UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
CARRERA DE SOCIOLOGIA

ALIMENTACION DE LA ELITE PACEÑA

TESIS PARA OPTAR AL GRADO DE LICENCIATURA EN SOCIOLOGÍA

POSTULANTE: Mircko Andres Vera Zegarra

TUTOR : Dra. Alison Spedding P.

LA PAZ - BOLIVIA

2009

INDICE

INTRODUCCION…… Pag. 1

1. Reflexión sobre el estudio alimentario …….. Pag. 4
   a. Alimentación y nutrición…… Pag. 4
   b. Alimentación y cultura…… Pag. 6
   c. Alimentación y diferenciación social ……. Pag. 11

2.¿Que es una elite?..... Pag. 19
3. Aparato conceptual de la alimentación…… Pag. 23
4. Objeto de estudio……. Pag. 28
5. Hipótesis…….. Pag. 28
6. Metodología……. Pag. 29

CAPITULO II

1. Características distintas de la elite paceña…….. Pag. 34
   a. Elites en nuestro contexto ……... Pag. 34
   b. Aspiraciones y exigencias ……... Pag. 36
   c. Posesión y posición …….. Pag. 39
   d. Gustos y disgustos …… Pag. 46
   e. Tiempo libre ……Pag. 50
2. Espacios públicos de consumo ……. Pag. 50
3. El servicio domestico …….. Pag. 51

CAPITULO III

1. Entre el súper y el mercado…… Pag, 54
2. Productos de la cocina…… Pag. 58
   a. Carne…….. Pag. 58
   b. Pescado, mariscos y otros…….. Pag. 60
   c. Embutidos…….. Pag. 61
   d. Enlatados……. Pag. 62
   e. Carbohidratos…… Pag. 64
   f. Verduras……. Pag. 66
   g. Condominio y salsas……. Pag. 66
   h. Frutas……. Pag. 69
   i. Azucares y mieles…… Pag. 70
   j. Bebidas y refrescos……. Pag. 74
   k. Otros productos lácteos…….. Pag. 76
   l. Pan y repostería…… Pag. 76

CAPITULO IV

1. Cocina de la elite paceña……. Pag. 79
   a. El almuerzo…….. Pag. 80
      I. La Sopa…… Pag. 80
      II. El segundo…….. Pag. 80

b. Salsas aderezos y aliños……... Pag. 87
c. Al final…… Pag. 92
d. Las parrilladas…….. Pag. 93
2. Grupo de cocina……. Pag. 93
3. Modelos culinarios……. Pag. 99
4. Grupo de consumo…… Pag. 104
CAPITULO V

1. Conclusiones…… Pag. 114
BIBLIOGRAFIA…… Pag. 121
ANEXOS……... Pag. 124

INTRODUCCIÓN

Lo que vayamos a comer, dónde, cómo, cuándo, y con quién lo vayamos a hacer, señalado como la conducta alimentaria que practicamos, es uno de los muchos consumos culturales que tiene una sociedad. Es por ello que lo que busco con este trabajo es más que el mero examen nutricional de lo que comemos y más que la necesidad biológica de alimentarnos. Lo que busco es desvelar ese tramado sociocultural que guía la combinación, la preparación y el consumo de nuestros alimentos.

También sin duda la comida, en todos los contextos culturales, es uno de los principales marcadores de identidad y de diferenciación social y esto se hace patente en todas las sociedades del mundo. Normalmente se asume que el consumo de alimentos de las elites es el "mejor" en el sentido de variedad y calidad, además que su cocina sería la más capacitada para la invención y para ser referente para el resto de la sociedad.

Hechas estas consideraciones es que dirijo el presente trabajo hacia un estrato social, la elite paceña, cuyo estatus le brinda un estilo de vida que se distingue de los demás estratos, y brindo su caracterización desde el ámbito del consumo, pero en uno de los consumos más íntimos, su alimentación.

Sondear los profundos y enramados caminos de la alimentación ha resultado para mí no sólo una tarea ardua, sino también reveladora en el sentido de hallar en ella un vasto campo de investigación cuyos enfoques van más allá de la nutrición ya que desde hace mucho ha sido motivo de investigaciones sociológicas, antropológicas e históricas. Como muestro en el Capítulo I, en nuestro medio lo que más se ha trabajado sobre la alimentación, salvo en contadas excepciones, es en el campo de la nutrición y la seguridad alimentaria, pero las distintas escuelas teóricas de las ciencias sociales han tomado al alimento desde distintos enfoques como la función social de alimento, el totemismo, la alimentación y el sexo, las determinantes culturales o ecológico-prácticas sobre lo que se considera bueno o malo para comer, los procesos históricos, políticos o económicos en la alimentación, las clases sociales y las diferencias de estatus, de género, etc. Como mi estudio está dirigido a la alimentación de la elite, además he apoyado mi investigación con algunos aportes sobre la elite y el consumo como elemento de distinción. Por último, concluyo este capítulo con un apartado metodológico donde además de explicar el porqué de haberme inclinado por la metodología y las técnicas cualitativas, aclaro cómo he podido construir a través de un largo proceso de ensayo y error cierta relación con las unidades domésticas con las que he trabajado donde, y como diría Jack Goody, pude *"ser simplemente un extraño, pero no siempre un intruso "* (Goody, 1995: 63).
En la segunda parte, lo que hago es describir cómo he construido mi objeto de estudio a partir de caracterizar sus rasgos más distintivos, convirtiéndose además en una suerte de propuesta de análisis sobre a las determinaciones de clase a partir del consumo. De alguna manera, el propósito de esta labor es la de construcción de un criterio que se aplique en la identificación y justificación de la inclusión o exclusión de una unidad doméstica dentro de la elite.

Una de las críticas centrales que hago al estudio de las elites está dirigida a la falta de elementos que esclarezcan las pautas que se toman para incluir a un informante como parte de

la elite y además que se les tome a todos por igual, sin considerar las diferencias que puedan existir al interior de ésta. Por esta razón, y echando mano del trabajo de Spedding (s/f), expongo una categorización de elite basada en la trayectoria social, económica y cultural de las unidades domésticas con les que debía trabajar. Pero además, no se trata de encasillar arbitrariamente a los sujetos en cada categoría, requiere también de un riguroso proceso de evaluación; dicho proceso ha hecho que a pesar de estar trabajando con muchas unidades domésticas solamente me quedé con treinta, teniendo que excluir otras tantas. El elemento central de evaluación partió de la combinación de los capitales económico, cultural, social y simbólico, desde el enfoque de Bourdieu. Éste, para clasificar a la alta burguesía y las demás clases, utiliza como uno de los indicadores a la profesión, sin embargo en mi trabajo de campo, tras las primeras aproximaciones a la elite la profesión no siempre es tan determinante, razón por la cual enfatizo los capitales cultural y simbólico en torno al consumo dado que además de la magnitud y naturaleza de los bienes está la manera de consumirlos; no basta tener, sino cómo se usa y qué valor se le otorga. Éste es el lente por el cual observo tanto los bienes de cada unidad doméstica, las actividades laborales, educativas y de ocio, el servicio doméstico, el consumo público y principalmente el privado, en torno a la búsqueda del prestigio y la diferenciación social.

Sentadas estas bases es que en el tercer capítulo me aboco a los productos que forman parte de la cocina de la elite paceña. Parto de una aproximación al sistema de provisión, características de la oferta y lugares a los que se acude a comprar, tales como mercados, almacenes, supermercados, etc. A partir de ello es que relaciono los productos con la cocina, la valoración que el consumo les otorga y la frecuencia y cantidad con que aparecen.

Por supuesto, los productos que se compran para la elaboración de las comidas pueden ser locales o extranjeros, pueden ser más o menos perecederos, pueden responder a modelos orgánicos y naturales o puede ser un producto de la cocina industrial, pero lo que importa es cómo se los utiliza, cómo se los prepara y combina; es la cocina. Precisamente el cuarto capítulo está dirigido a descubrir la cocina de la elite, a esa estructura que da razón a los alimentos y sobre la cual se asientan los procedimientos y técnicas que se emplean en la preparación de un plato.

Como señalo, el almuerzo es la comida más importante del día, tanto por el esmero en su elaboración, como por la mayor convocatoria de los participantes. El análisis parte de establecer el eje dominante Sopa-Segundo en el almuerzo para después construir un esquema general, uno para la sopa y otro para el segundo. Este esquema intenta expresar los ingredientes y combinaciones en la elaboración de las comidas que por su práctica generalizada no sólo hizo posible esta esquematización, sino además termina estableciendo las características de la “cocina popular”. Esta cocina popular, presente en los distintos estratos de nuestra sociedad, se constituye a su vez en el referente comparativo sobre el cual se aplica para analizar algún plato que por su composición y elaboración distintas pueda estar expresando un modelo alternativo o un modelo en oposición: el primero, cuando a pesar de incluir ingredientes o algunas técnicas nuevas de preparación se mantiene subordinado al esquema general; mientras que el segundo significa una ruptura radical del esquema general. En ambos casos pueden aparecer modelos influenciados por la nutrición, la salud, el vegetarianismo o lo extranjero. Ahora bien, para el caso de un modelo en oposición, lo que hago es construir también un esquema, pero como los modelos que lo constituyen pueden ser

muy diversos es imposible la construcción de dicho esquema para un plato determinado, como la sopa o el segundo, por lo que opté por representar solamente un esquema compuesto por grupos de alimentos y combinaciones que rompen con el esquema general.

Pero el estudio de la cocina no queda aquí, ya que si bien hasta este punto el esquema general lo pone en manifiesto, aún quedan las propias prácticas en torno a la cocina. Primero, y todavía en torno a la estructura de la cocina, toco el aspecto del "grupo de cocina", es decir sobre los que participan de una u otra forma en la elaboración de las comidas. En este punto es que expongo el papel del servicio doméstico, la relación con los empleadores, las características del comercio y el sistema de provisión y la tecnología de cocción, como agentes que actúan sobre la cocina de la elite. Por último desemboco en algo tan importante como es el consumo, en la comensalidad y las relaciones sociales que se dan en el acto de compartir el alimento. En este punto las prácticas alimentarias se relacionan con los individuos, las aspiraciones y la búsqueda de prestigio; que no es otra cosa que tomar al consumo como un elemento de determinación de clase y diferenciación social.

Por último, el capítulo final expone las conclusiones de mi investigación, las cuales se encuentran en distintas áreas del trabajo. No puedo dejar de repetir lo amplio y extraordinario que me ha resultado el campo de la alimentación, y aunque evidentemente dejo algunos caminos por recorrer, los pasos que he dado hacia la comprensión de la cocina de la elite, el consumo como marcador de clase, y las influencias y tendencias de una elite con escasa significación e iniciativa, son una aproximación hacia un área de investigación tan poco trabajada en nuestro medio.

Capítulo I

1. Reflexiones sobre el estudio alimentario

a. Alimentación, nutrición e intervención

Hasta ahora en Bolivia el problema de la alimentación es algo que parece ser problema "de cada uno" y si es que llega a alcanzar al resto de la sociedad, sea a nivel nacional, regional o grupal a través de políticas sociales, se lo plantea por lo general desde el campo de la nutrición y la seguridad alimentaria. Esta preocupación, desde luego valorable, se ve por ejemplo en el trabajo de Cecilia De La Vega (2002) que estudia los factores de la inseguridad alimentaria en Bolivia y elementos como la desnutrición y la pobreza, donde su intención es crear propuestas para ser incluidas en políticas públicas.

Sobre nutrición y seguridad alimentaria también tenemos a Wilfredo Plaza et alii (2002) que estudia a tres comunidades de Riberalta, Beni: Candelaria, Santa María y La Esperanza. Para los autores, la seguridad alimentaria es la forma de *"acceder a los alimentos en todo momento a lo largo del tiempo, con calidad y cantidad"* (id: 12) y su propósito es velar para que esto se haga una realidad. Para ello, los autores buscan alcanzar la aplicación de lo que llaman la *alimentación alternativa,* utilizando una serie de productos no consumidos habitualmente pero que una vez procesados podrían brindar un mayor valor nutricional, enriqueciendo así la dieta básica. Es decir, que se entiende algún alimento como "mejor" a partir de criterios de contenido nutricional. Aunque toman un enfoque psicosocial para estudiar a los individuos de estos poblados, hablan de sus hábitos alimenticios como si fueran comportamientos naturales e incorruptos, sin influencia de la cultura y sus representaciones y tradiciones, sin las prácticas sociales; es decir, que no se da explicación a estos comportamientos más allá de lo que puedan ser las condiciones de inseguridad alimentaria.

Hoy en día la idea de *seguridad alimentaria* se ha difundido ampliamente, sin embargo su utilización mecánica del concepto excluye muchos aspectos en la definición que al no ser tomados en cuenta llega a rebajar cualquier posible aporte del mismo. Por ejemplo, la definición que aparece en Wilfredo Plaza deja por sentado los actores involucrados, su relación y alcances. La formalización de seguridad alimentaria estuvo a cargo de la FAO (1989), pero quizás su origen se encuentra en los efectos político-técnicos que se remontan a Malthus y el tema de la escasez de alimentos en relación al crecimiento poblacional. Hintze (1997) hace un seguimiento a este proceso y las consecuencias que tuvo. La autora rescata algunas críticas a la teoría malthusina, como la de Marx, donde afirma que el problema no radica en el crecimiento de la población, sino en el crecimiento de la producción. De ahí que las propuestas neomalthusianas, para solucionar el problema de escasez de alimentos, irán dirigidas hacia el "desarrollo rural" y el control de la natalidad, medidas que se aplicarán en América Latina por la "Alianza para el Progreso" (Op. Cit.: 18). De esta manera es que en los años sesenta se inicia la campaña internacional conocida como "La revolución verde", cuya finalidad fue erradicar el hambre incrementando el nivel técnico y la producción agrícola, apoyando las políticas de control de natalidad y promoviendo las variedades mejoradas de maíz y trigo *(ídem).* De esa manera en los años 80 se lanzará el concepto de "seguridad alimentaria" como una propuesta al

tratamiento integrado del problema alimentario[1]. Más tarde, en 1983, la FAO definirá el *"marco teórico conceptual"* de la seguridad alimentaria:

1. "*La suficiencia de los suministros de alimentos;*
2. *La estabilidad de los suministros y de los mercados;*
3. *La seguridad de acceso a los suministro"* (FAO, 1989).

Hintze no expresa en su trabajo ninguna valoración sobre el problema de la seguridad alimentaria y simplemente puntualiza el objetivo del concepto en el marco de *"garantizar que toda la población, en todo momento, tenga acceso material y económico a los alimentos básicos que necesita"* (1997: 19), lo cual abarca a la producción, la distribución y el acceso diferencial *"que caracteriza a una sociedad en un momento dado" (ídem).*

El 13 de noviembre de 1996, en Roma, y bajo la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, se firma la declaración sobre la seguridad alimentaria mundial, con la participación de mandatarios de estado y gobernantes de todo el mundo:

> *"Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana"* (Oficina regional de la FAO Para América latina y el Caribe, 1996).

El mismo año en Roma, y como una alternativa a la Cumbre Mundial de la Alimentación de la FAO, se organizó un foro paralelo en el cual se convocó a representantes de productores y miembros de la sociedad civil, principalmente provenientes de Francia e Italia, para generar propuestas *"frente a las acciones encubiertas de la llamada 'Seguridad Alimentaria'"*. Así surge el concepto político de Soberanía Alimentaria, como iniciativa de un movimiento internacional de campesinos y campesinas, pequeños y medianos productores, indígenas, gente sin tierra, denominados como "Vía Campesina" (Vía Campesina, 2008). El año 2002, reunidos nuevamente en Roma lograron formalizar el concepto de soberanía alimentaria: *"La soberanía alimentaria es el DERECHO de los pueblos, comunidades y países a definir sus propias políticas agrícolas, pesqueras, alimentarias y de tierra que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas a sus circunstancias únicas. Esto incluye el verdadero derecho a la alimentación y a producir los alimentos, lo que significa que todos los pueblos tienen el derecho a una alimentación sana, nutritiva y culturalmente apropiada, y a la capacidad para mantenerse a sí mismos y a sus sociedades" (ídem).*

En nuestro país recién ha comenzado a difundirse el concepto de soberanía alimentaria desde más o menos comienzos del 2008. ¿Cómo se piensa encarar el problema de la soberanía alimentaria frente a la seguridad alimentaria? ¿Realmente entraña un cambio dentro de las políticas sobre alimentación o tan sólo un cambio de denominación? Probablemente este es un espacio más en el que los esfuerzos académicos tendrían que dedicarle más atención.

---

[1] Susana Hintze afirma que el "problema alimentario" abarca *"cualquier situación que no pueda ser enfrentada con los medios alimentarios, relativa a las prácticas, procesos, productos y consecuencias de lo alimentario"* (1997: 12). Desde ese punto, "lo alimentario" es *"un conjunto de prácticas y procesos sociales, sus productos y consecuencias, que abarcan desde los recursos naturales sobre los cuales se produce la materia prima para la elaboración de alimentos, hasta el consumo de dichos alimentos y sus consecuencias"* (ibid: 11).

Evidentemente la alimentación está íntimamente relacionada con las oportunidades ecológicas, el modo de producción, la economía de cada región y el comercio, pero si no reconocemos todas las determinaciones de las pautas alimentarias de una sociedad no es posible descubrir la racionalidad que existe en ella. Nutrirse no es lo mismo que comer, pues contamos con un apetito cultural que ni cubriendo los nutrientes necesarios para vivir podemos saciarlo.

b. Alimentación y cultura

Encarar la alimentación como un área más de los consumos culturales ha estado un poco alejado de los intereses académicos de nuestro país y hasta ahora son escasos los trabajos que además de los aspectos nutricionales otorguen a la alimentación todo su peso social y cultural. Sin embargo en otros países, la Sociología y la Antropología son las ciencias que más han avanzado en el estudio alimentario, y aunque el bagaje teórico que las orienta es muy diverso y a veces contrapuesto, dichos estudios tocan aspectos sociales, culturales, religiosos, nutricionales, económicos, ecológicos, etc.

No existe una forma única de alimentarse. Todos utilizamos la ingestión oral para llevar nuestros alimentos hacia el interior de nuestro organismo, sin embargo esta necesidad biológica no es lo único que cuenta cuando elegimos nuestros alimentos. Entonces, ¿qué es lo que guía esta selección? Es ese tramado sociocultural presente en cada pueblo o grupo que se convierte en un factor determinante en la selección, en la preparación y en el tipo de consumo de los alimentos. *"Comer es un fenómeno social y cultural, mientras que la nutrición es un asunto fisiológico y de salud"* (Contreras, 1993: 10). Según este autor, la alimentación está guiada por pautas que provienen de la relación recíproca entre la sociedad y sus ambientes naturales; las condiciones y recursos con que cuenta, la vida social y la actividad, y las tareas dentro de la unidad doméstica serán determinantes en la elección, la preparación y el consumo (ibid: 34).

En su trabajo, Contreras tratará algunas de las determinantes sobre las pautas alimentarias en distintas culturas, además de la variabilidad que experimentan a lo largo del tiempo. Realiza el análisis tomando en cuenta los condicionamientos sociales, religiosos, ecológicos, y tecnoeconómicos. Todo esto se mueve en el marco de una superestructura. La cultura es la superestructura, y ésta a su vez cuenta con un "ambiente natural" o la infraestructura, a nivel económico y ecológico; esto determinará las relaciones "costo- beneficio" que marcan lo que se come y/o lo que se puede comer, por supuesto acompañado de prácticas y representaciones (op. Cit: 30-31). De esta forma la elección de los alimentos está interrelacionada con el medio y los recursos para obtenerlos, pero además estaría marcada por la posición o el estatus que ocupa un alimento dado en *"el sistema de organización y de funcionamiento de la naturaleza, que las sociedades humanas han elaborado a lo largo de su historia".*
La gama de alimentos que aceptamos o que cada cultura acepta e incorpora a su cocina, puede tener, siguiendo esta línea, una explicación práctica. Desde esta perspectiva es que surge el ecologismo cultural de Marvin Harris para explicar lo que es *Bueno para comer* (1999). Lo bueno para comer está definido por la naturaleza práctica de la adecuación coste-beneficio; así es como Harris trata de explicar el porqué en unas culturas es estimado un alimento que en otras es rechazado y hasta detestado. Algunos pueblos no consumen carne vacuna, no consumen carne de cerdo, otros consumen carne de caballo, consumen carne de perro, etc. Según Harris, estas prácticas responden a este fundamento práctico de la búsqueda de la optimización de los recursos.

Los recursos que la naturaleza ofrece varían según los distintos ecosistemas, y cada uno ofrece

diversos alimentos que se pueden consumir y digerir. Sin embargo es mucho más reducido el pequeño grupo de alimentos que se aceptan para el consumo. Esto tiene que ver con la relación coste/beneficio, pues se demuestra una inclinación por aquellos cuya obtención optimice tiempo y esfuerzo (Harris, 1999: 206). Según Harris hasta las prohibiciones religiosas se ajustan a estos condicionamientos ecológicos. Por ejemplo el cerdo para los musulmanes era un fuerte consumidor de grano, artículo central en la dieta de las personas; o el no sacrificar vacas significaba para los hindúes ventajas en la agricultura y contribuía en atenuar las desigualdades que origina el sistema de castas (ibid: 68).

Esta influencia del ecosistema y la búsqueda de la óptima relación coste/beneficio es compartida entre Harris y Contreras. Para este último, la condición de omnívoro del ser humano es el punto de partida sobre el cual tratará de descubrir esa interacción entre la condición de libertad de elección y el condicionamiento de la variedad (1993: 11). En realidad no insiste demasiado en desarrollar las manifestaciones del ejercicio de esta libertad y los condicionantes de la variedad sobre casos concretos, pero fue algo que me fue aproximando en una primera etapa a la línea de investigación que buscaba para mi propio trabajo. Además de los condicionamientos ecológicos y las relaciones prácticas, son estas consideraciones de libertad y variedad, a las que hace referencia el autor, las que insinúan aspectos que dirigen la indagación sobre el consumo en un contexto de oferta mundial de productos y del acceso a estos.

Una forma de abordar todos estos elementos para el estudio alimentario es el que presenta Weismantel (1994), enmarcándolos en una estructura que guía todos los procesos en la preparación de los alimentos, procesos que abarcan no sólo la producción, el procesamiento, la preparación, o el consumo, sino también las relaciones de género, la familia y el poder, junto al valor que se le da a los alimentos pudiendo éstos portar discursos e ideologías en torno a significaciones posicionales dentro de la estructura socioeconómica de una determinada región. La autora lleva este enfoque en su estudio sobre Zumbagua, ubicado en los andes ecuatorianos, y en el cual realiza un importante aporte al estudio de la alimentación al construir esquemas referenciales de la cocina del lugar, pero además enmarcando este ejercicio en problemas como el género, la pobreza, los cambios en la cocina suscitados en torno a la influencia externa sobre patrones de consumo debido a la migración y mercado.
Para el caso boliviano, concretamente el andino, el trabajo más riguroso, a pesar de la brevedad de un artículo que se presenta como "*un bosquejo inicial",* es el de Alison Spedding (1993), que desvela las estructuras de la alimentación andina. Como expresa la misma autora, lo que ha realizado en su trabajo es una aproximación a la cocina andina, centralmente a la composición de las comidas, y no al consumo, pero la profundidad con que aborda estos temas hace que cualquier estudio sobre la alimentación en Bolivia no pueda pasarlo por alto.

Quizás la profundidad a la que me refiero fue insondable para la comunidad de "dentistas" sociales paceños que solamente alcanzaron a ver un aspecto ofensivo al artículo y que le valió el repudio de antropólogos y defensores a ultranza de "lo nuestro". En *Semiótica de la cocina paceña, o 'porquerías que se hacen pasar por comida',* la autora hace ver claramente, en base a ejemplos propios y ajenos, cómo la cocina y sus códigos varían según el tiempo, el espacio y la cultura, y que de una a otra cocina pueden haber patrones tan diferentes que se convierten en transgresiones para un forastero, tanto que pueden causar repulsión.

Sin afán de parcializarme, ni la intención de abrazarme a un relativismo cultural, tanto mi trabajo de campo realizado para esta investigación, como mi propia experiencia personal fuera del país y probando otras cocinas, hacen que comparta y utilice el aporte teórico y empírico del

trabajo de Spedding.

Utilizando el análisis estructuralista, aplica el triángulo culinario que planteó Levi Strauss y comprueba que éste coincide ampliamente con la estructura de la cocina andina:

CRUDO

Asado (+ fuego)

COCIDO (+ agua) PODRIDO
Hervido

Lo cocido es un proceso que implica pasar los alimentos por el fuego, pero además este proceso puede acercarse más al fuego teniendo así el asado, ya sea sobre brasas o al horno, o acercarse más al agua, es decir, lo hervido. Acá se puede distinguir cómo el asado se encuentra más cerca de lo crudo, puesto que para éste se emplea una mínima preparación, mientras que lo hervido se encuentra más cerca de lo podrido, pues la cocción provoca la desintegración, como ocurre con la podredumbre. Luego de describir el *triángulo culinario*, y considerando el fundamento teórico del mismo, Spedding enfatiza "*que las formas de la comida corresponden a ciertas estructuras básicas y regulares"* (Op. Cit.: 53)

Esta estructura presente en la cocina andina es ampliamente compartida entre el campo y la ciudad, en el cómo se preparan los alimentos y la persistencia en comidas como por ejemplo la misma sopa, *"piedra de apoyo de la cocina andina"* (Op. cit.: 52). Suscribiéndome a las palabras de Spedding, y desde mi propia experiencia a través de mi trabajo de campo percibo esta estructura también en la cocina de la elite, claro que como dice la autora, con *"variaciones en términos de variedad e ingredientes, no en el cuisine*

mismo"; es decir que aunque la elite disponga de muchos más alimentos e ingredientes en general, la forma de combinación y preparación no presenta diferencias sustanciales.

La presencia de esta estructura guía la preparación de los alimentos de tal manera que su conocimiento no es algo que el/la cocinero/cocinera pueda explicar, pero que responde a él de manera no-reflexiva, tanto al hacerla como al servirla. Pero si bien estas estructuras "*básicas y regulares"* condicionan la cocina, hay algunos ejes más que complementan al triángulo de Levi-Strauss, y estos otros ejes, más específicos de la cocina andina, nos los muestra Spedding. En primer lugar destaca el eje caliente/frío de la cocina europea, donde la disyunción entre lo caliente o lo frío hace que en las comidas se opte por uno de estos extremos, y lo contrasta con la cocina andina donde más bien se prefiere lo tibio, es decir la unión de lo caliente y lo frío. También toca el aspecto de los sabores aceptables como Misk'i (dulce), Muxsa (dulce o sabroso; que puede además entrañar un sentido metafór ico), Ch'apaqa (sin sabor, o por lo menos sin el sabor esperado), K'allku (amargo, cerca de lo podrido, aunque no se lo maneje como tal). Segundo, el eje de la preparación, por ejemplo en el pelado y/o el picado de lo vegetales. Sobre el picado, en los Andes se suele picar los vegetales en trozos delgados y alargados.

Para hablar de las comidas que se sirven, Spedding opta por referirse más a secos y húmedos que a líquidos y sólidos, pues por ejemplo *"una sopa típica tiene muchos elementos sólidos".* Para la autora, dentro de la cocina andina, en lugar de preparar comidas líquidas o sólidas, como es habitual en Europa, hay una inclinación por la combinación de ambas, y esto se ve por ejemplo en la lagua o en el acompañar el café con pan. Pero ahora, si consideramos la sopa dentro de lo húmedo y al segundo como seco, nos muestra la autora cómo son consumidos en función a su importancia dentro de la vida cotidiana y festiva.

HUMEDO + SECO
[Sopa + segundo]
Festivo, lujo

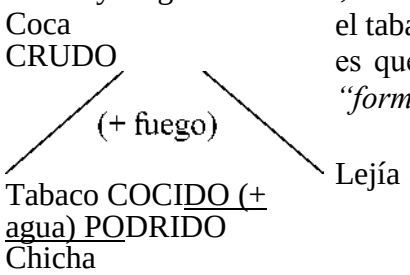
HÚMEDO
Hogar, cercano
Adentro
Familia Junta
Misk'i

SECO
Chacra, camino, lejano
afuera
familia desparramada
Muxsa

Entre el segundo y la sopa, en el campo se arroga mayor valor nutricional a esta última, dándole suma importancia si se quiere mantener uno "bien alimentado", porque, como la propia Spedding refiere, cuando las personas llegasen a padecer de desnutrición *es porque no querían comer sopa.* El "almuerzo", que en el campo se entre las seis y nueve de la mañana, y la cena están compuestos centralmente por la sopa; inclusive se suele servir dos platos de la misma para mantener la dualidad (sopa-segundo) y es en la segunda sopa en la que generalmente se sirve con carne. El seco es consumido al medio día en el trabajo o en

el viaje en lo que se conoce como *mirinta* o fiambre y se compone de *mote, puti* o *qhati,* algunas veces junto a huevo estrellado, queso tostado o tortillas de harina. Así se puede notar que en un contexto cotidiano existe una disyunción entre el seco y el húmedo, mientras que un caso especial o festivo aparece la conjunción sopas-segundo y este último se lo elabora con mayor esmero y se caracteriza por ser semi-líquido a causa de llevar ahogado u otro aderezo.

Otro aporte de este trabajo se da cuando incorpora al análisis las tres anticomidas del sistema andino, que son la coca, la chicha y el tabaco. En primer lugar la chicha, una bebida alcohólica, es hervida y luego fermentada, o sea podrida; luego, la coca es cruda y no se traga; y por último, el tabaco es pasado por el fuego hasta dejarlo en cenizas, es decir, es quemado o "sobrecocido". Así estas tres anticomidas serían *"formas de 'transgresión' de las categorías culinarias "*



Desde la preparación hasta la presentación en el plato se evidencia estas estructuras formales de la cocina que aunque no sean explícitas, o como dice Spedding, *"cualquier mujer puede explicar con qué y cómo se prepara el plato, pero nunca por qué tiene tales ingredientes y forma"* (Op. Cit.: 53) y cualquiera alteración puede llegar a producir desagrado y hasta rechazo.

Para Mary Weismantel, cuando se preparan las comidas se manifiestan reglas, "*las reglas de inclusión y exclusión que disponen los menús y las comidas son estructuras arbitrarias cuya existencia es puramente inmaterial* (...) [pero] *son una herramienta práctica: una mujer se basa en las reglas de cocina cada vez que lo hace para ella y su familia*" (Weismantel, 1994: 12,13). En todas las culturas el consumo de alimentos se rige por una determinada estructura de reglas, reglas que no son las mismas para todas, es decir que pueden existir similitudes entre una cultura y otra, pero cada cultura reconoce una cocina propia. Estas normas son reconocidas por el consumidor y el grupo social al que pertenece, de manera que sabe cuándo algún comportamiento transgrede dichas reglas.

Como aparece arriba, sobre nuestra cocina, la sopa en las comidas diarias precede al segundo, sin embargo en el Thimpu (plato especial, compuesto por carne de cordero, arroz, chuño, papa, cebolla, ají amarillo, entre otros) se sirve primero el plato seco y luego el caldo -del tipo consomé. Si para el Thimpu sirvieran primero el caldo y después el seco, como en el almuerzo de diario, provocaría rechazo o por lo menos extrañeza de parte del comensal. Según la explicación de Spedding, esto responde a esa preferencia de la cocina andina por lo un estado medio entre sólido y líquido: las sopas llevan muchos ingredientes o espesas, razón por la cual el caldo puro se lo toma como una bebida, después del seco.

Antonio Paredes Candia que en *La comida popular bolivana* (1990) realiza un trabajo descriptivo sobre la comida, hace una presentación de la comida en aspectos como tradición, ocasiones de consumo (como fiestas en fechas fijas o movibles, Todos Santos, Navidad, etc.), dichos, supersticiones, origen de algunos alimentos. También presenta un recetario donde se detallan los ingredientes y el modo de preparar distintos platos ordenados en las entradas, las sopas, los segundos y los entremeses, salsas y condimentos, postres y otros.

c. Alimentación y diferenciación social

El consumo diferenciado y jerárquico es algo que estuvo y está presente en todas las sociedades complejas del mundo. La disponibilidad económica con la que cuenta la elite paceña induce a pensar, no erradamente, que habría un amplio ejercicio de la libertad de elección sobre una variedad de productos de igual holgura.

De esta manera es que mi investigación se encamina hacia la cuestión del consumo diferenciado según las diferentes clases sociales. En esta línea Jack Goody (1995) toma a la estructura del hogar y la clase social para encontrar los determinantes para la formación y la formalización de una *cuisine.* Primeramente, para Goody el concepto de *cuisine* se refiere, en un sentido general, a los productos de la cocina, pero centralmente va desde una cocina culturalmente diferenciada hasta una forma muy elaborada de la cocina (ibid: 8). Luego parte del hecho de que una *cuisine* diferenciada se encuentra en Estados jerárquicos, con subculturas desarrolladas y estratificadas, como en el caso de Europa y Asia; Estados que carecerían de estratificación, o hieráticos, como Goody les llama, carecerían también de una *cuisine* diferenciada.

Sin duda, en su trabajo *Cocina, cuisine y clase,* la meta principal del autor es poder explicar el porqué en Ghana, África -donde llevó a cabo su trabajo de campo durante treinta años, entre 1949 y 1979-, a pesar de contar con un sistema de estratificación, carece de estilos de vida y una *cuisine* diferenciados. Goody se apoya en la antropología social y la sociología comparada para analizar la alimentación asumiendo una perspectiva comparatista de contrastación histórica, política, social y económica; para este caso, entre Eurasia y África.

En el estudio de "la cocina y la sociología de la cocina", analiza los vínculos entre los proceso de producción, distribución y consumo de alimentos. Para Goody, la naturaleza de una *cuisine* radica en la relación entre la producción y distribución de alimentos, *"el análisis de la cocina tiene que relacionarse con la distribución de poder y autoridad en las esfera económica, esto es, con el sistema de clase o estratificación y sus ramificaciones políticas"* (Goody, 1995: 55). Por esta razón, los sistemas familiares de estratificación y los modos de producción, es decir, la estructura del hogar y la clase, junto a los contrastes de la cultura oral y la cultura escrita son el eje sobre el cual giran los hallazgos del autor.

Ghana ha pasado de un periodo pre colonial al colonial, hasta llegar a los gobiernos nacionales en 1957. Esto ha provocado cambios en los procesos de producción, distribución y consumo, así como en la naturaleza de las divisiones entre grupos y entre individuos. La región que está más al norte, los lodagaa, un pueblo centralmente agrícola, estaba compuesto por linajes menores, sin un sistema de jefatura estable, perteneciente a un patriclán, aunque cada individuo pertenece a un matriclán por el cual se desarrollaba la transferencia de bienes muebles. Por el contrario Gonja formaba un reino compuesto por distintas clases y especialistas.

La fases de distribución se hallan en íntima relación al parentesco y la autoridad donde

interactúan con la naturaleza del producto y la ubicación de productos esenciales, el nivel de productividad, la naturaleza del sistema de transporte, la división del trabajo, el nivel de impuesto o tributo, la ofrenda de regalos y el intercambio reciproco. Goody halla en África una centralidad política muy baja, por ejemplo en al ámbito de la redistribución, aunque la clase gobernante acumula excedente por medio del tributo [2], permitiéndole así una vida desembarazada "*con más de cada cosa*", no tiene estilos de vida diferentes de los del resto de la población; por otro lado, los intercambios matrimoniales, festejos nacionales, y ritos religiosos tampoco muestran una vida doméstica separada en grupos.

"Un rasgo saliente de las culturas culinarias de las principales sociedades de Europa y Asia es su asociación con el hombre jerárquico " (ibid.: 133). Ghana se encontraba en un modo de producción precapitalista dominada por el azadón, grandes limitaciones en el acceso al agua y un mercado estrecho, mientras que Europa y Asia presentaban ya una agricultura intensiva y el arado con tracción animal estaba ampliamente difundido; además tenían sistemas desarrollados de riego que se vinculan a la productividad; por otro lado, una cultura escrita que difundía a través de libros las distintas cocinas de las clases altas.

Por otro lado, también han sido consideradas para mi investigación, esas facultades de invención, renovación y experimentación que Revel (1980) atribuye a la cocina de la elite, que llama **cocina sabia o gran cocina**, frente a la evolución lenta, asentada en la tradición, de la *cocina popular* (Op. Cit: 27). Jean-Louis Flandrin (2001) expone también las diferencias entre la cocina de la elite y la cocina popular, centralmente de Europa de los siglos XV, XVI y XVII. En este trabajo muestra los cambios que se van dando tanto en la preparación como en el consumo. La cocina aristocrática de Europa fue experimentando cambios por la utilización de ingredientes extranjeros y locales que no tenían antiguamente tanta difusión; también fue cambiando por la reducción de las grandes cantidades de comida, presentadas en la mesas del siglo XV. El creciente ascenso de la burguesía le permitió tener un consumo tan profuso como el de la aristocracia, por lo cual esta última se inclinará más a la calidad que a la cantidad, enmarcándose dentro del culto a la estética. Es así que aunque el burgués podía pagar lujos y banquetes, el "gusto" se convirtió en el arma para conservar la preeminencia simbólica de la aristocracia (Frandin, 2001: 285). Los buenos modales se constituían en modas de distinción social y nueva sociabilidad (ibid.: 259). El incremento de los utensilios y sus usos servían para distinguirse de las personas humildes, y muchos otros elementos más del "buen gusto" abrieron la brecha entre las elites y las masas populares, en la mesa y en la vida cotidiana en general (ibid.: 257). Para sustentar la diferencia, se manejaba el discurso de que el gusto "*es un sentimiento que no se puede aprender ni enseñar: es preciso que haya nacido con nosotros"* (Saint Évremond, en Frandin, 2001: 288).
Un trabajo que sobresale al mostrar la alimentación de las viejas elites en Bolivia es el libro de Beatriz Rossells Montalvo (2003). A partir de recolectar algunos recetarios de los siglos XVIII, XIX y XX, la autora describe la gastronomía de Potosí y Charcas. Los recetarios, reproducidos en su totalidad en la segunda parte del libro, pertenecen a mujeres de la oligarquía, expresan cabalmente a la propia cocina de la elite de la época.

La primera parte del libro, a manera de introducción, es básicamente el desarrollo descriptivo

[2] Para la redistribución en regímenes con división política y estratificación, pero sin tener grandes diferencias en los estilos de vida, Goody rescata el término de **transferencia céntrica** del trabajo de Pryor.

que hace la autora a los recetarios de cocina que son el cuerpo de la segunda parte. Digo descriptivo porque expone los cambios en la cocina y las prácticas culinarias que se dan a lo largo de poco más de dos siglos, pero referente a la propia estructura de la cocina se limita a la comparación con la cocina europea y a la descripción de los ingredientes, incluyendo su origen: andino o hispánico.

Los recetarios pertenecen a Doña Josefa de Escurrechea (Potosí, 1776), Doña Eugenia Atayora (Potosí, 1820), Juana Manuela Gorritti (1880)[3], y a Sofía Urquidi (Sucre, 1917); también se menciona algo de la cocina paceña de 1860 que aparece en *El Manual de Cocina* de Manuel Camilo Crespo, publicado por J. E. Fortún, y algo de la cocina del Oriente boliviano de fines del Siglo XIX, plasmado en *El peregrino de las Indias*, libro del escritor español Ciro Bayo. Este último material simplemente ha sido copiado como un plus que ofrece la segunda edición, pero no es sujeto al análisis o al comentario de la autora.

La cocina de la elite del país de los siglos XVIII, XIX y comienzos del XX es mostrada por Rossells dentro de un proceso de intercambio (entre productos andinos y europeos), de mestización y apropiación (al aunar alimentos de origen andinos e importados, ingredientes y prácticas culinarias), que se da a lo largo de este periodo.

Rossells se pregunta si lo que ha ocurrido es una indianización de la comida hispánica o una hispanización de la comida indígena (ib.: 104). A pesar de que nos muestra una variada gama de productos indígenas precoloniales, está claro que el texto trata de la cocina de la oligarquía criolla y mestiza, y cómo ésta fue incorporando "alimentos nativos". La misma autora afirma que el libro de Doña Josepha de Escurrechea (Condesa de Otavi, Marquesa de Cayara, Hija del Coronel de Dragones del Rey,...), muestra *"los cambios realizados en la gastronomía española en territorio andino y las adquisiciones, apropiaciones y mezclas de productos, métodos y sabores"* (ib.: 83).

En la primera etapa, es decir en el siglo XVIII, podemos apreciar una cocina casi en su totalidad peninsular, tanto en la preparación como en la composición; aunque tempranamente irán surgiendo los cambios. Según la misma Doña Josepha de Escurrechea el orden de los sabores presentados en una comida como el almuerzo presenta una estructura de alternancia que comienza por el dulce, luego el agrio, el ají, y por último se regresa al dulce; la introducción y consolidación del ají vendría a ser ya parte del cambio frente a la cocina peninsular (ib.: 118).

Aquí son dos aspectos que merecen un mayor desarrollo: primero la estructura de este "modo de servir los platos en la mesa", como la propia Doña Josepha llama a este apartado; segundo, la propia característica de los sabores de cada uno de las comidas para cada categoría de la estructura del servir. El Dulce-Agrio-Ají-Dulce es un ciclo que, dependiendo el número de platos que se ofrezcan, se repetirá respetando, lo más que se pueda, el mismo orden hasta llegar al postre (ib.: 70). Esto tendría que ser más o menos desde el dulce, luego el pastel o las empanadas, después el asado[4], y esto se repite, si hubiera más platos, hasta llegar a la Olla y al

---

[3] Rossells aclara que el recetario de Juana Manuela Gorriti recoge las recetas enviadas por *"amigas bolivianas*" y a las cuales añade recetas de tres países distintos en los cuales la autora residió. Rossells destaca la importancia de este recetario por cómo se muestra la *"creciente distinción de las comidas regionales, no precisamente nacionales, en desmedro de la cocina colonial... "* (2003: 121)

[4] Según Josepha, el asado *"se ha de dar sobre comida de agrio o de ají"* (Rossels; 2003: 175). Quizás el agrio y el ají sean categorías implícitas de manera tal que Josepha no se toma la molestia de especificar qué platos son de

postre, que también es dulce. El primer plato dulce, o El Ante, puede ser presentado con tortas (la Blanca y la de pasta, de las mejor consideradas), y por supuesto los Dulces (de los cuales el más apreciado era el manjar blanco); y para el postre las Conservas de fruta en almíbar. Luego del Ante se sirve el pastel o las empanadas; ambos pueden combinar carne con frutas y en general, lo dulce con lo salado, como en las empanadas, donde se puede notar que la masa es dulce, pero el relleno, salado. Este contraste de sabores hoy se puede apreciar todavía en algunas comidas, como por ejemplo en las salteñas, bocadillo de media mañana. Para el Pastel, la fuente se encuentra llena de diferentes carnes (carnero, res, pescado, *"carne de marrano",* y otras), además de pasas, almendras, manzanas; o en el caso de las empanadas encontramos que *"la masa debe estar bien dulce, pero no tanto que llegue al extremo"*, según palabras de Doña Josepha (ib.: 170), y está rellena de picadillo de carnero o de pescado.

Respecto al Asado, plato de ají, cabe aclarar que es en realidad algo distinto de lo que entendemos ahora como asar -freír con aceite o manteca- o como el plato de Asado que se prepara en la actualidad (carne frita acompañado con arroz o fideo, además de otros ingredientes que no son estrictos, ya que puede llevar todos o ninguno, o sólo alguno: con ensalada de lechuga y tomate, con o sin cebolla o zanahoria, también papas fritas, etc.) pues incluye algunas carnes cocidas[5] [6]. El Asado llevaba cordero, adobo, morcilla, longaniza (lo que hoy conocemos como chorizo), salchichas, *"tocino cocido, primero y después asado"*[6](Escurrechea, 1776. En Rossells, 2003: 174) y muchos otros más. También va acompañado de caldillo o salsa y cazuelitas[7]. Este asado, como la Nogada, el Conejo Adobado, y otros más, son considerados dentro de los llamados Ajíes. Los agrios son los platos que llevan las distintas especias, tal como dice Josepha -especias de las cuales hablaré más adelante-, aunque no necesariamente tienen un sabor agrio. Nunca aclara realmente la diferencia entre el agrio y el ají -quizás porque ambos son alternativos en el orden de platos que se sirven-; al parecer únicamente bastaría que el segundo incorpore ajíes o locotos, pero esto no es suficiente ya que, por ejemplo el Asado o el Asado con Ajos lleva vinagre, pimienta, clavo, canela, y otras "especias" de los agrios, pero además ajíes verdes, sin embargo aún así el asado es un plato agrio. El Asado está acompañado, por ejemplo de sopa de bizcochuelos, o sopa dorada, lo que nos podría extrañar por lo dulce que es, pero no a la cocina de la época donde es muy frecuente combinar lo dulce con lo salado o agrio y hasta con el ají[8]. La Olla es el plato más importante y popular, el cual además será la expresión del mestizaje y está compuesta por varias carnes (vaca, carnero, pollo, camón, tocino, cecina[9]), garbanzos, ajos, hierba buena, culantro, repollo,

---

agrio o de ají. Por ejemplo, el ají colorado, amarillo o verde, o los locotos, son ingredientes de platos indudablemente de ají, como en el caso del Escabeche de Locotos, los Ajíes verdes, pero también se los encuentra en la Sopa de Tomate, o en la Nogada, en los Pollos Moriscos, los Rellenos (de conejo, de huevo), la Carbonada, etc.

[5] Aunque sí debo reconocer que "todo" es asado, pues las carnes cocidas son luego asadas, ya sea con manteca o frita con naranjas, como se hace con la lengua para este plato.

[6] Al decir "cocido" se refiere, como en otras de las recetas, a hervirlo en agua. Para este plato no especifica si el tocino cocido implica otra preparación, es decir que "cocido" lo diga en su sentido más amplio de hoy en día, una preparación con otros ingredientes más. Luego, cuando dice *"después asado"* aquí sí se está refiriendo a la acción de asar o freír en manteca, como se acostumbraba en la época.

