

¡Que alcance para todos!

Comer y alimentar en el territorio de los pastos

Escrito por: Natalia Ortiz Hernández;
nat.ortizh222@gmail.com
Colombia



Resumen:

A partir de una experiencia etnográfica en dos resguardos indígenas del sur andino de Nariño (Colombia), el artículo explora los sentidos de la cocina y las prácticas de alimentar y comer el pueblo de los pastos, deteniéndose especialmente en la forma en que las mujeres ejercen esta práctica y ahondando en las expectativas sociales que giran en torno a ellas como cocineras. Por un lado, se presentan los significados de algunas técnicas características de este oficio en el sur de Nariño, las cualidades culturalmente asociadas a “una buena cocinera” y los cambios experimentados a partir de la modernización de la dieta. Ya que uno de los objetivos principales de los oficios culinarios en los campos del suroccidente de Colombia es alimentar para dar aliento a trabajadores y trabajadoras agrícolas, acudimos a la noción de minga (y a otros eventos en los que los alimentos son profundamente relevantes), con el fin de abordar los mecanismos por los comer y dar de comer consolidan sentimientos de colectividad en algunos pueblos andinos. En esta medida, tener el control del cucharón brinda a las mujeres pastos capacidad para la reproducción no sólo de la vida, sino también de las relaciones sociales. Así, se proponen elementos para comprender y visibilizar la práctica feminizada de la cocina a la luz de la antropología.

Palabras claves: Etnografía, cocineras, técnicas culinarias, sentidos sociales de la alimentación, mundo andino.

Abstract:

Based on an ethnographic experience in two indigenous communities in the southern Andes of Nariño (Colombia), the article explores the meanings of cooking and the practices of feeding and eating of the Pastos people, focusing on the cooking practices of women and delving into the social expectations that revolve around them as cooks. On the one hand, this article analyzes the meanings of some characteristic techniques of this trade, the culturally associated qualities of "a good cook" and the changes experienced in this populations with the modernization of the diet. Since one of the main objectives of the culinary trades in the rural areas of southwestern Colombia is to feed and encourage agricultural workers, we turn to the notion of minga (and other events in which food deeply relevant), in order to address the mechanisms by which eating and giving food consolidate conviviality and collectiveness in the Andes. To this extent, controlling the serving spoon gives women the ability to reproduce not only life, but also social relationships. Thus, from an anthropological perspective, we present some tools to understand and bring the feminized practice of cooking to the fore.

Keywords: Ethnography, cooks, culinary techniques, social meanings of food, Andean world.

Resumo:

A partir de uma experiência etnográfica em duas comunidades indígenas no sul dos Andes de Nariño (Colômbia), o artigo explora os significados da culinária e as práticas de alimentação do povos indígena Pastos, enfocando especialmente a forma como as mulheres exercem essa prática e mergulhando nas expectativas sociais que giram em torno delas como cozinheiras. Por um lado, são apresentados os significados de algumas técnicas características deste ofício no sul de Nariño, as qualidades culturalmente associadas ao "bom cozinheira" e as mudanças experimentadas a partir da modernização da dieta. Além disso, e como um dos principais objetivos dos ofícios culinários nos campos do sudoeste colombiano é alimentar e encorajar os trabalhadores agrícolas, nos voltamos para a noção de minga (e outros eventos em que a comida está no centro), para abordar os mecanismos pelos quais comer e dar comida consolidam sentimentos coletivos em alguns povos indígenas dos Andes. Nessa medida, ter o controle da concha proporciona às mulheres a capacidade de reproduzir não apenas a vida, mas também as relações sociais. Assim, são propostos elementos para compreender e visibilizar a prática feminizada de cozinhar à luz da antropologia.

Palavras-chave: Etnografia, cozinheiras, técnicas culinárias,

significados sociais da comida, mundo andino.

