

Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, FLACSO Ecuador

Departamento de Antropología, Historia y Humanidades

Convocatoria 2017-2019

Tesis para obtener el título de maestría en investigación en Antropología

Un nuevo diseño ontológico a través de las prácticas alimentarias: el caso vegetariano en
Quito

Carol Natalia Guerra Navarrete

Asesor: Michael Uzendoski

Lectores: Nicolas Cuvi y Myriam Paredes

Quito, abril de 2021

A todos quienes dejaron de alimentarse de animales o
están en transición de dejar de hacerlo,
sea cual sea el motivo que los impulsa.

¡Gracias!

Tabla de contenidos

Resumen	VII
Agradecimientos.....	VIII
Introducción	1
La problemática.....	1
La investigación	2
Capítulo 1	5
¿Cómo empezar la investigación?.....	5
1. Un pequeño paréntesis en primera persona.....	6
2. Contexto teórico	8
2.1. Desde el Antropoceno	8
2.2. La modernidad como un telón para el diseño ontológico.....	9
3. Fórmula teórico metodológica.....	10
3.1. Teoría de la práctica de comer.....	11
3.2. La sociología de la traducción.....	14
3.3. El diseño ontológico	17
4. Trabajo etnográfico	19
4.1. Ferias vegetarianas y otros espacios.....	21
4.2. ¿Qué clase de vegetarianos?.....	23
5. A manera de conclusión	27
Capítulo 2	29
El performance del vegetarianismo	29
1. Preámbulo sobre el performance.....	30
2. Los eventos: ocasiones sociales del vegetarianismo	31
2.1. Los actores en los espacios del vegetarianismo	33
2.1.1. Los que venden el vegetarianismo.....	35
2.1.2. Los que compran el vegetarianismo	38
2.1.3. El actor no humano: el ejemplo de los animales que no se comen.....	41
2.1.4. El interés común en el vegetarianismo	42
3. El menú: formato y contenido del vegetarianismo.....	45
3.1. La forma y el contenido de la comida vegetariana.....	47
3.2. El sabor de la comida vegetariana	51
3.3. La comida vegetariana en el mapa alimenticio de Quito	54

3.4. La comida vegetariana como una nueva opción alimentaria.....	59
4. La incorporación: los procesos corporales/sociales del vegetarianismo	61
4.1. ¿El gusto vegetariano?.....	63
4.2. Comer y ser vegetariano en Quito	65
4.2.1. Espacios, compañía y la posibilidad de elegir	66
4.2.2. Percepciones de la comida vegetariana	70
5. A manera de conclusión	72
Capítulo 3	75
El vegetarianismo como un nuevo diseño	75
1. Eso que hace ser vegetariano.....	77
1.1. Las pistas del entorno del vegetarianismo.....	78
1.2. La capacidad de proyección y sus significados	85
2. El vegetarianismo un ejemplo de diseño ontológico.....	89
2.1. El agente y la historicidad	91
2.2. La forma y la meta.....	98
3. A manera de conclusión	104
Conclusión general	108
Una última reflexión en primera persona	113
Lista de referencias	115

Ilustraciones

Figura 1.1.- Esquema sobre los elementos de la teoría de la práctica de comer	13
Figura 1.2.- Esquema de proposiciones que caracterizan a un ejemplo de diseño.....	19
Figura 1.3.- Esquema del lugares y espacios del trabajo etnográfico	22
Figura 1.4.- Esquema del grupo de personas vegetarianas y animalistas del trabajo etnográfico	26
Figura 2.1.- Esquema del punto de paso obligatorio (OPP) o interés común de los actores del <i>performance</i> del vegetarianismo en las ferias del trabajo etnográfico.....	34
Figura 2.3.- Fotografías del stand de la organización Animal Libre Ecuador en la entrada de la feria <i>The Vegan World</i>	39
Figura 2.4.- Fotografía de la percha de la sección CARNES del Supermaxi del Mall El Jardín	48
Figura 2.5.- Fotografías de la percha de la sección de LÁCTEOS del Supermaxi del centro comercial El Bosque.....	49
Figura 2.6.- Fotografías de stands de comida de la feria <i>The Vegan World</i>	51
Figura 2.7.- Alimentos que más contribuyen al consumo diario de proteínas en Quito	56
Figura 2.8.- Alimentos que más contribuyen al consumo diario de hierro hemínico y no hemínico en Quito	56
Figura 3.1.- Guión de análisis de relatos y entrevistas sobre relación de persona con la naturaleza en ámbito alimentario	80

Declaración de cesión de derecho de publicación de la tesis

Yo, Carol Natalia Guerra Navarrete, autora de la tesis titulada “Un nuevo diseño ontológico a través de las prácticas alimentarias: el caso vegetariano en Quito”, declaro que la obra es de mi exclusiva autoría, y que la he elaborado para obtener el título de maestría de investigación en Antropología concedido por la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, FLACSO Ecuador.

Cedo a FLACSO Ecuador los derechos exclusivos de reproducción, comunicación pública, distribución y divulgación de la misma, bajo la licencia Creative Commons 3.0 Ecuador (CCBY-NC-ND 3.0 EC), para que esta universidad la publique en su repositorio institucional, siempre y cuando el objetivo no sea obtener un beneficio económico.

Quito, abril de 2021.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Carol Natalia Guerra Navarrete', is written over a light grey rectangular background.

Carol Natalia Guerra Navarrete

Resumen

El presente trabajo trata de un diálogo sobre posibilidades, sobre la creación de condiciones de la existencia y de nuevos significados a través del vegetarianismo que se erige en la ciudad de Quito, mediante la práctica de comer. Así, se enmarca el estudio en el Antropoceno y sus efectos en tanto mundo moderno que demandan aprender a habitar el planeta de otra manera, donde el vegetarianismo es ejemplo de un nuevo diseño ontológico y de innovación social, desde el campo de la alimentación y desde el contexto urbano.

Se parte del estudio del comer desde su dinámica interna, desde su *performance*, del cual hacen parte reglas, instituciones y diversos actores que, en el caso vegetariano, se hace extensivo a otros elementos como los animales que se dejan de comer o el sentido de conciencia sobre las crisis ecológicas y sociales del mundo moderno.

De este modo, este trabajo de investigación se ha construido de los hallazgos y encuentros del trabajo de campo en las ferias vegetarianas, los supermercados, las redes sociales, el grupo de estudio y las pistas que rodean al vegetarianismo en tanto práctica alimentaria, a través de los espacios, la comida y los individuos dentro de este proceso en el que se cultivan identidades y relaciones.

Agradecimientos

Agradezco en primer lugar a la FLACSO por brindarme una oportunidad maravillosa de volver a encontrar a la antropología y de permitir acercarme a ella aun viniendo de otro campo del conocimiento.

Gracias profundas a los profesores y compañeros que compartieron mi camino de estudio y que me brindaron de sus experiencias y conocimiento. En especial, gracias a la profesora Mercedes Prieto por inspirarme con su confianza a adentrarme en la Maestría y al profesor Michael Uzendoski por su valiosa guía, apoyo y paciencia en el proceso de construcción de este trabajo de investigación en el que ha enfatizado siempre, es el reflejo de uno mismo.

Extiendo también un agradecimiento sincero a mis compañeros de trabajo y al Doc Rojas por brindarme la mano y expresar su apoyo durante todo este tiempo, en esta dura pero satisfactoria experiencia de intentar congeniar los estudios con el trabajo.

Finalmente, gracias a mi familia, mis papás y mis hermanos por acompañarme en este proceso y siempre alentarme a dar lo mejor. A mis amigas de la vida, Dianita, Estefi y Sofi por sus palabras de aliento y confianza y, por último, a mi Augusto, por la paciencia y alegría en los crudos días de escritura de esta tesis en medio de una pandemia que nos ha confinado física y espiritualmente.

Introducción

La ciudad establece condiciones socioculturales y ambientales dispuestas mayoritariamente por la actividad humana, por eso, la relación que en este espacio tiene el ser humano con lo que sitúa por fuera de él, se refleja y reproduce de manera peculiar en todas las prácticas cotidianas de la vida de la urbe, inclusive en las más elementales, como el comer. La mera acción de poner en el plato un pedazo de carne de cerdo, de vaca o de pollo, refleja, de por sí, el tipo de relación que se teje con eso que llega a ser parte del ser humano en tanto le sirve para su consumo. Es una relación que se sostiene por el gran trabajo que realiza la industria cárnica para proveer de filetes, salchichas, jamón y otras raciones culinarias, sin demandar del consumidor otro esfuerzo que no sea el económico.

Sin embargo, en el paisaje de la ciudad también se pintan otro tipo de relaciones que yacen justo ahí, en las mismas prácticas diarias, en la más simple acción de comer. Son estas las relaciones que establecen las personas autodefinidas como vegetarianas y que, ante la regularidad sistémica del consumo de carne, revelan prácticas alimentarias donde el animal muerto no forma parte de su menú. Así, el dejar de comer carne animal, da al consumo una connotación política y, al vegetarianismo, una categoría de estrategia radical que el presente trabajo plantea analizar como un posible ejemplo urbano de un nuevo diseño ontológico.

La noción de “diseño ontológico” (Escobar 2017a) refiere a una suerte de estrategia emergente de fabricación de nuevos modos de construir la dinámica de la vida y que se recoge de manera central en esta investigación para poner en evidencia su argumento: que el vegetarianismo entendido como práctica alimentaria, es ejemplo de ello. Por eso este trabajo trata de un diálogo de nuevos significados a través del vegetarianismo que se erige en la ciudad de Quito, en una muestra de ella, mediante la práctica de comer.

La problemática

Estudiar el *performance* del vegetarianismo en la ciudad como práctica alimentaria, para analizarlo como un nuevo diseño ontológico y de innovación social, que expone la insostenibilidad de los hábitos y prácticas humanas modernas y, a la vez, genera la producción de nuevas formas de ser y hacer a través del comer, es el objetivo principal de esta investigación, pues, es uno de los mecanismos urgentes y emergentes de la era *geológica*

llamada Antropoceno, que demanda desafiar las diferencias hegemónicas y aprender a habitar el planeta de otra manera.

En el centro del debate de las disciplinas del conocimiento está el Antropoceno, esta época geológica en la que vivimos, labrada por la humanidad y espejo del impacto global de las actividades del ser humano durante los últimos 300 años de vida en este planeta. El “Antropoceno” lo llaman los geólogos (The Human Animal Research Network 2015, vii) y para las ciencias sociales, se puede decir que el *desarrollo*, comprendido como esa transformación global, acumulativa y en aceleración de un modo de composición del mundo (Descola 2018), del mundo de la modernidad.

Y es que ya no está en la palestra del conocimiento el hecho de que sea palpable o no el impacto del hombre en la Tierra, sino, las secuelas en la vida de los que la habitamos, pero, sobre todo, los mecanismos que resultan urgentes para mitigar esta realidad que parece ahora desdibujar la línea tan profundamente marcada entre nosotros y la naturaleza. El concepto de Antropoceno traza una línea segmentada. Plantea una trascendencia permeable de la humanidad sobre el mundo natural pues al tiempo que enfatiza en la acción del hombre como causa y efecto de esta nueva era *geológica*, reconoce la agencia de lo no humano para coartar el curso normal de su andar.

De una actividad corriente, de la cotidianidad humana, como es el comer, se puede cuestionar la interdependencia con eso que se ha ubicado por fuera de lo humano pero que no solo forma parte del paisaje racionalizado del hombre, sino también de su destino. De un destino agobiado de crisis ecológicas y sociales que abren puertas al rediseño de nuestras formas de pensar y de ser, es decir, de montar un “diseño ontológico” (Escobar 2017a, 89), un nuevo esquema de identidades y relaciones a través de lo que se elige poner en el plato.

La investigación

A lo largo de estas páginas se busca explorar el argumento del trabajo que parte de la pregunta: ¿cómo se muestra el vegetarianismo como práctica alimentaria en una muestra de la ciudad de Quito y qué significados genera en la manera de identificarse y relacionarse en el mundo moderno?

Por esto, para este fin, se establecen los siguientes objetivos específicos sobre los cuales se estructura el cuerpo de esta investigación:

- Estudiar la manera como se configura el vegetarianismo desde la práctica del comer, a través de los espacios, los alimentos y los individuos dentro de este proceso en el que se cultivan identidades y relaciones en la ciudad.
- Indagar las pistas que rodean al vegetarianismo en un contexto urbano, como oportunidades de aprendizaje o desaprendizaje sobre lo que se pone en la mesa.
- Conocer las significaciones emergentes del vegetarianismo que desafían el régimen alimentario dominante, comprendido como un sistema de poder ontológico.

En este sentido, el presente trabajo comienza por abordar en su primer capítulo, la discusión teórica y metodológica sobre la manera de realizar la investigación, teniendo en cuenta que su objetivo involucra un esfuerzo por indagar en otras formas de diseñar relaciones y construir identidades, pero centrando su estudio a una práctica muy “humana” como el comer.

Por eso en este capítulo se presenta una fórmula metodológica que busca armonizar estos dos aspectos, el ontológico y el práctico, para estudiar el argumento planteado sobre el vegetarianismo en tanto práctica alimentaria en una muestra situada en un estrato social medio a medio/alto de la ciudad de Quito, además de describir el trabajo etnográfico que ha correspondido realizar en los espacios, lugares e individuos donde se genera esta estructura de nuevas posibilidades.

A continuación, en el segundo capítulo se analiza el despliegue del vegetarianismo como práctica alimentaria en la muestra etnografiada de la ciudad, a través de lo que se ha nombrado “el *performance* del vegetarianismo”, para lo cual se toma como camino los tres elementos básicos que Warde construye como componentes de una práctica del comer: eventos, menú e incorporación (Warde 2016), y así adentrarse en su recorrido a través de las ferias temáticas, las perchas de los supermercados y la experiencia de activistas animalistas, para aproximar la fórmula metodológica al trabajo etnográfico y esbozar la discusión hacia el argumento de esta investigación.

Finalmente, en el tercer capítulo se busca desentrañar desde toda esa orquestación que implica el *performance* del vegetarianismo como práctica alimentaria, lo que provoca la revisión de

los hábitos alimentarios para desplegar una suerte de conciencia sobre lo que se elige poner en el plato y que no incluye carne de animales y sobre todo, de manera medular, lo que significa esta capacidad de proyección del vegetariano por fuera de los límites de la práctica del comer y que llegaría a ser un ejemplo urbano de diseño ontológico como resultado de una percepción distinta sobre su entorno en el mundo moderno y como una apuesta a la hegemonía ontológica que lo sostiene.

Capítulo 1

¿Cómo empezar la investigación?

Si bien el análisis del mundo moderno ya no puede confinarse únicamente a las “instituciones que rigen la sociedad de los hombres” (Descola 2003, 71), pues son ellas mismas las productoras de las representaciones de las cosas o las que objetivamos como tales, es el momento de que queden expuestas, porque son justamente desde las prácticas consuetudinarias de la humanidad (Escobar 2017a, 131), donde es posible buscar respuestas en el diseño de nuevos esquemas proyectados a descomponer las formas de identificarse y de relacionarse con el mundo.

Este trabajo involucra un esfuerzo por buscar esas respuestas a nuevas formas de diseñar contratos sociales y construir identidades, a través de una práctica mundana y del diario vivir de la humanidad, como es el comer. Pero ¿cómo hacerlo?, ¿cómo investigar una práctica desde el estudio ontológico?

Un colega, luego de cuestionarse entre teorías sobre la validez de la ontología como una metodología de trabajo, que provoque seriedad de investigación en las corrientes antropológicas más allá de su esencialismo, concluye que “la ontología rechaza cualquier compromiso previo frente a lo que existe” (Abi-Saab 2018, 16). Esta frase resume al giro ontológico no solo como una tendencia válida de investigación, sino como una herramienta inexcusable en la antropología que desafía las visiones de la vida como únicas y legítimas.

Pero esa sigue siendo la pregunta menos escabrosa en este trabajo, porque aunque recientes, las publicaciones de autores que han usado el giro ontológico en sus investigaciones, han tornado a esta corriente vanguardista como necesaria para comprender contextos alejados de la conceptualización occidental, como las comunidades amazónicas por ejemplo, rodeadas de escenarios donde la división cartesiana entre cultura y naturaleza se desdibuja en la vida y donde justamente el estudio ontológico ha resultado indispensable para poner en evidencia la existencia de esas otras realidades que hacen más fácil el alejarse de ese compromiso previo sobre lo que se supone ya existe. Pero en este trabajo de investigación ese no es el caso.

El poner bajo la lupa al vegetarianismo que se bosqueja en Quito, en las personas pro derecho animalistas, en las ferias y en los supermercados de la ciudad que ofrecen esta alternativa al

consumo de carne animal, da a este esfuerzo académico, a través del giro ontológico, un arranque complejo que se pretende desarrollar teóricamente en el campo de la antropología y no en sus límites entre la filosofía y la psicología como se ha hecho desde los *animal studies* cuando se trata de analizar este régimen alimentario.

Por todo lo dicho, para iniciar esta investigación ha sido imperativo plantearse un sinnúmero de preguntas para encontrar una metodología que permita alcanzar los objetivos trazados y que posibilite hacer uso de las herramientas de la antropología para poner a prueba el argumento del presente trabajo. Por eso, en el presente capítulo se da inicio a esta tarea a partir de la discusión teórica y metodológica sobre la manera de realizar la investigación, teniendo en cuenta que su objetivo involucra un esfuerzo por indagar en otras formas de diseñar contratos y construir identidades, pero centrando su estudio a una práctica muy *humana* como el comer.

De esta manera, luego de subrayar el contexto teórico que aproxima el estudio del vegetarianismo desde las nociones del Antropoceno y el marco ontológico, se presenta una fórmula teórico metodológica que busca armonizar los dos aspectos medulares del argumento planteado sobre el vegetarianismo en tanto práctica alimentaria en la ciudad de Quito: la práctica del comer y las significaciones emergentes del vegetarianismo que desafían el régimen alimentario dominante, comprendido como un nuevo diseño de poder ontológico. Por último, en este capítulo se describe el trabajo etnográfico que ha correspondido realizar para indagar las pistas que rodean al vegetarianismo en tanto práctica alimentaria, a través de los espacios, la comida y los individuos dentro de este proceso en el que se cultivan identidades y relaciones en la ciudad.

1. Un pequeño paréntesis en primera persona

En su trabajo sobre la violencia y la vida cotidiana en Brasil llamado *Muerte sin llanto*, Nancy Scheper (1997) dice:

Mis simpatías particulares son transparentes; no intento ocultarlas tras el disfraz del narrador invisible y omnipresente en tercera persona. En vez de ello, entro abiertamente en diálogos y a veces también en conflictos y desacuerdos con la gente del Alto, cuestionándoles igual que ellos cuestionan mis definiciones de la realidad (35).

Ella hace esta acotación para fundamentar la utópica objetividad científica para lidiar con el ‘yo’ en la antropología que demanda mantener neutralidad en y con lo que se investiga, pero, sobre todo, hace referencia a esa intencionalidad con la que se estudia un proceso de vida y desde la cual Ingold (2015) también se sitúa para diferenciar lo que le corresponde a la antropología y qué a la etnografía.

Esta distinción es importante tomarla al inicio de este trabajo por dos principales motivos. En primer lugar, porque esta investigación no tiene solo la intención de aprender la manera en la que se configura el vegetarianismo desde la práctica del comer para tratar de describir sus significaciones, pues, como segundo lugar, es necesario decir que hay una intención de “abrir un espacio para una indagación generosa, abierta, comparativa, y sin embargo crítica de las condiciones y potencialidades de la vida humana” (Ingold 2015, 5) y en particular de las personas que han dejado de alimentarse de carne animal, siendo yo una de ellas.

Hay una motivación prospectiva para realizar esta investigación que nace de mi particular interés por unirme “con la gente en sus especulaciones acerca de cómo pudiera o podría ser la vida” (Ingold 2015, 5) al transitar en el vegetarianismo como un modo de identificarse y relacionarse en este mundo, cuando yo, que lo he sido hace más de quince años, no me lo he planteado antes.

Nunca me he preguntado qué significa en mi manera de vivir el ser vegetariana. Para mí la pregunta siempre ha sido, más bien, el por qué al resto le gusta comer carne de animales, pero debo confesar que en todo este tiempo tampoco he buscado esa respuesta, tal vez porque la vida te enseña que no se pregunta lo obvio. Sin embargo, ahora que tengo herramientas de la antropología y la oportunidad de emprender una investigación, pretendo aprovecharla para indagar “desde adentro” (Ingold 2015) los significados que genera el vegetarianismo como práctica alimentaria, en la manera de identificarse y relacionarse en el contexto urbano de la actualidad.

No hablo en primera persona en este trabajo ni tampoco incluyo en el campo etnográfico mis vivencias como análisis en esta investigación, pues, me ha resultado imposible hacerlo cuando mi objetivo no es buscar legitimidad sobre mis elecciones alimentarias o pertenencia a una comunidad, sino el entender y entenderme en el proceso.

Sin embargo, subrayo, el presente trabajo es uno de los de la “antropología con” y no de la “antropología de” (Ingold 2015), porque es una investigación dialógica que como dice Scheper, da paso a cuestionarse y ser cuestionado.

2. Contexto teórico

2.1. Desde el Antropoceno

En la introducción del libro *Animals in the Anthropocene: critical perspectives on non-human futures* (Human Animal Research Network 2015) se usa el término “recalibración” para enfatizar la necesidad de reajustar, de volver a evaluar, de reconocer nuestro punto de vista ante un terreno más amplio, lleno de agentes no humanos, de intereses y de significados expuestos a la transformación de un poderoso agente de cambio que lleva el nombre de Antropoceno (Human Animal Research Network 2015, xxi).

El Antropoceno es una nueva era geológica que se puede concebir, nace de la reflexión sobre el impacto de la conciencia histórica de las acciones humanas sobre el mundo diverso que habitamos. La globalización es reconocida en las ciencias sociales, pero el Antropoceno en esta disciplina demanda más allá de esa noción, apela a la preocupación desde la academia, sobre el calentamiento global, un “fenómeno natural” que ha tomado un papel en las discusiones desde las ciencias sociales (Chakrabarty 2009, 199) en las últimas décadas.

Así, la noción del Antropoceno sugiere reveladoras reflexiones que sugieren ser la consecuencia involuntaria de los efectos de la acción humana y de la visión universal de la humanidad (Chakrabarty 2009, 214), lo que implica de manera importante que hay que entenderlo como una era que le pertenece a la colectividad de la raza humana y no a las personas de manera individual.

Pensar al ser humano como especie, es una categoría útil para abordar la crisis del Antropoceno (Chakrabarty 2009, 213), pero hacerlo así, partiendo de la noción de *especie*, podría significar caer en esencialismos que esconden la realidad de la producción capitalista y la lógica tras de ello como huellas de esta era (Chakrabarty 2009, 216); aun cuando de esta misma visión como especie humana, se sostenga que los efectos del Antropoceno no son una condición “natural” sino una consecuencia de la manera en que colectivamente nos autoconstituimos y que, por ende, nos hace “responsables de nosotros mismos” (Chakrabarty 2009, 214). Al fin de cuentas, serían dos las posiciones frente al Antropoceno: auto

responsabilizarse de sus efectos o aceptarlos porque son inherentes a la humanidad en su conjunto.

Aunque durante los últimos años, para las disciplinas de las ciencias de la tierra, se encuentre en debate el marcar el origen de esta nueva era, lo que ha ameritado también la opinión de los científicos sociales, si se converge a la conclusión en sus estudios, que el más evidente indicador del Antropoceno es el cambio climático global debido a diversos sucesos que han emergido de la acción humana y de la interacción entre ellos: uso de la tierra, urbanización, globalización, cambios en la composición atmosférica, ciclo del nitrógeno, del CO₂, cadenas alimentarias, diversidad biológica, población, economía, transporte, comunicación, ganadería, agricultura, uso de combustibles fósiles, entre otros (Steffen 2017).

El Antropoceno invita a reflexionar sobre la libertad humana como individuo y como especie. Posibilita el indagarse sobre los límites de la modernidad donde la raza humana es el problema y también la solución. Permite indagarse los límites simbólicos de la humanidad y diseñar respuestas a las ansiedades de esta era geológica, desde diferentes frentes, siendo las prácticas alimentarias uno de ellos.

En este trabajo, se parte de una mirada al caso vegetariano.

2.2. La modernidad como un telón para el diseño ontológico

Alfred Whitehead dice que “los bordes de la naturaleza se hallan siempre en jirones” (en Descola 2003, 67); es decir, que su construcción se funda de pedazos, de trazos de materiales que “ella mismo no ha proporcionado” (Latour 2007, 16), porque al decir de Bruno Latour (2007), la naturaleza se supone, al fin y al cabo, una construcción cultural de estos materiales ajenos, con propiedades indiferentes a sus intenciones (16), que ella mismo se encarga de descubrir, codificar o reorganizar. De esta manera, la naturaleza como la conocemos es una naturaleza “dotada” (Descola 2003, 31) de los atributos de la humanidad.

Esta premisa es la que se añade como parte de la tercera garantía constitucional de la Modernidad: “la separación completa entre el mundo natural- sin embargo, construido por el hombre- y el mundo social- sin embargo, sostenido por las cosas” (Latour 2007, 58). Sería un mundo social y natural moderno, construido desde el antropocentrismo, pero sometido a la inmanencia de las leyes de la vida.

Es desde el abordaje de la noción de modernidad donde reside un interesante potencial de investigación sobre los objetivos de este proyecto, pues, los ensayos de Latour sobre la “Constitución moderna” (2007) brindan herramientas críticas desde el doble lenguaje que se dice los modernos manejan y que contradice sus principios de que la naturaleza se comprenda infinita e inmanente aunque sea una creación artificial de la humanidad, de la misma humanidad que la divide del mundo de lo social también creado pero del que nos entendemos libres (59-67).

Surgen a partir de aquí varias inquietudes sobre el fin de la modernidad y la capacidad del ser humano de separar lo que ontológicamente ha diferenciado como natural y social, pero que le ha resultado ineficaz mantener distanciado. Han proliferado los híbridos, los que reestablecen el entendimiento común entre el mundo de lo natural y lo social y que Latour (2007) propone que han dejado de ser modernos (29-34), o que nunca lo fueron.

La idea de vivir en una nueva era geológica que llamamos Antropoceno y que grita sobre la fatalidad de *ser* a partir de una dicotomía entre mundos natural y social, permite plantearse la pregunta de si ¿es posible ser moderno?, ¿hay una nueva modernidad? ¿Los vegetarianos son una expresión de estos nuevos modernos o es que nunca lo fueron? ¿Es la apuesta a un modo de identificación moderna y a formas nuevas de relacionamiento con el mundo a través de prácticas alimentarias?

3. Fórmula teórico metodológica

Para desarrollar el argumento de este trabajo y alcanzar los objetivos planteados, se pretende tomar de manera estructural una fórmula teórica metodológica teniendo en cuenta que, el fin último de esta investigación, es aproximar el estudio del vegetarianismo en tanto práctica alimentaria a nuevas significaciones emergentes que desafían el régimen alimentario dominante, comprendido como un nuevo diseño de poder ontológico.

De esta manera, la fórmula propuesta pretende concentrar propuestas antropológicas que posibilitan cuestionar al vegetarianismo desde premisas que vienen de:

- La teoría de la práctica (Warde 2016), para analizar al vegetarianismo desde la práctica de comer, no como un instrumento de reproducción fisiológica, sino como un proceso, como

un *performance* conforme Schatzky (en Ariztía 2017), como un mecanismo de comunicación que permite cultivar una autoidentidad, en tanto engloba no solo el ‘alimento’ que se come o no, sino también los actores, instituciones y reglas que enmarcan este proceso.

- La traducción (Callon 1986), la sociología de la traducción como una innovadora metodología para estudiar el vegetarianismo a través de una triangulación de los actores inmersos, así como los poderes que se negocian para delimitar y definir sus identidades dentro de la práctica, del *performance* de comer.
- El diseño ontológico (Escobar 2017a), comprendido como sinónimo de una apuesta de transformación de las condiciones existentes, en la creación de significados emergentes sobre los corolarios de la vida en torno que definen ciertas personas para apropiarse de esta ‘tendencia’ a ser vegetariano.

3.1. Teoría de la práctica de comer

¿Exactamente qué sobre el comer requiere una explicación?, se pregunta Warde (2016, 9) en su trabajo *The Practice of eating*, cuando plantea que para estudiar la comida, no se analiza a ésta únicamente, sino también a los actores, las instituciones y las reglas que conectan la puerta de una granja con la cocina (Warde 2016, 13); porque el comer es un mecanismo para señalar “una identidad propia mediante el cultivo de distintos estilos de vida” (Warde 2016, 3), es una manera de consumir y el consumir tiene un significado de comunicación con otros. Este autor interpela a cuestionarse el que el comer sea meramente un “instrumento de la reproducción fisiológica” (Warde 2016, 3) y propone tratarlo, en lo académico, como una práctica. “La práctica” que para Schatzki es la unidad fundamental de análisis social y que, sin embargo, para los fines de esta investigación, se precisa delimitar.