[7] Realmente no sé decir a qué se refiere Josepha con "cazuelitas", pues no aparece la receta en su libro ni en los otros recetarios.

[8] La sopa de biscochuelos lleva biscochuelos con almendras, pasas remojadas, *"natas con harta azúcar molida y canela".* Junto a otros ingredientes se disponen en capas que llevan cada una azúcar en polvo espolvoreada sobre las pasas y las almendras. Luego todo esto se hornea con mantequilla. La sopa dorada incluye además almíbar, vino, azafrán, clavo, canela, azahar, y otros más, y luego su masa es frita con conservas de sidra.

[9] Tira de carne de vaca, seca y sin sal.

yuca, camote, plátano, raíces de nabo, membrillo, peras, zapallo, papa, oca, chuño, mocillas, salchicha, longaniza, azafrán, clavo, canela, pimienta, arroz, mostaza, perejil, ají, migajón de pan sopado en vinagre, azúcar, vinagre y tomate (ibid: 175-5).

Como ya dije, entre los postres, los más apreciados eran las conservas en almíbar, pero no los únicos. Los Huevos Verdes es un "dulce" que se realiza separando las yemas del huevo duro, y se los amasa con almíbar, se mezclan con pasas, almendras; las claras se muelen con azúcar, perejil, azafrán, clavo, canela, pimienta, y otros más; todo se fríe, se coloca en almíbar caliente y se espolvorea con azúcar molida y canela.

De los condimentos ahora hablaré sobre cuatro, los cuales identifica Rossells y aparecen juntos en casi todas las comidas: el azafrán, el clavo de olor, la canela y la pimienta. Este grupo estará presente durante casi toda la Colonia, pero más tarde, a fines del XIX y comienzos del XX se separarán, separando también *"el mundo de los dulces y las comidas saladas"* (ib.: 123), es decir, el clavo y la canela con los dulces y el azafrán y la pimienta con las saladas.

Cabe hacer notar que dentro de la propia estructura de esta cocina jugaba un papel muy importante el dulce y no solamente en postres, como hoy en día es más habitual, pues se incluía en comidas agrias o saladas como más arriba en el pastel (de carne o de pescado). Quizás pueda parecer confuso, por ejemplo en los mismos platos Dulces, como en *El Ante* (o primer plato) donde predomina el azúcar, el almíbar (hecho con azúcar, aparentemente más blanca que la habitual, claras de huevo, el zumo de una lima y las propias cáscaras del huevo), pero en una variante de éste se incluyen lechugas, cebollas, aceite y vinagre. Al parecer, si bien lo dulce y lo salado, y hasta lo agrio, se combinan, el sabor que predomine a partir del elemento principal es el que le ubica al plato dentro de uno u otro sabor. Como en los recetarios sólo figuran los ingredientes y algunas formas de preparación, pero no las proporciones de cada ingrediente, resulta muy difícil precisar los sabores que cada plato tenía.
Resumiendo, así tenemos las características de la cocina de la cocina europea de los siglos XVI al XVIII que Revel (1980) nos muestra y que Rossels utiliza para aplicarlas sobre la Villa Imperial de 1776:

- *"alianza de lo salado y lo dulce,*
- *mezcla de la carne y la fruta,*
- *abundancia de especias y hierbas*
- *acumulación de carnes* [de diferentes animales en un mismo plato]" (Rossells, 2003: 48)

Como dije antes, uno de los problemas principales es el tema de los sabores, pues en los recetarios se hace referencia a ellos como categorías implícitas y no se define las cantidades que se aplican para hacerse una idea del sabor predominante en las distintas combinaciones; por ejemplo, en lo agrio a veces está presente el vinagre como ingrediente, pero a veces no, entonces ¿qué es lo que define como "agrio" a un plato? Otro problema es que no hay mucho sobre el propio consumo, es decir sobre quiénes y en qué momento compartían las comidas, o qué tan diferente eran las comidas de días ordinarios y las comidas especiales.

Constantemente Beatriz Rossells utiliza términos como cocina hispana, española, o comida indígena con alimentos nativos; también hará alusión a la comida mestiza y a la comida criolla, pero no queda claro qué entiende por cada una, o si son sinónimas.

Sobre comidas tradicionales nos dice que son invocadoras de la identidad, integración, banquetes, comensalidad (ib.: 133), pero esta definición es aplicable a cualquier comida, ya sea de la cocina andina, la cocina popular o de la elite, lo cual no la invalida, pero Rossells la utiliza cuando nos habla de la comida tradicional andina con alimentos naturales, nutritivos y orgánicos. Para la autora, "comida tradicional popular" es aquella que lleva productos producidos y elaborados en el país, sin embargo la característica de esta comida tradicional popular es que está "contaminada", pues carece de normas sanitarias y para "mejorarla" haría falta cambios en los hábitos de preparación y de consumo. De esta manera es que saltan los objetivos de la autora: *"En adelante la consigna sería superar la supuesta dicotomía: comida transnacional: saludable y aséptica; comida tradicional: dañina y poco higiénica"* (ib.: 11).

Rossels cuenta que cuando Doña Josepha califica a sus recetas, llama "blanquita" a cualquiera de las recetas que mantengan los ingredientes y la preparación de España y mestiza si éstas son hechas a la española, pero con ingredientes nativos (ib.: 90-91); más de esto no se encuentran definiciones que aclaren o justifiquen la utilización de los términos "comida tradicional", "comida mestiza", "comida criolla" o "comida criolla-mestiza".

"La gigantesca cocina criolla hispanoamericana o indoamericana incubada desde los albores de la conquista, se consolida también a partir del siglo XVIII, como el corazón del impresionante proceso de mestizaje en estas tierras... " (ib.: 27). La constante comparación con el proceso social y cultural que ha vivido nuestra región como producto de la Colonia, da pie a pensar que Rossells simplemente extrapola a la cocina las categorías raciales de los estratos sociales en la Colonia, donde criollo es un español nacido en América y mestizo el que es hijo de españoles e indígenas, lo que sería "cocina de los criollos" y "cocina de los mestizos", *"como consecuencia del mestizaje producido en todos los ámbitos de la sociedad colonial"* (ib.: 47). ¿Pero son iguales? Primero, en este sentido, la cocina criolla se refiere a *"los préstamos y apropiaciones de productos, a la avasalladora conquista de las mesas burguesas por los recursos nativos... "* (ib.: 29). Si esto ha sucedido con la cocina de "los criollos", ¿acaso no pasaba lo mismo en la práctica con "los mestizos"? Entones todo indicaría que la cocina mestiza y la cocina criolla son sinónimas o son términos equivalentes.

Rossells pone en relieve que la Olla que figura en el recetario de Doña Josepha, ya no es la Olla de Cervantes, es la Olla *"de un mestizo andino*" (?) (ib.: 96), con papa, ocas, yucas, camotes, zapallos, chuño, comino, con ajíes molidos en batanes de piedra, etc. *"¿No encontramos en el comino, la referencia inmediata al aroma de los caldos emergiendo invencible de las tiendas redondas de antaño, y como aliado permanente de las comidas populares junto con el arroz y la papa, tan parecidos en los cocidos criollo y mestizos*[10]*, como los ancestros de nuestros platos actuales?"* (ib.: 90-91).

Hablando poco más sobre la "*cocina criolla y cocina andina*", en palabras de Rossells, la autora nos dice que deben ser promocionadas a nivel de patrimonio cultural con el apoyo de distintos sectores de la sociedad (ib.: 136). Aquí evidentemente está considerando como cocina criolla toda aquella compuesta por las comidas regionales consolidadas en la apropiación de productos dentro de la Colonia (Chicharrón, Fricasé, Puchero) *"inventos de cocineras, negras, blancas,*

[10] Acá nuevamente se desluce lo que he tratado de esclarecer, pues se diría que habla de los Cocidos Criollos y los Cocidos Mestizos como si fueran distintos. Primero, el Cocido es el sinónimo español, además de regional, para la Olla; segundo, entonces ¿Cuál es la diferencia entre los Cocidos criollos y Cocidos mestizos? ¿Se estará refiriendo a Cocidos de los Criollos y Cocidos de los mestizos?

mestizas e indígenas", y por cocina andina deduzco que hace referencia a aquella que lleva únicamente productos autóctonos o nativos de los Andes, expresando esa idealización *"de las dietas del pasado prehispánico, que componían comidas elementales pero sabias, (...), los logros de la agricultura andina... " (idem),* por supuesto con toda la carga de lo "sano", "nutritivo", u "orgánico"

"Cierra este compendio de comida criolla mestiza un magnífico recetario de Doña Sofía Urquidi... El libro contiene más de tres centenares de recetas transmitidas por décadas, y centenas de años, revelando una vez más la permanente interacción de lo viejo, de la tradición hispánica y la moda europea" (ib.: 32). El recetario de Sofía es el último en su posición dentro del libro, pero también en su temporalidad, ya que lleva la fecha de 1917. En éste se puede apreciar la persistencia de comidas y confituras de origen europeo, pero también platillos de invención propia. Si bien productos importados son muy utilizados, como los champiñones, ostras, *coñac*, el royal, queso *gruyere*, y otros, la mayoría de los platos prescinden de ellos y se opta por ingredientes como el chuño, el choclo, el singani, distintas variedades de ajíes y locotos, yuca, y otros. Muchos de las recetas hoy ya no son preparadas, pero otras sí, como el chairo, el charquekán, los cuñapés, los tamales, las humintas, la ranga-ranga, incluso las gollorías; este último se difundió en la colonia, pero en Sucre todavía se lo prepara, claro que ya transformado por el tiempo, como también es el caso de los chorizos, el queso de chancho, el mondongo, la nogada, empanaditas de lacayote, y otros. Muchas de las transformaciones también se deben la introducción de nuevas tecnologías, como la máquina de moler carne, que reduce el tiempo invertido, sin embargo en las muchas recetas de Sofía todavía figuran aquellas que requieren *"jornadas enteras o procedimientos de varios días de atención "* (ibid: 125), como es el caso del Kara Pecho:

> *Se pone el kara pecho en salmuera durante una noche entera, al día siguiente se lo lava y se lo hace coser, al día siguiente se lo asa envolviéndolo en huevo, verduras, sal y pimienta y pan duro, untándole manteca continuamente (Recetas bolivianas del libro de "cocina ecléctica" de Juana Manuela Gorriti,* en Rossells, 2003: 286).

Si bien se destaca que en este recetario se evidencia la separación de el clavo y la canela de la sal y la pimienta, las frutas todavía forman parte de algunos platos salados, como la Salsa con frutas:

> *A una taza de jugo de carne de vaca se le pone las frutas picadas y medio vaso de vino blanco de Jerez y después de hacer un hervor se sirve. Con patos asados es muy buena" (Recetas bolivianas del libro de "cocina ecléctica" de Juana Manuela Gorriti,* en Rossells, 2003: 262)

Resulta destacable de la comida mestiza -creo en el marco de la suerte de definición que parte de la "usanza" de Doña Josepha, como comida que se prepara bajo el modelo europeo, pero con ingredientes nativos- el ser la que ha contribuido a consolidar las cocinas regionales y/o nacionales (ib.: 27).

Soux, Qayum y Barragán (1997) proporcionan una mirada retrospectiva al comportamiento alimentario de la elite, aunque no tocan directamente el tema de la alimentación. Desde su estudio de las *mujeres de elite de La Paz en la primera mitad del siglo XX* nos revelan un lado oculto de la clase dominante, en este caso, de la clase terrateniente, un lado que compartía costumbres y tradiciones con la clase baja, con los colonos de hacienda. Por un lado, las fincas

abastecían con sus productos a los hogares terratenientes, por otro, el patrón participaba de ritos como el de la cosecha, hasta cierto punto llegaban a compartir creencias y representaciones con "los indios" (id.: 59). Pero su posición como clase privilegiada permitía que no quedara restringida al consumo de productos únicamente locales, nacionales, puesto que está claro que un símbolo de estatus era acceder también a artículos importados, como lo continúan haciendo hoy en día.

La contribución más importante que hacen las autoras al tema de alimentación es demostrar este hecho de ligazón alimentaria entre el terrateniente y el colono, donde además, gracias a las entrevistas realizadas, se puede tener una aproximación al consumo de alimentos y las relaciones que se daban en torno a él. En el trabajo aparecen algunas características de la comida cotidiana, el almuerzo, la cena, la comida típica, la cena de Navidad, los Carnavales, etc., aunque sólo en el nivel descriptivo. En estos testimonios aparece la Revolución Nacional como un momento de ruptura para que con cierto encono los terratenientes se alejen culturalmente de los campesinos y muchas costumbres que compartían. El consumo cotidiano de alimentos de la elite terrateniente se vio afectado porque dependía de la producción de sus fincas, así por ejemplo se cita a "*la carne de cordero, los quesos de Paria y la fruta sin restricciones, así como el café recién tostado "* (id.: 63); con nostalgia muchas de sus informantes también recuerdan comidas que ya no se elaboran pues se han ido perdiendo, como la *Thayacha* (*ídem*)[11].

Dándole un poco de continuidad, tenemos al trabajo de Wadsworth, y Dibbits, (1989), en el que se presentan los testimonio varias culinarias, cocineras especializadas, al servicio de la elite de la primera mitad del siglo XX. *Agitadoras del buen gusto* muestra la historia del sindicato de culinarias que existió entre los años 1935 a 1958, donde sus luchas por conseguir mejores condiciones laborales y un reconocimiento digno dentro de la sociedad representaron logros no sólo para las mujeres, sino también un ejemplo para todos los trabajadores de la época. En todo este proceso de su vida sindical matizado por una ideología anarquista, en el que atraviesan tiempos buenos, penurias, olvido y carestía, se reflejan también aspectos importantes de la cocina de la elite y el servicio doméstico.

2. ¿Qué es una elite?

Al afrontar el estudio de las elites desde la óptica de distintos autores, he podido encontrar que las teorías sobre el tema son muy variadas y dispersas, y en la mayoría de los casos se centran en el ámbito del poder. Aunque este aspecto requiere un mayor estudio y análisis, parcamente tocaré trabajos que encontré pertinentes a mi investigación y relevantes en el estudio de las elites en nuestro contexto.

Concretamente sobre el problema de la conformación y evolución de elites, el trabajo de Gordillo, Rivera y Sulcata (2007) aporta significativamente al tema desde el análisis de las estructuras de poder en Cochabamba desde sus orígenes coloniales para desembocar centralmente en el siglo XX; así resaltarán la incidencia que tuvieron sobre la elite procesos políticos tan importantes como la Revolución Nacional y los cambios suscitados en torno a la nueva política económica implantada a partir de 1985.

---

[11] Según el testimonio de Etelmira Rivero, una de estas informantes, la *thayacha "era la azaña (ízaño) igual que la oca"* la cual dejaba toda la noche en el techo para luego ser consumida al día siguiente con miel de abeja o miel de caña *(ídem).*

El eje sobre el cual gira la explicación de los autores se sitúa en la fragilidad estructural de la elite para poder afrontar la conducción de la producción y los embates del mercado. Así por ejemplo se puede ver que la elite cochabambina de fines del siglo XVII era algo más dinámica en el sentido de control de la producción y circulación de alimentos, pero esto cambiará a mediados del siglo XVII cuando el mercado potosino se reduzca notablemente tras la caída de la producción de plata; de igual forma, a fines del siglo XIX y principios del XX, se puede apreciar que a pesar de los esfuerzos de aplicar un modelo liberal para insertar a Bolivia en el mercado mundial, su economía centrada en la minería, no sólo de la plata, sino también del estaño, fue desplazando a otras regiones como Cochabamba y Santa Cruz, hecho que debilitó a la clase terrateniente permitiendo que surjan otros sectores que le disputaron el poder político y el prestigio. Estos momentos históricos evidencian ya una rápida circulación de las elites, puesto que cada uno trajo a nuevos actores sociales, como el liberalismo pos revolución federal y las políticas liberales, que vieron a la elite, incapaz de modernizar sus técnicas de producción ni su mentalidad colonial, admitir el ingreso de nuevos sectores comerciantes,. Transportistas, inmigrantes y de sus propios herederos que les enfrentarán en la Revolución Nacional de 1952.

Cuando habla de las elites de antes del 52, las caracteriza como una clase no orgánica, parasitaria y rentista respaldada por un Estado que todavía mantiene la estructura social forjada en la colonia, sin capacidad de control sobre la producción y la circulación de productos. El auge del estaño fue devastador para los terratenientes, pues no estaban a la altura del libre mercado que se impulsaba desde el Estado. Mercancías y gente que llegaban del extranjero en torno al apogeo minero se constituirán en una férrea competencia que irá desplazando a las elites terratenientes. Según los autores, estos inmigrantes tendrán un rol modernizador al impulsar transformaciones en los hábitos de consumo al introducir nuevas técnicas y tecnologías de producción, como cerveza, embutidos, derivados de la leche, ropa, conservas y otros, que luego de la Guerra del Chaco serán empoderados desde la banca para constituirse en un sector industrial: Taquiña, San Luis y Coronilla, Dillman, entre otros (Op. Cit.: 11).

El liberalismo será interpelado por el nacionalismo y la Revolución Nacional de 1952 suscitando nuevos cambios sobre la estructura del poder. A pesar de que muchos de los protagonistas de la revolución eran hijos de las viejas elites, ellos darán paso a nuevos sectores en ascenso. El efecto más fuerte sobre la economía que se destaca de este proceso es que se marginó a la naciente industria, no sólo porque se afectó la propiedad de muchos de los terratenientes y empresarios, sino porque el fomento al sector industrial no estaba contemplando dentro de los procesos de la revolución nacional, lo cual provocó que muchos de los intelectuales, industriales y trabajadores calificados abandonaran la región. El panorama mostrará como principales actores a las elites emergentes, donde aparecen las clases medias y sectores populares copando posiciones de poder, "*ya no basadas en la propiedad territorial, sino más bien en el manejo del conocimiento con la profesionalización de las nuevas generaciones y con el desarrollo de las economías urbanas que transforman los anteriores patrones de acumulación y generación de riqueza "* (idem: 133). Este nuevo grupo se mostrará carente de un proyecto colectivo para Cochabamba. De esta manera es que *"el hito neoliberal"* de 1985 acentuará los intereses individuales y la inestabilidad social. Así las estructuras del poder se asentarán en las elites burocráticas junto a las elites políticas que ahora ajustan sus relaciones e influencias con nuevos focos de poder, como los movimientos sociales y lo medios de comunicación.

Respecto a las elites paceñas, el trabajo de López, Jemio y Chuquimia (2003) trata el tema a partir de la identidad cultural de los jóvenes de la elite. La noción de identidad cultural es

entendida como "*el conjunto de características que una persona o un colectivo se atribuye para sentirse partícipe de una cultura concreta*[1]*"* y esto está complementado con el elemento "*identificaciones'"* aludiendo al "*polimorfismo*" de la identidad, puesto que otorgan a la identidad cultural un sentimiento *"plural y flexible"* (López, et al, 2003: 20). Esto parece ser olvidado por los autores al momento de describir a los jóvenes jailones, pues homogenizan la identidad jailona.

Jailón es un término de uso frecuente y es empleado por casi toda la población urbana en La Paz para referirse a aquel que pertenece a un estrato social alto. Desde mi perspectiva,

I Z

gnb sejqjgiui ísojopejoqpoo o puosjgd ns ouioo pp *v* **osjpofns gqjguigjduus ou Á gqp gp uopisod p jT3zui30[T3 uepond smiosjgd SEJ;O gnb gquijgd epoiqe gqp eu|g opejjgg o opoiqe odp gp soqp ep sou oqg !ᵤopjgiuipnpgj gp rauoj„ p pugno uo JEUJOI onb Áep Jejgpisuoo** *v* **sopgqjg sopop ueoqipd (j/s) onbpg Á §uippgd§ 'oAipjeduioo sisqpue un jezqegj** *vjm¿*

sopjguigp sopo uoo pjezipiu onb pqeq orno; onb gqp gp uopiuipp p gjqos 'oppuos gqg ug sopnpiAipui ouioo soppos oqip souoisuopjd sns gpsop sepejgpisuoo JOS upjgqgp onb ᵤseAipjopA spouojgjgjd„ *v* **uoiounj uo gqioureombjejgf sepeuopisod uos (gp 'seoiuiouoog 'seopqod 'sopnpgpqq) soqp spupsip sp onb 'jpgp so ísoueumq soqiqpp soj gp pnbjejgf p so jpno punggjd os** ***(pz 'Z¿ 6l)*** **qoejqoeg 'opodsoj jy soppougjgjip soqjgpupouoggj** *v* **pgfns piso soqjo spupsip sp** *v* **ep os onb uoperapso p 'spuopy gp 'oopqod p 'pnpgpjui p 'ooiuiouoog p ouioo 'jpoos epiA p gp soduieo soqjpsip uo opjgiuqoouoogj gp opejg JOÁEUJ un uougpqo onb sonpiAipui gp opppouiui odrug un uo opuesuod ogeq oj '9jip p** *v* **guupgjgj p 'UOZEJ pso JO¿ sopedso sgpgjgjip uo soqjgÁnjjui sodrug gp pepqejnjd eun Áeq onb ouis 'sesera sej gjqos soood soun gp oiraraop p ojos so ou seguejodragqjoo sopepojoos sej uo onb OA 'ejsjqjg eijooj o 'soqjo gp eoispo eijooj ej gp ejougjgjjp e onb 'ejsjjejnjd eperaejj gqjgjjjoo ej uo eojerauo os uopiuijgp ejso onb jejejoe ospgjd so** *%L00Z)* **'ííF l⁹ '°IIÍP^{J0}0 suinsoj ouioo ojgg** *XíZ*: P3 do) *"¿spod ap sauopisod uvdnoo anb o odiuno soAipadsau sns ud sapvppvdvo sürüMqiqxa ,iod uanSupsip as anb sappos svuouiiu uos* **soqjo sp gnb era Jije opugno eosoj/q gp oped 'uojoegjisgAuj ira uo oqjo jod ejgpjsuoo gnb oj jjapsuoo jgpod ejeg**

uojjef uoAof ouioo uoAof un e umopisuoo gnb so ouojuo onb ofeq o uo[ref un *v* **ugoouoogj ouioo uraopugui ou gnb jpgp so 'uo|pf un gp uopoops ns Jiquosop ou so ofeqmi gpg uo gpum§ spui op^A p ZOA pg**

(69 : *£()()Z* **'zodog)** *ᵤsoidoud soppuas d svopsuapvAvo***„ uguiuduii 9[sguo[pf so[gnb T3Á pjgu^ui ^UISIUI J3[gp SBjopuBOipBid ou** *\¿sa¡vuopipvAi sdivmi¡no sauoisaudxa* **„ gp uop^idojd^ gp osooojd un gjuguiejgiu so 'uos o| ou gnb soj Á gpp p gp uos gnb soj gjpg ^pip^duioo ^oippjd jgmbpno sond 'mipAqoq** *v\ v* **gpgjgjip ojuouipjoj ejnjjno ^un sguo[pf so[** *v* **jmqup jod U^UIUIJO; sgjoim? soq**

'(P9 '■ZOOZ

'zodog) pipudo ^pj^£> *v pp* oiuguioui unguiu uo gnbune Paisiai J3[^zqpn pnjxgj ^JOU^UI gp uoiqarei sond 'uopiuijgp jofoui ran opmpooug uÁjjq *'sauopvp* uo *L¡n p* zodoq ooodarei oiuguiopisod 'ouonq **OJO¿** ¿^oqoquiis uoisuouup ran *v* opraipjoqns piso ou ouinsuoo gnb? gsj^pnggjd gq^o gnbune 'sopjnqno souinsuoo so| gp uoisugjduioo *v\ v* op^pod^ u^q spui gnb s^| gp so uopiuijgp ^;so gnb ojgpisuoo gpguipuosjg¿ *(zp* :6661 'íᵘíPᵘ^3) *((voiigquiis uoisuamip n¡ n sopmiip.ioqns unmSifuoo as sopa souaui ¡n apuop o 'oiqumo ap d osn ap sa.io/m so¡ ajqos aaa/ma.id ooi¡gqmis .1opA ¡a anb so¡ ua sopnpodd ap sosn d ugpnidoddn ap sosaoodd ap oiunfuoo* /a„ so pjnqno ouinsuoo jg uoio^iugaup *v* gp ^UIOJ p spui Bjppp os ou ojgd 'spui pjnqno ouinsuoo un ouioo **SOJ;O** *v* o;unf opmquiou so soqjounp gp ouinsuoo p opuop 'souojpf so| uougq onb sopjnqno souinsuoo sojupsip so| gjqos uegepui sojojn^ so[*\puaovd apa n¡ ap sauaxgbso¡ ap pmpno pvppuapi n¡ n OU.JOI uy„* ojxgj p ug

OAipjoÁod gqjq opop uoo *ug¡* **OAipjuouin^ p Á 'pp pjpps opuop gp** *'afii qSijy* **so[8ui op^ooA pp guoiAOjd j^pdod OUIUIJO; gpg**

en la elite cerrada esta posibilidad de alcanzar su posición está muy limitada bajo criterios altamente estrictos, y por lo general juegan un papel muy importante los lazos de parentesco.

Estos dos tipos de reclutamiento son también considerados por otros autores, como Bobbio (1983) cuando al tipificar a la clase política distingue la aristocrática- autoritaria -cerrada y restringida, de transmisión familiar- y la democrática-liberal -abierta y ampliada, donde el poder va de abajo a arriba (en Gordillo, 2007).

Para encontrar otros determinantes de la elite me apoyo en Bourdieu cuando aborda el estudio de la burguesía y la gran burguesía, considerando los capitales económico, cultural, social y simbólico. Es por eso que reflexionar sobre la elite me lleva a considerarla aunando el volumen del capital económico, el capital cultural, el capital simbólico, y el capital social con que cuenta. Este último tiene una significativa trascendencia, pues como Spedding (2003) sostiene, el Capital Social, entendido como las redes sociales que se tejen en torno a los lazos de parentesco, amigos, etc. (lo que sería la muñeca y el nepotismo), forma toda una estructura que es de sobre manera importante en la sociedad boliviana.

Para enfrentarme a las disposiciones de consumo de la elite, gracias a una mirada minuciosa de su vida social, apoyándome nuevamente en el trabajo de Spedding y Colque (s/f), construyo categorías de análisis que crean fracciones que no solamente son producto de un balance de dichos capitales, sino también una estimación de la vida de cada unidad doméstica dentro de la elite; hablo de sus características y de su trayectorias. Estas categorías son: elite establecida, elite emergente, y elite decadente. La primera alude a una posición económica alta y consolidada actualmente y son *"grupos que tienen mejores posibilidades de ocupar posiciones de liderazgo en el momento actual"* (Spedding y Colque, s/f: 7). La segunda es aquélla que se apuntala hacia una posición social privilegiada, pero que aún no solidifica su posicionamiento. Por último tenemos a la elite decadente, aquella que su posición "deriva de la participación de una elite anterior" que por distintos factores pierde su capacidad económica y se estanca dejando de acrecentar la magnitud de su capital o incluso perdiendo el que hubieron ganado o heredado; sin embargo, aunque sea una elite que cayó en desgracia, conserva su capital social.

Como se muestra en el estudio de Gordillo (2007) la estructura del poder se ve afectada por procesos políticos y sociales en torno al auge y caída de distintos sectores productivos. A esto precisamente Spedding y Colque denominan "circulación de elites", a partir de lo cual se puede analizar la persistencia de los mismos grupos sociales en la posición de elite a través de generaciones, o también cómo éstos son reemplazados por otros sectores emergentes. Es en este proceso de reemplazo y renovación en el que se enmarcan las distintas fracciones de elite tratadas más arriba. Respecto a la circulación de elites de la que habla Spedding, la autora insinúa una circulación que más o menos se daría cada generación en torno al auge y caída de diferentes sectores productivos. Como país productor de materias primas, caracterizado siempre por la economía de exportación, Bolivia siempre depende de la demanda y los precios de nuestros productos en el mercado internacional. Así por ejemplo, al caer una oligarquía de un sector productivo determinado da paso a otra en otro rubro, como del estaño, la goma, los hidrocarburos, u hoy en día a la soya. Pero no sólo cambia el producto principal de la economía, sino también cambia la región de donde se extrae, lo que quiere decir que también surgirán elites en distintas regiones. En el transcurso de mi investigación empírica he encontrado miembros de distintas unidades domésticas de la elite que provienen de otras regiones, como la cruceña, lo cual puede recaer directamente en su conducta alimentaria y su cocina; trato esto en detalle en el siguiente capítulo.

Aunque todavía quede mucho trecho que andar en el camino hacia la comprensión de esta circulación de elites, haciendo un paréntesis hacia la alimentación, habría que considerar sus

repercusiones en diferentes campos además del político, *"dado que las diferencias de una cuisine corren paralelas a las distinciones de clase... "*(Goody, 1995: 189), los procesos revolucionarios provocan cambios sobre el control de los recursos, el centro de dominación y hasta el propio sistema sociocultural. Por ejemplo, la revolución China, aunque no cambió la cocina, sí produjo cambios en *"las enormes comidas y banquetes de los antiguos tiempos"* (id.: 53); también en la revolución nacional de 1952 se evidencian estos cambios, como se muestra en Soux y en Gordillo. En nuestro país, las elites legatarias[12], es decir, cuyas fortunas provienen ya de una o más generaciones anteriores, o como les llama Peter Bachrach (1973), de *"privilegios hereditarios",* no han gozado de un total *statu quo,* mostrándose más bien una rápida circulación de elites que no abarcaría más de una generación; es más, quizás hoy en día estemos viendo cómo nuevos actores se incorporan a las elites.

3. Aparato conceptual de la alimentación

Para ir introduciendo el análisis a la sociología de la cocina partiré de lo más general, que son las fases de la alimentación y son tratadas por varios autores como Goody o Contreras: producción, distribución, preparación y consumo.

Contreras afirma que en la producción intervienen aspectos económicos como la organización del trabajo y las técnicas de producción; la segunda es la de distribución, que responde a los ritmos de consumo y el mercado; la tercera es la preparación, donde se practica "el arte culinario", es la *cocina* donde también aparecen los sistemas de diferenciación y estratificación; por último está el consumo de alimentos preparados, crudos o cocidos, donde actúan las identidades, la diferenciación, la comida conjunta o individual, la familia o la comunidad, la etiqueta y *"las costumbres del servicio*" (Contreras, 1993: 34-35). En mi investigación me concentro en las fases de la preparación y el consumo. Como Goody realiza su estudio en un contexto distinto al nuestro, Ghana, lo que hago es adaptar ciertos elementos que desarrolla para cada fase. Son tres fases las que componen la preparación: primero, está el trabajo preliminar, después la cocción y por último la elaboración del plato. En el trabajo preliminar, Goody menciona la matanza de animales -hecho que difícilmente podría considerarse dentro de la cocina de la elite-, y el carneado, el desgranado de frutos secos; pero para mi estudio considero el tratamiento de la carne (troceado, desgrasado, lavado, o simplemente el desenvasado si es el caso de piezas envasadas en supermercados), el pelado y picado de las verduras, la utilización de alimentos a granel o envasados. Respecto a la cocción se debe tomar en cuenta *"la aplicación de calor u otros agentes transformadores (frío, vinagre, sal, etc.) "* (Goody, 1995: 68). Por último, por la elaboración del plato entiendo a todo el proceso de añadir los diferentes ingredientes que requiere el palto en cuestión y luego cómo se los sirve *en* el plato. Sobre estas fases de la preparación hay que considerar dos aspectos fundamentales: primero está el *"quién cocina, con quién (grupo de cocina) y para quién (grupo de consumo) "* (idem), y luego está la tecnología de cocción (fogón, recipiente, instrumentos, horno, asador, combustibles).

Respecto al consumo Goody habla de cuatro fases: la reunión de los participantes, el servicio o la distribución del alimento cocido, la ingestión del alimento, y la limpieza. EL consumo también tiene algunos aspectos que se deben tomar en cuanta: la distribución en el tiempo

[12] Legatario es un término que se utiliza para referir a alguien que es favorecido por un testador, es decir que recibe una herencia; herencia que para fines de mi investigación no es preciso determinar si fue a través de un testamento legal con notario o no. Tan sólo importa saber si el patrimonio que posee la unidad doméstica sobre la cual haya realizado mi investigación tuvo sus orígenes a partir de un legado familiar.

(comidas diarias, festines, ayunos, etc.), la estructura de la comida, los modos de la comida (sacralización, "modales en la mesa", limpieza, servicio), la tecnología de la comida (la mesa, recipientes, instrumentos), quién come con quién (el grupo de comensales), la diferenciación de la cuisine (ibid.: 69).

Quizás ahora convenga orientar el consumo de alimentos enmarcándolo dentro de una estructura mucho más elaborada, un código que guíe los procesos de elección, obtención, preparación y consumo: es preciso definir una **cocina**. En mi estudio tomo la distinción que hace Mary Weismantel entre dieta y cocina realizado en su trabajo sobre la zona indígena de Zumbagua, en la sierra de la provincia de Cotopaxi, Ecuador: "*La dieta es simplemente lo que la gente come, la lista de los alimentos que se consumen y en qué proporciones así como también en sus valores nutricionales*", mientras que "*la cocina se refiere a la construcción cultural de las comidas, las estructuras que organizan el conocimiento sobre los alimentos y el modelo de su preparación y combinación*'' (Weismantel, 1994:133).

Los productos de la cocina, los platos preparados, son destinados tanto al consumo ordinario como al consumo especial, y se los puede tomar dentro o fuera de la unidad doméstica, pero es precisamente dentro de ésta, en lo privado y cotidiano, donde más se puede apreciar su estructura. Esta estructura se transmite a través de los sabores, las texturas y las formas de preparación y combinación. Desde el enfoque funcionalista de Radcliffe Brown, *"el valor social del alimento se hace sentir en el individuo en la edad más impresionable* [cuando es niño]; *se trata de una forma de inculcación moral llevada a cabo no por una persona, sino 'por toda la sociedad apoyada en toda la fuerza da la tradición'"* (Goody, 1995: 27).

La unidad doméstica (UD) la entiendo como el grupo de personas que pueden ser parientes y también no serlo, las cuales viven juntos de tal forma que compartan la comida y el espacio habitacional (Spedding, 2003:14). De esta forma una unidad doméstica, por ejemplo para el caso de este trabajo, está formada no solamente por los miembros de la familia, sino también por las trabajadoras del hogar, si éstas fueran cama adentro.

Un trabajo que intenta penetrar en las interrelaciones y las dinámicas de distintas unidades domésticas del país es el que presenta Fernanda Wanderley (2003). A través de un "estudio exploratorio longitudinal" analiza "hogares" de diferentes estratos sociales en los niveles de producción y consumo. Dentro de las unidades doméstica u *hogares*, reconoce a los biparentales, los monoparentales y extendidas; donde la primera es simplemente lo que en mi trabajo denominaré como la familia nuclear, y está compuesta por ambos padres (padre y madre) y los hijos de ambos; la segunda es aquella que está compuesta por solamente la madre o el padre y los hijos; por último, la tercera es la que a la biparental incluye otros parientes, o como yo lo llamo, familia extensa. Lo que hace la autora es mostrar lo que es el trabajo "no mercantil", es decir doméstico, y las relaciones de poder, distribución y generación de recursos y funciones dentro del hogar a partir de la identificación los conductores del hogar y la generación de ingresos dentro de él, en relación al sexo y la edad.

En definitiva es preciso tener en cuenta que *"La familia no es un aparato ideológico unificado*" (Weismantel, 1994: 40) puesto que "la *cocina no siempre es un asunto aceptado sin discutir. Surgen tensiones y surgen argumentos sobre qué comer, cómo y cuándo. La existencia de cocinas competitivas pone en evidencia las divisiones entre los roles sociales surgiendo las diferencias entre viejo y joven, hombre y mujer, rico y pobre"* (id.: 186). Weismantel hace referencia a *"cocinas competitivas*" para poner en evidencia las divisiones entre los roles

sociales, de género y generacionales, y entre clase o estatus social. Para explicar esto usa de ejemplo a los jóvenes que han vivido en la ciudad, cuyas prácticas culinarias y cocina chocan con la cocina que se reconoce en su comunidad de origen, Zumbagua, Ecuador. En el caso de la elite paceña pueden existir cocinas competitivas, especialmente las que provienen del extranjero, pero en lugar de llamarlas cocinas competitivas, me referiré más bien a *modelos culinarios* a efecto de abarcar tanto a estas *cocinas competitivas* como a las variantes que se puedan dar al interior de la cocina local, en este caso de la elite, por ejemplo aquél caracterizado por un criterio nutricional o de salud[13].

Dentro de una cocina existen variantes a nivel de las preferencias de cada individuo, la clase social, la etnia, la edad, el género, la religión, además de la pertenencia a distintas unidades territoriales, como la Nación, un departamento, una región. Mi propósito es tomar a la elite paceña y ahondar en esas diferencias que puedan constituir su cocina, la cocina de la elite. Por esta razón hablaré de dos tipos de modelos culinarios: Los modelos alternativos y los modelos en oposición. Una cocina presenta estructuras básicas y regulares que se reflejan en sus productos, es decir, en los diferentes platos de esa cocina; entonces, un modelo alternativo es aquel que en la elaboración de un determinado plato introduce variantes en tema de ingredientes o hasta en la preparación, pero que no se altera el esquema general de la cocina y dichos cambios se mantienen subordinados a la estructura básica de la cocina; mientras que un modelo en opción refleja una estructura totalmente diferente.

Cuando una persona come, no solamente está llevándose los alimentos a la boca, pues lo hace en el marco de una serie de ritos del consumo, los cuales son analizados por muchos autores bajo el concepto de comensalidad. Contreras dice que la comensalidad es *"una forma primaria de convivencia extrafamiliar, una forma de consagrar la vecindad"* (1993: 58); también Goody hace referencia a este concepto, citando primeramente el estudio de Robertson (1889) sobre el sacrificio, y lo toma al comensalismo como *"el gran promotor de la solidaridad, de la comunidad"* (Goody, 1995: 25). Es preciso aclarar algunos aspectos sobre éstas definiciones: La comensalidad se da en el marco de compartir los alimentos, sin embargo, para Contreras será únicamente a nivel extra familiar, o, como yo lo entiendo, con personas que no son de la familia, es decir, con invitados; mientras que para Goody, la promoción de la solidaridad y la comunidad se desarrolla en cualquier caso, pues el autor utiliza el concepto a lo largo de su libro tanto para referirse al consumo con o sin invitados, como también para el consumo dentro o fuera de la unidad doméstica.

En mi trabajo tomo el concepto de comensalidad para analizar todas las relaciones socioculturales que se dan al momento de consumir los alimentos, desde el momento en que se convoca a los participantes a la mesa, pasando por quién sirve a quién, en qué orden, en que proporciones a cada uno, diferencias entre niños y adultos u hombres y mujeres, los modales en la mesa, hasta el momento en que se recogen los platos y los participantes de retiran de la mesa; todo tanto dentro o fuera de la unidad doméstica, como con invitados o sin ellos. Sobre esto, cabe también aclarar algunos aspectos: primero, qué sucede con una persona que por cualquier motivo se encuentra comiendo sola; segundo, qué sucede con la persona que participa en algún aspecto del consumo, pero no comparte la comida en la misma mesa, como es el caso de las empleadas domésticas. Aunque algunos autores enfatizan elementos como la cantidad que uno

[13] El modelo que está caracterizado por el cuidado de la salud es el que se asume cuando se tiene algún problema de salud. Si se adopta un modelo bajo el criterio de la salud sin adolecer nada, es decir de manera preventiva, éste más bien pertenece al modelo nutricional.

se sirve o los modales al comer como parte de los ritos de comensalidad y que se ponen en manifiesto hasta a solas, como dije antes, la cocina es una construcción social y cultural que incluye los aspectos de preparación y consumo, y se refleja en cada una de las personas, estén solas o en compañía de otras; por esta razón me inclino por aludir a la comensalidad solamente cuando se comparte la comida con alguien más, porque se pone en manifiesto los roles y la jerarquía entre los participantes, mientras que un solo comensal estaría expresando los rasgos de su cocina, como cualquier otro.

Estos elementos de la preparación y el consumo se articulan en lo que llamo **prácticas alimentarias**. Las prácticas alimentarias, o como Weismantel las llama, prácticas culinarias, están relacionadas con la estructura social y económica del hogar, a las relaciones entre individuos, relaciones de poder, ya sea como madre/padre-hijo/hija, esposa/esposo, anfitrión/invitado, etc. (Weismantel, 1993: 257), y la cocina que opera en la elaboración de las comidas.

El estudio de las elites en Bolivia es todavía muy limitado y mucho más en algo como la alimentación y la conducta social que se refleja en ésta. Una cocina y su construcción en un medio donde coexisten modelos culinarios occidentalizados, andinos, nutricionales y estéticos[14], pueden ser analizados desde la elite al contar con la ventaja d e "libre elección" mediada por su posición económica, lo que quiere decir que el costo no actúa para excluir de antemano ciertos alimentos ni poner límites a las cantidades que se puede emplear. La mayor capacidad de compra amplía la gama de productos para elegir. Pero además de la variedad, el consumo alimenticio asociado a la elite tiene una directa correspondencia con las distintas asociaciones culturales y la valoración que les da la sociedad (Contreras; 1993), lo que conduce a tratar el problema del gusto y la distinción social.

Al respecto, tomo el gusto como algo que no está solamente adscrito a la percepción de los sabores, como meramente un gusto sensible (a través de las papilas gustativas, los receptores táctiles y térmicos de le lengua y la mucosa olfativa), sino que intervienen en él factores *"económicos, psicológicos (dependientes de la experiencia individual), culturales y sociales"* (Weismantel; 1994: 39). Para Fischler, el gusto está constituido por "*sistemas normativos socialmente construidos desde prácticas y representaciones diferenciadas, como sistemas de clasificación*" (Fischler, 1990: 20). Estas prácticas y representaciones diferenciadas en el gusto alimenticio son consideradas por Bourdieu desde los aprendizajes primitivos del *mundo natal,* por ser los más duraderos: "el *mundo natal de los gustos primordiales y de los alimentos originarios*" (Bourdieu, 1998: 77). Desde el ámbito individual, el primer elemento que configura el gusto alimenticio son las *"experiencias más antiguas y profundas*" en relación a lo amargo o dulce, sabroso o insípido, caliente o frío, suave o duro, constituyendo así el "rico"/"asqueroso" que opera sobre las preferencias alimentarias. A esto llamaré gusto primitivo.

Si el gusto es, como dice Fischler, un sistema de clasificación construido desde las prácticas y representaciones, puedo inferir que como las prácticas y representaciones son diferenciadas entre los distintos estratos sociales, entonces el gusto es un marcador social. El gusto alimenticio social es construido en las trayectorias sociales de los individuos y se convierte en un elemento de distinción mostrándose por ejemplo hacia lo que Bourdieu describe como

[14] Al referirme a modelos estéticos, lo hago pensado en la adopción de una práctica alimentaria guiada por dietas para bajar de peso y librarse de la obesidad.

gustos por necesidad y gustos de lujo; los primeros son propios de *"la clase obrera y sus necesidades primarias, y los otros rebasan estas necesidades primarias convirtiéndose en símbolos de estatus*" (Bourdieu, 1998: 182).

Para Bourdieu el consumo en torno a la alimentación es una de las tres categorías principales de distinción, junto a *"la cultura*[15] *y los gastos de presentación de sí mismo y de representación (vestidos, cuidados de belleza, artículos de tocador, personal de servicio)*" (Bourdieu, 1998: 182). La alimentación actual de nuestra sociedad responde a una forma concreta de organización política y económica, accesoria al proceso de mundialización- globalización, acompañadas de una proliferación de hábitos sociales de imitación a escala planetaria, conservación, mecanización, venta al detalle y al por mayor, y transporte que junto a componentes socioculturales no sólo llenan nuestros platos de comida, sino que le dan forma, contenido y sentido. El consumo alimenticio de la elite se reconocerá con un estatus específico (alto), y en Bolivia, como en todas partes, el consumo de alimentos, ropa, muebles, etc., forman parte de la competencia por el reconocimiento y adscripción simbólica a la clase dominante. *"Históricamente la alimentación ha estado ligada al prestigio social y al estatus. Los modos de alimentarse constituyen un medio de afirmarnos frente a los demás y de adquirir prestigio"* (Contreras, 1993: 53). Es así que la alimentación de la elite se marca como un constructo social diferenciado e identificador de determinado individuo o grupo, tanto en la dimensión socioeconómica como en la de lo simbólico-cultural, aludiendo a la posición de clase o estatus.

4. Objeto de estudio

Hechas las consideraciones sobre el estudio alimentario y el de las elites, quiero concentrarme ahora en el propósito central de mi investigación. Mi objeto de estudio es la cocina actual presente en la elite paceña y sus prácticas alimentarias, en el marco de un consumo distintivo acentuado por la posición y las aspiraciones sociales.

El consumo de alimentos se da en dos espacios, el público y el privado y es el segundo en el que he enfocado mi trabajo para descubrir en su cotidiano y espontáneo desenvolvimiento a la cocina de la elite. Así es que mis unidades de análisis son unidades domésticas de la elite paceña asentadas en la zona sur de esta ciudad

Al analizar la cocina de la elite destaco las fases de preparación y consumo de alimentos. Primero parto de la dieta, de los alimentos e ingredientes en general que se emplearán en la elaboración de las comidas, tomando en cuenta el lugar de compra, la precedencia, la cantidad y frecuencia de consumo. También considero la preparación en torno al "grupo de cocina", es decir "quién cocina con quién" y tocar aspectos como el tratamiento y las técnicas que se emplean: cortar, pelar, trocear, retostar, freír, hervir; así luego poder adentrarme en la elaboración misma de los platos, donde los componentes serán combinados, sazonados y presentados.