Introducción

En los hogares del pueblo indígena de los Pastos, algunos hombres, sobre todo los mayores, se refieren a sus esposas como "la cocinera", aunque esta no es la única actividad que las mujeres desempeñan durante el día. Muchas la describen como una labor incesante y monótona: "¡cocine y coma, cocine y coma!". Mientras que unos encuentran descanso en el momento de la comida, para ellas es el resultado de un trabajo cuyo objetivo es que sus frutos se esfuman tan pronto culmina, pues no hay mejor manera de agradecerles que consumiendo la totalidad de alimentos con los que colman tazas, platos y bandejas. "Ya está volviendo", comentan aliviadas al observar las mejillas llenas y sonrojadas de quienes suben de peso al ser alimentados de sus fogones durante varios días. Y es que a pesar de ser una tarea agobiante, observada intensa y rigurosamente por quienes las rodean, alimentar a otros también es para ellas motivo de satisfacción, debido en parte a la tremenda importancia que las comunidades de los Pastos atribuyen a la generosidad y la reciprocidad, expresada especialmente en los actos de dar, recibir y consumir comida.

Como ocurre en otros lugares, dar, comer y compartir alimentos

son valores fundamentales para las comunidades del pueblo de los Pastos y juegan un notable papel en sus vidas cotidianas, pero también en la construcción de su identidad. Rachel Corr describe cómo los habitantes de Salasaca (en la sierra ecuatoriana) reivindican sus actitudes frente a la comida como propias, únicas y fuertemente relacionadas con su identidad: "aquí en Salasaca estamos acostumbrados a llenar la barriga", "en Salasaca somos pobres, pero nadie morirá de hambre" (Corr, 2002, pág. 6). En el sur andino de Nariño, las mujeres exclaman vehementemente "¡A nosotros no nos gusta ser miserables!" para expresar que siempre se ha de ofrecer tanta comida como sea posible, como un signo de hospitalidad y desprendimiento. Sin embargo, el compromiso que gira alrededor de los alimentos no solo consiste en cocinarlos u ofrecerlos: "Aquí es comiendo... ¡Comerá!", "¡los que dejan son flojos!", "¡los que dejan son puebleros!", comentan las cocineras entre risas durante las fiestas o los velorios, ocasiones en las que se acostumbra a brindar grandes cantidades de comida. Durante las jornadas de trabajo en el campo se escuchan expresiones como "el que come rápido es buen peón" y "el que no come ligero no sirve ni pa' comer" (Arango Villalón, 2011, pág. 23). Además de satisfacer una necesidad vital, comer en cantidad es un esfuerzo que no todo el mundo puede hacer: la gente del pueblo o de las ciudades, al igual que los "blancos"

o no indígenas, no comen tanto como en el campo. De ahí que, empezando por los aspectos sociales del apetito, la comida ocupa un lugar fundamental en la forma en que sus habitantes se reconocen a sí mismos en relación con su territorio y sus modos de vida.

Es precisamente esta complejidad de sentidos asociados a la alimentación la que me ha llevado a explorar las prácticas y representaciones relacionadas con la comida en las comunidades del pueblo indígena de los Pastos. Sobre todo, me

propongo visibilizar la importancia del trabajo que desempeñan las mujeres en la cocina que, a pesar de su omnipresencia en la vida cotidiana y ritual, tiende a darse por sentado o a ocupar un segundo plano en el estudio y análisis de las relaciones sociales y productivas de la vida en el campo.

Para muchas mujeres alrededor del mundo la cocina es una fuente ambigua de opresión, poder y creatividad (Counihan, 2012). Por un lado, las labores del cuidado y la alimentación someten a las



Figura 1. Doña Sara prepara el café. Resguardo de Pastás (Aldana, Nariño), 2012.

mujeres a actividades demandantes y monótonas que parecen no tener fin, lo cual ha puede definir las de tal manera que las confina y restringe su quehacer. Esto último responde, además, a la categorización de estas y otras prácticas reproductivas como “privadas”, “domésticas” o “naturales” de la feminidad, lo cual tiende a conferirles (a las mujeres y a las labores que ellas realizan) un rol secundario en la división social del trabajo y en la construcción de lo colectivo (Moore, 1991; Federici, 2013; Vogel, 2000). No obstante, las prácticas de cocinar y alimentar también les significan importantes medios de expresión y conocimiento. Son numerosas las mujeres quienes se identifican y encuentran diversos sentidos y valores en su capacidad de alimentar a sus familias y a otros, lo que a su vez les brinda un canal para establecer y consolidar lazos sociales (Counihan, 2012). En este sentido, la capacidad de alimentar como práctica de poder ha sido subvalorada o poco examinada, a pesar de estar muy presente en comedores y mesas de todo el mundo, al punto que genera relaciones de dependencia y cohesión a través de poderosos mecanismos materiales y simbólicos (Van Esterik, 1999), convirtiendo la cocina en un campo de creación e interpretación de significados que, en palabras de Mary Weismantel, “da a la mujer que maneja el cucharón la oportunidad de pronunciar graves insultos mientras proclama su absoluta falta de poder político” (1994, pág. 44).