Este trabajo, se ha dicho, busca explorar las percepciones en las prácticas alimentarias de los vegetarianos y pretende entender las diversas configuraciones y debates que rodean esta elección ante el sistema alimentario dominante, a fin de considerarlas, o no, como la conformación de un posible nuevo diseño ontológico al descartar el consumo de carne animal, como resultado de una percepción distinta sobre su entorno ontológico en el mundo moderno. De esta manera el esfuerzo por desentrañar el estudio del comer en el caso vegetariano, se devela en la intención de esta investigación de cuestionarla como una nueva práctica o, al

menos, como una alterna a la marcada por el contexto de la ciudad, de costumbre de dieta carnívora. Por tanto, en el marco metodológico de este trabajo, se utiliza el concepto de práctica en tanto noción de *performance*, de proceso, mas no de entidad.

Para esclarecer estas líneas, el tomar la noción de práctica como entidad o como *performance*, discusión que se aborda en los recientes estudios de teoría social (Warde 2016, 8), se sintetiza, para este caso, en mirar a la práctica de la comida vegetariana bajo la lupa únicamente de la estructura o de ésta en suma con la agencia de sus actores. En el primer caso, como entidad, una práctica muestra su historia y en el segundo, como *performance*, una práctica muestra sus cambios. Aquí se toma la segunda noción, la de la práctica como *performance*.

Esta distinción llega a ser sustancial para armar el trabajo etnográfico de esta investigación pues si se considerara la práctica como entidad, otros serían los criterios para delimitar el grupo de estudio, como, por ejemplo, si es que el objetivo de esta investigación fuera la de describir las elecciones alimentarias de un grupo vegetariano en la ciudad, para lo cual sería útil el concepto de *habitus* de Bourdieu. Pero esta tesis tiene otra intención.

La intención de esta investigación no es la de ubicar en la sociedad a un individuo por lo que come, sino la de encontrar –ontológicamente– el significado de lo que come. Así, poco serviría entonces el centrar el estudio de la práctica de comer como una entidad, porque de así hacerlo, solo se podría develar, talvez, ese “nexo mantenido en el tiempo y espacio de acciones y dichos” (Schatzki 1996, 89) que componen la práctica alimentaria de ese individuo y que le antecede (Ariztía 2017), en tanto el solo lo repite o lo actualiza en cada comida. Por lo contrario, y para los fines descritos, sería útil enfocar esa práctica de comer, como *performance*, justamente para descifrar el “*performance* (actuación) de las acciones y dichos” (Warde 2016, 40); es decir, el ‘llevar a cabo’ de esa práctica.

Es partir de la práctica de comer en su dimensión contingente, del *performance* de los vegetarianos en sus actividades relacionadas con la alimentación y que posibilita acercarse a esta práctica “desde la perspectiva de su ejecución concreta” (Ariztía 2017) y, por tanto, al análisis de su dinámica interna más que a los factores que ciñen, justifican y caracterizan la estructura social donde se despliega esta práctica.

Por todo esto, se plantea dentro de la fórmula metodológica de esta investigación, las herramientas que Warde (2016) propone para explicar el “cómo y por qué la gente orquesta sus *performances*” (78), es decir, a través de los elementos de la teoría de la práctica de comer: eventos, menú e incorporación. A continuación, se presenta una síntesis de ellos:

Figura 1.1.- Esquema sobre los elementos de la teoría de la práctica de comer



Fuente: Warde 2016

Este esquema (figura 1.1) realizado en base a la obra de Alan Warde (2016), *The practice of eating*, y en específico a su discusión abordada en el capítulo 4, *Elementary forms of eating* (58-79), muestra las diversas nociones sobre el proceso de comer realizadas por Sahlins, Bourdieu, Ilmonen y Douglas, para plantear una “teoría del comer” en base a los tres elementos básicos mencionados, los que se toman en este trabajo como camino para analizar el despliegue del vegetarianismo a través de las ferias temáticas, las perchas de los supermercados y la experiencia de activistas animalistas y así aproximar el trabajo etnográfico a la discusión teórica para estructurar el argumento de esta investigación.

3.2. La sociología de la traducción

En tanto que el comer resulta en una manera de comunicarse con otros, como un mecanismo para señalar una identidad propia (Warde 2016, 3), el estudio de su práctica amerita un análisis desde su dinámica interna, desde su *performance*, de la cual hacen parte reglas, instituciones y diversos actores que, en el caso vegetariano, se hace extensivo de manera evidente, a otros elementos como los animales que se dejan de comer, el sentido de conciencia sobre las crisis ecológicas y sociales del mundo moderno, del Antropoceno, entre otros. Aquí radica una importante variable de estudio y también su complejidad.

La o las teorías de la práctica suelen situar como base de sus análisis a los factores externos de una práctica, desde una perspectiva estructuralista, o a las propiedades del sujeto, sus motivaciones y limitaciones, desde la perspectiva individualista. Pero hay una corriente teórica más reciente que pretende evitar esta división y propone partir del análisis de la práctica desde su trayectoria interna y su relación con otras prácticas.

En esta última corriente se ubica la teoría de la práctica de comer ya expuesta en párrafos anteriores, pero de la que, sin embargo, no queda claro el lugar que ocuparía la variable que podría representar a ese Otro que se ubica por fuera de lo humano: los animales que se evitan en el plato, el sentido sobre los efectos del Antropoceno, las crisis y sociales, etc.

Solo por nombrar uno de ellos, ¿qué papel juega la naturaleza, los animales que no forman parte del menú vegetariano? Su rol, si lo tienen dentro del *performance* de quienes optan por este régimen alimentario, ¿estimula o insinúa a las personas transformar o crear distintos corolarios de la vida en torno a lo natural y lo social?

De esta manera, con la intención desde que, dentro de la construcción de una fórmula teórico metodológica para este trabajo, se prescindiera desde el inicio, justamente, de esa dicotomía que resultaría contraria a la posibilidad de un nuevo diseño ontológico, es decir, de una preconcepción ya establecida sobre el mundo de lo humano del mundo de lo que no lo es, se precisa que, de la mano de la Teoría de la práctica de comer, se sume los elementos metodológicos de la “traducción” (Callon 1986).

El sociólogo francés Michel Callon (1986), en su estudio titulado *Algunos elementos de una sociología de traducción: domesticación de los scallops y los pescadores de St Brieuc Bay*, señala:

La dificultad teórica es la siguiente: desde el momento en que uno acepta que tanto las ciencias sociales como naturales son igualmente inciertas, ambiguas y discutibles, ya no es posible tenerlas jugando diferentes roles en el análisis. Desde que la sociedad ya no es más obvia o menos controversial que la naturaleza, la explicación sociológica no puede encontrar bases sólidas (3).

A partir de la manifestación de este problema trascendental no solo en el mundo teórico sino también en su reflejo en la práctica de la vida, que da por hecho lo que bordea lo ‘social’, como la práctica de comer, por ejemplo, Callon propone una nueva aproximación al estudio de los roles que juega la ciencia, la tecnología y la naturaleza, para definir sus relaciones. Al fin de cuentas, un estudio sobre el poder, pero el poder de la identidad, que el autor denomina “traducción”.

La traducción es un proceso constituido por diferentes fases “dentro de las cuales la identidad de los actores, la posibilidad de interacción y los márgenes de maniobra son negociados y delimitados” (Callon 1986, 6). En sí, la traducción resulta ser un ejercicio de construcción y deconstrucción de la noción de persona, de naturaleza, de las cosas, mientras se definen las categorías e identidades de sus actores, que, por sí, son permeables a los modos de relacionamiento.

Para estudiar el caso vegetariano, la propuesta de Callon es importante y principalmente útil. Útil, primero, porque la investigación se sitúa en un contexto urbano donde, como ya se dijo, se complejiza el alejarse de ese compromiso previo sobre lo que se supone ya existe en el mundo moderno; y, segundo, porque ubicar el papel de lo que queda por fuera de lo humano, dentro del objeto de estudio, que es la práctica de comer de quienes se autodefinen vegetarianas, no resulta tan evidente.

La metodología de una sociología de la traducción, según Callon (1986), se sostiene de tres principios metodológicos (2-5):

1. Agnosticismo del observador.- Abstenerse de censurar los argumentos técnicos y también sociales de los actores, cuando hablan de sí mismos o del medio social. Abstenerse de fijar a los actores una identidad, cuando esa identidad sigue siendo negociada.
2. Simetría generalizada.- Usar el mismo vocabulario de “traducción” para los aspectos técnicos y los sociales del objeto de estudio.
3. Libre asociación.- Abandonar todas las distinciones a priori entre eventos naturales y sociales. Identificar -no imponer- la manera en que los actores definen y asocian los diferentes elementos para construir y explicar el mundo social y natural.

Con esta base de principios metodológicos resumidos de la obra de Callon, el autor señala una serie de fases que constituyen el proceso general de “traducción”, es decir, de la definición de identidades y de roles y que inician con la problematización donde los actores se definen por ellos mismos y de manera correlacionada. Esta interdefinición de actores que es posible por la determinación de lo que se señala como “puntos de paso obligatorios” o en sus siglas en inglés OPP (Callon 1986, 6-7), es decir, el vértice donde confluyen los intereses de los actores, da los elementos para tener el panorama sobre lo que los mismos actores construyen como mundo social de lo que no lo es, y por ende, de su identidad en uno u otro de estos mundos.

Es el interés o intereses de cada actor, el elemento que da pie a que su identidad se forme y se ajuste durante la acción; de esta manera, la identidad llega a ser su arma de poder para imponer y afianzar relaciones con y sobre los otros. Es un juego de geometría de intereses, de negociaciones complejas de identidades interrelacionadas e interdefinidas que dan origen a dominaciones y representaciones para silenciar a aquellos en cuyo nombre se habla.

Así, la ‘realidad’ social y natural resulta del ejercicio de negociación de identidades. Ambos mundos, el mundo del hombre del mundo que queda por fuera de él, progresivamente toman forma (Callon 1986, 19) en un mismo escenario de negociaciones por definirse. Por eso esta sociología de la traducción llega a ser una metodología sugestiva para estudiar el vegetarianismo a través de esta suerte de triangulación de actores que propone el autor, en este caso, de los actores inmersos en el *performance* de comer y que, en tanto mecanismo,

permite evidenciar cómo el mundo social y lo otro, se ponen en su lugar y se construyen al mismo tiempo.

Cómo fluctúan, cómo se delimitan, cómo se definen y cómo se sobreponen las identidades de los actores dentro de su práctica; actores que, para esta investigación, sería interesante también considerarlos como tales, a los animales que no se incluye en el menú vegetariano, al Antropoceno, a las emociones antropocéntricas, a las ecocéntricas, etc.

3.3. El diseño ontológico

El modo de reconocerse en el mundo, y en sí, la existencia de cada uno es posicional porque se define en tanto se generan diferentes modos de crear lazos o conexiones con lo diverso. Eso se interpela de la tesis de Arturo Escobar (2017a) al referir que “el observador no está separado del mundo que observa, sino que crea los ámbitos fenomenológicos en los que actúa” (205). Por eso para este autor lo que él llama “diseño” llega a ser una doble arma poderosa: a la vez que cuestiona lo constituido, genera la creación de nuevas constituciones.

Diseñar es crear condiciones de la existencia, es la creación de significado, es, al fin y al cabo, un diseño ontológico. Pero un diseño que deviene como estrategia, como cultura y práctica genuina de exponer la insostenibilidad del actual modo de habitar la Tierra y que proyecta enfrentar la modernidad en sus distintas aristas. Es un diseño real por decirlo así, porque trasciende el mundo de la academia y se ahonda más aún en la práctica consuetudinaria. Manzini da algunos ejemplos.

El arquitecto, ingeniero y diseñador italiano, Ezio Manzini (2015), autor de la obra *Design, When Everybody Designs. An Introduction to Design for Social Innovation*, aborda la noción del diseño como una práctica más que una disciplina, propia de la capacidad de proyección de las personas y que se ajusta a todos los ámbitos de la vida, inclusive la institucional, la social. Así señala varios ejemplos prácticos como los programas de vivienda compartida, las alternativas comunitarias al transporte de las ciudades o el movimiento de Slow Food, reconocido en el 2004 como un movimiento que propende el consumo responsable, el uso de alimentos *bio* y la protección del patrimonio alimentario y la cultura gastronómica, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

El diseño, así, significa, al fin de cuentas, innovación social. ¿El caso vegetariano también?

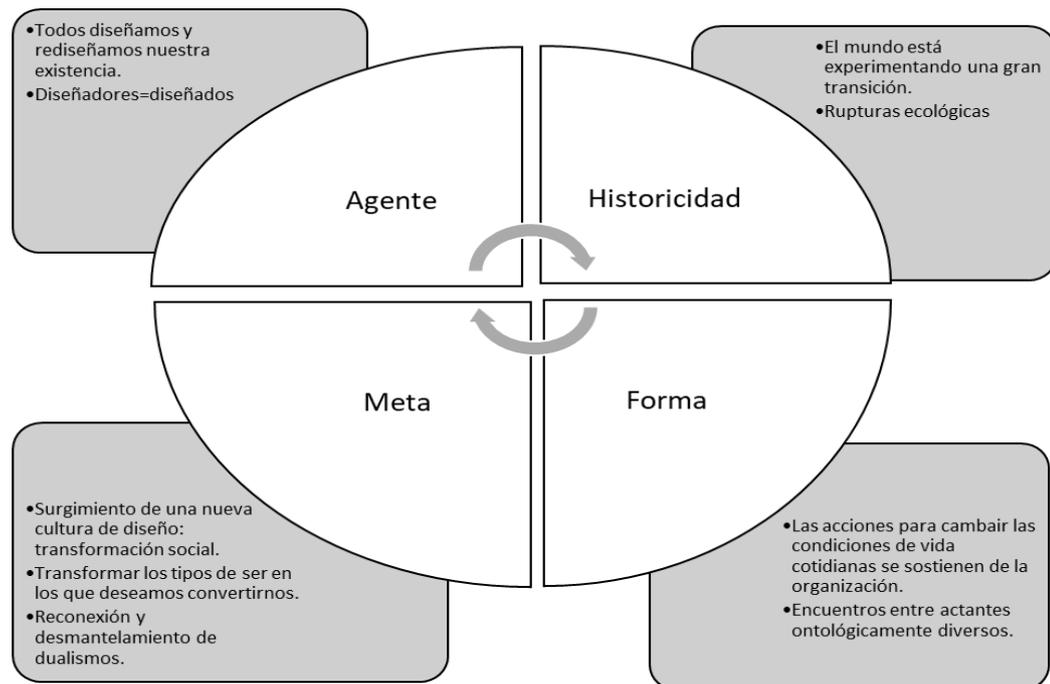
Para ensayar una respuesta a esta pregunta, cabe partir de la noción del mundo que hemos construido y que nos construye. Hay que partir de la conciencia de que, como señala Fry (2012), sin darnos cuenta, el mundo creado por el ser humano, es “una negación del mundo biofísico de nuestra dependencia absoluta” (218).

La conciencia que se llega a despertar sobre esta construcción ontológica de la que habla Fry (2012), es el punto de partida del diseño. Es desarrollar esta “capacidad de proyección” que menciona Manzini, ante las crisis ecológicas y sociales contemporáneas, que se conciben además como inseparables del modelo de vida social dominante, caracterizado como “industrialismo, capitalismo, modernidad, antropocentrismo...” (Escobar 2017b, 34). Por eso, si el vegetarianismo es un ejemplo de diseño ontológico, de estos que se evidencian en la vida cotidiana por la práctica de algunos, primero debería mostrarse que es el resultado de la producción de esa conciencia o de esa capacidad de proyección, sobre lo que hay y ha habido en el mundo de las cosas y los sujetos. Y que justamente esta investigación plantea analizarlo.

La propuesta desde el diseño con una orientación ontológica, porque se trata de un diálogo sobre posibilidades, es una de las tres aristas en la fórmula metodológica de este trabajo. Por esta razón, la noción de “diseño ontológico” que Escobar (2017a) toma para referir esta suerte de estrategia emergente de fabricación de nuevos modos de construir la dinámica de la vida y sus prácticas, se recoge en esta investigación para poner en evidencia su argumento: el que el vegetarianismo entendido como práctica alimentaria, es ejemplo de aquello. Pero para esto, además, se pretende articular el concepto de “diseño para las transiciones” de Manzini (2015) ya esbozado líneas atrás. Esta noción que refiere precisamente al objetivo práctico del diseño ontológico, es decir, el cambio social, la innovación, y que resulta relevante complementarlo en este trabajo.

De esta manera, se muestra a continuación un esquema (figura 1.2) que pretende concretar las proposiciones interrelacionadas de ambas nociones de diseño que se han esbozado en estas líneas:

Figura 1.2.- Esquema de proposiciones que caracterizan a un ejemplo de diseño



Fuente: Manzini 2015; Escobar 2017a; Escobar 2017b

Este esquema de proposiciones que caracterizan a un ejemplo de diseño se centra, en primer lugar, en las cuatro grandes proposiciones que para Manzini caracterizan los ejemplos de diseño de la práctica de la vida social en el paisaje actual y que atañen al “agente, la historicidad, la forma y la meta” (Escobar 2017b, 52) del diseño para las transiciones. Y, en segundo lugar, las proposiciones que caracterizan el enfoque ontológico del diseño resaltadas por el autor desde la perspectiva de las discusiones sobre esta noción a partir de otros investigadores sociales de la ontología de la constitución del mundo por parte de los humanos, por ejemplo, mediante la proyección de las cosas para Fry, así como para Ingold a través de las mallas y tejidos sociales (Escobar 2017a, 239).

4. Trabajo etnográfico

De la mano de una fórmula para aplicar la metodología teórica que permita abordar la intención de esta investigación, se ha trabajado, con dificultad y con una dinámica de ensayo error, en la definición y alcance del trabajo etnográfico. Dificultad porque esta intención se traduce, sí, en un estudio de la práctica, pero también porque a ésta, se la pretende abordar

desde los cuestionamientos y herramientas que brinda el estudio ontológico. De manera clara, el presente trabajo se reduce en el estudio del *performance* del vegetarianismo en la ciudad. En el análisis del “llevar a cabo” de esta práctica que, además, por reflejar una elección alimentaria, implica una suerte de “negociación de la identidad personal” (Seidl 2013, 1).

Así, el esfuerzo por definir el grupo etnográfico se ha desbordado a otras aristas que solo con la consecución de esta apuesta por una fórmula teórico-metodológica, ha sido posible concretar y llegar a conjeturas que permitan desarrollar los objetivos de esta investigación.

Se sitúa el trabajo etnográfico en el Distrito Metropolitano de Quito, provincia de Pichincha del Ecuador, en una muestra de personas, lugares y espacios ubicados en el centro norte de la ciudad, situados en un estrato social medio y medio alto.

Es el lugar de análisis la ciudad, el contexto urbano donde se dibuja la práctica del vegetarianismo, pero en su dimensión contingente, es decir, desde su *performance*. Como ya se expresó en anteriores líneas, es la práctica de las actividades relacionadas al vegetarianismo desde el ámbito de la alimentación y que se propone estudiarla en tanto práctica “desde la perspectiva de su ejecución concreta” (Ariztía 2017), de su o sus dinámicas internas, mas no de los factores que ciñen, justifican y caracterizan la estructura social donde se despliega esta práctica integral del vegetarianismo.

Este trabajo, tiene la intención de dejar por fuera los agentes externos sobre la condición como persona o grupo que debe la elección del vegetarianismo como régimen alimentario, para partir de la práctica de él como *performance*, como un *performance* de esas actividades que sirven de telón y escenario para la formación de las identidades inmersas en este ‘fenómeno del vegetarianismo’, por así decirlo.

Así, el estudio de las personas que se consideran vegetarianas es solo una variable en el trabajo etnográfico, en tanto permite acercarse a la práctica del vegetarianismo en su *performance* personal, pero también resulta vital extender el trabajo de campo desde la observación, a otros escenarios donde se devela y reproduce la idea y la práctica de este fenómeno, como los supermercados, las ferias, los restaurantes. Porque si el fin de este trabajo de investigación es el imaginar al caso vegetariano como un ejemplo de un diseño ontológico, entonces habrá que considerar los espacios y lugares donde se realiza esa danza en la que se

genera la estructura de posibilidades donde se constituye el proceso de diseño (Escobar 2017a, 212).

Durante los meses de febrero a septiembre de 2019, se desarrollaron y complementaron los ejercicios etnográficos tendientes a plantear una discusión teórica a través de la fórmula metodológica construida para este trabajo, con el fin de dar respuesta a la hipótesis y objetivos planteados. A continuación, se detalla cada uno de ellos.

4.1. Ferias vegetarianas y otros espacios

La antropología, que Ingold (2015) llama “desde adentro”, es la que guía a un proceso transformativo en la investigación antropológica, más que a una escueta recolección y sistematización de datos; y es además la clase de antropología que permite aprender con las personas y no sobre ellas. Por tal razón lo que se ha propendido en esta investigación es precisamente estructurar un ejercicio etnográfico que permita acercarse a la dimensión contingente de la *performance* del vegetarianismo en una muestra de Quito, desde la observación participante en los escenarios que dan lugar, en el ámbito público, a la ejecución o ejecuciones concretas que significan para sus actores el apropiarse de este régimen alimentario, tendencia o fenómeno como se lo ha denominado a lo largo de estos párrafos.

Para escoger los espacios de esta investigación, se concibió la tesis de Sarah Pink (2009) sobre el lugar etnográfico, que significa un evento en el cual se encuna la producción de las prácticas y de la representación de las relaciones de sus actores. Y si se retoma el pensamiento de Callon (1986) sobre la “sociología de la traducción”, como ya se abordó anteriormente, es el lugar en tanto espacio donde se problematiza y construye la definición de las identidades de estos actores.

En este sentido, durante los meses destinados para el trabajo etnográfico, se realizaron una serie de visitas a lugares donde la noción del vegetarianismo se desplegaba en el contexto del campo alimenticio generado por cada uno de ellos a través de los espacios mercantiles y de feria, así como de su publicidad.

A continuación, se expone los principales lugares y escenarios considerados en el presente trabajo:

Figura 1.3.- Esquema del lugares y espacios del trabajo etnográfico

VISITAS	FECHA	LUGAR	DESCRIPCIÓN
<i>Feria The Vegan World Market</i>	14/07/2019 03/08/2019 14/09/2019 26/10/2019	Parque “La Carolina”.	Feria “El mercado vegano de la ciudad”, que se realiza un fin de semana de cada mes en la ciudad de Quito y que busca crear un espacio de comercio justo y de apoyo a los Eco-emprendedores. Y que además pretende promover los derechos de los animales, la naturaleza y la sociedad.
<i>Feria Be Slow. Enjoy Life</i>	21/06/2019 22/06/2019 23/06/2019	Quinta	La feria que se describe como la “primera feria de estilo de vida y bienestar sustentable” y que durante tres días dio cabida a un sin número de stands de negocios, talleres y charlas gratuitas, pensados para desarrollar conciencia de nuestro cuerpo y estilo de vida.
Supermercado Supermaxi	octubre 2018 marzo a agosto 2019	Supermaxi Mall el Bosque Supermaxi Mall el Jardín	Supermercado de gran concurrencia en la ciudad de Quito que incluye en sus perchas nuevos productos vegetarianos y veganos
Restaurante vegetariano Dulce Albahaca	06/06/2019 18/07/2019	Centro Norte	Restaurante de la ciudad abierto hace tres años, con oferta de comida vegetariana variada.

Fuente: Elaboración de la autora a partir de los datos obtenidos en el trabajo etnográfico, 2020

Las visitas a estos espacios y lugares se realizaron a través de una metodología integral de las herramientas de la observación y el registro fotográfico de la disposición espacio-físico de la feria, sus representaciones, así como de observación participante de los asistentes y los realizadores de la feria, la participación en los talleres y charlas referentes a la alimentación que se realizaron en el contexto de las ferias. En el caso de las visitas al supermercado Supermaxi se puso mayores énfasis en la observación sobre la ubicación seccional de los productos vegetarianos y el lenguaje y forma usados para publicitar estos productos en contraste con los alimentos similares de las mismas perchas.

Finalmente, la visita al restaurante vegetariano Dulce Albahaca incluyó la entrevista a su dueño quien es, además, creador de la línea de productos vegetarianos *Green Products* - ahora *Cordon Green*- de venta en Supermaxi y de la cual se pudo conocer una sugestiva perspectiva del vegetarianismo en el ámbito comercial y que ha resultado valioso considerarla en el análisis del argumento de este trabajo.

Por otro lado, como parte del panorama del tema de esta investigación, se ha considerado además que, dentro del sentido etnográfico, es valedero abordar el análisis del *performance* del vegetarianismo desde otros espacios no físicos y que abarcan significados importantes bajo la bandera de la causa vegetariana, para proponer a la sociedad quiteña, discursos y acciones relacionadas a esta temática.

Así, dentro de los meses de este ejercicio etnográfico, se ha venido analizando, a la vez, la interacción en redes sociales de diversos actores de la ciudad de Quito afines al vegetarianismo, como por ejemplo la interacción en las redes como Facebook e Instagram, de los colectivos animalistas y vegetarianos como Movimiento Animalista Nacional del Ecuador-MAN, Provida Animal Ecuador, Veganos y vegetarianos en Ecuador, *Vegan World* Ecuador y Gallinas Libres Ecuador, referentes a la alimentación sin carne de animal, sus causas, efectos, mitos, maneras de adoptarlo, etc.

Del estudio en estos espacios se ha podido considerar información interesante sobre otros niveles y aspectos del vegetarianismo como propuesta política, como dieta nutricional y también como una ‘tendencia’ a la vida saludable, entre otros asuntos relacionados al bienestar humano. Por ejemplo, en la interacción en redes para invitar a clases de preparación de comida vegetariana, o a participar en jornadas de escuelas animalistas que desarrollan el tema de la alimentación vegetariana como un pilar fundamental; así como la interacción mediática de noticias sobre el avance tecnológico en la creación de carne artificial, o de las cifras de reducción del consumo de carne en el mundo, de los impactos ambientales de una dieta vegetariana versus la omnívora, de la masacre y tortura animal de la industria de cárnicos y un sinnúmero más.

4.2. ¿Qué clase de vegetarianos?

El vegetarianismo ha sido calificado como un movimiento heterogéneo de posturas diversas, compuesto por una pluralidad de personas que van desde los bienestaristas o welfaristas que

defienden la utilización y el trato humano de los animales, hasta los abolicionistas o rightists que abogan por el antiespecismo y el fin de la explotación animal (Díaz 2012, 176). Estas posturas devienen históricamente, en la cultura de occidente, por la preocupación sobre la crueldad animal y, en los años más recientes, por cuestiones de salud personal y de angustia ante la era del Antropoceno, el cambio climático y la sostenibilidad ambiental (Ruby et al. 2013, 341). Vegetarianos mentalistas y vegetarianos materialistas, según la clasificación de Seidl (2013).

Dado así el universo de vegetarianos, para esta investigación y en mira a la consecución de su objetivo, se ha escogido como principal objeto de estudio a un colectivo de personas que, al parecer, se ubicarían en la primera clase de vegetarianos de los que habla Seidl, es decir, aquellos cuyas ideas acerca de la comida “dependen más ampliamente de la imagen de sí mismos y del lugar que ocupan en el universo” (Seidl 2013, 2); esto, porque se ha seleccionado a personas pertenecientes a un colectivo activista de los derechos de la naturaleza y abolicionista de la esclavitud animal de la ciudad de Quito.

Así, se pensó en individuos que residan en Quito y que mantengan una dieta vegetariana como resultado de un hábito cambiante o de una modificación en sus patrones alimenticios y que la conciban como esta otra opción culinaria, apropiada en su cotidianidad, durante un periodo de tiempo considerado en promedio de diez años, para conocer mediante las entrevistas, su experiencia en este campo. Son un grupo de personas que, además, realizan diversas actividades en pro de los derechos de la naturaleza y el fin de la explotación animal, al ser parte del colectivo Movimiento Animalista Nacional del Ecuador.

De esta manera, mediante el mecanismo del “muestreo en bola de nieve” de Russell Bernard (2006) caracterizado por su utilidad en el estudio de redes sociales y grupos cerrados o difíciles de entrar, que consiste en la localización de uno o más informantes clave, a fin de que nombren a otros candidatos posibles para la investigación (68 -69), se ha logrado para este trabajo, el contacto con un miembro activo del colectivo activista citado en líneas precedentes, lo que ha permitido conocer a distintas personas en edad y género, que se autodenominan veganos y vegetarianos y que son parte del colectivo antes denominado.

Según el estatuto interno del Movimiento, MAN (2009) es una organización que “tendrá por objeto la realización de actuaciones necesarias para procurar la defensa y el bienestar animal”¹ y que tiene entre sus fines la promoción de la protección de los animales, la integración de las personas amantes de estos, así como el desarrollo del conocimiento y la sensibilidad hacia los animales, a través de campañas de concientización ciudadana para fomentar el veganismo² entre otro sinnúmero de políticas y actividades.

Este Movimiento surge de un colectivo pequeño de la capital del país, constituido para promover e impulsar la iniciativa anti taurina y que evidenció la necesidad de sumar esfuerzos para elevar la lucha a nivel institucional, a través de las leyes y de la política pública. Se pensó así hacer un movimiento que articule las agrupaciones que trabajan por el bienestar animal, independientemente de su objeto, sea este la fauna urbana, la fauna silvestre, la lucha anti taurina, el vegetarianismo, entre otros. Inicialmente se pensó al Movimiento como un colectivo abolicionista, es decir, como una organización que busca la abolición de todo tipo de esclavitud hacia los animales; sin embargo, para definir su nombre, se optó por no usar este término anclado más al mundo del hombre y se pensó entonces en abarcarlo como Movimiento Animalista Nacional.