Luego abordo al "grupo de consumo", es decir, para quiénes se ha cocinado. En este punto destaco aspectos como: quiénes comparten la comida con quiénes en torno a las distintas comidas en el tiempo, enfocándome más en el ciclo diario: desayuno almuerzo cena; los modos de la cocina: desde el momento de la congregación de los participantes, el comportamiento al servir (quién pone y recoge los platos, a quién se sirve primero y a quién después), la ingestión

[15] Aquí Bourdieu se refiere a la cultura en el sentido restringido de las manifestaciones expresivas, como la música, la literatura, las artes plásticas, etc.

de los alimentos y los modales en la mesa.

5. Hipótesis

Desde el comienzo me había inclinado por un estudio de la alimentación desde esa dimensión que la sitúa como un marcador de diferenciación social. A partir de esto, y con cada paso que fui dando en la investigación me fueron saltando interrogantes como ¿Cuál es la cocina de la elite paceña? ¿Existe una cocina diferenciada entre la elite y clases populares? Evidentemente el consumo de alimentos recibe influjos de muchos lugares, el mercado, la búsqueda de distinción, cocinas internacionales, ingredientes importados, los medios de comunicación, viejas y nuevas técnicas o tecnologías de preparación y cocción. Entonces, ¿qué determinantes explican la cocina actual de la elite? ¿Qué papel juega el servicio doméstico? ¿Cómo refleja un consumo jerárquico que remarque su posición?

A fin de cuentas, aunque lo que hacía y buscaba estaba en torno a la cocina de la elite, la intención que se hallaba detrás de todo era descubrir esa cocina diferenciada y jerárquica de la elite paceña, pero ¿en base a qué? En base a esa relación entre la alimentación y la posición social, para lo cual asiento el análisis en dos aspectos fundamentales que resumo a continuación.
En primer lugar, y haciendo uso del trabajo que Jack Goody brinda sobre cocina y clase, el desarrollo de una cocina diferenciada entre el estrato alto, o elite, y los estratos inferiores tiene lugar precisamente en sociedades estratificadas por clase donde además las prácticas matrimoniales fomentan la endogamia de estatus. Por otro lado, cuando se habla de la elite en nuestro país es muy común que la gente la asuma no solamente diferenciada por clase, sino también por etnia; así el origen de la elite y sus prácticas serán "occidentales", mientras que las del resto de la población son indígenas o a lo sumo mestizas; pero a pesar de todo, no cabe duda que Bolivia es una sociedad con una pronunciada estratificación de clase y fuertes tendencias a la endogamia de estatus, o como Gordillo et al (2007) le llama, homogamia. En estos elementos es que se estriba mi hipótesis que planteo de la siguiente forma:

> La elite en una sociedad estratificada por clase se distingue a través de su cocina diferenciada. Si la elite boliviana representa una clase superior, entonces demostrará una cocina diferenciada y jerárquica en comparación con la cocina popular.

6. Metodología

Tomo la alimentación como algo constitutivo de la vida social. La vida social es la expresión de la vida material y simbólica inmersa en las múltiples instituciones de la sociedad, en las cuales los individuos se hallan también inmersos durante toda su vida biológica: la familia, la escuela y la educación formal en general, el ejército, la religión, los clubes y asociaciones, el ámbito laboral o los partidos políticos. Los distintos aspectos y ámbitos de la vida social se desarrollan y desenvuelven dentro de un sistema valorativo y normativo, o si se quiere, dentro de un *habitus* de clase, como diría Bourdieu, y creo que para un estudio de la alimentación que desvele sus estructuras determinantes, sólo a partir de "compartir la mesa" puedo aproximarme a una mejor comprensión. Me apoyé principalmente en el método cualitativo para poder captar los rasgos más significativos de los estilos de vida de la elite en torno a la alimentación.

Los procesos por los que ha pasado esta investigación empírica han sido muchos y además

sinuosos, pero reveladores. Primeramente intenté utilizar las entrevistas, preguntando, por ejemplo, qué comieron en el día o la semana, cuál es su plato favorito y el de su familia, qué comen en ocasiones especiales, pero me di cuenta que éstas nunca superarían el sesgo individual del entrevistado, porque comúnmente se intenta reflejar un consumo modelo que corresponda a su estatus, o al estatus al que uno se quiere representar, o sea que me exponía a recibir información sobre su consumo que podría estar más allá del que en realidad se practica. ¿Cuánto podría haber dicho sobre la cocina de la elite cuando en las entrevistas sólo figuraban la lasaña o el*fondue?*, ¿acaso eso comen todos los días?, me preguntaba.

La desesperación por "hacer algo" me condujo a apoyarme, como quien parte de cero, de la observación ordinaria sobre restaurantes, mercados y supermercados, para un trabajo exploratorio; luego recurrí a amigos y a amigos de amigos que, sin saber que estudiaba sus prácticas alimentarias, me abrieron la puerta de sus casas. Debo reconocer lo frustrante de esta otra etapa, pues a pesar de que conseguí un fuerte lazo de confianza con mis informantes, no podía salvar los dos obstáculos más fuertes todavía: (1) Cuando estaba yo con la familia, nunca dejaba de ser un invitado y de provocar que se "actúe" o represente el papel de anfitrión, actuando, aunque sea mínimamente, de una forma extracotidiana; (2) que las oportunidades en que podía estar con la familia eran esporádicas, pues sería difícil auto invitarme; a lo sumo sólo me quedaba llamar en raras ocasiones para preguntar cómo están y cruzar los dedos a que me inviten a la casa. Esto último era lo que más me desanimaba y llenaba de desesperación. En esta etapa pude trabajar tan sólo con cuatro unidades domésticas.

También, como una propuesta metodológica, tenía la intención de desempeñar trabajos como garzón y así registrar el consumo de alimentos extradomésticos. Para esto había podido, gracias a uno de mis contactos, establecer futuros acuerdos laborales con los restaurantes *Los Adobes* (Irpavi), *Los Tumbos del Sur* (Següencoma) y *La Suisse* (Cota Cota). Sin embargo abandoné esta idea porque aunque hasta ese momento no había logrado una aproximación satisfactoria estaba convencido de la centralidad de la unidad doméstica para analizar a la cocina de la elite, además de que en un restaurante no me hubiera sido posible clasificar adecuadamente a los clientes. Sin embargo cuento con dos experiencias como garzón en dos bodas; la primera, celebrada en la primavera de 2005, fue entre la hija de un militar de alto rango y jerarquía dentro de las fuerzas armadas y un joven ingeniero, hijo de un prominente empresario; la segunda, realizada también en la primavera, pero de 2006, es una boda que une dos familias de la elite y profesionales ubicados en altos cargos públicos y privados. Al ser el matrimonio un rito de paso tan importante, en él se presenta un máximo despliegue de recursos, donde la comida que se ofrece revela las aspiraciones sociales y la búsqueda de prestigio en torno al consumo.

Afortunadamente, y por una casualidad económica, decidí poner avisos en el periódico ofreciendo mis servicios como profesor particular de Matemáticas, Física, Historia, Cívica, Computación o Reparación y Mantenimiento de computadoras, y hasta Asesoramiento y Corrección de estilo para tesis. Con esta nueva etapa logré trabajar con algo más de cuarenta familias, de las cuales, tras un proceso de selección por su pertenencia a la elite, me quedé con veintiséis, que sumadas a las primeras cuatro dan un total de treinta las UD's estudiadas (Ver Anexo).

Si lo que buscaba era conocer la cocina de la elite no podía quedarme solamente con lo que dicen comer. Por ello es que solamente podía encontrar la cocina de la elite a través de la observación participante que he puesto en práctica dentro de estas unidades domésticas.

Reparando algo y más dando clases, mi presencia en la casa día a día me daba una mayor familiaridad entre sus miembros, y junto a la estrategia de extenderme en mis labores, pude lograr que se me invitase a compartir la comida con la familia. Aunque se me citara, por ejemplo, a las nueve o diez de la mañana, siempre se comienza todo con retraso y como lo que se estila es que se dé por lo menos dos horas de clases, sin problemas podía llegar la una de la tarde y fácilmente se me decía *"por favor, acompáñenos a almorzar ".* Cuando realizaba trabajos por la tarde, como la cena se daba entre las siete y nueve de la noche, fue más difícil prolongar mi presencia tanto. En lo que respecta al desayuno, evidentemente no podía llegar antes de que esto sucediera.
Creo que la información que obtuve con este nuevo método me ha brindado datos más representativos, pues esta vez no era un invitado, era un empleado más y frente a un empleado no hacía mucha falta representar alguna conducta en especial.

Poder interactuar dentro de las UD de la elite paceña me ha brindado información que va más allá de la alimentación y lo que pretendía descubrir, pero como la alimentación es lo central en este trabajo, a continuación mostraré una suerte de **guía de observación** enmarcada en las interrogantes que debía esclarecer. Cabe destacar que también acompaña en este proceso una serie de elementos que he tenido que considerar para la determinación de las unidades domésticas de la elite. Estos elementos a los que hago referencia están enmarcados en el consumo y el uso que se hace del mismo; así por ejemplo, cuando se observe un automóvil, éste tendrá que estar destinado para un uso exclusivamente doméstico y no comercial. En este hallarse rodeado de unidades domésticas de la elite paceña, encuentro que algunos también pertenecen a la elite política, es decir que ocupan u ocuparon cargos políticos privilegiados.

Guía de observación	
La casa	
	Ubicación: Barrio **Tipo**: casa de uno dos o más pisos, departamento en edificio, departamento en casa, barrio privado, condominio. Estilo de la construcción, materiales, dimensiones, antigüedad. **Interior**: Número de habitaciones y sus funciones. Mobiliario (tipo y procedencia) y decorado. **Equipamiento:** Servicios (agua, luz, teléfono, Gas, Internet, TV cable, otros) Aparatos electrónicos (TV, Sonido, Video, Computadora, Laptop, lavadora, secadora, lustradora, otros). Tipo de la cocina, electrodomésticos, utensilios. **Auto:** Número de coches (exclusivamente de uso doméstico), marca, modelo.
Los miembro	**>s de la UD**

Número: Total de personas de la UD, edades, vínculos de parentesco, situación (presencia pasajera o estable, reciente o desde siempre)
Origen y posición: Estudios realizados (en qué colegio, universidades, u otros), profesión y/u ocupación de los actuales miembros (si se puede saber). Capital cultural, no sólo el escolar, sino el que podría

	manifestarse en prácticas manifiestas relativas al gusto o consumo en general. **Ocio:** Actividades que se hacen en familia o individualmente. **Características**: Personalidad (Trato entre ellos y con otros, maneras de expresarse, hobbies, manías, actividades, otros).
	Empleados: Número, funciones, vestimenta de trabajo, relación con el empleador (confianza y familiaridad), atribuciones (asignadas o asumidas).
Alimentación	
	Provisión: Quién compra los alimentos para la cocina. Según los diferentes productos: en qué cantidad se compran y con qué frecuencia. Dónde hacen las compras habitualmente. Qué alimentos son comprados para ocasiones especiales. **Grupo de cocina:** Quién cocina con quién. Quién determina lo que se va a cocinar. Técnicas y tecnologías de preparación y cocción. Todo esto tanto para el consumo ordinario como para el especial. **La cocina:** Número de comidas en el día, composición de cada comida. Composición de cada plato (ingredientes, presentación, cantidad). Lo mismo para platos especiales como de diario. **Grupo de Consumo:** Quiénes comen juntos y qué comidas. El servicio (quién pone y quién recoge los platos, en qué orden se sirve a los participantes). Cómo se colocan los platos en la mesa. Actitudes de aceptación o rechazo de diferentes platos. Interacción entre los consumidores. Etiqueta. Conductas en las comidas con invitados (según el tipo de invitado y en qué tipo de ocasión).

A veces, por cuestiones de tiempo o situaciones ajenas a mi control, el trabajo con una familia no mostraba exactamente todo lo que necesitaba. Es algo irreal esperar que todos los aspectos de la alimentación se revelen en una observación participante que no dure "toda la vida". Es por ello que algunas carencias en los datos obtenidos -como en torno al desayuno, la cena, las compras para la cocina, el origen social y actividad e los miembros de la UD- eran cubiertos con entrevistas informales, motivadas dentro de conversaciones ordinarias, a distintos miembros de la unidad doméstica, según se daban las circunstancias[16]. Las entrevistas que menciono las apliqué a los padres, abuelos, los hijos, las empleadas domésticas, es decir a cualquier miembro de la UD que, en circunstancias propicias, estuviera dispuesto a charlar.

Dentro de todas las unidades domésticas analizadas, se encuentran diferentes tipos de familia, es decir, tanto familias nucleares como algunos tipos de familia extensa. Al referirme a cada miembro de la UD y su vínculo de parentesco pueden generarse confusiones, como cuando la

[16] Algunas de las preguntas que trataba de introducir en una conversación eran, por ejemplo sobre la vivienda (propiedad, alquiler o anticrético y desde cuándo o cuál era su anterior residencia), el tipo de relación laboral con los empleados (para el caso de las domésticas: cama adentro o cama a fuera), trayectoria laboral, capital social, parientes afines y consanguíneos que si bien no forman parte la misma UD, sí son miembros de la elite, bienes heredados, y muchos otros más que no siempre aparecen a la observación participante.

madre de uno es la abuela o la suegra de otro, razón por la
cual lo haré a partir de *ego*, sin embargo el *ego*[17] no tiene la misma posición en la familia para todas la UDs con les que he podido trabajar; puede ser la madre, el padre, el hijo/a, la abuela, u otro. *Ego,* inicialmente era mi contacto más importante en la UD, pues era la persona que me contrataba, pero ésta a veces no se convertía en mi informante clave, por lo que *ego* pasaba a ser aquél que proporcionara datos relevantes a mi trabajo.

[17] *"Los antropólogos emplean la palabra ego para designar el "yo" desde cuyo punto de vista se consideran las relaciones de parentesco. A veces es necesario establecer si la persona de referencia es un ego varón o un ego mujer"* (Harris, 2000:249).

CAPÍTULO II

1. Características distintivas de la elite paceña.

El consumo alimentario se da tanto dentro de la unidad doméstica como fuera de ella, y se compone de platos que son parte del consumo cotidiano y por platos que son de consumo especial y menos habitual. Dentro de la unidad doméstica las comidas son elaboradas bajo estructuras que guían los procedimientos de preparación y combinación de ingredientes, es decir que son expresión de su cocina. He considerado el consumo alimentario en lo ordinario y privado, centrándome en el interior de la unidad doméstica de la elite para poder construir un esquema general de su cocina.

Como traté en el capítulo anterior, teóricamente se espera que la elite practique un consumo alimentario diferenciado y jerárquico; pero dentro del proceso de distinción es preciso realizar antes una aproximación a sus características distintivas pues son parte de su determinación.

a. Elites en nuestro contexto

El saber popular ve en las elites a una clase rica, con grandes cantidades de dinero y capaz de llevar una vida fastuosa y llena de comodidades. Si bien es habitual poner énfasis en el capital económico cuando se habla de la elite -esa gran burguesía, para Bourdieu-, no es lo único que sustenta su posición social. En cualquier campo o actividad existen personas que logran destacar por encima del resto y obtener mayor reconocimiento -el cual, bajo diferentes circunstancias, puede llegar a traducirse en puertas hacia mayores réditos u oportunidades. Así podemos encontrar elites campesinas, elites comerciantes, elites deportistas, elites intelectuales, o en cualquier otro campo, sin embargo, como dije antes, la elite o gran burguesía es poseedora de tal reconocimiento que la coloca por sobre las demás elites y, por supuesto, por sobre el resto de la población.

Junto al capital económico también juegan un papel importante el capital cultural, social y simbólico de tal forma le permitan a la elite obtener un mayor reconocimiento social cuya cobertura no solamente se limita a un solo tipo de capital. Tomando, por ejemplo, a un comerciante exitoso que pudo haber acumulado una gran fortuna, éste podrá haber obtenido un alto capital monetario, pero a menos que incremente otros capitales además del económico en el campo del comercio, lo cual no siempre es fácil, no será reconocido como un miembro de la elite más allá de su rubro[18].

---

y sus ganancias exorbitantes le den una vida con muchos lujos. Posee cuatro casas (que se encuentran igual en zonas comerciales (las alquila como viviendas y comercios), dos galpones en la ciudad de El Alto, y cuatro movilidades (dos vagonetas de lujo en el que se mueve ella o su chofer con un encargado para hacer las diligencias que exige el negocio, una camioneta y una furgoneta para traslado de mercadería).

Cabe aclarar que no trato de insinuar que la elite comerciante, o cualquier elite proveniente de cualquier otro campo, sean carentes de otros capitales, ni mucho menos, sin embargo que los que poseen podrían no otorgar el mismo prestigio. Puede darse el caso que el capital escolar con que cuenta esté desaventajado en término de títulos e instituciones que se los otorgaron, o que el capital social, aunque incluya autoridades u otra gente exitosa, no suele ir más allá de su mismo campo, y si lo hiciera, no es estable o simplemente está dado enteramente dentro de una relación comercial. También una elite campesina, con dinero, tierras, ganado, puede traducir su capital económico en relaciones sociales, capital social, que le permita a él y a su parentela obtener cierto tipo de beneficios dentro de su comunidad y un mayor peso en temas de autoridad, sindicatos, etc.; lo mismo puede lograrlo un comerciante a la hora de rodearse de gente que le agilice trámites o le permita saltar obstáculos a la hora de hacer circular mercadería.

Evidentemente los distintos capitales pueden convertirse a otros; a pesar de ello no siempre se obtiene el suficiente capital simbólico para consolidarse como elite, puesto que cada capital pose atributos diferenciados. La fama es una forma que acelera la aproximación a la elite. Cuando la fama brinda bastante capital simbólico para ser aceptado dentro de la elite, es preciso tomar en cuenta la proporción entre los capitales existentes. Por ejemplo, un miembro de la elite deportista o del modelaje en nuestro país es fácilmente incluido en reuniones o eventos sociales de la elite paceña, pero en la mayoría de los casos su presencia es accesoria y pasajera, salvo en algunas excepciones donde su éxito prolongado en el tiempo y el acrecentamiento de otros capitales como el social, le haya podido superar su estatus de *advenedizo* y consolidarse como una elite en ascenso. Algo similar sucede para el caso de algunos escritores, artistas, intelectuales que, a pesar de no percibir las mismas ganancias económicas, el capital cultural puede llegar a otorgarles suficiente capital simbólico para poder interactuar con la elite.

De tal forma, el capital cultural y el capital social pueden constituirse en dos elementos centrales a la hora de determinar a la elite. El capital económico es muy importante y puede guardar una fuerte relación con el origen social, pero el dinero no es lo único que se hereda.

En una primera parte intenté muy sencillamente acercarme a las familias de la elite bajo el criterio que estudios sobre sociedades occidentales proponen. En *La distinción* Bourdieu cataloga a sus informantes en fracciones en torno a la profesión: obreros, personal de servicio, artesanos y pequeños comerciantes, empleados, técnicos, ingenieros, médicos..., etc., y los clasifica según sus preferencias musicales, artísticas, alimenticias, y otras. Al trabajar con familias de la elite paceña he podido descubrir que la aplicación de estas fracciones de clase en función a la profesión para clasificar a la elite, no llega a reflejar enteramente a nuestra elite local. Resultaría impensable encontrar dentro de la elite occidental a una mujer desempeñando las funciones de secretaria, o de promotora de ventas, pero en nuestra sociedad esto no es tan aberrante. Abogados, ingenieros, profesores, militares, secretarias y muchos otros componen el grupo de profesiones que se encuentran

en las distintas unidades domésticas de la elite con las que he trabajado; aunque sobre esto hay que dejar claro que no digo que, por ejemplo, los productos de belleza o alguna actividad productiva que se realiza hasta como *hobbie* sean el único sostén de la unidad doméstica, sino que son referencias aproximativas a la actividades a las que dedican su tiempo sin que contemple desaprobación social alguna.

Una razón práctica para tomar al consumo a partir de los elementos mencionados es precisamente sacar a relucir las características más distintivas de la elite y sus fracciones, ya que las preferencias manifiestas sobre universos de objetos de consumo responden una serie de disposiciones que guardan relación con la posición que ocupa cada individuo en el espacio social: *"la disposición cultivada y la competencia cultural, aprehendidas mediante la naturaleza de los bienes consumidos y la manera de consumirlos, varían según la categoría de los agentes y según los campos a los cuales aquéllas se aplican, desde los más legítimos (...), hasta los más libres, como el vestido, el mobiliario o la cocina (...)"* (Bourdieu, 1998: 10-11). El origen social y los capitales que se ponen en juego son capaces de desvelar las diferencias en cuanto se estructuran en el consumo, pues "*... la mayor parte de los productos sólo reciben su valor social en el uso social que de los mismos se hacen...* " (Bourdieu, 1998: 19) y aunque existen productos que por sus características y precio correspondan a un consumo de distinción y prestigio social, la forma en que se consumen o se utilizan puede variar según el consumidor en términos de su posición de clase, en este caso, a la fracción de elite a la que pertenece, ya que *"puede haber un mismo indicador y diferentes prácticas"* (ídem).

b. Aspiraciones y exigencias

Si pensamos, quizás, en un espacio rural y tomamos a un joven que para alegría de sus padres, los cuales nunca pudieron hacerlo, salió bachiller, éste se habría sumergido ya en un proceso de diferenciación, el cual sería todavía mayor si decidiera ir a la ciudad a realizar estudios universitarios. La educación formal tiene la cualidad de contribuir de manera significativa a la movilidad social, pero no sólo por el rango que pudiera otorgar un título académico, sino también por la inculcación de valores que ejerce sobre los estudiantes.

En el ámbito urbano existe una enorme cantidad de escuelas, colegios y universidades para elegir bajo diferentes criterios. La relación entre colegios fiscales y colegios particulares solía estar marcada por una mayor calidad educativa de estos últimos, porque al fin de cuentas son "pagantes" y se espera que por ello se eduque mejor y que además no se perjudiquen con los frecuentes paros del magisterio. Así el negocio de la educación particular hizo ampliar la oferta enormemente, pero en esta proliferación su prestigio se ha ido degradando junto a la supuesta calidad educativa. Sin embargo existen colegios que han mantenido su prestigio junto con sus elevados costos y sus rigurosos requisitos de admisión.

Cabe aclarar que algunos colegios suelen poner requisitos -como los de orden religioso-, que limitan el acceso a muchos postulantes pero su cobertura incluye a estudiantes de distinto origen social haciéndolos menos exclusivos. Para hablar de los colegios exclusivos a los que suele asistir la elite, sólo unas pocas familias podrían estar dispuestas a costear sus elevadas pensiones. Algunos de los colegios que son preferidos dentro de la elite son: El

Colegio Saint Andrews, La Unidad Educativa del Ejército, el Colegio Calvert, el Colegio San Ignacio, el Colegio Alemán; sólo para dar un dato, la pensión mensual de este último es de 250 dólares, monto exageradamente alejado de los que la mayoría de colegios privados de nuestra ciudad cobran. Pero además, lo que se busca en estos colegios no solamente es el bachillerato internacional y/o una mejor formación y preparación que luego sirva en una universidad del país o del extranjero, sino también el mantener relación con miembros de la misma elite y que, en especial para el caso de la elite en ascenso, se traduzca en un incremento de capital social que pueda ser utilizado en un futuro profesional y laboral.

> Marcia: *Yo he estudiado en el Instituto Americano... He salido el...69. Ahora ya no se puede, las cosas han cambiado* [en ese colegio], *ahora cualquier gente entra a estudiar ahí. Por eso mis hijas han estudiado aquí no más, en el Colegio Alemán. Es uno de los más costosos, pero también es el mejor. Muy profesionales y selectivos para todo*[19]*. Además la proyección a universidades del exterior es lo más valioso; no vea lo preparados que salen los chicos; sí son muy exigentes.*
>
> Yo: *Sí, me han hablado del Alemán muy bien. Pero, ahora en qué universidad están estudiando* [sus dos hijas].
>
> Marcia: *Las dos han estudiado en la Católica. Bueno, una todavía recién está estudiando; ya está en el sexto semestre y recién tiene 20 años; siempre ha sido la más aplicada en todo. Lo malo es que no sé como está ahora la Católica. Yo noto que no les exigen; yo hubiera preferido siempre que se vayan al exterior. Además ya no es como en mis épocas, ahora hay mucha gente de todo tipo, hasta hay becas, y como son tantos., yo creo que la enseñanza ya es menos personalizada.* (UD. 14, Achumani, calle 8, 6 de Julio de 2006).

Evidentemente en la Universidad Católica San Pablo hoy en día hay una gama más amplia de estudiantes de diferente origen social, pero no por esto deja de ser una universidad distintiva de la elite. El estudiar en la Católica representa para muchos estudiantes de clase media una forma de ascenso social y marcador de prestigio, aunque muchos de ellos no lleguen a culminar sus estudios en ésta y terminan en otra universidad privada o en la estatal.

> Rafael: *Quieras o no eso es lo que pasa* -dirigiéndose a mí-. *Hay buenos estudiantes, como cierto muchacho, becado él, de bajos recursos; ha terminado la carrera y se ha ganado una beca en Alemania. Pero la realidad es otra, y la he visto cuando era director de la Católica: aunque haya más burros, son los que vienen de familias con plata* [de la elite] *los que terminan la carrera y los que encuentran trabajo ni bien salen. En la UMSA tienes no sólo que "saber ", sino tener suerte que no te pierdan las notas, que no le caigas mal a algún docente o a su frente político; en la Católica tampoco sólo cuenta "saber ", hay que tener una posición o ingresos estables.* (UD. 26, Bolonia, marzo de 2004).

Los jóvenes de la elite que estudian en la Católica también tienen muy presente el estatus de *su*

[19] Acá Marcia se estaba refiriendo a que eran selectivos en el personal docente, pero también se le salió indirectamente "selectivos" para el tipo de estudiantes que se reciben en el colegio.

universidad. Aunque saben que hay estudiantes de un origen social "inferior" al de ellos, saben que los jailones son sinécdoque de esa U.

> Yo: *¿Mi tesis? Mmmm. Digamos que es sobre la elite paceña. ¿Y tú?*
>
> Geraldine: *Estudio Cine. ¿Dónde? En la Católica. Es una carrera nueva, digamos que es una carrera que está a prueba. Estamos todos rogando por que no la cierren. Recién se ha abierto a principios de año, ahora estamos en segundo semestre. Sólo somos 28.*
>
> Yo: *Uy, pero siendo tan pocos deben tener oportunidad de hacer muchas prácticas. ¿Quiénes son sus docentes?*
>
> Geraldine: *Eso sí es bueno, nos turnamos. A veces nos toca dirigir, filmar, qué sé yo. Claro, cada uno tiene preferencia por algo. Algunos también tienen gustos diferentes, hay hasta quienes quieren hacer películas de terror, ciencia ficción, o cine asi... raro. Además está el hecho de que hay chicos de 18 años o de treinta, todos con ideas, experiencias diferentes. Son tres docentes: el Paolo Agazzi,.....* (?). *Yo creía que nos iban a exigir más; nos han dicho al comienzo*
> *que nos teníamos que cuidar porque iban a exigirnos harto, pero no. Pero está bien no más, me gusta mucho, porque nos dejan probar, "hagan lo que se les antoje " digamos, asi más exigen a nuestra creatividad. El problema es ése que te digo.*
>
> Yo: *Son como un grupo, una carrera experimental.*
>
> Geraldine: *Jajaja. Si, están experimentando con nosotros. Ves, eso puedes meter en tu tesis, jajaja. Ojalá no se cierre.* (Estudiante de la U. Católica, septiembre 2006)

Al analizar a la elite paceña es preciso contemplar la trayectoria educativa de los abuelos, los padres y los hijos, tanto desde el nivel como el lugar de donde obtuvieron un título formal; además también el ámbito laboral: la profesión, la actividad, el cargo y los horarios de trabajo, el tiempo de permanencia en el mismo y promociones o desmejoras que tuvo, esto para todos los miembros de la unidad doméstica que desempeñan algún tipo de trabajo, remunerado o no, pues se dan casos en que dedican su tiempo a algún trabajo voluntario o de beneficencia, es decir, por ejemplo, trabajos *ad honorem* como los clubes sociales o hasta la militancia política, aunque este último trabajo se hace esperando alguna "pega". Aunque la transmisión de la profesión no es algo determinante para todos los casos, se ve frecuentemente que esto sucede como en el caso de padres e hijos militares, médicos o ingenieros, o también con ligeras variantes como de médicos a odontólogos y viceversa, o ingenieros civiles a arquitectos, etc. Hay dos aspectos que hay que tomar en cuenta: el primero es que el desarrollo de los hijos en un entorno de estimulación espontánea por la presencia de elementos como una biblioteca familiar, y una estimulación promovida por los padres, proporciona una disposición inicial que aporta al desempeño que pudieran llegar a tener en el colegio y en la universidad, más aún si se inscribe dentro del mismo campo; el otro aspecto está relacionado con el capital social que se hereda, pues en la esfera socio- laboral también llega a brindar muchas ventajas.

Aunque no todas las carreras están dentro de las preferencias de la elite, no se puede decir que se inclinen solamente por carreras como Ingeniería, Medicina, o la famosa Administración de Empresas -la cual incluso en la Universidad Católica es más concurrida por clases medias y la elite en ascenso que la propia elite establecida-, es más, se pueden encontrar carreras algo devaluadas en la actualidad, como Derecho o también carreras como Bellas Artes, Cine, Hotelería y Gastronomía.

Pero, como dice Bourdieu (1998), el capital cultural con que cuentan no solamente se debe al capital escolar pues el proceso de transmisión cultural incluye el capital heredado de la familia (op. Cit.: 20), y no solamente se aplica al campo laboral. Los valores inculcados por la familia y la educación formal dentro de la elite están fuertemente marcados por las exigencias de su posición social, por lo cual las exigencias de su estilo de vida se corresponden a tales determinantes.

La posición social que han heredado y obtenido exige que su vida pública y privada esté acorde con ella. A nivel general, para la elite mantenerse dentro de un círculo social determinado es algo muy importante y debe estar acompañado y promovido por un gusto refinado. Sin embargo, profundizando esta característica dentro del consumo, la conducta de la elite paceña se diferencia en muchos aspectos de las elites occidentales. Primero trataré de mostrar estos elementos desde sus representaciones más evidentes en las posiciones materiales y luego tratar de hacer sacar a relucir aspectos más subjetivos del consumo, desde los campos más legítimos hasta los más libres.

c. Posición y posesión

Existen algunos temas que crean un inmediato hermetismo y no se puede sacar nada concreto, tal es el caso de los ingresos mensuales de la unidad doméstica. La renuencia a hablar sobre cuánto se gana, sobre sus negocios, sobre la existencia de acciones, se da incluso dentro de la misma UD. Por esta razón es que me he centrado en los bienes y las conductas en el consumo que muestra la elite y las fracciones que existen dentro de ella.

Primero, por ser el bien más costoso, tomo como indicador al domicilio, su ubicación, las características de la construcción, su estilo, el equipamiento y la disposición (número de habitaciones en relación con los habitantes y las funciones de cada habitación, espacios diferenciados para ocio o estudio, el mobiliario). La ubicación elegida para rastrear a las unidades domésticas de la elite fue la zona sur de la ciudad de La Paz. Esta zona en que se inscribe la elite, responde a todo un proceso de distanciamiento físico que comienza en los albores de la revolución de 1952, cuando las "clases altas" iniciaron su traslado paulatino a la zona sur. En realidad la distinción marcada por el lugar del domicilio y las características del mismo es algo que está presente en la historias de todos los pueblos. Según el trabajo de Soux, et al., en La Paz la elite primero, entre 1909 y 1928, abandonó sus casonas de dos y tres patios, muchas ubicadas alrededor de la Plaza Murillo, para irse a vivir a lo que hoy sería El Prado (Av. 16 de Julio), luego a Sopocachi, después a la Av. Arce, hasta el mismo Obrajes (1997: 25). Este último será el barrio que marque el inicio, para luego expandirse a otros barrios de la zona sur y consolidar el *"alejamiento físico de estas clases altas con el resto de la sociedad"* (ídem) donde también establecerán diferentes centros *"exclusivos de esparcimiento ",* como el *"Jockey Club, Los Pinos Golf Club y el Club de Tenis "* (Arze-Barragán, 1988: 36, en Soux, 1997). *"En las décadas previas al movimiento del 52, esta*

situación poblacional parece haber estado más cerca que nunca del "ideal" colonial de segregación residencial de la ciudad por grupos sociales" (Soux, et. al., 1997: 26) (López, 2003: 26).

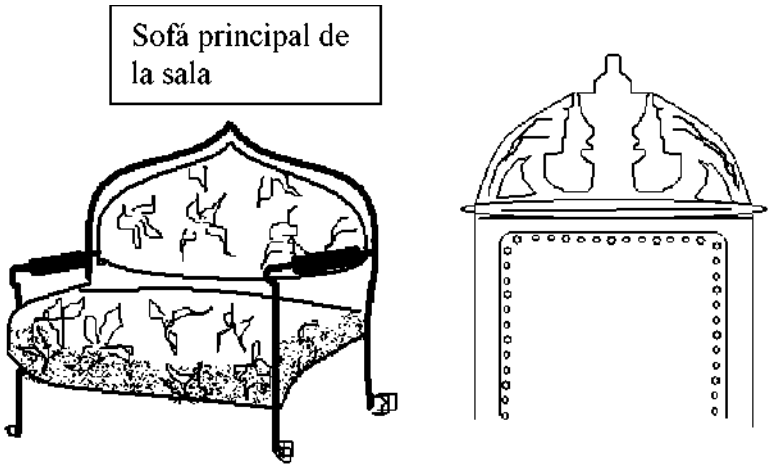
Las unidades domésticas que aparecen en este estudio corresponden a diferentes barrios de la Zona Sur, como Cota Cota, Achumani, Irpavi, Alto Irpavi, Cala Coto, San Miguel, Auquisamaña, La Florida, Següencoma, Las Lomas del Sur, Obrajes, y otros. Hacer una tipología de los estilos de las viviendas según su estilo y características arquitectónicas me resulta algo complejo por su especificidad en el campo de la arquitectura. He realizado el tanteo en este campo más a un nivel descriptivo, es decir, sin una tipología definida, detallando el lugar, las características de la fachada, los accesos, los decorados exteriores, etc. Todas estas características son parte de todas esas formas de probar o afirmar su posición social y por consiguiente de marcar distancia.

En primer lugar, se encuentran las viviendas que pueden estar constituidas por uno, dos o más pisos; también de varias construcciones en el mimo lote. Ya sean grandes mansiones o propiedades de moderadas dimensiones, la condición de unifamiliar en ellas descarta la presencia de inquilinos o anticresistas que estén fuera del núcleo familiar. El vivir en un departamento no es algo que se pueda considerar propio sólo de elites en ascenso, pues aunque se dan muchos casos, también elites establecidas llegan a optar por uno; las causas son muy variadas, como el hijo de José Luis (UD 28) que al casarse compró un lujoso departamento en la zona sur; también es el caso de la UD 27 que al haberse cansado de subir al centro de la ciudad cada día para ir al trabajo, compraron un departamento en un edificio ubicado en la Av. Arce; con el tiempo dejaron su antigua casa de la zona sur a uno de sus hijos que se casó.

Es conveniente destacar que si bien la vivienda es habitada sólo por miembros de la familia -claro, dejando por un momento a un lado al servicio doméstico-, los componentes de la misma en algunos casos pueden llegar a conformar algo más que la simple familia nuclear. Así se puede encontrar dentro de las viviendas de la elite a familias extensas de varios tipos: uno puede ser cuando uno de los hijos casados trae a vivir con su familia a sus padres o a uno de ellos (familia troncal), como es el caso de las UD 18, 19, 20; o también se da el caso de que uno de los hijos lleva a su cónyuge y/o hijos -si los hubiera- a vivir a la casa de sus padres, como en la UD 21. Por otra parte, como la información que perseguí en mi investigación no priorizó estos aspectos, está lejos de mi alcance tratar de afirmar, por ejemplo, que la elite tenga un comportamiento matrimonial virilocal o uxorilocal, sin embargo puedo destacar el hecho de que si bien el matrimonio neolocal es el que más se practica, no se descarta que el nuevo matrimonio se vaya a vivir con una da las familias de los reciencasados, por lo menos por un tiempo, por ejemplo hasta que la nueva familia

reciba o procure su propia vivienda. Tal es el caso de Manuel, de la UD 27, que luego de casarse trajo a su esposa a vivir con sus padres, primero hasta que terminaran de reacondicionar su nueva casa, pero luego el tiempo se extendió hasta casi dos años al tener su primer hijo, pues la madre de Manuel ofreció apoyar en los cuidados a *"la madre primeriza ".*

Respecto al mobiliario, lo que puedo destacar es la uniformidad del estilo que lleva cada una de las casas visitadas. En otras palabras, existe una tendencia por elegir todos los muebles de la casa o principalmente en los ambientes de recepción como la sala o el comedor, de un mismo estilo, pues casi no se encuentra muebles disímiles entre sí. Como en este aspecto también mis conocimientos son limitados, he identificado simplemente tres tipos de muebles más frecuentes: el estilo clásico, el estilo rústico y el moderno. El estilo clásico es el que más me cuesta caracterizar, pues a lo más que puedo decir es que encuentro dos subtipos: los que intentan reproducir más fielmente antigüedades como Luis XIV, Luis XV, y no sé cuantos más[20]; y los clásicos que no son, como se dice, reproducciones, pero ciertas formas y líneas revelan influencias de los primeros.
Los rústicos son todos aquellos muebles que están más cerca de lo artesanal y exótico: pino, pino envejecido, mimbre, etc. Los modernos son muebles de líneas más rectas, de apariencia



Espaldar de las sillas del comedor

más brillosa y, para el caso de cómodas, burós, en materiales como la melamina[21], aluminio,

Diagramas extraídos del diario de campo correspondiente a la UD 2

vidrio, etc.

También el decorado acompañará al estilo de los muebles, pues por ejemplo en el caso de un mobiliario rústico es habitual encontrarse todo tipo de artesanías, o en el mobiliario

[20] Digo "reproducir" porque a pesar de que algunos me indicaron que sus muebles son importados de Inglaterra o de Francia u otro país, nadie me dijo en ningún momento que realmente fueran un, por ejemplo, Luís XV.
[21] Es como madera aglomerada pero que está recubierta por una capa que la alisa al tacto y a la vista. También se utiliza esta madera, pero marmolizándola, para muebles de cocina.

caracterizado por la antigüedad con elementos decorativos como gramófonos, relojes, máquinas de escribir, etc., todos antiguos, y otros de elaboración más reciente, pero del mismo estilo, aunque más moderno.

Cabe aclarar que si bien el estilo de los muebles elegidos tiende a la uniformidad, esta uniformidad se encuentra distribuida en los diferentes espacios de la vivienda. Por ejemplo, el estilo rústico que se puede encontrar en la sala, el comedor, el estudio y la biblioteca, puede contrastar con los dormitorios, en especial de los de los hijos, más aún si éstos son menores, puestos corresponden a un estilo más moderno, ya sea en madera o, como dije, en melanina u otros.

Resulta interesante resaltar el carácter, digamos, patrimonial de los muebles, pues en la mayoría de las unidades domésticas con las que he trabajado me indicaraon que más de uno de los muebles, desde una silla hasta un sofá o una vitrina, son heredados de los padres. Para poder refuncionalizarlos, estos muebles son atendidos por anticuarios y restauradores que los reacondicionan. También suelen encargar a ebanisterías, muebles del mismo estilo que los que ya tienen, o simplemente los buscan en tiendas especializadas o ferias[22].

Sobre los artefactos que equipan las viviendas, he encontrado una gran gama de marcas y lugares de compra. La elite no está exenta, ni mucho menos, de adquirir cosas a crédito. Se diría que el desembarazo con que gastan dinero le basta para ir a cualquier tienda y comprar lo que se les apetece con sólo meter la mano al bolsillo, pero el crédito también es otro medio por el cual acceden a alguno de sus bienes. Por supuesto la facilidad que tienen para obtener un crédito se debe también a que nadie duda de que puedan llegar a cubrir la deuda.

Lo que una unidad doméstica ha podido ir adquiriendo con el tiempo puede haberse comprado directamente del extranjero, de alguna tienda de la zona sur, o hasta de la famosa calle Eloy Salmón, pero aunque los aparatos electrónicos son algo que da prestigio y más si fueron comprados fuera del país, son otros elementos, como el mobiliario, el decorado o los automóviles los que se luce a los invitados con mayor esmero.

Los aparatos de televisión están presentes en prácticamente cada dormitorio y acompañados de reproductores de video, VHS y/o DVD. La prioridad de tenencia de estos aparatos está dada por la edad y la jerarquía dentro de la familia. Por ejemplo, ahora casi todos están actualizados con los DVD's pero en muchos casos conservan su desfasado VHS; el VHS pasa al cuarto del o de los hijos, hasta que éstos exigen también un DVD, entonces los padres compran uno nuevo que colocan en su dormitorio y traspasan el antiguo a los hijos. Esto es muy habitual cuando los hijos son menores, pero si son un poco mayores, adolescentes, es más difícil que acepten el traspaso y exijan el recién comprado.

En materia de marcas se puede encontrar de las más variadas, pero dentro de ellas destacan Sony, Aiwa, Daewoo, Panasonic y LG. De las personas que pude conocer dentro de las diferentes unidades domésticas, en muchos de los casos no solamente buscan marcas sino que su conocimiento alcanza a la procedencia.

Lia: *No, esta cámara la hemos comprado de una tienda autorizada de Sony. Lo*

[22] Este dato de las "ferias" me lo han proporcionado varias veces, pero no he podido hacer que me den la referencia precisa del lugar y el momento en que compraron sus muebles.

> *que pasa es que hay que tener cuidado, porque no es comprar por comprar; no sólo por decir "Sony " es ya lo mejor. Es que Sony hay hasta finlandés. Vos sabes bien de eso. Por ejemplo, teníamos un VHS lindo, cuatro cabezales, congelamiento de imagen, grabador, todo. Le hemos dado palo y, creo que* [yo] *tenía quince* [años], *en casi siete años no dio ningún problema. Mi hermana se lo ha llevado* [cuando se casó]. *Después nosotros hemos comprado uno exactamente igual, pero no ha durado nada. Era Sony trucho con todas las piezas de plástico, en cambio el que teníamos lleva todos sus engranajes metálicos. Mi hermana lo utiliza todavía y aún no le ha pasado nada.* (UD 14, Achumani, calle 8, martes 11 de Julio de 2006)

Para la limpieza de la casa, de los pisos concretamente, nunca faltan las lustradoras y aspiradoras. Estos artefactos son empleados casi todos los días, especialmente en el caso de las aspiradoras, por lo general por la empleada doméstica, aunque no es raro ver que algún miembro de la familia lo haga; sí es raro encontrar a un miembro de la familia con la tradicional escoba.

Algo que tampoco falta en los hogares de la elite es la lavadora, la cual puede encontrarse instalada junto a la lavandería de la casa o en el cuarto de lavado (si se da el caso de haber uno), pero puede encontrarse también en la cocina o el baño. Su uso es casi constante y es utilizada para lavar hasta las zapatillas deportivas, aunque algunas prendas especiales o frazadas y edredones pueden ser lavadas a mano por la empleada doméstica. También algunas viviendas son equipadas con una secadora y un lavavajillas, aunque sobre la frecuencia de uso que tienen éstos últimos no puedo decir mucho, pues cada vez que yo me encontraba en la casa (generalmente día por medio) no solían estar en constante funcionamiento como era el caso de la lavadora.

Dentro de los implementos electrónicos para la cocina las licuadoras, extractoras y batidoras son los más comunes, aunque tienen una dura competencia por el lado de las picadoras (Mulinex), los hornos de microondas, las wafleras, las sandwicheras, las tostadoras. Por ejemplo, las sandwicheras y las tostadoras son utilizadas con mayor frecuencia que la licuadora -se consume sándwiches y tostadas con mayor frecuencia que los licuados-; hasta el microondas se suele utilizar más.

El conservar los alimentos frescos es tan importante que hace del refrigerador un artefacto indispensable en cada cocina. En algunos casos se encuentran hasta dos ya que, si el espacio se los permite, al comprar uno nuevo no se deshacen del viejo. El tener dos refrigeradores no es en realidad lo que más se ve, pero lo que sí se ve con mayor frecuencia en las cocinas de la elite son los refrigeradores de grandes tamaños por encima de la media de 12 pies cúbicos[23], es decir de 18 a 20 pies.
Siempre se procura que el refrigerador esté bien abastecido. En él se guardan alimentos como las carnes y embutidos, los lácteos, las mermeladas, los postres (helados, flanes, pasteles o pastelillos, etc.), algunas verduras[24], etc. También se guarda en él la comida preparada.

---

[23] Pies cúbicos es la unidad que se aplica convencionalmente para medir el volumen interior o la capacidad de un refrigerador.
[24] Las más comunes son el tomate y la lechuga. Para el caso de tubérculos como la papa se prefiere otros lugares

Sobre guardar, por ejemplo, las sobras del almuerzo, la cena u otra comida, lo que se hace justamente es eso: "guardar sobras", en la mayoría de los casos, y en menor grado la comida pre-cocinada (pizzas congeladas, ñoquis, etc.). En la práctica las sobras de la comida se guardan por poco tiempo. Es habitual que en la noche se pueda comer lo que sobró del almuerzo, quizás hasta el día siguiente de la preparación, pero no es aceptable sacar del refrigerador y consumir una comida que haya estado ahí más de tres o cuatro días.

> Susana: *Nononono. Cómo le vas a dar eso a la wawa* -le dijo a la empleada al verle sirviendo un plato de tallarines-, *si ya tiene una semana.*
>
> Asunta: *No señora, el viernes nomás hemos hecho.*
>
> Susana: *No, el viernes hemos comido puré con chuleta. Tallarines hemos comido el jueves.*
>
> Asunta: *Pero está bien nomás. No es una semana.*
>
> Susana: *No, no quiero que coma eso, hasta a vos te pueda hacer mal. Mejor abrí una lata de duraznos* [al jugo] *y dale con yogurt*.
> (UD 21, Cala Coto, lunes 17 de julio de 2006)

De alguna manera, este comportamiento es algo compartido con la opinión popular en nuestro país, donde si bien la *junt'ucha* es una práctica alimentaria admitida, no lo es cuando la comida es muy guardada.

