



# IDENTIFICACIÓN, RESCATE Y REVITALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA AZUAYA<sup>1</sup>

LEONARDO TORRES LEÓN

## 1. GLOBALIZACIÓN Y TRADICIÓN

El término globalización es parte de nuestro lenguaje coloquial desde la última década del siglo XX. La expresión *aldea global* no resulta desconocida en la actualidad. Sin embargo la definición del término globalización y el inicio de la época a la que podemos caracterizar como globalizada no implica acuerdo. En cualquier caso hay notas generales que son compartidas tales como asumir que la globalización tiene que ver con un profundo desarrollo de la tecnología en el campo de la informática y la revolución de las comunicaciones. En el campo cultural se ha asumido que implica un proceso de homogenización y desde una perspectiva de oposición a la misma como la *americanización* de todas las sociedades.

Establecer la idea anterior es fundamental por sus consecuencias a la hora de valorar lo que consideramos tradicional, propio. Si la globalización implica el avance tecnológico, lo actual, lo que conduce a la comodidad, la pregunta es ¿qué implica lo tradicional?, ¿cuánto contribuye a la comodidad?

La respuesta es desfavorable para lo tradicional ya que conlleva el uso de una tecnología rudimentaria, implica mayor trabajo y se encuentra en el extremo opuesto a la comodidad. El reconocimiento de esta realidad es fundamental a la hora de valorar lo tradicional, en caso contrario, podemos caer en una valoración romántica del pasado, es decir, destacar determinados aspectos olvidando otros con lo cual se pierde toda objetividad.

Reflexionemos por ejemplo en el hecho de que en la ciudad de Cuenca en la primera mitad del siglo XX en las casas de tres patios, las que pertenecían a las familias pudientes, la cocina se ubica en el tercer patio, era el cuarto más descuidado de la casa en cuanto a mobiliario, higiene y estética. La cocina era el espacio de la mujer, concretamente el de la mujer campesina y tenía la misma valoración que se daba a esta última.

Adicionalmente lo anterior tiene que ver con la sociedad patriarcal y el papel que se asigna en la misma a la mujer, radicalmente modificado en la cultura occidental a partir de la Segunda Guerra Mundial y que difícilmente se puede pensar en revertir.

Sin la precisión de la física, en la realidad social, también existe el principio de acción y reacción de la primera, así tenemos que a la realidad de la globalización se opone la valoración de lo local, de lo tradicional. No obstante se trata de una lucha desigual y en la cual sobre todo se puede constatar que los avances de la globalización se muestran difíciles o imposibles de revertir. Ahí donde ingresa un nuevo elemento de la realidad globalizada su eliminación parece imposible.

Pienso en el caso de la comida rápida es más fácil que una persona que rechaza este tipo de comida consuma eventualmente la misma, antes que una persona acostumbra a la *fast food*, consuma productos de la cocina

<sup>1</sup> Este trabajo se inserta dentro del proyecto de investigación titulado "Las rutas gastronómicas en la provincia del Azuay", realizado por los profesores Marlene Jaramillo, Alexandra Galarza y Leonardo Torres, y que próximamente será publicado en su totalidad en la serie Cuadernos Docentes de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad.

tradicional. Hay más interés en un turista en probar la comida considerada tradicional en su lugar de visita, que en una persona joven de la propia localidad.

## 2. COMIDA RÁPIDA Y TRADICIONAL

La comida tradicional hace referencia a aquella que cuenta con un pasado al cual puede referirse utilizando productos locales o de otras regiones los mismos que han sido apropiados varias generaciones atrás al punto que los neófitos pueden creer que son de la localidad. Este tipo de comida usualmente se realiza sin recurrir a maquinaria y se relaciona a una forma artesanal de producción. Por su parte la comida rápida tiene que ver sobre todo con la moderna sociedad urbana y lleva el signo de la producción industrial: la elaboración en serie y las consecuencias que ello implica en cuanto a costos, plazas de distribución, homogenización del producto.

La gran laboriosidad que implica la elaboración de la comida tradicional constituye una de las desventajas de la misma, frente a la comida rápida y pre-elaborada. Un elemento no menos importante tiene que ver con las plazas para la venta de los productos relacionados con la primera y la segunda. Para encontrar los productos necesarios para elaborar los platos tradicionales se tiene que recurrir a los mercados los cuales se encuentran lejos de las condiciones sanitarias y de comodidad que espera un cliente actual. El proceso de regateo que se practica en el mismo constituye toda una habilidad cultural que es ya un patrimonio de generaciones pasadas al cual no puede acceder el consumidor actual. Por su parte la comida pre-elaborada y rápida es el emporio de los modernos supermercados los cuales brindan un ambiente confortable y comodidades no menores como la aceptación de cheques, tarjetas de crédito, crédito empresarial que no se encuentra en el caso de los mercados tradicionales.