El 26 de mayo de 2017, en la ciudad de Quito se llevó a cabo el Primer Encuentro Animalista con fundaciones, organizaciones, activistas y personas llamadas por el bienestar animal, y es entonces a partir de aquí que se formó MAN. La motivación de agrupar bajo un solo Movimiento toda la lucha animalista que se ha venido alzando de manera organizada e individual a lo largo de los años en el Ecuador, a fin de que tenga presencia y alcance nacional, se sostiene del deseo de juntar esfuerzos para impulsar los derechos de los animales desde la política pública y desde la consecución de ordenanzas de aplicación en la ciudad y de leyes a nivel nacional.

En este contexto, las personas que han participado como en esta investigación pertenecen a un grupo etario, diverso en edad, género y profesiones y que de cierta manera resultan ser personajes relevantes en la gestión de MAN, pues sus actividades están directamente ligadas al activismo animalista.

¹ Estatuto MAN 2019, artículo 5.

² Estatuto MAN, 2019: artículo 7, literal a, numeral 4.

A continuación, se detalla la información sobre este grupo:

Figura 1.4.- Esquema del grupo de personas vegetarianas y animalistas del trabajo etnográfico

NOMBRE	EDAD	GÉNERO	PROFESION	ACTIVIDAD ACTUAL
Fernando Arroyo	39 años	Masculino	Master en Estudios socioambientales	Dirige el fondo ambiental del Distrito Metropolitano de Quito que financia proyectos ambientales.
Maritza Rubianes	47 años	Femenino	Productora de radio y televisión. Actriz teatral	Produce programa radial dedicado a la causa animalista. Dueña de un refugio de perros rescatados.
Cristina Alarcón	32 años	Femenino	Ingeniera Ambiental	Proyectos particulares de ingeniería ambiental. Activista animalista.
Shady Heredia	30 años	Femenino	Veterinaria	Coordinadora en Protección Animal Ecuador (PAE) y del proyecto Gallinas Libres Ecuador.

Fuente: Elaboración de la autora a partir de los datos obtenidos en el trabajo etnográfico, 2020

Durante los meses de junio y julio de 2019, en la ciudad de Quito, se realizaron las entrevistas a las cuatro personas que han participado en este trabajo de investigación. El formato de las entrevistas se mantuvo bajo una guía semiestructurada mediante la formulación de una serie de preguntas de dos clases: directas para conocer información específica sobre el contexto de los entrevistados; y, varias preguntas abiertas y generales con la pretensión de escuchar respuestas extensas que den pie a formular nuevas preguntas sobre los temas de mayor atención e interés de los entrevistados y con la finalidad además de abordar el vegetarianismo y su significado en discurso y su relación en la práctica para cada uno de ellos.

Las preguntas abordadas en las jornadas de entrevistas se dirigieron a topar las razones por las cuales este grupo de personas optaron por ser vegetarianas e indagar en el hecho o evento que llevó a esta decisión, además de explorar las características de esta elección como su definición, la progresividad en adoptarla y sus significaciones en el ámbito alimentario.

También las entrevistas permitieron conectar otras actividades etnográficas como la observación participante en las ferias vegetarianas y los supermercados, para ampliar la discusión sobre la forma, el sabor, la textura y, en sí, el menú de la comida vegetariana, desde el punto de vista de este grupo de personas vegetarianas y animalistas.

Conocer a través de las entrevistas, los relatos de vida de estas personas en su transitar en el vegetarianismo, resultó vital para confrontar los resultados del trabajo etnográfico en otros escenarios y así construir los cuestionamientos necesarios para analizar el argumento de esta investigación. Por eso, las entrevistas se dirigieron además a abordar temas vitales para este fin como el significado del vegetarianismo desde el activismo animalista, su despliegue como una tendencia en el mercado alimenticio y el sentido personal sobre el impacto de adoptarlo como un estilo de vida anclado a otras motivaciones en el contexto actual.

5. A manera de conclusión

El objetivo del presente trabajo es estudiar el *performance* del vegetarianismo en Quito como práctica alimentaria y analizarlo como ejemplo de un nuevo diseño ontológico y de innovación social desde el campo de la alimentación en el contexto urbano. Por tanto, en lo esencial, esta investigación demanda conciliar dos aspectos, el ontológico y el práctico, para indagar en otras formas de diseñar contratos sociales y construir identidades a partir de una práctica muy ‘humana’ como el comer.

En función de aquello, este trabajo emprende la discusión metodológica y teórica necesaria para alcanzar este fin, enmarcando como escenario del vegetarianismo al Antropoceno y sus efectos en tanto mundo moderno que demandan aprender a habitar el planeta de otra manera, para poder marcar un guion de análisis para esta investigación, a través de tres nociones teóricas antropológicas que abarcan los aspectos y variables del argumento del presente trabajo. Por eso, se construye una fórmula teórico metodológica desde la teoría de la práctica del comer (Warde 2016), la sociología de la traducción (Callon 1986) y el concepto de diseño ontológico (Escobar 2017a).

En tanto la intención de este trabajo es descifrar el llevar a cabo de esa práctica, es decir, su *performance*, la teoría de la práctica del comer (Warde 2016) toma a esta actividad en su dimensión contingente y posibilita abordar el *performance* de los vegetarianos en sus actividades relacionadas con la alimentación, en el análisis de su dinámica interna más que a los factores que ciñen, justifican o caracterizan la estructura social donde las despliegan.

Visto de esta forma, se parte del estudio del comer en el vegetarianismo desde su dinámica interna, desde su *performance*, del cual hacen parte reglas, instituciones y diversos actores que, en el caso vegetariano, se hace extensivo a otros elementos como los animales que se

dejan de comer o el sentido de conciencia sobre las crisis ecológicas y sociales del mundo moderno o el Antropoceno, entre otros. Justamente por este elemento a considerar, la teoría de sociología de la traducción (Callon 1986) resulta valiosa.

Esta noción llega a ser una metodología importante para complementar el estudio del vegetarianismo a través de esta suerte de triangulación de los actores inmersos en el *performance* de comer, lo que permite evidenciar cómo el mundo social y lo que se ubica por fuera de él, se ponen en su lugar y se construyen al mismo tiempo, sobre todo en un contexto urbano donde se complejiza el alejarse de ese compromiso previo sobre lo que se supone ya existe en el mundo moderno.

Finalmente, para formar el argumento de este trabajo que trata de un diálogo sobre posibilidades, se toma en la fórmula teórico metodológica a una tercera arista, la noción de diseño ontológico (Escobar 2017a), para referir la manera cómo se componen las estrategias emergentes de fabricación de nuevos modos de construir la dinámica de la vida y que esta investigación propone enmarcar, como ejemplo de una de ellas, al vegetarianismo en tanto práctica alimentaria.

Ahora bien, para imaginar al caso vegetariano como ejemplo de un nuevo diseño ontológico, el presente trabajo ha considerado los escenarios donde se despliega el vegetarianismo en Quito, para indagar las pistas que lo rodean en un contexto urbano, como oportunidad de aprendizaje o desaprendizaje sobre lo que se pone en la mesa y así articular la manera como se configura desde la práctica del comer, a través de los espacios, los alimentos y los individuos dentro de este proceso en el que se cultivan identidades y relaciones en la ciudad.

De este modo, la presente investigación se ha construido de los hallazgos y encuentros del trabajo de campo en las ferias vegetarianas, los supermercados, las redes sociales y el grupo de estudio, a través de los mecanismos que brinda la etnografía como la observación participante, las entrevistas, el registro fotográfico, la sistematización de datos, la búsqueda de información, entre muchos otros más, pero como una investigación destinada a ser un intento de la antropología ‘desde adentro’, la que permite aprender con las personas y no sobre ellas.

Capítulo 2

El *performance* del vegetarianismo

En la serie de experimentos realizados en un laboratorio montado para parecer un restaurante y cuyos resultados se analizaron en el libro *Mindless Eating: Why We Eat More than We Think*, Wansick (en Warde 2016) concluyó que “en un estado de falta de atención (*mindlessness*), el entorno dirige el comportamiento” (104). Este aserto, aunque no fue el único del autor, implica que la práctica está sujeta a la suerte del mundo, cuando quien la ejecuta no está poniendo atención. Pero afirmar esto implica también pensar que cabría otro escenario para el que sí presta atención, ¿cómo saberlo?

Si hay un margen de deliberación propia en la práctica del comer, de reflexión, de agencia al fin de cuentas, el vegetariano puede ser que lo tenga, ¿o no?

Esta agencia o “capacidad de proyección”, como se nombró en varias páginas atrás, será abordada en el tercer capítulo de este trabajo donde se expone al vegetarianismo como un posible ejemplo de diseño ontológico; no obstante, para poder llegar a ello, es relevante iniciar con el análisis de la práctica de comer, con la práctica del vegetarianismo desde su *performance*, desde su dinámica en los diferentes escenarios etnografiados, en los que se pondrá en evidencia, si se quiere, esta agencia desde la que parte el argumento de esta investigación.

En función de los tres elementos básicos que Warde (2016) construye como componentes de una práctica del comer: eventos, menú e incorporación, se evidencia a lo largo del capítulo, cómo se configuran estas “transmisiones de conducta” (Warde 2016, 146), en tanto objetos de la explicación de la práctica del comer. Cómo se orquesta el *performance* del vegetarianismo, en el cual están en juego roles de poder, del poder de la identidad de sus actores.

Así, para empezar, habrá que adentrarse en el estudio del *performance* del comer de los vegetarianos, en los lugares y momentos que del trabajo etnografiado se ha obtenido información, y no solo de datos empíricos, palpables y visibles, sino también de las sensaciones y percepciones, de cierta manera codificadas, entre los actores y quien los ha observado. Las ferias temáticas, las perchas de los supermercados y la experiencia de activistas animalistas, muestran un recorrido del vegetarianismo que, con la aproximación

metodológica de la sociología de la traducción de Callon (1986), mencionada en la fórmula teórica metodológica de este trabajo, se presenta y debate estas identidades en su interacción, en un esbozo del *performance* del vegetarianismo.

1. Preámbulo sobre el *performance*

Una pregunta es imprescindible para iniciar este capítulo, ¿qué es un *performance*?

Warde (2016), el autor de quien se toma los tres elementos sobre la práctica del comer que marcan el cuerpo del presente capítulo, dice que un *performance* es una secuencia de conductas, aprobadas o sancionadas colectivamente, ajustadas al entorno, encarnadas a través de la experiencia, la imitación y la repetición y provocadas sobre la base de disposiciones, de normas evaluadas y compartidas (148). Así el objeto de análisis del *performance* es la “transmisión de conductas” (146) que se generan en este recorrido, en esta secuencia.

Para centrar esto al tema de la comida, hay que tener en cuenta que la acción de comer en sí, es una práctica, que se repite consecutivamente, diariamente; precisamente este aspecto temporal que caracteriza a la práctica del vegetarianismo, evidencia que un *performance* del comer no se puede analizar como un acto unitario y fijo, sino como algo variable, como una transmisión de conductas que lo componen. Al fin de cuentas, un proceso que permite mirar al vegetarianismo bajo la lupa de su estructura en suma con sus actores.

Y es en esta definición móvil del comer de los vegetarianos, donde se presenta el escenario para abordar dentro del análisis de la ‘práctica’, lo que se teje entre las disposiciones y normas sobre las cuales se reproduce el *performance* del comer: el accionar, la capacidad de proyección, la “competencia” (Warde 2016, 146) de sus actores y sus identidades negociadas.

Además, es valioso hacer visible otro elemento constitutivo del *performance*: el entorno en el que se despliega. Para que se dé el nexo entre el proceso y la participación, ambos elementos de cualquier *performance*, “se requiere de oportunidades de aprendizaje, incluido el aprendizaje para reconocer y leer las características del entorno que la abarca” (Warde 2016, 147), por eso, “el medio ambiente o el entorno desempeña un papel crítico en la explicación” (Warde 2016, 147). De esta manera, el conocimiento que alguien apropia en estas oportunidades de aprendizaje, llega a ser una variable vital en el desempeño de las prácticas de cada persona, incluidas las que desarrolla diariamente, como el comer, porque a la marcha

que alguien internaliza su aprendizaje sobre su entorno, va formando su secuencia de conductas, es decir, su *performance*.

La “capacidad de leer las situaciones” (Warde 2016, 148) es crucial en la construcción de un *performance* razón por la cual, cada uno, cada *performance*, cada práctica, como la de comer, implica una negociación interna, propia, entre el conocimiento adquirido y la capacidad de tomar las pistas que da el entorno, ósea, la sensibilidad al entorno, para formar las propias acciones, para dar forma a las conductas, a pesar de la imitación, la repetición, las normas y disposiciones evaluadas y compartidas y las conductas aprobadas o sancionadas colectivamente, que señalan cuándo, cómo y qué comer.

2. Los eventos: ocasiones sociales del vegetarianismo

A partir de la publicación en 1964 de la obra de Lévi-Strauss denominada *Lo crudo y lo cocido*, el filósofo Rossi (2013) señala que se llegó a pensar, por primera vez, que la comida guarda una lógica y una historia que, al igual que su preparación, no son una cuestión irrelevante (31). Desde esta obra se puso en la vista de los estudios, a la comida como una variable de análisis social, una que se vincula no solo en el mundo de lo simbólico, sino también en el pasaje de la naturaleza a la cultura y de esta última a estructuras, a formas y reglas sociales diversas.

La esencia temporal y episódica de la comida, como se mencionó en líneas atrás, hace que su estudio, en cuanto práctica, se vincule además como una variable pragmática de análisis sobre el mundo social, que resulta de un *performance*, de diversos *performances*, en un abanico de tipos y formas diferentes. *Performance* que se desarrolla en una coordinación de espacio, tiempo y compañía; es decir, en eventos.

“El evento más que la comida debe adoptarse como la unidad genérica de análisis” dice Warde (2016, 60), porque es en él, en el que se consagra una forma social estructurada sobre la acción de comer y por eso propone una clasificación que engloba estos aspectos sobre el lugar y el momento: desayuno, almuerzo y merienda; a la que se suma además la compañía, como arista que refleja el arreglo social para llevar a cabo tal o cual evento.

Por tanto, el estudio social de una práctica como el comer, conforme se ha dicho, no cabe del análisis unitario, tomado como un acto aislado, sino, por el contrario, del estudio de un

performance de esta práctica que inicia por el evento en el que se lo hace. El evento que es el escenario del cuándo, dónde y con quién se come; y de sus respuestas, se obtiene el sentido y carácter de esta ocasión y sus arreglos sociales.

Es en este sentido que, para los objetivos de esta investigación, se toma como evento del vegetarianismo, como el escenario de análisis de esta primera arista del *performance* del comer de este grupo, a las ferias etnografiadas dedicadas a este tema. La feria *The Vegan World*, autodenominada el mercado vegano de la ciudad, que se realiza un fin de semana de cada mes en la ciudad de Quito y la feria *Be Slow. Enjoy Life* efectuada durante tres días en la capital, anunciada como la primera feria de estilo de vida y bienestar sustentable.

“Juntar a las personas correctas, en el momento adecuado, para un tipo particular de comida, es precisamente la habilidad práctica de organizar un evento” (Warde 2016, 63). Los eventos son ajustados a una situación social que, en el caso de las ferias etnografiadas, se organizaron con la bandera del vegetarianismo dentro de un contexto que a continuación se ensaya traducir, en los términos de Callon:

En primer lugar, la feria *Be Slow. Enjoy Life*, realizada durante tres días del mes de junio de 2019, en una quinta concurrida de la ciudad de Quito, fue el espacio para que una treintena de stands de negocios, talleres y charlas, pongan en escena su esfuerzo bajo el lema de ser un evento inspirado en el movimiento slow, con el objetivo de “llevar un estilo de vida más sano, consciente, activo y en armonía con el medio ambiente”³.

En esta se desplegaban al aire libre varias marcas de productos para hacer ejercicio físico, ropa, accesorios nutricionales y una sección comprendida de ocho stands, en la esquina de la feria y con el letrero de *The Vegan World group*, donde se ofrecían a la venta comida vegana y vegetariana, plantas, muebles de madera sustentable, chocolates orgánicos, juguetes de madera, vasos y sorbetes hechos a base de productos reciclados.

Estos mismos productos y un par más se encontraron reiteradamente en la segunda feria visitada por cuatro ocasiones en el ejercicio etnográfico de esta investigación. La llamada feria *The Vegan World*, que ha llegado a ser el mercado vegetariano y vegano mensual de la

³ “Be Slow: Una feria con más de 100 emprendimientos en Quito”. *Metro*, 14 de junio de 2019, <https://www.metroecuador.com.ec/ec/empresarial/2019/06/14/be-slow-quito-emprendimiento.html>.

ciudad, realizado en el Parque La Carolina durante un fin de semana de cada mes y que en sus redes oficiales de promoción señala que pretende crear un espacio de comercio justo y de apoyo a los eco-emprendedores, además de la promoción de los derechos de los animales, la naturaleza y la sociedad⁴.

Ambas ferias son los eventos organizados para propiciar un espacio de venta y compra sobre lo sano y lo *bio* en la vida urbana de los quiteños, a través de un sin número de productos saludables, biodegradables, orgánicos y, entre todo esto, la alimentación vegetariana y vegana como parte de ello.

Estos eventos son sugestivos en el estudio del *performance* del vegetarianismo porque denotan un sentido que trasciende el tema alimentario, pues bajo esta bandera, confluyen otro tipo de discursos y de intenciones que aportan a la definición del vegetarianismo desde la ciudad quiteña, como cuando en estas ocasiones sociales, se manifiestan diversas posturas de quienes se mueven hacia esta *dieta*, ya sea por sus angustias de salud personal, del cambio climático o la sostenibilidad ambiental (Ruby et al. 2013, 341), así como los que defienden la vida animal y el fin a la crueldad de su uso.

Ahora bien, más allá de estas posturas y las motivaciones tras de ellas, las ferias, como eventos sociales, esbozan una arista del vegetarianismo donde su *performance* se enmarca en manos de varios actores que a la par que exponen y concurren sus intereses, marcan sus identidades para construir el sentido del vegetarianismo. El trabajo, entonces, está en explicarlo.

2.1. Los actores en los espacios del vegetarianismo

El primer principio metodológico de la sociología de la traducción (Callon 1986), es decir, del ejercicio de construcción y deconstrucción de las nociones que construyen la vida a través de las identidades de sus actores, permeables a los modos de relacionamiento, es el del agnosticismo del observador, que implica el abstenerse de fijarles una identidad, pero no solo sobre ellos mismos, sino también sobre lo que definen y asocian como el mundo de lo social del que queda por fuera de él, porque todo está siendo negociado. Pero ¿cómo hacerlo?

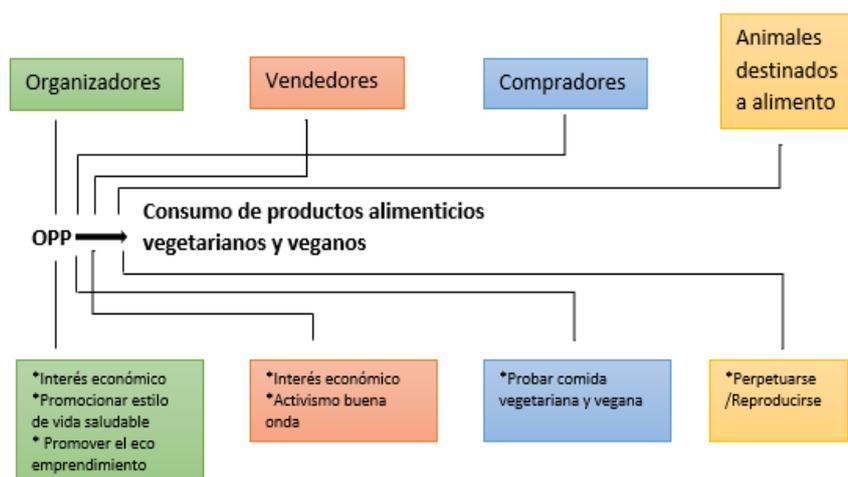
⁴ The Vegan World Ecuador, “Plataforma comercial y educativa sobre veganismo, sostenibilidad y emprendimiento”, Facebook, 4 de febrero de 2020, <https://m.facebook.com/theveganworldec>.

Para esta metodología abstracta por llamarla así, Callon (1986) propone un camino, cuatro pasos que inician con la “problematización” (6), es decir, con la interdefinición de los actores y la definición de los ya llamados puntos de paso obligatorios o “OPP” (7), que representan los intereses en los que confluyen los actores y que enmarcan sus identidades. Esto se ilustra como un sistema de intereses, de relaciones que se juntan en un punto, el del interés común, más allá de los diversos deseos de cada actor.

¿Qué actores se involucran en las ferias vegetarianas?, ¿qué desean cada uno de ellos?, ¿hay un interés común?, ¿los animales que no están en la dieta vegetariana, son actores también?

A continuación, en la figura 2.1 se ensaya un ejercicio de problematización sobre las ferias etnografiadas dentro del *performance* del vegetarianismo, proponiendo los principales actores observados en estos espacios y tomando a los animales (como podrían ser también el calentamiento global, la noción de bienestar sustentable, crisis ecológicas, etc.) como ejemplo de un actor ‘no humano’ en esta interdefinición de identidades que se construye en torno al vegetarianismo.

Figura 2.1.- Esquema del punto de paso obligatorio (OPP) o interés común de los actores del *performance* del vegetarianismo en las ferias del trabajo etnográfico



Fuente: Elaboración de la autora a través de los datos obtenidos en el trabajo etnográfico, 2020

A partir de este esquema (figura 2.1) realizado en base al trabajo etnográfico realizado sobre las ferias *Be Slow. Enjoy Life* y *The Vegan World* en la ciudad de Quito y en los elementos de

la obra *Algunos elementos de una sociología de traducción: domesticación de los scallops y los pescadores de St Brieuc Bay* (Callon 1986, 20), en el que aplica esta metodología de la sociología de la traducción al caso de la domesticación de unos pequeños moluscos llamados vieiras o scallops, por parte de científicos y pescadores en la Bahía de St. Brieuc al norte de Francia, se toma como símil y se asimila en estas líneas, al menos en un primer momento, a los animales como actores del *performance* del vegetarianismo en las ferias visitadas.

Al igual que lo hizo Callon (1986) en su investigación y en cumplimiento del tercer principio de su metodología, la “libre asociación” (4) que manda a abandonar todas las distinciones *a priori* entre los aspectos naturales y sociales porque éstas son el resultado de un análisis más que de un punto de partida; se ubica a los animales que en este ejemplo representan lo no-humano en el vegetarianismo, como uno de sus actores para ver si luego, en el juego de los diversos intereses puestos sobre la mesa, los demás definen pautas y elementos para construir y explicar el vegetarianismo considerándolos a ellos.

Callon en su caso lo hace con los scallops. Los ubica como actores en esta red de relaciones entre científicos y pescadores que tienen como interés común, como punto de paso obligatorio –OPP–, el garantizar la existencia y reproducción de los pequeños moluscos para su rentabilidad comercial (Callon 1986, 8). Ellos son actores indispensables en este conglomerado de intereses. No son el objetivo. Son actores en esta problematización que, para ser legítima en el esfuerzo de esta traducción, debe prescindir de conceptos dados por hecho, como los que corresponde al mundo de lo natural y de lo social.

Pero con estas ideas, para dirigir ordenadamente la discusión a ese juego de intereses, hay que esbozar a todos los actores las ferias visitadas, empezando por los organizadores de estos eventos.

2.1.1. Los que venden el vegetarianismo

Los organizadores o gestores usan estos espacios para la promoción de un estilo de vida distinto además del interés económico que resulta de estas ocasiones. Tanto sus medios publicitarios como la distribución del espacio de las ferias, apela a ideas de bienestar sustentable, de comercio justo, de eco-emprendimiento y en sí, a la conciencia sobre lo natural, entendido como opuesto de lo producido de manera artificial. En las fotografías de los eventos y en su publicidad en redes sociales (figura 2.2), se puede dar cuenta de ello.

Figura 2.2.- Fotografías de las ferias *Be Slow. Enjoy Life* y *The Vegan World* y su publicidad en redes sociales



Fuente: Cuentas de Facebook de *The Vegan World* y *Be Slow Enjoy Life*, 2019

A continuación, están los vendedores de los stands en las ferias, variados en productos que van desde cremas naturales, jabones, decoraciones esotéricas, plantas orgánicas, hortalizas, legumbres, frutas, decoraciones con piedras, gafas de manera, cepillos de madera, esencias de cannabis, de coca, tabaco en polvo; hasta productos alimenticios sin carne animal como queso de chochos, hamburguesas de lenteja, de soja, kombucha, leche de almendras, nuggets de hongos ostra, ajo, helados sin leche, té de Sacha Inchi, hot dogs, tamales, fritada, ceviche, empanadas, albóndigas, guatita y burritos vegetarianos.

Los vendedores son distintos y no solo por el abanico de productos que venden, sino porque sus posturas reflejan también una gran escala de motivaciones.

Para cumplir con los objetivos de este trabajo se realizó un ejercicio de observación participante en las ferias y de entrevistas semiestructuradas a sus vendedores, principalmente,

a quienes trabajaban en los stands donde se promocionaba la comida vegetariana y vegana. Ya solo entre quienes se dedicaban a la venta de este tipo de alimentos y comida, se pudo evidenciar el sinfín de razones que ha llevado a cada uno a estar en estos espacios. Sin embargo y por ser el interés de la investigación, la principal pregunta que se planteó a los vendedores entrevistados fue la de: ¿es usted vegetariano?

Cabe precisar que estos ejercicios etnográficos se hicieron bajo el argumento de ser una asistente más a la feria, sin dar razón sobre motivos o preferencias alimentarias, si no, como se diría, “por simple curiosidad”. Por este motivo, las respuestas obtenidas se enmarcaron en la informalidad que una conversación ligera lo permite, pero que, no obstante, esbozó de manera integral que la mayoría de los vendedores se habían sentido incómodos con esta pregunta.

¿Por qué?

A continuación del “¿es usted vegetariano?”, cuando la respuesta era un incómodo “no”, venía del vendedor una justificación como la del señor del stand de leche de almendras que siguió con un “no lo soy, pero, por salud, no podía consumir leche, y me he dedicado a estos productos”. Al igual que el vendedor de té de Sacha Inchi que ante la pregunta respondió: “¡no!, solo me ubicaron aquí”, haciendo referencia a la sección vegana de la esquina de la feria *Be Slow. Enjoy Life* (Quito, 2019, diario de campo).

Al menos en esta feria cuya sección referente al veganismo y al vegetarianismo era reducida, se puede decir con precisión que, de los ocho stands ubicados en este espacio, solamente una vendedora respondió con un “sí” a la pregunta. La vendedora de 30 años, dueña de un restaurante manabita vegetariano y de una línea de productos alimenticios en esta rama, dijo ser “vegetariana por concepción”, porque se dio cuenta de donde venía la carne (Quito, 2019, diario de campo).

Pero, lo importante para este trabajo no es conocer la autodenominación de los vendedores por sus preferencias alimentarias, sino, la de conocer cuáles son sus intereses para vender comida vegetariana y vegana; esto, para el ejercicio que se esta trazando para ubicar el punto de paso obligatorio, el interés que confluye entre todos los actores inmersos en el *performance* del vegetarianismo desde las ferias y “traducir” sus identidades negociadas.

Sin duda el que un vendedor no sea vegetariano y se dedique a la venta de productos alimenticios en este régimen, da pautas para entender sus intereses en estos eventos, los que difícilmente se podrían identificar si no se contara con la imagen que esbozó esta corta pregunta sobre el ser o no vegetariano.

De esta manera, en la figura 2.1 que ilustra el resultado de este ejercicio de problematización sobre las ferias etnografiadas dentro del *performance* del vegetarianismo, se ha graficado a un tipo de vendedor, pero abarcando los intereses de este grupo evidenciados entre los que responden ser vegetarianos y cuáles no. De tal manera, sus intereses se concretan en la ganancia económica propia de la compraventa, además del “activismo con buena onda” como lo señaló una vendedora de hamburguesas de fréjol en la feria *The Vegan World*, que busca reducir el consumo de carne animal (Quito, 2019, diario de campo).

2.1.2. Los que compran el vegetarianismo

En la primera feria visitada, la llamada *Be Slow. Enjoy Life*, se observó una gran variedad de asistentes, desde niños hasta adultos mayores, que acudían en atuendo veraniego y muchos acompañados inclusive de sus mascotas. Posiblemente eran habitantes del sector cercano a esta feria, es decir, habitantes de Cumbayá, de posición económica media a alta. No había acceso de transporte público al lugar.

En la otra feria, la *The Vegan World*, que se realiza dentro del parque La Carolina al norte de Quito, se observó en las visitas realizadas, que los asistentes, en su mayoría, por su atuendo deportivo, eran personas que estaban realizando actividades de recreación en el parque y pararon a visitar la feria.

En esta última había menos afluencia de visitantes, probablemente porque se la lleva a cabo periódicamente, todos los meses del año y en el mismo lugar, mientras que la feria *Be Slow. Enjoy Life*, se realizó por primera vez en la ciudad bajo el lema de ser esta el primer esfuerzo por reunir en un solo lugar a quienes se dedican a promover el bienestar sustentable y un mejor estilo de vida.