El comportamiento opuesto a esto se puede apreciar en personas que no son bolivianas o que han pasado muchos años fuera; para ellos guardar alimentos por varios días es habitual y hasta casi necesario cuando no se dispone de tiempo para cocinar todos los días. Quizás podría citar para este caso a Lissette, una mujer uruguaya de 51 años que a pesar de tener empleada doméstica para que la atienda a ella, sus dos hijos y a su madre, cocina personalmente, pero una vez a la semana con platos diferentes para cada día que luego guarda en el congelador. Cocinando domingo y consumiendo una comida diferente para cada día, la comida del día viernes ha estado guardada por seis días.

> Yo: *¿Y no se te echa a perder?*
>
> Lissette: *¡No, qué va! Yo he hecho eso casi toda mi vida.*
> Yo: *¿Si haces una comida para cada día de la semana, nunca te ha pasado que tus hijos o tu madre, porque prefieren un plato más que otro, cojan sólo esos y te dejen los otros?*[25]
>
> Lissette: *Ah, claro, pero como hay una comida para cada día están obligados a comérsela, antes o después, porque si no se quedan sin almorzar. Si ya lo tengo controlado. Además si es que sobra algo yo me lo como, porque me gusta todo lo*

---

como el mesón o, en algunos casos, la despensa (un cuarto donde exclusivamente se guardan comestibles).

que yo cocino. (UD 31, Marzo 2004)

El automóvil es un bien infaltable, pues cada UD cuenta con al menos uno, además es una de las posesiones que más se exhibe en las manifestaciones de rango y posición. Por esta razón el año, la marca y la procedencia serán marcadores que también reafirmen la posición social. La situación es algo más compleja que los autos más caros sean de las elites establecidas y los menos caros de las elites en ascenso; hay diferentes factores que intervienen en la caracterización del consumo de este bien. La elite en ascenso es la que más esfuerzos suele emplear por procurarse automóviles de lujo, y para cumplir este objetivo no hace remilgo alguno si fuera nuevo, de segunda mano, al contado, al crédito, importado legalmente o no, o hasta proveniente de una subasta pública lanzada, por ejemplo, por alguna embajada. La elite establecida no se aleja demasiado de estos patrones de compra, sin embargo posee dos rasgos particulares: por un lado puede tener un comportamiento algo más relajado en lo que respecta al trato con el auto, como hacerle mejoras o ponerle adornos, y por otro lado, respecto al crédito, frecuentemente se recurre a casas comerciales o importadoras para que después de tener el auto por un tiempo, puedan cambiarlo por uno nuevo o último modelo, dejando el anterior como parte de pago o como parte de una reprogramación de la deuda si aún no se ha terminado de pagar el anterior.

> Teresa: *Éste, el* [Suzuki] *Valeno lo tenemos y no lo cambiamos, es mi favorito. Ahora es de Abel* [mi hijo]. *Mi marido no más cambia el nuestro, ahora tenemos este Toyota. Como el otro lo compramos a crédito, solamente se hacen los arreglos para dejarlo y cambiarlo por uno nuevo. No sé por qué se hace tanto problema* [por cambiar el auto cada vez]. *Es que sus amigos de la logia también tienen más autos para cada semana, jajaja*[26]. (Las Lomas del Sur, calle 29, UD. 10, 22 de mayo de 2006)

Una característica fundamental para las UDs de la elite, sea cual fuera la fracción a la que pertenezca, es que el uso de sus automóviles no es comercial, sino enteramente particular, un transporte ordinario para ir al trabajo, ir a la universidad o simplemente ir de paseo dentro o fuera del radio urbano.

Indistintamente del bien u objeto de consumo a la hora de adquirirlo, la elite paceña no está del todo exenta de jactancia y el tradicional "regateo", quizás más asumido como comportamiento exclusivo de clases populares. [25] [26]

> Jakeline: *Sí, están gastando muchísimo. El vestido de la novia ha costado 5700 dólares; cada mesa tiene puesta dos botellas de champagne de cuarenta y cinco dólares,... A mí me han contratado para un servicio para 200 personas, pero no*

---

[25] Esto le pregunté porque sé que no siempre se congregan todos en la casa para almorzar, pues tanto ella como sus hijos pueden comer en cualquier parte y dejar de comer el almuerzo ya preparado.

[26] Como se describe en el diario de campo, el marido de Teresa es masón, miembro de la logia masónica.

> Mientras yo trataba de ver lo que ofertaba la pastelería, un coche 4X4, Land Rover, de vidrios ahumados y carrocería reluciente, se acercó desde abajo y parqueó justo delante de mí. Las ventanas de adelante estaban a medio bajar. El conductor era un hombre moreno y robusto de aproximadamente 35 años, llevaba puesto un traje impecable y peinado "todo hacia atrás" con fijador. Su acompañante era una muchacha de aproximadamente la misma edad; era mucho menos morena y mucho más evidente su acento de algún lugar del oriente boliviano; evidente, pero no tan marcado como en otras personas. Llevaba el cabello a los

> *te imaginas cómo son estas mujeres de sociedad, peor que las qhateras. De todo reclaman, de todo piden rebaja. No sé cómo me piden que les rebaje un peso por plato y gastan cientos de dólares en huevadas. Si, en eso es mejor las bodas de así., no sé, por ejemplo comerciantes, esos tienen "la plata" y pagan calladitos, sin decir nada.* (Jaky, reconocida *chef* en distintos medios de comunicación e instituciones educativas de hotelería y gastronomía, y por sus servicios de Catering, Octubre 2006)

Evidentemente se entremezclan muchos mecanismos de distinción en el consumo que se ponen en manifiesto a la hora de desestimar o mantener alejados a los "otros", pero a pesar de todo no dejan de aparecer similitudes con las clases populares y algunas conductas vagamente asimiladas de elites de países desarrollados.

d. Gustos y disgustos

Está claro que la casa, el decorado, el mobiliario, los coches, la ropa, etc., portan una clara intención de distinción, sin embargo no es sencillo comprender qué esquemas operan sobre el valor que le dan a las cosas a la hora de elegirlas o juzgarlas. Desde una primera aproximación se puede destacar el cómo la elite trata de sacar a relucir un gusto refinado, el cual además le permite descalificar manifestaciones propias "únicamente" de clases inferiores y su gusto vulgar; pero más allá de ello resulta complicado establecer hasta qué punto se ha asentado esa apropiación cultural que da el conocimiento y la naturalidad en el consumo en la cual se refleja su diferenciación o simplemente responde a una conducta guiada por el cómo debería ser el consumo de la elite.

En este punto cabe hacer referencia al *juicio del gusto,* puesto que se pone en evidencia esa relación entre el gusto y la educación; de tal forma que uno se podría encontrar con "*el pedante que comprende sin sentir y el mundano que disfruta sin comprender"* (Bourdieu, 1998: 9 ss.). Esa forma de reconocer las cosas y de disfrutarlas de manera natural es algo que no se obtiene tan sólo con dinero y se constituye en un fuerte mecanismo de distinción. Tal vez la muestra más frecuente y dura de esta diferenciación sea la que surge entre las elites establecidas de La Paz frente a las provenientes del oriente del país, pues aunque se les reconoce su posición económica también se les reconoce como faltos de "clase", es decir, de ese "*buen gusto*" que separa no sólo a las elites de las masas populares, sino también a las capas de elite (Flandrin, 2001: 285).

> hombros, rubio -tal vez teñido- y ligeramente ondulado; era bastante esbelta y de buenas formas.
>
> De pronto la muchacha salió del coche. Tenía puestas unas botas color beige de caña alta y tacones delgados. Llevaba unos jeans muy ajustados con los botapies remangados por encima de las botas; eran unos pantalones del tipo descoloridos o manchados en las piernas y en los glúteos. Arriba, por debajo, llevaba una blusa de tiritos que dejaba descubiertos los hombros y la cintura, y sobre ésta traía puesta una chamarra beige con la solapa de piel sintética; también le relucían, de apariencia fina, pero discreta, unas cuantas joyas (bisutería o no), de las cuales solamente pude distinguir unos aretes que hacían juego con una cadenita de la cual colgaba un dije[27] -ambos dorados, lo mismo que un reloj muy delgado, aunque pudo haber sido simplemente una manilla.

[27] Estaba claro que todos esos atavíos eran costosos, aunque un poco llamativos.

> La muchacha cruzó al frente y se acercó a la pastelería en cuestión. Entró a comprar y salió llevando una bolsa de, creo, galletas o cauquitas o pequeñas empanadas que se venden por peso, como al parecer es lo habitual en el lugar. En ese momento, mientras regresaba al coche, me di cuenta, por el comentario que hicieron, obligándome a volverme, que dos mujeres también observaban la escena. Estas dos mujeres tenían sino la misma, sólo unos pocos años más que la observada; sus atuendos eran muy discretos, casuales, pero claramente también muy costosos. De una puedo recordar que llevaba un beatle de cuello muy voluminoso que caía holgado hasta el esternón, dejando relucir un dije plateado sobre su cuello desnudo; de la otra mujer no recuerdo nada, todo fue muy rápido. El comentario que escuché fue: *"Mira, otra vaca con plata",* a lo que le siguió un cuchicheo del cual solamente pude distinguir la palabra *vulgar* o tal vez fue *ordinario*[28].
>
> La muchacha que regresaba con la bolsa de masitas no se enteró o se hizo a la que no escuchó el comentario. Se subió al coche que, por cierto, nunca apagó el motor, y se fue. Las dos mujeres que lanzaron el comentario, que estaban en diagonal detrás de mí, continuaron subiendo y todo el mundo se marchó.
> * Extraído del diario de campo. Calacoto, Av. Montenegro, jueves 17 de noviembre de 2005

En algunos aspectos como la ropa y todos los arreglos personales, parece ser que en la elite paceña opera sobre algo más que un mero aprendizaje, es decir, que el aprenderse las marcas y saber los precios no es suficiente para distinguir una prenda, como lo hace sin problemas, no sólo sobre las que están en un mostrador, sino sobre las personas que van por la calle. Esta facultad se obtiene según la clase de origen, como Bourdieu la llama, de una disposición inicial (Bourdieu, 1998: 20) y va más allá de una disposición aprendida intencionalmente siendo ya mayor.

Sin embargo el gusto jerárquico que manifiesta la elite paceña no siempre parece estar tan aventajado, ni en la alimentación, ni en espacios más legítimos como el arte, la literatura, etc. El gusto por obras legítimas entre la elite paceña parece ser bastante limitado, ya que no sólo no está tan al corriente ni invierten tanto tiempo y dinero como las elites de países desarrollados, sino además que el gusto que cultivan se enmarca meramente en pretensiones de distinción y en el proceso de apropiación cultural no alcanzarían una *disposición general* (idem).

Muchos muestran su preferencia por algunos autores que se encuentran en grandes estantes de libros en la sala de estar o en su biblioteca, y aunque sería preciso realizar un estudio más profundo sobre las obras que consumen, la gama de títulos y autores suele ser bastante limitada. Los que casi siempre están presente son los libros de referencia, como enciclopedias, diccionarios, atlas, libros de historia; de estos último, el de Mesa Gisbert es el con mayor presencia. En la literatura figuran tanto obras nacionales como del exterior, pudiéndose notar la frecuencia de ciertos autores clásicos y populares como Cervantes, Neruda, García Márquez, Allende, o algunos promocionados en la Feria del Libro de Següencoma que se realiza cada año, como los de Alfaguara, y también los *bet sellers* más populares en nuestro medio, que van desde títulos como *El señor de los anillos, El código Da Vinci, Harry Potter*,

[28] Creo que se me gravó el significado, pero no el propio término. Tampoco sé precisar a qué intentaban referirse, si desde el comienzo tiene relación con lo de "vaca" hacia el apellido Vaca llevado por muchos ganaderos adinerados del oriente, o tal vez por su apariencia que podría haberles parecido vulgar, porque gorda no era. Por otra parte lo de vulgar podría bien estar dirigido a su llamativa forma de vestir, pero también podría estar acompañado a lo de su compra, puesto que esta pastelería es la más pequeña y "popular" en relación a las que hay por los alrededores, como Fridolin, el propio Alexander y hasta la Iguana o El café de la abuela Aida, todos ubicados sobre la misma calle.

hasta *Juventud en éxtasis* o *El alquimista.* También están presentes los libros especializados en algún campo como la arquitectura, medicina, leyes, etc.[29] Aunque en las elites en ascenso se puede apreciar un mayor apego por los mencionados *bet sellers* o autores como Pablo Neruda, y en la elite establecida autores como Virgilio, Goethe, Sartre y otros algo más contemporáneos, no podría decir tanto de esta última como para hablar de bibliófilos.

En el campo de la música, la clásica sobresale como un consumo jerárquico y la elite evidencia su inclinación por ella, desde las colecciones de Beethoven, Bach, Tschaikovsky, Mozart u otros que exhiben junto a sus equipos de sonido, hasta un cierto conocimiento de sus obras. La elite en ascenso también se muestra atraída a la música clásica, aunque quizás más abiertamente, y a nivel general es fácil atribuir esta conducta al exhibicionismo y la ostentación, mientras que la elite establecida estuviera más dotada para apreciar o "sentir" la música, más allá de aprender nombres de compositores y algunas de sus mentadas obras. No obstante, si tratamos de realizar una comparación con el estudio de Bourdieu (Op. Cit.), cuando clasifica las obras según la posición social del que la reconoce, en la elite paceña no parece hacer mucha distinción entre las obras más legítimas de aquellas que podrían haberse desvalorizado por su amplia divulgación. Evidentemente este punto requiere un estudio más exhaustivo, pero la aproximación que puedo extraer de mi investigación es que el gusto que reflejan en este campo transita sin aspavientos de lo más legítimo hasta incluso lo popular, salvo cuando se quiere descalificar a aquellos que no son de su posición social.

Según Bourdieu, las obras legítimas tienden a imponer normas de su propia percepción y de forma tácita establecer cierta disposición y competencia legítimas de percibirlas, de tal manera que *"todos los agentes, lo quieran o no, tengan o no tengan los medios de acomodarse a ello, se encuentran objetivamente medidos con estas normas"* (ibíd.: 26). Pero como este gusto legítimo no se encuentra claramente desarrollado, es difícil establecer esa *disposición estética* y el *gusto cultivado* que opera en la elite y la convierte en un referente cultural. Si tomamos esta disposición estética y el gusto cultivado que actúan sobre sus preferencias manifiestas, éste último parece tener un mayor peso dentro de la elite, o lo que quiere decir que en el proceso de apropiación cultural, no se ha alcanzado, lo que Bourdieu llama, una disposición general y aquello aprendido intencionalmente no ha consolidado en la disposición estética que se espera natural en la elite.

Por ejemplo, sobre el gusto por las bebidas, el whisky suele ser el consumo de más prestigio; reconocer y consumir whiskys de calidad es muy importante dentro de la elite. Si de reconocer se trata, evidentemente es algo que no basta con conocer las marcas de los whiskys más finos, requiere poder reconocerlos desde la copa y el sabor que provoca, pero aunque la elite estuviera más propensa a lograrlo a partir de la experiencia cercana con tragos "finos", no siempre sale airosa de ese ejercicio. Donde más se puede apreciar esta ligera debilidad al reconocer una bebida es en otros tragos como el Margarita o el Vermouth.

Moverse dentro de bares exclusivos de la elite permite aprender mucho de los distintos tragos finos y exóticos que consume. Sin embargo, aunque mi gusto vulgar no me permita apreciar por completo cada copa, no sé hasta qué punto ellos mismos lo logran. Por ejemplo, en una

[29] Los libros o autores nombrados fueron extractados del diario de campo realizado dentro de las distintas unidades domésticas. Por supuesto no son los únicos ni todos, pero son los que aparecen con mayor frecuencia.

oportunidad en que pude acompañar a uno de los miembros de la UD 5 a un "boliche" de la zona sur, comenzaron pidiendo Martinis. El Martini es una marca de vermouth, pero también recibe el mismo nombre un coctel compuesto de vermouth, vodka y ron; como el vermouth que se emplea para este trago y el vodka son blancos (transparentes), el ron también debe serlo. Cuando nos trajeron nuestras copas, pude notar que su contenido era más o menos del color del té, así que me acerqué la carta de tragos, pues además del nombre y el precio, incluía la composición de cada copa. Así comprobé que lo que nos trajeron llevaba whisky, tequila, ron (del tipo y consumo más difundido en nuestro medio, el de color café), y otros ingredientes que no recuerdo, pero en ningún momento figuraba el vermut. Mis acompañantes no objetaron para nada el contenido de sus bebidas y aunque podría aducirse que era una variante de la casa, no llego a comprender cómo un Martini no lleve Martini, es decir vermouth. Cuando mencioné esto, lejos de darme una explicación, tuve que soportar la larga lista de tragos finos que conocían; sólo uno me dijo conocer al Martini blanco y al Martini rojo -dato que es cierto, pues son los dos colores de Martini.

En la mayoría de bares, pubs y discotecas los costos de los tragos son muy elevados y, como es natural no necesariamente guardan una relación con su procedencia y calidad. Muchos tragos, popularizados entre la clientela por el nombre que llevan o su presentación rara o exótica, superan los 30, 50 Bs. o más, como por ejemplo el Cerebrito, la Cucaracha u otros que son copiados del extranjero, pero al igual que lo que sucede con el Martini, varían del original, pero se los consume sin chistar. Esta inclinación por lo exótico y exclusivo da lugar a lo que llamaría una plusvalía estética del gusto, donde el valor económico alcanza un elevado excedente de manera arbitraria, pero intrínseca al valor asociado con el prestigio y la distinción. Está claro que lo que opera aquí no es una disposición estética muy refinada, pero sí una compulsión por lo costoso, "raro" y exclusivo. Esto bien podría mostrar que la elite no ha podido apropiarse más que a un nivel superficial del consumo de las elites occidentales, pero, como diría Goody (1995), está claro que estamos en presencia de extremos insólitos del consumo (ibíd.: 170), cuya función es excluir a quienes no están dispuestos ni tienen la capacidad económica para costearse ese tipo de consumo.
Lo mismo se puede apreciar en la cocina extranjera que consume la elite paceña. Más que adaptaciones de platos extranjeros, lo que consume sin protestar muchas veces son platos distintos del "original". Tal es el caso, por ejemplo, de un restaurante en Calacoto que está popularizando las famosas "tapas españolas"; las cuales en España son tradición indisoluble en los bares junto a una caña (cerveza), pero que aquí ni se le parecen ni se consumen de la misma manera, sin embargo la elite paga una buena suma por un consumo "español".

e. Tiempo libre

Respecto a la inversión de tiempo y dinero que se hace para el ocio, actividades que realizan en su tiempo libre: culturales, de diversión, de recreación y esparcimiento, etc., ya sea familiar o individual, he encontrado que dentro de las familiares existe una fuerte inclinación por las comidas fuera de casa, ya sea en restaurantes o ferias y kermeses.

Por supuesto figuran los deportes, la asistencia a conciertos, al cine, al teatro, a presentaciones de libros o disertaciones y conferencias. Evidentemente los estilos de vida que la elite puede costear revelan que los espacios para el tiempo de ocio están ampliamente diferenciados de las clases populares. Frecuentar el club hípico, el de aeromodelismo, el de tenis, figuran entre los más encumbrados, pero además no faltan aquellos momentos de pasar el tiempo compartiendo

la comida con gente allegada.

2. Espacios públicos de consumo de alimentos

Dentro de las comidas extradomésticas puedo citar reuniones sociales, restaurantes, ferias, kermeses,... Las ferias y kermeses son actividades que se dan ocasionalmente en lugares como colegios, plazas, clubes sociales, etc. Como son los fines de semana cuando generalmente se llevan a cabo, esta actividad es muy apropiada pues suele suceder que la empleada doméstica se encuentra fuera de casa. Esta situación también es aprovechada para visitar alternativamente restaurantes.

De los restaurantes más citados y las comidas más consumidas por la elite paceña tenemos:

Reineke Fuchs: Este restaurante es uno donde menos se asiste en familia, pues se suele concurrir solo o en compañía de una pareja, o con los amigos. Los parroquianos son en su mayoría personas que pasan de los treinta y cinco años. La cerveza (importada y nacional) es el artículo estrella del lugar, aunque sus comidas también son renombradas: Lomo a la piedra, Sartén de Salchichas, Gulash, Pato a la Naranja[30], y otros. Cada uno de los platos que se ofrecen tiene un costo en promedio de 50 Bs.

La Suisse, Cota Cota. Otro restaurante de asistencia exclusiva y elevados precios. El plato que más me llamó la atención por su extrañeza fue el de huevo de avestruz.

Quillacollo: Ubicado en Irpavi. Es una chicharronería. Es un restaurante de asistencia más familiar y más de fines de semana.
La Casa de los Paceños: Está ubicado en Los Pinos, pero también tiene una sucursal en Mallasa. Tenían sucursal en la calle Sucre pero ya ha sido cerrada. Los que me contaron sobre este lugar citaron a la fritanga como su plato fuerte. También es familiar, aunque acoge reuniones de amigos. Los que más frecuentan el lugar son los mayores de treinta años.

Tabaris: Situado en Cota Cota. Sus platos más recomendados por mis informantes son el Lechón, Chicharrón (de chancho), el Intendente. Es otra opción para la familia y para reuniones de amigos. Algunas personas como Sergio, abuelo de la UD 18, gustan celebrar allí su cumpleaños "*con un buen Intendente, los amigos y la familia".*

La Hostería del Petirrojo: Está ubicado en la Rosendo Gutiérrez y se especializa en comida Italiana. Este restaurante es mayormente frecuentado por las noches y en pareja o con los amigos.

Los Adobes: Lugar de encuentro de amigos y comidas familiares. El lugar ofrece Chicharrón, Fricasé, y otros, pero los más consumidos por mis informantes son el Conejo, Lechón, y los cuatro tipos de Watia; *"Nuestra comida nacional, criolla, de nuestra cultura"*- según el dueño del establecimiento. Desde el lanzamiento del famoso trago Sabadobazo[31], el lugar se ha llenado con más jóvenes de entre veinticinco y treinta que van a "*comerse un platito, escuchar*

[30] Este Pato a la Naranja es el único plato que entre los citados he encontrado que se cocina en algunas casas con las que he trabajado.
[31] Es una bebida de creación de la casa y que está hecha combinando varias bebidas alcohólicas y otros ingredientes.

buena música en compañía de chicas lindas, e irse bien borrachos en sus autos[32] *".*

Los Tumbos del Sur: Este restaurante pertenece al ex socio de Los Adobes, e igual que éste es para fines de semana. Está ubicado en Següencoma y la oferta es muy similar a la de Los Adobes, aunque su concurrencia es mucho más familiar.

Chifa Emy: Esta chifa es la más citada dentro de los restaurantes de comida china. Aunque se acude a ella a la hora del almuerzo, sus momentos fuertes son las noches de entre semana. Aunque muchos asisten en familia, no es precisamente un restaurante familiar al estar más concurrido por parejas y grupos de amigos. También es habitual que se hagan pedidos a domicilio de este restaurante.

La comida china es muy consumida entre los miembros de la elite, pero a pesar de ello está por detrás de la italiana. Los restaurantes italianos son más apreciados, aunque claro, cabe resaltar el hecho de que es la comida que más se puede ver preparar en casa: principalmente la *lasagne*, ravioles, tortellini, canelones, y otros.

La mayoría de las personas con las que he trabajado suelen decir que tal o cual plato es el que más comen, los cuales por lo general son platos internacionales; a veces llegan a generalizar tanto diciendo que es la comida comprada que más consumen, aunque en

[32] Este comentario pertenece a Agustín, integrante y director del grupo *Llajta*, grupo oficial de los Adobes. El grupo Llajta interpreta en vivo música folklórica.

realidad la que compran con mayor frecuencia son los Pollos Copacabana, y Burguer King. A estos sitios de comida rápida concurren una gran cantidad de jóvenes, pero también de familias en su conjunto.

3. El servicio doméstico

¿Qué sería de la cocina de la elite sin las infaltables empleadas domésticas? El personal del servicio doméstico juega un papel muy importante dentro de la UD. Es por eso que lo que he realizado es una determinación, primero de la modalidad en que se encuentra (desde cuándo, si es cama adentro o no), y segundo, las funciones que cumplen, esto porque he encontrado que en algunos casos se tiene más de una empleada pero cada una cumple funciones específicas, como sólo cocinar o sólo atender el aseo de la casa, mientras que en otros hogares se emplea a una doméstica para todo, hasta para hacer de niñera.

En todas las UD's con las que he podido trabajar, encontré por lo menos una empleada doméstica, y se prefiere que ésta sea bajo la modalidad de cama adentro. La empleada doméstica no está encargada únicamente de hacer la limpieza y hacer la comida, también se le encarga hacer las compras, por lo menos para el día. En esto también influye, como veremos en el capítulo siguiente, la ubicación de la casa respecto a los lugares de venta de productos para la cocina; por ejemplo Calacoto es la zona de los supermercados y se acostumbra que un miembro de la familia haga las compras, a veces en compañía de la empleada; en caso de mercados cercanos se puede enviar solamente a la empleada.

Aunque en el mercado la empleada esté encargada de buscar, por ejemplo, la fruta, la carne y las verduras más frescas o los ingredientes más adecuados, la compra está determinada por lo que han pedido los empleadores. Sin embargo es en la fase de preparación en la que juega un papel más preponderante. La empleada doméstica es portadora de conocimientos de una cocina popular y los aplica en la cocina de la elite. Detrás de la empleada doméstica se encuentra el ama de casa, ya sea participando activamente o tan sólo dando órdenes, y aunque en este "grupo de cocina" sea el ama quien determine lo que se preparará para la comida, la empleada doméstica posee cierta autonomía en la misma elaboración, en la proporción de los ingredientes, en la técnica.

La empleada también participará en la fase del consumo, aunque solamente anunciando a la familia cuando la comida ya está hecha, ocupándose del servicio y la distribución del alimento, y por supuesto la limpieza de la vajilla y utensilios.

El tipo de empleada más frecuente, especialmente en fracciones en ascenso, es la múltiple, es decir aquella que realiza todas las labores domesticas, tanto dentro de la cocina como la limpieza del hogar. Las empleadas especializadas, que aparecen más en hogares de elites establecidas, sólo cumplen una función; así pueden ocuparse sólo de cocinar o limpiar o cumplir las funciones de niñera. Tanto para elites establecidas como en ascenso, la modalidad más frecuente con la que contratan al personal de servicio es cama adentro, salvo para el caso de jardineros y choferes.

Optar por empleadas cama afuera responde a múltiples razones que no necesariamente se adscriben a una fracción determinada de elite, aunque sí hay rasgos distintivos. En algunos

casos, la segunda o tercer empleada puede ser cama a fuera o turnarse entre ellas para serlo por semanas intercaladas, sin embargo la elite establecida no suele tener una única empleada de tipo cama afuera. Unidades domésticas en ascenso emplean servicio doméstico cama adentro pero pueden optar por una única empleada que sea cama afuera, ya sea porque están siempre fuera de casa y no compensa contratar una de tiempo completo o por la colaboración de los padres de uno de los cónyuges que viven con ellos; así la empleada estará sólo por las mañanas para que haga la limpieza y deje listo el almuerzo, tal es el caso de la UD 21: Alfredo, proveniente de una familia de clase media, se casó con una mujer que pertenece a una elite establecida, pero al disolverse el matrimonio y quedarse con su hijo de tres años, trajo a vivir consigo a sus padres; el niño pasa toda la mañana en una guardería y por las tardes en casa con los abuelos.

Resulta complicado clasificar la extracción social de las empleadas domésticas según la facción de elite a la que sirven puesto que no hay una preferencia muy marcada. Si tomamos a empleadas de pollera y de vestido, las primeras tienen una presencia mayoritaria en los hogares sin importar la fracción. Algunas UDs de la elite suelen uniformar a sus empleadas, ya sean de vestido o de pollera, dándoles un vestido completo o sólo un delantal, pero en general todas las fracciones de la elite ven que las empleadas de estén desalineadas y vaya siempre pulcras.

Solamente dos casos dentro de las elites en ascenso (UD 21, UD 24) tienen empleadas de vestido, pero ambas son cama afuera, además una de ellas está por recomendación de su prima, antigua empleada de la casa, que por cierto es de pollera. He encontrado más empleadas domésticas de vestido dentro de las elites establecidas que dentro de en las en ascenso, y esto podría sugerir que esta última prefiere las de pollera porque la empleada debe pertenecer marcadamente a una extracción social inferior, no tengo la suficiente información para concluir esto, aunque sí puedo citar algunas causas que mencionan todas las fracciones para preferir a la empleada de pollera.

La empleada de pollera preferentemente no tendrá que ser muy joven ya que podrían incurrir en numerosas faltas al ser menos serias y buscar diversiones; tal es el caso de algunas que asisten a la escuela nocturna, donde *"sus amiguitos las llevan a fiestas y vuelven borrachas o embarazadas, y una tiene que dar razón a sus familiares, además no hacen bien las cosas y no son muy obedientes "* (Marcia, abuela de 53 años, UD 14). Esto pareciera aproximarse a lo que opina de las empleadas de vestido aunque no sean tan jóvenes: *"No yo prefiero que la Manuela* [empleada de pollera cama adentro, 30 años] *esté a mi lado, es más comedida y me acompaña, la Esther* [cocinera, cama afuera, 33 años] *cocina rico, pero es muy rezongona y no es muy seria"* (Cristina, esposa de 50 años, UD 7). Es decir que la empleada doméstica más buscada es aquella no muy joven y de pollera, por cumplir ésta con ciertos patrones de docilidad y confiabilidad.

CAPÍTULO III

1. Entre el "Super" y el mercado

Antes de adentrarme de lleno a lo que es la cocina, hago aquí una especie de listado de los alimentos más consumidos y las cantidades en que lo hacen; en sí, hablo la dieta (Weismantel, 1994:133). En este apartado pongo en relieve precisamente el aspecto de aprovisionamiento: los alimentos, los lugares donde se hacen las compras, la cantidad y frecuencia con que se lo hace.

Los alimentos vienen a ser los insumos de la cocina, y antes de estudiar la preparación de las comidas es preciso que hable sobre estos insumos que la componen. Cuando Weismantel habla de la dieta en Zumbagua hace como una advertencia de las dificultades que uno puede encontrase al estudiarla, una de ellas está marcada por las diferencias en la riqueza. Efectivamente en mi trabajo he podido encontrarme con estas diferencias en la dieta entre las distintas unidades domésticas con las que he podido trabajar; aunque dichas diferencias se aprecian primero entre las fracciones de la elite y su capacidad de, pero también existen diferencias por el origen regional. En este segundo caso, las diferencias más marcadas son las que se dan entre Oriente y Occidente del país.

Es verdad que resulta difícil determinar claramente el influjo de la fracción de clase y su capacidad de compra o del origen regional sobre la dieta, pero esto se debe a que la naturaleza de esta relación no es rígida ni determinante. Por ejemplo, las familias cruceñas tienen un mayor apego a la yuca, el queso, la carne asada[33], o los dulces y la repostería, pero esta preferencia es flexible, tanto en comidas diarias como en especiales.

Las opciones de compra de ingredientes para la cocina se encuentran en tres sitios principalmente: Las tiendas y/o almacenes de barrio, los mercados y/o los mercados de día de feria[34], y los supermercados.

La ubicación de una casa en particular, respecto del lugar de compra, determina en gran medida la concurrencia o utilización de alguno o algunos de estos tres tipos, pero dentro del sistema de valores de la elite, lo "mejor" son las compras en el "Supermercado".

Las tiendas y/o almacenes de barrio cubren las pequeñas necesidades de consumo frecuente, sencillo. A las tiendas o almacenes se va a buscar el pan diario[35], golosinas, postres o snaks, productos lácteos, enlatados, y muchos otros más; pero también podemos encontrar algunos

---

[33] Esto incluye a los "Churrascos" o Parrilladas, como se llaman en Occidente.

[34] Son conocidos comúnmente como mercados, aquellos espacios físicos, estables en el tiempo, de expendio de productos destinados principalmente para la cocina y el hogar. Estos mercados se encuentran en la mayoría de los barrios y en ellos predominan productos con una presentación menos elaborada: sin envasado al vacío, no procesado y/o preseleccionado, productos a granel, etc. Los mercados de feria son parecidos en su oferta a los mercados de barrio, pero su diferencia fundamental radica en el carácter temporal de estos últimos, pues suelen ser instaurados sólo una vez por semana; fines de semana por lo general.
Aunque estos dos tipos de mercados no sean exactamente iguales, a veces ni en los precios que ofrecen, los manejo juntos porque a nivel investigativo son más las coincidencias entre el uno y el otro que sus propias diferencias.

[35] Aunque para el pan diario también se toma en cuenta a las panaderías/pastelerías, especialmente en las UD's de Achumani y San Miguel.

productos a granel o por paquetes pequeños, como azúcar, arroz, aceite, etc[36]. Cuando una tienda de barrio es mucho más grande, en infraestructura y oferta, se denomina almacén, y éste a veces se asemeja incluso a un mini-supermercado.

Como dije antes, hay que tomar en cuenta también la cercanía y los lugares que están a su disposición. Hablando por ejemplo de Irpavi, Achumani, Següencoma, Bajo Següencoma, Obrajes, Alto Obrajes, Auquisamaña, Cota Cota, vemos que estos almacenes, muy bien abastecidos, por cierto, surten a todas las casas de la elite. En otras zonas como Calacoto y condominios, la utilización de almacenes es menor y prácticamente nula para el caso de la tiendas, ya que todas las compras las hacen directamente en el supermercado.

De alguna manera, los barrios mencionados en el segundo grupo tienen dos características que se interrelacionan para la preferencia de los supermercados: primero, tienen una elevada presencia de los más altos estratos de la elite, y segundo, no tienen muchas tiendas a diferencia de Alto Obrajes, Obrajes, Següencoma, Irpavi, etc. Algo similar ocurre también con los mercados[37]. En las zonas de Calacoto y San Miguel las típicas tiendas de barrio son casi inexistentes, pero sin embargo lo que sí tienen son supermercados Ketal - una de éstas es la central-, una del Gava Market y una del Zatt, además de tiendas especializadas como un supermercado de bebidas[38]. En este sentido es que las tiendas no tienen mucho que hacer al lado de los supermercados, y esto por muchos factores como el estatus, el pago facturado, la búsqueda de supuesta calidad, y una mayor variedad.

La elite tiene la tendencia a dar un estatus más elevado a los productos de los supermercados. Si no preguntémosle a Beatriz Rossells, que luego de destacar de los mercados lo poco aséptico, dice que debemos rescatar, promocionar, industrializar nuestros productos (quinua, palmito, quinua, achachayrú, etc.) y esperar a que se "*abrieran cadenas de grandes supermercados y restaurantes para llegar a niveles de excelencia con estos productos...*" (Rossells; 2003: 13-14). Esta visión dentro de la elite es ampliamente compartida, otorgándole a los supermercados la exclusividad de productos más asépticos, más frescos, importados, o simplemente mejores en la medida en que el supermercado les hace pasar por algún tipo de proceso extra: lechugas embolsadas provenientes de carpas, frutas o carnes u otros más envasados al vacío, etc.
Aunque los supermercados poseen este "plus", los mercados no son del todo dejados al olvido. Como dije antes, la ubicación del barrio y su mercado es también importante. Quizás el mercado más favorecido es el de Achumani, que no solamente cuenta con lo típico de cada

---

[36] En los supermercados predominan los productos envasados (arroz, azúcar, fideo, etc.), pero hay algunos como el Ketal que también tienen los mismos a granel. Estos productos a granel (arroz, azúcar, fideo, maíz seco con cáscara, poroto, harina amarilla, trigo, etc.) tienen un pequeño espacio y por su apariencia y por la frecuencia con que compran de él, diría que es únicamente un espacio decorativo. Esta sección tiene los famosos quintales de arroz, azúcar, etc., en sus propios saquillos o si no vaciados o dentro de enormes cántaros de barro; todo en un fondo "autóctono" decorado con aguayos y saquillos de pita o cotensio.

[37] Calacoto tiene un mercado que los fines de semana se extiende por la parte de atrás a la categoría de feria o mercado temporal. Sí tengo referencias que vecinos de Auquisamaña o Cota Cota acuden a él, mas los de Cala Coto se me mostraron como exclusivos clientes de supermercados.

[38] Este local al cual me refiero abarca mucho más que cualquier licorería, incluyendo a las más exclusivas, pues posee una gran cantidad de mercadería de importación. En este lugar, la cantidad no se ve únicamente en la variedad de marcas y procedencias, sino también en la cantidad que tienen por cada marca. Diría que es uno de los principales proveedores de tragos importados.

mercado, sino que además presume de tener productos seleccionados, como en un supermercado, y además está plagado de puestos especializados en frutos secos (pistachos, pasas, granola, etc.), en snaks (papas fritas, chisitos, maníes, etc.), en bebidas alcohólicas, en artículos de baño, y muchos otros más. Como un supermercado, el mercado de Achumani también tiene carritos de compra los cuales son conducidos por los compradores, acompañados o no de la empleada doméstica de su casa, o por el propio personal del mercado. Por ejemplo, en barrios como Obrajes, donde tienen un mercado en la calle 16, parece que necesitan de cuando en cuando acudir al supermercado, necesidad que no es tan notoria en Achumani.

Muchos barrios, como Alto Obrajes, Obrajes, San Miguel, y otros, gozan de los mercados de día de feria (sábados o domingos) y ven en éstos un espacio donde no solamente se pueden encontrar productos a mejor precio que en el mercado y supermercado, sino que alguno trae algunas gangas y novedades que el mercado habitual no presenta: algún pequeño artesano que sale a exponer sus muebles de pino envejecido, bambú o mimbre; alguna camioneta que trae productos "al precio de fábrica" o sin la intervención de terceras manos, como huevos, azúcar, arroz, fideos, sandalias de baño, detergentes, etc.

> Beatriz: [En la feria] *La fruta, la verdura,..., todo es más barato. Más barato que en el mercado* [de Obrajes, calle 16]. *Todos los sábados salen* [en Obrajes, calle 12], *y siempre compramos de ahí, lo malo es que a pesar de que ya se les ha amenazado, las mujeres continúan dejando cáscaras, y basura podrida.* (Mamá UD 4, Lunes 1° de mayo de 2006)

En la feria que se instala en San Miguel asisten también personas de otros barrios, aunque, como digo antes, dejan claro que prefieren el supermercado y deploran las condiciones poco asépticas del mercado.

> Karla: "¿Pero *qué puede importarme más, lo barato o la salud de mi familia? No por ahorrar unos pesos voy a enfermarme y enfermar a mi familia con carne de quién sabe cuántos días, con verdura, ¡verdura!, que riegan con aguas del drenaje. "*
>
> Yo: *"Bueno, quizás tenga razón. Pero, ¿de dónde es la verdura de los supermercados?"*
>
> Karla: *"Ah no, ésa es verdura de carpa, de invernaderos*[39]*. Es verdura en condiciones asépticas y así por un poco más de dinero tengo la garantía que los productos no me van a meter millones de bacterias ".* (UD 8, Martes 27 de junio de 2006)

Para muchas familias, el lugar de compras para la semana o para el mes es el mercado Rodríguez. Este mercado se encuentra en la calle del mismo nombre, en el barrio Belén,

[39] No quise decirle que muchos invernaderos utilizan también la misma agua para el riego; tampoco le comenté que los supermercados compran sus productos de muchos lugares, incluyendo a Río Abajo, y su ya conocido sistema de riego alimentado por el altamente contaminado río Choqueyapu, con la única diferencia que los supermercados compran todo ya seleccionado, es decir, los productos de mejor calidad en tamaño y apariencia.

aledaño a San Pedro, y se asienta tanto dentro de las instalaciones del mercado como fuera, en la calle, al estilo de los mercados de feria. Por muchos años, este mercado era el centro de las compras de las familias paceñas, ya sean provenientes de barrios periféricos o de barrios céntricos residenciales como San Pedro, Sopocachi, etc., pero desde hace pocos años, aproximadamente desde el 2000, como cuenta una vendedora de carne, se han hecho más nutridas las familias de la zona sur que también acuden hasta este lugar para hacer sus compras.

> V: "*Claro joven, a mí primero me traen, bien fresquita ésta mi carne* [de llama] *y mirá tan barato, a catorce te voy a dar* [el kilo]".
>
> Yo: *"Ya casera, te voy a llevar porque me la han recomendado, una de sus caseras me ha dicho que usted vende bien la carne de llama".*
>
> *V: "¿Quién?"*
>
> *Yo: "La señora Sarah, de Achumani ".*
>
> V: "*Ah, dónde se ha perdido mi señora, hace meses que no la veo. Pero así bien me conocen, desde* [la zona sur] *abajo vienen. No van a encontrar así a buen precio como yo; es también ps para los caseritos "*
>
> Yo: *"¿Ni en la Rodríguez? "*
>
> V: *"No, pues. Si en la Rodríguez ya no encuentras carne de llama. Además, en la Rodríguez todo se ha vuelto caro. Mi prima vende en la Rodríguez y como desde todo lado vienen, las rateras ya le han visto el negocio, nove de la zona sur también llegan, más desde eso de los bloqueos. "*(Vendedora de carne de llama en un puesto sobre la Av. Buenos Aires, Sábado 24 de diciembre de 2005).

A pesar que en momentos de bloqueos de caminos, que interrumpían el trasporte de productos, los precios de los productos del mercado Rodríguez estaban muy elevados, como en toda la ciudad, muchas familias de la zona sur acudieron a éste pues sus mercados de barrio tenían los precios aún más subidos. Por ejemplo, cuenta una familia que el año 2003, la Rodríguez tenía productos y aún no estaba desierta, los huevos estaban a 1 Bs. la unidad, mientras que en los mercados de la zona sur cobraban 10 Bs. por 6 huevos, y hasta a 2 Bs. cada uno (UD 9 Cotacota, calle Rosendo Reyes). Este hecho causó en muchas familias de la zona sur una mayor antipatía por las vendedoras e implícitamente con las personas de origen indígena; como vemos por ejemplo en esta familia de Auquisamaña:
Sonia, la madre, estaba comenzando a hablar sobre el supermercado Ketal, pero fue interrumpida por su marido, Raúl, quien dijo que las vendedoras de San Miguel (las de las ferias de los sábados), de quienes compran casi siempre, "*son unas aprovechadas, no tienen escrúpulos. Quién dice que esa gente no tiene plata, si tienen más plata que nosotros ".* La abuela comentó que siempre es mejor subir a la Rodríguez y aunque ahora también los precios están muy subidos, están *"mejor que aquí abajo*[40]*".* (UD 1, Auquisamaña, Viernes 31 de junio de 2005).

> Paula: "*¡Ay!, quién se mete a con esa indiada. Mi mamá es capa para regatear. Yo qué me voy a poner a discutir con esa gente; si son unos hambres, teniendo plata. Ellos son los q'aras ¿No te acuerdas lo que ocultaban sus cosas cuando habían bloqueos? "* (UD 6, Obrajes, lunes 24 de abril de 2006).

De todas las familias con las que he tenido la suerte de poder trabajar, la mayoría realiza sus compras para la cocina en el día, es decir, a diario, y a veces hacen compras semanales. Pero aunque es menos frecuente, todavía hay quienes compran algunos artículos en cantidad, es decir, para el mes, como arroz, fideo, y azúcar.

Si observamos los mercados de la zona sur notaremos que la mañana es su momento más concurrido, mientras que pasando la hora del almuerzo, éstos quedan casi desiertos. Mientras por su parte los supermercados tienen más horarios de asistencia, en realidad casi todo el día, pero sí tendría que delimitar sus "horas pico" u horas de mayor público, diría que son dos: el que comienza desde las once de la mañana hasta la una y media de la tarde; luego la gente ralea hasta más o menos las cinco y treinta, que es cuando nuevamente llegan muchas personas y esto se mantiene hasta las nueve y media o diez.

2. Productos de la cocina

   a. Carne

La carne es el alimento central, puesto que el tipo de ésta es la que más o menos define al plato; más allá de la proporción y la preparación, la presencia de carne es casi generalizada en las comidas. Claro está que disponen muchos tipos y calidades de carne. Dentro de las carnes "frescas" (no enlatadas o no curadas o secadas), la de res es la que mayormente se consume, y de ésta es la pulpa la que bate records de ventas, pulpa que por lo general está destinada a los segundos, aunque no es raro que también la incluyan en las sopas. Dos kilos de buena pulpa en el supermercado, cantidad acostumbrada para el almuerzo de una UD nuclear con uno o dos hijos, más una empleada doméstica, sobrepasa sin esfuerzo los cincuenta bolivianos (precio estimado para los años 2005-2006).

Tomando un poco el eje húmedo/seco del que nos habla Spedding (1993) respecto a la cocina andina, la carne juega distintos roles en la cocina de la elite, ya sea como un [40] acompañamiento en los húmedos (sopas) o como elemento principal en los secos. Salvo en el caso de algunas sopas específicas, como la Sopa de Pollo, las sopas de mariscos, la carne siempre está presente, pero subordinada a alimentos como arroz, fideo, cereales o diversas verduras. Por otro lado, en el caso de los secos, la carne es esencial y la que define al plato que se esté preparando.

Los nuevos productos de pollo, tales como carne molida, hamburguesas, milanesas, jamón, carnes frías, chorizos, etc., están siendo ampliamente consumidos. Estos productos son consumidos por las ventajas que tiene la carne de pollo sobre la carne roja; me refiero a que la

[40] Sonia, la madre, había comentado alguna vez que solamente compraban del Ketal, lo cual demuestra un mayor apego por aparentar un uso más frecuente del supermercado.

carne blanca tiene menos grasa y sobre todo se le atribuye menos colesterol, por lo tanto es preferida por todas aquellas personas que dicen tener cuidado de su salud

> R: "*Recién debe ser... Había antes, pero desde unos dos o tres años los productos de pollo salen mucho. A veces viene gente, de los clientes habituales, que solamente compran cosas de pollo: carnes frías, pollo en sí, y hasta carne molida. Harto también sale* [se vende] *el chorizo; siempre me hago faltar, especialmente fin de semana bien compran ".* (Empleado de supermercado, Sábado 29 de octubre de 2005).

