mujer, no es una ovación al cielo, es un recogimiento hacia la tierra, demostrando el ambiente místico del campo y la espiritualidad del campesinado, su relación con el trabajo de la tierra, el agro, el arte de cultivar. Pues, pese a que Europa olvida su pasado ágrafo, gran parte del sistema monárquico dependía y estaba sustentando en el agro y su producción.

El lograr plasmar todo esto en una obra, hace a Millet ambicioso y original en su arte. Berger lo caracteriza como un ser nostálgico de su infancia y de su pueblo, pero que sin embargo, la nostalgia no la limitaba a la esfera de lo personal; sino que la plasmaba en su visión de la historia, pues él “se mostraba escéptico en cuanto a ese Progreso que no dejaban de proclamar en torno suyo, viéndolo más bien como una posible amenaza para la dignidad humana” (Berger 2011, 80). Al escoger hablar sobre el campesinado con justicia, Millet le confirió a este grupo social dignidad y permanencia, pues lejos de representar al campesino como algo marginal, visto al pasar, hace todo lo posible por darle un carácter central y monumental.

Millet percibió algo que muy pocos supieron ver en aquella época: que la pobreza de la ciudad, los suburbios y el mercado creado por la industrialización, a la que estaba siendo sacrificado el campesinado, un día podrían suponer la pérdida de todo sentido de la historia. Por eso, para él, el campesino llegó a representar al ser humano; por eso también, consideraba que sus cuadros cumplían una función histórica (Berger 2011).

Por todo esto Millet fue etiquetado de socialista, de revolucionario, por parte de la iglesia y la derecha. Los significados plasmados en esta obra han sido interpretados una y otra vez, tanto como ha sido reproducida la obra. A medida que el capitalismo se mostraba más firme, fueron la iglesia y el comercio quienes las reproducían, mientras que en Estados Unidos, los millonarios apreciaban sus cuadros porque querían volver a creer en la vida, en las cosas sencillas y libres (Berger 2011).

Por su parte, Van Gogh, nacido en una ciudad al sur de los Países Bajos en 1853, es uno de los principales exponentes del impresionismo. Van Gogh sintió mucha empatía con la temática tratada por Millet, fue uno de los muchos pintores que se inspiraron en su obra. Intentó darle continuidad a su legado; quería “inventar una fórmula para representar la 'física' profunda, violenta, paciente, del trabajo campesino en la tierra, y no delante de ella (de la tierra), sino en ella, con ella”

(Berger 2011, 83). No es una relación de distancia la que les interesa plasmar en sus obras, más bien esbozan una fusión casi ontológica, campesino-naturaleza, naturaleza viva.

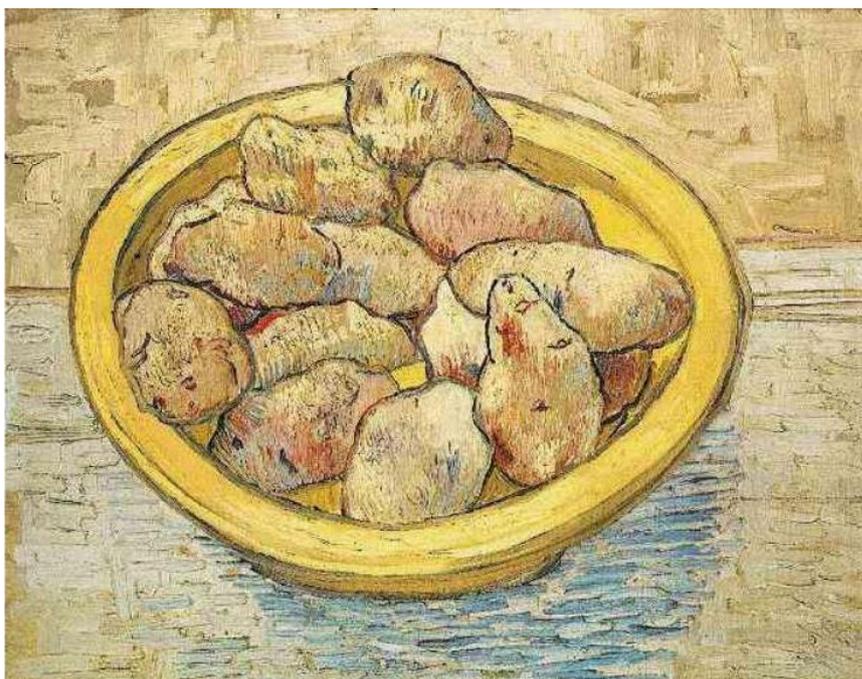
Sin embargo, él introdujo una nueva dimensión en su arte; para este artista la pintura del futuro estaría marcada por colores intensos²⁶ como jamás se habían visto. Para él, los colores poseían significados, eran lenguaje. Van Gogh soñaba con llevar el arte a una dimensión sugestiva, cercana al trabajo de los simbolistas (Whitelen 2000).

Van Gogh tuvo múltiples etapas que se plasman en sus obras. Los primeros años, produce cuadros oscuros, muchos autores atribuyen esto a su residencia en Holanda y París, pues cuando viaja al Sur de Francia, descubre la luz –se pierde en ella, o mejor dicho, se encuentra– y los colores cálidos pasan a ser fundamentales en su arte. Le confiesa a su hermano que quisiera pintar cuadros que dentro de cien años aparezcan como una revelación. “Pero no me gustaría conseguirlo con fidelidad fotográfica, sino a través de mi manera apasionada de ver las cosas, con ayuda de nuestros conocimientos y de nuestro gusto actual del color como medio de expresión y de profundización del carácter” (Walther 2000, 82).

Van Gogh produce varias obras en torno a las papas. La primera y muy famosa, *Los comedores de papa*, creada en 1885, en Nuenen –al Norte de Europa–, caracterizada por una atmósfera oscura, la luz se concentra precisamente en el centro de la mesa, el lugar del alimento, en donde se encuentran las papas. No se va a hacer una descripción de este cuadro. El objeto de estudio escogido es una segunda obra, *Papas en un plato amarillo*, elaborada ya en su residencia al sur de Francia, en Arles, casi recién llegado, en marzo del año 1888, conservada en el Museo Kröller-Müller.

²⁶ Ingo Walther. 2000. *Vincent Van Gogh. Visión y realidad. Taschen. Alemania. Théo le enviaba grabados en blanco y de obras de Rembrandt, Delacroix y Millet creando réplicas per cargándolas de abundante colorido. Lo que más le había impresionado siempre era la sencillez monumental de los campesinos de Millet. Por ello, entre el otoño de 1889 y la primavera de 1890 realizó por lo menos 23 cuadros basados en Millet, casi todos de pequeño formato. «Ya verás cómo te asombras», le escribe en septiembre a su hermano, «del efecto que el color imprime a 'La faena agrícola' (de Millet).» El increíble resultado del colorido aplicado a una copia de Millet tiene su exponente más claro en la obra «Campesinos durmiendo la siesta»*

Imagen 4: Papas en un plato amarillo. Óleo sobre tela.



Fuente: Vincent Van Gogh (1888)

Es una obra que se enmarca dentro de la categoría de Naturaleza Muerta. La categoría de Naturaleza Muerta aparece por primera vez en los inventarios de cuadros, en Holanda, hacia 1650 (López, y otros 2001). Generalmente los artistas que las producen, parten de objetos y escenarios cotidianos, por eso muchas de estas obras son representaciones de alimentos, bodegones, flores; usados a manera de *signos* y utilizando la composición del cuadro, los colores, la geometría, entre otros, para expresar otros *significados* tanto de las culturas, la temporalidad u otros contextos.

Se percibe en las naturalezas muertas, la representación como la conciben los *construccionistas*, el uso de signos organizados en distintas clases de lenguajes, con la finalidad de comunicar sentidos (Hall 2010). Es partiendo de este argumento, que Barthes propone una forma más vasta de interpretar los significados que se pueden leer en un anuncio de marketing. Este será tema del siguiente subcapítulo.

Pese a la temática sencilla de la obra seleccionada, el autor la llena de significados por medio del color. Esencialmente, las papas se encuentran contenidas en un plato de color amarillo, esto es importante en la obra del artista. El plato, por las texturas logradas por la particularidad de sus pinceladas, podría decirse que se

encuentra sobre una mesa de madera. Las papas representadas son papas pequeñas, de piel entre rojiza, crema y marrón.

Lo relevante de la obra es el color del plato. Van Gogh crea una nueva forma de uso del color en la pintura, dejando atrás de modo admirable a su maestro Delacroix. “El colorido sigue basándose en variaciones de un color, en tonos, pero ese color que sirve de pauta ya no está en relación alguna con la realidad. Un amarillo intenso o un rojo fuerte ya no tienen la misión de representar una imagen. El color es ahora el único soporte de la expresión individual y de la idea de la realidad tal y como está concebida en la psique del pintor” (Walther 2000, 33-34). Este artista no utiliza un cierto color para representar la realidad, lo usa para reforzar la vehemencia de lo que se quiere transmitir, es así como ese color ya no puede analizarse objetivamente, resulta una experiencia puramente subjetiva.

El amarillo es utilizado por Van Gogh innumerables veces; muchas veces asociado al sol, como el gran astro rey, también al oro, a la grandeza, a la luz²⁷. Es así como se lee este color plasmado en este cuadro, para representar el tesoro que son las papas en el cotidiano. Las papas como un gran tesoro, emanando luz.

Elegí reflexionar sobre el recorrido de la papa durante el siglo XIX a través de la obra de arte, lenguaje que pone en cuestión el mundo de la razón, por la que se apuesta todo en este siglo, marcado por la idea de la Modernidad; su hito es la Revolución Industrial que produce –entre otros efectos- una migración amplia del campo a la ciudad. Las dos obras de arte analizadas cuestionan precisamente este giro escogido hacia la razón y matizan elementos que pueden ser captados sólo por el arte. El aura de la obra de arte permite caracterizar la relación con la papa como importante, significativa, incluso ritualizada, sobre todo dentro de un cierto sector económico y social: el campesinado.

La obra de Millet invita a mirar en Europa del siglo XIX a una sociedad agraria viviendo su esfera espiritual en el campo; y por otro lado, una naturaleza muerta, tan peculiar como Van Gogh -su autor-, que remite a una relación vital entre la papa y el campesinado.

²⁷ Ingo Walther. 2000. *Vincent Van Gogh. Visión y realidad. Taschen. Alemania*. Van Gogh comenta de Arles: “Ahora tenemos por aquí un calor espléndido, intenso y sin viento, lo que me viene muy bien. Un sol, una luz que a falta de mejor cosa no puedo llamar más que amarilla; amarillo de azufre pálido, limón, oro. ¡Qué hermoso es el amarillo!”

Sin embargo al estar enmarcada dentro de este siglo de transición, la papa proyecta un deslizamiento en cuanto a su significado; ésta empieza a considerarse como mercancía. En el norte de Europa es considerada alimento básico, moderno, fácil y rápido de preparar. Se produce un aumento considerable del consumo de papa por su contribución a disminuir enfermedades. Sin embargo, en 1844-1845, un moho arrasa con los cultivos en toda Europa continental, desde Bélgica hasta Rusia, siendo la peor catástrofe la de Irlanda, donde la papa suministraba el 80% del consumo de calorías. Durante estos años se destruyeron tres cosechas de papa, generando una hambruna que mató a un millón de personas (FAO 2008).

Esto llevó a buscar la forma de obtener nuevas variedades, resistentes a las enfermedades y de paso más productivas. Nuevo germoplasma (es decir nuevo material genético) fue importado desde Chile, obtenido de variedades más resistentes. Los mejoradores genéticos de Europa y América del Norte produjeron muchas de las modernas variedades que sentarán las bases de la enorme producción de papa en ambas regiones durante la mayor parte del siglo XX (FAO 2008) utilizando una vez más los recursos de América, el material genético de los Andes.

2.4 La papa en el Mundo: de la transculturación a la mercantilización

Por casi 500 años, la papa va cruzando continentes y océanos, alcanzando, incontables veces, nuevas casas, enraizándose en las distintas culturas y comunidades alrededor del mundo.

CIPOTATO 2001

Pese a que la modernidad emerge ya desde la conquista, es desde el siglo XIX que Occidente apuesta todo por ella. Existía oposición, sin embargo ella iba asentándose en las naciones. Éstas se iban institucionalizando, creando regímenes estatales de gobierno.

En este escenario la papa continúa sus recorridos. Una vez que se extendió por toda Europa, comienza a difundirse en Asia, alcanzando África a través de Francia e Inglaterra. Para el siglo XX se puede hablar de su mundialización, ya que llega hasta Oceanía y se propaga por toda África.

Mientras tanto, en América del Norte²⁸ la papa ya llevaba cultivándose durante tres siglos. Aquí se llevaron a cabo un sinnúmero de investigaciones, desarrollando modelos de producción y mejoramiento genético. También en Europa, sobre todo a partir de la hambruna de la papa.