Justamente este lema es lo que parece haber marcado los tipos de visitantes en cada feria y que en las visitas etnográficas fijó algo importante de observar sobre los intereses de sus asistentes. En la primera feria, la que promovía la vida saludable, se mostraba que la sección

referente al vegetarianismo aportaba al objetivo del evento, pero sin evidenciar, de ninguna manera, ni por los vendedores ni por la publicidad de sus productos, que, bajo el concepto de bienestar, se cobijaba al vegetarianismo y a este como la opción contraria a la explotación animal. Lo que si ocurrió en la otra feria.

En la entrada de la feria *The Vegan World*, durante las cuatro ocasiones visitadas, se encontró a la organización no gubernamental Animal Libre Ecuador que “trabaja para buscar el respeto y la consideración moral hacia los demás animales”, como se establece en sus redes sociales oficiales. Esta ONG, ubicada en el primer stand, vendía camisetas, pines, mochilas y gorras con slogans como los de “go vegan” y “friends no comida”. Pero de manera mas notable, esta sección estaba decorada de anuncios con fotografías de varios animales enjaulados y frases alusivas a la explotación animal en sus diversos modos: “Exigimos vestimenta libre de crueldad”, “Ninguna tradición que involucre dolor o muerte”, “Fui mutilada, luego seré asesinada” (Quito, 2019, diario de campo), esta última acompañada de la fotografía de una gallina encerrada.



Figura 2.3.- Fotografías del stand de la organización Animal Libre Ecuador en la entrada de la feria *The Vegan World*. Fuente: Fotografías de la autora, 2019.

La ubicación de esta organización denotaba otro tinte de la feria para quienes decidían visitarla, al menos a la entrada, pues a lo largo del resto de la treintena de stands, no se encontraba nada similar. Sin embargo, en el ejercicio de observación participante se evidenció que los visitantes de la feria en su gran parte se acercaban inquietados al primer stand de

Animal Libre Ecuador, para ver de cerca estas fotografías sobre la explotación animal y averiguar sobre los productos a la venta.

Las personas a cargo del stand se autodenominaban activistas y a más de ofrecer los artículos dispuestos para la venta, explicaban en frases cortas, datos sobre la explotación animal en el mundo e invitaban a los asistentes a informarse en el portal web de la organización y leer sobre sus próximas acciones. Algo curioso que se promocionaba era una cartilla llamada el pasaporte del “Reino original de la Revolución de la Cuchara” (Quito, 2019, diario de campo), que da acceso a una serie de descuentos a nivel nacional en los restaurantes vegetarianos y veganos.

Por estas acciones, la presencia de Animal Libre Ecuador, en el contexto de la feria, no figuraba como otro vendedor de productos alimenticios, razón por la que para este trabajo no se lo incluye como tal. No obstante, su labor activista sí que significó una actitud sugestiva entre el público asistente y que resulta revelador notarlo para marcar los intereses de este grupo dentro del ejercicio de determinar el interés común, el ya mencionado OPP entre los actores del *performance* del vegetarianismo en estos eventos.

Así, los intereses de los compradores, de los asistentes en tanto actores de este *performance*, están también basados en un abanico de motivaciones que no es objeto de esta investigación, pero que para el objetivo expuesto en estas líneas y concentrándolo a la práctica alimentaria que atañe este trabajo, se los concreta de manera global en uno solo, el interés de probar comida vegetariana.

Los eventos, se ha dicho, se ajustan a una situación social organizada para ello en el momento y lugar adecuado y dirigido a un tipo particular de compañía. Las ferias lo ilustran y, como ocasiones organizadas, establecen el marco de acción de sus actores, por lo que el o los intereses de sus asistentes, en este ejemplo, independientemente de sus motivos, están condicionados, se diría que, “a lo que se vende”.

Por esto, el interés de probar comida vegetariana de quienes asistieron a las ferias, surge de un universo de motivaciones profundas como por temas de salud, de bienestar, por empatía con abolir la explotación animal, etc., así como otras motivaciones más causales como el haber pasado por ahí o el acompañar a alguien que quería ir. A lo que va todo esto es que

independientemente de las razones para acudir a estos eventos, quien lo hace, asume el rol de comprador y en este marco encausa su interés al objetivo de la feria, que es consumir tal o cual producto, bajo los conceptos que fuere.

2.1.3. El actor no humano: el ejemplo de los animales que no se comen

Los animales, esos que quedan fuera de la dieta alimentaria del vegetarianismo que se propende y difunde en las ferias, ¿son también actores?, ¿con qué intereses?

El tercer principio metodológico de Callon (1986), el de la “libre asociación” (4), manda a abandonar todas las distinciones a priori entre los aspectos naturales y sociales, porque éstas son el resultado de un análisis más que de un punto de partida; y es en este sentido como este autor incluye en su trabajo de investigación a los *scallops* del norte de Francia, como actores en el juego de su domesticación por parte de pescadores y científicos, para hacer de ellos una producción sostenible. Así, Callon (1986) enuncia que los *scallops*, en tanto actores, tienen un interés, el interés de “perpetuarse” (20).

¿Todas las especies vivas tienen el interés de perpetuarse?

El filósofo de la biología, John Dupré, en su ensayo *Varieties of Living Things: Life at the Intersection of Lineage and Metabolism* (Dupré et O’Molloy 2009), dice que entre los criterios más ampliamente aceptados para ser un ser vivo, están el metabolismo y la reproducción, es decir “la capacidad de las entidades para hacer más de sí mismas” (Dupré et O’Molloy 2009, 12). Si es así, si todas las especies vivas, los animales, tienen el interés legítimo de perpetuarse, porque éste es parte de su razón de ser un ente viviente, ¿qué pasa en el vegetarianismo? Si este régimen propende al no alimentarse de animales, entonces, ¿es un régimen que respeta el interés a perpetuarse de los otros seres vivos?

En el ejercicio de la problematización de los intereses de los diversos actores en el *performance* del vegetarianismo en las ferias, lo que resulta difícil es pensar a los animales como actores, cuando ellos de hecho están ausentes. Ausentes porque justamente los productos alimenticios vegetarianos que se venden en los stands, no los incluyen, por tanto, ¿qué rol juegan?

Pero algo en todo esto es evidente, que, al no estar incluidos, los demás respetan directamente su principal interés como especie, el de perpetuarse. Entonces, ¿alguien porta el interés de los animales?

La metodología de la sociología de la traducción de Callon establece que, en la definición de actores de un *performance*, durante esta acción, se ajustan a la vez los objetivos e identidades de cada uno. Es en sí una geometría de intereses inmersos en relaciones, en negociaciones donde la principal arma es la identidad de cada uno, que puede imponerse sobre los otros e incluso silenciarla a través de la representación de sus intereses.

Al respecto, Callon (1986) concluye en su trabajo con lo siguiente:

La traducción es el mecanismo por el cual los mundos social y natural toman forma progresivamente. El resultado es una situación en la que ciertas entidades controlan a otras. Entendiendo lo que los sociólogos generalmente llaman relaciones de poder, significa describir la forma en que los actores son definidos, asociados y simultáneamente obligados a permanecer fieles a sus alianzas. (...) También permite una explicación de cómo unos pocos obtienen el derecho a expresar y representar a los muchos otros actores silenciosos de los mundos sociales y naturales que han movilizado (20).

La representación es control y la identidad es poder, es lo que dice Callon, y en tanto que esta última es negociada en una relación, no es independiente, no tiene un sentido específico, sino por el contrario, toma forma junto a otras identidades, mientras definen por sus intereses, lo que corresponde al mundo de lo social y de lo natural; y así entonces la representación llega a ser el premio del que se impone sobre el resto de identidades.

Es lo que ilustra el ejercicio sobre las ferias etnografiadas.

2.1.4. El interés común en el vegetarianismo

El interés común, el punto de paso obligatorio -OPP- de los actores en el *performance* del vegetarianismo en las ferias *Be Slow. Enjoy Life* y *The Vegan World*, es el consumo de productos vegetarianos. Los promotores de estos eventos, los vendedores de stands y los compradores, todos, independientemente de sus motivaciones e intereses como grupo,

confluyen en el interés común del consumo de los productos alimenticios que se promocionan como vegetarianos y veganos.

En la confluencia de este interés, las identidades de los actores, esbozadas en los espacios de venta, denotan, a lo menos, que los alimentos vegetarianos en los stands no guardan una razón de ser la opción a la no explotación animal y que, más bien, su promoción, como interés común, descansa en el mundo de lo humano, por así decirlo, porque se los vende como seña de beneficio para la persona y para nadie más.

Es más ilustrativo al respecto citar el siguiente extracto del diario de campo sobre la entrevista realizada a la vendedora de stand de la comida manabita vegetariana de la Feria *Be Slow*. *Enjoy Life*, la única de ese espacio que respondió ser vegetariana:

Le pregunté por qué en la Feria no se muestra que los productos vegetarianos son libres de crueldad animal, porqué visualmente no se presenta eso. Me dijo que dado el escenario en donde estamos, hacerlo así implicaría que estemos “criticando a la gente que consume carne animal”, entonces “estratégicamente no es bueno para el negocio el insultarle al consumidor, diciéndole como que mira, tú haces esto, tu consumes carne”, porque la gente que va no es necesariamente vegetariana, sino que, por el sentido de la feria, viene a buscar otra opción. Me dijo además que “por eso se lo vende más bien a lo positivo, que la comida vegetariana es buena para la salud, para el bienestar personal, resguardando lo del tema animal para el momento en que ya se acerque la persona a comprar, decirle de lo que es el producto y que no contiene carne” (Quito, 2019, diario de campo.)

Entonces este interés común de los actores del *performance* del vegetarianismo en las ferias visitadas, no refiere a los animales que se dejan de comer en los vastos productos alimenticios a la venta en cada uno de estos espacios y, en este sentido, es difícil pensar que alguien de entre los vendedores, los promotores y los asistentes, de alguna manera, los representa. Tal vez los animales en estos eventos son actores silenciosos como dice Callon, actores silenciosos arrinconados al mundo de lo natural, sin identidad y por tanto sin poder.

Es que, ¿qué relación de poder puede existir entre el hombre y los animales?, ¿qué relación puede haber si no hay un discurso de por medio, al menos ninguno entre dos seres de la misma especie?

Responderse estas preguntas seguramente demanda de un análisis interdisciplinario del conocimiento humano no solo de las teorías occidentales, sino también desde el perspectivismo de las culturas andinas y amazónicas, pero más allá de esto, lo que es claro en este trabajo y en apoyo de la teoría de la práctica y en específico de la práctica del comer, es que éstas suponen una particular ontología del mundo social, una que involucra a actores e intereses que, como se ha señalado, dan cabida a que se sobrepongan unas sobre otros y den un sentido particular sobre el mundo y sus divisiones.

Este es el sentido de evidenciar la práctica del vegetarianismo y usar la metodología de la traducción de Callon, para analizar cómo se orquesta este *performance* en el que están en juego roles de poder, del poder de la identidad de sus actores y que se despliega en los tres componentes de una práctica del comer: los eventos, el menú y la incorporación.

En estas líneas se ha abordado los eventos, las ferias visitadas en la ciudad de Quito donde el vegetarianismo se ha esbozado entre los actores descritos y sus identidades de una manera particular. En estos escenarios, el vegetarianismo significa ser consciente del estilo de vida de cada uno, de buscar el bienestar sustentable y el apoyo a los conocidos eco-emprendimientos que ofertan una variada selección de comida vegetariana y vegana innovadora. En las ferias se perfila al vegetarianismo como una estrategia nueva de mercado, conectada con la venta de conceptos sobre lo *bio*, lo saludable, lo justo, lo sostenible. El vegetarianismo en estos eventos no es lo común, pero tampoco es lo raro, es lo que se debe ser, para ser alguien consciente.

En términos de Warde (2016), el *performance* del vegetarianismo en estas ocasiones sociales, es un ejemplo de un proceso de “codificación” (94), es decir, de un proceso que hace explícito la mejor manera de hacer algo y que descansa en la intermediación cultural por razones económicas, políticas, sociales, entre muchas más.

Este vistazo a las ferias da esta definición al vegetarianismo, una definición que debe ser completada desde otras aristas del *performance*, desde otros puntos que permitan ver no solo los eventos en los que se despliega, sino también la forma de la comida vegetariana, su menú, la manera en como se la representa en contraste con la otra comida, la que se tiene como normal de la dieta quiteña. En la sección a continuación se aborda esto último.

3. El menú: formato y contenido del vegetarianismo

A lo largo de la historia de la humanidad, la comida, su forma, su sabor, su contenido, además del cómo, cuándo y con quién comerla, ha construido un universo infinito de opciones vinculadas a lo que se conoce como cultura; aun hasta nuestros días en que la globalización la ha venido haciendo más compartida y a la vez mutable a nuevas formas, nuevos sabores, nuevos órdenes y nuevas maneras. Pero ante este mar de elecciones y limitaciones culinarias, se dijo ya, los eventos u ocasiones resultan ser una guía para descubrir y analizar los modos, tradiciones y sistemas alimentarios que los contienen, como en las ferias vegetarianas que se vieron en pasadas líneas.

Los eventos son la unidad de análisis del *performance* del comer (Warde 2016, 60) que permiten evidenciar el despliegue de formas de consumo delimitados por la ocasión y lo que se puede o tiene que comer. Estas formas de consumo son el menú, comprendido como el dispositivo que restringe la elección de la comida ante una selección limitada de platos, pues captura el contenido de la comida, el formato de su presentación y su orden (Warde 2016, 67-68), otorgando así un significado a los alimentos a su contexto social.

En las ferias visitadas de la ciudad de Quito se trazaron estas formas de consumo particulares. El menú de la comida dispuesta a la venta en estas ocasiones donde el vegetarianismo se presentaba como hermano mellizo del concepto de bienestar sustentable y del eco-emprendimiento se mostraba a deleite de los visitantes a través de platillos propios de una selección alimentaria variada e innovadora, más por sus componentes que por su forma, pero que se incluían en este espacio en el formato de sus organizadores como platillos vegetarianos y veganos.

Pero, ¿cuándo un platillo es vegetariano?, ¿y qué es lo vegano?

La Asociación Americana de Dietética (ADA) diferencia los patrones de consumo de los “ovo-lacto-vegetarianos” y de los “vegan o vegetarianos puros”, al caracterizar el de los primeros con las dietas que excluyen carne animal y se basan en granos, vegetales, legumbres, semillas, productos lácteos y huevos; mientras que el patrón de consumo de los *vegan*, se señala como similar al de los primeros, “excepto por la exclusión adicional de los huevos, lácteos” (ADA 1997, 28) así como otros productos de origen animal.

En el campo de la nutrición, ésta es una diferencia marcada y clara en la dieta alimentaria entre los vegetarianos y veganos, los unos no consumen carne animal, aunque si derivados como la leche, mientras que los otros nada de esto. Pero para los vegetarianos animalistas, por ejemplo, esta distinción va más allá de la dieta y las elecciones alimentarias.

El término *vegetarian*, cuyo latín *vegetus* significa vivo, fresco y sano, se forjó, según el historiador de la *International Vegetarian Union*, John Davis, entre 1838 y 1843 cuando los estudiantes de la Alcott House School seguían una dieta basada completamente de vegetales, tomando los principios socialistas del inglés Stuart Mill y del americano Bronson Alcott. Un siglo después, en 1944, el término *vegan* se acuñó por los fundadores de la *Vegan Society* quienes tomaron las 3 primeras y 2 últimas letras de la palabra *vegetarian* para marcar una diferencia con este último concepto que, hasta ese entonces, describía “un tipo de dieta que la gente adoptaba, sin necesariamente tomar el compromiso de eludir todas las formas de violencia contra seres sintientes” (Aboglio 2016, 74-75). Por consiguiente, un término encasillado en el campo meramente alimenticio.

Lo que corresponde a lo vegetariano y a lo vegano tiene así una trascendencia sobre la manera de consumir del ser humano, que busca diferenciarse por sus intereses y que por tal resulta ser en extremo dificultoso de cuantificar. Hay un rango amplísimo de motivaciones y de intereses para definirse como vegetariano o vegano, principalmente en occidente donde entre estas razones para identificarse, al menos como vegetariano, se incluyen preocupaciones sobre la salud personal o la sostenibilidad ambiental (Ruby 2011, 142). Pero parece no ser suficiente este el motivo para marcar la distancia con quien se llama vegano, a quien dice preocuparle esencialmente la abolición de todas las formas de violencia contra los animales. No lo es si es que se considera que la práctica del vegetarianismo ha sido establecida durante miles de años en sociedades del otro lado del mundo como la India, donde muchos nacen bajo este régimen que busca “mantener el cuerpo libre de la contaminación asociada con la carne” (Ruby 2011, 142) y se asocia con la pureza, el poder y el estatus.

La causa animalista no es exclusiva de quienes se identifican como veganos para distinguirse de los vegetarianos, no es exclusiva ni suficiente para marcar distancias porque, por ejemplo, como parte del trabajo etnográfico de esta investigación, se tomó un grupo de cuatro personas pertenecientes a un colectivo activista de los derechos de la naturaleza y abolicionista de la

esclavitud animal de la ciudad de Quito, entre los cuales ninguna se autoidentificó como vegana.

Pero como ya se dijo muchas líneas atrás, el objetivo de este trabajo no es plasmar las características y motivaciones de un vegetariano para retratar su perfil, sino, el de analizar el *performance* del vegetarianismo en la ciudad de Quito, desde la práctica del comer, en los espacios y ocasiones etnografiadas, así como en el entender de quienes han dicho serlo. Así, lo que interesa para estos fines no es el averiguar quién come y por qué, sino el qué come, su contenido, su forma. Es decir, su menú.

3.1. La forma y el contenido de la comida vegetariana

¿Cuál es el menú vegetariano?

Las visitas a las ferias y restaurantes vegetarianos, así como a los supermercados de la ciudad, esbozan una imagen de esta comida que se intuye es la que debe tener, pero no aclara a simple vista la que es vegetariana de la vegana. Por eso se las ha juntado para ubicarlas en una misma categoría en el trabajo etnográfico que, en lo posterior, se ha podido distinguir por sus ingredientes alimenticios y no por su forma ni por ciertas características particulares que denoten una postura ideológica distinta de la vegetariana.

Para aclarar, en el trabajo de campo, la comida vegetariana y la vegana corresponden al mismo universo de alimentos, cuya distinción es nutricional, como el hablar de un pastel que usa harina y huevos versus un pastel que solo usa harina, pero que se parecen. Y entonces la distinción entre lo vegetariano de lo vegano en este punto no es la marcada por la postura animalista de la *Vegan Society* sino la señalada por la ADA, es la dieta alimentaria. Con esto en claro, cabe referir a continuación de este tema que los nutricionistas y los vegetarianos animalistas dicen que la dieta vegetariana es la que no tiene carne animal, pero ¿qué forma tiene la comida que no tiene carne?, ¿cuál es su contenido?

El supermercado de gran concurrencia en la ciudad de Quito, el Supermaxi, visitado en dos centros comerciales del centro norte de la urbe, contenía en sus perchas, junto a la sección de CARNES donde se desplegaban distintos cortes de carne de res, de pollo y de cerdo, los productos con un rótulo que los presentaba como “Proteínas vegetales. Producto 100% vegetal”, tal como se muestra en la parte izquierda de la fotografía (figura 2.4.) a continuación:



Figura 2.4.- Fotografía de la percha de la sección CARNES del Supermaxi del Mall El Jardín.
Fuente: Fotografías de la autora, 2019

Los productos alimenticios que se mostraban en estas perchas eran paquetes con los nombres de: hamburguesa de quinua, de soya con fréjol, salchichas de quinua, de chocho, de arveja y cúrcuma, guatita de gluten “con sabor a carne”, motes con fritada de soya, con un aspecto muy cercano y se diría que idéntico, a sus similares cárnicos. La mayoría bajo la marca *Green products*.

También se encontró durante las visitas, otros de estos productos en más lugares del supermercado, como en la sección de CONGELADOS que mostraba productos de la marca *Manna* con nombres como *Choriveg*, *Quinoa Burger*, *Soya Burguer* y que contenían hamburguesas congeladas de lenteja, de quinua, así como chorizos de trigo y nuggets de proteína vegetal, junto con las hamburguesas de res congeladas y nuggets de pollo.

En la sección de LACTEOS se extendían, además, productos de similar naturaleza pues se podía leer en sus paquetes un “Queso fresco vegano con garbanzo y chocho”, un “Yogurt vegano” de almendra, leche de “Arroz biológica” y, de manera curiosa, un empaque con la frase “No es queso Mozzarella rallado”.



Figura 2.5.- Fotografías de la percha de la sección de LÁCTEOS del Supermaxi del centro comercial El Bosque. Fuente: Fotografías de la autora, 2018 y 2019

Todos estos productos no se encontraron en el supermercado en una sección que se llamase VEGETARIANOS, más bien, estaban dispersos en varias perchas, en el mismo orden con los demás. Las carnes con las carnes, los lácteos con los lácteos, los congelados con los congelados. De hecho, todos los productos arriba nombrados, salvo el “queso fresco vegano” y el “yogurt vegano”, no tenían en sus empaques las palabras “vegetariano” o “vegano” que hagan referencia a que son alimentos que pertenecen a este tipo particular de dieta. Entonces, ¿cómo saber si estos productos eran vegetarianos?

La presentación comercial de los diversos productos fotografiados en el trabajo etnográfico, permitía leer en sus empaques frases como “origen vegetal”, “proteína vegetal”, “veggie”, “soya” (Quito, 2019, diario de campo), entre otros, y que fueron los que, en el ejercicio de observación participante, como una consumidora más, denotaron ser los alimentos que se perciben como vegetarianos porque el supermercado no dice cuáles son, no los nombra, pero si los ubica en un cierto orden dentro de sus perchas que permiten al consumidor distinguirlos.

Si se acerca a la sección de CONGELADOS y junto al paquete que dice “Hamburguesas de res” se encuentra con uno llamado “Soya Burguer” y que además dice tener “forma, sabor y textura de hamburguesa” (Quito, 2019, diario de campo), entonces se comprende que esta última es la opción que no tiene carne animal y que por tanto es vegetariana.

Pero, ¿por qué los productos vegetarianos no dicen expresamente serlo?

Dentro de este trabajo se pudo entrevistar al dueño de *Green Products*, la empresa de productos vegetarianos posicionada en el Supermaxi y quien es además propietario del restaurante vegetariano Dulce Albahaca, ubicado en el centro norte de Quito. Él, quien se autodefine como lacto vegetariano hace veinte años, contó las motivaciones que lo encausaron en la producción de este tipo de comida y su experiencia comercial y personal tras de ello.

Sus relatos ilustraron la manera en que se maneja este tipo de productos en la industria alimentaria y que permite esbozar una respuesta a la pregunta antes planteada, así como a otras que se trazan en esta investigación.

Al preguntarle sobre los lugares en los que se ubican los productos vegetarianos en el Supermaxi, el dueño de *Green Products*, respondió:

(...) cuando entramos al negocio había un compañero que estaba 6 años antes que nosotros, con 3 variedades en el Supermaxi (dueño de la marca Carveget) y a ellos les pusieron en la sección “DELI”, luego a lado de los chochos, luego acá y acá. Eso se llama un “cross no sé cuánto”, que el Supermaxi hace para que rote un producto y ver donde se vende más, y donde más se vendían era cuando estaban en las carnes mismo. ¿Por qué?, porque descubrieron que la mamá que iba a hacer las compras para la familia, decía, ¡uy!, mi hijo ya no quiere comer carne, se está haciendo vegetariano, o el pepito no puede comer carne, entonces la “carne vegetal” es la otra opción. Decidieron por eso dejarla ahí y la industria mundialmente la califica así: carne de res, carne de pollo, carne de cerdo y carne vegetal. Entra como otro tipo de carne y ahí entran las salchichas, las hamburguesas, etc. (En entrevistas con la autora, 2019).

Subrayó además que sus productos son para la gente de ciudad, son productos de fácil y rápida preparación y están destinados a todos los que quieren una proteína de diferente origen, una alternativa de proteína vegetal y “no solo para los vegetarianos, porque no es solo una elección” (En entrevistas con la autora, 2019), pues a veces las personas no pueden comer carne por diferentes motivos. De esta manera los productos vegetarianos no se llegarían a denominar así porque estén dirigidos al consumo exclusivo de quienes se autodefinen como tales, sino, porque son una sección de productos alimenticios creados como una alternativa vegetal en el universo de opciones culinarias que yacen en la carne de animales y, por eso, efectivamente, su nombre en el mundo comercial no es cautivo de los términos “vegetariano” o “vegano”.

El grupo al que se dirigen comercialmente, como también se evidenció en las ferias visitadas en este trabajo, es uno amplio de personas que pueden o no seguir un régimen basado en alimentos libres de carne animal, pero que los consumen porque representan la otra opción que no es la común pero tampoco la rara, sino la de un estilo de vida más sostenible o consciente. Es la comida vegetariana la que “se vende más bien a lo positivo, que es buena para la salud y el bienestar personal” (Quito, 2019, diario de campo), como lo dijo una vendedora de comida manaba vegetariana en la Feria *Be Slow. Enjoy Life*.



Figura 2.6.- Fotografías de stands de comida de la feria *The Vegan World*.
Fuente: Fotografías de la autora, 2018 y 2019

Tal vez esta sea la razón del porqué la comida que se entiende como vegetariana no tiene un formato distinto a la que la sociedad quiteña está acostumbrada, porque, así como hay fritada de carne de cerdo en las perchas del Supermaxi, también hay “fritada de soya”, y salchichas de quinua como las hay de pavo, y no se diga la guatita de gluten “con sabor a carne” de fácil preparación, tal como la guatita “común”. Y en la feria *The Vegan World*, como se ve en las fotografías de la figura 2.6, se expendían burritos de “carne de lenteja” y encebollado vegetariano, además de ceviche, hamburguesas, albóndigas y nuggets, de un aspecto muy similar a los “normales”, pero de hongo ostra.

3.2. El sabor de la comida vegetariana

¿Y qué del sabor?, ¿a qué sabe la comida vegetariana?

La Real Academia de la Lengua Española define a la cualidad de que un alimento le sea grato al paladar de una persona, como la “palatabilidad” (RAE 2020), que es variable a la satisfacción de “necesidades nutricionales, de agua o de energía” (Friedman 1976, 09); pero

para el PhD en estudios de la comida y sobre todo artista culinario, Mitchell Davis, el gusto, el olor y el sabor de la comida tienen una conexión directa con la memoria y las emociones (Warde 2016, 75), y es precisamente ahí donde la cocina revoluciona sus técnicas y sus menús para buscar adeptos.

En el caso vegetariano, los productos alimenticios que entran en esta categoría se publicitan no solo en empaques con formatos similares a los “comunes” como ya se vio, sino también con frases como las de “sabor a carne”, “sabor a queso mozzarella” o “delicioso y saludable”. Son alimentos procesados que se venden como la otra opción en contenido, pero de formato análogo a la comida de “verdad”, a la de siempre, aparentando ser lo mismo.

Hay una “base social del gusto” en términos de Bourdieu, que determina una forma socialmente determinada de cómo debe verse y qué sabor debe tener la comida real, la verdadera y que está por sobre el individuo y su posición alimentaria aún si ésta se consolida en fundamentos morales - de igual manera- socialmente contruidos, como el anti especismo o la idea de cuidar del planeta, pero eso se lo tratará más adelante. Y así, entonces, la apariencia de la comida vegetariana se debe acercar a la representación de los alimentos que valen, que son histórica y culturalmente de carne animal y que más allá de imponerse en el medio social, se ejercen con la complicidad de quienes forma parte también de este sistema simbólico, es decir, ¿incluidos los vegetarianos?

Es como la representación social de la salud y de la enfermedad, la primera no tiene un origen, “no necesita ser explicada” (Farr 1983, 650), mientras que la otra si lo necesita, requiere determinarse sus causas. La misma analogía resulta de la representación social de la comida “real” y de la comida vegetariana, solo la segunda es la cuestionada, la que debe ser explicada y adecuada en este caso, a la comida real y a su apariencia en productos normales, en salchicha, en chorizos, en hamburguesas, etcétera.

La vendedora en el stand de quesos de chochos de la marca El naranjo en la feria *The Vegan World*, señaló que se vende más el queso que tiene cebollín, porque es el de sabor más similar al queso de leche de vaca (Quito, 2019, diario de campo). Y el dueño de la marca *Green Products* en la entrevista para este trabajo refirió que “hay dos grupos de personas: las que están muy acostumbrados a la carne y quisieran que se parezca más y hay el otro que quisiera

salchichas que sepan a albahaca, por ejemplo, pero ese es un segmento más pequeño” (En entrevistas con la autora, 2019).

Pero en medio de esta similitud de formato y de sabores, de menú, es indudable que la comida vegetariana sigue siendo una innovación de contenidos. Un queso vegetariano sigue siendo un queso. Tiene el nombre, la forma y hasta el sabor a uno, pero es de chochos y cebollín.

¿Cuántos quesos de chochos ha habido en el mundo y que sepan a queso? Lo mismo con la guatita de gluten de soya o las salchichas de amaranto y quinoa, ¿qué otros tantos ingredientes se deben añadir para que sepan a las “normales”?, ¿qué fórmula nueva de cocción?

Si hay una base social del gusto como diría Bourdieu, que establece cómo debe ser la comida, el caso vegetariano sería un ejemplo incompleto, pues quedaría por fuera la explicación a esta innovación ‘parametrizada’ sobre el formato de los alimentos y que resulta ser porque, como se lo ha repetido en este trabajo, la práctica del comer no es una entidad, sino un proceso, un *performance* en su dimensión contingente que es más que los factores que estrechan, justifican y caracterizan la estructura social donde se despliega esta práctica.