En una sopa ordinaria, el pollo acompaña o sustituye a la res, pero en segundos sus preparaciones son más diversas que esta última. El pollo parece ser la carne preferida de niños y jóvenes y a éstos se les prepara pollo cocido, frito o al horno[41], acompañado con ensalada de verduras crudas o cocidas, con papas fritas, con arroz, con fideo, etc. En promedio, el pollo aparece en las mesas de la elite, como carne principal o acompañando a la carne de res, por lo menos unas cuatro veces por semana. En frecuencia se equipara a la carne de res, pero en cantidad y en inversión de dinero, el pollo está por detrás de la carne. Muy raras veces se compra un pollo entero, pues se prefieren los paquetes de filetes o con presas seleccionadas y precios fijos.

Entre la carne de cordero y la de chancho, esta última es la que aparece con más regularidad. El cerdo se lo consume en una comida diaria generalmente en los platos secos, ya sea frito o al horno. Aunque la carne de chancho está presente en las comidas diarias, algunos platos como el Chicharrón o Fricasé[42] no dejan de ser preferidos en los fines de semana. Del cordero solamente puedo decir que es de consumo más esporádico, pues puede aparecer en algunos, muy escasos, fines de semana y en parrilladas junto a chuletas de chancho. Probablemente como no se ha podido desarrollar más platos a base de carne de cordero, los existentes quizás tienen asociaciones muy rurales para que puedan tener un consumo más frecuente.
Poco puedo decir de las carnes ahumadas y secas. El Jamón ahumado es parte de la oferta que tienen algunos supermercados, sin embargo su consumo es muy esporádico. Por comentarios de mis informantes sé que pueden aparecer en bocadillos o acompañando a algunas ensaladas, pero en contadas ocasiones. Por referencias de algunos empleados en supermercados, sé que las carnes ahumadas, como el salmón ahumado, son productos que "salen", es decir que se venden con frecuencia, pero creo que esto es más un consumo especial, extraordinario, quizás reservado para reuniones u ocasiones especiales, pues no he podido encontrármelo en los momentos en que yo estaba presente. El que estos productos ahumados se mantengan en la oferta quizás responda más a la demanda de extranjeros que a la de la gente del país.

> R: *"Claro, sí se vende; es que es bien rico, dicen. Pero los que más compran son los gringuitos, o sea que no son de aquí.* ''(Empleado de supermercado,

---

[41] Comidas hechas al horno tienen para las UD de la elite muy poco de "comidas especiales", en comparación con las clases populares.
[42] El Chicharrón de chancho es un plato compuesto por trozos medianos de carne y tocino de chancho fritos en grandes cantidades de aceite hirviendo, luego éste se sirve con mote de maíz pelado blanco, chuño y llajhua. El Fricasé es una sopa muy condimentada, por lo general picante pues lleva ají amarillo, que se suele espesar con pan molido o sémola, también tiene mote de maíz blanco, chuño. De estos dos platos, solamente tengo registrado que el Chicharrón es el que se suele preparar en la casa, pero sí ambos son muy consumidos en diferentes restaurantes.

Sábado 29 de octubre de 2005).

Quizás no he tenido suerte para ver un consumo del charque más ampliado, o es que los que más lo consumen son las UD que tienen por algún lado su origen en el Oriente boliviano. Por referencia sé que muchas otras UD's consumen, por ejemplo, Charquekan[43], pero por lo general en restaurantes, al igual que platos como Fricasé, Chicharrón, Pacumutu, etc. En casa no aparece precisamente Charquecan, pero sí por ejemplo Majadito o empanadas con charque (muy parecida a la tucumana), que tuve el gusto de comer junto a Gaby, dentista y madre de familia de origen beniano (UD 9). El charque por lo general lo compran en mercados y supermercados, pero aquel desmenuzado y envasado en bandejas plásticas de un kilo, medio kilo y hasta de un cuarto.

b. Pescado, mariscos y otros

Sin embargo, aunque por su papel en un plato se encuentra dentro de esta categoría de carnes el pescado, no es precisamente "carne", puede ser más que una alternativa a las carnes de res, cerdo o cordero; es un sustituto, pues se dice que: *"hoy quiero comer pescado, porque mucha carne hemos estado comiendo"* (Marcia, madre de Familia, U.D. 14, jueves 8 de junio de 2006). Esto puede deberse a que los pescados también tienen ese plus de una carne "más sana", libre de colesterol.

Por la frecuencia con que se encuentran pescados frescos en el refrigerador, no ahumados o secos, diría que entre una o dos veces a la semana es servido algún pescado en la mesa. Por supuesto los más comunes en la mesa son algunos del lago Titicaca, como el pejerrey y últimamente la trucha, no sí el Karachi ni el ispi; pero también algunos del mar como salmón, sardinas, y otros. Cabe destacar también la presencia de otros productos del mar, aunque con un consumo relativamente menor el del pescado; me refiero al los mariscos, entre otros.
Evidentemente al no contar Bolivia con un puerto marítimo, los mariscos se encuentran a precios elevados, haciendo que su consumo sea casi restrictivo para la mayoría de la población. A lo sumo, esta mayoría se permita erogar tal gasto una vez al año, en Semana Santa[44]. Son las clases medias altas y altas las que pueden permitirse más a menudo estos productos, aunque no más de una vez en un mes. Camarones (langostinos), camaroncillos (gambas), ostras, almejas, mejillones, sepias, forman parte de esta oferta que encuentra en algunos mercados como el mercado Rodríguez, el de Sopocachi, en el Camacho y el de Achumani, pero son los supermercados los que presentan una mayor variedad. Existen bolsas que incluyen varios productos, como pulpo, camarones, camaroncillos y sepias -esta última cortada en pequeños cubitos, muy consumidos para Coctel de Camarones, ensaladas, con arroz, y otros-, que oscila entre 45 y 50 Bs., pero, por ejemplo, para los años 2006 y 2007, sólo la libra de camaroncillos llega a costar 80 Bs. (en el Mercado Rodríguez, en otros mercados su

[43] Plato que se atribuye el departamento de Oruro. Está compuesto centralmente de charque (carne salada y puesta a secar) cocido y luego frito, acompañado de mote de maíz (puede ser con o sin cáscara), papa qhati, un huevo duro y una tajada de queso fresco. Hay también Charchekan chuquisaqueño y hasta paceño, los cuales son diferentes, como el primero, que lleva ají colorado, pero el orureño es el más reconocido en la mayor parte del país.

[44] Cuando el Viernes Santo se hace más rígida la prohibición sobre la carne (roja). Si bien las aves, como el pollo, no entran en la categoría de carne roja, la mayoría de la gente extiende dicha prohibición hasta ésta. Es por ello que una sopa de camarones o camaroncillos figura como comida especial para esta fecha; claro que otros optarán por Queso Humacha, Plato Paceño, o algún otro que pueda prescindir de la carne.

precio aumenta entre 15 a 20 Bs.).

Por otro lado también se encuentran toda la gran variedad de productos del mar que vienen enlatados, las comunes sardina o el atún, hasta mariscos, pero eso trataré cuando hable de los enlatados.

c. Embutidos

Existen dos grupos de embutidos: los que acompañan a comidas como el desayuno, el té o algún bocadillo extra; y los embutidos que forman parte de comidas como el almuerzo o la cena, u otra comida excepcional, como en las parrilladas.

Para el primer caso, los embutidos más requeridos son las carnes frías, el jamón, pasta de hígado, salami. De los nombrados, todos están "en" el pan, es decir que se los "aplica" para un sándwich; pero el salami y en mayor grado el jamón presentan más variantes. El tipo de jamón más consumido es el que viene en una presentación como las carnes frías, es decir, embutido, el cual puede ser de pollo, pavo, etc.[45] También tenemos, aunque menos frecuente, al tocino, que se fríe y se consume acompañado con huevos, principalmente preparado en el desayuno. Realmente me ha resultado muy difícil participar del desayuno, pero por las entrevistas realizadas sé que los que habitualmente desayunan huevos con jamón en el desayuno, lo hacen de una a dos veces por semana, principalmente sábados.

Aunque estos productos son casi infaltables, su frecuencia es menor a la de otros acompañantes para el desayuno, como la mantequilla, el queso, la mermelada, etc.
Los embutidos que aparecen en comidas como el almuerzo son las salchichas y los chorizos. También se suele citar al jamón, al salami y a los chorizos españoles, pero más allá de sus afirmaciones, solamente los he visto en el desayuno y bocadillos.

> Franklin: "*Sabes que yo no cocino, pero porque no tengo tiempo. Pero no quiere decir que no sepa. Tienes que probar mi asadito* [parrillada]. *También la fejoada ', es mi especialidad. "*
>
> Yo: *¿Cómo hace la feijoada?*
>
> Franklin: *"Yo soy exigentísimo para comer. Mi padre era el que me ha enseñado a hacer,... ¿La empleada? No sabe hacer nada. La cocinera sabe hacer mejor, pero recién está aprendiendo*[46] [a hacer platos internacionales]. *La feijoada lleva varios tipos de carnes, poroto, esas cosas; también chorizo. Si, prefiero nuestro chorizo. A veces hago con el chorizo español, pero es muy grasoso. El chorizo español es mejor con otras comidas o en el desayuno, con queso, con huevo. También es rico ponerlo al microondas, y hacerse un sándwich con tomatitos.* "(UD 7, Alto Irpavi, sábado 18 de febrero de 2006).

[45] Existe mucho de este jamón de importación, pero en su gran mayoría es nacional, como de la marca Sofía. Sofía es una marca que se puede encontrar en varios sitios en la ciudad de La Paz, como almacenes, fríales, y hasta tiendas, pero la mayor variedad de productos de esta marca solamente se encuentra en los supermercados. Los precios de estos productos también justifican esta característica, pues por ejemplo, el kilo de jamón de pollo está alrededor de los cuarenta bolivianos.

Las parrilladas parecen haber conquistado las reuniones familiares y de amigos. En ellas el embutido más común es el chorizo[46] [47]. El chorizo acompaña a la carne, aunque en muchos casos, como cuece más rápido, se sirve con pan, mientras la carne, que le toma un mayor tiempo de cocción, se vaya haciendo en la parrilla. Si bien el chorizo es consumido en estos casos como un entremés, luego, cuando está lista la carne nuevamente se sirven chorizos, pero esta vez en el plato, con todos los demás componentes de la parrillada.

Por supuesto la cantidad que se compra de carne y chorizo para una parrillada depende de la cantidad de comensales. Lo que sí hay que notar es que para una parrillada las compras son exclusivas, pues es un evento más allá de la comida cotidiana. En otras palabras, los alimentos que se compran forman parte de una compra extraordinaria, y no comprende las compras y el presupuesto de la comida diaria.

d. Enlatados

Existen algunas comidas en la que los enlatados pueden llegar a ocupar un papel muy importante, es decir como elemento principal en un plato, aunque nunca dejan de estar subordinados al esquema general de la cocina, como muestro en el capítulo siguiente. Estos son, por ejemplo, las salchichas, las carnes enlatadas, los enlatados de productos del mar (mariscos y peces), frutas al jugo (duraznos, uvas, piñas, cerezas, etc.) y algunos lácteos (dulce de leche, leche condensada o evaporada, crema[48], etc.).

Aquí la característica dual de la salchicha, como embutido y enlatado, le da una mayor flexibilidad entre el consumo individual y grupal, porque, por ejemplo, un par de latas o un determinado peso (si no son de lata) basta para una comida familiar, pero una lata es fácilmente empleada para un rápido bocadillo. Quizás por esta razón y a las ya citadas condiciones asépticas, junto a las envasadas al vacío, las salchichas de lata son un artículo de consumo común.

Existen dos tipos de enlatados y conservas, unos que son más utilizados como ingredientes secundarios y otros como elemento principal de un plato. Dentro del grupo de enlatados tenemos a los vegetales: aceituna, maíz amarillo, alverjas, garbanzos, porotos, frutas en conservas (durazno, piñas, uvas, al jugo)[49], pepinillos, palmitos[50]. De estos tipos de enlatados, son las frutas en conserva las más requeridas, pero para ingredientes de una comida son las

---

[46] La UD 7 tiene tres empleados en la casa: un chofer, una empleada doméstica cama adentro y una cocinera cama afuera. Ésta última trabajaba en la casa como empleada cama dentro por aproximadamente cuatro años, pero, al fallecer su madre que cuidaba a dos de sus cuatro hijos (10 y 7 años), tuvo que dejar el trabajo. Entonces, por recomendación del chofer de la casa, contrataron como empleada domestica a una muchacha que venía de la localidad de Parquipujio, capital de la tercera sección de la provincia Manco Capac del departamento de La Paz. Como la nueva empleada atendía muy bien la casa, pero no cocinaba al gusto de los empleadores, éstos la mantuvieron, pero pidieron a su antigua empleada que siga trabajando con ellos aunque sólo para cocinarles.

[47] Los chorizos suelen ser de chancho, de res y recientemente de pollo. El chorizo de pollo está siendo tan consumido, ya sea en comidas ordinarias como en parrilladas, que se lo ve en dichas comidas tanto o más que el chorizo de chancho o el de res.

[48] Ésta en particular se encuentra más en envases Tetra Brik

[49] Los que más están presentes en los postres son los duraznos al jugo, mientras que los otros son más utilizados para preparar bebidas.

[50] Lamentablemente sólo pude advertir la presencia de palmitos, es decir en sus frascos y en el refri, y no en las formas de consumo. Según empleados de supermercados, este producto es de muy escasa venta.

aceitunas y el maíz. Para el caso de las aceitunas, éstas se compran en distintos lugares y presentaciones, pero casi siempre envasadas (no a granel), y sus marcas y procedencias son de las más variadas, generalmente de países vecinos, como Chile, más que de lugares lejanos como Europa. En el caso de los maíces enlatados, por lo general de la marca Arcor, los he visto presentes en sopas, consomés y ensaladas, pero éstos están lejos de reemplazar al choclo, es decir el maíz fresco en su propia mazorca.

Existen algunas comidas ya preparadas y enlatadas, como es el caso de la *Feijoada*, Fabada[51], y otros -todos provenientes de cocinas extranjeras. La preparación de uno de estos platillos, sin utilizar el enlatado, suele ser una comida especial, sin embargo si es de lata poco tiene de especial y más bien es una opción que cubre algún contratiempo que podría haber tenido la elaboración del almuerzo ordinario. Tal vez en este último caso, estas comidas enlatadas sean lo que para las clases más populares el atún y la sardina; es decir, para cuando no hubo tiempo de cocinar o quién lo haga.

El atún[52] y la sardina enlatados son los que más alternativas de preparación tienen como componente principal dentro de una comida. Como dije, suelen cubrir algún contratiempo y ser una alternativa fácil y rápida para una comida, pero también suelen formar parte de algunos platillos algo más elaborados, como croquetas, con pastas, en un tipo de budín, crepes, etc.
En el caso de los mariscos[53], la posibilidad de consumirlos como un alimento central dentro de un plato es más reducida, pero también pueden ser servidos como complementos externos a un plato para picar de un único plato o pocillo del cual se sirve cada uno según su gusto.

Claro que se acude al supermercado, o el lugar donde se encuentre el producto en enlatado, cuando se lo quiere para una comida y un momento específicos (en especial, por ejemplo, en el caso de los mariscos), pero, por supuesto, al ser los enlatados menos perecederos que los productos al natural, hace que se pueda comprar en una pequeña cantidad que pueda estar disponible en casa para cualquier momento, es decir, que se los encuentran en la alacena o el refrigerador listos para cuando se los necesite.

e. Carbohidratos

Cuando se hacen las compras, es muy raro encontrarse que se “abastezcan” con alimentos en grandes cantidades, como ocurre con el arroz o el fideo en UD campesinas y UD’s populares. Los famosos quintales no aparecen nunca en una despensa, pues la cantidad que se suele comprar, en la mayoría de los casos, no está pensada para almacenarse más de una semana.

Por lo general se encuentra al arroz y al fideo en bolsas no mayores a los dos kilos. En realidad el tamaño que se prefiere es el de 400 gr., o el de 250 grs. Estos dos alimentos son adquiridos en una cantidad, como dije, dispuesta para no más de una semana.

---

[51] Comida española similar a la *Feijoada*, pero con frijoles blancos y chorizo español
[52] Las marcas más consumidas son el VanCamps y el Atún Real. De estas marcas, el lomito de atún al aceite es el preferido sobre el que es al agua; digo esto poniendo en relieve que por ejemplo el Atún Real tiene otros productos además del lomito de atún, pero no los he visto presentes en las alacenas de la elite.
[53] La marca más consumida es PayPay, después está Dani, Orbe y otras. Según el tipo de producto, los precios varían desde ocho, veinte, y hasta ochenta bolivianos (la lata de 250 gramos aprox.). De los productos más frecuentes son los calamares, las cholgas, y las sardinas.

Granos grandes y enteros son característicos del arroz que se prefiere y su procedencia puede ser tanto nacional como de importación. Aunque algunas personas prefieren el arroz de importación, especialmente en platos que se servirán en ocasiones especiales, como Franklin (UD 7) en su *feijoada*, el arroz nacional es ampliamente consumido, pues *"todo depende de la forma en que se haga"*

> Yo: *"Está muy bueno. Y... cómo se llama* [este plato]?
>
> Zulema (Madre): *"Mmm, qué es., es, creo, Arroz a la Valenciana"*
>
> Eva (hija): *"No, es arroz Primavera"*
>
> Zulema: *"Ah, sí. "*
>
> Sergio (sobrino): *"Cómo el arroz de la chifa"*
>
> Zulema: *"¿Cómo arán esos el arroz? Debe ser arroz especial, aunque* -dirigiéndose a mí- *no me sale a mí ningún arroz así, grande bien hechito. A mi empleada le sale bien.*

Yo: *"¿Ycómo le sale a ella?"*

Zulema: *"¿No dijiste que te gustaba? Ella ha hecho este arroz, y no es arroz especial. La cuestión es la 'mano' todo depende de la forma en que se haga.* (UD 18, lunes 3 de julio de 2006)

Además de las distinta variedad de fideos, en forma y en tamaño, existen algunos hecho de diferentes verduras (de acelga, de espinaca, de zanahoria, y otros); éstos son de un consumo más esporádico y generalmente relacionado a que *"a los chicos no les gusta, pero es bueno que de alguna manera coman verduras, porque el fideo sí que les gusta";* aunque claro, el sabor no deja de parecer extraño a todas las edades, pero los adulos pueden llegar a asimilar mejor ese componente nutricional.

Otros productos como la quinua o el trigo tienen una menor frecuencia de consumo, también se compran en envases pequeños y son consumidos por lo general como alternativas al arroz o al fideo. Para el caso de la quinua se la puede encontrar con más facilidad en la sopa que en el segundo; aunque en algún caso algo inusual puede ser servida en el desayuno preparada con leche, como una mazamorra.

Yo: *"Sí, vi en la alacena que tienen varias bolsas de cereales, de quinua y no sé qué más".*

Zulema: *"Para mi desgracia a mis hijos no les gusta la quinua. El único que come callado es mi sobrino. Con lo otros hay que pelear. "*

Yo: *"¿La hacen para el segundo?"*

Zulema: *"No. Cuando has hecho en el segundo* -dirigiéndose a la empleada-, *nadie comió ¿no es cierto?"*

Celia: *"No señora. Viera* -hablándome a mí- *bien me han puesto sus caras, hasta el caballero. Hasta la señora. Si ella misma me ha dicho que haga. "*

Zulema: (Hablándome otra vez) *"Es que he asistido a una reunión de la sociedad de productos ecológicos... o naturales... no me acuerdo. Entonces ahí aprendí lo importante de comer quinua, además de algunas recetas como quinua con leche para mis hijos. "* (UD. 18, Auquisamaña, lunes 19 de junio de 2006).

El trigo -por lo general ya pelado- se consume poco y es en la sopa donde más se puede ver. Como nunca he podido presenciar la preparación o el consumo de la sopa de quinua, diría que el Chairo es uno de los pocos platos donde el trigo pelado es consumido.

Como desarrollo en el siguiente capítulo, cuando hablo sobre el esquema de la cocina, en platos secos los hidratos de carbonos no son considerados como guarniciones, como se

puede apreciar en platos de cocinas internacionales, sino como parte misma del plato, por lo que su utilización en la elaboración de las comidas es muy elevada.

Algo similar ocurre con la papa, pues no he visto una comida en que no esté presente, ya sea en sopas o segundos. La papa puede ser frita o cocida (ya sea con o sin cáscara, o en puré), pero aunque a veces las influencias de un modelo nutricional hagan que las cantidades que se consumen individualmente sean menores, no por ello deja de ser un alimento que se echaría de menos si no estuviera presente. Por ejemplo, se dan los casos en que en un consomé realmente no se encuentra ningún elemento, pero a veces sí lleva pequeños trocitos de papa, o incluso hay quien le añade por encima papas fritas.

Algunos otros tubérculos o productos de la papa como el camote, la oca, el chuño, la tunta, la papaliza, etc., tienen un consumo muy esporádico, y figuran más en comidas que consumen en restaurantes.

f. Verduras

Las verduras están casi a la par de los hidratos de carbono, pues no solamente están muy presentes en las sopas, y segundos, sino que llegan hasta a reemplazar a los carbohidratos, como en sopas de verduras, segundos con algún tipo de carne y ensaladas, entradas, etc.

Las verduras son, junto a las carnes, los alimentos que se compran con más frecuencia, es decir que se compran por lo general diariamente o a lo sumo cada dos días.

Además de la lechuga, el tomate, la zanahoria, otras verduras están siendo muy consumidas, por lo general cocidas, tales como el brócoli, las alcachofas, la coliflor, etc.

Algunas legumbres, como las habas, las alverjas, el poroto, el garbanzo, son consumidos también enlatadas, como ya mencioné. Muchos de estos enlatados son habitualmente consumidos en los segundos, y a veces tienen un papel preponderante junto a la carne. Otros enlatados como los maíces amarillos son tomados únicamente como acompañamientos de algunos platos secos, especialmente de ensaladas.

g. Condimentos y Salsas

Los condimentos que más se consumen son la Sal, la Pimienta, y los cubos concentrados de carne de gallina o de res, además del Ají-no-moto. La verdad es que existen muchos otros condimentos, sazonadores, y aderezos que están a disposición de la elite, pero los mencionados antes son los más frecuentes. Para sazonadores, sopas instantáneas, cubos de carne concentrados, Maggie es marca más popular, aunque en la cocina de la elite, la marca Knorr le hace la más fiera competencia. En el caso de los cubitos Knorr o Maggie, no existe ninguna diferencia, por lo menos en tanto ingrediente y manera de uso en la preparación de un plato. Knorr tiene una variedad en polvo para platos secos, como asados y guisos, pero su uso todavía no está muy difundido, ya que la mayoría aún utiliza el tradicional cubito, claro, de cualquiera de las dos marcas, y los aplica en el segundo que lo necesite. También, aunque menos habitual, está el Ají-No-Moto, que puede acompañar o sustituir a los cubitos; también el ají-no-moto se suele utilizar como sazonador del arroz para platos secos. Estos

condimentos son los que más se compran en cantidad. También se suelen utilizar algunos sazonadores en polvo, como los de pollo, carne, y colorantes como el achiote o los preparados con azafrán o sucedáneos de éste.

> Sacha (empleada dom.): *"Ah, sí, bien rico sale los filetitos de pollo* [con sazonador]."
>
> Yo: *"¿Yen qué utilizas?"*
>
> Sacha: *"Para todo siempre ps. No, no, en sopas se usa harto los* [cubitos]
> • *54 „*
> *maggie .*
>
> Yo: *"Pero usas también estos otros* -señalando los sazonadores en polvo-, *¿no?".*
>
> Sacha: "*Claro, se usa, pero más rapidito se acaban los cubitos* [de caldo concentrado]" (Empleada doméstica UD. 22, Auquisamaña, miércoles 6 de septiembre de 2006).

El aceite que se utiliza en la cocina, ya sea para freír, aliñar, etc., se compra en envases de diferentes tamaños: desde el de litro, hasta el más grande de 4500 ml. Los aceites de Girasol son los que se prefiere comprar y de éstos los Light aparecen con mayor frecuencia. Para aliñar, por ejemplo, las ensaladas, aparece también el aceite de oliva, que si bien es casi infaltable en la alacena, no pierde el estereotipo de ser un producto medicinal. Aunque se consuma con frecuencia aceite de oliva, claro que con las consideraciones de ser "beneficioso para la salud", ya sea como preventivo o curativo, nunca llega a ser tan normal como para freír, por ejemplo papas fritas, carnes asadas, etc. El precio del aceite de oliva en los supermercados contribuye también a que no sea un artículo que se "gaste" en grandes cantidades, pues por ejemplo el aceite virgen de importación de España llegaba a costar, para el 2006, hasta 60 Bs. la lata o la botella que no contiene más de 250 ml. Algunos platos de cocinas extranjeras pueden incluir aceite de oliva en una cantidad mayor que un simple aliño, pero no se elaboran tan frecuentemente en las UD de la elite como para considerarlo un consumo cotidiano.

Los vinagres también están muy presentes dentro de la cocina de la elite, y aunque se emplean en algunos platos cocidos, aún sobresale su consumo en ensaladas. Hay una profusa oferta de vinagres de distintos tipos: vinagre de manzana, vinagre de maíz, vinagre de plátano, y por supuesto el que sale del vino. Debido a que las marcas y tipos son muy variados, es difícil decir cuál de éstos es el más utilizado, pero el vinagre de vino todavía tiene una fuerte presencia, aunque estas alternativas proveniente de frutas poseen un plus nutricional entre quienes se inclinan por lo saludable, ecológico, etc.

En casi todas las comidas se puede admitir la utilización de Ketchup, Mostaza, y mayonesa, pero ahora además éstos se ven acompañados de otras salsas como la salsa golf o salsa rosa, la salsa tabasco, y la gran gama de salsas especiales para comidas italianas. [54]
El refrigerador de la elite casi siempre está provisto de ketchup, mayonesa y mostaza. El tamaño de los envases que se compran de estos productos difícilmente sobrepasan los 250 gr., aunque en la oferta que se les brinda se encuentran tamaños mucho mayores. Las marcas más

[54] Aunque con la cabeza los que me señaló eran *Knnor*.

consumidas son Kriss, Dillman, Extra[55], entre los nacionales, y Hunts, Arcor, entre lo importados.

Sobre las salsas que se utilizan para las distintas comidas italianas que se preparan dentro de la unidad doméstica, casi en su totalidad son de importación. Así tenemos por ejemplo el Puré de Tomate de la marca Arcor que se encuentra comúnmente en el envase tetrabrik (en caja) que contiene 500 ml.; también Boloñesa, salsa para carne y pasta; Napolitana, de las mismas características que la anterior; las salsas Ragú cuya especialidad parece depositarse en las carnes y las pizzas.

También existen muchas salsas líquidas como la Salsa Soya o los sazonadores de carne. Las marcas más comunes son La Inglesa y La Costeña aunque por supuesto no son las únicas.

Un condimento de preparación doméstica que es muy consumido es la llajua. La llajua está hecha básicamente con locoto y tomate, pero también se pueden añadir otros ingredientes más. A pesar de que el platillo de llajua, del que todos se sirven un poco con un cucharilla, está en la mesa antes que la comida, junto a los cubiertos y el pan, parece que se prefiere más como acompañamiento de los secos. También existen los ajíes rojos o amarillos en vaina, pero nunca vi que lo prepararan en un platillo como la llajua ni que lo incluyeran en una comida, aunque por referencias de alguno de los miembros de la UD o de algunas empleadas sí usan este ají picante en vaina para algunas comidas, pero al no haberlas compartido yo con la familia, no sabría nombrarlas. De todas maneras, aunque la aparición del ají picante en vaina sea más esporádico que el locoto y el tomate en la llajua, el consumo de estos condimentos picantes son un rasgo caracterismo en toda Bolivia.

Al ser un condimento picante los niños no la consumen; es habitual que a partir de los trece o catorce recién comiencen a probarla. Jóvenes y Adultos varones son los que más echan mano al llajuero. No es nada extraño que mientras esperan en la mesa que le empleada doméstica traiga los platos, ya sea la entrada, la sopa o el segundo, cojan un trozo de pan y lo acompañen con llajua. Hombres y mujeres pueden consumir llajua en las comidas, aunque es más habitual encontrarse a una mujer rechazando la llajua.

> Susana: *"No comas Ají[56], sabes que hace daño a tu úlcera ".*
>
> Oscar: *"Pero, ¿Por qué me ponen el platillo en frente? "*
> Susana: "*Porque habemos más gente en esta casa que nos gusta la llajua. Viera* -dirigiéndose a mí-, *éste su hijo* -señalando con la cabeza a Alfredo- *ha tenido que heredar su vicio por lo picante. A mí me gusta, pero poco, no exagerado. "* (UD. 21. Calacoto Alto, martes 18 de julio de 2006).

También hay varias salsas picantes, como la salsa tabasco, que son utilizadas a veces como

[55] Realmente no puedo precisar las veces que he visto esta marca Extra en las unidades domésticas con las que he trabajado. De la presencia de Extra me percaté más en los supermercados, puesto que como el color y la forma del envase y el tipo de letra que lleva en el exterior es casi igual a los de la marca Kriss, muchas veces pueden pasar ambos como un mismo producto.

[56] En realidad no era Ají, sino llajua de locoto con tomate y cebolla. Hay una fuerte tendencia a decirle ají y no llajua.

opción junto a la llajua o incluso como sustituto de la misma.

h. Frutas

Plátanos, naranjas, mandarinas, toronjas, sandías, melones, uvas, frutillas, cerezas, kiwi, etc., son algunas de las frutas consumidas. La fruta se la puede consumir en cualquier momento del día, pero se la sirve muchas veces después de las comidas (almuerzo o cena, y muy rara vez en el desayuno).

También se consumen frutas en jugos y licuados que se preparan tanto con agua, como con leche o yogurt. Si bien el consumo de jugos no es tan frecuente como algo cotidiano, sí se da con regularidad; tampoco existe una hora específica donde se considere especial para tomar un jugo: algunos pueden tomarlo en el desayuno, pero en general no sustituye en el consumo habitual a la bebida caliente; el momento más adecuado puede ser a media mañana, pero está supeditado a las actividades de cada uno; al medio día, como la leche o el yogurt son más consistentes, se prefieren más los jugos o licuados con agua (como de naranja, lima, toronja, maracuyá, etc.), pero como opciones al igual que el agua o las gaseosas que acompañan al almuerzo; por la tarde puede darse en cualquier momento, pero no como sustituto de la bebida caliente de la hora del té; por la noche puede darse el caso, pero ocurre casi o mismo que con el almuerzo. Es decir, por las condiciones que acompañan al tamaño del vaso de la licuadora, se diría que los licuados son consumidos en grupo, pero al no tener un momento específico para su consumo, se dan casos en que el consumo es meramente individual, cuando simplemente se le apetece a uno o tiene que prepararse algo rápido.

Hasta dos veces por semana se compran frutas, claro que esto está muy ligado al número de miembros de la unidad doméstica, además de la edad, pues hay una fuerte tendencia a procurar que en una u otra forma los niños consuman fruta.

Los frutos secos también se encuentran bastante en los hogares de la elite. Estos frutos secos se consumidos en familia, pero son también una buena opción para ofrecer a los invitados. Los frutos secos más consumidos son los pistachos, las almendras, las nueces, las semillas de girasol, y el maní (salado o azucarado). Estos productos no son renovados tan frecuentemente, pero tampoco son de consumo especial de manera tal que se conviertan en poco frecuentes.

i. Azúcares y mieles

Al igual como con el arroz o el fideo, el azúcar no se suele comprar en tamaños mayores a los dos kilos, por lo que es otro producto que se puede comprar para la semana y no diariamente. Junto al azúcar refinada, también se encuentra la azúcar morena, pero esta última no solamente es menos frecuente, sino que está más vinculada a un modelo nutricional, igual que a la miel de abeja o miel de caña. Las azúcares y las mieles son empleadas para endulzar refrescos caseros, postres, repostería, y por supuesto bebidas calientes como el té o el café. Aunque pudiera darse el caso, no tengo datos que la miel de abeja o de caña de la utilice también como acompañamiento del pan, por ejemplo en el desayuno o el té.

Para acompañar al pan se utilizan mucho las mermeladas y aunque he escuchado muchas quejas sobre las mermeladas importadas y loas a las nacionales por tener estas últimas una

preparación menos química, más natural y "sana", más bien las mermeladas más consumidas son de la marca Arcor, Hogar y Dillman, productos altamente industrializados.

> (Menos Raquel (hija), Gastón (abuelo) y yo, el resto consumió mermelada. Yola, la abuela, me ofreció mermelada al ver que no me servía, a lo que agradeciéndole le respondí que no me agradaba mucho).
>
> Gastón: *"Esta mermelada* [de la marca Arcor] *no es muy buena, mucho químico tiene. "*
>
> Yola: "*La que nos gusta más es la de Dillman, o las caseras que venden en el mercado* -comentó que la primera se compra en el supermercado y la segunda en la Rodríguez o la Garcilazo de la Vega-. *Lo malo es que no siempre se las encuentra. Hasta frutillas enteras le ponen. "* (UD 1, Auquisamaña, lunes, 10 de Octubre de 2005)
>
> ***
>
> En eso reapareció Blanca (madre) con sus llaves dispuesta a salir de casa. Comentó, seguro porque escuchó algo de la conversación del helado que acabaron de servirse, que ése era el helado que más les gustaba, "*y eso que es producto nacional. Estamos mejorando mucho* -añadió*".* Entonces de helados extranjeros -*"¿cuál será el que compran? "*- pregunté.
>
> Blanca: *"Ah, bueno, pero por ejemplo con las mermeladas. La que siempre compramos es ésta de Arcor, pero las nacionales son mejor, como..., hay tantas que son más naturales*[57]*... Aunque haya que reconocer que algunas cosas son más ricas y más confiables*[58]*. Yo dulces y bombones no puedo dejar de comprar, por lo menos para las visitas. "* (UD 3, Achumani, martes 7 de febrero de 2006).

j. Bebidas y refrescos

Para el caso de la leche, cabe hacer notar que hay una fuerte presencia de la leche líquida sobre la que es en polvo. En la mayoría de los barrios de la zona sur existen repartidoras de leche "natural", es decir leche no envasada o procesada que viene, o se piensa que viene, casi directamente, después de ser ordeñada[59] [60]; también está la leche en bolsa, o en caja, cuya condición líquida la coloca con la primera.

---

[57] No dudo de que Arcor sea la mermelada que siempre consumen, pero sí dudo que consuman a propósito mermeladas nacionales, quizás sólo como una eventualidad, pero puedo equivocarme. Digo esto porque su manera de hablar me pareció que respondía a un convencionalismo de "vida sana", y el desconocimiento de productos o marcas reales creo que me lo confirmó.

[58] Esto de "confiable" tal vez confirma mi anterior comentario. ¿Qué quiere decir para Blanca confiable?: condiciones salubres; que los productos no los van a enfermar a uno; o que la calidad es siempre la misma; que sé yo.

[59] Algunas veces vi mujeres "lecheras" en zonas como Alto Obrajes, Obrajes, Següencoma, Achumani, Cota Cota, con su tradicional lata de leche, pero ninguna de las UDs con las que trabajé les compraba a ellas, pero sí a camiones (más bien jeeps) repartidores cuya bocina suena como el mugir de una vaca.

[60] No estoy muy seguro del nombre de la empleada doméstica, solamente sé que le dicen "Sacha" porque sorprendió en una ocasión cuando, a pesar de ser tímida y vergonzosa, comentó al verlo en la tele que "el Sacha Lorenti" era bien "churro".

Beatriz: *"Sacha* [la empleada][60], *¿no te has olvidado de comprar leche a la vaca* [al coche repartidor] *? "*

Sacha: *"No señora, cuatro* [litros] *siempre he comprado. "*

Yo: *"¿Qué vaca es ésa? "*

Beatriz: "*Es el carro que trae leche una o dos veces por semana. Es que la Sacha se ríe cuando pasa porque como vaca suena su bocina. ¿Cuántos? Cuatro litros, pero aparte compran también mis hijos. Faltaría menos, tienen que ayudar también en la casa. "*

Yo: *"Bueno como también son bastantes... "*

Beatriz: *"Con mi nuera y mi nieto... Pero no, por mi Andresito lo que sea. "*

Yo: *"¿Yno compran de las lecheras? ".*

Beatriz: *"No, qué van a querer aquí. Aguada, sucia, nononono. "* (UD 22, Auquisamaña, miércoles 23 de agosto de 2006).

El consumo de esta leche (líquida) puede consumirse fría en algún tipo de jugo o con cereales de caja, como por ejemplo los famosos *Kellogs*, pero mayormente se consume caliente, por lo general calentada en el microóndas. Esta facilidad y rapidez en la preparación y consumo también encaja perfectamente con los ritmos de vida y las actividades cotidianas, donde el desayuno y la cena son cada vez menos comidas "en familia".

Estefany: "*A todos les gusta la mantequilla con mermelada, a mí no. No, no desayunamos juntos, cada quien come lo que quiere. Solamente se le pide a la Berta y ella pone agua o calienta la leche o lo que sea. "* (UD 3, Auchumani, miércoles 7 de septiembre de 2005).

La leche la toman casi todos, siempre y cuando no presenten problemas de salud como afecciones al hígado o intolerancia a la lactosa, y aunque algunos encuentran sustitos, como la leche de soya, no parece que todos queden contentos.

Beatriz (Ma): *"No, no es que no me gusta* [la leche], *sabes que no puedo por la vesícula. Se me hincha el estómago y me comienza a doler* -dirigiéndose a mí. *"*

Laura (Esa): *"Pero a nosotras* [las mujeres] *la leche nos hace falta por la osteoporosis*[61]*. Porque ésa de Soya no tiene calcio como la leche de vaca. "*

Beatriz (Ma): *"Ay hija, esa leche de soya no es tampoco la gran cosa, porque me hace dar acidez cuando la tomo por las noches. Además, de niña es el asunto, ahora de vieja... así tomo calcio por kilos, mi organismo no lo asimila. "* (UD 22, Auquisamaña, jueves 24 de agosto de 2006).

Por lo general parece haber una fuerte exigencia de los padres a los niños para que éstos

[61] Supongo que las leches Light y Extra Calcio que vi en la cocina son de Laura.

consuman leche. En varios casos vi que niños y adolescentes se quejaban de que la leche les provocaba náuseas, por lo que la "obligación" tomaba un sentido más cabal; entonces se opta por mezclarla con saborizantes en polvo como chocolate, frutilla u otros[62].

Las compras de leche varían según la cantidad de miembros en la familia, pero por lo general se la compra por lo menos tres veces por semana. En el caso de los que consumen leche en polvo es más difícil de precisar la frecuencia de compra, pues se supone que dura más que las cajas o bolsas de litro, en sí un tiempo mayor al que puedo permanecer con la familia. Según el consumo promedio de una UD nuclear de tres miembros, diría que éste alcanza a cuatro kilos de leche en polvo o más de 20 litros de leche líquida al mes.

Los yogures también son muy consumidos y sus tipos muy variados. Los de Pil ocupan el primer lugar en preferencia y éste más en su presentación de un litro que está a 8,80, 9 y hasta 10 Bs., para el 2006, aunque también se compran los de consumo personal: de bolsitas o sachets y los de vasitos o cajitas[63]. Este segundo grupo, es decir, el de consumo personal, generalmente está presente en familias con niños en edad escolar, de manera que su presencia en el refrigerador puede estar acompañada por los de presentaciones más grandes, como los de litro. Realmente es difícil afirmar que se les dé a los niños estas bolsitas como parte de su recreo, especialmente cuando un niño lleva hasta ya un buen dinero como recreo diario; parece que por su practicidad los niños y los padres los prefieren; estos últimos, claro, dentro de esta conducta de promover el consumo de lácteos en los primeros. Como no dispongo de datos que me permitan comparar las preferencias en el tiempo, no sé decir si un producto ha reemplazado a otro, pero comparativamente, parece que los paquetes de pequeñas bolsitas de yogur ahora tienen una fuerte competencia en estos nuevos vasos de yogur que incluyen un poco de cereal (cereal del tipo del de Zucaritas) en la parte superior para comer mezclándolo. Una de las alternativas en el postre suele ser servir yogur con frutas variadas o con cereales, por supuesto de un yogur de litro, pero también se utilizan estos yogures con cereal, el más habitual de la marca SanCor, que viene en vasos de consumo personal.

Aunque lo he visto únicamente en presentaciones mayores a la personal, los yogures naturales no son de un consumo familiar. Por lo general lo consumen personas que están pensando en el cuidado estético y de la salud.

Milenka: *"¿No gustas?, es yogurt natural. "*

Yo: *"No gracias, acabo de comer y estoy lleno. "*

Milenka: *"Es muy bueno para la digestión. "*

Yo: *"Bueno, te voy aceptar un poco. Deja, yo me sirvo[64]..."*

Milenka: *"Jajajaja. Es que no lleva ningún químico, conservantes o colorantes. A*

---

[62] Las marcas de saborizantes más comunes son Chocolike, Nesquick, Nestum, por lo general en envases de no más de un kilo. También están presentes marcas importadas algo menos conocidas, como Colacao, pero son menos frecuentes que los primeros.

[63] Éstos de bolsitas se encuentran de diferentes tipos: yogurin a 70 ctvs. (50 en el resto de la ciudad), o los más grandes de 1,20 (uno en el resto de la ciudad).

[64] El frasco era de más o menos medio litro y era de la marca Flor de Leche.

veces lo tomo con miel de caña, ahora te ofrecería, pero no me queda. "

Yo: *"No está malo del todo, no te preocupes. Oye, ¿tu madre también lo toma? "*

Milenka: *"A veces, pero no le gusta mucho. Compramos también del común y corriente. Como le dijeron que es bueno para el cutis lo toma mucho, incluso se hace limpieza de cutis con yogurt. Es también bueno. "* (UD 15, Achumani, lunes 29 de mayo de 2006).

El café es una bebida muy consumida, ya sea para el desayuno o para el té o la cena, o incluso para después del almuerzo. Entre el café para destilar y el instantáneo, este último es el que más se consume, aunque todos afirmen que el destilado es el mejor. Este hecho revela un importante marcador de clase, puesto que si tomamos al consumo de café en Europa o Estados Unidos las clases altas prefieren el café destilado, en cambio en Bolivia, siendo país productor, consumen mucho el instantáneo y las clases populares consumen café destilado. Los cafés más consumidos son, dentro los instantáneos el Nescafé, Oriental; y dentro los que son destilables el café Copacabana e Irupana de exportación. Cabe destacar que aunque en algunas conversaciones sobre sus preferencias en cafés, además algunos comentan que lo consumen sin azúcar, en la práctica no vi a nadie que lo hiciera, lo cual indica que predomina el gusto por las bebidas dulces, construcción cultural de lo que se considera sabroso o asqueroso en nuestro país, por sobre, digamos, el café solo que se consume en Europa.

El té se consume en menor cantidad que el café, pero existe un plus proveniente de los tes de frutas, por ejemplo. El té que se consume puede ser para destilar, en sobrecitos individuales o hasta té soluble o instantáneo. Al consumo del té parece que también está penetrando fuertemente el modelo nutricional y medicinal, pues se prefieren tes de frutas por sus beneficios al organismo. En los supermercados la cajita de sobres de té de frutas sobrepasa los diez bolivianos, en la final Isaac Tamayo (ubicada en el centro de la ciudad) la misma, en marca y tipo, no llega ni a cinco bolivianos.

Aunque muchas unidades domésticas preparan refrescos hervidos (de frutos secos o granos como cebada y otros), y jugos (de frutas frescas) para beber durante el día o en las comidas, son las bebidas gaseosas las que más aparecen en la mayoría de los hogares. La Coca Cola es la bebida más consumida y por lo menos se consume una botella de dos litros al día.

El vino es la bebida alcohólica que más figura en las compras semanales. Una o dos botellas se consumen en torno a las comidas de la semana y más si en ellas acompaña alguna visita. En fiestas y reuniones dentro de la UD el vino también puede estar presente, pero es más común que se consuma whisky. En realidad depende la ocasión, el momento y la compañía para escoger algún tipo de bebida. Sobre la ocasión; en las fiestas nocturnas es habitual encontrarse con whisky, brandy, ginebra, cognac, singani, vodka, vino, etc., pero, por ejemplo, en una parrillada el vino y la cerveza son las bebidas de acompañamiento por excelencia.

k. Otros productos lácteos

En la cocina de la elite se puede encontrar una gran variedad de quesos, aunque de ellos el que

menos está presente es el queso fresco[65]. Los quesos que se consumen más son los quesos para untar, como el queso fundido, algunos con trozos de salami, los quesos semi frescos como el Chaqueño, el menonita, etc., y quesos como mozzarella o el parmesano, que pueden comprarse en rodajas, rallado o en piezas. Al principio, como desconozco muchos tipos de quesos, no podía identificar, por ejemplo, al roquefort, y como la única referencia que tenía era que era un queso azul, lo pasaba desapercibido, como uno más de los quesos extraños, de esos que llevan trocitos de algo; hasta que una vez me convidaron un poco, junto a un "chorizo español", diciéndome -"es *queso roquefort".* El roquefort es no es de consumo tan cotidiano, aunque es normal encontrar que se guarde siempre algo de este queso en el refrigerador, es algo que se ofrece a invitados o en alguna ocasión especial; es decir, es un consumo de prestigio.

Los quesos para untar junto a los quesos como el parmesano no solamente están presentes en el desayuno, sino en comidas de cocinas internacionales o en bocadillos o sándwiches, o simplemente son el mejor sustituto de la cena. Son los ideales para ofrecer a los hijos y sus amigos que están en casa haciendo una tarea escolar o alguna otra actividad; también se suele servir a las visitas inesperadas que caen por la tarde o por la noche.