Se reconoce un proceso de transculturación mundial, global, razón por la cual la papa es ahora reconocida como patrimonio de la humanidad. A continuación, a manera de paréntesis, se va a analizar la Modernidad desde el pensamiento latinoamericano.

2.5 Modernidad, blanqueamiento y nuevos significados de la papa

La modernidad es la matriz de pensamiento y acción clave de los siglos XIX y XX, con su promesa de progreso y acumulación de riquezas. Aníbal Quijano plantea que la modernidad, como movimiento de subjetividad social, ocurrió en Europa y en América al mismo tiempo, porque en los dos continentes estaban en curso los mismos procesos en cuanto a la consistencia de las relaciones sociales: el apogeo del intercambio y el mercantilismo, iniciados desde el siglo XVI, intensificándose con el tiempo. América, según Quijano, produjo la modernidad, constructo que se fortalece cuando Europa encuentra este Nuevo Mundo, al que esclaviza, colonializa (Quijano 1991).

Desde ahí, Europa ha permanecido como civilización y cultura hegemónica, modelo a copiar y reproducir, y América como productora de recursos de todo tipo, enriquecedora de aquella; es un espacio en el cual se ha gestado un mestizaje cultural complejo, unas nuevas culturas que van encontrado sus propias identidades.

En el siglo XVIII, en América Latina se producen profesos de liberación que darán lugar a la instauración de las repúblicas, independizadas de España y Portugal. Los Estados nacientes asumen la idea de modernización como proyecto libertario, sustentado por la emancipación de la razón, que conduciría a la tan anhelada libertad. “La primigenia modernidad constituye, en verdad, una promesa de liberación, una asociación entre razón y liberación” (Quijano 1991, 29).

²⁸ CIPOTATO, 2001. *Potato Routes*. International Potato Center. Lima. En el siglo XVII la papa había llegado a lo que se denominará como el Reino Unido, desde ahí se lleva la papa a las Islas Bermudas, territorio de alta mar, y desde ahí se expande a Virginia. Virginia es un territorio en el cual comenzaron los experimentos sobre la forma de producción de monocultivos, es decir cultivos únicos sembrados en grandes extensiones de tierra. Método angular del paquete tecnológico que se introducirá en las Reformas Agrarias, sobretudo en América Latina.

No obstante, dice Quijano, la modernidad nace con una advertencia oculta. La razón puede guiar la emancipación del sujeto, pero también puede instrumentalizarlo. El autor demuestra cómo se genera la transformación en el proyecto. El problema es [...] que cuando esa modernidad comienza a proyectarse como una propuesta social y parece ingresar en América Latina –en un momento de deslinde con lo europeo, de especificidad y de maduración–, lo que en realidad ocurre es que cae víctima, nuevamente, de la relación colonial con Europa y es sometida a una metamorfosis” (Quijano 1991, 31) en la que toma a Europa como ejemplo a seguir, convirtiéndola en su objeto de deseo.

La modernización de los Estados va de la mano de la instauración del modelo económico capitalista, que convierte a los sujetos en esclavos de la razón y del mercado, cosificándolos, enumerándolos y, finalmente, dominándolos.

En el marco de la modernidad, Occidente establece un modelo económico y social, que pretende uniformar todo, a su imagen y semejanza. Según Bolívar Echeverría, la modernidad capitalista exige la presencia de una *blanquitud* de orden civilizatorio como condición de la humanidad moderna. No se trata sólo de un blanqueamiento físico o material, sino simbólico, penetrando en varios planos de significado, por lo tanto posible de ser reconocido en varias esferas (Echeverría 2010). Echeverría llama “barroco” al *ethos* que sostiene el proyecto civilizatorio de Occidente, haciendo referencia a una ética de acumulación sin fin –inmanente al capitalismo moderno–, herencia económico-social que ha llegado hasta la actualidad perpetuando el “mito del progreso”, refiriéndose a la falsa idea de bienestar y confort. En distintos artefactos culturales y visuales, sobre todo en las representaciones de fines del siglo XX, quedan señales de la esencia del mito de Narciso, que es la idea de la *blanquitud* como ideal de la vida moderna occidental.

Múltiples autores describen a la modernidad, con su consecuente posmodernidad, como cultura centrada en lo visual; la modernidad ha creado una cultura visual como dirá Nicholas Mirzoeff; Guy Debord va más allá y dice que occidente es una *sociedad del espectáculo*, saturada de publicidades e imágenes que caen en lo absurdo por su distanciamiento con lo real. El siglo XX es el siglo de la *massmedia* y de la *cultura visual*

“La cultura visual es nueva precisamente por centrarse en lo visual como un lugar en el que se crean y discuten los significados” (Mirzoeff 2003, 24). “Toda la

vida de las sociedades donde rigen las condiciones modernas de producción se manifiesta como una inmensa acumulación de *espectáculo*. Todo lo que antes se vivía directamente, se aleja ahora en una representación” (Debord 2008, 1). Parece interesante la referencia hecha al simulacro y a la mimetización desde el mito de Narciso.

La civilización moderna occidental se deleita en esos modelos-simulacros, fortaleciendo la negación del otro en la construcción de su ser. ¡Con cuánta contemporaneidad se encuentra uno sumergido en un mar de imágenes que son determinadas por el desarrollo del capitalismo y su posicionamiento como estilo de vida! Todo esto se vuelve evidente en el alimento. El consumo de arroz blanco, azúcar blanco, son buenos ejemplos de la ideología del blanqueamiento en el mundo de la alimentación. La desaparición de papas negras de la dieta cotidiana y el privilegio del cultivo, comercialización y consumo de las papas blancas, es otro ejemplo de ello. ¿A qué se debe esto? ¿Cómo llega a ocurrir tal blanqueamiento en el alimento? Es frente a esta pregunta que se esboza la teoría del blanqueamiento a manera de respuesta.

Estos dos principios, modernidad y blanqueamiento, se van imprimiendo también en la papa. En su recorrido de transculturación, desde que ingresa a Europa, se van manifestando efectos de estos principios y también los múltiples significados de los cuales se va cargando la papa, dependiendo de su contexto cultural y temporal. Ya lo dije con anterioridad al hablar de la multiplicidad de colores de la piel de las papas andinas existentes y representadas en los siglos anteriores. En la modernidad capitalista esa variedad sufre una gran reducción. Se ven papas de colores claros, cremas, rojizas, pero ninguna de color oscuro. Me atrevo a pensar que las papas llevadas a Europa fueron de colores claros, dejando *discriminadas* las papas de pieles y pulpas oscuras, como se evidencia al analizar el catálogo *Variedades de patata y papas españolas* (Ruiz de Gallareta et Ríos 2008). De las 72 variedades de papas presentadas en el catálogo español, sólo una tiene el color de pulpa morado oscuro. Todas las demás muestran colores de pulpas entre blancos y amarillos.

Es decir que un significado que se transparenta al comprender más profundamente a la papa es, como puede expresar tanta diversidad y diferencia, y que esto es parte de su riqueza, de la propia vida; mientras que occidente, al insistir con el blanqueamiento, lo homogeneiza todo, perdiendo esa riqueza tan diversa y plural.

Capítulo tercero. Siglo XX: La papa, su mercantilización

Hoy día es posible comer cualquier alimento, en cualquier momento, en cualquier sitio, en cualquier cantidad, si uno dispone de suficiente dinero.

Igor de Garine 1999

La papa es un alimento y también un objeto cultural y económico, un espacio donde se van materializando decisiones humanas, como se ha evidenciado hasta aquí. Resalto el hecho de lo fascinante de poder leer huellas culturales en productos naturales. Pues el ser humano, en su interacción con la naturaleza, la representa, la transforma, la modifica conforme sus comprensiones, políticas y leyes.

En este capítulo se reflexiona sobre el sistema alimentario occidental y sus problemáticas a través de dos representaciones; la primera, la publicidad de Burger King, una hamburguesa acompañada con papas fritas y gaseosa; y la segunda, una escultura *French fries and Ketchup* (Papas fritas y salsa de tomate) del artista pop Claes Oldenburg, quien representa los alimentos que van introduciéndose en lo cotidiano como objetos plastificados. Estos dos tipos de representaciones apuntan a dos abordajes distintos, contrarios; el primero desde la idea de modernidad y el segundo desde su crítica, la posmodernidad.

Y por último, a manera de boceto –pues son procesos que se encuentran en plena construcción y debate– se puntualizan las nuevas tendencias del alimento, por un lado lo transgénico, con la representación de una papa transgénica creada por la ilustradora francesa Julie Lannes, *versus* lo orgánico y ecológico, otro de los movimientos en tendencia y representativos del siglo XXI. Finalmente se describe el panorama actual de la papa en el Ecuador.

3.1 El sistema alimentario occidental y su problemática

De acuerdo a Horkheimer y Adorno: “la modernidad, la ilustración es un proceso progresivo e irreversible de racionalización de todas las esferas de la vida social, proceso que comporta, a la vez, la progresiva funcionalización e instrumentalización de la razón, con la consiguiente pérdida del sentido y la libertad” (Horkheimer y Adorno 1998, 23). Por su parte, Max Weber consideraba a la burocracia como ejemplo paradigmático de racionalización. Advertía que un creciente número de sectores de la sociedad serían racionalizados y que esos sistemas

eran inhumanos y deshumanizadores. Creía que, al final, la sociedad se convertiría en una auténtica trama de sistemas racionalizados, y, una vez que los sistemas racionalizados llegaran a proliferar hasta ese punto, nos enfrentaríamos a una auténtica «jaula de hierro» de racionalización, y ya no habría ni escapatoria ni alternativa alguna (Ritzer 1996, 10).

El sistema alimentario occidental puede ser descrito como un sistema racionalizado, o como George Ritzer lo denominará: *McDonalizado*, constructo que propone para explicar la particular manera de racionalización de la sociedad occidental en el siglo XX.

El sistema alimentario occidental presenta múltiples contradicciones. Según Holt-Giménez y Patel (2012), el año 2008 se tuvo los niveles de hambre más altos de la historia mundial en la población pobre, al mismo tiempo que una cantidad de cosechas y ganancias récord para las corporaciones agroalimentarias más grandes. Esta paradoja la ilustran al denunciar que –frente a una supuesta crisis alimentaria en 2007– hubo cosechas récord de granos, es decir, suficiente producción de comida para todo el mundo –por lo menos 1.5 veces más que la demanda (FAO 2008). Señalan que en los últimos 20 años, la producción de alimentos mundial creció más del 2 por ciento anual, mientras que la población mundial tuvo un porcentaje anual de crecimiento del 1.14%; a pesar de estas cifras, los autores evidencian que más del 90 por ciento de la gente que pasa hambre es demasiado pobre y no puede comprar la comida que existe (Holt-Giménez y Patel 2012). Es decir, hay comida en los estantes de los supermercados, pero mucha gente no puede acceder a ella.

Esta problemática niega el derecho humano a la vida y evidencia las contradicciones profundas del modelo modernizador fundamentado en la “revolución verde”²⁹. Una cultura alimentaria que genera pobreza y muerte en pos del beneficio de empresas monopólicas.

Así lo manifiesta la historia. Fernando Ortiz (1978) demuestra la manipulación por parte de los poderes económicos y políticos para someter a un

²⁹ La denominada “Revolución Verde”-término utilizado en 1968 por William Gaud, ex director de la USAID, para diferenciarla de la “Revolución Roja” soviética o la “Revolución Blanca” iraní –fue impulsada entre los 40 y 70 en EEUU para incrementar la productividad agrícola, y la cosecha de alimentos. Su estrategia se centró en el uso de fitoquímicos (pesticidas, fertilizantes...), mecanización, riego y semillas mejoradas y modificadas genéticamente. La revolución verde, puede decirse, a la postre ha logrado afectar, en distintos momentos, a todos los países y casi determinar el cambio de los procesos de producción y venta de los productos agrícolas.

sin número de cultivos a un modelo capitalista, basado en el monocultivo y la agricultura intensiva; este modelo consolida la acumulación del poder y la reproducción de formas de manipulación para insertarse en los imaginarios y que terminan impregnándose en las culturas.

Esta reflexión sigue vigente hoy en día: el manejo del poder de los imaginarios es tan devastador e inteligente que logra enriquecerse a costa de la manipulación de mecanismos de engaño.

Por todos lados se vislumbran hechos que demuestran que formamos parte de una cultura homogenizadora racista. Alimentos despojados de su riqueza nutricional y cultural para responder a un canon y modelo hegemónico. Azúcar, harina, arroz, sal, han sido blanqueados. En la actualidad es bien conocido que la harina blanca, el azúcar blanco, el arroz entre muchos otros contienen menos fibra y nutrientes que aquellos productos que no han sufrido este proceso de *refinamiento*. Se podría decir que se ha impreso también en el alimento una base racista fundacional.

El mejoramiento genético de especies como el maíz y la papa guardan en sí una *metáfora cultural*. En su historia se pueden ver significados ocultos en esos procesos; se han seleccionado y preferido alimentos no tanto por su composición nutricional sino por su apariencia.