“Los patrones de comida constituyen un ejemplo muy fuerte de comportamiento colectivo” (Warde 2016, 59) y la codificación de recetas culinarias, los libros de cocina alrededor del mundo, son evidencia de la “existencia de una práctica colectiva, socializada y mutuamente comprendida, de la preparación de platos” (Warde 2016, 92). Pero esta práctica, aunque colectiva, no descansa solo de patrones de preferencias diarias de comida que dependen de las anteriores, que es una cara de la repetición, sino también de su otro lado, del que causa efectos emergentes y que refleja la capacidad de contingencia de cualquier proceso o *performance*.

Warde (2016) dice, la repetición también tiene estos últimos efectos, que incluyen la “externalización de arreglos sociales de coordinación, regulación y transmisión de prácticas” (92); es decir, que la repetición de una práctica se vincula a otros factores, actores y a otros contextos, para buscar un interés común que puede ser la coordinación, la regulación o la transmisión de esta misma práctica. Un interés común que suena cercano al que define Callon en su metodología de la sociología de la traducción y que se usó páginas atrás, por ejemplo, para identificar el punto de paso obligatorio, el OPP, el interés común, de los actores de la práctica del vegetarianismo en las ferias, además de su interposición de identidades para llevarla a cabo.

Todo esto significa que una práctica como la del comer, aún si yace de patrones secuenciales aceptados socialmente, no se agota en estos, pues en su *performance*, confluyen externalidades, por llamarlas así, que podrían no solo ayudar a transmitirla, sino también a regularla o modificarla. Hay “episodios de reflexión y de deliberación” (Warde 2016, 144) en el desarrollo de una práctica, provocados, por ejemplo, por un error en su rutina, como una comida mal preparada y que su sabor no sea el mismo de siempre; o el cambio de circunstancias como migrar a otro país y no tener la misma comida al alcance, o un diagnóstico médico que obliga a cambiar de dieta (Warde 2016, 144); o, por último, un cambio individual por objeciones éticas a comer uno u otro alimento, como la carne animal.

Estos factores que son contingentes en un primer momento, pueden significar el cambio en los patrones alimenticios aceptados inclusive desde niños, cuando no se concibe capacidad alguna de pensar en practicar otros, pero que ahora, por distintas condiciones, se las modifica. “Los hábitos cambiantes siempre deben ser un proceso de modificación, ya que es imposible advertir una comida completamente nueva” (Warde 2016, 145), lo que implica que los hábitos alimentarios modificados descansen sobre alternativas ya establecidas más que en innovaciones radicales, como lo ilustra el caso vegetariano y su formato de comida que, como ha sido evidente en estas líneas, es muy similar y cercano a la comida “normal”.

3.3. La comida vegetariana en el mapa alimenticio de Quito

La práctica de comer de los vegetarianos tiene la característica de que su menú, al menos el etnografiado en este trabajo, tiene un formato en presentación y sabor similar a la comida corriente, pero con un contenido distinto, curioso e innovador, como la fritada de gluten de soya o el queso de chocho. Ambos son ilustraciones de modificaciones claras de un patrón alimenticio que marcaba el consumo de este tipo de productos, no de uno nuevo, pues de cierta manera, se sigue comiendo quesos, fritadas y salchichas, pero no de carne de algún animal. No obstante, ¿es suficiente decir que, por un cambio de contenidos, de ingredientes, la práctica del vegetarianismo es ejemplo de un hábito cambiante, de una modificación del patrón alimenticio socialmente aceptado?

Para ensayar una respuesta a esta inquietud primero es importante saber cuál es el patrón alimenticio de los quiteños y de los ecuatorianos en un sentido más general, para ubicar el lugar de la dieta vegetariana en esta población.

El Ministerio de Salud Pública (MSP) y el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) del Ecuador, con la colaboración de un grupo numeroso de investigadores, publicaron en el año 2014, los resultados de la *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de la población ecuatoriana de cero a 59 años* (Feire WB et al. 2014) que arrojaron reveladores datos sobre la dieta de los ciudadanos por regiones y las principales ciudades del país. La encuesta realizada por estos organismos tomó una muestra final correspondiente a 19.932 individuos de uno a cincuenta y nueve años, de los cuales, el 67,2% representa al área urbana y el restante 32,8% al área rural, además de contemplar la representatividad por grupos étnicos dividida por un 84,1% para mestizos, blancos y otros y el resto, 5,8%, 3,9% y 6,2% para indígenas, afroecuatorianos y montubios, respectivamente (Feire WB et al 2014, 290).

Pese a que esta encuesta no refleja datos y conclusiones específicas sobre un concepto de ‘dieta vegetariana’ dentro de los hábitos alimenticios en la población del país, si se arroja información que permite generar una idea sobre los patrones de los ecuatorianos y en especial de los quiteños, en su práctica diaria de comer y el lugar donde se dibuja una posible tendencia a lo vegetariano. Para ilustrar, en los resultados de la encuesta se detalla que “en el Ecuador el consumo promedio de frutas y verduras, tanto en hombres como en mujeres de los distintos grupos etarios, no llega a cumplir con las recomendaciones internacionales” (Feire WB et al 2014, 312) y, más adelante, que las carnes y embutidos en el país, aumenta progresivamente con la edad, siendo los hombres quienes los consumen en mayor cantidad en contraste con las mujeres.

Datos que completan esta imagen sobre los patrones alimenticios del ecuatoriano, se observan en los siguientes cuadros de porcentajes del consumo de proteínas, en el primer cuadro de la figura 2.7, y respecto al consumo de hierro hemínico y no hemínico, es decir de fuentes animales y vegetales, en la ciudad de Quito, en el segundo cuadro de la figura 2.8.

Figura 2.7.- Alimentos que más contribuyen al consumo diario de proteínas en Quito

Nº	Nacional	%	Quito	%	Guayaquil	%
1	Arroz	19.2	Pollo	18.9	Pollo	20.7
2	Pollo	18.2	Arroz	12.7	Arroz	18.7
3	Carne de res	8.2	Carne de res	11.2	Pescado y mariscos	9.1
4	Pescado y mariscos	7.5	Leche entera	7.6	Carne de res	7.7
5	Queso	5.1	Pan	7.1	Queso	5.7
6	Leche entera	4.9	Huevo	5.8	Pan	4.7
7	Pan	4.8	Pescado y mariscos	3.9	Leche entera	3.8
8	Huevo	4.2	Queso	3.9	Huevo	3.3
9	Leguminosas	3.0	Papa	2.9	Leguminosas	3.0
10	Carne de cerdo	2.9	Carne de cerdo	2.8	Embutidos	2.3
% Acumulado		78.0		76.8		79.0

% contribución porcentual individual.

Fuente: ENSANUT-ECU 2012. MSP/INEC.

Elaboración: Freire WB. et al.

Fuente: Feire WB et al 2014, 316

Figura 2.8.- Alimentos que más contribuyen al consumo diario de hierro hemínico y no hemínico en Quito

Nº	Nacional	%	Quito	%	Guayaquil	%
1	Arroz	19.4	Arroz	13.5	Arroz	19.9
2	Leguminosas	8.4	Carne de res	8.7	Leguminosas	9.3
3	Pollo	7.4	Pan	8.3	Pollo	8.3
4	Carne de res	6.4	Pollo	7.7	Pan	7.0
5	Pan	5.8	Leguminosas	7.6	Carne de res	6.2
6	Huevo	4.9	Huevo	6.8	Huevo	4.1
7	Papa	4.4	Papa	5.7	Cereales para desayuno	3.3
8	Harina de trigo	3.1	Harina de trigo	2.8	Plátano	3.1
9	Plátano	3.0	Cereales para desayuno	3.1	Papa	3.3
10	Cereales para desayuno	2.9	Fideo	1.9	Harina de trigo	2.4
% Acumulado		65.7		66.1		66.6

% contribución porcentual individual.

Fuente: ENSANUT-ECU 2012. MSP/INEC.

Elaboración: Freire WB. et al.

Fuente: Feire WB et al 2014, 323

Como muestran las columnas del centro de los cuadros (figura 2.7 y figura 2.8) obtenidos de la citada Encuesta Nacional de Salud y Nutrición realizada por el MSP y el INEC, es el pollo y la carne de res los que se identifican en un alto porcentaje por sobre los demás alimentos como fuente de proteínas y de hierro hemínico -fuente animal- de los quiteños. Pero en medio de ellos, también se encuentra el arroz con un porcentaje significativo que llega a ser inclusive la primera fuente hierro no hemínico en la ciudad, seguido de la carne de res, el pan, el pollo y las leguminosas. ¿Esto permitiría inferir que la principal fuente de hierro de los quiteños es de

dieta vegetariana? Muy dudoso afirmarlo así, porque, aunque el arroz no venga de origen animal, ¿se lo comprende como un plato vegetariano?

Esto permite regresar varias páginas atrás en la que se planteó cuál es el formato de la comida vegetariana y que, si la principal característica de esta era el no proceder de alimentos de fuente animal, cuál era entonces su forma, su menú. Y se evidenció del trabajo etnográfico que por lo menos en el supermercado y en las ferias orquestadas bajo la bandera del vegetarianismo, los platos vegetarianos eran los modificados. Los que siendo de origen animal han sido modificados para tener una proteína vegetal, o como lo dijo el dueño de *Green Products*, los alimentos de otro tipo de carne, de carne vegetal. Esto que guarda sentido con el que sean expuestos en las perchas del mercado junto con sus semejantes de carne de res, de pollo, de cerdo, etc.

Entonces, puede que los vegetales, las leguminosas, los cereales, de por sí, no se cataloguen como productos vegetarianos, porque, un plato de menestra de lentejas y arroz, ¿es un plato vegetariano?, o los chochos con tostado, el choclo con queso, un plato de habas y mellocos o la fanesca. Todos son ejemplos de comida ecuatoriana y tradicional a lo largo del país, de origen ancestral cuyo consumo está atado más a razones sociales y geográficas de la región andina, de soberanía y deficiencia alimentaria, más que a una base histórico-cultural con tendencia al vegetarianismo como régimen alimentario característico de la región.

Como consta en parte de las conclusiones de la encuesta mencionada en estas líneas, “el hecho de que el arroz sea el alimento que más contribuye al consumo diario de proteína a escala nacional se explica por la excesiva cantidad de arroz que se consume en el país, mas no porque el arroz sea una buena fuente de proteína” (Feire WB et al 2014, 315).

Por tanto, en resumidas cuentas, lo que ha venido caracterizando las principales fuentes alimentarias de energía para los quiteños, es el consumo de carne de res y pollo, como muestran los porcentajes de los cuadros de la figura 2.7 y figura 2.8, algo que se reafirma en la *Encuesta de superficie y producción agropecuaria* realizada por la Federación Nacional de Ganaderos un año después, donde se obtuvo que la provincia de Pichincha, cuya capital es la

ciudad de Quito, era la tercera de las ocho provincias del país donde se concentraba la mayor cantidad de consumo de carne⁵.

En la actualidad, no ha sido posible encontrar encuestas recientes al respecto, que hayan sido realizadas por organismos competentes a esta materia, pero si se ha obtenido de otras fuentes, datos que reflejan que el vegetarianismo, como dieta alimentaria, aparece en tiempos más actuales en el mapa culinario de los quiteños.

El diario El Comercio en el año 2016 publicó un artículo con el titular “Aumentaron los restaurantes vegetarianos de la capital” para informar que en Quito a ese año se habrían contabilizado “39 restaurantes que ofrecen un menú dedicado a los vegetarianos y veganos”⁶. Y el Instituto de Investigación en Salud y Nutrición (ISYN) de la Escuela de Salud Pública de la Universidad San Francisco de Quito, publicó en el año 2018, la “Lista De Alimentos, Preparaciones y Bebidas que se consumen en Ecuador según la clasificación NOVA 2017”. Un instrumento que se realizó en base a encuestas del INEC y a una investigación de los alimentos que se expenden en mercados, tiendas de barrio y ferias del país (Feire WB et al 2017, 13) y que es valioso para caracterizar la dieta de los ecuatorianos y evidenciar los cambios en el tiempo de la alimentación de esta población por una tendencia creciente al consumo de productos procesados.

Este último estudio ubica en la Lista de alimentos que se consumen en el país, al “Gluten/soya (carne de soya)” (Feire WB et al 2017, 94), al “Almuerzo vegetariano” y a la “Merienda vegetariana (sin carne)” (Feire WB et al 2017, 104), como preparaciones y composiciones vegetarianas. Aunque lamentablemente no se hace una orden de prelación del consumo de estos productos ni una precisión geográfica al respecto, se evidencia que los productos vegetarianos en el año del estudio, 2017, constan en esta lista sobre los alimentos que forman parte de la mesa de los ecuatorianos.

Este sería el lugar de la dieta vegetariana en el patrón alimenticio de los quiteños, un lugar que se puede decir es reciente, de los últimos años de la actual década. En el campo de la

⁵ “En ocho provincias se concentra el mayor consumo de cárnicos”. *Revista Líderes*, 15 de marzo de 2015, <http://www.revistalideres.ec/lideres/consumo-carnicos-ecuador.htm>.

⁶ “Aumentaron los restaurantes vegetarianos de la capital”. *El Comercio*, 27 de abril de 2016, <http://www.elcomercio.com/sabores/mapa-restaurantes-comidavegetariana-quito-alimentacion.html>.

salud y la nutrición del Ecuador, el vegetarianismo parece manifestarse en una visión tangencial pero que, sin embargo, se va esbozando a su ritmo en el mapa alimenticio de la población ecuatoriana y quiteña.

3.4. La comida vegetariana como una nueva opción alimentaria

Por lo visto en estas líneas, compone el patrón alimenticio de la ciudad capitalina una dieta concentrada en energía, proteínas y hierro de alimentos originados en la carne animal y, lo tabulado como alimentación vegetariana, aparece tímida en las cifras de los expertos en el campo de la nutrición. Esta última ilustra entonces una nueva opción en el campo de la comida, o al menos esa ‘otra opción’ en el mar de alimentos que se expenden en la urbe. La “carne vegetal”, la “otra carne”, aunque encapsulada o, si cabe el término, camuflada en el mercado, bajo la forma de la comida conocida, florece como una modificación en las elecciones alimentarias de los quiteños.

Y esta modificación en las elecciones a la hora de comer, como ya se mencionó, es el resultado de esos episodios de reflexión y de deliberación que son estimulados por ‘algo’ que ocurre durante la práctica del comer. Estos ‘algo’ son agentes provocadores de dichos episodios que explican la esencia dinámica del mundo social y su capacidad de transformación o modificación por sobre las propiedades del sujeto a la cual está inscrita.

Cuántos y cuáles de estos agentes provocan una modificación del patrón alimenticio de los quiteños hacia una tendencia vegetariana, es una pregunta por demás ambiciosa para este trabajo de investigación que parte de la posibilidad de plantear el caso vegetariano como un ejemplo de diseño ontológico “prominente en los campos de la cultura ..., los alimentos y la energía” (Escobar 2017b, 35) y del objetivo de explorar las percepciones del vegetarianismo como práctica alimentaria, para entender las diversas configuraciones y debates que rodean esta elección ante el sistema alimentario dominante.

Pero en esta pregunta hay luces para alcanzar el objetivo de este trabajo, porque los agentes de los que se señala, los que provocan estos episodios de reflexión y de deliberación, puede que no sean solo externalidades de la práctica del comer, sino que podrían acaecer también del interior del *performance* de quien come, y aquí es donde hay que poner un particular interés.

El surgimiento de nuevas prácticas en el campo de la comida, así como el crecimiento del consumo de un determinado producto, en marketing, se puede explicar por la proliferación de prácticas nuevas como el aumentar la cantidad de los productos, invertir en infraestructura o atarlas a un fin de consumo asociado con nuevas tendencias, como lo evidencia el vegetarianismo etnografiado en las ferias de la ciudad, que se vende en el ámbito de lo saludable, del eco-emprendimiento y de lo *bio*. Y que se sostiene también de su acceso fácil en los supermercados de alta concurrencia, no solo por su disponibilidad en las perchas, sino por su presentación ‘amigable’, en formatos a los que el quiteño está acostumbrado comer y que esconden tras de ello, el enorme esfuerzo de quienes lo producen, por posicionarla en el mercado alimenticio.

Esto último ha sido vital en su empoderamiento en el mercado alimenticio. El surgimiento de materialidades como el procesamiento de leguminosas, la soya y diversas preparaciones que asemejen el sabor, textura y forma a la carne animal, representan más que ser solo instrumentos de la práctica del vegetarianismo, pues, más bien, definen la posibilidad de existencia de la misma. La ‘carne cultivada’ o la llamada ‘carne in vitro’ producida en los laboratorios del mundo, da paso, por ejemplo, a que “un solo cerdo ofrecerá en cinco años la misma cantidad de producto que saldría al sacrificar 2.000 animales”⁷. La tecnología lo hace viable. La tecnología y sus recursos son constitutivas de una tendencia hacia la disminución del sacrificio animal para la alimentación humana y por ende de una modificación de los patrones alimenticios de la gente, de donde el vegetarianismo se apoya.

Si se puede hablar de una “capacidad prescriptiva del mundo material” (Ariztía 2017), este es un claro ejemplo, pero entonces, ¿qué queda claro?

Si las modificaciones en la comida se deben a estos episodios de reflexión y de deliberación que son estimulados por ‘algo’ que ocurre durante la práctica del comer, el mundo material y la proliferación de las prácticas, ¿son solo sus externalidades? ¿Y los deseos de quien come?

Al inicio de este trabajo se mencionó a los programas de vivienda compartida, a las alternativas comunitarias al transporte de las ciudades y al movimiento de *Slow Food* dirigido

⁷ “Carne ‘in vitro’ a la conquista de nuestras mesas. Una empresa vasca planea vender miles de toneladas de procesados cárnicos cultivados con ingeniería de tejidos como alternativa a un modelo ganadero insostenible”. *El País*, 25 de mayo de 2019, https://elpais.com/economia/2019/05/24/actualidad/1558700876_051340.html.

al consumo responsable y la protección del patrimonio alimentario y la cultura gastronómica, como ejemplos prácticos señalados por el autor Manzini, de la capacidad de proyección de las personas en todos los ámbitos de la vida. Una capacidad de proyección desarrollada ante las crisis ecológicas y sociales contemporáneas (Escobar 2017b, 34). Una capacidad de producción de la conciencia sobre lo que hay y ha habido en el mundo de las cosas y los sujetos y que, en la práctica del comer, Warde (2016) lo sugiere como el “consumidor activo” pero que no se reduce a un empoderamiento individual (144-145).

Al respecto:

(...) episodios intermitentes de reflexión más profunda ocurren a medida que las personas revisan actuaciones pasadas y sueñan o proyectan en futuras. Los procesos de evaluación y de reevaluación de actuaciones pasadas reflejan competencia y efectividad, a veces con miras a mejorar en posteriores ocasiones, a veces como afirmación de una tarea bien hecha, a veces como justificación de una decisión equivocada y, a veces, como parte de una resolución de comportarse de manera diferente en el futuro (Warde 2016, 143).

Es una suerte de agencia la que tiene el consumidor activo en el *performance* de su práctica del comer y que coloca en sus manos la determinación de seguir haciéndola o embarcarse en modificaciones, como el vegetarianismo. Esta capacidad de proyección de la que habla Manzini (2015) que envuelve un cambio de comportamiento, de actitud pero que se consolida de la colectividad del movimiento que lo justifica, lo define y lo regula. Eso sí, no es solo una agencia que se resume en empoderamiento individual o en una “capacidad de autodeterminación de reflexión personal” (Warde 2016, 145), sino que confluye y se apoya en la participación que, como en toda práctica, implica una dinámica de varios factores del mundo que dividimos entre lo social y lo natural, a lo que en la práctica del comer se le llama ‘incorporación’.

4. La incorporación: los procesos corporales/sociales del vegetarianismo

Comer es una interacción entre el proceso biológico y social de esta *performance* donde la postura tras el llevarse la comida a la boca, exige un comportamiento social del cuerpo que está relacionado con el evento, con las herramientas y con las instrucciones, es decir, con la etiqueta (Warde 2016). La manera de hacerlo es culturalmente diferenciada no solo por la

textura de los alimentos o sus sabores, sino también por el gusto, esa capacidad que está en la persona, a través del cuerpo y que se conecta con nuestras emociones y recuerdos.

Para Bourdieu, el gusto es una propiedad del ser humano que permite caracterizar el ámbito cultural de la persona para encontrar su lugar en la sociedad (Bourdieu 1979); pero es importante captarlo en estas líneas porque la noción de gusto es la que manifiesta que existe una definición social de la comida y del comer, más allá de su arista fisiológica, mucho más allá.

En su obra *La distinción. Criterios y base social del gusto*, Pierre Bourdieu (1979) escribió:

Cultura convertida en natura, esto es, incorporada, clase hecha cuerpo, el gusto contribuye a hacer el cuerpo de la clase: principio de enclasmiento incorporado que encabeza todas las formas de incorporación, elige y modifica todo lo que el cuerpo ingiere, digiere, asimila, fisiológica y psicológicamente (188).

El cuerpo es la representación del gusto de la persona, es decir, de sus elecciones, sí, pero producidas por unas determinadas condiciones de existencia que la caracterizan en un determinado grupo social. Estas elecciones en el ámbito alimenticio se traducen en una idea de cuerpo de dimensiones y formas definidas, al igual que en una particular imagen de belleza, de fuerza, de salud. Se podría decir, un esquema corporal adaptado a un sistema de “enclasmiento social” (Bourdieu 1979), de fabricación cultural.

Por eso hay cuerpos acostumbrados a sabores de los alimentos, a texturas, como bien lo ejemplifican las hamburguesas de lenteja y los nuggets de hongos ostras que se vendían en las ferias etnografiadas, o los que estaban en las perchas del supermercado con sugerentes nombres como “Guatita de glúten de soya” y el queso con el nombre “No es queso Mozzarella rallado” (Quito, 2019, diario de campo). Y también hay cuerpos habituados a ritmos asociados con la rutina de los eventos de la comida, habituados al desayuno, al almuerzo, etc.

El gusto entonces es la esencia social, por así decirlo, de una persona, que se refleja en su cuerpo y que lo caracteriza con los demás, ya sea para acercarlo a sus semejantes o distanciarlo de sus diferentes. Un ejercicio de poder, del poder de la identidad como diría

Callon (1986), habituado a patrones, a formatos y tiempos, en este caso, de la práctica del comer. Hay, por ejemplo, hábitos incorporados sobre la apreciación del sabor de los alimentos o su presentación, y la rutina para servirlos no solo facilita la coincidencia espacio-temporal de los comensales, sino que brinda también “seguridad emocional y aceptación social a un individuo” (Warde 2016, 106). Es una habituación del cuerpo a procesos incorporados relacionados con el comer, pero mucho más allá que el acto de llevarse la comida a la boca. Es un *performance* de elementos fisiológicos y sociales.

El caso vegetariano demanda atención al respecto.

4.1. ¿El gusto vegetariano?

¿Cuál es el gusto de los vegetarianos?, ¿hay un gusto distinto para este grupo?, ¿qué hábitos incorporados los caracteriza?

Si la práctica del comer es culturalmente diferenciada por la capacidad del cuerpo llamada ‘gusto’, que determina sus elecciones alimentarias en formatos y maneras definidas, entonces, puede que haya uno particular para quienes se llaman vegetarianos, sobre todo si se considera que al menos la dieta vegetariana es la ‘otra opción’ en el mar de opciones alimentarias, pero, ¿basta para hablar de un ‘gusto vegetariano’?

Para Bourdieu (1979) la noción de gusto no se confina en la alimentación, sino que se extiende a otras dos categorías que él denomina como la cultura y los “gustos de presentación de sí mismo y de representación” (182), como la vestimenta, los artículos de cuidado de belleza, entre otros. Si se subraya, de hecho, las ferias etnografiadas en este trabajo, donde se difundía el concepto del vegetarianismo, desplegaban stands de comida y también de otros donde se expendía a la venta ropa, cremas corporales, jabones y cepillos de dientes hechos de madera, más duraderos y sustentables. Productos *bio*, resultado de eco-emprendimientos. Y quienes se autodenominaron vegetarianos del grupo animalista entrevistado, también expresaron su propensión a evitar el uso de artículos hechos con piel de animales, en su ropa, sus zapatos, carteras y utensilios de cualquier naturaleza (Quito, 2019, diario de campo).

Si hay o no el ‘gusto’ vegetariano, es una inquietud lejana a los objetivos de esta investigación, no solo porque demandaría que el trabajo etnográfico se apoye en un esfuerzo estadístico muchísimo más grande y detallado en la alimentación, además de estas otras

categorías como la noción de presentación de uno mismo, la vestimenta, la belleza y etc.; sino porque este trabajo no intenta demostrar quiénes son vegetarianos y cuáles son sus características, ni tampoco el evidenciar consecuentemente cuál es su *habitus*; por el contrario, en estas hojas, se ha pretendido partir de la práctica del vegetarianismo como *performance*, como un *performance* de esas actividades que sirven de telón y escenario para la formación de las identidades inmersas en el vegetarianismo, apartadas de sus características y condiciones como individuo.

No obstante, la noción del gusto sigue siendo relevante en este cometido porque dentro del campo de la alimentación, donde persiste una tensión entre el esencialismo del cuerpo natural o su análisis como una construcción social (Warde 2016, 70), el gusto, como ya se señaló, manifiesta una dimensión social del *performance* del comer. Esencialmente, evidencia que el comer se aprende y, a partir de ello -y lo que importa para este trabajo-, que se puede desaprender o reaprender.

En la infinidad de elecciones alimentarias, lo que comen las personas, refleja patrones de comportamiento a causa de la organización de la comida en eventos y, a su vez, en menús que indican “convenciones y una clase de adherencia a tradiciones o sistemas culinarios” (Warde 2016, 68). Lo que se suma a los sabores y olores de la comida que evocan recuerdos y emociones y que se transmiten como marcas distintivas de sus orígenes geográficos (Warde 2016, 75). Empero, en la práctica, hay un elemento transcendental en el *performance* del comer, tan importante que, inclusive, engloba las propias elecciones sobre el plato que se opta poner en la mesa: el entorno en el que se despliega.

El entorno o el medio ambiente es parte constitutiva del *performance* de comer y el que brinda las pistas que la persona toma para construir sus conductas en el ámbito culinario. En razón de este entorno, la persona tiene esas “oportunidades de aprendizaje”, en términos de Warde (2016, 147), para leer su situación y tomar las pistas que le brinda, a fin de negociarlas con el conocimiento incorporado o ‘gusto’ para, posteriormente, desempeñar su práctica de comer. Por eso hay platos que resultan confortables o gratificantes cuando el entorno es conocido o íntimo, o cuando por ejemplo se lo come por motivo de celebración de algún suceso social como un cumpleaños, así como hay comida que evoca repulsión por su desconocimiento de origen o sabores.

Más claro lo ilustra el resultado de la investigación realizado sobre un grupo de personas de Noruega, omnívoros en su mayoría y la relación con el consumo de carne y el lenguaje en el menú de un restaurante (Kunst et al. 2016), que mostró cómo el remplazar las palabras “filete” por “vaca” en el menú, incrementa el disgusto y la empatía, a la vez que reduce la voluntad de comer carne y aumenta la disposición a escoger como alternativa un plato vegetariano.

Así, el entorno, cuando tiende a desplegar elementos diferentes sobre el gusto incorporado de una persona, viene a ser parte de esos ‘algo’ que estimulan los episodios de reflexión y de deliberación en la práctica del comer, que se mencionaron páginas atrás cuando se anotaba la capacidad prescriptiva del mundo material y la proliferación de prácticas innovadoras en la producción alimentaria vegetariana, pero a la que se suma, además, la capacidad de proyección del que “revisa actuaciones pasadas y sueña o proyecta en futuras” (Warde 2016, 143), para seguir comiendo lo mismo o, tal vez, modificar sus patrones hacia otras tendencias, como el vegetarianismo.

El qué dispara o provoca en el consumidor, que se denomina vegetariano, esta revisión de actuaciones pasadas y activa su capacidad de proyección sobre lo que elige poner en su plato, que no incluye carne de animal, es un asunto medular que en este trabajo se lo plantea abordar desde la perspectiva ontológica en el capítulo a continuación, para alcanzar los objetivos planteados; no obstante, para completar el esbozo de la práctica de comer, cabe indagarse la manera en que se incorpora el vegetarianismo, como *performance*, en el cuerpo del individuo. Preguntarse sobre el alcance de esa capacidad o suerte de agencia del vegetariano en su práctica alimentaria, guarda sentido con la pregunta analizada líneas atrás, sobre la práctica del vegetarianismo como ejemplo de un hábito cambiante, de una modificación del patrón alimenticio socialmente aceptado en la ciudad de Quito.

4.2. Comer y ser vegetariano en Quito

Al inicio de este trabajo se planteó la pregunta sobre qué clase de vegetarianos se indagaría en esta investigación, cuando se detallaba al grupo de estudio etnográfico que, junto con las ferias y los supermercados, permitirían extender el trabajo de campo a otros escenarios donde se devela y realiza esa “danza en la que se genera nuestra estructura de posibilidades” (Escobar 2017a, 212), dentro del *performance* del vegetarianismo a través de la práctica del comer. Así, se pensó en individuos que residan en Quito y que mantengan una dieta

vegetariana como resultado de un hábito cambiante o de una modificación en sus patrones alimenticios.