A los quesos también se los suele utilizar como ingredientes, principalmente en comidas italianas como el espagueti, la *lasagne,* los ravioles, , las pizzas, la salsa bechamel, etc., y pueden utilizarse, por ejemplo, mozzarella entero, en polvo, o en rodajas, es decir que están presentes en distintas presentaciones. Los quesos semi frescos como el Chaqueño son muy consumidos diariamente en el desayuno, té, etc., pero también es el preferido a la hora de hacer el arroz con queso, típico acompañante de las parrilladas.

Como ya dije, este queso semi fresco es el que sustituye casi por completo al queso fresco, incluso en muchas comidas en que es un ingrediente, como por ejemplo el Queso Umacha y el Plato Paceño.

> Oliver (hijo): "¿Cómo *estaba el almuerzo abuelo?* [El Queso Umacha] *Es tu plato favorito ¿No? "*
>
> Israel (abuelo): *"Claro. Cuando vengas a mi casa qué quieres que te haga cocinar, para así estar a mano. "*
>
> Oliver: *"Un lechoncito. Así también queda contenta mi mamá. "*
>
> Ruth (madre): *"Pero ahora no me ha salido tan bien* [el Queso Umacha][66]."
>
> Israel: *"Es que seguro has hecho con otro queso, por eso no se te ha derretido bien. "*
>
> Ruth: "*Pero el San Javier se derrite bien. El menonita es el malo. "*

[65] El queso fresco es el que comúnmente se elabora en el altiplano y Cochabamba. Los tamaños son variables y tiene la forma de disco; se comercializan por unidad. En el grupo de quesos frescos también se encuentran los quesillos y requesones.

[66] Poco antes de que yo comenzara a trabajar en esta UD se quedaron sin empleada doméstica. Encargaron una a cierta agencia de empleadas domésticas que trabaja en la zona sur, pero hasta que llegue era Ruth la que cocinaba.

Israel: "*Tienes que utilizar pues el quesito, el que traen las cholitas al mercado. "*

Rutch: "A *éste no le gusta pues* -señalando con la cabeza a su hijo, Oliver."

Oliver: *"Me gusta, pero a veces huele a vaca. "*(UD 13, Alto Irpavi, viernes 14 de abril de 2006).

En conclusión, el queso, salvo en comidas especiales en el que es "ingrediente" o en bocadillos como un componente más, es un elemento que acompaña al pan y en momentos de consumo de una bebida caliente como té, café, etc. En otras cocinas, el queso es también un ingrediente de diferentes comidas y bocadillos, pero fuera de esto es un aperitivo y hasta un postre, mientras que en la cocina paceña, ya sea popular o de la elite, el queso es consumido como "algo que se le pone al pan" para tomar el desayuno o el té, o a lo sumo un bocadillo[67].
La mantequilla, junto a las mermeladas, son preferidas por los niños y jóvenes; mientras que en el caso de los adultos son los quesos los más consumidos. Los adultos mayores son los que, a pesar de que de ellos se suele escuchar muchas veces problemas de presión alta o colesterol, no tienen reparo en consumir ya sea mantequilla, mermelada, embutidos o quesos; es más, es este grupo en el que más se ve la combinación de mantequilla y mermelada en un mismo pan.

La mantequilla, vegetal por lo general, es el acompañante más frecuente del pan para el desayuno y en especial si se hacen tostadas con pan de molde. Como existe una fuerte tendencia hacia "la vida Light" se diría que la mantequilla no formaría parte de los gustos de la elite, sin embargo es un producto que se consume bastante, por supuesto en el tipo Light, en desayunos, té, cena y bocadillos, por encima de la mermelada, el queso y los embutidos, en ese orden.

1. Pan y repostería

De las cuatro o cinco comidas que puedan tener al día, el desayuno es en el cual el pan es algo casi imprescindible, aunque por ello no deja de estar en el almuerzo, en el té y la cena.

El pan puede ser de molde (integral o blanco, por lo general embolsado), pan especial (por peso, por unidad, y embolsado), galletas o repostería, o pan de batalla; claro está que este último debe ser de una batalla menos cruenta que la del resto de la ciudad de La Paz, pues presenta menos golpes, heridas y quemaduras. El pan de molde puede aparecer en tres momentos: el desayuno, la cena y eventualmente en la merienda[68] o comida de media mañana. En el desayuno y la cena el pan de molde puede ser consumido como tostada[69] y acompañado principalmente con mantequilla; en la merienda no necesariamente tostado, pues es consumido

[67] En varios lugares, principalmente supermercados, se pueden encontrar quesos curados (secados) de procedencia española. Este queso español lo comercializan por peso, y por lo general ya lo cortan y embolsan por determinados pesos. Como dije, las personas que compran este queso lo consumen de la misma forma en que se consume en nuestro país, y está lejos de ser consumido como un aperitivo o postre. Lo más que podría acercarse a un consumo diferente es cuando se ofrece a las visitas pequeños trozos de este queso, pinchados con un mondadientes, pero por lo general en fiestas o eventos muy especiales; además esto no deja de ser excepcional.
[68] Sinceramente no he podido encontrar un término general que utilicen para referirse a esa comida entre el desayuno y el almuerzo. Algunos la llaman merienda, o matahambre, pero de una manera totalmente informal. Es la *"saxra* hora" popular.
[69] Tostada en tostadoras eléctricas de pan de uso familiar.

de paso y no se le invierte tiempo[70]. El pan especial puede tender más a dulce o salado, y puede consumirse en todas las comidas, solamente salado para el almuerzo. En el supermercado y algunas panaderías[71] los panes especiales son vendidos por peso; en las tiendas y almacenes por unidad o por bolsa. Las galletas o repostería (pasteles, empanadas, masitas, cuñapés, etc.) se encuentran tanto en tiendas o almacenes, panaderías, y supermercados; por lo general las galletas son compradas envasadas (bolsa o caja) o por peso, mientras que la repostería se compra envasada, por unidad o por docena. El pan de batalla se expende en todas las tiendas y almacenes de barrio, en panaderías y en el supermercado; para todos los casos se compra por unidad.
La cantidad de pan que se compra en el día depende del número de integrantes de la unidad doméstica, pero la frecuencia de compra tiene un promedio de dos veces al día. El momento donde el pan es insustituible parece ser el del desayuno, y puede ser éste de molde, especial o de batalla. El desayuno es una comida que no siempre convoca a toda la familia, debido en gran parte a las distintas actividades de los miembros de la UD. Cada miembro elige el tipo de pan que desee y su acompañamiento también es libre. Las familias con cuatro o cinco miembros pueden comprar pan hasta tres veces al día, es decir para el desayuno, el almuerzo, y el té o la cena; las UD's que compran dos veces al día lo hacen para el desayuno, y la hora del té -esta segunda compra comprende también para la cena-; los que compran solamente una vez al día lo hacen casi siempre por las mañanas.

Para el caso de las UD's que realizan compras casi en su totalidad en el supermercado, su relación con el pan es algo distinta. La compra del pan para el desayuno suele ser una tarea exclusiva de la empleada doméstica, pero ésta muy raras veces va sola a comprar al supermercado. Entonces estas familias son las que más consumen pan de molde y otros especiales en el desayuno; seguramente porque no precisan la condición de "pan fresco para el desayuno", como es el caso del pan de batalla y el especial no embolsado. Notoriamente, en estas UD's el consumo de pan de batalla es casi nulo, pero no del todo, pues se lo prefiere para el almuerzo o en todo caso para comidas extraordinarias, como las parrilladas[72].

En la hora del té también se consume pan, aunque es más frecuente que se prefieran galletas, pastelillos, empanadas, y otros productos de repostería. Este momento dentro de la UD pertenece a aquellos que no se encuentran trabajando o estudiando. Empanadas, humintas, cuñapés, croissants, galletas, etc., son preferidos al pan de batalla.

A la hora de la cena o comida nocturna, el pan no deja de estar presente, pues es un buen acompañante para aquellos que consumen alguna comida, para los que toman alguna bebida caliente o fría (té, café, leche, jugos, etc.), o simplemente se preparan un aperitivo untándole algo, o con queso, o como sándwich (jamón, carnes frías, etc.).

En supermercados como el Ketal, encontramos panes de todos los tipos: pan de batalla (venta

[70] Este tema lo desarrollo en capítulos posteriores.
[71] Dentro de las panaderías coloco a empresas como Irupana, pues producen su propio pan. Además tiene un estatus diferente al de una tienda o almacén de barrio.
[72] Algunas unidades domésticas acompañan al almuerzo con panes especiales como los bollitos (del tamaño de una papa promedia), rodajas de este pan que se compra por piezas (como marraquetas de gran tamaño), y otros más, y pueden ser integrales o no.

por unidad, a 0.29 centavos); panes especiales (ya sea por peso, kilo, o embolsados)[73]; los de molde (también embolsados); o de repostería. Generalmente se compran los panes de batalla y/o los especiales todos los días, mientras que los de molde se compran una o dos veces por semana. Como dije arriba, hay algunas unidades domésticas que solamente consumen pan de molde y/o especial, pero no hay ninguna diferencia en las horas de consumo con los que sí comen también pan de batalla; también los acompañan con mantequilla, mermelada, queso, y otros.
Un tipo de pan muy consumido es el pan integral y existe una amplia variedad de éste, ya que se lo puede encontrar en molde, en panes redondos como las sarnitas, en bollos pequeños y hasta en marraquetas integrales, como las que sacó la empresa Irupana. Estos tipos de pan integral se pueden comprar tanto en tiendas, almacenes y supermercados. Aunque existe el llamado *ch'amillo,* distinto del pan blanco por estar hecho con harina integral o afrechillo, y se comercializa junto al pan de batalla, por lo general en tiendas y algunos almacenes, en general el pan integral tiene un costo más elevado que el pan común. Todos los panes hechos de diferentes granos y semillas, como de soya, de maíz, de sorgo, etc., son incluidos dentro de este tipo de panes y aunque unos más que otros, todos tienen esa distinción que surge de las consideraciones de saludable y nutritivo.

Si bien es cierto que todas las UD's con las que he trabajado consumen pan integral, éste consumo no es exclusivo, pues al mismo tiempo compran pan blanco. Al pan integral le acompaña esa cualidad de ser más saludable que el pan blanco, pues no solamente se dice que engorda menos, sino también que ayuda a la digestión o que por lo menos no provoca los malestares que a algunas persones les acarrea.

> Marlene (mamá): *"¿No han comprado* [pan integral] *?"*
>
> Chachi (emp. dom.): *"Había, pero la señorita* [Marifer, hija de Marlene], *se lo ha terminado*".
>
> Marlene: *"No no. Anda a comprar nomas. Este pan* [no integral] *me hace dar acidez. Además* -dirigiéndose a mí-, *hay que cuidarse un poquito ¿no?*[74]*"*
>
> [...] Al centro de la mesa estaba el panero que tenía distintas unidades de pan, entre marraquetas, cuernos, y sarnas, también pusieron algunas rodajas de pan molde y algunos panes redondos, ambos integrales. Al lado había una cesta panero más pequeña con galletas surtidas (entre dulces y galletas de agua). Marlene y Marina comieron este pan de molde y lo acompañaron la primera con dulce de leche y la segunda con queso.
> (UD 5, miércoles 22 de febrero de 2006)

En el Anexo sobre el Consumo de Pan se puede apreciar que he agrupado en cuatro a los distintos tipos de pan, según sus características y consumo; esos tipos son: Pan de batalla, especial, Galletas y repostería, y molde. La razón por la cual separo al pan de molde del pan

[73] Cuando se compra por peso, es muy difícil determinar el precio por unidad del pan. Haciendo un cálculo aproximado, para el 2006, se obtenían diez sarnitas (de las del Ketal), por siete bolivianos.
[74] Supongo que se refería a *cuidar* la línea

especial es porque el primero es consumido también como tostadas; además, nunca he visto que acompañen el almuerzo con pan de molde, pero sí con panes especiales.

CAPÍTULO IV

1. Cocina de la elite paceña

" Y hablando de mí, os diré que creo descender de algún monarca o príncipe de tiempos remotos, pues jamás visteis hombre que anhelara más ser rey y rico a fin de poder comer en buena mesa,..." Françoise Rabelais

Es natural que la gran mayoría de la población conciba a la cocina de la elite como "superior" en términos de abundancia, porque *"comen de todo",* es decir, porque no sufren privaciones. Una anécdota que ilustra esto, no sólo por la coincidencia con lo que acabo de afirmar, sino con la regularidad con que lo he escuchado, es aquella en la que yo me encontraba en el atrio de la universidad (UMSA) atendiendo un puesto de libros en una feria eventual organizada el 2005. En eso, se acerca una mujer mayor que, luego de hojear algunos libros y preguntarme sobre el contenido de otros, me preguntó cuál era mi carrera; así entablamos una pequeña conversación.

- *"¿Y de qué vas a hacer tu tesis?*- me preguntó
- *Sobre la cocina de la elite paceña*
- *Aj, pero ya se sabe qué comen esos: compran en supermercado, comen de importación, caviar,. Comen de todo. Jajajaja, ¿para qué vas a estudiar eso?".*

Evidentemente, no para todas las personas la cocina es vista como esa construcción cultural cuya estructura se refleja en la preparación y combinación de los alimentos que consideramos para ello. Ahora bien, dirigiendo mi atención sobre la elite, cabe destacar el papel preponderante la clase social. Como dije antes, la alimentación en todos los contextos sociales e históricos es un elemento de distinción, pero ¿cuán distinta es realmente la cocina de la elite paceña respecto a la cocina popular?

Siguiendo la línea argumentativa de Jack Goody (1995), una *cuisine* diferenciada se encuentra en sociedades estratificadas, sin embargo, algunos pueblos como Ghana no han conseguido desarrollar una *cuisine* diferenciada a pesar de contar con estratificación social. Bolivia cuenta con clases sociales diferenciadas y es innegable que la disponibilidad económica facilita el acceso a una mayor gama de productos. Como describo en el capítulo anterior, he podido advertir muchas diferencias en cuestión de productos e ingredientes, es decir en la misma dieta de la elite, pero estos alimentos son combinados y preparados en torno a una construcción cultural que guía estos procesos, es decir la cocina, la cual básicamente atañe desarrollar en este capítulo para poder revelar la existencia o no de una *cuisine* de la elite.

Ciertamente es difícil encarar esta amplia variedad de productos e ingredientes y dirigirlos hacia la explicación de la cocina sin encontrarse constantemente orillado hacia la explicación parcial de un solo plato en particular. Es por esta razón que primeramente realizo una descripción del esquema general de la cocina, en el cual debieran poder ser comprendidas todas las asociaciones y oposiciones aplicadas en la elaboración de una comida.

a. El Almuerzo

El almuerzo es dentro de la cocina de la elite la comida diaria más importante del día, no solamente porque es la más abundante y elaborada, sino porque también es la comida que más se comparte en familia. Se desarrolla generalmente en días ordinarios entre una y dos de la tarde, y ya sea que se lo sirva en la cocina o en el comedor -aunque este último es el más usual-, siempre existe todo un aire de formalidad que constriñe a estar presente y a compartir esta comida en familia.

Una comida completa para el almuerzo está compuesta por Sopa-Segundo-Postre. Existe actualmente cierta flexibilidad entre el binomio sopa/segundo, pues este último puede atribuirse para sí la prerrogativa de "comida completa" junto a un postre. Esta alternancia entre sopa y segundo parece influir ligeramente sobre la Entrada[75], pues si bien no todos acostumbran servir una entrada, cuando aparece en la mesa lo hace precediendo al eje Sopa-Segundo, y en algunos casos antes del Segundo si no hubiera Sopa. No he encontrado el caso en que se sirva Entrada y Sopa sin Segundo. Este punto lo trataré más abajo, luego de describir el esquema de la cocina.

Entre una y dos veces a la semana se suele preparar juntos Sopa y Segundo para el almuerzo, mientras que el resto de los días se opta solamente por uno de ellos, por lo general segundo. En las comidas especiales y de fines de semana también se prefiere más el "plato único" acompañado de postres y/o bebidas, y también son los secos los que aparecen con mayor presencia.

Aunque las personas intentan atribuir al poco tiempo que disponen en los días laborales, el hecho de que se opte por una comida más breve compuesta por uno de los dos solamente (sopa o segundo), la inclinación por el plato único, se ve también en un día en que se dispone de algo más de tiempo.

i. La Sopa.

La determinación sobre lo que se va a preparar en una comida se encuentra marcada por las preferencias personales que se tejen entre la complacencia a los gustos, y lo que es adecuado nutricionalmente; cosa que no siempre coincide. Esto se convierte en una contradicción, por ejemplo, cuando la misma concepción que se intenta impartir a los hijos de lo que es más adecuado o mejor comer, choca con sus verdaderas prácticas alimentarías; cuando se inculca el consumo de sopa como el más sano y nutritivo, mientras que los mismos padres prefieren muchas veces solamente segundos.

> Carla (madre): *"Pase por favor Mircko. Siéntese aquí al lado de Kelly* (hija). *Me van a comer todo* -dirigiéndose a sus hijas-, *y rápido porque tenemos que salir a comprar los repuestos para la computadora. "*
>
> Kelly (hija): "*Por qué nos odias mamá. Además, mira, es sopa de verduras. Tú también le riñes a la Antuca* [Antonia, empleada] *cuando hace cada vez sopa. "*

[75] Platillo pequeño, en tamaño y cantidad, que precede al eje Sopa-Segundo. Generalmente es un plato frío que puede estar compuesto de algún tipo de ensalada y/o queso, carnes, papas, torrejas, u otros.

> Carla: *"Yo no sé por qué no quieren comer sopa. Ah, pero si les trajera asadito con papas fritas, comerían calladas ¿verdad? No se hagan a las chistositas. No pueden comer eso todo el tiempo; necesitan comida sana, que les alimente, no que solamente les llene. Además vos* [Katherine, hija] *comes sin protestar, por qué estás molestando también. "*

> Katherine: *"Por solidaridad. Pero no me gusta tampoco la sopa; me gusta nada más la Picana y la sopa de camarones. Ah, sísí, el Chairo también. Pero nada más. "* (UD 8. San Miguel, jueves 29 de junio de 2006)[76].

Existe una interesante relación entre la edad y la preferencia de sopa, pues se puede apreciar que los adultos mayores de las UD no solamente la aceptan sino que incluso la piden o la extrañan cuando no está presente en el almuerzo.

> Marco A. (abuelo): *"Hacemos más segundos, pero no hay como una Sopita de Maní o de Pollo. La Sopa de Maní es la favorita de mi padre. Todavía, cuando no quieren hacer aquí..., porque a mis hijos les gusta también, pero prefieren más sus comidas... que no alimentan, me voy a comer con los amigos o con mi padre y a ése si no le invito Sopa de Maní o Trucha no sale conmigo. La sopa de Maní me sale más barata, jajaja. "* (UD 25, Irpavi, lunes 28 de agosto de 2006).

El agua caliente y la carne son el punto de partida para la elaboración de la sopa. Después es cuando se van añadiendo los condimentos, tales como la sal, la cebolla-ajo, luego lo que determinará a la sopa, como los carbohidratos, y luego la papa y los concentrados instantáneos de carne o pollo. La sopa parte de lo que sería el caldo que, como muestro más adelante, no es extraño que a menudo se consuma como tal, pero de lo contrario éste podrá generar hasta cuatro variantes con los sub paradigmas de: verduras, de carbohidratos, de cremas y de sopas instantáneas.

El esquema general de la sopa incluye todos estos sub paradigmas los cuales se pueden alternar o combinar en su realización, pero que no dejan de estar subordinados al esquema general.

[76] La hijas: Melisa, Keli y Katherine de 10, 13 y 17 años respectivamente. El discurso de Carla no es otra cosa que eso mismo, un discurso, porque ella es quien determina casi siempre lo que se va a cocinar para el almuerzo, y también casi siempre elige segundos.

^ Y Conjunción
V Inclusive o (Y/O)
V Exclusive o (el uno o el otro/o)
( ) Opcional
B Subparadigma

* Algo raro ** Muy raro
*** Extremadamente raro
Modelo adaptado de Weismantel (1994)

La conjunción (^), A "y" B, implica que los elementos relacionados por este conectivo se presentan juntos.

La disyunción inclusiva (V), entendida como "y/o", significa que podrá presentarse A o B, pero también pueden presentarse ambos.

La disyunción exclusiva (V), entendida como "o", significa que podrá presentarse A o B, pero no ambos.

Cada columna se constituye en un paradigma que contiene las diferentes asociaciones entre los alimentos que forman una comida.

El orden de las columnas, de izquierda a derecha, va de acuerdo al orden que se sigue al cocinar. De tal forma que un trazo horizontal, entre columnas, se aproxima a representar de manera general la composición de las diferentes comidas.

El subparadugma es un grupo con características compartidas, ya sea de composición, preparación y/o consumo, dentro de un grupo o paradigma mayor, como el representado por una columna.

Cuadro
Esquem de la so

Sopas instan áneas

V

**Pescado

V

Hierba Aromática (C)

Cebolla sobre picado

V

* Ají No-Moto

E ** Ají (vaina)

V

* Pimienta

Otras Verduras

V

Zanahoria

V

Nabo

V

Zapallo

(A CARBOHIDRATOS)

Fideo

V

Arroz

V

Quinua

V

Trigo

V

Sémola

V

Avena*

A PAPA

Papa

V

*Chuño

(A) La carne aparece en conjunción ([A]) Con todos los paradigmas de sopa, pero en el caso de las sopas instantáneas, como las de Maggie o las de Knorr, quizás lo más apropiado sería considerarla como una disyunción incluyente (V), ya que puede ser preparada con carne o sin ella..

(B) Estas verduras son picadas finamente y se agregan al caldo después de la carne. Sin embargo, la cebolla y el ajo en la sopa son utilizados como un condimento y no como una verdura que podría constituir una sopa, como en la Sopa de Ajo o Sopa de Cebolla de la cocina española.

(C) Estos condimentos son agregados casi el final, junto con los carbohidratos y la papa.

(D) Estas verduras, peladas y, para el caso de las tres última, picadas en trozos muy finos,, van juntas en casi todas las sopas. Incluso, hoy en día se pueden encontrase en los mercados estas verduras juntas, ya peladas y picadas, en una pequeña bolsita con los suficiente para la sopa del día. En orden de añadidura, estas verduras van después de la carne y antes de los carbohidratos.

(E) Además de las anteriores verduras, pueden añadirse otras más junto al, por ejemplo, arroz o al fideo o en las cremas, pero como acompañantes: acelga, repollo, vainita, etc. Para el caso de una sopa de verduras, es decir, que pasan de ser acompañamiento de los carbohidratos a ser el elemento que define a la sopa, sustituyendo a éstos, las verduras que se ponen son más abundantes.

La presentación de sopa-segundo para el almuerzo está muy marcada por la elección de una sopa bastante ligera, como de sémola, o alguna crema donde a lo sumo puede darse que se acompañe con trozos de pan tostado o papas fritas, pero éstos son acompañantes ajenos a la preparación del caldo. Cuando la Sopa es más cargada, es decir, que lleva más ingredientes, como por ejemplo una sopa [cargada] de arroz y muchas verduras o un Chairo, a veces se prefiere no preparar ningún segundo, especialmente con el Chairo. Para el caso de los consomés, son sopas sin ningún añadido, en realidad es el caldo sólo de carne y que no lleva más añadidos que algunos condimentos, es el *q'ara caldito,* de la cocina popular.

Para la preparación de un consomé se utiliza carne de res principalmente, y de ésta lugares como la rabadilla o la costilla. El troceado de la carne en pedazos que se servirán en cada plato se lo puede realizar antes de la cocción o después de ella, al momento de servir de la olla a cada plato. Por supuesto la carne, especialmente la que se compra en los supermercados, es seleccionada, de esta forma los trozos que se colocan, de uno a dos en cada plato pueden ser exclusivamente de carne o en el peor de los casos de carne con algún hueso, pero pequeño; mientras que presas grasas o con nervios nunca son servidas. Existe un equilibrio entre las personas que se sirven con trozos de carne en el plato y las que no. En este ponto se pueden ver discrepancias generacionales, pues mientras los adultos mayores prefieren, incluso piden cuando no se ha servido, trozos de carne en su sopa, los más jóvenes suelen preferirla sin ellos, hasta el punto quizás de dejarlos intactos al terminar la misma.

Hacia la elaboración de una sopa, existen grupos casi inseparables que se utiliza para la preparación de ésta: cebolla-ajo (usados como condimentos) y haba-alverja-zanahoria- nabo. Los dos elementos del primer grupo y los cuatro del segundo están presentes en la preparación de casi todas las sopas y son tratados de la siguiente manera: después de picarlos (en pequeños trozos largos, salvo el ajo que su picado es aún más menudo) simplemente se los agrega a la olla en que se va cociendo la carne.

La papa es otro ingrediente central, la cual, siguiendo el orden que le precede, se agrega a la olla después de ser pelada y cortadas en pedazos. Por último lo que le sigue es lo que define o da nombre a la sopa, es decir fideo, arroz, trigo, quinua, etc. Solamente en el caso de las sopas de verduras, éstas definirán a la sopa reemplazando a los carbohidratos y apareciendo en mayores cantidades. Para el caso de una Sopa de Verduras, algunas de las verduras que son agregadas casi conjuntamente con los condimentos serán también incluidas pero en mayor cantidad, como en el caso de la acelga, el nabo, las habas y arvejas. Acelga, nabo, zapallo, lacayote, maíz fresco (recién desgranados de su mazorca), habas, alverjas son verduras características de una Sopa de Verduras. Al final es que se añadirán los condimentos finales, generalmente cubitos de sopa concentrada.

La sal y los cubitos son condimentos, pero como explico, la primera se agrega conjuntamente a la carne, mientras que los segundos no aparecen sino hasta que todo ya está casi listo, faltando entre cinco a diez minutos para retirar la olla de fuego. Aunque una Sopa tenga un sabor concentrado por la variedad de ingredientes después de la cocción, si no tuviere la relativa cantidad de sal de acuerdo al gusto, ésta será considerada también desabrida; es decir que el sabor es una facultad de la sal, pero también los cubitos concentrados además de "concentrar" el sabor de la carne (de gallina o de res), contienen sal. Esto hace que al momento de agregar la sal se considere que el cubito también sala la comida o también que se parta y agregue sólo la mitad del cubito.

Para el caso del arroz y el fideo, éstos a veces suelen ser retostados, es decir graneados, y aunque principalmente esto sucede en los secos, a veces también ocurre en los húmedos.

> Susana: "*Por qué retuestas todo* -dirigiéndose a la empleada-. *Ya, a veces el arroz, el fideo hay que retostar nomás, he dicho a veces, pero en la sopa no hace falta ¿Acaso los fideos "churcos"* [fideos chinos, del de las sopas instantáneas] *que dices también los vas a retostar?"* (UD 21, Cala Coto, lunes 17 de julio de 2006).

El retostar evidentemente es una práctica cuya frecuencia varía en cada unidad doméstica, pero cabe hacer notar que es una técnica compartida en todas. Aunque tanto el arroz y el fideo pueden retostarse, en la sopa solamente es el fideo sobre el cual se admite esta técnica. Otros carbohidratos consumidos en las sopas, además del fideo y el arroz, son el trigo, la quinua, la sémola, la avena. El fideo y el arroz son las opciones más frecuentes en las sopas, aunque quizás su particularidad sea que las sopas no son tan cargadas como en la cocina popular.

Para el caso de las sopas instantáneas, como ya llevan todos los ingredientes y condimentos, no precisan que se les añada nada, ni siquiera carne, aunque a veces no se descarta que algunos los utilicen sobre el caldo de carne que está cociendo. En este punto hace falta hacer una breve distinción entre las sopas instantáneas de sobre y los cubitos concentrados de carne de res o pollo, pues las primeras también contienen concentrados de estos mismos tipos de carne. Como dije en el capítulo sobre la dieta, el "cubito", ya sea de la marca Maggie o Knorr -las dos marcas más populares-, es un condimento que se utiliza para mejorar el sabor de las comidas -generalmente en las sopas- y salvo en un solo caso donde una ciudadana Argentina preparaba una sopa exclusivamente con dos cubitos de concentrado de pollo, en todos los demás el cubito por sí solo no puede hacer una sopa, a diferencia de un sobre de sopa instantánea -también Maggie y Knorr son las más populares- el cual sí puede ser "sopa" sin ningún otro ingrediente.

Como dije, las sopas instantáneas de sobre pueden preparase solas sobre agua caliente o puede ser enriquecida sobre un caldo de carne y otros ingredientes; ahora que también hay que considerar que existen algunas sopas de sobre que incluyen arroz o fideos (del tipo Cabello de Ángel), o son cremas, como por ejemplo de espárragos. Por sus característica sencillez, la sopa de sobre también es consumida en la cena -quizás de forma más frecuente que en el almuerzo.

> Abel (hijo): "*¿Qué han hecho para cenar?"*
>
> Teresa (madre): "*Un consomé. Sopita sola. "*
>
> Abel: *"¡Ay no! ¿Otra vez?"*
> Teresa: "*Todo el día ha hecho frío. A tu padre se le ha antojado. Se va a quedar a cenar, ¿verdad? "* -Dirigiéndose a mí.
>
> Abel: *"Nos vamos a salir a comer algo a la calle ¿no ve?"* -También hablándome.
>
> Teresa: *"No seas así. Ya, vayan a la mesa. Acompáñenos por favor joven. "* (UD 10, Las Lomas del Sur, 1° de junio de 2006).

Hay otro tipo de sopas instantáneas que casi no muestran muchas diferencias con las sopas de sobre. Éstas son sopas que vienen en diferentes envases como el plástico y el plastoformo y su

influencia es la cocina china, como los fideos chinos. Algunas de estas sopas contienen más ingredientes que las de sobre, como las alverjas, zanahoria, pequeños trocitos de carne, etc.

Como dije en el capítulo anterior, no es muy común que las familias de la elite compren y almacenen muchos productos para la cocina, por ejemplo, para todo el mes, pero en el caso de estas sopas sí es algo que se compra en una cantidad algo mayor que para la comida del día, pues están dispuestas en la cocina para cualquier momento en que se las precise.

Las cremas son otro tipo de sopa bastante común en la cocina de la elite, y sus tipos son variadísimos. Muchos hogares ven en las cremas la mejor opción para que "todos" consuman verduras, en especial los miembros más jóvenes.

> Beatriz (Ma): *"Sacha, haz una crema de zapallo. El Andresito no quiere la de espinacas. Sí estaba muy fuerte* [su sabor]. *Pero igual lo vas a licuar con zanahoria, nabo, acelga, y un poquito, solamente un poquito, de espinaca. "*
>
> Laura (Esa): *"Prepara también* -dirigiéndose a Sacha- *ésa tu salsa. Le gusta al Fernando. "*
>
> Sacha (emp. dom.): *"Hago tambiénpapitasfritas señora o cocidas nomás. "*
>
> Laura: *"No, no hagas ninguna papa, hay todavía en la lata*[77]*. "* (UD 22, Auquisamaña, miércoles 30 de agosto de 2006).

En realidad no esperaba ver lagua y mucho menos que fuera apreciada. Realmente no me he topado con la tradicional *jankaquipa* en su típica presentación a granel, pero sí en las que llevan alguna marca. Laguas de choclo, laguas de chuño, trigo, forman parte del repertorio disponible de laguas para la sopa; sus marcas también son varias y van desde las que promocionan productos "nativos", naturales y orgánicos como Irupana o los más tradicionales como Princesa. [77]

Haciendo un balance de lo dicho hasta ahora, en el almuerzo la sopa está siendo reemplazada muy frecuentemente por el segundo, sin embargo no desaparece ese carácter imprescindible en la alimentación de la familia, ya que aún existe esa concepción de que la sopa es "más alimento", es más nutritiva, lo cual podría explicar el porqué el esquema básico se mantiene sin sufrir cambios y se comparte con la cocina popular. De todas formas, de la interrelación con el segundo se generan cambios que inciden sobre la sopa, creando dos variantes: las sopas líquidas y las sopas húmedas. Las húmedas son de las que nos habla Spedding (1993), sopas que por los muchos elementos sólidos se alejan de esa condición de líquido; líquidos vendrían a ser lo más cercano a caldos o consomés, porque son sopas que llevan muy pocos elementos (pocas verduras, o algo de algún carbohidrato, como arroz, avena, etc.), haciéndola también una sopa ligera.

[77] Como no compartí esta comida con la familia, no sé cuál era la salsa. Respecto a las papas fritas sólo se que son unas que son de importación y vienen en una lata cilindrica, como una lata de leche de dos kilos, y las papas son delgadas, como tallarines, pero no tan largas.

ii. El Segundo

El Segundo es el plato con mayor presencia a la hora del almuerzo y también es el que más variantes presenta, tanto a nivel de ingredientes como de preparación. También es el segundo el que juega un papel preponderante en la comensalidad, es decir, cuando se tienen invitados o es simplemente una ocasión especial, preferentemente se opta por un plato único, antecedido por alguna entrada y sucedido por un postre. El valor que se le da al Segundo que se ofrece a los invitados está medido menos por la cantidad que por lo esmerado y seleccionado de los ingredientes y la preparación. Las comidas familiares no están tan alejadas de esto, pues es el Segundo el que se espera con más ansia que la sopa; nada más hay que considerar cómo se busca precisamente que la sopa, cuando está presente, sea lo menos cargada, así poder reservar el apetito para el Segundo.

En un segundo ordinario predominan las distintas carnes acompañadas de carbohidratos y/o verduras. Tres componentes generales serían los que componen un segundo: Carne junto a dos carbohidratos. El elemento principal es alguna carne, ya sea de res, chancho, pescado, mariscos o cordero en menor grado, luego será acompañada de arroz, fideo, verduras, etc., y por último un carbohidrato más que por lo general es papa. Son pocos platos en los que no está presente la carne, como a veces el Plato Paceño[78], el Queso Humacha[79], etc., o los provenientes de cocinas vegetarianas o algunos de cocinas internacionales.

Existen algunos segundos que son algo más que comunes, pero no necesariamente de comidas excepcionales, como por ejemplo es el caso de las comidas italianas, chinas o vegetarianas. Las comidas vegetarianas a pesar de que sustituyen ese elemento principal para la cocina de la elite, como es la carne, no se salen del esquema básico de un segundo: Saise que en lugar de carne molida lleva gluten en trocitos que la imitan, o hamburguesas, etc.
La comida italiana es las que más se puede consumir tanto de ordinario como en ocasiones especiales y también es la que menos elementos de la cocina local incluye en su preparación. Raviolis, tortellini, spaguetti, canelones, pizza y *lasagne* son los más consumidos y las salsas que los acompañan por lo general son salsas especiales, enlatadas o en vidrio, que provienen por lo general de importación: Bechamel, Carbonara, Pesto, Bolognesa, puré de tomate, y otras, de las marcas Arcor, Ragú, Buitoni, etc.

Se muestra una mayor preferencia por la *lasagne*, en especial de parte de los jóvenes, y la consumen tanto fuera de la UD (en restaurante) como dentro de ella. Son pocos los que también hacen la masa, pues prefieren comprarla ya hecha, la cual se encuentra en mercados y supermercados. Existen algunos elementos en la preparación de la *lasagne* que parecen provenir de costumbres locales, como el hecho de utilizar cubitos Maggie o Knorr junto a Bechamel, pimienta, cebolla, ajo, y otros, que condimentan a la carne. Una característica más de la comida italiana es que a la hora del almuerzo se sirva como plato único, es decir que es muy raro ver que le anteceda un plato de sopa.

---

[78] El plato paceño está compuesto por choclo (maíz fresco cocido y servido en mazorca o con marlo) cocido, papas qhatis (papas cocidas con cáscara), habas cocidas con todo y cáscara, y queso frito. Algunas personas añaden a este plato una lonja de carne asada. Salida de mi propia experiencia diría que he visto más Platos Paceños en que incluyan carne en ferias, mercados y restaurantes de toda la ciudad, que en los preparados en las UD de la elite.

[79] Está compuesto por Choclo, papas qhati, y un ahogado algo caldoso que lleva ají amarillo, queso, cebollas, habas, quirquiña y huacataya (hierba aromática).

En un segundo, tanto las carnes como los acompañamientos tienen un tratamiento especial, un preparado que varía según lo que se esté cocinando. Comenzando por las carnes, éstas pueden ser fritas, al horno, cocidas[80], rebozadas, condimentadas, y servidas solas o con ahogados o salsas, etc. Cuando a las carnes se les añaden ingredientes para ya sea sazonarlas o para salsas o ahogados, los condimentos más utilizados son la sal, la pimienta, también nunca falta el ajo, la cebolla, salsas como de soya (de diferentes marcas), específicas para carne (como las que trae la marca La Costeña, o sazonadores de pollo), etc.[81], o los cubos de concentrados de carne.

[80] Las carnes cocidas, es decir, cocidas en agua son extremadamente raras, salvo en el caso de algunas salchichas y pescados cocidos al vapor. El Thimpu sería uno de los poco platos que lleva carne cocida de cordero; de la cocción de ésta es que sale el caldo que es servido como segundo plato, después del seco. Sin embargo este plato no es de consumo doméstico dentro de la elite, puesto que por lo general sólo es consumido en restaurantes.

[81] Exceptuando a la salsa Soya, todas las demás en presentación líquida son tan poco consumidas como los concentrados de carne en polvo de Knorr. Los sazonadores en polvo, de carne y pollo, aparecen un poco más que los líquidos.

Cuadro N° 2
Esquema básico del Segundo

Carnes	([A]Condimentos)	(^Acompañamientos) Carbohidratos	Verduras	JE T	[A] Papa
Res V Pollo V Chancho V Pescado V Embutidos V E Mariscos V _____ (A) Guisos	Sal V Pimienta V Comino [V] (B) Ajo V Cebolla V Ají (en sobre, picante o no) V E ** Ají (vaina) V Palillo V Cubito de carne V *Ají-No-Moto V **Concentrado en pol vo V *Salsa Soya V ***Sazonadores Líquidos V Hierbas Aromáticas	Arroz V Fideo V (C) Legumi nosas V (D) Mote (C)	Verduras Crudas V Verduras Cocidas		Papa V Yuca V ***Chuño V *Camote V *Oca

(A) Los guisos son un segundo más o menos caldoso en el cual la carne, generalmente de res, está subordinada alimentos como las leguminosas, y los carbohidratos pasan a un segundo plano. Estos guisos, denominados como Ajíes, como Ají de Lentejas, Ají de Alverjas, Ají de garbanzos, etc., se sirven con papas cocidas y con arroz, salvo, claro, en el Ají de Fideo, donde las leguminosas, con las alverjas, están presentes en pequeña cantidad y el elemento principal es el fideo.
(B) Este subparadigma es el de salsas, ahogados, etc., que se pone a la carne.
(C) A menos que una leguminosa sea el elemento principal junto a la carne, como en los guisos, por lo general se presentan en pequeñas cantidades, ya sea con las carnes o con los carbohidratos.
(D) El mote de maíz aparece principalmente en platos especiales y aunque sean más del ámbito de los restaurantes, también son de consumo doméstico, como el Chicharrón (de pollo más que de chancho) o el Charquecan. La relación del mote con el arroz y el fideo es una disyunción exclusiva (V), pues no van juntos, salvo en el caso del mote de trigo, como en el Ají de Trigo. Tanto en los valles como en el altiplano, existen una gran variedad e motes, de distintos tipos de maíz, de habas frescas o tostadas, etc., pero no los llego a considerar para el caso de la elite al no estar presentes en su cocina.
(E) Salvo en el caso de las ensaladas, en que son servidas en mayores proporciones y pueden reemplazar a los carbohidratos, por lo general las verduras están subordinadas a éstos últimos y a las carne. Así tenemos, por ejemplo la pequeña porción de salsa (centralmente compuesta por cebolla y tomate crudos, picados y servidos en el plato como un acompañamiento más) o de *chorrellana* (similar a la salsa, pero asada); también pueden a presentarse rodajas de tomates, pepinos algo de zanahoria rallada u otros, pero siempre en pequeñas cantidades en relación de los carbohidratos.

De entre el fideo y el arroz, este último es el que más se utiliza en los segundos, pues los fideos (de los tipos tradicionales como macarrón, corbata, etc.) aparecen más en sopas. El arroz se puede poner a cocer directamente, pero también se puede retostar antes de cocerlo en agua, es decir, lo que sería el arroz graneado. Normalmente no parecen haber muchos conflictos a la hora de elegir arroz "blanco" o graneado; además, este último se refleja en una costumbre popular que no sólo se reproduce en la mayoría de recetarios de comida nacional, sino también muy arraigada en las empleadas domésticas.

> Yo: "Está *riquísimo. Y cómo lo hacen* [el arroz]"
> Gaby: "Se *hace con morrón, con vainitas, alverjas. "*
> Yo: *"¿Yno hacen nunca tostado? O sea... "*
> Gaby: *"¿Graneado? No si cocino yo. A la empleada es a la que le gusta hacer graneado*[82] *"* (UD 9, Cota Cota, martes 4 de abril de 2006).

Los platos secos para ocasiones especiales son los que dan más importancia a las carnes y los acompañamientos se caracterizan por servirse en menor cantidad que en un almuerzo diario. Pueden ser pequeñas cantidades de puré de papas, verduras (cocidas o no), maíz (especialmente el maíz amarillo en lata), papas (fritas por lo general), etc., donde también es menos frecuente el arroz o el fideo. También la carne principal, ya sea res, cerdo, pescado, etc., se puede servir sola y presentar una guarnición en un plato aparte. Las guarniciones pueden ser las mismas que los acompañamientos, pero no se sirven en el mimo plato que la carne. La frecuencia con que comen en restaurantes de comida internacional es bastante elevada, y

quizás su influencia es la que se nota más en estos [82]

[82] Bueno, claramente consumen arroz graneado aunque diga que a ella no le gusta, pues por lo que sé casi nunca cocina, a lo sumo dirige muy, muy de lejos. También está claro que cuando la empleada sale en su día libre, los domingos, salen a comer fuera, en restaurantes.

segundos descritos, es decir donde los acompañamientos tienen menor importancia. Pero es importante dejar claro que su presencia en la mesa es más especial que cotidiana.

Tomando como ejemplo el caso de los mariscos, éstos claramente no son alimentos vernáculos de esta región, por lo que se diría que únicamente se los consume en comidas preparadas provenientes de lugares de tradición costera, pero esto no es tan absoluto. Ya sean frescos o enlatados, los mariscos pueden ser consumidos en paellas, sopas de mariscos, u otros, en los que se preparan con una serie de salsas y condimentos; también son consumidos como cualquier otra carne junto a una porción de arroz, papas, u otro acompañamiento. Es decir, que muchos alimentos que son más de cocinas europeas o asiáticas, son utilizados en la elaboración de las comidas bajo el esquema de la cocina local que describo.

El cambio en una cocina puede presentarse por evolución de las condiciones internas de la elite, pero también como consecuencia de la adopción de ingredientes y/o técnicas provenientes del *exterior* (Contreras, 1993: 77). Este estudio precisamente no puede hablar de cambios al no existir datos inmediatamente anteriores, pero lo que sí puedo hacer es identificar modelos que de algún modo varían el esquema básico de la cocina, o quizás incluso hasta los modelos en oposición y no subordinados.

La variante al eje del esquema general del la cocina, caracterizado por la sopa-segundo, es aquella marcada por la nueva forma de consumo de ensaladas. Las ensaladas, ya sean de verduras cocidas o crudas están en muchos casos creando un nuevo eje que sería Ensalada-(SopaVSegundo) o (SopaVEnsalada)-Segundo.

Las ensaladas pueden ser de dos tipos, las crudas y las cocidas, y para cualquiera de los casos, son resultado de un proceso o preparación. Las ensaladas cocidas pueden ser servidas con cierta temperatura, tibia, pero se prefiere que sean frías. Zanahoria, coliflor, brócoli, papas, son los alimentos más comunes en una ensalada cocida. En el caso de las ensaladas crudas éstas son frías por definición, y en ellas figuran principalmente la lechuga, el tomate, el morrón, y en menor grado la zanahoria, el rábano, la palta, y otros más. Tanto en las ensaladas cocidas como crudas, el maíz enlatado es un acompañante muy frecuente.

Este esquema alternativo coloca a un plato de ensalada como entrada, a éste le sigue preferentemente un segundo; también puede comenzar por este plato seco y seguidamente servir la respectiva ensalada. Por ejemplo, una sopa cargada puede estar antecedida por una ensalada de lechugas y tomates con queso, o (V) una ensalada como segundo. Esta ensalada para el segundo será más cargada, como una de vegetales cocidos con trozos de carne (roja, blanca, mariscos), tocino y/o huevo, si la sopa es del tipo líquida, muy clara o poco cargada,. Cuando se sirven ensaladas después de una sopa su relación es la misma: uno más cargado que el otro. Cuando en lugar de una sopa se sirve un seco, resulta más extraño que se sirva una ensalada, como por ejemplo en la UD 10 cuando sirvieron un Pollo a la Crema, compuesto de pollo el cual estaba rociado por una salsa beige y acompañado por dos pelotitas de papa al horno, y después del plato me trajeron una ensalada. Eran hojas de lechuga entera con escabeche picado[83]. Cuando la ensalada se presenta antes de un plato

8
3 Solamente identifiqué cebollas y zanahorias, el resto, como estaba picado, no sé decir qué era.

seco no causa tanta extrañeza, pues vista desde el punto de vista de mi cocina vernácula, pasa simplemente como una entrada.

b. Salsas, aderezos y aliños

Como describo en el acápite donde aparece la dieta, las salsas o aderezos que consume la elite son tan variados en cuestión de marcas y procedencias que resulta bien difícil determinar una escala de preferencias.

La llajua es uno de los condimentos más consumidos, pues acompaña tanto a los platos húmedos como a los secos; esto especialmente se puede apreciar en los adultos.