Alimentos modificados mecánicamente y genéticamente, sabores aplanados, diversidades perdidas, rechazos que deben eliminarse por no cumplir con ciertos estándares de tamaño o forma. A partir del siglo XX, se estandariza el alimento y se modifican los gustos. Su estandarización e higienización se presentan como discursos salvadores del hambre mundial y se instituye, se fija una *estética* que busca la perfección del alimento-bien de consumo. En la actualidad, esta práctica está respondiendo a un estilo de vida homogenizado, que se impone a través de las imágenes de la publicidad. Todo alimento producido, que no responde a las representaciones publicitarias de los mismos, debe ser desechado.

Existe una cantidad enorme –aunque sin cifras– de alimentos rechazados por no cumplir con esos estándares de estética y de consumo, otros como ya se mencionó que han sido *blanqueados* para pertenecer al mundo de lo humano, su canon civilizatorio occidental y que responden a las estructuras de mercados. Para que la naturaleza responda a tal estética homogenizadora, *blanqueante*, se presenta como

indispensable el uso de químicos³⁰. Es así como el alimento va respondiendo a las lógicas del mercado y del poder, dueño de las industrias agroquímicas más grandes del mundo³¹. Alrededor de los alimentos se genera un imaginario social que no se cuestiona sobre este sistema alimentario actual.

Ahora, la civilización occidental urbana, la ciudad, gira alrededor del *mall* y la vida se ritualiza en estos. En todo centro comercial, el eje es una cadena de distribución y almacenamiento de alimentos (Supermaxi, Mi Comisariato u otros), monopolios comercializadores que acumulan alimento en los centros urbanos para hacerlos accesibles a todo aquel que pueda pagar.

El otro escenario es el de los agricultores, en quienes se ha posicionado el modo de producción capitalista, cambiando sus prácticas agrícolas ancestrales por prácticas agrícolas basada en el uso de químicos. Se ha generado un proceso de dominación cultural, deshumanizadora. Muchos agricultores resultan empobrecidos produciendo en suelos erosionados por el abuso de químicos. Son pocos los que mantienen prácticas ancestrales de producción, o lo que en la actualidad se llama agroecología –siendo la agricultura familiar campesina una piedra angular–; pero que al mismo tiempo estos modos presentan otro tipo de problemáticas.

En definitiva, diversidades genéticas y prácticas culturales se van perdiendo, no sobreviven a las lógicas devastadoras del mercado. El lazo sagrado con el alimento que tenían los pueblos originarios de América Latina con este generador de vida, está roto. Se ha modificado por una nueva relación: el alimento como mercancía, con todo lo que eso implica: distinción de clases, abundancia, acumulación vs pobreza, devastación.

Las políticas rigen el tránsito del alimento/fuente de vida a lo que ahora es: una mercancía que, en ciertos casos, incluso resulta peligroso para la salud. Las políticas públicas son decisiones de gobierno, consensuadas, que influyen en la modificación de rituales, imaginarios, tradiciones, cotidianidades entre otros. Así como influyen en el comportamiento humano, se imprimen también en el alimento y en las prácticas alrededor de este generándose deslizamientos en los significados y

³⁰ Su desarrollo tiene fuerte sustento en la enunciada “Revolución Verde”.

³¹ La apertura y la integración de los mercados han permitido a las grandes firmas del complejo agroalimentario (productores de fertilizantes, intermediarios comerciales, industria agroalimentaria, grandes cadenas de distribución y demás), aumentar su control sobre las cadenas de producción, de transformación y de comercialización. François Houtard. 2016. Manifiesto para la agricultura familiar campesina e indígena en Ecuador. Quito: Editorial IAEN.

modificación de los consumos. Es con este proceso de modernización del campo que la relación ser humano-alimento se modifica, su significado cambia una vez más.

3.2 La papa frita como mercancía blanqueada

Uno de los rasgos más chocantes de la nueva cultura visual es el aumento de la tendencia a visualizar las cosas que no son visuales en sí mismas.

Nicholas Mirzoeff 2003

El punto de partida para entrar a analizar la publicidad de Burger King es reflexionar sobre la siguiente pregunta: ¿alguna vez se ha encontrado en la típica imagen de hamburguesa que todos conocemos, una papa frita de pulpa negra, morada o azulada? La respuesta es no. De hecho, en las imágenes publicitarias de alimentos de cadenas de comidas rápidas todo luce esterilizado. Su fondo blanco, la perfección de las verduras seleccionadas, los colores vistosos, dan la idea de higiene. Son imágenes blanqueadas, con una estética higienizada, homogeneizada. Lo que cambia y se modifica, casi se podría decir que es la marca o la manera de colocar los mismos elementos en escena: la hamburguesa, las papas fritas y la coca cola. No hay que olvidar que la higienización se concibe en el siglo XIX como una preocupación por la salud social y se determinan políticas públicas para higienizar las ciudades y los procesos de producción de todo tipo.

La publicidad forma parte de un régimen de representación visual higienizada. Intenta expresar los principios de las cadenas de comida rápida: estandarización –es decir que siempre vas a comer lo mismo, a tener la misma experiencia–, rapidez –el plato se encuentra siempre listo y caliente–, limpieza –todo se muestra limpio–; en pocas palabras representan modernidad y blanqueamiento.

Como dice Heidegger “la imagen del mundo no cambia por haber dejado de ser medieval y haberse convertido en moderna, sino porque el mundo se ha convertido por completo en una imagen y eso es lo que hace que la esencia de la edad moderna sea diferente” (Mirzoeff 2003, 22). Esta cita recuerda el mito de Narciso y lleva a pensar en el consumo. ¿Qué consumimos de las imágenes? En este caso particular, de la publicidad de Burger King o de McDonald’s se podría sugerir que consumimos de ellas todos los discursos que habilitan su imagen, su visualidad, las estructuras que sostienen a este tipo de representaciones. Paso a analizar la imagen en cuestión.

Imagen 5: Publicidad Burger King. Hamburguesa en combo



Fuente: Internet

En esta publicidad existen cuatro elementos colocados sobre un fondo casi blanco. En este fondo se percibe algo de textura, se identifican una mesa blanca y un paisaje de árboles y cielo azul muy difuminados, a tal punto que logran proyectarse como un blanco desde la mesa. Da la sensación de limpio, de fresca, de verano, luz y sol. Sobre este se presentan una hamburguesa en primera plana, una porción de papas fritas y atrás una bebida; estos tres elementos se muestran como un todo, como un kit, un combo. Y a un lado, el cuarto elemento representando es la marca de la cadena.

La hamburguesa se presenta agrandada, porque se encuentra en primer plano y ubicada en el centro; es, por su ubicación, más grande y nítida que el paisaje, que los árboles. Luce perfecta, de colores brillantes, casi sale un *clean* de su imagen. La carne gruesa, con trazas de parrilla por haber sido asada, las cebollas, los pikles, el brillante rojo del tomate y la lechuga verde proporcionándole frescura. Un pan redondo perfecto, lleno de ajonjolí.

Las papas fritas, un poco más atrás de la hamburguesa –ligeramente difuminada para no robarle estelaridad a la misma– se encuentran contenidas en un recipiente de cartón blanco, con la marca de la cadena impresa en la mitad. Son bastones amarillos, muy uniformes, agrupados lo más ordenadamente posible en su recipiente, brillan al sol. Transmiten su textura crocante y el calor que se desprende de ellas por estar recién hechas.

La bebida colocada en un tercer plano, da soporte a los elementos ya descritos. Es un objeto alto, más alto que la hamburguesa, además desborda su contenido. Los hielos se vislumbran flotando en el tan conocido líquido negro burbujeante, la Coca Cola. La marca es notoria, los colores en el vaso, rojo y blanco, su tipografía única, la exponen, la posicionan.

Al lado izquierdo, casi con igual estelaridad que esos tres elementos que conforman una única imagen, se presenta la marca de la cadena rápida. En este caso Burger King³².

Esta imagen provoca deseo. Deseo visual volviéndose carnal. La publicidad provoca aromas, tentación de un mordisco, salivación, hambre. Ganas locas de salir por una. Es decir, es una publicidad triunfante, que cumple con su finalidad: aumento en ventas, posicionamiento de la marca en los imaginarios.

Cada uno de los elementos que conforman esta imagen, guardan múltiples significados. El fondo blanco por ejemplo transmite higiene, estandarización. El tamaño de los elementos denota abundancia, magnitud. Las papas fritas tienen un aire de modernidad.

Estos son principios que definen al sistema alimentario occidental, capitalista, racionalizado, o como George Ritzer lo denominará y analizará, como *McDonalizado*.

Según este autor el siglo XX puede caracterizarse como la *McDonalización de la sociedad*³³, lo cual acarrea un sinnúmero de consecuencias, muchas ya predichas por varios críticos. Señala que durante mucho tiempo se consideró a la burocracia como la máxima representante de la racionalización, no obstante, identifica como nuevo fenómeno en el horizonte “el restaurante de comida rápida, sobre todo el McDonald’s, que no sólo ha revolucionado las actividades relacionadas con la gastronomía, sino también la sociedad norteamericana en general y, finalmente, la sociedad mundial” (Ritzer 1996, 9).

³² En este caso particular se ha escogido la publicidad de Burger King, sin embargo pudo haber sido de McDonald’s, o como los nomina George Ritter algún otro clon de este último. Reconoce en cadenas como Baskin Robbins, Dunkin Donuts, incluso Walt Disney, los mismos principios.

³³ George Ritzer, 1996. *La McDonalización de la sociedad*. Editorial Ariel. Barcelona. Señala que el término mcdonalización tiene la intención de presentar con un ropaje más moderno lo que Weber denominó como racionalización de la sociedad.

¿Qué nos ofrecen este tipo de negocios para tener tanto éxito en el mundo?³⁴. Eficacia puede ser la respuesta, lo que significa que los restaurantes de comida rápida brindan los mejores medios disponibles para pasar de un estado de apetito a uno de satisfacción en poco tiempo. Pone a disposición una alimentación y un servicio fácilmente cuantificados y valorados. Es decir que parece ofrecer mucha comida por poco dinero. La cantidad ha llegado a ser sinónimo de calidad, si hay mucho de alguna cosa significa que debe ser bueno. La previsibilidad es la otra característica que ha permitido el éxito del *fast food*, pues tenemos la seguridad de que estemos en donde estemos, en McDonald's comeremos de manera idéntica todas las veces, pues reconforta saber que no nos brindan sorpresas. También es floreciente porque ha utilizado la tecnología siendo capaz de ejercer un mayor control tanto sobre los empleados como sobre los clientes, obligándoles a seguir las pautas que la empresa quiere y ha marcado (Ritzer 1996, 24-27).

El acento en la combinación tiempo-dinero por parte de este tipo de empresas las hace un estandarte del capitalismo, siendo uno de los principios básicos de este modelo económico. Así como “la eficacia, la previsibilidad, el cálculo y el control, conseguidos por la tecnología no asistida por el hombre” (Ritzer 1996, 27), siendo estos los componentes básicos de un sistema *racionalizado*.

Sin embargo y paradójicamente la racionalización acarrea consigo la irracionalidad. Ritzer precisa varios aspectos para poner esto de manifiesto. Señala que los sistemas racionalizados, contrariamente a lo que prometen, a menudo acaban siendo bastante ineficaces (Ritzer 1996) irracionales y deshumanizadores. Un ejemplo de ello son las largas filas que se forman ante las cajas de los restaurantes de comida rápida. Otro factor es el costo de comer en ellos. En promedio, una familia de cuatro miembros gasta en una cadena de comida alrededor de 20 dólares, mientras que podría ser aprovechada la misma suma de dinero mucho mejor si se comprara ingredientes para preparar una comida casera.

También, pese a que publicitan higiene, no venden salud; pues los alimentos ofrecidos contienen un elevado contenido calórico, grasas, colesterol, sal y azúcar en abundancia (Ritzer 1996). En la actualidad son muy conocidos los efectos nocivos

³⁴ *Ibíd.* Su éxito se refleja en el hecho de que, en 1990, sus ventas totales alcanzaron los sesenta y ocho millones de dólares y sus beneficios pasaron a los ochocientos millones. Eso sin contar que desde 1955 hasta 1991 ha logrado tener 12000 franquicias y 12418 restaurantes sólo en Estados Unidos.

para la salud que puede tener el consumo de estos alimentos en una dieta habitual. Todo esto sin abordar la más importante de las irracionales de la racionalización: la deshumanización ya que al responder a un proceso en cadena te conviertes en un individuo mecánico que no necesita ni razonar para cumplir con su actividad diaria, sólo cumplir órdenes y mantenerse en lo establecido. Le es prohibido pensar, crear.

Todos estos fenómenos se pueden ver reproducidos no sólo en las cadenas de restaurantes, de comida, sino que empiezan a clonarse en los sistemas médicos y de educación, asistencia médica en cadena, universidades como fábricas (Ritzer 1996)

Yo agregaría que otro efecto es la mercantilización de las cosas, de los objetos, de los alimentos. La cosificación, la objetivación de las cosas mismas. Todo se convierte en mercancía, es decir, pierde sus otros planos de significación, quedando reducido a un objeto con valor que calmará necesidades puntuales. La papa ha perdido todo su valor ritual, ya no conocemos nada sobre la diversidad de sus semillas, ni de sus sabores. Ha pasado a ser un palito –crujiente en el mejor de los casos– estandarizado, amarillo que satisface mi hambre, mi deseo.