Comprar en un mercado y en las modernas cadenas de supermercados implica diferencias culturales y generacionales. Adquirir los



productos en uno y otro lugar implica pertenecer a mundos diferentes donde los consumidores se distinguen en los más diversos aspectos que van desde los montos de los gastos hasta los gustos pasando por las unidades de medida. En uno y otro caso encontramos modelos de vida diferentes.

El comprador de mercado requiere de dinero en efectivo, utiliza unidades de medida como la libra, el “balde”, puede comprar una unidad de un producto accede a un grupo de productos usualmente más reducido y se encuentra que la oferta ha sido pensada en gran medida en términos de precio, es decir, el vendedor considera que la posibilidad de colocar su producto se encuentra determinada por el precio del producto. En un supermercado por su parte se accede a las unidades de medida internacionales las cuales, dicho sea de paso, son exigidas por las leyes nacionales. La variedad de productos sobre todo los industrializados son mayores y se puede encontrar una gama de productos con los precios más variados.

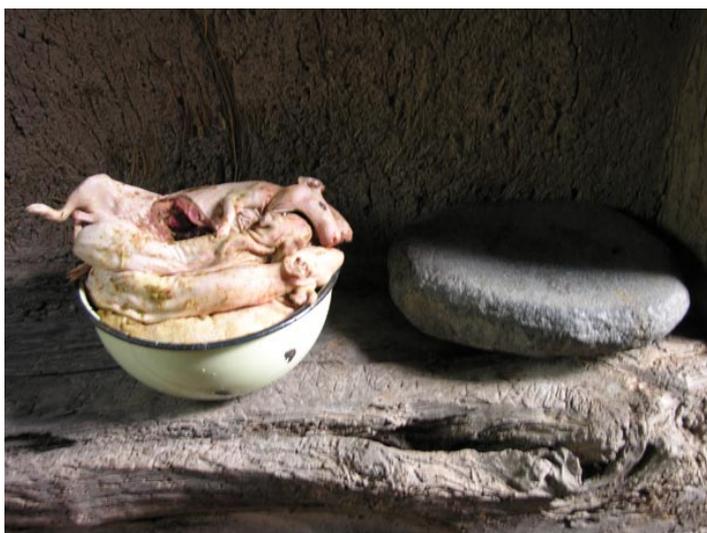
Los conceptos de atención al cliente y de marketing son usualmente ajenos en el primer caso, en tanto que en el segundo se presupone que los mismos orientan su labor.

Dos mundos de consumo coexisten y marchan paralelos. Resulta difícil predecir la eliminación de uno o de otro pero si existen

elementos para presumir que mundo resulta más atractivo para las personas en general. Algo similar al sentido de la migración entre la ciudad y el campo. Si bien hay quienes quieren alejarse de la ciudad la inmensa mayoría prefiere salir del campo.

El campo y la ciudad implican sentidos muy diferentes en cuanto al tiempo el recurrir del mismo es distinto en un caso y otro. Las exigencias sobre horarios y puntualidad son diversas y la misma presión sobre el tiempo difiere por completo. Y si bien el proceso de urbanización en el caso del Ecuador y en la provincia del Azuay es un fenómeno relativamente reciente quienes viven en las ciudades invierten más tiempo en movilización y cuentan con menos para actividades familiares en general, entre ellas para la preparación de sus alimentos en casa<sup>14</sup>.

Las características de la vida urbana ha dado lugar por ejemplo al surgimiento de “las viandas”, las mismas responden a la falta de tiempo en los hogares en los que los cónyuges no disponen de tiempo para la preparación de sus alimentos. Si bien en este caso aún pervive la costumbre de compartir el almuerzo en familia y eventualmente se cocina comida local, la familia va perdiendo la posibilidad de aprender a cocinar. En el momento actual la elaboración de diferentes comidas relacionadas



14 De acuerdo al Censo de Población y Vivienda de 2001, realizado por el Instituto Nacional de Estadística y Censos, INEC la población rural del Azuay en 1982 ascendía al 62% y la urbana al 38%; en 1990 la población rural llegaba al 57% y la urbana al 43%; recién en el 2001 se invierte la relación 48% vivía en el campo y 52% en la ciudad.

con las celebraciones y conmemoraciones emblemáticas de la tradición culinaria: Navidad, Año Nuevo, Carnaval, Semana Santa es desconocida por las generaciones nuevas y se recurre a profesionales de la gastronomía para su adquisición.

### 3. IDENTIDAD NACIONAL Y GASTRONOMÍA

La cocina constituye en los diferentes países y sus regiones un elemento para construir su identidad. No se puede pensar una localidad sin un plato que la identifique, sin alguna delicia local. La importancia de los productos y preparaciones locales se puede apreciar en las polémicas que se han dado sobre la marca de origen de diferentes productos y sobre el origen de determinados platos.