Los aderezos más comunes son el ketchup, la mayonesa, la mostaza y la salsa golf o salsa rosa. Existe una tendencia a no consumir ketchup con carnes de res asadas, pero sí es ampliamente difundido con pollo y con muchas de las variantes de comida chatarra (Hot dogs, hamburguesas, pollo broaster y otros). Las demás salsas son preferidas casi en todas las comidas y en todos los platos. Por ejemplo, la mayonesa es una de las que se considera que más colesterol, acné, y gordura provoca, pero esto no impide que se consuma mayonesa en su conveniente variedad Light.

> Nelson (padre): *"¿No quieres mayonesa? Anoche traje. "*
>
> Catherine (hija): *"No gracias"*
>
> Nelson: *"Pero es la de siempre, es... A ver, Antuca tráenos la mayonesa. "* Brenely
>
> (hija): *"No quiere por sus granos, jajaja. "*
>
> La mayonesa que trajo Antonia [la empleada] resultó ser de la marca Knorr con una etiqueta donde indica que tiene "extra limón".
>
> Catherine: "Ay *papá, está no es. La que traemos es la Light. "*
>
> Nelson: *"Ahjj, es que yo no sé. Por eso te he dicho ayer que vengas a mi trabajo* [para así poder ir de compras juntos]. " (UD 8, San Miguel, viernes 30 de junio de 2006).

Salvo el caso totalmente atípico de Abel de la UD 30 que le pone miel de abeja, las ensaladas son aliñadas generalmente con sal, aceite y vinagre. Puede ser de girasol, pero el aceite que se utiliza mucho en las ensaladas, no para freír, es el aceite de oliva. Aunque su consumo es bastante regular, aún mantiene el aceite de oliva la categoría de medicinal y está presente en la mesa porque algún amigo de la familia o el médico lo recomendó, por ser más "sano" y ayudar a las personas que tienen problemas con el colesterol.

c. Al final

Tomar un postre en el almuerzo es casi generalizado, y éste puede ser simplemente fruta natural, frutas en conserva, yogurt, cremas de leche, flanes, pudines y muchos otros que también pueden incluir cualquier tipo de fruta.

Después de las comidas algunas personas, por lo general personas mayores, toman una bebida

caliente, como café. Algunos toman este café en lugar del postre o incluso después del mismo.

Como ya dije cuando hablé sobre la dieta, el vino es una bebida que se consume bastante, mayormente su consumo está en torno a las comidas. El vino se lo puede servir en ocasiones especiales entre la familia o con invitados, pero muchos lo consumen también en comidas ordinarias. He podido notar que en la casa no falta nunca el vino, ya sea tinto o blanco u oporto. Lo que no he podido determinar es si guardan una relación entre la comida servida y el vino, a la manera de la cocina francesa: vino tinto con carnes rojas y vino blanco con pescados.

d. Las parrilladas

Las parrilladas se han convertido en las "actividades" preferidas para fines de semana. Éstas pueden hacerse en familia, pero juegan un papel más importante como una comida extra familiar, la cual se puede compartir con familiares y amigos.

Las carnes son muy variadas y escogidas: res, pollo, cerdo, chorizo, cordero y muy raras veces pescado. Para condimentar estas carnes cuentan con una gran variedad que va desde una sal especial para carnes a la parrilla, hasta sazonadores y ablandadores de carne muy "especializados". También como condimento se suele utilizar preparados caseros, como el compuesto por sal, limón y pimienta, o algunas bebidas, como la cerveza o el vino.

Los chorizos a la parrilla son casi infaltables, ya sean de res, de cerdo o de pollo, o morcilla. Algunos aguardan a que toda la parrilla esté hecha, pero lo más habitual es poner primero a los chorizos a la brasa, pues son de menor tiempo de cocción, y consumirlos con pan u otros acompañamientos mientras la carne se cuece.

El acompañamiento de la carne y los chorizos puede ser ensalada (normalmente lechuga, tomate, cebolla), arroz, arroz con queso, choclo, queso, y otros.

2. Grupo de Cocina

La preparación de los alimentos es un proceso en el cual se pone en práctica todos los conocimientos estructurados dentro de una cocina. Las técnicas de cocción y tratamiento de los alimentos son elementos que de manera no reflexiva se ponen en manifiesto en la elaboración de las comidas; por esta razón, y después de haber descrito la cocina de la elite, debo describir ahora el papel de la o las personas que cocinan, o como Goody les llama, "grupo de cocina" (Goody, 1995: 68).
Sobre la preparación de los alimentos y la cocina cotidiana Goody nos dice que es más un espacio de la mujer que del hombre, y en las familias de la clase dominante es más del personal de servicio que de la "ama de casa". Entre la cocina y los consumidores juegan un papel de mediación muy importante las personas que eligen lo que se va a comer y las personas que cocinan. La responsabilidad de elegir y de cocinar puede recaer en una misma persona; por lo general se espera que sea la madre de familia, pero la fuerte presencia de empleadas domésticas dentro de los hogares de la elite hace que se tenga que considerar el rol que éstas juegan. El "grupo de cocina" puede estar compuesto por la empleada y el ama de casa y la participación conjunta, ya sea en la preparación o simplemente en la dirección, es muy variable.

Me voy a centrar en la preparación del almuerzo para describir justamente esta relación entre la empleadora y la empleada doméstica. No es totalmente extraño que se dé el caso que por distintas razones se le otorgue carta blanca a la empleada doméstica para que cocine "lo que quiera"[84], pero es normal que se le den instrucciones más o menos precisas de lo que se espera que se prepare para el almuerzo.

> María Elena (madre): *"Me voy. Usted siga nomás* -dirigiéndose a mí-. *Si necesita algo, si tiene más sed o le da hambre, le llama nomás. Le vas a atender al joven* -a la empleada-, él *va a seguir trabajando, yo voy a regresar a las doce* [medio día]. *¿Hay todavía carne? No, no importa. Mejor usa los filetes de pollo, hoy va a venir a almorzar el Rafo* (hijo). *Sí, Milanesa está bien. A ver si usas esos pepinos, si no se van a echar a perder. "* (UD 29, Achumani, martes 29 de septiembre de 2006).

En algunas UD's la dirección puede aumentar aún más todavía sobre lo que se va a prepara con una lista de comidas para la semana que la empleada deberá cumplir al pie de la letra. Esta lista especifica el plato a preparar para cada día -cambiándola cada semana-, aunque también se presentan casos en que la lista sea tan sólo una guía general con ingredientes alternativos; por ejemplo, cada día de la semana tiene la indicación de si se hará sopa, segundo, o ambos; además, para cada caso, se señalan las posibles opciones, más o menos de la siguiente manera:

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Sopa: Verduras Cremas		Sopa: Cremas Laguas		Sopa: Arroz, fideo, etcétera	
Segundo: Carne	Segundo Pollo	Segundo: Carne	Segundo: Pescados	Segundo: Ensaladas	Segundo Pastas Carne al horno
Fruta	Flan Helado Pudin	Fruta	Fruta	Flan Helado Pudin	Flan Helado Pudin

- Extraído de la lista que se da a la empleada en la UD 17

Además, y como ya dije antes, la empleada puede estar asistida y/o supervisada por la empleadora. Si bien los hombres pueden sugerir algún plato, es más dominio de las mujeres, especialmente si tienen una participación activa en la preparación.

Aunque cuando el plato que debe preparar sea especial y de alguna cocina internacional y se dirija todo lo que debe hacer la empleada, ésta mantiene cierta autonomía en muchas técnicas propias de su forma de cocinar, más aún en las comidas de días ordinarios. Las empleadas domésticas cama adentro tienen por lo general libre los días domingos, este día es cuando todos más dejan de comer dentro de la casa.

Una vez definido lo que se va a cocinar en un día ordinario, la labor comienza

[84] Claro que ese "lo que quiera" refiere a algo que esté dentro de las preferencias de la familia y su consumo habitual.

aproximadamente pasadas las diez de la mañana, después de que la empleada haya realizado las tareas cotidianas de limpieza del hogar. En este punto quiero hacer hincapié en el tiempo que se emplea en la preparación, puesto que es algo también distintivo en una cocina.

Como muestran Wadsworth y Dibbits (1989) al reproducir las experiencias de las culinarias de la primera mitad del siglo XX, cocinar era una actividad de casi todo el día; toda la mañana en la preparación del almuerzo y al término de éste no pasaba mucho hasta que se comience a preparar todo para el té y así mismo para la cena. En la actualidad y en especial producto de la agitación de la vida urbana, esto ha ido cambiando, haciendo que se pase menos tiempo en la cocina que antaño. Entre la elite y las clases medias, estas últimas son las que emplean algo más de tiempo, pero esto no quiera decir que esto haya un gran diferencia en el plato preparado sin antes considerar algunos factores. Por ejemplo de la experiencia de Goody llama la atención el largo proceso de preparación del alimento diario en Ghana, el Potaje, ya que éste incluye el pelado y la molienda del cereal; un proceso arduo y prolongado, sin embargo el resultado es un plato simple.

Para el caso boliviano, hay que tomar en cuenta las características del comercio y el sistema de provisión y la tecnología de cocción. Por ejemplo, los distintos tipos de carne que se encuentran en mercados y supermercados prácticamente están listos para ponerlos directamente en el fuego, ya que enlatados, o presas fileteadas, envasadas al vacío, preparadas y condimentadas (tal el caso de albóndigas, silpancho, hamburguesas) lo permiten; también las verduras ya se las puede comprar peladas y/o picadas. También las ollas a presión, freidoras, microondas y muchos otros artefactos reducen considerablemente el tiempo de cocción.

Sin embargo, a pesar de este ahorro de tiempo y la tendencia a comidas sencillas, como una sopa ligera, una carne asada con acompañamientos igual de simples, predominan las comidas complejas, con muchos ingredientes y técnicas elaboradas. Por ejemplo, para la elaboración del Chairo, la carne debe estar hirviendo en agua con sal por el lapso de una hora aproximadamente, luego se debe pelar y rallar la zanahoria y el nabo, picar la cebolla, el ajo, pelar habas y alverjas y agregar a la olla[85] , dejando que cueza por veinte minutos más; después se lava el chuño, se lo pela y se lo martaja, se pelan las papas y se las corta en trozos largos, así, conjuntamente al trigo y al maíz (pre cocidos) son agregados a la olla para dejar cocer todavía por otros veinte minutos más. Todo este procedimiento no es muy diferente de la preparación de cualquier otra sopa, como aparece en el esquema básico de la sopa; además un rasgo común en la preparación de la sopas es esa afanosa técnica de pelar y picar todo en trozos largos y pequeños, no en trozos grandes y cuadrados como en la cocina europea (Spedding, 1993: 54).

Como dije, se puede conseguir en el mercado las verduras ya peladas y picadas, pero éstas tienen la misma característica de las que se preparan en el hogar. En este punto de la preparación pueden participar tanto las empleadas como las mujeres de la casa. Si bien cualquier mujer de la familia puede participar en este proceso conjuntamente a la empleada, son las mujeres mayores las que aparecen más frecuentemente en estos afanes, y el resultado que obtiene cualquiera de ellas se da a partir de la utilización de la misma técnica. El manejo de las carnes (lavado, desgrasado, trozado, si se da el caso) se reserva casi exclusivamente a las empleadas.

[85] Alguna empleada doméstica solía retostar en sartén estas verduras con un poco de aceite antes de agregarlas a las sopas (de cualquier tipo).

Una forma muy frecuente de supervisión es la de ir probando la comida mientras se hace; si la empleadora se encuentra en casa, esto incluso es propiciado por la misma empleada en espera de aprobación. Esto es normal dentro de los esfuerzos por complacer al empleador, y aunque éste puede hacer observaciones sobre el sabor o la cantidad adecuados, pero ninguno sobre las técnicas aplicadas por la empleada doméstica.

Como la gran mayoría de las empleadas domésticas son de origen indígena y campesino, se asume que éstas reproducen su cocina, ahora más que antes, sirviéndola en las mesas de la elite. De los testimonios recogidos por Wadsworth, et al., tenemos que hasta antes de la Revolución Nacional de 1952, la labor de las culinarias, o servicio especializado de cocineras[86] tenía un carácter vitalicio; lo cual induce a pensar que como resultado de esta relación, la cocina de la elite de la época se habría asentado en las mujeres que cocinaban por ese contacto permanente. Hoy en día el sistema del servicio doméstico ha perdido esa especialización de culinarias, pues por lo general sus labores son múltiples, además de haberse convertido en un oficio temporal, muchas veces enmarcado dentro de la etapa de vida de soltera, ya que al formar su propia familia es normal que abandonen el trabajo[87]. Esta nueva situación de las empleadas domésticas es precisamente la que permite que su cocina se forme dentro de su lugar de origen y grupo social, y no solamente dentro de los hogares de la elite.

El papel de las cocineras también es considerado por Goody, pues hablando de Ghana afirma que *"La forma indígena de cocinar no ha cambiado, a pesar de la modificación de los patrones de consumo. Esto gracias a la dependencia de las cosechas y de las cocineras locales, más la permanente presión del cuidado maternal y las responsabilidades fraternales"* (Goody, 1995: 239). No se puede dejar de considerar lo transmitido por anteriores generaciones de la elite a sus hijos y nietos, pero también puede que estas "cocineras locales" sean las causantes de las persistencias de la cocina popular en la de la elite.

Prefiero atribuir a las empleadas domésticas una "cocina popular" antes que una cocina andina, pues si bien la mayoría, si no es la totalidad, de las empleadas domésticas provienen del área rural también no se da el caso donde no tenga contacto con lo urbano. Tratar de hablar de una cocina netamente andina quizás obligaría a que me remontara a la época prehispánica, de la cual existen muy pocas referencias sobre su cocina, además de que hoy casi no quedan platos que no lleven ingredientes traídos en la Colonia[88]. También los platos traídos de occidente sufrieron modificaciones por la incorporación de ingredientes y técnicas locales. Tanto por

---

[86] Cabe hacer notar que las cocineras eran frecuentemente ayudadas por las mitanis traídas de las haciendas - cuando el pongueaje estaba todavía muy difundido (Wadsworth, 1989: 172-73). Las mitanis cumplían funciones secundarias en la cocina, como lavar los utensilios, pelar las verduras, etc., y aunque significa estar en contacto con la cocina y presenciar la preparación, no participaban directamente del proceso y conocimientos que ponían en práctica las cocineras.

[87] Este hecho se refleja en mi trabajo de campo con las distintas unidades domésticas, como en la UD 4 y 5, cuyo alejamiento fue por causa del concubino y el marido, respectivamente, al tener una relación más formal. En los casos en que la empleada doméstica es una mujer mayor y con familia, siempre corresponde a que sus hijos ya son mayores, o que algún pariente los está cuidando, o que el marido ha abandonado el hogar; para cualquiera de los casos es evidente que su trabajo ha sufrido interrupciones.

[88] La lista de productos importados de Europa es muy extensa: chancho, res, cordero, gallina, trigo, cebolla, ajo, entre muchos otros más. Dentro de los platos que por su composición puedan considerarse "andinos" podría citar el Wallake (Sopa de pescado de lago, generalmente *karachi*, que se prepara con q'uwa -yerba aromatizante- e incluye papa y chuño), Phisara (plato seco compuesto de quinua retostada sin manteca o aceite, para luego, lavarla y ponerla a hervir en agua sin sal; la sal se agrega al momento de servir (Paredes, 1990: 431).

ingredientes como en la misma preparación, *"a través de los siglos han sufrido cambios, mesclas y combinaciones, creando una comida popular, sabrosa, variada y singular"* (Paredes, 1990:43), mezclas que para algunos es la comida criolla mestiza. Aunque la preocupación de Beatriz Rossells se encuentre en descubrir si la comida india se ha hispanizado o si la comida hispánica se ha indianizado (Rossells, 2003: 104), lo que está claro es que el resultado de este mestizaje presenta una estructura y técnicas en la cocina que la enorme mayoría de la población, sean clases bajas, medias o altas, actualmente comparte; es decir, esta cocina popular.

Como en cualquier ciencia o arte, las técnicas de una cocina son un conjunto de conocimientos y procedimientos que forjan el producto terminado: el plato. Dos rasgos característicos de la cocina andina que Spedding (1993) resalta respecto a las técnicas son esta forma menuda de picar las verduras y retostar (como en la phisara o simplemente retostar el arroz). Como dije, las empleadas domésticas llevan consigo estos conocimientos sobre los alimentos y combinaciones que aplican a la hora de preparar los alimentos. El arroz se retuesta (granea) en los secos y el fideo puede retostarse tanto en húmedos como en secos, pero esta técnica de la cocina popular no solamente es "aceptada" en los hogares de la elite, sino que es compartida. Lo propio ocurre con las sopas cuyo mejunje de verduras picadas finamente -opuestas a los trozos grandes y cuadrados de la cocina europea-, son consumidas sin ninguna objeción. En otras palabras, la relación entre las empleadas domésticas y los empleadores no es del todo conflictiva ni impositiva, precisamente porque comparten esta cocina popular.

Muchas empleadoras envían a las domésticas a hacer uno de esos cursos de cocina internacional, o incluso son ellas mismas las que los toman. Como trato más adelante, la cocina internacional es un elemento central del comensalismo jerárquico de la elite, muy presente en el consumo extrafamiliar. Lo que trato de insinuar es que si bien el aprendizaje de esos nuevos platos pueden ser un paso hacia la apropiación y transformación de la cocina de la elite, todavía se aplican paralelamente a la cocina popular sin integrarlos, de tal forma que tampoco se presentan discrepancias entre una y otra cocina.

En muy pocos casos, quizá solamente en las UD's provenientes del oriente del país, existen algunas discrepancias con la manera de preparar las comidas por parte de las empleadas domésticas. En realidad, lo que más se les suele exigir a las empleadas es "variedad", pero no hay grandes quejas cuando reproducen el eje sopa-segundo, o pican excesivamente las verduras o tuestan todo. En otras palabras, esto significa que existen más consensos que disensos entre la cocina de la elite y la cocina popular. La disponibilidad ampliada de recursos y oferta que tiene a su alcance, hace que la cocina de la elite paceña haga uso de una mayor cantidad de productos e ingredientes, aunque en el fondo la utilización de ellos esté regida por una cocina no muy distinta a la cocina popular.

Probablemente el espacio donde más se altera este dominio femenino sobre el grupo de cocina sean las comidas especiales marcadas por el horneado y el asado a la parrilla donde los hombres tienen una presencia central. Sobre la comida andina, Spedding (1993) comenta que el horno y la *Watia* es un asunto de hombres; lo que aparece en la cocina de la elite son principalmente las parrilladas. Éste es un consumo especial en los que aprovechando algún feriado, como el martes de *ch'alla,* un cumpleaños (de adultos), o cualquier fin de semana, se reúnen amigos y familiares para compartir una parrillada.

Aunque en la condimentación de la carne, la preparación de ensaladas, papa *qhati*, yuca, arroz con queso, queso, y el servicio, todavía pueden asomarse las manos de mujeres, lo central de la parrilla, es decir, el preparado de las brasas y seguir el proceso de cocción de la carne sobre éstas, es un labor centralmente de hombres.

Al ser ésta una comida especial su estructura no siempre se encuentra dentro del esquema general de la cocina. Primero, no se sirve ninguna sopa; a lo sumo se sirven chorizos con pan[89] mientras se están haciendo las carnes (de res, pollo, generalmente, o cordero, cerdo, o pescado, en raras ocasiones); segundo, el plato que se sirve, lleva todas las carnes dispuestas para la ocasión y llevará acompañamientos o guarniciones; claro, sin olvidar que se consume junto a la llajua, que acompaña casi a todas las comidas. Sobre este segundo punto, es donde tal vez se aprecien modelos culinarios de distinto tipo.

3. Modelos culinarios

Horario para las comidas, cantidad y orden de platos, ingredientes, hasta el plato terminado podría ser causa de posiciones encontradas marcadas por la generación o trayectorias de vida diferenciadas. Weismantel (1994) llama *"cocinas competitivas "* a éstas que portan por ejemplo las personas que viviendo en el área urbana retornan a la vida rural; como el desacuerdo que la ciudad ha provocado entre los hijos y las comidas del pueblo de sus padres, Zumbagua-Ecuador. A las variantes que se dan en la cocina de la elite he preferido denominar modelos culinarios, y éstos pueden ser modelos alternativos o hasta modelos en oposición.

La distinción entre modelos culinarios alternativos y modelos en oposición que menciono en el Capitulo 1, radica en la estructura de la cocina, representada por los esquemas básicos de las comidas que presento más arriba. Las influencias de la cocina internacional, de vegetarianismo o cuidado nutricional, son parte de la interrelación de la cocina con su entorno, pero esta influencia puede afectar en mayor o menor medida al esquema general de la cocina. El modelo alternativo es aquel que introduce variantes en tema de ingredientes o hasta en la preparación, pero que no alteran el esquema general de la cocina y se mantienen subordinados a éste. Una prueba de esto es el modelo vegetariano que está dentro de la cocina de la elite, donde esta comida vegetariana es una alternativa culinaria en tanto restricción del uso de carne, pero que mantiene características y reglas de, lo que podríamos llamar, orden estructural, como hamburguesas vegetarianas, fricase vegetariano; inclusive la importancia de la sopa y segundo, como componentes de una comida "completa" para la cocina paceña, no dejan de aparecer en casi todos los restaurantes vegetarianos. Un modelo en oposición rompe con la estructura da la cocina o el eje dominante de las comidas.

La variante Ensalada-SopaVSegundo o SopaVSegundo-Ensalada del eje principal Sopa-Segundo se constituye en un modelo oposición puesto que recompone otro eje. Aunque podría no afectar en gran medida a los paradigmas generales y su combinación para la elaboración de un plato, el eje dominante de Sopa-segundo es remplazado por otro.

Como muestro en el Cuadro N°2, el esquema básico del segundo se compone por

[89] Que puede tener o no todos los ingredientes que suele tener un Choripan. El choripan es un emparedado de chorizo que puede llevar ensalada de lechuga, tomate y cebolla, o escabeche de cebollas, zanahorias, vainitas, locoto. Éste pertenece más a una comida individual y puede ser consumido en cualquier momento, como a media mañana y se lo consigue en quioscos, puestos callejeros, y algunos restaurantes.

Carne^{A}Condimentos^{A}Acompañamientos^{A}Papa, con sus respectivos sub paradigmas que lo componen. Ahora bien, si por ejemplo modelos vegetarianos o nutricionales utilizan arroz integral en lugar del blanco, o gluten o tofú en lugar de carne, pero no se rompe el esquema general del segundo, lo que tenemos simplemente son modelos alternativos.
Pero también existen modelos vegetarianos, nutricionales o provenientes de cocinas internacionales que rompen el esquema básico. Por ejemplo, esto aparece cuando en un plato seco la conjunción entre carne, acompañamientos y papa se reemplaza por una disyunción, haciendo que se conviertan en elementos periféricos, como en guarniciones, al estilo de la cocina europea. El siguiente esquema intenta representar un modelo en oposición al esquema básico del segundo proveniente de cocinas internacionales.

Cuadro N° 3
Un esquema de modelo en oposición para el Segundo

Carnes	(^{A}Condimentos)	(V Acompañamientos)		
		Verduras	Papa	Carbohidratos
Res V Pollo V Cordero V Chancho V Embutidos V Pescado V Mariscos	Sal V Pimienta V Comino V Sazonadores	Verduras cruda V Verduras cocidas	Papa	Arroz V Fideo V Leguminosas

Aunque parezca guardar importantes similitudes, son las cadenas de asociaciones las que revelan esa condición de oposición del esquema anterior respecto al esquema básico del segundo. Las conjunciones Carne^{A}Condimentos^{A}Acompañamientos^{A}Papa del esquema básico de la cocina popular, se ven convertidas en disyunciones (V, “o”) en este esquema en oposición. De esta manera, por ejemplo, la papa se convierte en un acompañamiento que puede estar presente como puede también no estarlo: también, dentro de los carbohidratos, las leguminosas son una alternativa excluyente, puesto que su uso está perfectamente adecuado a reemplazar al arroz o al fideo, tan imprescindibles en nuestra cocina paceña. En otras palabras, la combinación de carne más dos carbohidratos, se presenta ahora como carne y verduras o carne y un solo carbohidrato.

Las pastas (o fideos) son una parte importante dentro de los acompañamientos dentro de la cocina paceña, pero también lo son de la cocina internacional (italiana), por lo que muchos de estos platillos corresponden a modelos opuestos a la cocina popular.

Para mostrar otras formas más de un modelo considerado en oposición, puedo traer a colación un almuerzo que compartí con la UD 2 el 10 de abril de 2006. El segundo estaba compuesto por un filete de carne de res, bastante grueso y amplio, casi hasta medio plato, bañado por una

salsa casi transparente, y acompañado por una abundante ración de alverjas cocidas[90]; en un platillo aparte se sirvió a cada comensal una porción de papas fritas cortadas en forma de pequeños cubitos. Evidentemente las alverjas también aparecen en los segundos de la cocina local, pero en pequeñas cantidades y subordinados a carbohidratos como el arroz, mientras que en este ejemplo se presentan como acompañamiento principal.

En realidad, no es ajena para nadie la relación entre alimentación y salud. Es común escuchar referirse a algún plato o ingrediente como "alimento", pero no en el sentido de "algo que se puede comer", sino en el de su valor alimenticio. *"La sopa es alimento", "come todo ese brócoli, es alimento",* son algunos comentarios que reproducen esa concepción sobre lo que es "bueno para comer". Hoy en día la difusión ampliada de "la cultura de la salud" ha llevado a la cocina hacia nuevos productos y técnicas. No es raro ver cómo se incursiona en técnicas de cocido al vapor o a la plancha, como alternativa a los "grasientos" alimentos fritos en aceite, sin embargo, igual se puede estar dentro o fuera del esquema de la cocina popular.

Los modelos nutricionales y de salud son tan variados como las causas para adoptarlos. Los casos de prescripción médica inducen cambios en la dieta habitual, y aunque las dolencias sean de la más variada índole, la estructura básica de la cocina aún se puede mantener. La prohibición de las grasas y frituras puede llevar a la adopción de otras técnicas de cocción - por ejemplo, como ya dije, a la plancha o al vapor-; cuando se prohíben las carnes rojas, el pollo y el pescado son un buen sustituto; cuando los condimentos son el problema, simplemente se los reduce o suprime por completo; la sopa de pollo o el arroz blanco para el enfermo; todas estas alteraciones sobre la cocina no significan un gran cambio sobre el esquema básico, salvo las cadenas de asociaciones se alteren como en el modelo en oposición del Esquema N° 3.

Algunas personas, por recomendación médica o por sí solas se proponen reducir grasas, azúcares, etc., pero como dije esto no afecta en gran medida a la estructura de la cocina. Esta parte es la que más situaciones contradictorias, pero graciosas, muestra, pues, por ejemplo, alguna de mis informantes tenía que dejar de comer tanto pan, pero tomaba el té con casi dos paquetes de galletas ella sola; u otra que por problemas de obesidad tenía que dejar las gaseosas y el azúcar, pero aunque tomaba el té sin azúcar, su pan llevaba mermelada, o preparaba jarras de jugo, pero con excesiva azúcar.

Otros, especialmente los adultos mayores, simplemente hacen caso omiso a las recomendaciones y hasta se jactan de contradecirlas, especialmente cuando afecta a su consumo de bebidas -generalmente es el vino-, al de sal, o al de llajua. Una de estas anécdotas graciosas es la que tuve con Xavier Albó, cuando orgulloso sobaba su vientre bonachón y se quejaba de que

> *- "Ahora el médico me ha dicho que tengo más sobrepeso y me ha prohibido el grupo de las "tres P 's ": pan, pastas y pasteles. Por eso ahora sólo como marraqueta, fideos y queques. "*

En algunos casos, como el del hermano de Abel, padre de la UD 30, en que se sometió hace años a una operación de trasplante de riñón, de la cual se recuperó con éxito, se debe llevar con

[90] Como la salsa que cubría la carne llegó a impregnar a las alverjas cocinas, no puedo estar seguro si eran alverjas frescas o de las enlatadas.

sigo una medicación y un régimen alimenticio vitalicios. Como éste hermano visita con frecuencia la casa de Abel, éste está al tanto de lo que puede y lo que no puede comer su hermano. Todas las frituras no le están permitidas, tampoco las comidas muy condimentadas ni las verduras crudas, por lo demás sus comidas habituales no presentan una diferencia sobre el esquema básico de la cocina.

> Abel: *"Así, normal. Pero no puede comer con mucha sal, ni muchas grasas. También, todas las verduras tiene que comerlas cocidas ".*
>
> Yo: *"¿Ycuando estaba recién operado?*
>
> Abel: *"Ah, era un poco más fregado. Sopitas blancas, arrocito. Bien poquito, como pajarito tenía que comer. Cuando nosotros* [mi mujer y yo] *fuimos a visitarle a su casa* [a poco de haber salido del hospital], *ha hecho* [la empleada] *una trucha, así bien servida*[91]*, pero a él le han servido sólo unos filetitos de trucha a la plancha y unas rodajas de pan tostado. Es que decía que ya estaba aburrido del arroz, además estaba dentro del menú que le han dado en el hospital"* (UD 30, Sábado 9 de julio de 2005)

Como cuenta Abel, considerando las prohibiciones que su hermano debe acatar, solamente corresponden a un modelo alternativo cuya característica responde al cuidado de la salud, pero no es una alimentación totalmente distinta, salvo en el caso de esa trucha a la plancha, donde el acompañamiento de carbohidratos o verduras es sustituido dentro del mismo plato con rodajas de pan tostado.

Cuando las personas optan por un modelo nutricional orientado a bajar de peso, éste puede responder también a una recomendación médica, ya que la obesidad puede constituirse en un problema de salud, pero también se opta por estos modelos por cuenta propia donde interactúa el cuidado de la salud y la estética corporal orientada hacia un cuerpo esbelto.

Al adoptar esta conducta alimentaria por "cuidar la línea", es habitual que también dejen de consumir alimentos fritos, reduzcan los carbohidratos, los alimentos que tengan almidón y el azúcar. Las proteínas animales se prefieren junto a verduras y no así con carbohidratos, hecho que rompe con los clásicos acompañamientos como arroz y fideo. También en algunos casos se puede llegar a alterar la posición de la papa, pues si bien en el esquema general constituía en sí misma una categoría infaltable, puede alternar como guarnición e incluso puede ser completamente omitida.

En la UD 5, María Fernanda (hija de 28 años) mantuvo por cierto tiempo una dieta que le permitiera bajar de peso. Por el lapso aproximado de dos meses desayunaba simplemente frutas y almorzaba y cenaba sólo pollo o pescado con ensalada o con pan integral, o huevos cocidos -de los que separaba la yema antes de comerlos-, con queso, tomate y/o alverjas. Esta dieta que siguió corresponde más a un modelo en oposición por alterar las cadenas de asociaciones del esquema básico.

[91] No llegó a explicar cómo estaba cocinada ni con qué iba acompañada.

Cuadro N° 4
Modelo en oposición para el Segundo

Carne	[A]Verduras	V Carbohidratos
Pollo V Pescado V * Mariscos V Huevo V Queso V ** Carne Roja[(A)]	Verduras cocidas V Verduras crudas	Pan V ** Papa Cocida

(A) Las carnes rojas serán consumidas con menos frecuencias y cuando se lo haga será por lo general una carne magra y cocida a la plancha.

Según Marina (hemana menor de 22 años), quien me describió esta dieta, Marifer ya no la sigue y ahora -*"come igual que nosotros".* Esto indica que antes, tal vez la emplea o ella misma, preparaba una comida distinta al resto de la familia.

> Marina: *"Ahora ya no hay que preocuparse por su comida "especial". Ahora come lo que todos comemos, salvo la mantequilla, la mayonesa y el pan, que sí ha dejado de comer hasta ahora. Sí, pan integral, galletas. ¡Ah! También yogurt dietético. Yo hago casi lo mismo. Mi mamá, aunque también estaba con eso* [de la dieta], *es la que ahora la da a todo* [come sin un régimen dietético]. (UD 5, Domingo 25 de febrero de 2006)

En la mayoría de los casos, la intermitencia del cuidado nutricional y dietético en la conducta alimentaria de las personas provoca que su seguimiento sea también inestable, por lo tanto los esquemas en oposición que presento son sobre casos particulares y de muy corta duración en relación a la conducta alimentaria que llevan a lo largo del tiempo. Después de haber seguido una persona voluntariamente un régimen determinado queda quizás pendiente las razones para haberlo iniciado y para dejarlo, además cuál la relación con los otros miembros de la unidad doméstica y cuál su conducta alimentaria después de haber pasado ese proceso.
El vegetarianismo también es un modelo que puede ser tan sólo alternativo o puede llegar a expresar un modelo en oposición. El caso es que también este modelo presenta múltiples variantes y resulta difícil poder esquematizar en uno todas éstas. Existen vegetarianos que simplemente rechazan la carne por razones de salud y/o por respeto a los animales, pero pueden ser lacto-ovo-vegetarianos, es decir que consumen leche y huevo, pero también existen otros que rechazan todo producto animal, incluso panes o pasteles que lleven mantequilla, crema o huevos, como en el caso de los vegetarianos vaganos.

Existen muy pocas personas estables, pero también radicales dentro de uno de estos modelos y que además sea compartido por toda la unidad doméstica o por lo menos se lo tolere. Quizás el

caso más atípico que he encontrado sea el de Rodrigo, de la UD 28, cuyo vegetarianismo radical no era compartido por el resto, pero a pesar de los conflictos con su madre se le permitía que él o la empleada cocinen aparte. En los casos en que la carne es simplemente sustituida por una proteína vegetal (como la soya, el gluten, y otros) y preparada como carne (p.e. albóndigas o hamburguesas) que van junto a Carbohitrados^{A}Verduras^{A}papa, sólo son parte de un modelo alternativo, pues se mantienen dichas asociaciones del esquema básico. Rodrigo consumía este tipo de platos, pero también algunos que correspondían más a modelos en oposición, como cuando consumía un plato compuesto sólo por tofú acompañado solamente por una porción de germen de trigo, o una porción de papas.

Precisamente la relación con los otros miembros de la UD es una de las principales causas que se mencionan para abandonar uno de estos modelos, *"Es que me hacen antojar", "No les gusta a mis hijos y no se puede estar cocinando separado para cada uno", "Ella* [mi madre] *me dice que está bien que cuide mi salud o que la carne hace daño, pero después me anda molestando porque no estoy comiendo como se debe* [con carne] *y que me voy a enfermar",* son algunos de los argumentos que se exponen.

Para algunos son en los niños donde se muestran claramente varios cambios en los patrones alimentarios (Goody, 1995: 236), con tendencias hacia la cocina industrial y comida chatarra. En mi trabajo he podido también comprobar este hecho, sin embargo desde mi punto de vista, la comida chatarra es solamente parte del gusto que casi todo niño y joven muestra por lo frito y lo dulce, en cambio en el caso de la cocina industrial (por ejemplo, los cereales para el desayuno, los enlatados, las comidas precocinadas) sí pueden convertirse en patrones cuya frecuencia concluyan cambios sustanciales. Aunque en el consumo de los adultos es simplemente una alternativa, podría en los niños estar construyéndose una cocina nueva en base a estos elementos introducidos, sin embargo establecer esta situación requiere un estudio a lo largo del tiempo y poder constatar que en futuras generaciones su cocina se ha apropiado de estos productos de la cocina industrial y de las técnicas de preparación que conllevan.

4. Grupo de Consumo

Luego de tratar quiénes, con qué, y cómo cocinan, pues queda pendiente descubrir para quiénes se lo hace, o el, como Goody (1995) le llama, "grupo de consumo".
El consumo del alimento preparado, crudo o cocido, es el espacio de la comensalidad, *"donde la identidad y la diferenciación del grupo aparece en la práctica de comer juntos o separados, así como en lo que comen distintas colectividades; éste es el espacio de los banquetes y los ayunos, de las prohibiciones y preferencias, de las comidas comunales y domésticas, de los modales en la mesa y los modos de servir "* (Op. Cit.: 56). Desde una perspectiva funcionalista, el comensalismo promueve *"la solidaridad, la comunidad: la comunión de humanos establece y refleja los lazos comunes"* (ibid: 25).

Respecto a la comensalidad, la empleada es miembro de la UD, pero no comparte en el mismo lugar los alimentos con la familia, sin embargo participa del servicio. Evidentemente la empleada domestica no distribuye los platos en la mesa o sirve a cada uno de los miembros de la UD como le viene en gana, pues existen una serie de reglas, expresas o no, de qué y cómo debe servir, sin embargo la elite y su personal de servicio mantienen una relación que es parte de la comensalidad. Esto insinúa quiere decir que existe comensalidad entre la elite y la empleada doméstica, pero no entre la empleada doméstica y la elite.

En la mesa se congregan hombres, mujeres, infantes, adolescentes, adultos y ancianos, miembros de la UD o invitados. Partiendo primero de la relación entre mujeres y hombres, cabe traer a colación las palabras de Wythe cuando afirma que "si *bien el trabajo fuera del hogar tiende a variar ampliamente de una cultura a otra a través del mundo, el trabajo dentro de él tiende a ser realizado por las mujeres"* (1978: 68). En nuestro medio, y como en muchas partes del mundo, la mujer no se limita a lo doméstico, sin embargo no deja ese carácter distintivo sobre ella. En los hogares de la elite, el servicio doméstico es un amplio dominio de las mujeres, pero también las mujeres de la casa no pueden dejar de participar de alguna manera o representar su rol de madre y mujer que alimenta a los hijos y al marido. Como dije antes, su participación puede limitarse a la dirección o a algunas tareas simples acompañando a la empleada doméstica, pero, como muestro más abajo, debe cumplir con distintas convenciones propias de su género. La mujer puede alternar con el esposo para convocar a una comida común o una con invitados, puede participar o no en el servicio de los platos, pero lo que es común es que aunque se elogie a la cocinera, los elogios también se dirigen a la mujer de la casa por ser la "responsable de la supervisión", es decir la que vela que todo salga bien. Incluso cuando los invitados han quedado satisfechos e impresionados, la actitud ufana del marido se muestra hacia la esposa, aunque sabe que pudo haber hecho casi nada. Este juego de relaciones en torno al prestigio social converge hacia el marido, pues es una comida donde además de los vínculos familiares se reproducen los vínculos sociales.

Aunque este rol de la mujer parezca contradecir los "tiempos modernos", es curioso cómo la mujer de elite acepta y reproduce su rol y estatus subordinado respecto al marido. No obstante que la mujer tenga sus propios ingresos, ya sea de un trabajo y profesión estables o alguna actividad económica eventual o individual, es preponderante en la economía del hogar el aporte del "marido que provee". El dinero que la mujer obtiene puede contribuir a los gastos de la UD, pero también puede ser simplemente para pagar *"susgustos".* Por otra parte la educación de los hijos y la alimentación son los dos destinos obligatorios del dinero del marido. La posición del marido y su relación con los demás miembros de la familia está fuertemente marcada por este estereotipo del varón cabeza de familia. Aunque la esposa dé muestras de independencia, inclusive en hecho y en palabra jactanciosamente (por ejemplo salir cuando ella quiere, comprar lo que quiere, mientras que el marido debe pedir permiso), en realidad practica y alienta la subordinación; todo lo que se hace, tanto por parte la esposa, los hijos y el personal de servicio, debe pasar por la aprobación del marido. Evidentemente el marido es incapaz de responsabilizarse por la cocina, pues como dije, la esposa puede participar de manera activa en la preparación de los alimentos junto a la empleada, o puede asumir simplemente la función de dirección, pero en especial en la comidas, donde se tienen invitados, al tener a los comensales complacidos no sólo gana la mujer por sus habilidades culinarias o su dirección como ama de casa, sino también el marido por ser la "cabeza de familia" y el anfitrión principal.

Entre hijos varones y mujeres también se dan estas distinciones, puesto que a pesar de que se les permitan "sus gustos" a ambos, se difunde mucho la idea de que *"el varoncito siempre come más"* y la mujercita come con más propiedad, es decir que al varón se le reprende menos cuando come en exceso y cuando comete faltas en la mesa que atenten contra las normas de etiqueta y los buenos modales.

Al respecto; la ritualidad de los modales se torna bastante diversa, pues aunque siempre prime el refinamiento, no existe un grupo de conductas de carácter generalizador. Cuando se tienen

invitados, el padre de familia se sienta en la mesa después de los invitados y de su esposa; entre los invitados también las mujeres se sientan primero. En las comidas domésticas y cotidianas puede que aparezca esta conducta, pero también es muy frecuente que los hombres (incluyendo a los hijos) estén "bien sentados" antes que las mujeres, esperando su plato.

Como mi presencia fue principalmente en los días de consumo ordinario, en éstos se aprecia una relativa rigidez a la hora de esperar a que todos estén en la mesa y todos los platos servidos para recién comenzar a comer. Cuando esto sucede, normalmente es el padre de familia el que con un *"sírvanse, por favor "* da inicio a la comida; por supuesto, solamente al tener en frente el primer plato. Claro está que aunque sea lo ideal, todos los comensales no terminan a la vez su plato, pero sí existe la tendencia de apurar o retrasar la cuchara para que así sea. Al igual que con la sopa, tiene prioridad el invitado para que le traigan su plato; aunque los padres y los invitados son los que más se pueden permitir terminar antes, también se debe a que como la empleada sólo trae los platos de dos en dos, le da chance para cambiar el plato a la persona que terminó -porque está mal visto que le pongan el segundo delante del plato de sopa que aún se está comiendo- y mientras va por otros dos platos da tiempo a que los rezagados se igualen. Las primeras personas que tienen el segundo sobre la mesa tienden a no tocarlo hasta que todos también lo tengan, claro que, como dije, ya no hace tanta falta el "sírvanse". En comidas cotidianas es más fácil que alguien pueda apurar el plato y terminar antes que los demás, pero por razones de trabajo o compromisos. Este problema del tiempo también afecta para retirarse de la mesa, puesto que se suele retener -especialmente de forma explícita con los hijos- a los comensales hasta que todos hayan acabado, pero se suele excusar, no sin gestos de desaprobación, al que debe atender algún asunto.

"Gracias". "Provecho", es el orden de palabras que las normas de cortesía exigen. En algunos hogares de clase media y baja, y en hogares rurales, se acostumbra que se agradezca individualmente a cada comensal: "*Gracias papi, gracias mami, gracias tío",* pero en los hogares de la elite se tiende más a agradecer sólo una vez y acompañarlo con un gesto dirigido a todos los presentes. En las mesas europeas, concretamente de España, el orden de "gracias-provecho" se invierte, pues el primero en hablar dice *"provecho"* (o sea que le desea al otro que la comida le haga provecho), y el otro agradece dicho deseo de cortesía. En nuestro contexto pareciera que el primero en hablar estuviera agradeciendo por la comida que se le ha brindado, y el segundo responde con el deseo que le aproveche.

Desde el momento en que se congregan en la mesa hasta que cada uno la abandona, se reflejan todos estos aspectos que por añadidura son *parte* de la cocina. Cabe destacar que de todas las comidas del día, es el almuerzo el que posee una mayor convocatoria de los miembros de la UD, razón por la cual, y aunque haga referencias a la cena y al desayuno, es éste en el que se centrarán la mayoría de las explicaciones.

Dadas las diferentes actividades de los miembros de la UD, tanto educativas como laborales, no se puede dejar de considerar cómo éstas han llegado a influir en el horario de las comidas. Para el desayuno, se da el caso de que se prepare uno común pero es más frecuente que cada miembro de la familia desayune una cosa distinta y hasta en diferentes momentos, es decir que de las comidas del día es la que más puede llegar a individualizarse. La empleada doméstica suele procurar lo necesario, para satisfacer la necesidad de cada miembro; por ejemplo poner agua, preparar jugos, tostadas, huevos, y aguardar a que cada miembro le pida lo que más le apetece. Si los participantes se reúnen para el desayuno, es regular que lo hagan en la mesa de

la cocina, y si no solamente pasan por ella, toman algo, y se marchan hacia sus actividades cotidianas. Por esta razón también, la participación de la empleada en recoger los trastos del desayuno y la limpieza es casi exclusiva. El desayuno de feriados y fines de semana se lo toma algo más tarde aunque en rigor tampoco es del todo compartido por todos. Un desayuno ordinario puede estar compuesto por una taza de alguna bebida caliente (leche, té, café, etc.), jugos (naturales y o de caja), acompañados por pan (de batalla, molde, tostadas, galletas o masitas) con acompañamientos (como mermelada, mantequilla, huevos, queso, jamón, carnes frías), cereales (generalmente de caja y no a granel); pero como se dispone de más tiempo en feriados y fines de semana, puede que se busque algo más elaborado para desayunar como avena, huevos con tocino. Para el caso particular de los domingos, día libre de las empleadas domésticas, pueden éstas preparar el desayuno antes de irse, pero también muchas familias optan por el consumo extra doméstico. Quizás algo nuevo en esto sean los restaurantes que ofrecen desayunos para fines de semana y las muchas familias que están adoptando esta práctica. De la oferta que he podido encontrar en restaurantes ubicados en Achumani y Calacoto, puedo decir que la composición no es muy distinta a los ingredientes que se pueden encontrar dentro del consumo doméstico, pero sí más elaborado e influenciado por cocinas internacionales: desayuno continental[92], americano[93], el vegetariano[94]; también algunos hacen entregas a domicilio, como el *Alexander Cofee Shop,* y su "desayuno *Alexander*"[95] [92] [93] [94] [95]
La cena es una comida con un carácter algo más colectivo puesto que se elabora una para toda la familia. Como el desayuno, la cena no es una comida en la que yo haya tenido una participación muy activa, salvo en contadas ocasiones, pero por referencias de mis informantes he podido establecer comportamientos muy diversos. La cena es servida generalmente pasadas la ocho de la noche y puede estar compuesta en su totalidad por lo que podría haber sobrado del almuerzo o el sobrante de algún componente de éste, como arroz u otro acompañamiento al cual se le añaden otros elementos que den como resultado un "plato distinto", pero bajo esa base. También se puede preparar un plato completamente nuevo u optar por alguna del tipo *fast food* (dentro o fuera del hogar), pero en general, para cualquiera de los casos, predomina el plato seco. De todas las UD's con les que he podido trabajar, solamente dos admiten la preparación de una sopa para la cena, pero o es solamente un consomé o una sopa ligera, es decir, con muy pocos ingredientes.