George Ritzer expresa su preocupación frente al mayor número de personas que se identifican con McDonald's, que incluso representa para algunos una institución sagrada. Señala que “cuando abrieron el McDonald's en Moscú, un periodista lo describió como «la más reciente imagen de Norteamérica», mientras un trabajador hablaba de él «como si se tratara de la catedral de Chartres...un lugar para sentir júbilo»” (Ritzer 1996, 19). Más adelante señala que las grandes superficies comerciales que también son claves dentro del fenómeno de la *mcdonalización* “constituyen las modernas «catedrales del consumo», a las que vamos a practicar nuestra «religión de consumidores»” (Ibíd.), la hamburguesa la eucaristía y la coca cola, la bebida sagrada.

Esta simple publicidad, tan inserta en nuestros cotidianos, guarda un sinnúmero de signos que ponen de manifiesto un sistema alimentario, pues McDonald's, Burger King y las demás cadenas alimenticias o clones, se sostienen sobre una estructura agraria, característica del sistema capitalista, dentro de la cual los monopolios dominan y controlan los mercados, la tecnología agrícola y los monocultivos desgastando los suelos e imprimiendo en ellos devastación. Como se entiende, la pulcritud reflejada en la publicidad, su simulacro de higiene y blanqueamiento, no hace más que esconder la inmundicia social, económica y ecológica del sistema alimentario capitalista.

Esto merece una atención particular ya que al discurrir sobre esto, se evidencian los discursos de poder para el modelamiento de deseos –según Barthes y Foucault– fáciles de identificar en las imágenes publicitarias que generan en el consumidor ganas, ansiedad, estereotipos, desinformación, etc., direccionando sus consumos. Se conoce que las representaciones publicitarias son fuente de producción de sentido social, imágenes en las que se pueden encontrar discursos de poder (Hall 2010).

No hay que olvidar que la publicidad “fue un medio por el que se dio forma visual al proyecto imperial en un medio popular, forjando el enlace entre el Imperio y la imaginación doméstica” (Hall 2010, 425). Es decir que, imponiendo significados a través del régimen visual y la publicidad, se va impactando en los consumos, por lo tanto en la economía, en la producción.

Ante la publicidad de Burger King y sus significados, no se puede dejar de preguntar sobre los insumos, las materias primas que se ocultan en este plato típico norteamericano: la hamburguesa en combo con las papas y la coca cola. Están el trigo para el pan, huevos, aceite, sal para la mayonesa, tomate, carne de res, lechuga, tomates, embutidos, aditivos para la salsa de tomate; más aceite, papas; azúcar y un sinnúmero de productos químicos para la Coca Cola. ¿Cuál es la situación de la producción de estos alimentos dentro de las estructuras agrarias de los países? ¿Son estos productos sembrados a manera de monocultivos? ¿Quiénes los cultivan y producen forman parte de los grupos de poder? ¿Qué alimentos se han perdido por priorizar la producción de estas variedades que se van imponiendo como hegemónicas? Este puede ser tema para otro trabajo de investigación.

3.3 La papa plastificada: Lo posmoderno como crítica

Comer ya no tiene el mismo significado único que tenía para nuestros antepasados. El tiempo para comer ya no es el mismo. La comida ya no tiene los mismos sabores ni las mismas formas.

Catalina Macías 2009

Para introducirnos en la crítica podemos partir de las siguientes preguntas “¿Desde cuándo comer se convirtió en una relación inmediata entre el individuo y el alimento? ¿Por qué ya no es sorprendente encontrarse un tomate embotellado en

forma líquida o una papa multiplicada en muchos rectángulos tridimensionales iguales?” (Macías 2009, 5).

Es precisamente frente a este tipo de escenarios modernos, estandarizados, espectacularizados, que pensadores críticos, posmodernos, estructuralistas y posestructuralistas se cuestionan sobre la supremacía de este régimen ocularcentrista racionalizador. A partir de su crítica y sus obras, dejan abierta una rendija en la pantalla tamiz³⁵ de la representación para seguir creando otros argumentos contra la hegemonía del ojo (Jay 2007).

Hal Foster en su texto *el Retorno de lo real* menciona que ciertos artistas de vanguardia utilizan su arte como herramienta para crear fisuras o incluso atravesar la pantalla de la representación para que los significados se derrumben. Pensadores como Baudrillard, creían que el arte Pop –por su supuesta superficialidad–era el fin de la subversión y la expresión de una integración total de la obra de arte a la economía política del signo-mercancía. Sin embargo, uno de los artistas pop más emblemáticos, Andy Warhol, dijo que al no poder contra la creciente e invasiva mercantilización de la vida, decidió unirse a este poder, con la intención de entrar totalmente en él, para exponerlo desde adentro. Él consideraba que mediante su propio excesivo ejemplo, se podría revelar el automatismo e incluso el autismo del mercado (Foster 2001).

Durante los años cincuenta, en Estados Unidos, se intensifica la mercantilización de la vida cotidiana, con el alimento como centro. Las cadenas de comida rápida, utilizando la televisión como herramienta, como medio masivo de difusión, comienzan a publicitar sus productos en campañas repetitivas, modelando los consumos y gustos de la gente. Frente a esto Guy Debord expresa:

El espectáculo es el momento en que la mercancía ha logrado la *colonización total* de la vida social. La relación con la mercancía no sólo es visible, sino que es lo único visible: el mundo que se ve es su mundo. [...] En este nivel de la “segunda revolución industrial”, el consumo alienado se convierte, para las masas, en un deber que complementa la producción alienada. Es *todo el trabajo vendido* de una sociedad

³⁵ Foster, Hal. 2001. *El retorno de lo real. La vanguardia a fines de siglo*: 129-175. Madrid: Ediciones Akal. El autor describe tres componentes en el proceso de comunicación: 1. el sujeto, que situado desde su punto de vista, quiere ver al objeto, pero sólo puede mirarlo a través de esta 2. pantalla tamiz- representación, y 3. el objeto-lo real, que mira también al sujeto. El sujeto lo que busca es entrar en relación directa con lo real, pero esto es inaprensible, está en la existencia de lo 'sin palabras'. Al ser el sujeto humano, posee el lenguaje para relacionarse con el mundo exterior, al ser este relación, se sitúa entonces en la pantalla tamiz.

el que se transforma globalmente en *la mercancía total*, cuyo ciclo debe proseguir. [...] Es aquí, entonces, donde la ciencia especializada de la dominación debe especializarse a su vez, desmenuzándose en sociología, psicotécnica, cibernética, semiología, etc., para custodiar la autorregulación de todos los niveles del proceso (Debord 2008, 42).

La sociedad del espectáculo donde todo es convertido en mercancía caracteriza la época en la que Claes Oldenburg, uno de los pioneros del *Pop Art*, produjo la escultura *French Fries and ketchup* que será analizada en este subcapítulo.

La representación en el *Pop Art* traslada el punto focal del arte del ser humano a su mundo cotidiano, al mundo que lo rodea. Los objetos cotidianos se camuflan en la vida misma, se pierden, se naturalizan. Es precisamente este desplazamiento lo que lo caracteriza como arte. El mundo cotidiano es creado por el ser humano y es en relación con éste que vive su vida. Esto genera que las cosas cotidianas estén cargadas de información, de códigos, de símbolos y significados.

Para este artista, es quizás una de las primeras veces que el arte centra su mirada en los objetos con los cuales el ser humano interactúa o cosas que él mismo ha creado, en vez de hacerlo en el ser humano en sí. Existen escenas de ciudades en el pasado pero nunca centradas en los objetos que las ciudades muestran, despliegan³⁶ (Macías 2009). La imagen seleccionada es un ejemplo de esto. Las papas fritas con ketchup son un elemento del mundo cotidiano urbano occidental. También son un registro visual muy reiterativo y común en la publicidad de la comida rápida.

³⁶ Oldenburg 1966 “It may be one of the first times that art focuses on the objects that the human being has created or played with, rather than the human being. You have had city scenes in the past but never a focus on the objects the city displays.”

Imagen 6: *French fries and Ketchup*. Kapok, Madera, Vinilo.



Fuente: Claes Oldenburg (1963)

Las dimensiones de la escultura son 26.67 x 106.68 x 111.76 cm; ocupa por lo tanto un gran espacio dentro de una galería. Los materiales utilizados son vinilo con kapok en una base de madera.

Se identifican tres tipos de objetos y formas. Los primeros a describirse son los *palitos* a manera de bastones o dedos, de formas angulosas y geométricas. Parten de un cuadrado en sus extremos, y este se prolonga a lo largo de 100 cm aproximadamente. Su color es amarillo pálido y su textura no es rígida, es hecha de materiales blandos –como el vinilo relleno de kapok– lo que genera un ligero movimiento en la escena. Una apariencia *como si ellos se fuesen a derretir*. Son seis cubos rectangulares –a los que se denominarán papas fritas–, colocados en un orden especial, dispuestos un poco indistintamente pero manteniendo cierto equilibrio, sin embargo se distingue que cada uno ocupa su lugar. Sobre ellos está una manta roja brillante, con cuatro puntas no equidistantes, redondeadas –a la que se denominará ketchup o salsa de tomate–. Se presiente resbaladiza por la textura y forma, pues parece expandirse sobre los *palitos*, como abrazándolos, cubriéndolos. Todas estas estructuras -tanto papas fritas como ketchup- reposan sobre una placa de madera circular blanca. Es lo único firme y sólido de la obra, de madera –a lo que se denominará plato–. Este contiene a todas las piezas ya descritas, las cuales lo cubren casi por completo, manteniendo cada una su lugar, dotando a la obra de una cierta sensación de orden.

Es, sin dudar, la representación de un plato de papas fritas con ketchup. Es una imagen con la que no te equivocas una vez que conoces la experiencia de cómo se ve y se siente un plato de papas fritas con salsa de tomate.

La sensación se encamina inmediatamente al sentido del gusto por ser un alimento común. La pregunta por lo tanto puede dirigirse hacia la provocación que genera: ¿incita comérselas? Hay críticos que señalan que Oldenburg en esta obra, quita el carácter o la sensación de *yumi* a las papas fritas que generalmente son muy apetecidas en las campañas de publicidad de empresas de comida rápida –como McDonald's, Burger King entre otros–.

Esta escultura pretende reproducir una naturaleza muerta o la imagen de una publicidad, pero el marco es la pared del museo o la galería, por lo tanto se podría decir que se inserta dentro de un contexto neutro que sin embargo va mutando con cada observador.

Con su arte, el autor genera una crítica al alimento devenido en mercancía. Lo hace a través de los materiales que escoge para fabricar sus esculturas –en general obras desarrolladas alrededor del alimento pop–: plástico, vinilo, látex, madera, kapok, son las materias primas que usa, poniendo en evidencia su postura frente al capitalismo y sus alimentos plastificados, representantes por excelencia del sistema cultural occidental.

Otro mecanismo es el cambio de escala. La escultura de Oldenburg no es pequeña, representa a las papas fritas magnificadas, agrandadas. Cambia su escala natural, las descontextualiza y las coloca en un museo. En la escultura reproduce las formas, los colores y hasta las texturas exactas de cómo se ven en una publicidad o en la realidad misma. Esto es uno de los factores más curiosos de la obra. Sin embargo, lo que conmociona al espectador no son sus colores o sus formas, sino el simple hecho de ver algo tan familiar sacado de su contexto.

Este es uno de los aspectos característicos del Pop Art, el posicionamiento del objeto cotidiano de una manera totalmente novedosa en la historia del arte. Percibir las imágenes urbanas como si se trataran de piezas encontradas, descubiertas, vistas por primera vez. Las imágenes y cosas saltan de su naturalización, son interrogadas redescubriéndose significados.

Esto es lo que lleva al autor a producir esta mirada crítica de la publicidad del sistema alimentario *moderno* de los años sesenta, volviéndose éste su lugar de enunciación. Sus obras contienen una gran capacidad performática. Todo observador

se pone en cuestión frente a las mismas. Oldenburg expresa en su arte una crítica a este sistema de representación y también al sistema alimentario. Es muy común ver en sus obras, en sus esculturas, alimentos que representan comportamientos específicos de la sociedad norteamericana, sobre todo de la década de los sesenta: donuts, pasteles, hamburguesas, jamón, entre muchas otras. Incluso llega a nominar a una escultura *False food*. Al llevar estos alimentos al plano del arte, descoloca el discurso publicitario, podría decirse que fractura la pantalla tamiz del mismo y evidencia lo sintético de este tipo de alimentación y de su cultura.