La identidad nacional de la comida abre en la actualidad una especialidad para el turismo: el de nostalgia. El turismo de nostalgia aprovecha la existencia de nacionales en el exterior que añoran productos y preparaciones que no pueden encontrar en su nuevo lugar de residencia, o que en el caso de hallarlas estas tienen modificaciones y/o ambientes que impiden que la experiencia sea similar a la original.

Lo anotado abre la posibilidad para la pervivencia de la comida tradicional al tiempo que no soluciona por sí misma la aculturación a la que se ve sometida por el avance de ciertas comidas que son parte de un gusto global. Si bien el turismo de nostalgia puede generar una demanda específica de comida local y en esta medida revitalizar su elaboración, la pervivencia de la misma sólo se garantiza en la medida que el conjunto de la sociedad la demande. No puede pues considerarse con vida un tipo de cocina si esta sobrevive en un nicho de mercado.

La fortaleza de la comida tradicional se encuentra en el hecho de que el gusto por la misma sea una realidad en las generaciones más jóvenes, las mismas que adicionalmente deben conocer su forma de preparación para garantizar la permanencia de recetas en el tiempo.



Lo local tiene que enfrentar en este campo el reto de enfrentar corporaciones transnacionales en el campo de la alimentación que cuentan con ingentes cantidades de dinero para mediante campañas de publicidad llegar a clientes y consumidores actuales y futuros. Frente a esta realidad el mayor peligro que existe para la comida tradicional es la ruptura de la cadena de transmisión del conocimiento y gusto por la misma entre una generación y otra. En este caso no se cuenta con una empresa que mediante publicidad pueda suplir la falta de personas mayores dispuestas a transmitir sus conocimientos.

La familia ampliada y la sosegada forma de vida de sociedades preindustriales o con una baja industrialización, las ciudades de extensión pequeña se revelan como condiciones favorables para la continuidad en la elaboración de la cocina local. En el caso ecuatoriano la exportación de petróleo a partir de 1972 constituyó el hito para un proceso modernizador en el sentido de la búsqueda de la industrialización del país, la construcción

de las fundamentales obras de infraestructura, la mejora de las comunicaciones, la implementación de relaciones capitalistas en el agro.

Siete lustros después la sociedad ecuatoriana es fundamentalmente urbana y sus dos mayores centros urbanos Quito y Guayaquil se vive el ritmo de las ciudades contemporáneas en las cuales las personas recurren a la oferta de restaurantes para satisfacer su necesidad de alimentación. Gran parte de la oferta aludida implica comida internacional y comida rápida reconfigurado la alimentación tradicional y las relaciones sociales que se dan alrededor de la mesa.

#### **4. PRODUCCIÓN ARTESANAL E INDUSTRIAL EN LA GASTRONOMÍA**

Uno de los signos actuales de la sociedad es la gran producción en serie al tiempo que la producción artesanal parece condenada a nichos de mercado cada vez más exclusivos. La producción industrial frente a la artesanal

tendría entre una de sus ventajas observar estándares de calidad que en el caso de la cocina se expresan en medidas de seguridad alimentaria. Adicionalmente la producción industrial busca facilitar en términos de tiempo y esfuerzo la vida de personas. En este contexto la comida tradicional requiere un grado de adaptación a estas condiciones para que la misma tenga mayores posibilidades de competir.

La idea de cambios y modificaciones de la comida tradicional ecuatoriana en general o azuaya en particular genera una enconada polémica entre ortodoxos y heterodoxos. Entre estos últimos se critica el hecho de que la comida tradicional ecuatoriana es excesiva carbohidratos, grasas y en la cantidad de sus porciones. Adicionalmente plantean la necesidad de realizar una presentación mas estilizada de los platos. En la otra orilla se plantea que cambios de las características indicadas implica atentar a la esencia misma de la comida nacional.

Lejos de tratar de dilucidar el peso de las razones a favor de uno y otro criterio la historia nos indica que las culturas que se han resistido a influencias y a los cambios estas generan, lejos de desarrollar su propia tradición la misma ha declinado. La hibridación a dado mejores resultados que la autarquía o la inmovilidad fundamentalista.

Por lo anotado, cabe pensar en la necesidad de utilizar elementos de la riqueza gastronómica universal y realizar todas las modificaciones pertinentes para que la comida tradicional se apropie de las mismas, les de el sentido que les resulte más favorable y de esta forma pueda competir en mejores condiciones. Por citar dos aspectos la comida tradicional no puede ser sinónimo de inseguridad alimentaria y ambientes precarios de servicio.

El reto que tiene por delante la tradición en el campo de la gastronomía se puede resumir con el refrán que manifiesta que: *Hay que ser como el árbol que se mece de acuerdo a la dirección del viento, sin moverse de su lugar.*