En este artículo abordó distintos aspectos de este fenómeno recogidos a través del trabajo etnográfico de campo en algunas comunidades de los indígenas Pastos, particularmente en los resguardos de Pastás (municipio de Aldana) y Males (municipio de Córdoba), ubicados en el sur del Departamento de Nariño, donde la comida y las prácticas relacionadas con la alimentación cumplen un importante papel en la consolidación de las relaciones sociales en las comunidades. Debido a ello, resulta fundamental comprender el rol y las prácticas de las mujeres en la cocina, con el fin de develar cómo esta instancia (concebida como “privada”) resulta crucial para afianzar sentidos de colectividad y además facilitar las relaciones de producción. Con este fin, exploramos la relación de las mujeres con la comida y la cocina, los sentidos atribuidos a las prácticas y las técnicas definitorias del quehacer en la cocina y el lugar que estas tienen en las construcciones de género en el sur de Nariño.

Cocinar para *piones*

La agricultura y la producción lechera ocupan un lugar protagónico en la economía de los resguardos indígenas de las tierras frías del pueblo de los Pastos. La mayoría de sus habitantes tienen huertas para el consumo familiar en las que cultivan maíz, hortalizas, algunas frutas de clima frío, tubérculos tradicionales, pero

sobre todo papas, fundamentales en la dieta andina nariñense. Casi todos los hogares del campo tienen un cucho – un pequeño cuarto construido al lado de la casa o detrás de ella– donde se almacenan papas de todo tipo: parejas para la sopa, redondas para semilla y las más pequeñas para los cerdos. La certeza de tener suficientes papas en ese cuarto es garantía de bienestar; un alivio, pues una familia alcanza a consumir un bulto a la semana, y aunque haya arroz, plátano, y cebada para la sopa, si no hay papas, “¡es como si no hubiera nada que comer!”. La papa es una de las principales fuentes de ingresos de la mayoría de familias, quienes la cultivan para la venta, o trabajan como *piones* (jornaleros) en los cultivos de sus familiares, compadres, vecinos u otros patrones. Además del pago del jornal, los *piones* suelen ser compensados con una pequeña porción de la cosecha. La comida también hace parte de las obligaciones de los patrones con los trabajadores, por lo que deben estar en capacidad de proporcionar una comida consecuente con la labor: abundante y vigorizante.

Por ejemplo, la jornada de los *piones* de Aldana empieza a las siete de la mañana con una taza de café (ojalá con leche) y pan. El almuerzo ocurre, sin falta, a las once del día y tiene lugar en el mismo terreno del cultivo, a donde las cocineras llevan la comida. Primero brindan “el arroz” (o “seco”): compuesto por una buena cantidad de dicho cereal, complementado con

lentejas, fríjoles, fideos con atún, ensalada o guiso de verduras, algo de carne y una enorme papa hervida. Una vez terminado este plato, las cocineras sirven la sopa, que puede ser de granillo de arroz con *ollocos*¹, de verduras, de avena, *chara* (cebada molida) con repollo o un caldo de *bámbaros* (fideos), etc. En Males se acostumbra ofrecer una comida un tanto más abundante: arroz, papa y fríjoles o lentejas al desayuno; sopa (siempre con un buen pedazo de carne) al almuerzo; y a la merienda de nuevo una sopa, que entonces sólo tendrá menudencias de pollo.

El aderezo ideal para cualquier comida es el ají. Este es indispensable para el jornal y también es fundamental en los eventos colectivos o festivos. Pero el ají del sur de Nariño no sólo hace que la comida sea más sabrosa, sino que también da fuerza, por lo que algunas mujeres desaconsejan dárselo a los niños, pues afirman que si crecen comiéndolo corren el riesgo de hacerse bravos (fuertes pero voluntariosos). “Ají, para que no olvide la posada” o “ají, para que no me olvides...” dicen las señoras cuando lo ofrecen. Su sabor picante y ahumado, *bravo* pero amansado, da carácter a los alimentos que adereza, y permanece en el paladar como recuerdo de la cocina donde se merendó, pues el de cada casa es distinto. “¿Ají de casada o ají de

1 Ullucus tuberosus. En el centro de Colombia se conoce con el nombre de chugua o ruba

soltera?” Si es “de soltera” es porque ha quedado bien bravo, mientras que el “de casada” es mansito. “¡Qué rico le quedó! Ya se puede casar...”, comentan entre risas los comensales al comprobar las habilidades de las cocineras principiantes.