Esta visión pop de los bienes de consumo tuvo sus orígenes en la ubicación de los individuos dentro de la cotidianidad productiva que comenzó a perfilarse desde la segunda década del siglo XX (Macías 2009). Se lanzan campañas publicitarias en las que la felicidad dependía de la posesión de la mayor cantidad posible de objetos de consumo. La representación central de las mismas era la mujer como ama de casa con instrumentos que le ayudarían a realizar los oficios del hogar. Sin embargo, este ideal de comienzos de siglo se fue modificando progresivamente gracias a la fuerza de las demandas de los movimientos sociales feministas. En la década de los sesenta, se posiciona a la mujer en un nuevo lugar en la sociedad: ella se suma masivamente al trabajo fuera del hogar.

Desde la década de los cincuenta se fueron sumando a los electrodomésticos las comidas rápidas preparadas para ahorrar tiempo al llegar de trabajar, los restaurantes en los que se podía comprar desde el carro y los alimentos de fácil preparación para ser vistos frente al televisor –sólo por mencionar algunos de los ejemplos de las tendencias impuestas– (Macías 2009, 47).

Macías caracteriza este sinnúmero de prácticas como impuestas, mediante un sistema y cultura visual basado en la constante repetición de imágenes y sentidos, a través de propaganda, marketing, publicidad y televisión. En este caso, el interlocutor pasa a ser un consumidor de estas imágenes y sentidos manipulados. Tanto así que la posesión de bienes de consumo como una felicidad totalmente dependiente de la cantidad de objetos obtenidos se va imprimiendo en la mentalidad social norteamericana. “La relación entre el bien de consumo y el individuo quedó así anclada en la acumulación, repetición y obtención de la mayor cantidad posible de comodidades o, mejor, de practicidades” (Macías 2009, 47).

Oldenburg se interesa fervientemente en el tema. Él se percata cómo se va construyendo el sueño americano como visión del mundo, de ese *American way of*

life tan difundido por la publicidad y las producciones cinematográficas. Es así como, a los objetos convertidos en hábito, los transforma en arte y crea una nueva forma de leer la sociedad norteamericana, con sus comportamientos, sus consumos repetitivos y sus escenografías construidas culturalmente, tan espectacularizadas.

Vale preguntarse en cuanto a lo sintético ¿cómo las papas que en su forma natural son ovaloides con muchas irregularidades y que existen de diversidad de colores –amarillas, rojas, negras, blancas–, se convierten en formas geométricas tan perfectas y colores blanco-amarillentos tan determinados? ¿Existe en esto un estereotipo determinante para aproximarse a la cultura occidental? A mi parecer se desvela en este simple acto de convertir un producto natural y diverso como es la papa en pequeños rectángulos geométricos, la obsesión que tiene occidente por homogenizarlo todo.

Por lo tanto se destaca una nueva relación alimento-ser humano, una relación despersonalizada, es ya un simple bien de consumo, incluso expresión de un *status* de privilegio. Pierde significación; se reduce toda su capacidad de significar, de reunión, de transmitir vida, a un mero objeto-alimento más que requiero tener para cubrir una necesidad biológica.

Oldenburg desde su arte reprocha el modelo fordista de producción industrial de infinitas repeticiones, exponente de la Modernidad y del *American Way of life*. Se podría decir que coincide con el rechazo a la *McDonalización* de la sociedad.

Es en la repetición de las imágenes que está precisamente el juego del sentido. Es esto lo que vacía de sentido las cosas cotidianas, su repetición sin cesar. Para el alimento, el *agrobusiness* ha utilizado esta herramienta para vaciarlo de significado y devenirlo mercancía. Este artista del Pop reproduce una vez más estas imágenes tan reiterativas, sacándolas de su contexto donde están naturalizadas, generando en el espectador preguntas sobre su significado, permitiéndole crear otro tipo de relación con los mismos.

3.4 Siglo XXI: Orgánico vs transgénico

El siglo XXI se podría caracterizar como una época que presenta un cuadro de esquizofrenia. La Modernidad y su crítica se prolongan hasta el extremo provocando alteraciones, desesperación. Cada una de estas vías se intensifica creando productos y sistemas asombrosos, y al mismo tiempo, consecuencias, hechos que ya son realidad,

dejando de ser hipótesis. Son ahora problemáticas profundas, que generan debate, cuestionamientos y al mismo tiempo acciones y alternativas.

En este subcapítulo se repasará brevemente por dos de los escenarios en debate alrededor del alimento, lo transgénico *vs* lo orgánico. Habiendo precisamente una relación antagónica entre estas dos tendencias.

Por último se repasará la situación alimentaria actual del país y el rol de la papa dentro de este escenario.

3.4.1 Lo transgénico, naturaleza imaginativa

El mejoramiento genético de las especies es una actividad característica del ser humano desde que se convirtió en sedentario. Desde que descubrió la agricultura ha realizado un sinnúmero de experimentos con las plantas. Los pueblos originarios de América Latina, que practicaron la agricultura poseían esta experticia que se manifiesta en la cantidad de variedades producidas de distintos vegetales, como ya se ha expuesto en cuanto a la papa.

Sin embargo, no es una práctica única de los pueblos andinos. Toda civilización ha experimentado con los vegetales y frutas, con los alimentos en general. En el mundo occidental también ha sido una práctica usual. Es así que al introducirse la papa en Europa comienzan este tipo de investigaciones sobre ella, llegando a crear métodos de mejoramiento genético, como lo transgénico. Lo transgénico es mayormente desarrollado durante el siglo XX. Ya en el siglo XXI comienzan a expandirse sus cultivos en varios países del mundo, creándose muchos debates alrededor de los mismos. La papa ha sido objeto de manipulaciones genéticas. El mejoramiento genético de este tubérculo ha existido siempre, pero sólo ha sido un mejoramiento inter-varietal, es decir entre variedades de una misma especie; usualmente estas son las variedades más difundidas para el consumo en la mayoría de países del mundo. Sin embargo, en la actualidad existen experimentos en los cuales se incluyen genes de otras especies en la papa.

La artista Julie Lannes está interesada en el tema a través de la ilustración. En un intento –muy bien logrado– por utilizar las técnicas antiguas de ilustración de los libros botánicos, la artista crea múltiples láminas con ilustraciones de plantas genéticamente modificadas reales. En su libro *Quimeras genéticas*, retrata doce manipulaciones genéticas realizadas en diversos países. Para lograr retratar estos

organismos, obtiene información sobre experimentos llevados a cabo en laboratorios. Ella puntualiza que ninguno de estos experimentos se ha comercializado hasta ahora y que se mantienen en estado de investigación. Las imágenes son de un detalle impresionante.

Ilustra las plantas con un toque de imaginación. ¿Cómo se vería –por ejemplo– una frutilla con gen de pescado, o un arroz con gen de pulmón humano? Retrata dos experimentos sobre la papa. La primera, a la que denomina *Solanum tuberosum Rana* y la segunda es la *Solanum tuberosum Nephila clavipes*. Los nombres están compuestos por las raíces latinas de las especies modificadas. En el primer caso, usa el nombre científico de la papa y aumenta rana porque se ha utilizado un gen de este animal. En el segundo, aumenta el nombre científico de la araña utilizada para la producción de seda.

La ilustración escogida para tratar en esta investigación es la primera, *Solanum ruberosum Rana*. No se va a hacer un análisis detallado de la imagen. Su contenido merece ser dejada a la libre interpretación. Así también lo expresa la autora, que brinda como única información que las ideas para lograr esta ilustración se basan en este experimento desarrollado por científicos de la Universidad de Victoria, en Australia, quienes han modificado las papas agregando un gen de rana que codifica una proteína de la familia de las dermaseptinas: la proteína B1. Esta proteína aporta resistencia a ciertas enfermedades provocadas por hongos o bacterias (Lannes 2013).

Para Julie Lannes los organismos genéticamente modificados (OGM)³⁷ son también organismos vivos, en los cuales el patrimonio genético ha sido manipulado por el ser humano para conferirles nuevas propiedades a las plantas o a otros productos. En la actualidad, la biotecnología genética permite aislar o modificar cualquier gen e introducirlo dentro de otro organismo vivo, transgrediendo las barreras naturales de las especies, para producir nuevos organismos vivos, desconocidos de la naturaleza.

Los transgénicos son organismos naturales y sin embargo, la naturaleza los desconoce. Uno de los puntos en debate es qué va a pasar con estos nuevos

³⁷ Julie Lannes. 2013. *Chimères Génétiques*. L'atelier du poisson soluble. Puy-en-Velay. Esta técnica puede ser aplicada no sólo en microorganismos sino también en animales y vegetales. Los genes introducidos pueden pertenecer a no importa que organismo: virus, bacteria, levadura, hongos, plantas o animales.

organismos en interacción con la naturaleza, con otras especies y cuando entren en relación con los humanos. Se desconocen las reacciones que pueden generar. En la naturaleza, por ejemplo, pueden crear súper-resistencias siendo muy agresivos frente a otros organismos, causando extinción. En cuanto a los seres humanos, no se sabe si pueden producir resistencias u otros daños o beneficios.

Imagen 7: *Solanum tuberosum* Rana.



Fuente: Julie Lannes (2013)

El genio de la genética permite transformar, suprimir e introducir ciertas características de otras especies. La transformación puede consistir, según el caso a: aportar una nueva función, por ejemplo, genes aislados a partir de bacterias que confieren a las plantas tolerancia a un herbicida resistencia a cierto parásito; inactivar una función existente, como reducir o extraer una proteína naturalmente presente en una planta para retardar la madurez de las frutas; disminuir el carácter alergénico de un alimento.

No deja de ser controversial el tema. La imagen misma interpela a la controversia. No se sabe qué pensar o sentir frente a esta imagen. Esa es precisamente la intención de la artista. Un cuestionamiento a estas nuevas especies, organismos vivos únicos. ¿Qué va a pasar con ellos? ¿Cuál es su futuro? Se presiente como puede complejizarse el tema, aunque no se lo profundizará.

A este debate se suma la propuesta contraria: el énfasis en lo orgánico, lo tradicional, lo ya existente.

3.4.2 Lo *bio*: ¿simulacro o realidad?

Existe una preocupación muy fuerte frente a la problemática mundial del alimento. Nuevos hábitos culturales comienzan a surgir alrededor del *slow food*, lo *diet*, lo *bio*. La demanda por la soberanía y seguridad alimentaria, la producción agropecuaria libre de químicos forma parte de una propuesta sobre un nuevo estilo de vida aunque también puede ser visto como una nueva moda. Lo orgánico se presenta como una alternativa al sistema devastador propuesto desde la Revolución Verde. Es inspirado en las formas de producción tradicional andinas, o en otros métodos ancestrales.

Este escenario no es completamente positivo; existe una cierta *elitización* de los alimentos orgánicos o de lo *bio*, a los que sólo pueden acceder personas de buena posición económica, por sus altos costos. Con ello se esbozan ciertos *sine qua non* de la modernidad. Bourdieu en 1979 realizó un análisis sobre lo que denominó la “alimentación de clase” contrastando la comida de necesidad que llena de la clase obrera con la comida distinguida y más sabrosa de la clase burguesa (Gariné 1999).

Aunque en Ecuador no han dejado de existir ciertas prácticas agrícolas originales de los pueblos andinos, cada vez es menos usual ese tipo de agricultura y cada vez son menos los campesinos que aplican estas prácticas; muchos prefieren los métodos occidentales y han introducido los paquetes tecnológicos agroquímicos a sus prácticas. No sólo los adultos olvidan estas prácticas tradicionales; tampoco sus hijos quieren seguir con la actividad en el campo. Muchos jóvenes no quieren saber nada de la agricultura, pues sus padres, pese al arduo trabajo que implica la agricultura, siguen en la *pobreza*. Para ellos ser agricultor es apostar a la pobreza, es no desarrollarse. Muchos quieren estudiar, migrar a la ciudad, apostar a otras actividades.

Pese a ello, en las últimas décadas se están rescatando y promoviendo este tipo de prácticas. Un sinnúmero de investigadores occidentales reconocen que los agricultores indígenas son poseedores de otros saberes igualmente válidos. Cada vez existen más personas que quieren unirse al movimiento. Hace pocos meses rodó por redes sociales que existen muchos jóvenes migrando al campo a retomar actividades agrícolas, sumándose a la denominada *economía verde*³⁸. Se parece un poco al movimiento surgido en la década de los sesenta. Empieza a haber mayor interés por este modelo, en el cual se reconoce una alternativa al modelo de consumo masivo, capitalista, acumulador, del *fast food*.

En la agricultura del Ecuador, así como en la de varios otros países de la región andina y mesoamericana, relativamente pequeños pero con gran diversidad social-ética y diversidad ecológica, el problema de la producción estrictamente agropecuaria no puede divorciarse de las consideraciones sociales u ambientales. Las estrategias de expansión del monocultivo no solo que determina procesos de concentración económica y de mercados, sino que a la par destruye agroecosistemas y desplaza poblaciones, en muchos casos ancestrales. A lo que hay que añadir las amenazas provenientes de ciertas políticas de modernización homogeneizaste y, en tanto que fenómeno global, la agudización del cambio climático” (Houtard 2016, 14).