Las personas que participaron en este trabajo practican el vegetarianismo en sus decisiones alimentarias, en promedio, hace más de una década y realizan diversas actividades en pro de los derechos de la naturaleza y el fin de la explotación animal, al ser parte además del colectivo MAN originado de un colectivo pequeño de la capital y que agrupa ahora la lucha animalista que se ha venido alzando de manera organizada e individual a lo largo de los años en el país.

¿Cómo han vivido el vegetarianismo en Quito? ¿Qué hábitos incorporados de este régimen alimentario?

4.2.1. Espacios, compañía y la posibilidad de elegir

La práctica del vegetarianismo que esboza el grupo entrevistado, parte, en una primera pincelada, por el acceso a esta dieta, como dificultosa en el Quito de hace más de diez años, a lo que se añade la idea del ‘derecho’ que se podía tener, en ese entonces, para apropiarse de esta postura alimentaria. Las cuatro personas etnografiadas, coincidieron que esta ciudad, en la época en que decidieron “ser vegetarianas”, no era en lo absoluto abierta a acoger ciudadanos que adopten una dieta distinta de la habitual; primero, porque a criterio de dos de ellos, los de más edad, Fernando de treinta nueve años y Maritza de cuarenta siete años, cuando tomaron esta decisión, la mitad de su edad actual, el ser vegetariano en Quito estaba asociado a una ideología religiosa o espiritual relacionada con los krishnas (Junio 2019), grupo religioso de occidente, de adoración al dios Krisna del Hinduismo y basado entre otras ideologías, en el vegetarianismo.

Shady que tiene treinta años y es vegetariana hace trece de ellos, concordó en esta idea al señalar que:

Fue duro, pero una de las personas que yo tomé como ejemplo, era un krishna, y lo conocí por venir a Quito. Nunca fue algo impuesto, pero tomé ejemplo de ellos y aprendí a cocinar de ellos. Fue un plus conocerlos (Julio 2019).

Para tener en cuenta, en Quito se fundó hace treinta años el primer centro Hare Krishna en el centro de la ciudad, en las calles Esmeraldas y Venezuela, como un yoga monasterio y como restaurante vegetariano con influencia hindú. Actualmente es el Centro Cultural Govindas, ubicado en el mismo lugar dentro del casco histórico quiteño⁸ y en el que se sigue brindando al público un amplio menú vegetariano, además de cursos de cocina vegana y vegetariana presenciales y on-line, promocionados activamente en sus redes sociales.

En segundo lugar, para los entrevistados, la dieta vegetariana en aquella época hace más de una década, no solo no era habitual, de hecho, no existía en el mercado y menos en los restaurantes quiteños. Fernando señaló sobre esto que “había la sensibilidad, pero no había restaurantes, ni grupos vegetarianos” (Julio 2019) y Maritza, que, “hasta encontrar los textos sobre el vegetarianismo era difícil”, unido al hecho de que “en Quito, (esto) era de los extremistas, rayados, raros” (junio 2019). Cristina, que mantiene el vegetarianismo como dieta hace no tantos años, desde el 2013, sobre esto refirió que “lo veía más como una opción de otros países, aquí como que no había cómo”, esto por un viaje que realizó en ese año a Tailandia y vio que en el exterior hay todo un mercado del vegetarianismo y aquí no, porque aquí hay una cultura de la carne (Julio 2019).

Lo que señalan estos relatos son aspectos del vegetarianismo de puntuales problemas dentro del *performance* del comer, que se encasillan en el marco de los aspectos que, para Warde (2016), componen la práctica del comer. Como se ha pronunciado a lo largo de este trabajo, son estos los eventos y el menú. Sobre el primero, que estructura el arreglo de las ocasiones sociales para comer, el grupo entrevistado expone que el “lugar” para el vegetarianismo en Quito, a sus percepciones, no existía, pues no solo no había restaurantes o productos en el mercado, sino que este espacio se sentía propio de un grupo, que no era común para los quiteños y que estaba atado al concepto religioso de los krishnas.

En la actualidad esta percepción ha cambiado para los entrevistados quienes expresan tener una idea de que en Quito hay muchos más lugares vegetarianos para comer y que ahora es posible encontrar productos de esta línea en los supermercados en un amplio abanico (En entrevistas con la autora, 2019). Esto coincide en cifras que se encuentran en la prensa

⁸ Selene Velez, “Reportaje a Centro Govindas Quito/Hare Krishnas”, vídeo 5:03, 26 de enero de 2017, <https://www.youtube.com/watch?v=H9YT7Ab3gQk>.

quiteña. El diario La Hora en su artículo “La cultura vegetariana se extiende en la ciudad de Quito”, refería que en el año 2003 solo había en la ciudad tres o cuatro restaurantes vegetarianos y diez años después, ya habían más de veinte⁹. Para el 2016, ya se habrían contabilizado cerca de cuarenta de estos restaurantes en la capital, según el diario El Comercio¹⁰ y, actualmente, en el año 2020, aunque no existan cifras oficiales al respecto, se evidencia un auge de los lugares que ofertan y promueven la dieta vegetariana en Quito y no solo porque se establecen locales vegetarianos en la ciudad, sino porque los restaurantes tradicionales de la capital, los que son franquicias internacionales como Tropi Burger, Pizza Hut, etc., y nuevos locales, abren en su menú opciones vegetarianas.

A esto hay que agregar necesariamente el auge de esos otros eventos que promueven esta dieta alimentaria como los cursos de cocina vegetariana promovidos en redes sociales por diversos actores, fundaciones animalistas, activistas, nutricionistas, entre otros, además de las ferias que promueven el consumo sustentable y los eco-emprendimientos, entre los que se despliega el vegetarianismo como se lo ha visto en este trabajo. La feria *The Vegan World* que se realiza mensualmente en el parque de la Carolina en Quito, por ejemplo, lleva apenas dos años en Quito, pero ha sido el espacio para que los ciudadanos se acerquen a los productos alimenticios vegetarianos y a quienes eligen su consumo.

Importantes estos otros espacios que además de promover el consumo de lo vegetariano, garantizan en cierta medida su acceso a esta dieta alimentaria, lo que una década atrás no era posible en la capital. Y es que los eventos como elementos de la práctica del comer, se constituyen no solo de los lugares, sino también de la compañía (Warde 2016) y, por las entrevistas, el vegetarianismo en esta ciudad se ha desarrollado tropezadamente desde sus inicios por la falta de espacios, sí, pero también por la lejanía con la gente que lo practica, añadido al desconocimiento sobre como incluir a quien lo haga.

Todo el grupo entrevistado coincidió en expresar lo difícil que resultaba tomar la decisión de ser vegetariano por no saber cómo alimentarse bajo este nuevo régimen. Para todos fue una cuestión de investigar fuentes de lectura, textos sobre la dieta vegetariana (filosofía e

⁹ “La cultura vegetariana se extiende en la ciudad de Quito”. *La Hora*, 27 de noviembre de 2013, <https://lahora.com.ec/noticia/1101598014/la-cultura-vegetariana-se-extiende-en-la-ciudad-de-quito>.

¹⁰ “Aumentaron los restaurantes vegetarianos de la capital”. *El Comercio*, 27 de abril de 2016, <http://www.elcomercio.com/sabores/mapa-restaurantes-comidavegetariana-quito-alimentacion.html>.

ideología tras el vegetarianismo también), aprender de los alimentos, aprender a cocinar y principalmente apoyarse en la búsqueda de personas que la practiquen (En entrevistas con la autora, 2019). Lo que se constituye en algo particularmente esencial para este grupo de vegetarianos, quienes se desarrollan, por sus actividades laborales, en un círculo de personas activistas por la causa animal y familiarizada con esta dieta alimentaria. Pero es claro para ellos que esta red social no representa ni ha representado el círculo real de personas con las que interactúan diariamente al momento de compartir la mesa, como, por ejemplo, con su familia.

“Con mi familia fue duro porque pensaban que me iba a morir y me querían obligar a comer. Hubo conflicto en qué darme de comer, no sabían y yo tampoco sabía que pedir” (Julio 2019) señaló Shady al referirse a los inicios de su conversión alimentaria con miras al vegetarianismo. Así como en las entrevistas se usó la frase “se sale de las posibilidades de la tradición cultural y del contexto familiar” y Fernando el que “no había condiciones... porque se estaba supeditado a la comida de casa” (junio 2019) para hablar sobre este asunto. Aunque habían percibido su posición de ser vegetarianos como el salirse de algo normal, como una lucha, expresaron que su realidad cambió eventualmente, para Maritza y Cristina, por la comprensión de su familia, aunque no compartan ni practiquen el vegetarianismo, y para Fernando y Shady, porque en algún momento se mudaron y no convivían diariamente con su familia (Quito, 2019, entrevistas).

Lo expuesto relaciona al lugar y la compañía del comienzo del *performance* del vegetarianismo para este grupo, en un ámbito que parece desplegar su práctica del comer, siendo vegetariano, a un ámbito muy privado, muy personal, principalmente, porque el acceso, entendido en su sentido público, estaba supeditado a varios de los aspectos mencionados en estas líneas. Quien tenía derecho a ser vegetariano, el desconocimiento sobre la dieta, la falta de restaurantes en Quito que ofrezcan este tipo de comida, el que no existan redes de cohesión con quienes la practican y el círculo cercano, el familiar, que tampoco lo comprendía.

Todo esto, en un sentido integral del análisis sobre esta fase de entrevistas al grupo de personas vegetarianas, ha implicado que, actualmente, el *performance* del vegetarianismo en el ámbito alimenticio, se incorpore en la ciudad bajo dos nociones, el “vegetarianismo popular” y el “vegetarianismo de supermercado” (En entrevistas con la autora, 2019); lo que

lleva a discutir el otro aspecto que para la teoría de Warde (2016), comprende la práctica de comer, el menú.

4.2.2. Percepciones de la comida vegetariana

El “vegetarianismo popular” es el que se basa en los alimentos que están a la mano, las papas, las zanahorias, la quinoa, el choclo, los plátanos, “los que la tierra siempre proveyó” (Junio 2019) y que por ende se considera accesible para todos. Es el tipo de vegetarianismo que se considera siempre ha sido accesible, que no es costoso ni dirigido a una élite y que es abierto a todas las personas en sus distintas escalas económicas (En entrevistas con la autora, 2019). A su costado, está el “vegetarianismo de supermercado”, el de los alimentos procesados, el que está en las perchas y compite con la industria de la carne y que es caro porque está en desventaja en volumen en un mercado que no reconoce las externalidades que deben reflejar el precio final de los productos cárnicos, como el sufrimiento animal o los posibles efectos ambientales.

Pero a lo mejor esta distinción se complejiza en contextos urbanos, como Quito, y tal vez el sentido de dividir en dos al vegetarianismo, ahora, puede que se reduzca a un tema de oportunidad y de tiempo de quien mantiene a diario la dieta vegetariana entre sus elecciones alimentarias y come lo que está a su alcance, en su contexto. Marco Molina, quien es vegetariano hace diecinueve años y productor hace siete de la marca vegetariana *Green Products*, señaló que la dieta andina, que está basada en muchos granos y alimentos ricos en vegetales y hortalizas, no le ha dado mucho beneficio. Dijo que “la soberanía alimentaria nacional es para los productos sin proceso, para quienes pueden..., pero hay gente que no lo puede hacer, que trabaja, que no tiene tiempo, peor para cocinar y entonces necesita lo procesado para comer, como cualquiera” (Julio 2019).

Hay otro asunto relevante al respecto y que tiene que ver con la forma de la comida vegetariana. El dueño de *Green Products* en la entrevista lo ilustró con la siguiente expresión: “para los que ya tenemos eso (concepción política o filosófica sobre el vegetarianismo), arroz con lenteja y ya está. Pero para hacer una mesa, tener invitados, ahí es importante” (Julio 2019).

Puede que el vegetariano de la ciudad transita entre el vegetarianismo popular y el del supermercado por los eventos dentro de la práctica del comer, a lo que Warde (2016) señala

también ocasiones sociales y que están comprendidas en lugar, tiempo y compañía. Si no hay el espacio para que, en los ritmos del día, una persona pueda cocinar para su cena los choclos que estaban en su alacena, entonces terminará comiendo unas hamburguesas de soya, de las que venden en el supermercado. O qué tal si al almuerzo del sábado llega la familia de visita, incluida la abuelita que siempre ha comido carne, ¿qué preparar?, ¿arroz con lenteja o la guatita de gluten “con sabor a carne”?

Esta distinción resulta difícil imaginarla en la vida cotidiana en Quito. Tal vez antes, una década atrás de la que habla el grupo entrevistado, ser vegetariano popular guardaba sentido porque no existía un ámbito público del vegetarianismo por las razones que se expuso líneas atrás y sus historias de vida se basan en el aprendizaje sobre una comida vegetariana casera, por denominarlo de alguna manera, donde su principal acceso estaba justamente en su cocina, con las legumbres y verduras que se encontraba en el mercado; pero ahora, que se reconoce y percibe un despliegue del vegetarianismo como dieta alimentaria acompañada del eco-emprendimiento y lo sustentable, que está en formatos prácticos en el supermercado y sobre todo en el contexto de una vida de metrópoli, el vegetarianismo no se queda en la cocina de la casa.

Tal vez no es ni siquiera una cuestión de oportunidad, del tiempo disponible o las preferencias sobre el origen de los alimentos con los que se prepara los platos vegetarianos, puede ser un asunto más complejo, uno que se origina en esa capacidad de proyección de la que se mencionó, que revisa sus prácticas y modifica sus patrones alimenticios, porque bueno, si, en efecto, los vegetarianos que consumen los productos del supermercado son los que comen esas hamburguesas, fritada, guatita, salchichas, chorizos y quesos que no tienen carne de animal pero que se le parece, en su formato, sabor y forma, como se mostró anteriormente, pero, ¿acaso eso no es modificar los patrones alimenticios habituales? Quien cocina su cena vegetariana con menestra de garbanzos y arroz ¿no lo hace?

Líneas atrás se respondió que la dieta vegetariana en Quito es esa otra opción en los patrones de consumo de los quiteños y que de hecho los productos vegetarianos procesados, los que guardan una similitud con la comida “normal”, son el ejemplo del surgimiento de nuevas prácticas en el campo de la alimentación, a causa de una proliferación de ellas, de nuevas tendencias de acceso directo al consumidor, por su presentación en gran parte y porque tras de ello, está el nacimiento de materialidades que posibilitan su existencia, como nuevas maneras

de procesar la soya, las leguminosas y de crear el sabor y textura de la carne animal, lo que en extremo ilustra la carne *in vitro*.

Pero la cocina vegetariana casera, la del “vegetarianismo popular” también es parte de esto, ¿no? Porque no hay que apartar de la vista que hay un ‘gusto’, una serie de hábitos incorporados sobre el cómo, cuándo y qué comer que dan seguridad emocional y aceptación social y que residen más allá del campo fisiológico. Hay una dimensión social del *performance* del comer que evidencia que existen patrones de elecciones alimentarias, sí, pero también que hay oportunidades de aprendizaje de leer el entorno y tomar pistas de este para desempeñar prácticas modificadas o, más bien dicho, negociadas con ese gusto impuesto. Y entonces el entorno o el medio ambiente se ratifica que es la parte constitutiva de la práctica del comer, que brinda las pistas que la persona toma para construir sus conductas en el ámbito culinario, siendo el tiempo disponible para comer -incluido el de cocinar- o las preferencias de los alimentos, que si las verduras o la salchicha de quinoa del supermercado, solo parte de ellos.

Con esto, no sería un consumidor más activo el que es vegetariano popular o el que es vegetariano de supermercado, al menos no por esa razón, porque se estaría viendo parcialmente solo uno de los elementos de este entorno que brinda las herramientas para revisar las prácticas y modificar los patrones alimenticios.

Hay algo más que origina esa capacidad de proyección del vegetariano dentro del *performance* cotidiano que implica comer y no incluir en el plato carne animal, y que alcanza para sostener constantemente esta decisión por sobre las elecciones alimentarias incorporadas de la sociedad quiteña.

5. A manera de conclusión

En este segundo capítulo se muestra al vegetarianismo como práctica alimentaria en la ciudad de Quito y de esta manera se da respuesta a la primera parte de la pregunta de investigación que guía el presente trabajo. Tomando los tres elementos básicos que Warde (2016) establece como componentes de una práctica de comer: eventos, menú e incorporación, se estudia la manera en que el vegetarianismo se configura a través de los espacios, la comida y los individuos inmersos en la práctica del comer, en la realidad de esta ciudad que expone al

vegetarianismo como una elección alimentaria nueva, tomada por quien se cuestiona sobre lo que se pone en la mesa.

La práctica del comer involucra una negociación interna, propia, entre el conocimiento ya dado -que determina cuándo, cómo y qué comer- y la capacidad de tomar las pistas que da el entorno, para crear las propias acciones y dar forma a las conductas, a pesar de lo normado. En el caso del vegetarianismo, las pistas del entorno, que para este trabajo ha sido las ferias y los supermercados visitados, se muestran como oportunidades de aprendizaje o desaprendizaje que trascienden el tema alimenticio. Bajo la misma bandera, confluyen otro tipo de intenciones y discursos que aportan en la noción del vegetarianismo que se forma en la sociedad quiteña y por eso las angustias por la salud personal, el cambio climático, así como el pensar en otras opciones al consumo y a la economía, al igual que la defensa de la naturaleza y la abolición de la crueldad animal, aparecen en estos espacios como motivadores para dejar de comer carne de animales.

En estos espacios de la ciudad, el vegetarianismo como práctica alimentaria no es la común, pero tampoco es la rara, es la que se debe practicar para ser alguien consciente, por eso además de perfilarse en las ferias y los supermercados como una estrategia nueva de mercado, el vegetarianismo se muestra en directa conexión con la búsqueda del bienestar sustentable, de la alimentación más saludable y la que apoya a los eco-emprendimientos. Es un vegetarianismo que se lo vende ‘a lo positivo’ y por eso no se presenta -comercialmente- como la opción libre de crueldad animal y mucho menos está dirigida solo a aquellos que pretenden dejar de alimentarse de la carne de animales por una conexión o sensación diferentes sobre la crueldad tras su consumo.

Es por ello que la comida vegetariana no solo que guarda una estrecha similitud de formato y de sabores con la comida ‘normal’, sino que también se la encuentra en el supermercado de manera dispersa junta al resto de otros productos de origen animal en la sección de CARNES o la de LÁCTEOS, y no en una sección que se llame VEGETARIANOS. Este tipo de comida es la alternativa vegetal en el universo de opciones culinarias que yacen en la carne de animales y por eso su nombre en el mundo del mercado no es cautivo del término “vegetariano”, sino que es, al fin de cuentas, otro tipo de carne, de carne vegetal.

Pero por supuesto que todo esto no es tan simple. En medio de la similitud de menú, de formato y contenido de comida, la guatita vegetariana “con sabor a carne”, la fritada de gluten de soya, las salchichas de amaranto o el queso de chochos y cebollín, por nombrar unos pocos ejemplos, son indudablemente una innovación y no solo en el ámbito comercial. Son una innovación parametrizada al gusto de la sociedad quiteña y a los patrones de su comida, sí, pero a la vez, son el producto de “episodios de reflexión y de deliberación” (Warde 2016, 144) estimulados por agentes provocadores en el desarrollo de la práctica del comer, que explican la esencia dinámica del mundo social y su capacidad de transformación por sobre las propiedades del sujeto a la cual está inscrita.

Los agentes provocadores de estos episodios de revisión de actuaciones pasadas y que activan la capacidad de proyección sobre lo que se elige poner en el plato y que no incluye carne de animal, es un asunto medular que en este trabajo se lo aborda desde el estudio ontológico en el capítulo que sigue; no obstante, vale mencionar que dicha reflexión en la práctica del comer, confluye y se apoya también, como toda práctica, en una dinámica de varios factores del mundo que dividimos entre lo social y lo que se ubica por fuera de ello.

Por este motivo, las identidades que se cultivan en el *performance* del vegetarianismo a través de la práctica del comer, se configuran además en base a los elementos exteriorizados por quien come, pero que aun así determinan su manera de identificarse y relacionarse en la marcha. Así pues, aparece en tiempos más actuales en el mapa culinario de los quiteños, un vegetarianismo que ampara a quienes lo toman como elección alimentaria en un contexto de nuevas materialidades, nuevos espacios, así como nuevos y más grandes círculos con quien aprender, compartir y mantener esta decisión.

Es ahora un vegetarianismo que no se queda en la cocina de la casa. Es un vegetarianismo de metrópoli.

Capítulo 3

El vegetarianismo como un nuevo diseño

La persona que ha dejado de comer carne es a la que en esencia se la reconoce como vegetariana, esta es su principal característica y la más evidente ante los demás, aún si esta persona reúne otras peculiaridades como la de no usar vestimentas de cuero de animal, si es alérgica a los alimentos derivados de ellos o si, por ejemplo, es activista para la erradicación de la industria cárnica. Probablemente para estas características haya otros calificativos. No obstante, solo el hecho de que la carne de pollo, cerdo, vaca, pescado o de otros animales no sea parte de sus comidas, ubica a la persona en este grupo de los vegetarianos que tiene como rasgo distintivo, precisamente, su elección alimentaria.

Pero esta elección y el *performance* del comer, como se ha expuesto a lo largo de estas páginas, no es un proceso mecánico ni biológico, pues en medio del llevarse un bocado de comida a la boca, está la ocasión en la que se lo hace, los alimentos escogidos, su forma, la manera en la que se disponen en el plato y en cómo se decide ingerirlos. Toda una orquestación involucra el comer. Un despliegue de modos, maneras y elecciones que no son las mismas en todo el mundo, aún cuando toda la especie humana es omnívora y esté dotada de un aparato digestivo idéntico, como ha sido la principal angustia de Marvin Harris (2002) y el eje de investigaciones desde la antropología dedicada a reflexionar sobre las diferencias culturales en el campo de la alimentación.

Es el gusto (Bourdieu 1979), son los hábitos incorporados en la persona, los que manifiestan la dimensión social del comer y, por tanto, la posibilidad y capacidad de aprender, desaprender o reaprender otros. Junto a este conocimiento incorporado que engloba el comer, en su desarrollo se despliega otro elemento esencial con el cual la persona negocia sus hábitos, es el entorno este elemento dentro del *performance* del comer que brinda oportunidades de aprendizaje y estimula episodios de reflexión cuando el medio muestra aspectos disímiles o da opciones diferentes a este hábito o conocimiento incorporado y que finalmente puede llegar a activar lo que ya se ha mencionado a lo largo del capítulo anterior, la “capacidad de proyección”. En el caso vegetariano y en la ciudad de Quito de dieta regularmente carnívora, esta capacidad de proyección de la persona, implica elegir no comer carne de animales en sus platos diarios.

Es a partir de aquí donde surgió una gran interrogante al finalizar el segundo capítulo de este trabajo, ¿qué origina esa capacidad de proyección del vegetariano y que resulta suficiente para sostener constantemente, todos los días, en todas las comidas, la decisión de no comer carne?

De esta pregunta comienza este capítulo que inicia por indagar eso que hace ser vegetariano. Que busca entender, a partir del trabajo etnografiado, lo que provoca en el consumidor esa revisión de hábitos alimenticios para desplegar su capacidad de proyección o una suerte de conciencia sobre lo que elige poner en su plato y que no incluye carne de animales. Lo que impulsa y sostiene esta muestra de aprendizaje, reaprendizaje o desaprendizaje de maneras y elecciones dentro del *performance* del comer del vegetarianismo se reflexiona también en las páginas siguientes, así como, de manera medular, lo que representa e implica esta capacidad de proyección del vegetariano, por fuera de los límites del acto de comer.

En tanto que el comer es una ceremonia social, “una afirmación de dignidad ética” (Bourdieu 1979, 195), un mecanismo para señalar una identidad propia (Warde 2016, 3), un proceso de “personificación” (Gregory 2015), es decir, de reproducir el cuerpo y las relaciones entre los sujetos y objetos; su *performance*, su práctica, no se confina ni se extingue en un acto. El comer llega a ser pues más que una decisión, más que una elección individual. Comer es también una postura ontológica, en tanto que se despliega de construcciones y deconstrucciones sobre el mundo de las cosas y de los sujetos y, asimismo, una postura política pues determina el lugar que se ocupa en medio de aquello.

Muchos ejemplos exponen el imperio que engloba el comer y el poderío de este ‘acto’ a simple vista y que ha sido un instrumento trascendental en la vida de la humanidad. El hecho de dejar de comer -una huelga de hambre- es una forma de protesta social, la alimentación forzada es “una forma de tratamiento inhumano y degradante” (Rossi 2013, 69), una tortura. Las hambrunas de naciones enteras provocadas por decisiones políticas como la de Irlanda en el año 1845 y la de Ucrania en el año 1933 (Rossi 2013, 65) han sido consideradas estrategias de biopolítica y de exterminio de pueblos. Pero también ayunar en la religión católica permite “mortificar el egoísmo, a abrir el corazón al amor a Dios y al prójimo” (Rossi 2013, 40), así como comer en exceso es considerado un placer libidinoso, un deseo anti natural y el pecado de la gula.

En la doctrina budista, para mantener su pureza, “un alma iluminada debe abstenerse de comer carne, que proviene del espermatozoide y de la sangre... para no provocar terror a otros seres vivos” (Lankavatara Sutra o Sutra del descenso de Buda a Sri Lanka).

¿Qué significa el vegetarianismo en la ciudad? ¿Qué implica dejar de comer carne en este espacio? ¿Qué representa para quienes lo hacen?

Con la premisa de que comer simboliza todo eso que se ha ilustrado con estos ejemplos y que es más que una elección individual pues se despliega en un *performance* complejo de maneras e identidades, en este capítulo se pretende concluir con la reflexión sobre el argumento de este trabajo de investigación, que el vegetarianismo en la ciudad de Quito es un nuevo diseño ontológico al descartar de sus prácticas alimentarias el consumo de carne animal, como resultado de una percepción distinta sobre su entorno en el mundo moderno.

Diseñar en el marco ontológico es un proceso multiescalar y desde adentro (Escobar 2017a) que tiene como punto de partida el despertar de una conciencia sobre esta construcción del mundo de lo social y natural, del desarrollo de una “capacidad de proyección” ante las crisis ecológicas y sociales contemporáneas, que se conciben además como inseparables del modelo de vida social dominante. Si el vegetarianismo es un ejemplo de este diseño, debe evidenciar que es el resultado de la producción de esa capacidad de proyección sobre lo que hay y ha habido en el mundo de los sujetos y las cosas.

1. Eso que hace ser vegetariano

Comer es un *performance*, una práctica, una secuencia de conductas, aprobadas o sancionadas colectivamente, ajustadas al entorno y encarnadas a través de la experiencia, la imitación, la repetición y provocadas sobre la base de normas evaluadas y compartidas (Warde 2016, 148). En tanto *performance*, el comer se teje entre el proceso en sí y la participación de las diversas identidades que se negocian. El nexo entre ambos, lo constituye el entorno en el que se despliega.

Por consiguiente, para que se constituya la práctica del comer, como cualquier otra práctica, “se requiere de oportunidades de aprendizaje, incluido el aprendizaje para reconocer y leer las características del entorno que la abarca” (Warde 2016, 147). Es la capacidad de leer estas situaciones que muestra el entorno, las que construyen este *performance* para dar forma a las

propias conductas, a pesar de la imitación, la repetición, las normas compartidas y las conductas aprobadas o sancionadas colectivamente, que señalan cuándo, cómo y qué comer. ¿Qué hace ser vegetariano?, ¿la razón está en el entorno?, ¿qué pistas se lee?, ¿qué se aprende?, ¿se da forma a otras conductas en la práctica del comer?

1.1. Las pistas del entorno del vegetarianismo

¿Por qué te hiciste vegetariano?, esa fue la pregunta principal en las entrevistas del ejercicio etnográfico para este trabajo. Se planteó esta interrogante tanto al grupo de estudio elegido para esta investigación, como a las personas que hacían parte de las ferias vegetarianas visitadas y fue valioso también escudriñar en esta pregunta en otros espacios como las redes sociales donde se esparce el vegetarianismo como una suerte de tendencia o estilo.

Nadie del grupo de estudio nació siendo vegetariano, razón por la que partir del por qué, cuándo y cómo se llegó a dejar de comer carne y a adoptar una identidad que se caracterice como vegetariano o vegetariana, involucra reflexionar sobre un momento, un hecho, un acontecimiento; es decir, sobre una pista del entorno y a partir de ella como una oportunidad de aprendizaje, reaprendizaje o desaprendizaje sobre lo que se pone en la mesa.

En estas líneas no se pretende definir las causas del vegetarianismo y mucho menos tabular las aptitudes o actitudes de las personas tendientes a adoptarlo como un régimen alimenticio, pues estas actitudes “no pueden ser leídas de un pequeño número de características individuales” (Philo y Wilbert 2005), como las que se han conocido de los relatos del grupo; no obstante, estos rasgos sí permiten advertir un contexto biográfico sociocultural e individual donde estas características toman sentido y dan ápices de ideas para responder a la pregunta sobre lo que ha provocado en estas personas, la elección de prescindir de la carne de animal en la comida diaria.