Son numerosas las expresiones que refuerzan el vínculo entre cocina, matrimonio y la capacidad de las mujeres para cuidar su familia, pero también entre el dominio de las habilidades en la cocina y la vida en el campo. Es posible encontrar estas representaciones en distintas instancias de la vida social: desde el rigor con que se observa el dominio de las mujeres sobre diferentes técnicas y habilidades culinarias, hasta los juicios acerca de la estabilidad familiar de quienes dedican tanto tiempo frente al fogón, pasando por la variedad de calificativos con que se las categoriza según sean diestras o incapaces para la cocina, sobre los que hablaremos más adelante.

Pese a que la labor de cocinar está marcadamente encaminada a la reproducción y cuidado de la familia, las mujeres que contraen matrimonio también adquieren la responsabilidad de alimentar a los *piones* que trabajan en sus cultivos o los de sus familias. No obstante, la tarea de alimentar a los trabajadores es exclusivamente femenina y no es remunerada, a excepción de los casos en que los “ricos” o dueños de grandes haciendas contratan mujeres para trabajar como

cocineras. Sin embargo, muchas mujeres no están dispuestas a asumir dicha obligación implicada en la unión marital. Lo anterior, sumado a los patrones de violencia intrafamiliar, resulta en una percepción negativa de la convivencia conyugal, la cual comparten muchas mujeres y hombres, sobre todo cuando se trata de sus hijas. Incluso hay quienes manifiestan tristeza o decepción cuando saben que alguna joven que decide casarse, o le recomiendan no hacerlo.

Ya que la comida hace parte de los derechos que reciben los *piones* en compensación por su labor, la labor de las mujeres como cocineras resulta particularmente relevante para la producción. La alimentación brindada durante una jornada de trabajo es tan importante, que el rumor de un mal almuerzo puede perjudicar la reputación de los patrones, repercutiendo en la disminución de la mano de obra. Como ocurre en buena parte de los Andes, la importancia de la comida a la hora de retribuir el trabajo subsume o integra el papel del salario a mecanismos de reciprocidad como de la minga, más que reemplazarlos completamente por las relaciones de producción características del capitalismo (Alberti & Mayer, 1974; Gose, 2004). Esto no aplica únicamente para el trabajo agrícola, pues cuando se hacen arreglos de las casas también se procura ofrecer una comida especial para el maestro de obra, como si fuera una *minga*;

e incluso a los carpinteros se les “ruega” o convida a realizar un trabajo llevándoles alguna cosa de comer. De esta forma, la comida no sólo es un elemento central de la retribución por cualquier labor, sino que constituye una suerte de mediación ritual, por la cual el trabajo se convierte en algo más que una transacción basada en

la prestación de un servicio a cambio de dinero (Mayer, 1974). Dado que son las mujeres quienes dominan las técnicas de la cocina y la labor de alimentar, su trabajo resulta particularmente indispensable en estos escenarios. En otras palabras, sin su labor en la cocina no hay comida, y sin comida no hay trabajo.



Figura 2. Fogón. Resguardo de Males (Córdoba, Nariño), 2013.

Dominios culinarios

Hasta aquí me he referido a la relevancia de las labores relacionadas con la cocina y la alimentación en las relaciones productivas en el sur de Nariño. Estas labores demandan una serie de conocimientos y habilidades que no son “naturales” a las mujeres, pero que dominan sobre todo quienes están casadas o tienen hijos, es decir, quienes son capaces de alimentar a una familia. Ahora bien, vale la pena preguntarse cuáles son las habilidades que hacen a “una buena cocinera” y cómo son logradas y perfeccionadas, ya que “el supuesto de que las mujeres son las únicas depositarias y responsables del saber culinario [...] termina convirtiéndose en una afirmación fácilmente comprobable pero difícil de comprender, en cuanto sigamos sin conocer qué es lo que sucede en las cocinas cuando las mujeres cocinan” (Pazzarelli, 2010, pág. 171).