François Houtard en su libro *Manifiesto para la agricultura familiar campesina e indígena en Ecuador* evidencia el escenario actual del agro en el Ecuador y las tensiones existentes entre los modelos moderno y tradicional; plantea, junto con Michel Laforge, propuestas a corto y largo plazo para fortalecer el agro en el país, siendo un tema clave el fomento de la agricultura familiar campesina, es decir, una agricultura que permita una mejor calidad de vida para el campesinado, principalmente indígena; temas como el acceso a la tierra, al agua, a la comercialización, son fundamentales junto con el modelo productivo a seguirse y la recuperación de prácticas ancestrales. Esto se inscribe dentro de la *Soberanía Alimentaria*, objetivo estratégico del Estado ecuatoriano desde la Constitución Política del 2008, que resulta en la “priorización de la producción agrícola local para alimentar a la población, el acceso de los campesinos a la tierra, al agua, a las semillas y al crédito”³⁹ (Torres, y otros 2016, 13).

³⁸ Según François Houtard, el Programa de las Naciones Unidas para la Energía (PNUE) se define como una manera ecológica de hacer negocios.

³⁹ Nataly Torres, et al. 2016. *Balance de la situación alimentaria y nutricional en Ecuador*. FIAN Ecuador, Quito. Soberanía Alimentaria además exige el reconocimiento de varios derechos y deberes como el de los campesinos a producir alimentos y el de los consumidores a decidir lo que quieren

Parecería que me estoy desviando del tema cultural de la papa, sin embargo, parece importante comprender que la diversidad de la papa, las prácticas alrededor de su cultivo y su consumo dependen de lo que suceda en el agro. Estos temas no están desvinculados, aunque al obtener el alimento de un supermercado parezca que todo está bien en el campo, pues siempre se encuentra papa en las perchas. Es por esto que en el siguiente y último punto de esta investigación, se analizará la situación del agro en el Ecuador y finalmente el escenario de la papa.

3.5 El agro y la papa en el Ecuador

“En los últimos cincuenta años [...] hemos asistido en el mundo entero a una concentración creciente del conjunto de la cadena agrícola, desde la producción hasta la comercialización, pasando por el procesamiento y la producción de los insumos químicos, sin hablar del aumento de la dependencia de un limitado número de alimentos. Los monocultivos se extendieron sobre espacios enormes” (Houtard 2016, 17). Los resultados de este fenómeno son muchos: por una parte la disminución de unidades de producción agrícolas y, por otra, la dependencia cada vez mayor de los campesinos con las grandes empresas, “bajo varias formas: insumos (especialmente de semillas), acceso al mercado, subcontratos y demás” (Houtard 2016, 18).

La situación en el Ecuador se inscribe dentro de este contexto general. Ecuador es uno de los países que ha incorporado en su Constitución el concepto de Soberanía Alimentaria y enfatizado en el de Seguridad Alimentaria. Sin embargo, el “cambio de la matriz productiva” como estrategia clave para la transformación del país se ha reducido a “el flujo de los fondos públicos hacia sectores económicos de alta concentración de renta y el respaldo gubernamental para el sector agroexportador e industrias estratégicas” (Torres, y otros 2016, 105), lo que resulta del todo contradictorio frente a lo postulado en la Carta Magna, pues no existe Seguridad y peor Soberanía Alimentaria sin el fortalecimiento de la agricultura campesina, familiar y en general de pequeña escala y con tendencia orgánica.

consumir y cómo y quién lo produce; el derecho de los países a protegerse de las importaciones agrícolas, demasiado baratas; la participación de los pueblos en la definición de política agraria; el reconocimiento de los derechos de las campesinas que desempeñan un papel esencial en la producción agrícola y en la alimentación, entre otros.

Las políticas de desarrollo, anteriores y actuales, siempre han privilegiado y siguen privilegiando a los grandes productores y monopolios encadenados con la agroindustria nacional o con tendencias a producir para la exportación.

Así como el Buen Vivir y otorgarle derechos a la naturaleza –estandartes discursivos del gobierno actual–, existe un discurso político que pretende fomentar la agricultura campesina, y sin embargo, todo el apoyo real se concentra en los dueños de los *agrobusiness* y el extractivismo en general.

De hecho, muchos investigadores señalan que el modelo agrícola promocionado a través de políticas públicas protege la gran propiedad y muestra poca voluntad política para promover nuevos procesos de distribución de tierras, agua, crédito para los pequeños propietarios, dejando irresuelto el problema estructural de base tanto del agro como de la ruralidad ecuatoriana. Las consecuencias son, entre otras, la expulsión de enormes contingentes de trabajadores y trabajadoras del campo a los sectores más precarios de la economía nacional, o absorberlos en diferentes dinámicas laborales y de vida en las ciudades (Torres, y otros 2016); volviéndose un escenario muy parecido al de los años cincuenta cuando comenzaban a acentuarse tensiones que llevaron a las reformas agrarias del 63 y 74⁴⁰.

Hoy por hoy se discute la Ley Orgánica de Tierras Rurales y Territorios Ancestrales, junto con la Ley de Aguas, que “a pesar de reconocer la importancia de la agricultura campesina, no es portadora de muchas esperanzas de aplicación real” (Houtard 2016, 20).

En Ecuador y en varios países latinoamericanos coexisten dos formas de trabajo agropecuario: el andino tradicional y el moderno occidental. Esto aporta a nuestra América especificidades. Aníbal Quijano insiste en la simultaneidad de distintos regímenes, tanto modernos como tradicionales, andinos como occidentales, como característica de América Latina.

⁴⁰ En Ecuador, el sistema alimentario capitalista neoliberal se instaura con ímpetu a partir de la política de Reforma Agraria instituida en los 60. Se introduce así este modelo, en su sistema alimentario, alineándose al modelo mundial en tendencia. La mercantilización del alimento será una de sus consecuencias. El significado de la papa nuevamente se deslizará, reduciéndose a simplemente *mercancía*.

Se puede puntualizar entonces que la cultura andina, en América no desapareció, pese a la gran masacre y adoctrinamiento, logró sobrevivir, resistir e insurgir, manteniendo vigentes prácticas, tradiciones y saberes.

En Ecuador coexisten las lógicas y significaciones culturales andinas y occidentales (a más de las de los otros pueblos originarios) en permanentes encuentros y desencuentros. La cultura occidental ha querido y quiere fagocitar al mundo andino para instituir su hegemonía. Sin embargo, la cultura andina existe y demuestra que con sus saberes y prácticas se puede lograr una vida digna manteniendo lógicas que no van con el sistema capitalista, como Ortiz lo indica que no responden a estas lógicas. Basta la pequeña vega.

Es gracias a la lucha de estos pueblos por mantener viva su cultura y preservar la vida, que hoy día se puede contar con tanta variedad de papas tanto en el Ecuador, como en América Latina y en el Mundo. Las 550 variedades de papa existentes en el Ecuador son resultado de esa resistencia; la biodiversidad de la papa es ahora considerada como Patrimonio Alimentario del país.

El interés actual en la papa es mundial. La FAO estableció el 2008 como Año Internacional de la Papa, teniendo como objetivo promover sistemas sostenibles para la producción de papa, que aumenten el bienestar de los productores tanto como de los consumidores y contribuyan a desarrollar el potencial de la papa como alimento del futuro (FAO 2008). Se menciona que es el producto no cerealero número 1 en el mundo y su producción en 2007 alcanzó las 325 millones de toneladas. El consumo de papa continúa en expansión, siendo valioso para los agricultores (FAO 2008). La papa es un cultivo muy recomendado para la seguridad alimentaria; puede ayudar a los agricultores de bajos ingresos y a los consumidores vulnerables a atravesar momentos de hambruna.

En el contexto ecuatoriano la papa no deja de servirse en la cotidianidad. Forma parte de platos típicos y es un producto de consumo generalizado. Sin embargo las formas de producción de la misma se han modificado en el tiempo y, sin duda, también sus usos, aunque subsiste un vínculo ancestral con su consumo, como por ejemplo el *locro de papa*, guiso cuyo origen es prehispánico, típico de los pueblos andinos. Esto se confirma en el *Manual de papas ecuatoriano*, en el que se mencionan distintos platos de origen andino, entre ellos el locro, el cariucho, las papas cocinadas y otro tipo de sopas. Pese a esto, el consumo masivo está enfocado sobre todo en papas modificadas como la papa chola, la superchola, fruitpapa. “Las

papas nativas tienen presencia marginal en los mercados ecuatorianos” (Monteros, y otros 2010, 6).

Dentro del marco de esta investigación, hice un recorrido por los mercados especializados en la papa, cercanos a Quito. Visité el mercado de Saquisilí, provincia de Cotopaxi, uno de los más grandes centros de distribución nacional de papas. En este constaté que las papas más comercializadas y abundantes son la Chola, la Suprema, la Única, la Esperanza, todas variedades modificadas. En cuanto a las variedades tradicionales están la papa Chaucha, la Coneja blanca y negra, la Leona blanca y negra.

Imagen 8: Feria de papas en Salcedo.



Fuente: Blanca Mayacela (2015)

En Salcedo, se reprodujo lo mismo. Las comerciantes exponían que las papas antiguas –nombre con el que se les conoce– no tienen mucha acogida en el mercado, son pocos los interesados, aunque últimamente comienzan a aparecer cada vez más personas que las buscan, pero que no amerita como para tener en sus puestos de venta. De manera general, se observa en los puestos del mercado mujeres que no se identificaban como indígenas, sino como blanco-mestizas, portadoras de la religión católica, pues al preguntarles sobre sus costumbres y tradiciones al momento de

sembrar las papas⁴¹, respondieron que no hacen nada de eso, quizás una oración a Dios, pero ningún tipo de ritual andino.

En los mercados se evidencia el valor de uso de las distintas variedades de la papa; este se refleja en el precio que se va a pagar por tal o cual variedad. Por ejemplo: el quintal de la papa chola o de la *Fruit* cuesta 18 dólares; el precio de la papa chaucha es de 25 dólares; el de *Leona Blanca* es 20 dólares; el de la *Norteña* (modificada), 8 dólares; y, por último, el quintal de la *Uvilla* (papa antigua) es de 3,5 dólares ya que es utilizada para alimento de chanchos.

Sin duda la papa es un alimento de carácter fundamental en la dieta alimentaria no sólo del país sino del mundo. Como se ha visto en su recorrido histórico, sus significados, sus formas, texturas, usos se han modificado con el tiempo y las diferentes culturas que la han acogido. La papa y sus significados no dejarán nunca de modificarse, de producirse, ni de transformarse, por pertenecer precisamente al mundo de lo cotidiano.

⁴¹ Según varios testimonios, las comerciantes en los mercados compran a los productores, en su mayoría indígenas las papas y ellas sólo las comercializan. Sin embargo, todas aquellas a las que entrevisté, me contaron que siempre que pueden, siembran también pequeños terrenos de su propiedad, papas para vender. Todas siembran la papa que esté en boga, por ejemplo al momento, la súper chola.

Conclusiones

La alimentación es un hecho cultural; en ella converge lo natural con lo social y lo espiritual. Todas las civilizaciones han interactuado con la naturaleza y los alimentos desarrollando un mejoramiento genético de los mismos. El caso de la papa no es la excepción; sin embargo, en este recorrido de transculturación se puede percibir que cada cultura lo hace buscando distintos objetivos, siendo unos más beneficiados que otros.

La historia de la papa revela que un mismo objeto o signo puede tener múltiples significados a lo largo del tiempo, pues los sentidos se deslizan de acuerdo a las circunstancias históricas. Este deslizamiento se debe a que las culturas permutan en el tiempo, e imprimen sentidos propios a los signos. A pesar de que en un primer momento los signos parecen ser convenciones estática, las culturas van apropiándose del objeto, imprimiéndole un sinnúmero de significados.

El alimento es uno de los signos en los que esto parece evidente. Se puede apreciar en él, con claridad, el proceso semiológico. Se constata el deslizamiento del sentido a lo largo de la historia. Los múltiples significados van construyéndose socialmente en el tiempo, obedeciendo al sistema simbólico de cada cultura. Es importante entender al alimento como bien simbólico y material en disputa, formando parte del campo político. Por esto, la papa es una metáfora cultural a través de la cual, de sus representaciones, se puede evidenciar los distintos significados en el tiempo y profundizar en los contextos de los que han surgido.

La representación es un lugar, un espacio, una obra donde se plasman significados interpretados y decodificados desde el propio acervo cultural de quien lo consume. Es la forma que escoge una cultura o un individuo para representar a otro, persona u objeto. Es un universo inmenso de creación donde caben desde los mitos, la ilustración, pasando por la obra de arte, la fotografía y el catálogo. Los significados que se logran descifrar de cada representación, no se agotan ni pueden ser todos manifiestos; sino que, como lo señala la semiótica, son casi infinitos, inabarcables y dependen del ojo y la cultura de quien los esté descifrando. Estamos sumergidos en la hegemonía de la representación, es decir que lo que consumimos son representaciones y significados que ellas nos quieren transmitir.