En un primer momento, con el grupo etnografiado en esta investigación, el cual fue seleccionado intencionalmente, surge un rasgo importante de fijarse de entre todas las características individuales que se han podido recalcar de las entrevistas y que es el común denominador entre todos. Es la causa animalista y la cercanía con el activismo por los derechos de los animales y la naturaleza.

Emplear los elementos que resultan del acercamiento a un grupo de personas que comparten este rasgo para indagar en el estudio de la práctica del vegetarianismo en la ciudad, guarda

mucha lógica, pues, al fin y al cabo, el vegetariano, en esencia, es identificado por no comer la carne perteneciente a un animal. Así entonces, la posible relación o conexión entre el vegetarianismo y el animalismo puede resultar cierta y por eso en este trabajo, para iniciar la reflexión sobre las pistas del entorno del vegetarianismo y las oportunidades de aprendizaje, primero se toma en cuenta esta probable relación y por eso la elección del grupo de estudio.

Pero para este fin hay que volver al primer capítulo donde se planteó lo trascendental para este trabajo el suponer el lugar y el papel que juega lo no humano en la relación e identidad que se construye desde el vegetarianismo como práctica alimentaria y, en este caso, el suponer el papel de los animales que no forman parte del menú vegetariano, con el objetivo de indagar en si aquello estimula a las personas transformar o crear distintos corolarios de la vida en torno a lo natural y lo social. Precisamente para este objetivo se estableció en la formula metodológica de la investigación, a la noción de Callon, la “traducción”. Esta noción parte del estudio sobre el poder, pero el poder de la identidad y que se resume como el ejercicio de construcción y deconstrucción de las categorías que definen las identidades de sus actores, que, por sí, son permeables a los modos de relacionamiento.

Como ya se ha dicho, para este trabajo es útil este concepto porque la investigación se sitúa en un contexto urbano donde se complejiza el alejarse de ese compromiso previo sobre las categorías que rigen la manera de habitar, más aún cuando se trata de la acción de comer. Por eso la traducción es conveniente cuando invita a sostener como principios metodológicos, por ejemplo, el ser agnóstico como observador, es decir, a inhibirse de censurar los argumentos de los actores cuando hablan de sí mismos o del medio social, así como el de abandonar todas las distinciones *a priori* entre eventos naturales y sociales y de identificar -no imponer- la manera en que los actores definen y asocian los diferentes elementos para construir y explicar el mundo. Esto se ha buscado poner en práctica para el presente trabajo.

A fin de dar con las pistas u oportunidades de aprendizaje tomadas por el grupo de personas escogidas en este estudio para haber decidido “ser vegetarianas”, a lo que llamo también el ‘punto de inflexión’, se ha construido un guion de análisis, por así decirlo, el cual ha sido estructurado en base al ejercicio metodológico de la traducción y, por ende, con tinte a identificar de las entrevistas y los relatos, la relación de estas personas con la idea de la naturaleza y los animales en el contexto alimentario. De esta manera, se ilustra en la figura a

continuación, de manera breve, los aspectos de este guion de análisis adoptado para el estudio de esta parte del trabajo:

Figura 3.1.- Guión de análisis de relatos y entrevistas sobre relación de persona con la naturaleza en ámbito alimentario



Fuente: Elaboración de la autora a partir de los conceptos de la metodología de la traducción de Callon 1986 y del trabajo etnográfico, 2019

A través de este esquema se ha pretendido hilar las experiencias relatadas por el grupo de estudio, sobre el momento decisivo para haber dejado de comer carne animal, enfatizando, como ya se señaló, la relación personal que se apropia en la práctica del comer, con la idea de la naturaleza y los animales en particular. Así, por ejemplo, para llegar al estudio del punto de inflexión de esta decisión, ha sido valioso reflexionar sobre el lenguaje usado por los entrevistados para referirse en sus relatos a los animales, los hechos familiares o del *background* relacionados a éste, además del conocimiento y tipo de conocimiento que manejan sobre la idea de naturaleza y las especies que la componen, en estas experiencias determinantes en su decisión de abandonar el consumo de carne.

Fernando, por ejemplo, en su relato sobre el momento en que decidió dejar de comer carne de animal, expuso la relación que tenía con las mascotas desde su adolescencia, refiriendo a su abuelo como amante de los perros, quien le enseñó que los animales sienten y “eso le quedo” y que el “tenía heredada esa parte”. Por eso para referirse a la mascota de su adolescencia uso el nombre por el que lo llamaban, “Mickey”, quien “le acompañó” hasta que tuvo diecinueve años de edad, cuando por una decisión de su familia, el veterinario practicó la eutanasia en él. Este momento Fernando describió como “un hecho dramático” en su vida, que le “sensibilizó” pero que no se quedó ahí, sino que siguió a la acción. “La culpa fue el motivo en realidad” (Junio 2019), expresó, para responder finalmente el por qué decidió ser vegetariano.

La manera en que Fernando contó la razón de esta elección alimentaria, a partir de una descripción de su relación con los animales y con los perros en específico, refleja que esta razón, primero, no reside en un asunto relativo a la práctica del comer en sí, y, segundo, que la razón descansa en un evento traumático para él, que lo “sensibilizó” e impulsó a “tomar acción” (Junio 2019). Su historia contada muestra una cercanía emocional y cognitiva con los animales, por decirlo de alguna manera. Cercanía emocional pues se refirió a su perro por el nombre y usó expresiones como el que Mickey “le acompañó” durante muchos años, en lugar de decir, por ejemplo, que “tenía” una mascota, lo que refleja el lugar de sujeto antes que objeto que ocupaba el perro en relación con él; y, cercanía cognitiva en tanto que, en su relato, reconoce una enseñanza sobre los animales, impartida por parte de su abuelo, de que ellos “sienten” (Junio 2019) y de la obligación de respetarlos.

Para llegar a mantener ya más de trece años su decisión de no comer carne de animales, Fernando mencionó una travesía de dificultades, además del vínculo de cultivar esta decisión junto con otros actos tendientes a que sus “acciones sean menos impactantes” (Junio 2019) y a reconocer la capacidad de sentir de los animales. Mucho de esto tiene que ver en que actualmente Fernando sea master en Estudios socioambientales y dirija el fondo ambiental del Distrito Metropolitano de Quito que financia proyectos ambientales en la ciudad.

Ser vegetariano, para Fernando, es un aspecto del activismo animalista, el aspecto por el cual comenzó a “actuar” frente a la “violencia a la que están expuestos los animales” (Junio 2019), lo que no ocurrió en el caso de Shady, veterinaria y actualmente coordinadora de Protección Animal Ecuador (PAE), ni tampoco en el caso de Cristina, ingeniera ambiental y activista, para quienes el vegetarianismo vino después de haberse involucrado en el activismo por la defensa de los derechos de los animales. La abolición de las corridas de toros para Shady y la erradicación del tráfico de especies animales silvestres, para Cristina (Quito, 2019, entrevistas).

Para las dos, el punto de inflexión para tomar la decisión de descartar la carne de animal en sus platos, se originó al evidenciar la violencia a la que se sometía a los animales en la tauromaquia conforme el relato de Shady y, en el caso de Cristina, al ver especies silvestres rescatadas del tráfico ilegal y el abandono de perros y gatos que presencié al involucrarse en una fundación de rescate (En entrevistas con la autora, 2019). Aunque de la narración de Cristina no se muestra desde las palabras y expresiones usadas por ella, una cercanía hacia el

concepto de naturaleza y animales, lo que, si es perceptible en el caso de Shady, en ambos casos, sus experiencias cercanas a la violencia animal en su rol de activismo por las otras causas descritas, parece ser que generaron un símil con la violencia animal a la que se someten a otras especies destinadas a producir comida para el ser humano.

Shady contó que cuando alguien de su familia le dijo “defiendes al toro, pero te comes a la vaca”, entonces hizo un “click” y se preguntó “¿cómo puedo tener un discurso hipócrita?” (Julio 2019). A partir de este evento, hace ya más de trece años, se cuestionó entonces que, si bien comer no es un espectáculo, sino una necesidad, comer carne es también un acto violento hacia los animales. De igual manera para Cristina las consecuencias del tráfico ilegal de especies animales, en un momento en el año 2013, le hicieron dar cuenta que los animales que se estaba comiendo, “eran como ellos” (Julio 2019).

Esta similitud en el relato se repite en el caso de Maritza, productora radial de un programa dedicado a la causa animalista, dueña de un refugio de perros rescatados, y vegetariana hace más de veintidós años. Para ella el rescatar, desde niña, animales domésticos, generó un sentido de inconsistencia en su vida por defender a unos y comerse a otros, y el plantearse la “diferencia entre un perro que rescato de la calle y un chanchito que me como, sobre todo cuando no lo necesito” (Junio 2019), marcó el que tome en su juventud la decisión de dejar de comer carne de animal.

Lo común en todas estas historias yace, por tanto, en las formas de violencia animal como un detonador para apropiarse al vegetarianismo como práctica alimentaria. Un sentido de extensión de la sensibilidad por la violencia a la que se somete ciertas especies animales en diversas prácticas humanas, hacia otras especies que han sido utilizadas como comida. Pero este punto de inflexión o momento que devino en una oportunidad para “desacostumbrarse” (Julio 2019), como lo nombró Shady, de la manera de alimentarse con la carne de un animal, hace referencia a la violencia animal visualizada en otras prácticas humanas que no tienen relación con la práctica del comer. El espectáculo de las corridas de toros, el tráfico de fauna silvestre, la experiencia del rescate de animales abandonados y maltratados o una vivencia personal sobre la pérdida trágica de una mascota, ¿qué tienen que ver con la comida?

Para las personas que han contado sus historias en estas líneas, estas prácticas de violencia animal que presenciaron en sus vidas, generaron la decisión de no alimentarse más del pedazo

de carne de un animal que alguien más mató y que, hasta ese momento, no lo asociaban como otra práctica violenta hacia los animales, pues, no lo habían imaginado.

Algo aquí es claro entonces, que las formas o prácticas humanas de violencia animal son oportunidades de desaprendizaje o reaprendizaje de la práctica de alimentarse de animales, aun si las pistas que brindan estas oportunidades no vienen de la evidencia sobre la violencia que implica la producción de alimentos de procedencia animal. Puede ser lógica esta deducción dentro del contexto de la ciudad pues, en la vida diaria, ¿en qué espacios es visible la matanza de los animales que llegan como filetes o salchichas a la mesa de los quiteños?

Para el grupo entrevistado, todos habitantes de la ciudad, el apropiarse del vegetarianismo como postura en sus prácticas alimentarias, sobrepasó esta falta de oportunidad de ver la violencia animal tras sus platos de comida. En el contexto urbano, la violencia hacia los animales vino de otras oportunidades, de otras prácticas humanas, más de la ciudad tal vez, como las corridas de toros o el rescate de animales domésticos.

Pero lo dicho no significa que nadie en la ciudad es vegetariano o puede llegar a hacerlo porque le sea imposible ver la violencia de la industria cárnica, no, ni tampoco el que estas experiencias relatadas, como ya se mencionó, constituyen la única causa del vegetarianismo o el perfil de las aptitudes de la persona que lo adopta; por el contrario, esta conjetura invita a reflexionar sobre las pistas y oportunidades de aprendizaje que rodean el vegetarianismo en un contexto urbano como el de una ciudad y que en este trabajo se ha trazado en distintos escenarios relacionados con la práctica del comer en Quito, como las ferias, los supermercados, las redes sociales, entre otros.

En la feria *The Vegan World* que se realiza mensualmente en esta ciudad, se advirtió, por ejemplo, de un único *stand* de productos que mostraba la relación entre el vegetarianismo como opción a la no violencia animal que rodea la producción de carne, a través de fotografías de animales enjaulados o mutilados (figura 2.3) y la venta de camisetas y gorros con frases como las de “*go vegan*” y “*friends no comida*” (Quito, 2019, diario de campo). El único stand entre decenas de otros que vendían hamburguesas, nuggets, guatita y tamales hechos sin carne de animal, además de otro par de stands que ofrecían jabones, cremas naturales, plantas orgánicas, cepillos de madera, esencias de cannabis, de coca y una veintena

más, bajo el lema del bienestar sustentable, del comercio justo y del eco-emprendimiento, conforme lo dice la misma publicidad de la feria en redes sociales.

Parece ser que no es la violencia animal la causa más evidente con la que se muestra el vegetarianismo en Quito. Es la bandera de otros conceptos como el bienestar sustentable, lo *bio* o los eco-emprendimientos, lo del comercio justo y la salud, donde se despliegan pistas del entorno y oportunidades de aprendizaje en esta ciudad, para que una persona elija el vegetarianismo como opción alimentaria. Un vegetarianismo que no menciona relación alguna con lo animal y que inclusive para venderse, no requiere de promotores que la practiquen; en el segundo capítulo de este trabajo, por ejemplo, se refirió que la gran mayoría de los vendedores en los stands de comida vegetariana de las ferias visitadas, no eran vegetarianos.

Y con los supermercados es lo mismo. La comida interpretada como vegetariana se oferta como otro tipo de carne, como la “carne vegetal”, haciendo de su forma y de su publicidad, la misma comida solo que con otros ingredientes. La guatita de gluten “con sabor a carne”, el mote con fritada de soya o las salchichas de quinua que se venden en el supermercado, junto con el queso que en su empaque se lee “No es queso Mozzarella rallado” y la mantequilla de marca *Eco Love* que dice “No es mantequilla” (Quito, 2019, diario de campo) en su envase, se presentan al público quiteño como formas novedosas de comer los alimentos que se suele llevar a la mesa, solo que ¿más sanos?, ¿más ricos?, ¿más amables con el medio ambiente?

Los productos vegetarianos se ubican en las perchas del supermercado a lado de sus similares de origen animal, bajo la etiqueta de “proteínas vegetales”, “ricos y saludables” y en empaques donde predomina el color verde y las frases “100% vegetal”, “libre de transgénicos y gluten” y “sabor a carne” (Quito, 2019, diario de campo), a lo que se agrega que de todas las visitas hechas al supermercado, no se observó en ninguna ocasión, que las perchas donde se ubica la comida vegetariana o que los propios productos en su empaque, contengan frases, imágenes o alusión alguna a ser la opción libre de crueldad animal, lo que genera claramente la idea de que el vegetarianismo en este espacio, reside únicamente en el ámbito del otro tipo de alimentos, los de materia prima vegetal.

Las pistas u oportunidades de aprendizaje que brinda el vegetarianismo de supermercado, por nombrarlo de alguna manera, se originan y limitan al campo de la alimentación, tal vez una

alimentación mas sana, mas cercana a ese concepto de bienestar sustentable que propenden las ferias vegetarianas y que apuntan, finalmente, a otro tipo de mercado y público, un público de ciudad que le apueste a lo *eco*, al medio ambiente, a la comida de ‘origen vegetal’ fácil de preparar, tal como la comida que se conoce, pero sin “proteína animal”.

El vegetarianismo, por tanto, conforme lo conocido en esta investigación, se fomenta en la ciudad a través de un abanico de pistas u oportunidades de aprendizaje que no residen exclusivamente en una conciencia o despertar sobre el maltrato animal, ni siquiera sobre la violencia oculta tras la producción de carne de animales. Hay una pluralidad de pistas relacionadas con esta elección alimentaria que tiene efectos más allá de lo que se decide llevar a la boca. Se ha mencionado al vegetarianismo de supermercado, el de las ferias, que propende atraer adeptos bajo la bandera de otras nociones reveladoras en el mundo moderno que se cuestionan sobre el impacto del consumo humano y opciones más sustentables y amigables con lo que habita nuestro planeta. Pero en estas líneas no se ha mencionado, por ejemplo, las condiciones de salud, la aversión a los alimentos de origen animal, los preceptos religiosos y muchos otros más que son también detonadores de reaprendizajes y desaprendizajes sobre los propios hábitos alimentarios.

No se agota aquí todas las causas del vegetarianismo ni todos los puntos de inflexión de las personas para elegir no comer carne de un animal. Se muestra, si, que de un entorno como el de la ciudad de Quito, se despliegan pistas que originan esa capacidad de proyección para cuestionarse sobre la manera de alimentarse y, en este caso, en la decisión de llegar a ser vegetariano por estas elecciones alimentarias replanteadas, pero hasta aquí, no es suficiente.

Este trabajo como ya se ha subrayado, busca indagar en el vegetarianismo como un nuevo diseño ontológico, como resultado de una percepción distinta sobre su entorno en el mundo moderno y, para hacerlo, queda aún por analizar, si esa capacidad de proyección que resulta de las pistas y oportunidades de aprendizaje esbozadas en estas páginas, va más allá de un cuestionamiento sobre lo que pongo en la mesa.

1.2. La capacidad de proyección y sus significados

Las prácticas alimentarias de las personas que se identifican como vegetarianas, son el escenario principal de este trabajo; por eso, para continuar con la tarea que se ha venido hilando en estas líneas, hay que centrarse en el análisis de los significados o sentidos que

implica la capacidad de proyección sobre lo que se come, cuando el entorno y sus pistas provocaron, justamente, un replanteamiento sobre los propios hábitos alimentarios. Hay que centrarse entonces en ese replanteamiento, en sus significados encuadrados en la práctica de comer.

Ya se citaba al inicio de este trabajo la pregunta de Warde respecto al qué exactamente sobre el comer requiere una explicación, sobre todo cuando se lo concibe no como un mero instrumento de reproducción fisiológica, sino como una práctica, como una manera de consumir, de señalar “una identidad propia mediante el cultivo de distintos estilos de vida” (Warde 2016, 3), de comunicarse con otros. Pero también el comer, como se ha mencionado, está constreñido a un habitus, a un menú, a una limitación de recursos y de imaginación atada a un sistema de control, reglas y prohibiciones sobre la manera de alimentarse. “Comemos en un estado de distracción” (Warde 2016, 102) que hace que las preferencias actuales dependan de las anteriores, pero en ocasiones, el entorno brinda pistas u oportunidades para replantearse eso que comemos, y entonces se lo hace, se cambia, se desacostumbra de la comida que cotidianamente formaba parte del almuerzo y se elige otra.

Para este trabajo, esa otra elección significa dejar de comer carne de animales por haber experimentado en su entorno, de esas pistas y oportunidades de aprendizaje que cuestionaron a la persona sobre su forma de alimentarse, pero ¿qué hay tras esta elección?, ¿de dónde se sustenta?, y esencialmente, ¿hay unas razones más legítimas que otras para ser vegetariano?

Estas preguntas se dirigen a cuestionar el significado de esa capacidad de proyección o suerte de producción de conciencia sobre el mundo, para optar, desde la práctica del comer, por la postura del vegetarianismo. Pero si las pistas del entorno son tan variadas como un abanico, como se vio páginas atrás, es congruente que lo que estas representan, sea igual de diverso. Por ejemplo, para Shady, quien además de ser vegetariana es activista animalista, su noción del vegetarianismo no es el mismo que para Marco, el dueño de *Green Products*, quien lo apropió como dieta a raíz de un problema de salud (Quito, 2019, entrevistas).

Shady es coordinadora de una de las fundaciones de rescate animal más importantes de la ciudad, Protección Animal Ecuador y para ella el vegetarianismo viene como un atributo de su potencial activista y de coherencia con su postura como vocera de los derechos de los animales. Para Marco, por otro lado, el vegetarianismo es una consecuencia de “hacer una

revolución en el plato” (Julio 2019). Tras diecinueve años en el negocio de la comida y siete de ellos dedicándose exclusivamente a la producción de comida vegetariana, insiste en que “hay que demostrar que se quiere a los animales y más a los humanos, aunque coman carne” (Julio 2019) y por eso su vegetarianismo tiene un sentido más grande que los animales, tiene un sentido de ayuda al planeta, “porque en el planeta estamos todos” (Julio 2019), dice él. ¿Quién de ellos es un vegetariano más legítimo?, ¿cuál de los dos tiene más de esa conciencia, de esa capacidad de proyección para justificar el vegetarianismo como su postura alimentaria?

Cristina, dedicada al rescate del tráfico de fauna silvestre y de animales abandonados, dice que la razón del maltrato animal es más tangible y la que mantiene más aferrada a una persona a que sea vegetariana, “(...) el cambio climático es más abstracto, la gente no lo ve, no lo percibe ni lo asocia directamente con el filete, pero el tema del maltrato animal ahí sí” (Julio 2019), dice ella. En conclusión, “si no haces un cambio por corazón, no lo mantienes” (Julio 2019), refiere. Pero para Maritza, activista animalista también hace ya más de veinte años, las cosas son más prácticas:

A la vaca que sobrevive y ya no va al camal, le da exactamente lo mismo que tus seas vegetariano porque le respetas mucho, porque crees que es un ser con tantos derechos como tú, a que sea porque te quieres ver fit y flaca y divina. Le da lo mismo. ¡Ella sobrevivió al matadero! (Junio 2019).

En el mismo sentido Shady reconoce que “es válida la gente que hace lo que los activistas no hacen, como el presentar al vegetarianismo como una opción saludable y no por el tema animal” (Julio 2019). Luego de haber hecho un sin número de marchas, plantones, *performances* lindos y otros crueles, concluye que “a la gente le llegas de maneras muy diferentes” y ahora mismo ella ya no difunde el vegetarianismo solo por el “tema animal”, sino también por el cambio climático “que es mucho más global” (Julio 2019). Y es que al final como Fernando lo ve, la práctica del vegetarianismo como alimentación, es la expresión del pensamiento, de una postura política, de una ideología y también de una necesidad pues, “los procesos individuales son infinitos” (Junio 2019), expresa.

No hay entonces un vegetariano más legítimo que otro, o si lo hay probablemente sea más racional determinarlo en base a una comparación sobre el número de adeptos vegetarianos enganchados por uno u otro motivo. Los que dejan de comer carne para terminar con la

matanza de animales o los que lo hacen para aportar su granito de arena a parar el cambio climático. Los que son vegetarianos por salud o los que les gusta la comida vegetariana *eco friendly*, la de los eco-empresarios. Y al fin de cuentas, incluso puede que, en una ciudad, estos últimos sean los más numerosos pues como se ha expuesto aquí, en Quito la menos, el vegetarianismo de supermercado junto con el de las ferias, ocupa esos espacios empacado bajo la bandera de la producción verde, la del bienestar sustentable, en esos sitios donde se despliegan las prácticas alimentarias y donde el “tema animal” no tiene protagonismo.

Tal vez sea un asunto de oportunidad, de una falta de esas pistas del entorno de la ciudad que impulsan a decidir reemplazar el filete del almuerzo porque se lo relaciona con la carne de un animal torturado y no por otro motivo. Y esto es coherente incluso con las experiencias personales del grupo animalista contadas páginas atrás, quienes decidieron cambiar sus elecciones alimentarias por presenciar eventos de violencia animal pese a que no se relacionaban con la producción de carne, como los casos de perros abandonados, las corridas de toros y el tráfico de especies silvestres.

La idea del sufrimiento animal es rara en el contexto urbano (Philo y Wilbert 2005, 93) y la simpatía y el afán del rescate animal se legitiman para cierto tipo de sufrimiento, para el de mascotas o el de animales salvajes porque media un asunto de valores y actitudes inherentes a diversas construcciones culturales; pero el sufrimiento de los animales de comida “es considerada una desafortunada pero necesaria externalidad” (Philo y Wilbert 2005, 94). Como un sufrimiento ubicado en una categoría aparte que resulta insuficiente para legitimar no hacerlo, a menos que algo cambie ese catálogo de animales clasificados por afinidades y usos humanos, y, por ende, modifique el hábito de comerlos.

Para los vegetarianos, para algunos de ellos, es ese catálogo de animales el que en efecto se modifica y por ende se deja de ubicar a ciertas especies como útiles objetos de comida, pero hay otros que optan por un régimen alimentario vegetariano, prescindiendo de la carne animal, aún si no sea precisamente su catálogo personal sobre los animales el que cambie. En el primer caso, la “conexión” (Julio 2019), como la define Cristina, entre el ser humano con los animales que provoca este tipo de reforma al catálogo personal de sus usos y abusos permitidos moral y socialmente, puede conducir a la vez en una transformación más integral

de la relación con el otro no humano, una transformación tan profunda que podría significar cuestionarse sobre la legitimidad misma de esa relación naturalizada.

En el otro caso, en el que se ubicarían por ejemplo a los adeptos al vegetarianismo de supermercado, al que tiene partidarios de la proteína vegetal, la más saludable, la de la opción diferente o los vegetarianos que lo son en fomento del bienestar sustentable y los eco-emprendimientos, el sentido de tomar esta opción como régimen alimentario puede que ni siquiera incluya a los animales. Pero si no es la violencia animal y tampoco los efectos de la industria cárnica los que motivan ser vegetariano, sino estos otros motivos, ¿qué catálogos personales son los que se modifican? Alguno tiene que modificarse, porque el vegetarianismo en este contexto es el resultado del cuestionamiento de un hábito de consumo alimenticio, de un cuestionamiento que, para ver la luz en la vida práctica, debe significar una transformación de los catálogos sociales sobre los que ese hábito se sostiene.

Las nociones de la práctica del comer que se reflejan en el vegetarianismo de la ciudad como el activismo animalista, la defensa de la naturaleza, el bienestar sustentable, los eco-emprendimientos, etc., son motores de la producción de la conciencia sobre el mundo moderno, de la que resulta de esa capacidad de proyección sobre el mundo ante las crisis ecológicas y sociales contemporáneas, que se conciben además como inseparables del modelo de vida social dominante, es decir, del capitalismo, del antropocentrismo y de la modernidad. Y lo más importante es que son motores que a la final, conciben la creación de ejemplos cotidianos de nuevos diseños ontológicos sobre las prácticas más humanas y mundanas de la sociedad, como la práctica de comer.

2. El vegetarianismo un ejemplo de diseño ontológico

Cuando son palpables los efectos del paso del ser humano en el mundo, cuando llega a ser una hazaña los logros tecnológicos que facilitan la comunicación, la producción, la economía y la vida moderna, pero cuando llega a ser también una preocupación latente los desequilibrios climáticos, la destrucción de ecosistemas, la escasez de recursos naturales y la aparición reciente de una pandemia que confina a la actividad humana a lo impensable, entonces no suena descabellado aceptar que el planeta que ha labrado la humanidad, se desborda de su imaginación. Es un planeta de nuestra creación, pero también de nuestra total dependencia y es aquí, justamente, donde se evidencia una permeabilidad de la noción misma de la humanidad en el mundo moderno.

Para quienes se desdibuja la línea tan profundamente marcada entre el ser humano y la naturaleza y reconoce la agencia de lo “no humano” para coartar el curso normal de su andar, se despierta en su interior una conciencia sobre el mundo moderno. Una conciencia ante las crisis ecológicas y sociales contemporáneas de la época geológica en la que vivimos, el Antropoceno, labrada por la humanidad y espejo del impacto global de las actividades del ser humano durante los últimos trecientos años de vida en este planeta.

De esta manera, el diseño ontológico se convierte en un arma poderosa en todos los ámbitos de la vida de este mundo de construcción humana, pues diseñar significa cuestionar, pero también construir. Significa reconocer que la propia existencia es posicional en tanto depende de los diferentes modos de crear lazos o conexiones con lo diverso. Es reconocer ese poder de la identidad en palabras de Callon (1986) y, a partir de ello, diseñar como una estrategia que expone la insostenibilidad del actual modo de habitar la Tierra y, a la vez, como una producción de innovación, de nuevos modos de habitar, de la formación de nuevas prácticas de vivir y relacionarse con lo otro.

Ubicar al vegetarianismo, en tanto práctica alimentaria, como un ejemplo de estas prácticas de un nuevo diseño ontológico en el mundo moderno, es el objetivo de este trabajo. Para esto, se ha venido descifrando a lo largo de las páginas su despliegue en los espacios de la ciudad donde se muestra como una elección distinta ante el sistema alimentario. Se ha pretendido exponer a través de una práctica consuetudinaria como el comer, las significaciones emergentes del vegetarianismo que desafían al régimen alimentario dominante. De la significación del vegetarianismo como una posible nueva y replanteada forma de negociación de la identidad personal a través de lo que se elige poner en el plato.

Ahora lo que queda por hacer en estas líneas, es poner en evidencia lo hasta ahora he reflexionado sobre el vegetarianismo en Quito, a través de la noción de Escobar (2017a) sobre el diseño ontológico que es parte de la formula metodológica de esta investigación y de las proposiciones que caracterizan la multiplicidad de ejemplos de diseños ontológicos de transición, que, a decir de este autor y de Manzini (2015), se destacan en los ámbitos de la energía, la cultura, la ecología y, sobre todo, de los alimentos.

Este último autor señala que, en un mundo complicado pero conectado, una suerte de innovación social ocurre cuando las personas, la experticia y los medios materiales,

convergen en una nueva forma de significados y de oportunidades (Manzini 2015, 77). Esta innovación que puede emerger de muchos aspectos de la vida como la alimentación, no solo que enriquece el estudio, desde las ciencias humanas, de los procesos de cambio social, sino que devela una contribución práctica de la agencia humana en la vida del tiempo actual, a través del diseño, de un “diseño para la transición” (Manzini 2015) que acaece del “diseño ontológico” (Escobar 2017a), del innovar desde adentro, pero no como un esfuerzo emancipatorio del individuo sobre lo dado en la sociedad, no, sino como una capacidad emergente de reconocimiento sobre lo que hay en el mundo y de articulación a nuevas formas de ser y relacionarse con lo demás.