Francisco Pazzarelli se pregunta si los conocimientos técnicos acumulados por las cocineras (junto con los objetos y gestos necesarios para ponerlos en práctica) son significativos únicamente en relación con los platos resultantes, o si más bien pueden ser analizados en sí mismos como fuente de significado, transformación y poder. En razón de lo anterior, nos dedicaremos a explorar tres elementos definitorios de la práctica de la cocina en el contexto del sur andino de Nariño. Vale la pena anotar que estos no agotan la serie de

habilidades que caracterizan esta labor (aquí no ahondamos, por ejemplo, en la práctica de pelar o “limpiar” papas). Sin embargo, encontramos que estas tareas tienen sentidos particulares, debido a que posibilitan establecer lazos o distinciones sociales, o a su papel en la construcción de las relaciones de género en dichos contextos. En otras palabras, se trata de labores con una importante relevancia social.

• Moler

Aunque hace ya mucho tiempo se abandonó la práctica de moler en piedra, esta actividad es identificada por las mayores Pastos como un elemento definitorio de la práctica de la cocina. En su tiempo, para que una mujer pudiera casarse debía saber moler, pues la dieta se basaba en el maíz y la cebada, alimentos que demandaban un elaborado proceso para hacerlos comestibles. Sin piedra no había comida. Los batanes de esa época consistían en piedras grandes y alargadas, por lo general fijas, en las que se molían con la ayuda de una pesada mano de moler. Y aunque el maíz también se come entero (en choclo o mazorca, cocinado), ciertas preparaciones demandaban que este fuera molido o “quebrado” en distintas consistencias, lo cual se sumaba a un largo proceso de cocción. Moler maíz era indispensable para preparar champús, envueltos y empanadas de ajeño y otras destacadas recetas de la cocina andina nariñense, pero también

para hacer la colada de maíz *morochu*, que da energía y abriga en las noches. De otra parte, la cebada –cereal que desde hace varios años le ha arrebatado el protagonismo al maíz en sopas y coladas– solía requerir una larga serie de procesos para hacerla comestible: cortarla, tostarla en la callana, majarla (o machacarla), tacarla en el *caquero* para desprender la cáscara y luego aventarla para que el viento se la llevara, y finalmente cernirla. Solo después de todo esto llegaba el momento de molerla para finalmente cocinarla.

La modernización de la dieta ha transformado lenta pero radicalmente la cocina en las comunidades Pastos. La piedra ha sido reemplazada por molinos de hierro que quiebran el maíz fácilmente. Pero la mayoría de alimentos suelen encontrarse los graneros de los pueblos, listos para su compra e inmediata preparación. De ahí que la actividad de la cocina haya sido reformulada: de comprender todos los procesos que permiten llevar alimentos cosechados a la olla, ahora se limita a las prácticas relacionadas con el fogón. Debido a esto, las y los mayores afirman que sus hijos y nietos se están haciendo *bámbaros*. Así se llama a quienes son flojos o perezosos, o a quienes no cumplen las expectativas de género: se usa para hablar de los hombres afeminados, o de las mujeres que son perezosas o malas cocineras. A estas también se les llama *piscuda*, *plátano* o *carisina*. Estos apelativos se oponen a *guarme*,

que en quechua quiere decir “mujer” o “esposa”, pero que también se usa para hablar de las buenas cocineras, y en general de todas las personas (mujeres y hombres), que eran resueltos y desempeñaban con tenacidad las labores de la cocina, como los mayores de antes.

De ahí que se llame *bámbaros* a las pastas o fideos, pues se trata de ingredientes fáciles de preparar, los cuales basta verter en una olla de agua hirviendo para cocinarlos. Y pese a que la adopción de alimentos ya procesados ha aliviado significativamente las labores reproductivas de las mujeres, el cambio alimentario, junto con el abandono o deterioro de las semillas nativas, han debilitado los cuerpos y las voluntades de las nuevas generaciones. Debido a la masificación del cultivo de semillas de papa tecnificada, y al uso de agroquímicos, se dice que las papas de hoy en día carecen de propiedades alimenticias. Mientras que al arroz – otrora considerado como un producto de lujo, de “blancos”, consumido únicamente en ocasiones especiales– se le achaca el debilitamiento del vigor y la voluntad de quienes hoy en día lo consumen hasta tres veces al día. Por eso afirman que la gente cada vez vive menos, su salud se deteriora fácilmente y que los jóvenes están cada vez menos dispuestos a realizar las labores del campo. No obstante, las propiedades alimenticias de la “comida

de antes”² se debían no sólo a ser cultivada en chagras y con semillas tradicionales, sino también al trabajo invertido en su procesamiento. Dicho esfuerzo también sembraba voluntad, disposición, tesón y capacidad para vivir en el campo.