Cada género discursivo o tipo de representación posee en sí mismo una serie de claves de construcción, de estructura y de lectura. En estas convenciones exclusivas de cada género, en estas normas del qué decir y cómo hacerlo, están implícitos límites, ventajas y desventajas; es decir que al escoger un tipo de representación, de género discursivo, ya se está prediciendo cierta parte del discurso. La estructura es de por sí *performática*. Se puede predecir el contenido por el sólo hecho de escoger el género discursivo con el que se va a representar tal o cual cosa. Por lo tanto, también es una clave de lectura, pues se sabe qué esperar del discurso, por las propias convenciones manejadas por cada género.

La semiología como metodología ayudó a evidenciar los múltiples significados escondidos en la papa y a encontrar su universo cultural, que pese a que forma parte de nuestra dieta cotidiana, conocemos muy poco sobre ella.

En el viaje de transculturación sufrido por la papa, se hace un recorrido por los modos en que cada cultura la ha representado. A la cultura andina se la aborda desde el mito y la crónica. La cultura occidental desde la obra de arte y la publicidad. A través de estas representaciones se pueden percibir distintas ideologías y significados. El ser humano es un transmutador innato de sentidos; su creatividad alrededor de los objetos, permite que se desborden los significados.

Ya entrado el siglo XVII, se escoge la crónica para representar el entorno. Guamán Poma presenta múltiples detalles sobre su realidad y la de su pueblo. Describe la transición de la cultura andina a la cultura española de la época. Con mucha destreza artística ilustra fragmentos de la vida del pueblo Ynga y al mismo tiempo denuncia las injusticias que impartidas para con su raza. Cómo se les va despojando de sus tierras, por lo tanto de alimento.

Es de esta realidad, de pleno proceso de colonización, que se *exporta* la papa a Europa. Los colonizadores se interesan en este producto y lo introducen en sus campos. Al principio se mantiene como un cultivo exótico, aislado en jardines botánicos de reyes, sacerdotes, botánicos; formando parte de los registros y libros botánicos. Luego pasa por un periodo en el que es satanizada, fetichizada, llegando a nombrarla *manzana del diablo* y su valor de uso es de alimento para ganado. Sin embargo, botánicos e investigadores comienzan a descubrir sus características alimenticias, difundiéndolo como un gran alimento humano, de altas características nutricionales y palatales.

Se vuelve cada vez más popular y se va difundiendo por toda Europa. Cada pueblo va acogéndola en sus tierras; la cultiva y la introduce a sus dietas. Así se va difundiendo por todo el mundo. Ya para el siglo XIX la papa es cultivada y consumida popular y masivamente, volviéndose un cultivo y un alimento cotidiano, primordial en las dietas. Para hablar sobre este periodo de tiempo se usan dos representaciones, las dos obras de arte de Millet y Van Gogh.

Millet expone todo un mundo alrededor de la práctica agrícola de cosecha de papa. Una relación sagrada del campesino con Dios a quién elevan una oración durante su labor diaria agrícola. ¿Pidiendo o agradeciendo a Dios?, en fin, se representan concentrados y conmovidos.

Van Gogh se centra mucho más en la papa en sí. Es a ella a la que representa, dándole una importancia central, valorándola como al oro. Sin duda era un alimento de gran importancia en la alimentación cotidiana de la familia, a veces incluso, plato único, para las familias campesinas pobres.

Para hablar del siglo XX, se analiza como representación la publicidad, lenguaje perfecto para describir los procesos y tácticas utilizadas para mercantilizar la vida e introducir un sistema instrumentalizador. La crítica a este modelo se abarca desde el discurso del pop art, el mismo que propone múltiples aciertos; pues al parecer, en la permanente reproducción de los signos, se van reduciendo los significados, casi vaciándose. La homogenización en los procesos, la masificación de los medios de comunicación implica que el signo deviene en mercancía; es decir, sin ningún otro significado más que un valor impuesto por el mercado. La ilusión de que la felicidad es en función de cuántos objetos valiosos logro abarcar o poseer.

El alimento transgénico, representante del siglo XXI es pensado por una ilustradora quien pone a prueba su poder de imaginación y nos permite ver otra realidad. Vuelve creativa una imagen que pertenece al mundo de lo microscópico. Esto mismo expresa el espíritu del siglo.

Estas representaciones acompañan el viaje de la papa, desvelando como un cultivo tan cotidiano y sus prácticas alrededor del mismo, que en un tiempo pasado pertenecían al orden de lo sagrado, devienen en mercancía. Es decir, el alimento, la papa como un objeto cultural que va trasmutando en el tiempo, junto con su sistema de significación.

Para representar en la actualidad la cultura andina se escogió el catálogo como una herramienta de patrimonialización, –procesos referentes del siglo XXI– en el

que se pretende inventariar los recursos existentes de un país. En el caso del Ecuador, la diversidad de papas es muy amplia. En su mayoría son papas antiguas que han sobrevivido y se han adaptado desde el siglo XV, mostrando al mismo tiempo, como estas semillas-tubérculos han acompañado prácticas andinas todavía vigentes. Una cultura andina que ha sido maltratada pero que sin embargo ha resistido, sobrevivido. Este recurso que ha permanecido durante siglos en manos de los campesinos, se convierte hoy en patrimonio del país y también del mundo, formando parte del banco de germoplasma mundial.

Pese a los esfuerzos de difusión –mediante este catálogo, otros productos y artefactos– la papa sigue teniendo una presencia marginal en los mercados ecuatorianos. A penas 20 de las variedades catalogadas existentes se comercializan en los mercados rurales y en conjunto representan alrededor del 5% del volumen total de la papa comercializada ¿Este 5% de consumo garantiza la permanencia de estas variedades en el tiempo? Existen tres escenarios futuros posibles: su extinción; incrementar el consumo cotidiano de otras variedades; o ser simplemente material genético para utilizarse como materia prima en desarrollos biotecnológicos de variedades resistentes a medios entoxicados.

La vida de una civilización se organiza en torno a la alimentación. En la actualidad, en las ciudades, se organiza en torno al centro comercial o al punto de acopio y comercialización. El sistema alimentario occidental es el modelo hegemónico en el agro. Sin embargo, este modelo comienza a privar y privatizar el acceso al alimento. Existe alimento, pero no todas las personas pueden pagar por él. Es por lo tanto vital replantearse la problemática de la alimentación y la relación ser humano-alimento. Preguntarse si el modelo actual la resuelve o la resalta.

Por un lado, en los Andes la preocupación fue por la diversidad, logrando cientos de variedades con un sistema de cultivos de pequeña escala, mientras que Occidente produce un sistema basado en el monocultivo –inmensas extensiones de tierra con una sola variedad– tecnificando y estandarizando procesos.

Tabla 3: Similitudes y diferencias entre las culturas Andina y Occidental en cuanto a prácticas alrededor del alimento

	Andina	Occidental
Similitudes	Organizan su vida alrededor de la alimentación, siendo una ocupación permanente, cotidiana.	
Diferencias	pequeña vega	gran plantación
	mucha diversidad	homogeneidad, un sólo modelo
	complementariedad agrícola	monocultivo
	relaciones de asociatividad	relaciones de negocios

Fuente: Elaboración propia

En Ecuador, estos dos sistemas alimentarios tan distintos, con *ethos* diferentes, conviven. Se evidencia aquí lo que señalan los pensadores latinoamericanos en cuanto a que en Latinoamérica el aporte de las dos culturas la Andina y la Occidental es muy rico gracias a que la cultura Andina resistió y todavía vive. Entre estas dos culturas se pueden percibir permanentes encuentros y desencuentros

En el caso de la papa, el mundo andino y el occidental presentan diferencias no sólo en cuanto a las formas de cultivarla o de nombrarla, sino en cuanto a las representaciones que han producido en torno a ella, en las que se pueden leer un sinnúmero de significaciones culturales.

Al analizar las representaciones alrededor de la papa, no se revelan solamente sus significados, sino que los discursos que se descubren, atraviesan y acarrear consecuencias sociopolíticas.

Es por esto que deseo incorporar una reflexión final que aborde este tema, pues una de las consecuencias de la hegemonía occidental es que la cultura Andina ha sido desprestigiada llegando al punto en el que todo lo proveniente de la misma es malo o barato, es de menor valor. El trabajo y el tiempo de vida de un agricultor, por ejemplo, cuestan y valen menos que el de un político; convirtiéndose en un trabajo mal remunerado. El trabajo en el campo implica producir alimento. Este trabajo que en un tiempo ancestral fue de suma importancia, en la actualidad está desprestigiado, y no genera recursos suficientes que promuevan su reproducción en el tiempo. Esta es una de las bases de la migración del campo a la ciudad. Son problemas de gran envergadura, que sólo esbozo para asegurar la reflexión sobre los mismos en el tiempo.

Este mecanismo occidental, casi ha puesto en riesgo la cultura Andina y todas sus prácticas. Hoy en día es interesante ir al campo y descubrir que aquellos quienes guardaban las semillas, cultivaban sabiamente sus tierras, producían alimento seguro están en peligro de extinción. Muchos ancianos que guardan la sabiduría no logran transmitir el mensaje a la siguiente generación, concentrada en buscar réditos económicos.

De esta manera se ponen en peligro la seguridad y soberanía alimentarias. En el Ecuador, frente a este gran reto, surgió un intento por exponer la situación y defenderla por medio de la Constitución del 2008. Sin embargo, ocho años después se encuentran discutiendo sobre una Ley de Tierras y de Aguas que podría poner en riesgo la seguridad y soberanía alimentarias de la nación, si siguen priorizándose los requerimientos de la gran industria.

El proteger la agricultura familiar campesina parece vital. Sin duda es un gran reto, pues se requiere proteger las tierras agrícolas, dotar de agua limpia a los pueblos, otorgar créditos y permitir nuevos espacios de comercialización entre otros; de tal forma que puedan tener vidas dignas con sus propios modos de hacer las cosas. También requiere de nuevas lógicas de comercialización y que el consumidor esté dispuesto a pagar bien por este tipo de trabajo, es decir por alimento seguro y soberano.

La seguridad y soberanía alimentarias son dos constructos muy mediatizados en la actualidad, pero no parece entenderse sus sentidos. Tener alimento seguro y soberano es optar por la vida; saber que el alimento obtenido va a ser seguro para mi salud, y también para el medio ambiente; y que ese alimento provee de soberanía alimentaria a su productor; es decir que la familia que lo cultive va a consumirlo también n, es decir que su alimento va a estar asegurado, cubierto. Se trata de que tanto productores como consumidores tengan condiciones equitativas para obtener alimento y buena calidad de vida.

La alimentación es un derecho humano, no una mera mercancía. Es un derecho y por eso ningún ser humano debería dormir con el estómago vacío. Como lo demuestran las estadísticas, existe alimento suficiente para nutrir a toda la humanidad. Se necesitan seguir pensando soluciones inmediatas para detener el hambre mundial. Erradicarla por completo es algo en lo que hay que pensar.

Esta tesis pone de manifiesto que el alimento tiene un significado múltiple; no es sólo lo que ingresa por nuestra boca, sino lo que consumimos a través de nuestros

sentidos -tacto, olfato, audición, gusto y visión-. Es decir que al ver una imagen repetitivamente, introducimos en nosotros sus ideologías, todos los discursos que habilitan una imagen, toda la estructura de la representación. La relación alimento-ser humano es algo intrínseco a la vida del ser. Debemos preguntarnos cuál es la relación que queremos y nos conviene mantener con nuestro alimento para el futuro.

Estamos sumergidos en la hegemonía de la representación. Según Saramago estamos viviendo el mito de Platón quizás más que nunca. Stuart Hall menciona que las filosofías orientales ya han advertido sobre esto, en términos de ilusión. Es sin embargo importante recordar que la representación es construcción. Todos los pensadores citados, nos dejan abierta una rendija como legado. Es nuestra tarea seguir deconstruyendo antiguos significados y desde una síntesis proponer nuevos códigos. Si la representación es propia de nuestra naturaleza, tal vez puedan construirse significados más sutiles y elaborados, que nos acerquen un poco más a lo real. A mí personalmente, me han retornado dudas ontológicas y deseos de seguir investigando ya con una dirección, la construcción de nuevos códigos que nos permitan llevar una vida humana más genuina.

Recomendaciones y Reflexiones finales

Es importante resaltar el aspecto cultural de la papa, pues no sólo es un alimento emblemático con características nutricionales importantes siendo central en la dieta cotidiana de los habitantes de los Andes y del Mundo, sino también se evidencian esas otras relaciones: medicinales, espirituales.

Reconocer esto ¿cómo aporta a la sociedad? Esta investigación nos lleva a reflexionar sobre el futuro de la alimentación y los caminos peligrosos que recorre en la actualidad. El hecho de que la papa nativa, de mucha riqueza nutricional y cultural se encuentre en peligro de extinción, evidencia por lo que estamos apostando como sociedad. Nos lleva a pensar en el reduccionismo de los significados. Al ver la papa solamente como mercancía, o reducir toda su riqueza varietal a papa chola, se desenmascara lo moderno.