La cena es mucho menos libre que el desayuno en el tema del servicio, ya que la familia es convocada para cenar y servida por la o las mujeres de la casa (empleada, madre, o abuela). También el consumo puede tener lugar dentro de la cocina, pero utilizar el comedor para este fin es más frecuente que en el desayuno. Luego de cenar, los platos pueden ser recogidos por la empleada doméstica o por cada uno, en especial los hijos que se retiran a sus habitaciones o sus actividades en general; mientras esto sucede, en la mesa aguardan los que se quedaron y esperan que les traigan una bebida caliente o se tomarán alguna copa (generalmente de vino).

Existe una tendencia a aligerar la cena, y hasta incluso sustituirla por alguna bebida caliente acompañada de pan o repostería. Por estas razones, la amplia cobertura del almuerzo lo convierte en la comida más importante del día.

---

[92] Compuesto por café o té, jugo, tostadas, mantequilla y mermelada
[93] Es parecido al continental, pero además incluye tocino, huevos fritos, papas fritas.
[94] Ensalada de frutas, yogur, jugo de frutas y otros.
[95] Es como el desayuno continental más una selección de repostería y ensalada de frutas.

La hora del almuerzo es la del momento en que todos llegan de sus distintas actividades, pues es una comida que siempre se inclina hacia la comunidad. Esta comida se retrasará lo suficiente hasta que lleguen los hijos de escuelas, colegios o universidades, y los padres del trabajo, pero no tanto para que puedan retornar pronto a sus actividades. Por ejemplo, en la cena no es raro escuchar: *"No, gracias. Comí algo fuera"* o tal vez *"Estoy todavía haciendo* [estudiando, trabajando, etc.], *voy a comer más tarde",* en cambio para el almuerzo, estando ya dentro del hogar, prácticamente nadie puede eludir el compromiso de sentarse con todos en la mesa.

Mientras los comensales se preparan (cambiándose de ropa, lavándose las manos, o entretenidos en algo), la mesa será puesta. Aunque algunos piden a los hijos que ayuden en esta tarea, por lo general es propia de la empleada doméstica. Se colocará el mantel, luego se ponen los cubiertos, las servilletas -de tela más que desechables-, las bebidas (gaseosas, jugos y/o agua, y en muchos casos el vino) y los vasos, los condimentos y aliños y en ciertos casos -dependiendo la comida y las costumbres del servicio- algunos platos, por lo general uno plano.

En este punto es donde más se pueden apreciar distinciones entre las diferentes capas de elites. Como hasta ahora he expuesto, la elite tiene un amplio acceso a productos e ingredientes que supera el marco de consumo de las clases medias y bajas, sin embargo el que la disponibilidad económica posibilite un consumo similar entre la elite, esto no deja de generar tensiones competitivas que se expresan en el gusto y los modales en pos de una diferenciación.

La tendencia se dirige hacia mesas amplias dispuestas de mantelería que esté a tono con la vajilla y el decorado. Los manteles son por lo general de hilo y en conjunto con las servilletas y luego de usarlos se quitan para ser lavados y planchados mientras se usa otro juego para otra comida. En las mesas de las elites establecidas en ningún caso se suele encontrar manteles plásticos, servilletas desechables ni esos manteles "individuales", en cambio en algunas correspondiente a elites emergentes sí; y aunque en ocasiones especiales las elites emergentes quiten los "individuales", es común encontrarlos en las comidas cotidianas.

En las comidas cotidianas, como dije antes, puede convocar a la mesa la empleada, pero si es una comida especial que incluye la presencia de invitados, ésta es labor de la mujer de la casa, o esporádicamente del anfitrión. Para este momento la mesa debe estar completamente puesta y si algo llegara a faltar después de que todos están sentados, la empleada puede ser amonestada. También, en el caso de contar con invitados, la anfitriona suele señalar los lugares para cada uno. Realmente me resulta muy complicado establecer un patrón común sobre el cómo se sientan a la mesa, ya que el anfitrión puede estar en la cabecera y su esposa a la derecha o ambos en un lado de la mesa; en un solo caso encontré que los anfitriones se sientan en cada cabecera. A diferencia de esta unidad doméstica donde cada miembro de la pareja se sienta por separado, casi todos tienden a sentar las parejas juntas y no frente a frente. Se suele ofrecer a los invitados los lugares opuestos al del anfitrión, pero también todo depende del número de miembros con que cuenta la UD; por ejemplo en una de ellas yo ocupé el lugar del hijo mayor que tuvo que recorrerse junto a su hermana y a su madre, pero en parte se hizo porque no quedaría bien apretujar al invitado y sentarlo con la esposa y la hija, ni ponerlo en frente con los abuelos.

El plato plano vacío que se coloca desde el principio será sobre el cual se coloquen los demás

conforme a los que se hayan preparado, es decir, entrada, sopa, segundo; solamente cuando llega el postre es cuando será retirado. Los distintos platos son traídos de la cocina y se retira el que ya se haya terminado. También se dan casos en que hay un recipiente central, como una sopera o una bandeja con, por ejemplo, carne al horno del que se van sirviendo; en estos casos una mujer (la madre, generalmente) de la casa se brinda a servir a los demás, aunque si se trata de una pieza grande de carne, el padre es el que se ofrece para cortar en porciones. Algo similar ocurre con las parrilladas, pues es el hombre el que no sólo prepara el fuego y la carne, sino que sirve y distribuye el producto de su esfuerzo, siempre, claro, esperando elogios por sus habilidades culinarias.

La abundancia acompaña a las parrilladas y aunque las normas de etiqueta apunten a la mesura, por lo general la gente se sirve una ración abundante y no está mal visto repetir. Aunque las elites provenientes del oriente se caractericen por el consumo en abundancia, la elite en general puede también regocijarse con una comida abundante, especialmente en las parrilladas. Tal vez lo que es más común dentro de esta elite es un intermedio entre el glotón, del que nos habla Balzac, y el frugal y sofisticado paladar de la alta burguesía europea; es "el comedor". El glotón *"come y come sin parar... y sin método, sin inteligencia, sin sutileza; come porque tiene hambre, (...). Es una disposición física, independiente de su inteligencia (...); es una imperiosa necesidad de los sentidos. El glotón ignora el principio elemental de la gastronomía, ¡el arte sublime de masticar!" (Balzac, 1998: 150). Esta actitud de "comedor" de la elite paceña combina el "vivir para comer" y "el comer para vivir"; "El comedor cede al apetito de los sentidos, cede también al apetito de la imaginación... " (ibid: 153).*

Existen muchos patrones comunes en los modales en la mesa; inclusive algunos envían a los hijos a hacer uno de esos cursos de etiqueta, lo cual más o menos contribuye a estandarizar sus conductas. No obstante hay algo que distingue a las elites establecidas y legatarias, y son la espontaneidad y la sobriedad. La naturalidad con que se actúa, la ausencia de reglas explícitas, contrasta con el cuidado permanente de los modales de elites de menor rango, llegando a incurrir en demasiadas alegorías. Mientras en unas sólo exhiben finos manteles y servilletas que forman un triángulo o un rectángulo a un lado del plato o sobre éste, otros además hacen figuras con la servilleta, como conos u otras formas.

Cuando Flandrin analiza las elites de Europa entre los siglos XV y XVII muestra cómo tras el fuerte ascenso de la burguesía, a través del consumo y modales de imitación, la aristocracia logra distanciarse sofisticando desde las comidas hasta los utensilios y los modales; de esta manera se realza aquel gusto que sólo se cultiva desde la cuna y no se puede enseñar o aprender (op. cit.: 288).

Aunque he podido aprender mucho del compartimiento y la comensalidad, mis limitaciones alcanzan sólo hasta la descripción y no el completo reconocimiento de valoración que se da a los productos y los modales, o toda la dimensión del valor simbólico que le otorgan a las cosas. Por ejemplo, no he podido desarrollar esa habilidad para distinguir, incluso de lejos, una prenda de vestir de marca de otra que no lo es; habilidad altamente desarrollada en los jailones. Sin embargo me permito hacer una aproximación valorativa de las relaciones sociales de este "buen gusto".

Desde los modales y el servicio hasta lo elaborado de una comida que incluye invitados -donde frecuentemente se sirven platos internacionales-, lo que se manifiesta es un

comensalismo de prestigio. Estos dos elementos (los modales y las comidas de prestigio) son propios del comensalismo de prestigio, donde el estatus y las relaciones sociales giran en torno a él.

Desde su experiencia, Goody afirma que *"el cambio de modales representa una diferenciación entre grupos altos y bajos en las sociedades jerárquicas, en contraste con los bastantes similares modos de comportamiento y consumo entre grupos ligados por matrimonio de los estados hieráticos de la mayor parte de África"* (Goody, 1995: 184). Aunque como expuse, respecto al consumo, el gusto otorga ese plus diferenciador al "mundano" sobre la imitación, y esta también se refleja en los modales en la mesa, pero está etiqueta proviene de la alta cocina internacional más que de la cocina de la elite. En Europa, los modales en la mesa fueron difundidos en los mismos libros de cocina; para el caso boliviano, los libros de cocina no se ocupan demasiado de ello, y si se incluye son, como ya dije, corresponden más a la etiqueta internacional.
Algo similar sucede con la cocina, puesto que, como ya dije, la cocina popular está muy presente dentro de la elite, pero como en el comensalismo extrafamiliar se pone en juego el prestigio del anfitrión, se optará por la comida internacional más que la local. Dentro de los prerrequisitos que plantea Freeman para el desarrollo de una cocina está el incorporar nuevos ingredientes, locales y no; además de consumidores que le otorguen preeminencia al placer de comer pero que también sean críticos y audaces. Los ingredientes y estándares internacionales están introduciendo algunos cambios pero hasta ahora son empleados en comidas locales bajo la misma estructura de la cocina popular, como con la Sangría[96], y sin buscar formar una cocina jerárquica propia de la elite y sólo se inclina hacia los platos extranjeros, tal vez como diglosia culinaria[97] a la que hace referencia Goody (op. Cit.: 239).

Goody también sugiere que los textos son un medio importante para la formación y formulación de una cocina. Pero por lo general los libros de cocina son presentados en apartados diferenciados de cocina nacional y cocina internacional, y aunque algunos esfuerzos vanguardistas de la gastronomía nacional intentan introducir cambios, éstos son solamente superficiales -en la medida en que el ingrediente nuevo que se propone es periférico dentro de la estructura del plato-, y como los criterios son muy variados no se alcanza la difusión y aceptación esperadas.

Los libros de cocina más populares dentro de la elite paceña son los de cocina internacional, y de ésta los de cocina italiana. Dentro de los libros de cocina nacional, existe una variedad que me es muy difícil citar, puesto que no es muy habitual que la empleada doméstica utilice todos los días un recetario para hacer la comida, aunque sí puedo destacar a *El arte en la gastronomía Boliviana*, de *Gérad Germain.* Sin embargo, existen algunos algo más populares que otros, este es el caso de la colección *Qué cocinaré*, bastante difundida a raíz el Cheff Antonio Quinteros, quién además de ser el responsable de las recetas junto a otros cheffs, conducía un programa de cocina en un canal de la ciudad de La Paz. A lo largo de todas sus recetan

[96] La sangría es una bebida fría muy consumida en España y está compuesta por vino tinto y trozos grandes de distintas frutas (manzana, frutilla, durazno, y otras) que se dejan reposar por lo menos una noche antes de consumir. En Bolivia, cuando se prepara esta bebida, las frutas que se ponen están picadas en trozos pequeños, como es característico en toda la cocina nacional, y no en tamaños tales como medias manzanas, frutillas enteras, etc., a la manera española.
[97] La diglosia es cuando en una región se practica el bilingüismo, pero una de las lenguas tiene mayor prestigio que la otra. De tal forma, la diglosia culinaria se daría entre la cocina local y la internacional.

aparecen platos como el Chairo, Lechón, Picana, Picante Surtido, Silpancho, Chicharrón de Pollo, Sopa de Maní, más algunos que de su invención intentan presentar platos más sofisticados como su Arroz Volcán, Varitas de Surubí a la Romana, distintas carnes con arroz o tallarines a la Primavera[98], y otros. Muchos de éstos, como las Baritas de Surubí, o los Botones de Cordero intentan crear una nueva variedad de platos nacionales, en los cuales se puede apreciar un predominio de la estructura de la cocina popular y sus técnicas características de preparación. Así, por ejemplo, los platos mantienen las asociaciones de Carnes[A]Acompañamientos[A]Papa, donde es muy frecuente que se proponga el arroz graneado y el picado menudo de las verduras.
Algo totalmente opuesto a estas primeras recetas que menciono en esta colección, son las propuestas en el apartado denominado *"El almuerzo de cada día",* ubicado siempre en las primeras páginas de cada libro y en la cual se daban las recetas para un almuerzo compuesto por Entrada-Sopa-Segundo-Postre. Este eje es más bien ampliamente reconocido en nuestra cocina, pero lo que no lo es son las recetas de cada plato. Por ejemplo, en la revista N° 8 del Año 1, "El almuerzo del día" está compuesto por Vainitas en vinagre (postre), Sopa Favorita (sopa), Chato Briand (Segundo) y Postre de Mango. La Sopa Favorita es una sopa hecha con extracto de tomate, media libra de arroz y cuarta libra de fideo, entre otros ingredientes más; el segundo es una porción de lomo de res que se acompaña con abundantes alverjas y zanahorias cocidas y picadas en cubos. En "El almuerzo del día" que aparece en la revista N° 2 se propone Dúo de verduras (entrada), Sopa Piamontesa, Albóndigas en salsa roja e Islas de leche para el postre. La sopa incluye tocino ahumado; las Albóndigas en salsa roja se sirven con una porción de vainitas cocidas y pimientos, ambos cortados en trozos grandes.

Estos almuerzos propuestos se muestran como modelos en oposición, donde se nota claramente que en todos los segundos se intenta sustituir los carbohidratos como el arroz y el fideo por ensaladas o por leguminosas en una cantidad mayor.

De todas maneras cabe resaltar dos aspectos. El primero es aquel que tanto en los platos especiales como en los almuerzos, las técnicas son casi siempre las mismas que las de la cocina popular. Otro aspecto es que a pesar de estos esfuerzos de innovar, las recetas que muchos de estos chefs proponen no alcanzan un nivel de popularidad que pueda formalizarse dentro de la cocina paceña. En las UD 1,5, 16, y 30, en las que tenían este mismo libro de recetas, nunca optaron por servir ninguno de estos almuerzos.

Las nuevas tendencias en la gastronomía intentan introducir variedades de la cocina nacional que combinen técnicas e ingredientes locales y extranjeros, Tal es el caso de la llamada cocina fusión, que rescata platos de la alta cocina internacional con ingredientes locales, como *Lasagne* con harina de quinua (Yolanda Borrega, comunicación personal). También tenemos a la Novo Cocina Andina/Boliviana, corriente en la cual podría enmarcarse al Chef *Gérad Germain* que en base a productos andinos y de la Amazonia, propone una amplia gama de entradas y sopas. A continuación muestro un resumen de las recetas del Chef Gérard (2002)

Entradas:
- Carpaccio de surubí con urucú, tomate deshidratado al sol y salsa de albahaca.
- Charlotte de pollo ahumado con mayonesa de totaí

[98] Todas estas recetas aparecen en Quinteros, A. Qué cocinaré. A&G; La Paz, las mismas que fueron publicadas entre el 2004 y 2007, Año 1 y 2, de los N° 1 al 20.

- Bolsón de queso de cabra marinado con quirquiña y cristales de berenjena
- Mixtura de ensaladas con espárragos tiernos y vinagreta de guapurú.
- Ceviche de langostinos, corvina con huacataya y naranja.

Sopas:
- Consomé del lago Titicaca
- Crema de maní y confitado de yuca
- Caldo de quinua, "sot- l' y-Laisse" de Pollo y flores

Pescados, Aves, Carnes

- Steak de trucha salmonada con pimienta molle, trenza de legumbres, oca, crema de mar
- Souflé de pejerrey con mouse de trucha con ispis y crema de caviar.
- Pollito sobre papalisa, relleno con castaña y zumo de perejil.
- Pechuga y alita de pavo con camote, blinis y salsa de frutilla.
- Lomo de res con tuétano y pasta de cañawa.
- Corazón de lomito, soufflé de queso menonita y crema de urucú.
- Filete de llama, tacú de yuca frita relleno de porotos blancos y zumo con flores de tomillo.
- Chuleta de cordero con germen de soja y salsa de achachairú.

Postres

- Gotas de Achachairú
- Quinua con leche en cuñapé y pipocas con salsa de cacao amazónico.

El interés generalizado en estas corrientes de la gastronomía es la de dar a conocer los ingredientes que ofrece Bolivia a la cocina internacional. El mismo Ficho, reconocido columnista de sociales del periódico La Razón, quien realiza el prefacio al libro de Gérard Germain, destaca del mismo su habilidad culinaria dirigida a introducir *"elementos nativos, aún desconocidos en el plano internacional. El ucurú, el locoto, la quirquiña y la huacataya; el guapurú, el totaí y el mango; la yuca y la quinua; la carne de llama y pescados como la trucha salmonada del lago Titicaca, el tucunaré, la piraña, el pejerrey y los ispis, están incluidos en sus novedosas creaciones ".* El crédito que Ficho le otorga al autor es el de integrar el altiplano, valle y trópico de Bolivia. Pues bien, cabe recalcar: integrar Bolivia con la utilización de sus productos nativos, pero claro, en el plano internacional. Evidentemente la presencia de este tipo de innovaciones en eventos gastronómicos/sociales a los que concurre la elite, sin embargo aún están lejos de integrarse a la cocina de la elite como cocina diferenciada de la cocina popular.

Capítulo V

Conclusiones.

Bolivia cuenta con una extensa variedad de productos que forman parte de su cocina y de las distintas comidas regionales. Pero además de las diferencias regionales, el país posee una estructura de clases jerárquica que permanentemente refleja las brechas entre las clases altas y bajas, una de ellas es el consumo. Los extremos suelen estar tan lejos el uno del otro que por la pobreza que envuelve a los menos privilegiados son considerados por instituciones, organismos, y algunos autores, como un sector dentro del problema de la desnutrición. Por ello es que se adoptan posturas y políticas en al ámbito de la seguridad alimentaria, o de la nueva corriente conocida como soberanía alimentaria, que atacan al problema de la desnutrición y a la distribución desigual de los recursos a partir de fomentar el incremento de la producción agrícola y el consumo de productos que sean "alimento", es decir, que posean un alto valor alimenticio.

Si bien la cocina guarda una estrecha relación con la producción y la distribución de alimentos, no se pueden dejar a un lado los saberes que cada cultura pone en manifiesto a la hora de preparar y combinar los alimentos, ni las relaciones sociales en torno a ella. Por esta razón el estudio de la cocina es preponderante, si lo que se busca es realmente comprender en profundidad la alimentación de un determinado lugar y no juzgar o actuar arbitrariamente sobre ella.

El estatus y los privilegios que poseen las clases altas siempre tienden a reflejarse en la diferenciación social que se da en el consumo de alimentos. En nuestro caso, el contacto que tuvo la cocina local con la cocina europea en la Colonia ha introducido productos y técnicas en cada una, sin embargo, y aunque no existan muchas referencias de la cocina de las clases bajas, en los siglos XVIII y XIX aparecen libros de cocina donde las elites fueron más o menos formalizando su cocina como expresión de su estatus alto; y, según Rossells, esta "cocina criolla" sería la que dio origen a las comidas regionales.

Goody (1995) y Freeman (1977), comparten la idea de que una *cuisine*, una cocina diferenciada, se desarrolla a partir de la utilización de ingredientes tanto locales como del exterior, lo que quiere decir para estudiar una cocina también es preciso considerar su relación y la influencia de otras cocinas. Tomando en cuenta que hoy más que nunca existe un mayor acceso a productos de importación, productos de la cocina industrial y todos los estándares de consumo y preparación que conllevan, queda justamente dilucidar la situación de la cocina de la elite en la actualidad.

El primer problema, entonces, se encuentra en torno a los productos que forman parte de la cocina de la elite. Los productos industriales no son exclusividad de la elite, sin embargo, tanto la oferta como la demanda es mucho más variada en torno a ella.

La elite siempre tiene a su disposición una amplia gama de productos que utiliza en la elaboración de alimentos. Carnes, verduras y frutas "seleccionadas", productos ahumados, una extensa diversidad de productos lácteos, productos del mar, enlatados de la más nutrida variedad, múltiples salsas y aderezos especializados, bebidas, son algunos de los productos que la holgada economía de elite se permite.

Pero, como afirmo a lo largo de este trabajo, la cocina es mucho más que el mero balance de la cantidad y contenido nutricional de los alimentos, puesto que quedan aspectos tan importantes como la preparación y el consumo. Después de reconocer al almuerzo como la comida más importante del día, tanto por el proceso de elaboración, como por el nivel de convocatoria que tiene sobre los miembros de la unidad doméstica, he podido establecer a partir de éste el esquema general de la cocina (ver cap. IV) que parte del eje Sopa-Segundo como parte de una comida completa.

El almuerzo puede incluir además una entrada y un postre, pero su presencia no tiene la misma rigidez como la del eje Sopa-Segundo. Para muchos, un almuerzo está incompleto sin la sopa, y esto se puede apreciar en restaurantes, cuando lo primero que indican es la sopa del día cuando se les pregunta por la composición del almuerzo, o cuando junto a la lista de platos especiales (como Silpancho, Charquekán, Trucha, y otros) se hace la aclaración al final de que todos "incluyen Sopa". La sopa en la cocina popular es considerada como el plato que aporta más nutrientes o, como comúnmente se dice, es "más alimento", concepto que es también compartido en los hogares de la elite. Evidentemente se están produciendo ciertos cambios en los hábitos de consumo, sin embargo la sopa y su forma de preparación todavía goza de ese importante sitial dentro de la cocina.

La Sopa se elabora partiendo del agua caliente y la carne, y continuando con los subparadigmas de caldo, verduras, carbohidratos, los cuales tendrán la compañía estable de la papa y los condimentos. El Segundo se compondrá de carnes, condimentos, acompañamientos y papa, con sus respectivos subparadigmas. En el caso de la sopa, salvo en las sopas especiales (p.e. Sopa de Pollo, Sopa de Mariscos y otros), la carne está subordinada a los subparadigmas de verduras y carbohidratos, ya que son ellos los que definen el tipo de sopa, como la sopa de verduras, sopa de arroz, etc. En cambio en el segundo la carne es el elemento central del plato y los demás serían acompañamientos (ver cuadros 1 y 2, del esquema de la sopa y del segundo).

Una extensión del eje dominante vendría a ser el compuesto por Entrada-Sopa-Segundo-(PostreVBebida[99]), sin embargo se pueden apreciar diversas variaciones, tanto en el eje, como en la propia estructura del esquema general, que se constituyan en un modelo alternativo o un modelo en oposición al esquema general. En el marco del eje Sopa- Segundo se pueden apreciar precisamente esos cambios en los hábitos de consumo a los que hacía antes referencia, los cuales estarían marcados por la fuerte presencia de ensaladas (tanto crudas como cocidas) y que se puede presentar como Ensalada-(SopaVSegundo) o (SopaVEnsalada)-Segundo. Se pueden apreciar también modelos alternativos cuando se sustituyen o agregan ingredientes que alteran la composición, pero no la estructura del esquema general; por ejemplo cuando un Segundo vegetariano sustituye la carne u otra en la que se añaden productos de la cocina internacional, pero la relación con los demás componentes mantiene el mismo esquema de combinación y las técnicas de preparación. Se puede resumir el esquema del segundo en Carne + 2 Carbohidratos; y dentro de los carbohidratos el que se considera prácticamente insustituible es la papa, ya sean cocidas

[99] A las bebidas a las que hago referencia dentro de este eje son de "sobremesa", pueden ser calientes, como el café, o alguna bebida alcohólica, como vino. No se incluyen aquí bebidas como agua, gaseosas o refrescos en general, ya que éstos se consumen conjuntamente con la comida y no de sobremesa.

(como lo fue y es consumida en los Andes) o fritas. Las alteraciones a este esquema lo tomo como modelos en oposición.

Un modelo en oposición altera la estructura de esquema general; por ejemplo cuando la papa deja de constituir en sí misma un paradigma (ver cuadro del esquema del segundo) y, junto a los acompañamientos, pasan a la categoría de guarniciones, o cuando los carbohidratos, como el arroz y el fideo son completamente sustituidos por verduras o leguminosas que normalmente sólo están presentes en pequeñas cantidades subordinadas a los carbohidratos y a la carne.

Tanto la estructura de la cocina de la elite, como las técnicas de preparación y cocción, no son propias únicamente de la elite, puesto que otros estratos también preparan sus alimentos bajo los mismos parámetros. Si las distintas capas sociales, incluyendo a la elite, ejercen esta "cocina popular" -en el sentido de su difusión ampliada-, queda aclarar los aspectos que caracterizan este hecho.

Algunos rasgos propios de la cocina andina persisten en la cocina popular de nuestros días, como el pelar y picar en pedazos muy finos las verduras, o la tendencia a retostar el arroz y el fideo. La técnica del pelado y el picado es utilizada sin distingos tanto por la empleada doméstica como por la empleadora -costumbre aprendida de generación en generación-, y ya sea producto de una participación conjunta o no, el resultado nunca se objeta. Respecto a los modelos alternativos y en oposición, para el caso de las técnicas, resultan no ser tan determinantes y ni fáciles de diferenciar. Así por ejemplo puedo hablar de la cocina italiana, donde una *lasagne,* unos *ravioles,* etc., no mantienen la misma relación entre carnes, acompañamientos, ..., es decir, que no convergen dentro del esquema general de la cocina, sin embargo algunas técnicas de la cocina popular pueden aplicarse de manera no reflexiva; por ejemplo, unos Spaguettis a la Carbonara que pude compartir con una unidad doméstica, el plato en cuestión lleva trozos grandes de cebolla[100] (aproximadamente del tamaño de una haba), en cambio aquí se sirvió con cebollas picadas en trozos delgados y casi imperceptibles, como en la mayoría de los platos de la cocina popular. Cuando pregunté el porqué de esa diferencia, me respondió que porque a nadie le gustó así cuando antes preparó el mismo plato[101].

Algo similar sucede con el hecho de retostar los alimentos, como granear el arroz o el fideo. Aunque en la sopa solamente el fideo es el que puede ser retostado antes de agregar a la olla, en los secos gusta tanto el fideo retostado como el que no lo está -salvo, claro, en las pastas italianas-, o gusta de igual manera el arroz "blanco" como el graneado. En una ocasión, la empleada doméstica de una de las familias con las que trabajé, tuvo el encargo de preparar un delicioso plato, Bacalao con una salsa extraña para mí, y éste estaba compuesto por la mencionada salsa, gruesos filetes de dicho pescado cocido al horno, algunas verduras cocidas, que también salieron del horno y que junto al jugo, producto de la cocción, se asemejaba a una chorrellana, papas fritas en forma de cubitos, y como acompañamiento arroz graneado.

Otro elemento a considerar es el tiempo empleado en la preparación de los alimentos, ya que

---

[100] Como se mostraba en la foto que aparecía en el libro de recetas que utilizaron para su preparación. Sólo recuerdo que el título decía Cocina Italiana.
[101] Así me lo explicó la empleada de la UD 5.

es un rasgo característico dentro de una cocina. Como se refleja en el caso africano, una cocina puede tener procedimientos complejos en el procesamiento de los alimentos para las comidas, sin embargo el resultado puede ser un plato complejo, pero también puede no serlo. En el Norte de Ghana, para llegar a preparar el Potaje, su plato más consumido, se requiere todo un largo procesamiento de los granos que incluye el pelado, zarandeado, y la misma molienda. En los testimonios recogidos por Wadsworth, y Dibbits, (1989), las distintas culinarias que ejercieron las labor especializada de cocineras hasta finales de los años 50, cuentan cómo el preparar las comidas incluía muchas veces el procesamiento de muchos productos, como el de los fideos, además del tiempo y esfuerzo empleados en la cocción, pues muchas tenían que hacerlo todavía en fogones alimentados por leña o bosta.

Hoy en día, en la cocina urbana de La Paz, no se requiere que la cocinera ocupe su tiempo en procesar los alimentos de la cocina, como el pelado de la quinua o hacer el chuño, pues en el mercado ya se encuentran estos productos listos para añadir a la olla, inclusive hay muchos ingredientes ya pelados y picados, como la cebolla, el perejil, la zanahoria, etc., o la amplia variedad de comidas precocinadas, o tan sólo de alimentos envasados que casi requieren solamente abrirlos y agregarlos; sumado esto también hay que considerar la influencia de hornos de microondas y freidoras.

A pesar de todo esto aún se distingue una elaboración compleja, donde dicho proceso puede comenzar alrededor de las diez de la mañana y estar lista alrededor de la una de la tarde, de manera que el almuerzo esté listo y caliente para los miembros de la familia que se congregan en torno a la mesa luego de sus distintas actividades. Todavía sobresale el esmero y la utilización de muchos ingredientes en la preparación de la comida, lo cual es algo presente en la cocina popular y compartida por todos, sin importar la posición social. Sumado a lo anterior, esto evidencia una vez más el bajo nivel de diferenciación de la cocina de la elite.

Cuando hablo de una cocina compleja, lo hago en función del tiempo de preparación y los múltiples ingredientes que forman parte de las comidas, pero, aunque como ya dije, si bien el dinero permite acceder a una mayor variedad de ellos, no necesariamente quiere decir que se constituya en una cocina compleja y diferenciada. En otras palabras, un aspecto diferenciado y jerárquico de la cocina de la elite radica en la cantidad y variedad de productos que surte su cocina, pero la propia cocina de la elite no muestra muchos esfuerzos por desarrollar una alta cocina y más bien presenta la misma estructura de la cocina popular. Para poder unir los hallazgos de la dieta y la cocina de la elite, que desarrollo en capítulos anteriores, y tratar de descubrir dónde radica el problema para la ausencia de una alta cocina, traeré nuevamente a colación lo dicho sobre elites en nuestro país.

La estructura jerárquica de nuestra sociedad boliviana se ha caracterizado por desigualdades políticas y económicas, las cuales han generado un distanciamiento de las clases altas respecto al resto de la sociedad, y esto se refleja en muchos aspectos, uno de ellos, la cocina. Aunque desarrollar este aspecto político a un nivel más estructural corresponde a un trabajo específico sobre la elite en sí, la cocina puede constituirse en una ventana por la cual se atisben los aspectos más íntimos y el verdadero papel que juega la elite en nuestra sociedad.

Está demás decir que quienes detentan el poder, no solamente influyen sobre los modos de producción o sobre la división del trabajo, también actúan sobre la distribución y el acceso a los recursos. En el trabajo de Rossells (2003) se puede apreciar cómo a partir de los siglos

XVIII y XIX la cocina de la elite de la época, fuertemente caracterizada por la cocina europea, fue incorporando técnicas e ingredientes locales, hecho que se veía alentado quizás por la dependencia de la producción de sus haciendas y porque aparentemente existía una relación entre patrón y colono que se estrechaba en el compartimiento de las diferentes fiestas, ritos y comidas. Hasta antes de la Revolución Nacional de 1952, la oligarquía latifundista, junto a sus cocineras vitalicias, tenía una cocina que intentaba tornarse más elaborada y diferenciada con esta innovación de platos producto del mestizaje culinario. Como se muestra en el trabajo de Soux, et. al., o Rossells, al parecer esta relación hacía que más fácilmente se juntaran productos y técnicas andinas con la cocina europeizada de la oligarquía -claro que no sin sobrevalorar lo extranjero-, pero también hacía más fácil que sea capaz de difundirse para el resto de la población, aunque sólo por el ascenso social que representaba consumir lo que consumen las clases altas. Rossells muestra cómo esta cocina de fines del XIX y comienzos del siglo XX sería la que nos ha heredado las distintas comidas regionales que persisten hoy, y aunque Rossells no desarrolle mucho más este aspecto, creo que es central en mi explicación.

Estos platos ya eran producto del mestizaje culinario, es decir, prácticas e ingredientes de la cocina europea (española principalmente) y de la cocina andina[102]; juntas en un mismo plato que comenzaba a ser parte del desarrollo de la cocina impulsada por la elite. Pero hoy en día, los platos que sobreviven de aquella época se han mantenido con muy pocos cambios (como con los chorizos, el Mondongo o la Nogada chuquisaqueños), en el mejor de los casos, o han desaparecido, en el peor. De este mutuo aprendizaje es que hoy tenemos la cocina popular, pero queda el hecho del porqué la cocina de la elite no continuó desarrollándose.

Así es que surge el problema de la Revolución Nacional. Goody señaló que los procesos revolucionarios producen cambios sobre la cocina -claro está, porque involucra al control de los recursos, al centro de la dominación y al propio sistema sociocultural-, y los cambios que produjo la Reforma Agraria ensancharon la brecha entre la elite y las masas populares, rayando incluso en el repudio y odio. Bajo estas condiciones ¿cómo podría la elite encontrar fácilmente la manera de ser un referente cultural para el resto de la población? Así a la elite dejó de interesarle desarrollar una cocina diferenciada e innovar nuevos platos.
Nuevamente apoyándome del trabajo de Wadsworth, y Dibbits, (1989), es posible establecer una relación sobre esta primera diferenciación de la cocina de la elite y su posterior estancamiento a partir de la Revolución Nacional, pero que habría dejado en herencia los platos regionales de hoy en día. Como explico en el Capítulo IV, las culinarias o cocineras especializadas, por esa condición vitalicia, habrían formado su cocina dentro de la elite que precisamente se encontraba formalizando una cocina diferenciada hasta la primera mitad del siglo XX. Tras la Revolución de 1952 las cocineras fueron abandonando esa profesión para dedicarse a otras actividades, como el comercio, haciendo desaparecer esta especialización, puesto que las empleadas domésticas tomaron su lugar en la cocina, además de realizar las demás labores de la casa. De alguna manera es probable que también las culinarias hayan aportado a popularizar la cocina de la elite.

Para nuestros días, la cocina popular es parte de las empleadas domésticas en la medida en que

[102] Aunque quisiera poder hacer referencia a la cocina del Oriente del país y el contacto con la cocina europea, mi conocimiento es limitado al área andina, puesto que la mayoría de datos históricos sobre ingredientes y técnicas en los libros de cocina de la época abarcan solamente a la cocina de La Paz, Potosí y Chuquisaca.

éstas no tienen ese carácter vitalicio, pues es más bien un oficio temporal, más o menos enmarcado en la etapa de soltería, permitiendo que se forme en su propia cocina y la lleve consigo a los hogares de la elite.

La elite está marcada por hechos políticos, como la Revolución Nacional, las dictaduras militares y los ciclos de auge y colapso económico, hechos que serían los que producen esta más o menos rápida circulación de elites de la que hablan Spedding y Colque y como dije, este hecho tiene una fuerte correspondencia con la cocina. La elite paceña tiene una "forma de reclutamiento" más o menos abierta, pues puede darse tras un largo proceso, donde la suma de capitales la posicione como elite establecida, o que gracias a un cambio político se acelere la circulación de elites y la coloque súbitamente en dicho sitial. Reclutamiento "más o menos abierto", porque si bien el parentesco caracteriza una forma de "reclutamiento cerrado", el capital social en torno a los vínculos sociales y las relaciones de parentesco, abren una serie de posibilidades a quien está emergiendo, a quien está ya establecido, e incluso al que sencillamente hereda sus privilegios.

La conducta alimentaria que reflejan las elites en ascenso se caracteriza por fomentar la utilización de muchos productos provenientes de cocinas internacionales. Cereales en caja para el desayuno, Lasagne para el almuerzo, y muchos otros más, sin embargo son los que más mantienen el eje de Sopa-Segundo. Aunque la estructura del esquema básico de la sopa es el que menos se ve alterado en la cocina de la elite en general, las elites establecidas son las que más tienden al eje Ensalada- (SopaVSegundo) o (SopaVEnsalada)-Segundo.

Las elites establecidas y legatarias muestran muy poca iniciativa y parecen hundidas en el tiempo y la nostalgia, pero en general, la elite establecida hasta ahora sólo muestra su capacidad adquisitiva y su tendencia a la cocina internacional, pero no para integrar aspectos del exterior que coadyuven a diferenciar su cocina.

Cómo podría desarrollarse una cocina jerárquica, si lo jerárquico sólo parece estar en la cocina del exterior. Cuando trato el problema del comensalismo jerárquico, queda bastante claro que al momento de establecer relaciones y en torno a la búsqueda de prestigio, ofrecer una "buena comida" es el mejor recurso que acompaña a dicha liturgia social. Sin embargo, la comida de ocasiones especiales, entre la familia, pero principalmente cuando se intenta impresionar a un invitado, no es el mejor plato de la cocina de la elite, es el de la cocina internacional.

Aunque los libros de cocina de los siglos XVIII, XIX, y XX, solamente tenían recetas y modales de la elite, éstos contribuían a la formación de su cocina, porque innovaban, experimentaban y la difundían, pero lo más importante es que tenían acogida. Los libros de cocina de la actualidad siempre aparecen como Comida Típica o Comida Criolla, o hasta Comida Nacional, y en el otro lado la Comida Internacional. La "comida nacional" es casi invariable en sus platos e ingredientes, y si bien algunos, como la Escuela Hotelera o distintos Chefs, intentan innovar platos o incorporar ingredientes, no tienen muchas repercusiones.

El sistema de provisión que interactúa con el consumo, es decir la gama de productos diferenciados en cantidad, calidad y procedencia, además las existentes en todo el ámbito del servicio y algunas ligeras diferencias en la tecnología de cocción, parece pues no influir demasiado en la preparación, es decir en la cocina. El "gusto" también se muestra como un elemento de distinción, como una aptitud que permite valorar o disfrutar de algo que un gusto

vulgar es incapaz de reconocer. Evidentemente la elite paceña posee esta facultad, sin embargo carece de originalidad e iniciativa propia, hecho que se revela en su cocina.

Los legados de la elite a la cocina se dirigían claramente hacia una diferenciación, pero esto se estancó con la Revolución Nacional de 1952, que cambió radicalmente la estructura de poder y la estratificación social. En el trabajo de Gordillo, et. al., se puede apreciar una circulación de elites que afectaba no sólo a la economía, sino al propio capital simbólico, haciendo que los nuevos actores revelen cambios también en sus hábitos de consumo. Luego de 1952, esta circulación de elites tiene un ritmo mucho más veloz impidiendo así a la elite consolidar una distinción clara. Aunque Gordillo, et. al., resaltan el comportamiento de las nuevas elites dirigido a adquirir mayor capital cultual, en la aproximación que he podido hacer a partir de mi investigación éste sería bastante frágil, ausente de definición de "cultura legítima"

De esta manera es que después de dirigir mi investigación a comprobar empíricamente la existencia de una cocina diferenciada de la elite, la información obtenida me permite concluir que no la hay a pesar de desenvolverse en una sociedad claramente estratificada como lo es la boliviana. Esto muestra también que la elite paceña no llegaría a ser una elite como tal, o por lo menos no en ciertos aspectos como para realmente distinguirse en realidad.

Cabe añadir que la elite paceña y su particular relación con el resto de la población, provocan que su estilo de vida sea reconocido por su estatus alto, pero sin la suficiente significación para desarrollar una alta cocina que la muestre como referente cultural, o, lo que sería para Goody, los conflictos de clase y la "fragilidad de la autoridad".

BIBLIOGRAFÍA

Alvarez, M., Pinotti, L. M. (comps.), 1997, Procesos socioculturales y alimentación, Ediciones del Sol, Buenos Aires, Argentina.

Arze S., Barragán R., 1988, La *Paz-Chuquiago. Escenario de la vida de la ciudad.* Fascículo 2. El Centro Urbano durante los siglos XIX y XX, citado en Soux, M. L., et alii, 1997.

Bachrach, Peter, 1973, Crítica de la teoría elitista de la democracia, Amorrortu Editores, buenos Aires.

Barrau, j., 1983, Les homes et leurs aliments. Esquisse d'une historie écologique et etnologique de l'e alimentation humaine. Temps Actuel, Paris, citado en Rossells, 2003.

Barthes, R., 1967 [1965], Elements of Semiology, Hill & Wang, New York, citado en Weismantel, 1994.

Balzac, H., 1998 [1980], Dime cómo andas, te drogas, vistes y comes... y te diré quién eres, TusQuets Editores, España.

Bourdieu, P. 1998 [1979], La distinción. Criterios y bases sociales del gusto, Taurus. Madrid.

Bourdieu, P. 1991 [1988], El sentido práctico, Taurus Humanidades. Madrid

Contreras, J., 1993, Antropología de la Alimentación, Eudema, Madrid, España.

De la Vega, C., et alii, 2002, La situación de la seguridad alimentaria en Bolivia. AIPE. La Paz

Douglas, M., Isherwood, B., 1990 [1979], El mundo de los bienes, Grijalbo, México.

FAO, 1989. Programa de la FAO relacionado con la asistencia para la seguridad alimentaria. Segunda consulta especial con los donantes del pasa, Roma, citado en Hintze, S., 1997

Fischler, C., El (h)omnívoro, Anagrama, Barcelona, España.

- 1979, La Nourriture: pour une antropologie bioculturelle de l'alimentation. Comunications en Rossells 2003

Flandrin, Jean-Louis, 2001 [1986] *La distinción a través del gusto,* en Philippe Ariès y Georges Duby (directores) 2001.
Freeman, R. 1977. *Sung,* en Chang, K. (comp.). Food in Chínese Culture. Nueva York, citado en Goody, 1995

García Canclini, N., 1999, *El consumo cultural: una propuesta teórica,* en Sunkel (cord), G. Consumos Culturales en América Latina, 1999.

Germain, G. (Dir.), 2002, El arte en la gastronomía boliviana, Santa Cruz.

Goody, J., 1995, Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada, Gedisa, Barcelona, España.

Gordillo, J. M., et allí, 2007, *¿Pitaq kaypi kamachiq?* Las estructuras de poder en Cochabamba, 1940-2006. CESU-DICYT-UMSS; PIEB, La Paz

Gracia Arnaiz, M., (coor), 2002, Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España, Ariel Antropología, Barcelona, España.

Harris, M., 1999 [1985], Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura, Alianza Editorial, Madrid.

- 2000 [1998], Introducción a la antropología general, Alianza Editorial, España

Hintze, S., 1997, *Apuntes para un abordaje multidiciplinario del problema alimentario,* en Alvarez, M., Pinotti, L. M. (comps.), 1997

Levi Strauss, 1978 [1964], Mitológicas, vol. 1, Fondo de Cultura Económica, México.

López, A., et alii, 2003, Jailones. En torno a la identidad cultural de los jóvenes de la elite paceña, PIEB, La Paz, Bolivia.

López García, J., 1998, Estudios de Antropología de la Alimentación, Ediciones La Coria, Cáceres, España.

Mosca, G., 1992, *La clase política* en A, Batle, Diez textos básicos de ciencia política. Ariel, Barcelona.

Paredes Candia, A., 1990 [1985], La comida popular boliviana, La Paz, Bolivia.

Pérez Serrano, G., 1998, Investigación cualitativa. Retos e interrogantes, Ed. La Muralla, Madrid, España.

Philippe A. y Georges D. (directores). 2001 [1986]. Historia de la Vida Privada. Vol. 3, Del Renacimiento a la ilustración.

Plaza, W., 2002, Situación nutricional de las comunidades campesinas en Riberalta, Fundación PIEB, La Paz.
Tavelais, F., 1983, Gargantúa y Pantagruel, Editorial La Oveja Negra, Colombia

Revel, Jean Fraqois, 1980. Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica de la antigüedad a nuestros días. Taurus Editores, Barcelona, citado en Rossells 2003.

Rossells, B., 2003 [1995]. La gastronomía en Potosí y en Charcas, Siglos XVIII, XIX y XX: En torno a la historia de la cocina boliviana. IEB-UMSA. La Paz.

Soux, M. L., et alii, 1997, De terratenientes a amas de casa, Mujeres de la elite de La Paz en las primera mitad del siglo XX, Ministerio de Desarrollo Humano, La Paz

Smith, R. 1889. The Religión of the semites. Edimburgo. Citado en Goody 1995.

Spedding, A., 1993, *Semiótica de la comida paceña andina, o "porquerías" que se hacen pasar por comida*, en Revista Unitas, n° 10, pp.-51-54, La Paz, Bolivia.

- 2003, Breve Curso de Parentesco, Mama Huaco, La Paz, Bolivia.

Spedding, A. y Colque, A. s/f. Chulumani, Flor de Clavel: Poder Local en los Yungas de La Paz. Manuscrito Inédito

Wadsworth, A. C. y Dibbits, I., 1989, Agitadoras del buen gusto. Historia del sindicato de culinarias (1935-1958). Tahipamu/Hisbol, La Paz

Wanderley, F., 2003, Inserción laboral y trabajo no mercantil. Un abordaje de género desde los hogares, Plural, CIDES-UMSA, La Paz, Bolivia.

Weismantel, M., 1994, Alimentación, genero y pobreza en los andes ecuatorianos. ABYA-YALA, Quito, Ecuador

Whyte, M. K., 1978, The status of women in preindustrial societies. Princeton. Citado en Goody, 1995.

[18] Se puede encontrar a algunas de estas elites comerciantes de la ciudad de La Paz en las famosas zonas de la Eloy Salmón o la Uyustus. En una ocasión tuve la oportunidad de dar clases de nivelación a un muchacho hijo de una de estas comerciantes, que por su aventajada trayectoria me doy la licencia de resumir. Conduciendo el negocio de venta de partes de computadoras, en el que se desenvuelve la madre de mi alumno, obtuvo el año 2002 un reconocimiento de la firma SAMSUNG como la vendedora del año a nivel de toda Latinoamérica e invitada a las instalaciones de la fábrica en Japón. La gran cantidad de monitores para computadora que comercializa en el país y con el Perú (muchos comerciantes peruanos vienen a La Paz para llevarse en camiones llenos dichos monitores), hace que diariamente circulen miles de dólares por sus manos