• Manejo del fogón

Los calificativos *piscuda*, *plátano* o *bámbara* son usados por lo general para referirse específicamente a las mujeres que no saben encender ni manejar el fogón de leña. A pesar de que la mayoría de hogares cuentan con estufas de gas, el dominio del fogón continúa siendo fundamental para la cocina en el sur de Nariño, sobre todo si el objetivo es preparar comida en gran cantidad, o si se desea preparar alimentos muy duros, como el maíz. Además, es el centro de todo hogar: lugar cotidiano de reunión y encuentro, donde aparte de comer se discuten los eventos del día, se escuchan las historias del tiempo de antes y se toman decisiones sobre el ganado, el terreno y los cultivos. La candela encendida es sinónimo de una casa ordenada y de una vida familiar estable, pues indica la presencia de mujeres que cuidan de sus familias al brindarles comida suficiente.

2 Dieta basada en maíz, quinua, calabaza, frijol, ocas y majuas, según la zona o el intercambio entre pisos térmicos; siempre acompañada de chicha, la cual se bebía en vez del café.

Pero además de su profunda vocación reproductiva, los fogones también están cargados de misterio. Se afirma que los antiguos enterraban a sus muertos bajo las tulpas (Osejo & Flores, 1992, pág. 29), y por eso algunos fogones *desconocen* y *ojean* (enferman) a ciertas personas que intentan prenderlos. Son numerosas las historias de guacas³ halladas en o a través de su ceniza (Reina, 2010). Los truenos y el granizo se evitan quemando en las brasas un atado de ruda, preferiblemente bendecido el Domingo de Ramos. Si se permite que la leche se rebose y caiga al fogón, las ubres de las vacas se secarán. Y como si fuera poco, hay que saberlo prender, haciendo esto “con modo”: armando una casita con ramas para encender la primera candela y luego sí poner la leña, pues de hacerlo incorrectamente, “el fogón no quiere” a quien lo enciende y se negará rotundamente a funcionar.

• Racionar y servir

Una habilidad fundamental para el manejo del fogón es el correcto uso de la leña, elemento que toda buena cocinera debe saber tasar, generando el fuego necesario para cada tipo de

3 Entierros que a menudo contienen plata u oro, y que pueden traer tanto fortuna como desgracia a quien quiera que las halle. También son importantes conceptos en la cosmovisión de los indígenas Pastos y de los pueblos andinos en general, Luis Alberto Suárez Guava (2021) ha explorado este tema a profundidad.

cocción, sin desperdiciarla. Por eso, esta labor tiene que ver con la tercera práctica central en la labor de la cocina en el sur de Nariño: la capacidad de racionar o “servir”.

Esta habilidad implica poner en la olla los ingredientes suficientes para cada preparación, así como disponer en cada plato la cantidad de comida justa para cada persona, pues no todos comen lo mismo. Al “servir”, las cocineras velan por que los alimentos estén listos en el momento justo, que los platos lleguen lo suficientemente calientes a las manos de sus comensales y que todos reciban la comida en el tiempo adecuado. La incompetencia a la hora de servir también da para que las mujeres sean llamadas *pisculdas* (si desperdician comida o leña), o *mindalas*⁴, cuando sirven muy poco. Aunque parezca sencilla, la tarea demanda un dominio técnico que poseen de manera casi exclusiva las mujeres casadas o que han criado varios hijos, pues ellas han sumado la experiencia y conocimientos necesarios para hacer rendir la comida, brindándole en suficiente cantidad y calidad a sus familias o trabajadores. Además, esta práctica comunica importantes sentidos relacionados con la solidaridad, pero también con

4 Comerciantes que recorrían las comunidades llevando productos de lo caliente a lo frío y viceversa, o mujeres que venden hortalizas en los mercados de los pueblos y que acostumbran a “dar poquito”.

la categorización de los comensales. En el día a día, la práctica de servir cumple la función de reproducir o establecer jerarquías, expresando al mismo tiempo sentimientos de afecto o animadversión, establecidos según a quién se le sirve primero, y qué cantidad y calidad de comida recibe. La cocinera come de última, siempre al lado del fogón, a veces a favor o en desmedro de su acceso a la comida.