Somos muchos los actores responsables de esto. Como se puede percibir, son las prácticas y el uso de las cosas, las que permiten que un bien o una tradición permanezcan en el tiempo. Los rituales y las tradiciones van delineando las culturas, sus adaptaciones y modificaciones las hacen permutar.

Si una tradición no es capaz de adaptarse a las condiciones, se pierde en el tiempo. En cuanto a la papa, es evidente que las prácticas alrededor de ella se han logrado adaptar.

Las semillas actuales son testimonios vivos, huellas del pasado en el presente. Alrededor de las mismas, existen prácticas que las sustentan también teñidas de historia. Uno se pregunta cómo han logrado llegar hasta la actualidad? Que mecanismos se usaron? La única razón por la que han logrado adaptarse ha sido el espontáneo interés por parte de algunos campesinos indígenas y sus familias. Los cultivares de papas nativas rinden tributo a las formas de resistencia de los pueblos andinos. Individuos que sostuvieron la conciencia de que estas semillas, se trataban de tesoros, reservándolas junto con la sabiduría alrededor de las mismas.

La alimentación para la cultura andina ha ocupado un lugar fundamental, y es una de las grandes fortalezas de estos pueblos. Y sino entonces, cómo es que en la actualidad *redescubrimos* –irónicamente hablando– la importancia de los alimentos que hace dos décadas se conocían como comida de “indios”, sinónimo peyorativo y ahora se reconocen como *superalimentos*. La cultura andina sigue viva y no deja de

enseñarnos tesoros guardados; sin embargo existen prácticas características que se encuentran vía a la extinción.

El hecho de que estas especies de papas nativas comiencen a estar en extinción evidencia varios fenómenos. Las chakras se convierten en *terreno*, los terrenos en superficies de monocultivos o bienesraíces. El oficio de agricultor también en extinción por lo ya señalado –poco acceso al agua, crédito, mercados, entre otros–. Y aquí incluyo una meditación, pues qué pasaría si a los costos en los que incurren los agricultores, se les agregaría el salario de un servidor público. Por qué no se merecerían ellos tal tipo de remuneración si se encargan de alimentar al pueblo? Los costos de los alimentos se dispararían y sin embargo vale meditar en esto. Pues las nuevas generaciones abandonan el campo, migran buscando mejores remuneraciones que sus padres agricultores. En fin, son temas muy complejos.

El conocer sobre las papas nativas, por sí solo, no detendrá la extinción de estas variedades, pues se requieren otras acciones integradas.

Queda claro que las políticas públicas deben irse alineando a un nuevo rumbo que apueste por lo humano y por la vida; pues si se sigue fortaleciendo, como hasta hoy, la agricultura occidental, se sigue permitiendo el uso abusivo de químicos, la contaminación de las aguas, las consecuencias seguirán siendo muerte y destrucción. No se puede seguir considerando sólo el plano capitalista de las cosas, con esto se afecta la integridad de los seres humanos y se sacrifican elementos culturales potentes, se atenta a todo un sistema de pensamiento y producción.

Las políticas públicas deben esforzarse por mejorar las oportunidades de los agricultores, sobre todo del sector de la agricultura familiar campesina, la misma que garantiza la Seguridad y Soberanía Alimentaria de toda la nación y mantiene viva y permutando la riqueza cultural de las papas y los alimentos.

El trabajo agrícola orgánico y de escala humana debe ser protegido, respetado y sobre todo valorado. Seguimos atravesados por ideologías racistas dentro de las cuales el trabajo agrícola es un trabajo de indios y debe ser mal remunerado. No hay conciencia de todo lo que implica este trabajo y se mantiene la costumbre de pedir la yapa y la rebaja. El nivel de conciencia no es lo suficientemente sólido.

Tampoco los esfuerzos gubernamentales serán suficientes si no se compromete la sociedad civil. Esta investigación para muchos será un rescate; para la mayoría será un descubrimiento; pero para todos deberá ser un reencuentro con nuestro pasado que nos ofrece una posibilidad actual de enorme importancia

alimenticia. Pues a través del conocimiento de los mismos, quizás más ciudadanos queramos incluir estas variedades de papa en nuestras dietas y acercarnos a los productores.

Es necesario brindar esta información a los ciudadanos, también por medio de otros actores, como recetas creadas por chefs o nuevos espacios de comercialización alternativa donde se fomente el consumo de estas variedades. También la industria de alimentos puede ayudar, comp

rando variedades distintas de papas, alineándose a la era de la innovación. Parece fundamental abrirse a nuevos hábitos alimenticios, introduciendo más variedades a la dieta.

No puedo dejar de resaltar que la papa expresa una metáfora cultural, o muchas. Al parecer los saberes ancestrales guardan aún misterios y conocimientos. Quizás necesitamos reaprender de estas técnicas para lograr liberar la agricultura, y el sistema alimentario en general, de la dependencia de grandes farmacéuticas, recuperando así la Soberanía Alimentaria y garantizando Seguridad Alimentaria para los pueblos y naciones. Hay que recordar que el alimento es un derecho no un bien; un derecho, en esta, la era de la globalización.

Bibliografía

- Acción Ecológica. *www.axxionecologica.org*. 2016. (último acceso: 2016).
- Ayala Mora, Enrique. *Historia, tiempo y conocimiento del pasado*. Quito: UASB, 2014.
- Barthes, Roland. *Elementos de semiología*. Madrid: Alberto Corazón, 1971.
- . *La aventura semiológica*. Barcelona: Paidós, 1993.
- Berger, John. *Mirar*. Barcelona: Rubí, 2011.
- Budasoff, Eliezer. *gkillcity*. Vers. edición 284. 5 de diciembre de 2016. <http://gkillcity.com/articulos/chongo-cultural/el-senor-las-papas> (último acceso: 2016).
- . *gkillcity*. Vers. edición 284. 5 de 12 de 2016. <http://gkillcity.com/articulos/chongo-cultural/el-senor-las-papas> (último acceso: 2016).
- CIP. *cipotato.org*. 2016. (último acceso: 2016).
- CIPOTATO. *Potato Routes*. Lima: International Potato Center, 2001.
- Debord, Guy. *La sociedad del espectáculo*. Buenos Aires: La Marca, 2008.
- Dussel, Enrique. *El Encubrimiento del Otro. Hacia el origen del mito de la modernidad*. Quito: Abya-Yala, 1994.
- Echeverría, Bolívar. «Imágenes de blanquitud.» En *Modernidad y Blanquitud*, 57-86. México D.F.: Era, 2010.
- Eco, Umberto. *Signo*. Bogotá: Labor, 1994.
- Enaudeau, Corinne. *La paradoja de la representación*. Buenos Aires: Paidós, 2006.
- FAO. *Año Internacional de la Papa*. 2008. www.fao.org/potato-2008/es/lapapa/ (último acceso: 2016).
- . «Cumbre Mundial sobre la Alimentación.» 13-17 de Noviembre de 1996. http://www.fao.org/wfs/index_es.htm.
- Foster, Hal. «El retorno de lo real. La vanguardia a fines del siglo.» 129-175. Madrid: Akal, 2001.
- Foucault, Michel. *Estrategias de Poder*. Buenos Aires: Paidós, 1999.
- Foucault, Michel. «Hermeneútica del sujeto.» 1982.
- Garine, Igor De. «Antropología de la Alimentación: entre Naturaleza y Cultura.» *Congreso Internacional de Alimentación y Cultura*. Huesca, 1999.

- Guaman Poma, Felipe. *El sitio de Guaman Poma*. 1615. <http://www.kb.dk/permalink/2006/poma/info/es/frontpage.htm/> (último acceso: 2015).
- Gubern, Román. *Patologías de la imagen*. Barcelona: Anagrama, 2004.
- Guerrero, Patricio. *La cultura. Estrategias conceptuales para entender la identidad, la diversidad, la alteridad y la diferencia*. Quito: Abya-Yala, 2002.
- Hall, Stuart. *Sin garantías: Trayectorias y problemáticas en estudios culturales*. Quito: Envi3n, 2010.
- Harrison, Regina. «La papa como metáfora cultural.» En *Signos, cantos y memoria en los Andes*, 219-251. Cayambe: Abya-Yala, 1994.
- Hawkes, J. «Algunas observaciones sobre la papa del Ecuador.» *Flora* 7 (1950): 17-20.
- Hernández, Temístocles. *La revolución verde indoamericana*. Quito: Th, s.f.
- Holt-Giménez, Eric, y Raj Patel. *Rebeliones alimentarias: la crisis y el hambre por la justicia*. México D.F.: Miguel Ángel Porrúa, 2012.
- Horkheimer, Max, y Theodor Adorno. *Dialéctica de la Ilustración. Fragmentos Filosóficos*. Madrid: Trotta, 1998.
- Houtard, Francois. *Manifiesto para la agricultura familiar campesina e indígena en Ecuador*. Quito: IAEN, 2016.
- Jay, Martin. *Ojos abatidos. LA denigración de la visión en el pensamiento francés del siglo XX*. Madrid: Akal, 2007.
- Lannes, Julie. *Chimères Génétiques*. Le Puy-en-Velay: L'atelier du poisson soluble, 2013.
- Lévi-Strauss, Claude. *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*. México D.F.: Fondo de Cultura Económica, 2002.
- López, José Enrique, Myriam Marcano, Yolanda López, y Humberto Farsanella. «Consideraciones sobre la naturaleza muerta.» 94-110. Caracas: Grac Méd, 2001.
- Lotman, Yuri. «Para la construcción de una teoría de la interacción de las culturas.» *Criterios*, 1994: 7-12.
- Lozada, Blithz. *Cosmovisión, historia y política en los Andes*. La Paz: Cima, 2006.
- Macías, Catalina. *Alimentos plastificados desde el Pop Art: La Representación de los sistemas de alimentación norteamericanos de los 60's*. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2009.

- Mirzoeff, Nicholas. *Una introducción a la cultura visual*. Barcelona: Paidós, 2003.
- Monteros, Cecilia, Fausto Yumisaca, Jorge Andrade-Piedra, y Iván Reinoso. «Catálogo Cultivares de Papas Nativas Sierra Centro Norte del Ecuador.» *Publicación Miscelánea* (INIAP) 179 (2010).
- Norris, Christopher. *Jaques Derrida*. Londres: Harvard University Press, 1987.
- Ortiz, Fernando. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1978.
- Plasencia, Rommel. «Investigaciones sociales.» *Reseñas* 29. Lima: UNMSM, (2012).
- Polar, Cornejo. *Escribir en el aire*. Lima: Horizonte, 2003.
- Quijano, Aníbal. «Modernidad, Identidad y Utopía en América Latina.» En *Modernidad y Universalismo*, de Edgardo Lander, 27-42. Caracas: Nueva Sociedad, 1991.
- Quijano, Aníbal. «Modernidad, Identidad y Utopía en América Latina.» *Modernidad y Universalismo* 3 (1991): 27-42.
- Ricoeur, Paul. *La memoria, la historia, el olvido*. Madrid: Trotta, 2003.
- Ritzer, George. *La McDonalización de la sociedad*. Barcelona: Ariel, 1996.
- Robles, Román. «El mensaje de los mitos: héroes fundadores y origen de los alimentos en la memoria de los pueblos andinos.» Cuba: *Revista de Antropología* 5 (2007): 91-132.
- Rodríguez, Germán. *La Sabiduría del Kóndor*. Quito: Abya-Yala, 1999.
- Ruiz, José, y Domingo Ríos. *Variedades de patata y papas españolas*. Madrid: Neiker, 2008.
- Ruiz, Ruth. *Símbolo, mito y hermenéutica*. Quito: Abya-Yala, 2004.
- Said, Edward. «1995.» *Casa de las Américas*, n° 200 (Julio-Septiembre 1995): 20-28.
- Saldaña, Alfredo. «Roberto Juarroz: la palabra enterrada.» *Anales de la Literatura*. 2014. 299-324.
- Sánchez Vásquez, Alonso. «Invitación a la Estética.» *fen-om*, 1992. www.fen-om.com/spanishtheory/theory126.pdf
- Sánchez, Rodolfo. «Simbolismo y ritualidad en torno a la papa en los Andes.» *Runa Yachachiy*. *Revista electrónica digital*, 2013.
- Schopenhauer, Arthur. «rebeliones.4shared.com.» *El mundo como voluntad y representación*. s.f. (último acceso: 2016).

- Torres, Nataly, Mónica Vera, Francisco Gachet, y Laura Boada. *Balance de la situación alimentaria y nutricional en Ecuador*. Quito: Fian, 2016.
- Unda, J, J Jiménez, L Andrade, y C Monteros. «Sondeo de la oferta de papas nativas en Ecuador.» En *Las papas nativas en el Ecuador, estudios cualitativos sobre oferta y demanda*, de C Monteros, 13-16. Quito, 2005.
- Walther, Ingo. *Van Gogh*. Taschen, 2000.
- Whitelen, Linda. *Van Gogh. Su vida, su obra*. Londres: Soline, 2000.
- Zecchetto, Victorino. *La danza de los signos*. Quito: Abya-Yala, 2002.