La habilidad de servir resulta aún más importante en eventos colectivos, como reuniones, velorios y veladas, novenas, fiestas de bautizo, primeras comuniones, grados, matrimonios, etc. En estas ocasiones, la norma es que todos los asistentes reciban la misma cantidad de comida. Por ende, la composición de la *boda* o *tolado* (plato colmado de comida ofrecido a todos los asistentes) preocupa de sobremanera a las cocineras. “Servirá igual, no mirará caras”, les dicen, mientras ellas disponen los platos para los numerosos asistentes. El hecho de que todos reciban la misma cantidad de comida resulta fundamental para la construcción del sentido de colectividad y de solidaridad entre los asistentes: allí donde todos reciben la misma cantidad de comida no existen preferencias, ni jerarquías. Esta disposición a brindar comida generosamente resulta central a las relaciones de reciprocidad en el sur de Nariño, relacionadas con la idea de *minga*, ocasión de trabajo festivo compensado con comida.

En la enorme atención que se pone en servir comida en igual cantidad para todos los asistentes a estos eventos resuenan las ideas acerca de la comensalidad de los indígenas Misak (también conocidos como guambianos) del suroccidente colombiano. Para ellos, la práctica de servir implica el reconocimiento de todos los miembros del colectivo como personas, pues el hecho de que todos coman lo mismo (pero en su debida cantidad) significa que los misak “andan juntos”. Estos principios se condensan en distintas expresiones relacionadas con la noción de *mayaelen*, estrechamente relacionada con su concepto de *minga*, que quiere decir “el conjunto de todos los que estamos acompañados” o “los que compartimos comida de esta casa”. *Mayaelan* quiere decir:

“[...] que todos tienen el derecho a comer, sean muchachos o muchachas. Hoy apenas decimos «el derecho es de todos», pero eso es en castellano. En guambiano es *mayaelan ashshikey*, queremos que nos mire a todos y a todos nos dé de comer o de beber” (Dagua Hurtado, Aranda, & Vasco, 1998, pág. 195).

Para ello, es indispensable que las mujeres Misak sepan “servir bien”, que los hombres repartan como es debido, y que ambos sean “soñados” y “curados” para tales fines, puesto que “si se reparte desigual, comienza la desunión porque no hay igualdad. Cuando se empieza a mezquinar, allí

empieza la pelea. [...] Si una mujer no sabe repartir comida, a veces saca con mucho caldo y otras solamente con el revuelto. Sirve mal, [...] no hay igualdad” (pág. 191). Ideas similares dan sentido al intenso cuidado con que las cocineras del sur de Nariño vigilan los platos que salen de sus cocinas en cualquier reunión, ya que de su buena mano para servir depende que la comida “alcance para todos”, frase que repiten como oración cada vez que siembran o cocinan, incluso cuando reciben dones de comida, invocando a San Francisco de Asís, tutelar del resguardo de Pastás (en el municipio de Aldana), a quien se le atribuye no sólo la prosperidad de las cosechas y la profusión de los alimentos, sino la forma en que sus devotos comen hoy en día:

“Porque Dios quería que en el mundo las personas comieran una vez al día. Pero San Francisco peleó y se enfrentó a Dios, diciendo que eso era injusto y que teníamos que comer tres veces al día, y así fue.” (Reina, 2010, pág. 42)

Por tanto, en la capacidad de las mujeres para servir equitativamente o en la justa medida, así como en los actos de dar y compartir, se busca no solo generar los sentimientos de colectividad inscritos en la idea de comensalidad, sino también la abundancia de los alimentos, para continuar consumiéndolos y compartiéndolos.



Figura 3. Doña Tulia desgrana maíz para semilla. Aldana (Nariño), 2011

Conclusión

En el sur de Nariño, todo evento colectivo implica que quienes lo organizan sirvan comida adecuada para la ocasión. Según se trate de una fiesta dedicada a un santo, un sacramento, un velorio o un jornal, la comida brindada obedecerá al carácter más o menos festivo o ritual del caso: sopas y arroz para los trabajadores, plato tolado (o lleno) en los sacramentos, y antiguamente champús y chicha para las fiestas de los taiticos (santos tutelares de cada territorio). Y así como los dueños de cultivos garantizan el trabajo de los peones al ofrecer buena comida, los trabajadores de las mingas convocadas por los cabildos juzgan si “los cuidaron” bien o mal, según la cantidad y la calidad de la comida brindada. La comida que se ofrece en velorios, entierros y novenas es juzgada de modo similar: “gastarán, cuidarán a la gente que viene a acompañar”, recomiendan los mayores.

La importancia de brindar comida a familiares, amigos, vecinos y trabajadores en diferentes escenarios me ha llevado a explorar la forma en que las prácticas de las mujeres en la cocina posibilitan distintas instancias de la vida social y productiva en el sur de Nariño. En este sentido, la práctica de “cocinar para piones”, o cocinar para el colectivo, trasciende la dicotomía por la que se divide la actividad humana en dos esferas, clasificándolas como privadas o

públicas, productivas o reproductivas (Van Esterik, 1999; Moore, 1991). En el caso de los indígenas Pastos, “cuidar” (con comida en los velorios, por ejemplo) es un acto público que genera sentimientos de convivialidad, sino que también propicia la abundancia de alimentos. Así, y aunque se valore, e incluso se juzgue duramente, a las mujeres Pastos según su disposición y habilidades para la cocina, es indudable que esta práctica trasciende el ámbito del hogar, sino que su dimensión social resulta fundamental para la construcción de lo colectivo.

Referencias

- Alberti, G., & Mayer, A. (1974). Reciprocidad andina: ayer y hoy. En G. Alberti, & E. Mayer (Edits.), Reciprocidad e intercambio en los andes peruanos (págs. 13-33). Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Arango Villalón, V. (2011). Caminaré al vaivén del viento. Reflexiones sobre el tiempo en Aldana. Trabajo de grado. Universidad Nacional de Colombia.
- Corr, R. (2002). Reciprocity, Communion and Sacrifice: Food in Andean Ritual and Social Life. *Food & Foodways*, 10, 1-25.
- Counihan, C. (2012). Gendering Food. En J. Pilcher (Ed.), *The Oxford Handbook of Food History* (págs. 99-116). Oxford: University Press.
- Dagua Hurtado, A., Aranda, M., & Vasco, L. (1998). Guambianos, hijos del aroiris y del agua. Bogotá: Cerec.
- Federici, S. (2013). Revolución en punto cero. Trabajo doméstico, reproducción y luchas feministas. Madrid: Traficantes de sueños.
- Gose, P. (2004). Aguas mortíferas y cerros hambrientos. Ritos agrarios y formación de clases en un pueblo andino. Quito: Abya-Yala.
- Mayer, E. (1974). Las reglas de juego en la reciprocidad andina. En G. Alberti, & E. Mayer (Edits.), Reciprocidad e intercambio en los andes peruanos (págs. 37-65). Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Moore, H. (1991). Género y estatus: la situación de la mujer. En *Antropología y feminismo*. Madrid: Cátedra.
- Osejo, E., & Flores, Á. (1992). Rituales y sincretismos en el Resguardo Indígena de Ipiales. Quito: Abya-Yala.
- Pazzarelli, F. (2010). La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes. *Antípoda, Revista de Antropología y Arqueología*, 10, 157-181.
- Reina, M. (2010). Manifestaciones de los taitas guacas en el resguardo indígena de Pastás. Trabajo de grado. Universidad Nacional de Colombia.
- Suárez Guava, L. (2021). Guacas: Las ocupaciones crecientes de los Andes colombianos (Una antropología a ras de suelo). Tesis de doctorado. Universidad Nacional de Colombia.
- Van Esterik, P. (1999). Right to food; right to feed; right to be fed. The intersection of women's rights and the right to feed. *Agriculture and Human Values*, 16, 225-232.
- Vogel, L. (2000). Domestic Labor Revisited. *Science & Society*, 64(2), 151-170.
- Weismantel, M. (1994). Alimentación, género y pobreza en los andes ecuatorianos. Quito: Abya-Yala.