En el primer capítulo de este trabajo se compendiaron las proposiciones interrelacionadas de la noción de diseño (figura 1.2) explicado en estas líneas. Son cuatro grandes proposiciones que conciernen al “agente, la historicidad, la forma y la meta” (Escobar 2017b, 52) de los ejemplos de diseño ontológico de la práctica de la vida social en el paisaje actual. Se toma este camino para analizar, de lo que queda en las páginas que siguen, al vegetarianismo en tanto práctica alimentaria en la ciudad de Quito, como un ejemplo de aquello.

2.1. El agente y la historicidad

Si alguien me hubiera explicado, de chiquita, lo que era, yo hubiera cambiado. Tu educación no te da para hacer esa conexión. No cuanto te dicen que la vaca es lechera.

(En entrevista con la autora, junio 2019)

El diseño con orientación ontológica reconceptualiza la idea del mundo y del mismo ser humano, por eso proclama que todos diseñamos las condiciones de nuestra existencia y a la vez estas nos diseñan (Escobar 2017a, 203), de tal manera que, al interpretar el rol de diseñador, simultáneamente se asume el papel de diseñado.

¿El vegetariano es diseñador de su propia existencia?

Al menos para el grupo de personas animalistas que han contado su transitar en este asunto a lo largo de estas páginas, el tomar como práctica alimentaria al vegetarianismo, ha significado una reconceptualización sobre sí mismos. Para ellos, como ya se mencionó, su propio

catálogo sobre los animales y los tipos de relaciones que se permiten moral y socialmente en las prácticas humanas que los involucran, se ha reconstruido. Y esto ha podido significar además un cuestionamiento más profundo sobre la legitimidad misma de esa o esas relaciones naturalizadas con lo Otro. De ahí la urgencia por el activismo en defensa de los derechos de los animales que caracteriza a estas personas.

“Lo importante es que la gente entienda cuanto daño se le hace al planeta por un gusto efímero que es alimentarse de la carne” (junio 2019) dice Maritza al insistir en que el consumo de carne, no es solo explotación animal sino también humana. Para ella es claro que el vegetarianismo no se reduce a una elección alimentaria, sino que se convierte en una postura política ante la vida, una postura que guarda coherencia con otras de sus prácticas relacionadas a la protección de los animales, el desarrollo del conocimiento y la sensibilidad hacia ellos, como se establece en los objetivos¹¹ de la organización animalista a la que pertenece.

Pero como se ha expuesto en este trabajo, el vegetarianismo en la ciudad también está compuesto de esas personas que sin esconder que no lo son, venden en las ferias comida vegetariana, al igual que aquellas que producen, promueven y consumen los productos sin carne animal porque son de “proteína vegetal”, que es más saludable no solo con el cuerpo humano sino con el ambiente, porque se muestra de la mano del bienestar sustentable y lo *eco* (Quito, 2019, diario de campo). ¿Ellas también diseñan su propia existencia?

¿Cómo reconocer a un diseñador/diseñado? ¿Hay unos más diseñadores y diseñados que otros?

Se parecen estas preguntas a las que se plantearon arriba sobre si hay unos vegetarianos más legítimos que otros, y aunque ahí se vio que la respuesta no es cuantitativa, pues no es cuestión de contar cuantos vegetarianos son y por qué motivo; tampoco en ese caso, ni en este, la respuesta va por un asunto cualitativo. El comer como objeto de este estudio, se lo toma como una práctica, como un *performance*, no como una entidad. Por eso la intención de esta investigación es la de encontrar el sentido de lo que come. El significado ontológico del ‘llevar a cabo’ de esa práctica alimentaria que excluye la carne animal. Así, poco sentido

¹¹ Estatuto MAN 2019, artículo 6.

tendría el cuestionar desde una perspectiva moral inclusive, la ‘legitimidad’ de quien realiza el *performance* del comer para pretender hacer una clasificación. Lo que ha importado en este trabajo es el desarrollo de ese *performance*.

Una idea para aclarar lo dicho, la que es fundamental también para continuar la tarea de poner a prueba al vegetarianismo como diseño ontológico, es que según Manzini (en Escobar 2017), hay dos tipos de diseñadores: los difusos y los expertos. Los primeros somos todos. “Todo el mundo está dotado con la capacidad de diseñar” (Escobar 2017b, 53), mientras que los diseñadores expertos son los que tienen el conocimiento profesional del diseño, los que construyen el sentido y dan forma a ese modo de diseño visualizado por los diseñadores difusos.

Entrar en la discusión de cuáles son los diseñadores expertos y cuáles los difusos en el vegetarianismo observado en este trabajo, no es tampoco el objetivo, pero tener en cuenta esta tipología sí que es vital porque denota la dimensión universal del diseño ontológico y sobre todo la capacidad humana de todos para hacerlo. Una capacidad dispuesta a innovar y a colaborar en la consecución, desde adentro, de nuevas formas y oportunidades de habitar. Una capacidad que “podría ocurrir, incluso, involucrando diversos mundos u ontologías, haciendo genuinamente pluriversal el diseño para la innovación social” (Manzini 2015, 77), es decir, una capacidad dialógica.

Claro es esto último para el ejemplo del vegetarianismo evidenciado en Quito a través del grupo animalista y el de las ferias y supermercados. Son fuerzas distintas las que empujan el consumo sin carne de animal para estos actores o agentes, pero al final, ambos, a los que se suma el vegetarianismo de redes sociales que tangencialmente ha sido observado en este trabajo, promulgan y difunden en la ciudad la práctica del vegetarianismo, aún si sus mecanismos para hacerlo devienen de algo que se podría comprender como ontológicamente diverso. Con el siguiente ejemplo se lo puede discutir.

Fernando, animalista, activista y experto en estudios socioambientales, expone que:

El vegetarianismo como expansión comercial, cumple el fin de que, si más personas consumen productos de origen vegetal, supuestamente hay menos animales explotados. Se supone, porque si no hay un cuestionamiento por detrás del tema de la explotación animal,

de la construcción social respecto a los animales, eso no va a cambiar, solo hace que crezca un mercado de productos vegetales. McDonald's tiene una línea vegetariana, o KFC, pero detrás de eso, no hay un cuestionamiento de la empresa como tal (junio 2019).

Hay un cuestionamiento sobre la relación con los animales, hay una “construcción social” respecto a ellos que dice Fernando es esencial “cambiar” para que el vegetarianismo tenga sentido, y lo marca con claridad porque en su relato el reconoce haber tenido acceso por su familia a una educación sobre el respeto a los animales, algo que ahora lo lleva a identificarse como una persona “sensible a la naturaleza y a los animales”, consciente de “su capacidad de sentir” (junio 2019).

Para él, el vegetarianismo ha sido el punto de perspectiva desde donde cuestiona su lugar en la relación con lo Otro y a partir del cual avoca a que sus acciones sean “menos impactantes”. Pero marca Fernando también que el vegetarianismo no ha tenido el mismo sentido para todos, pues hay quien lo difunde a través de una “expansión comercial” (junio 2019) como él lo llama, cuando no ha habido de por medio un cuestionamiento sobre esa relación con los animales. De esta manera, el identifica, al menos, dos modos distintos de relacionarse con los animales: la de él, que es un modo *cuestionado* y, la de los otros, que mantendrían un modo previo, por decirlo así, porque no ha sido cuestionado.

Todas las personas del grupo animalista entrevistadas para este trabajo identifican tener una relación distinta con lo no humano, específicamente con la idea de lo animal. Una relación que la marcan como diferente a la del resto de personas que no hacen “el proceso” como refiere Maritza, “el cambio” para Shady, o la “conexión” como lo nombra Cristina, quien sobre esto explica que “hay gente que está como ciega, que no hace una conexión, no lo relaciona -a los animales- como un ser vivo” (En entrevistas con la autora, 2019). Y para ella incluso esta relación, en el aspecto alimentario, es propia del ser humano con los animales, una que deviene de la capacidad de abrir los ojos ante la violencia animal y que es distinta por ejemplo entre animales que se alimentan de otras especies. “En TUERI -Hospital quiteño de Fauna Silvestre- tenía que darles de comer a los animales, carne animal o animales vivos. Pero esa es otra relación” (Julio 2019), expresa.

La relación con los animales para este grupo vegetariano podría desarrollarse entonces en otro marco ontológico. Si es que se toma a la ontología como ese esquema de experiencias sobre la

forma de identificarse y de relacionarse con lo demás, para ellos, sería otro el esquema bajo el cual interactúan frente a lo animal. Un esquema diseñado tal vez desde su propia existencia y desde la capacidad de cuestionamiento sobre las prácticas que son parte de su habitar en este mundo, como el comer.

Son cuatro los modos de identificación o de ser según Descola (2003), que resultan de la combinación de dos nociones, la de dar al otro una interioridad análoga a la de uno mismo, o la de atribuir a ese otro una materialidad análoga a la mía (33). En esa combinación son entonces el naturalismo, el totemismo, el animismo y el analogismo (35), los cuatro tipos de ontología para este autor. El caso de los vegetarianos animalistas de este análisis, parecería acercarse más a lo que Descola describe como animismo, pues bajo las características que se da a este tipo de ontología, se proclama el vínculo entre lo humano y no humano como una relación social y no como una relación natural (Viveiros 2004, 46) y en ese sentido la humanidad resulta ser una condición social y no natural, que indica la posición de un sujeto (Viveiros 2004, 48), haciendo que las categorías de persona o de animal, sean elásticas y permeables a los modos de relacionamiento.

Pero describir el tipo de relación que sucede entre el vegetariano con lo Otro, en el presente caso, el Otro son los animales, es mucho más complejo que lo dicho y tratar de describirlo probablemente requiera de un esfuerzo etnográfico enfocado más sobre las acciones que sobre el discurso de este grupo de personas que, además, se ha centrado exclusivamente a la práctica de comer. Hay una “Ecología de las relaciones” (Descola 2003) tras los tipos de ontología arriba mencionados y que componen los modos de integrar a ese Otro que, de igual manera, se clasifica por la equivalencia o cercanía a lo “humano” que se le dote a ello en las interacciones sociales.

Aun así, los relatos de las personas activistas y animalistas en este trabajo son esenciales para el argumento de esta investigación porque denotan medularmente que, por un lado, para ellos es genuina la relación “diferente” que mantienen con ese Otro que en este caso es lo que pertenece a la categoría de animal, sea la relación que sea, y por otro lado, que esta relación es el producto de la negociación de su identidad personal al reflexionar y cuestionarse sobre su interacción “humana” con ellos, como por ejemplo en el acto de comer.

Hacer el ensayo de describir esta relación “cuestionada” que mantienen con los animales, involucra considerar muchas variables, empezando por el que los vegetarianos son de ciudad y no de un entorno donde la cercanía con la naturaleza pueda estar dada como garante para ilustrar una nueva relación entre el ser humano y lo animal.

En el aspecto geográfico, vivir en ciudad no acerca a la persona a la naturaleza y definitivamente tampoco a una noción inmediata de que ella “está viva”, como para que sea más comprensible entender la relación social y no natural que cabe entre lo humano y lo animal y que sí es visible en otros escenarios de donde Descola (1976) ejemplifica al animismo como ontología, como en el caso de los achuar, que habitan en la Amazonía y para quienes el comer carne de animal procede de una filosofía de intercambio, de un derecho de usufructo temporario que los “amana” -espíritu protector de los animales- les otorgan previo a la caza, a través del sueño (Descola 1976, 128, 135). Mas bien, en un lugar como la ciudad, la naturaleza corre la suerte de ser domesticada, objetivizada. Es una naturaleza inmediata en tanto produce rápidamente los animales que quiere el ser humano. La ciudad es un lugar que “protege a las personas del sufrimiento animal (...) trabajando junto con el embalaje y la publicidad, para silenciar la disonancia psicológica involucrada en matar por comida” (Philo y Wilbert 2005, 93).

De esta manera, quienes logran superar esa “disonancia psicológica” y hacen la conexión, el cambio, el *click*, y se cuestionan lo que están comiendo y por ende no vuelven mas a poner en su plato carne de un animal, ¿generan entre ellos y los animales una relación social más que natural?, ¿los ven como semejantes, con una interioridad análoga a la suya?

A lo mejor la respuesta más cercana a estas preguntas sea que el grupo animalista observado en este trabajo, que ha hecho esta conexión sobre lo que come, guarda una especie de relación de protección con lo animal, una relación que conforme la *Ecología de las relaciones* de Descola, pertenece al grupo de las de intercambio colectivo, de una conexidad entre partes que se entienden no equivalentes. En sus relatos este grupo refiere enfáticamente la necesidad de impulsar acciones tendientes a proteger la naturaleza, a garantizar el derecho de los animales y a evidenciar su lugar de vulnerabilidad frente a la humanidad, por esto se puede comprender que para ellos no hay una equivalencia ni igualdad de posiciones -entendiéndolo como poder de identidad y de representación- frente a la idea de lo animal. Hay, más bien,

una suerte de obligación de reconocer la fragilidad de los animales y del poder de lo humano frente a aquello, para bien o para mal.

Con el ejemplo del vegetarianismo, se muestra que vivir en la ciudad y no hacerlo bajo los cánones establecidos, específicamente respecto a la forma en que la urbe presenta la comida para ser consumida, involucra la generación de una relación distinta. Una relación modificada, cuestionada, que al ser resultado de un debate sobre las formas de ser y de identificarse, es una relación ontológica diferente, replanteada. Es una forma cambiada de ser y de identificarse respecto a los animales, sí, pero también respecto a otros esquemas que mueven las relaciones en el mundo, como la idea mismo de la humanidad, como lo ejemplifica esos otros motores del vegetarianismo de ciudad.

Si hay otras nociones desde las que se empuja el consumo sin carne de animal en Quito, como el bienestar sustentable, la noción de lo *eco*, de los productos orgánicos o *bio* como se ha visto de las ferias vegetarianas, o incluso la noción de una comida de proteína vegetal más sana, más verde, como lo hacen los supermercados de esta ciudad, entonces todas ellas, que son motores funcionales para propagar el vegetarianismo, podrían devenir también como parte de un esquema de experiencias ontológicamente distinto al que marcan el mundo moderno, porque apelan a otro tipo de relación con el cuerpo humano, con la idea de salud y con la manera de consumir.

Como parte de la feria *Be Slow. Enjoy Life*, por ejemplo, se daban las charlas a los asistentes en temas como “Pensamientos y Comunicación positiva”, “Compost Casero, devolviendo la tierra a sus nutrientes” o “*Minful eating*” y “*Row food*” (Quito, 2019, diario de campo). De igual manera, la feria quiteña *The Vegan World Market* que se realiza mensualmente en la ciudad, explica en su campaña de redes sociales que busca potenciar el consumo local y reunir “los mejores emprendimientos de productos orgánicos, ecológicos, veganos y de consumo responsable, en la búsqueda de incrementar la cultura sostenible y la preocupación por el medio ambiente” (Quito, 2019, diario de campo).

Todas estas concepciones que demandan de una acción de cambio de hábitos y practicas humanas entre las que se encuentra la alimentación, pueden ser la reacción a esa conciencia mencionada páginas atrás, a esa que surge ante las crisis ecológicas y sociales contemporáneas de la época geológica en la que vivimos, espejo del impacto global de las

actividades del ser humano durante la vida en este planeta; de esta época que se ha denominado como Antropoceno y que evidencia una permeabilidad de la noción misma de la humanidad como separada del mundo natural, que expone un error en esa noción cartesiana enseñada y arraigada en la memoria de la Modernidad.

“El mundo está experimentando una gran transición” (Escobar 2017b, 52), señala Manzini, como una de las cuatro proposiciones del diseño, porque para este autor, el diseño - ontológico- es partícipe de grandes transiciones en curso que resultan de la capacidad de innovación social generalizada de la humanidad, que conecta e involucra a todo el mundo (Manzini 2015, 53). Esto que mucho tiene que ver con la idea de que existen dos tipos de diseñadores y que, en la primera categoría, la de los diseñadores difusos, esté todo el mundo dotado de la capacidad de diseñar, significa que, al fin y al cabo, el diseño ontológico es posible por dos elementos de base que comparte la especie humana: la capacidad de diseñar y la experiencia de una gran transición a causa de la modernidad, de esa misma que incluye en su constitución la garantía de la separación de la naturaleza sobre la cultura y de la que el Antropoceno refleja haber sido inútil.

El “ego-sistema” es la ontología de la desconexión que está acabando este planeta a través del consumo según Scharmer y Kaufer (en Escobar 2017a, 227), por eso, para contrarrestarla, la práctica del diseño es una posibilidad genuina para replantearse nuevas conexiones comunales e incluso emergentes, de la forma de identificarse y de habitar con lo humano y lo no humano, ya sea, como en el caso del vegetarianismo, desde los cuestionamientos sobre lo relegado al mundo de lo natural, de lo animal, o también desde la reflexión misma sobre lo que se ha proscrito como legítimo del ser humano desde su propia construcción cultural.

2.2. La forma y la meta

El camino de ser vegetariano es hacer que visualmente no sea un impacto para la persona, lo que también es bueno hasta para el negocio. Es una forma de activismo el vender productos así, que sean similares a la carne, pero no de origen animal.

Vendedora de comida vegetariana en feria *Be Slow. Enjoy Life.*
(Quito, 2019, diario de campo)

La BBC News publicó hace un par de años un artículo interesantísimo sobre los nuevos logros tecnológicos en la alimentación. Con el titular “Carne in vitro: la empresa que produce pollo sin matar un solo animal”, este artículo inicia citando una predicción de Winston Churchill, quien, en 1931, habría dicho que “un día la raza humana escaparía del absurdo de criar un pollo entero para comerse la pechuga o el ala, produciendo esas partes por separado bajo un medio adecuado”¹². Al parecer llegó el día. No hace mucho que las palabras “carne *in vitro*”, “carne sintética” o hasta “carne cultivada”, son no solo de interés de los periódicos sino también de los inversionistas y de las grandes industrias de alimentos que le apuestan a esta invención tan irreverente que se escapa incluso de la imaginación de las actuales leyes.

La carne hecha en un laboratorio suena como una alternativa del futuro gracias a (o a causa de) los expertos, los científicos del laboratorio cuya creación responde a diversas motivaciones que interesan a productores y consumidores. Reducir la contaminación del agua que provoca la ganadería, garantizar la alimentación de las futuras generaciones, detener el calentamiento global, parar la matanza y la tortura de los animales de “consumo”, en fin. Podrían ser ellos los expertos en diseño de los que habla Manzini (en Escobar 2017b, 53), los que construyen el sentido de esa suerte de diseño visualizado por los diseñadores difusos, es decir, el resto del mundo.

Poner a la vista este ejemplo es importante en la consecución del argumento de este trabajo pues, una de las cuatro proposiciones del diseño ontológico es la que refiere que “los expertos en diseño, como piezas importantes en este redescubrimiento de la colaboración, ayudan a crear las condiciones para el cambio social” (Escobar 2017b, 52). En el caso que aborda esta investigación, en el vegetarianismo, hay muchas evidencias de aquello a parte de la carne in vitro, como por ejemplo el que, desde enero de 2020, se encuentre en los supermercados especializados de Quito, bajo la marca *Beyond meat*, productos alimenticios “sucedáneos” a la carne, completamente idénticos en sabor, forma y textura, que imitan a la carne de res y carne de pollo. Esta marca estadounidense que en su página web expone que pasar de la carne animal a la vegetal, logra un impacto positivo en “cuatro problemas globales en crecimiento:

¹² “Carne in vitro: la empresa que produce pollo sin matar un solo animal”. *BBC News*, 18 de octubre de 2018, <http://www.bbc.com/mundo/noticias-45897953>.

la salud humana, el cambio climático, los limitados recursos naturales y el bienestar animal”¹³.

Pero a más de esta creación alimentaria que suma alternativas a la dieta vegetariana, se encuentran el sin fin de alimentos con sabor, textura y forma similar a la carne animal e inclusive en presentaciones idénticas a la comida “normal”, que son creaciones de “diseñadores expertos” en el campo de la alimentación y que ofertan en los supermercados y en las ferias de la ciudad, inclusive platos quiteños como la guatita, los chorizos, el encebollado y la fritada, pero sin carne de animal.

Son estos productos el surgimiento de materialidades que posibilitan la existencia misma del vegetarianismo en Quito, que articulan “la imaginación y la tecnología ontológicamente” (Escobar 2017a, 239) y a lo que Escobar caracteriza como uno de los rasgos del diseño ontológico, pues crea en si posibilidades de nuevos conceptos y de reconceptualizaciones sobre las formas de hacer. Pero es aquí donde surgen cuestionamientos necesarios a ser planteados.

La forma del vegetarianismo que se señala en estas líneas, es la que se despliega en los supermercados y en las ferias de la ciudad y que se apoya justamente en todos estos recursos: la comida saborizada y texturizada como carne, la carne *in vitro*, etc. Es un vegetarianismo que, como ya se mostró en el capítulo anterior, no es cautivo de ese mismo término porque en el mundo comercial no se lo vende como tal ni está dirigido al consumo exclusivo de quienes se autodefinen como vegetarianos. Por el contrario, se lo muestra como el “otro tipo de carne”, como la “carne vegetal”, como una alternativa vegetal en el universo de opciones culinarias y que es accesible para todo el mundo.

Con esto a la vista, ¿cómo se podría entender, por tanto, que este vegetarianismo que tiene forma de lo mismo, sea un ejemplo de diseño ontológico, de un diseño que reconceptualiza otros conceptos y maneras de ser y de hacer? ¿No sería, más bien, un nuevo diseño del mercado? ¿Qué le diferencia de otras creaciones de la industria alimentaria?

¹³ “About”. *Beyond Meat*, <http://www.beyondmeat.com/about>

Escobar refiere que “no hay duda de que el diseño ha sido plenamente integrado el modelo neoliberal del capitalismo” (Escobar 2017a, 95). Hay una pluralidad de formas de diseñar nuevas maneras de habitar y de relacionarse dentro del presente moderno, que descansan en modelos convencionales de diseño “basados en grandes egos y prototipos rápidos” (Escobar 2017b, 54). Son esfuerzos innovadores por practicar nuevas formas, pero dentro de un mismo marco cultural y se diría que ontológico, del que se caracteriza por vivir del dualismo como punto para construir y mantener separado lo que le corresponde al mundo de lo humano y lo que queda por fuera de él.

Por eso, la línea que divide lo que es un nuevo diseño ontológico de lo que no lo es, es decir, de un diseño del desarrollo, producto del mundo capitalista, es el pensamiento radical de que “enfrentamos problemas modernos para los cuales no existe soluciones modernas” (Escobar 2017a, 99). Pero, ¿cómo saber si son en verdad soluciones de un nuevo diseño ontológico y no el intento de soluciones modernas?

Si se pretende obtener del campo del vegetarianismo como práctica alimentaria un ejemplo de solución moderna, puede que el ‘consumo ético’ de animales lo sea. Es un estilo llamado también como de ‘libre pastoreo’ que apela a cambiar las formas de la ganadería para criarlos y matarlos de una manera percibida como más ética, más humana o más compasiva. La tendencia muy popular sobre todo en Estados Unidos de Norteamérica, de alimentarse de animales atropellados por accidente como una alternativa a la ganadería, también podría ser parte de estos ejemplos.

Pero no resulta fácil de ningún modo el determinar cuándo una solución es el resultado de una nueva práctica de diseño a cuando es una más de las que surgen de esta dinámica capitalista, pues es inevitable pensar si, de verdad, ¿es posible pensar fuera de la ontología moderna? ¿Es posible no partir siempre del capitalismo y del diseño dualista del que se construye la humanidad de occidente?

Tal vez sea mejor no partir de las soluciones modernas o no, sino de los problemas de los que se impulsa la humanidad para diseñar. El vegetarianismo tal y como se lo ha ensayado en este trabajo, por ejemplo, se muestra como la respuesta de cambio en los hábitos alimentarios a raíz de diversos problemas que van desde el evidenciar el maltrato animal hasta las angustias ante una realidad agobiada de crisis ecológicas y sociales que se perciben en la integralidad de

la era del Antropoceno y que demandan el permitirse prácticas sustentables que velen por el bienestar, la salud humana y la vida del mundo.

Son estos problemas modernos, del capitalismo, que se perciben como una suerte de experiencia compartida de la crisis de la época actual, los que son la base e impulso de la generación de intentos para diseñar ontológicamente, nuevas formas de ser y de hacer, desde todas las aristas de la práctica humana en su habitar en este planeta, como es la alimentación. Así, solo las respuestas que dan frente a esta insostenibilidad, pueden considerarse estrategias de nuevos diseños ontológicos y no soluciones modernas. Escobar señala que es la búsqueda de la sostenibilidad el objeto de una estrategia del diseño ontológico (Escobar 2017a, 239); por eso, prácticas como el consumo ético de animales, no se encuentran como respuesta a la insostenibilidad que marcan los problemas modernos. Tal vez, el único cambio que se permita esta solución moderna quede a nivel emocional del ser humano para hacer prácticas más compasivas con lo animal, pero no resuelven, por mencionar algo, los efectos climáticos de la industria ganadera en exceso, que, el vegetarianismo, como solución desde la práctica del comer, si lo hace, aún si se apoya de las proteínas vegetales con sabor y forma a la carne animal.

Un diseño no es un diseño del desarrollo cuando es un “diseño consciente”, un “diseño justo” que no se centra en las cosas que diseña sino en los seres humanos, su experiencia y contextos (Escobar 2017a, 100). Por eso el vegetarianismo como práctica en el campo de la alimentación es un ejemplo. Vale tomar como muestra los productos que se venden en las ferias y supermercados en Quito para ilustrar que la fritada o la guatita vegetariana, reflejan el esfuerzo por diseñar desde la experiencia y contexto del ciudadano quiteño, nuevas formas de consumir desde una marcada capacidad de auto renovación de una tradición culinaria.

Es que pensar en la sustentabilidad de la manera en que vivimos no tiene que devenir exclusivamente de ideas futuristas fuera de un contexto que de por sí nos constriñe. Pensar así sería utópico. El diseño para la transición apela, como ya se dijo, a fortalecer la capacidad dialógica de y sobre culturas y ontologías que se dirijan a la innovación social, por eso hay lugar a que “tipos de tradición puedan ser utilizados hoy en día como herramientas para la crítica, la futurización y la sustentabilidad” (Escobar 2017a, 233), como es el caso de los platos repensados que se innova con ingredientes orgánicos, cultivados por uno mismo, que

no incluyen carne de animal y que responden a las angustias modernas del cambio climático, del bienestar animal, de la salud humana, etc.

Pero de la mano de lo dicho, el diseño consciente apela también a la capacidad de diseñar que comparten todos los seres humanos y que provoca un “cambio del énfasis funcional y semiótico del diseño a cuestiones de experiencia y significado” (Escobar 2017a, 102), donde el agente de cambio surge desde adentro con intentos y logros de innovación social propios más que los que resultan de prototipos rápidos y de respuestas modernas. Significa que el diseño para la transición, no tiene una posición neutral ni meramente objetiva, sino que es una posición política que “toma partido por una comprensión particular de la vida y por un estilo de hechura de mundo que privilegia la localización, la autoorganización y una praxis social colaborativa” (Escobar 2017b, 57). Es el diseño, así, una manera de crear y recrear comunidad y, por ende, de organización localizada, donde su virtud reside justamente en tomar partido desde la forma particularizada de cuestionar la propia manera de habitar.

Pero el esfuerzo no queda ahí. Para que el diseño sea posible, deben converger “instrumentos cognitivos, técnicos y organizativos que aumentan las capacidades de las personas para lograr un resultado que valoran” (Manzini 2015, 168). Una multiplicidad de herramientas, de prácticas, de diseñadores difusos y expertos que dan forma y luz a nuevas formas de habitar y que se dirigen a la innovación social, como lo que ilustra el vegetarianismo en la ciudad de Quito.

Muchas páginas atrás, se analizó que desde el Quito de hace más de diez años percibido por el grupo animalista, no había lugar para el vegetarianismo, al menos no en un sentido comunitario, era más bien una práctica personal que no se sentía ni propia de los quiteños - estaba atado al concepto religioso de los krishnas-. No había restaurantes vegetarianos, ni productos en el mercado que no usen carne de animal. Tampoco había la compañía ni la comprensión desde los espacios familiares, ni de otras redes, así como tampoco resultaba fácil acceder a información referente al vegetarianismo como una práctica alimentaria sustentable nutricionalmente y mucho menos en el ámbito filosófico.

Ahora en la ciudad hay muchos más lugares vegetarianos para comer, hay restaurantes dedicados solo a ello, hay más productos de esta línea en los supermercados y muchas más “opciones vegetarianas” en los restaurantes tradicionales de la capital y en las grandes

franquicias internacionales como Tropi Burguer, Pizza Hut, etc., que son parte también de este espacio urbano. Pero no solo eso, también hay una pluralidad de eventos que promueven el vegetarianismo en Quito como las ferias mensuales de *The Vegan World* y las que se organizan eventualmente. Los cursos de cocina vegetariana, la promoción de los beneficios del vegetarianismo, todo, promovido por fundaciones animalistas, activistas, nutricionistas y un sinnúmero de otros actores sociales que generan esa red social que antes no había y que se convierten en las organizaciones colaborativas desde las que el vegetarianismo como diseño ontológico, se hace palpable en la realidad cotidiana de Quito.

Finalmente, el vegetarianismo expuesto a lo largo de este trabajo refleja el surgimiento de nuevas formas de diseñar a través de las prácticas alimentarias, sostenidas por una diversidad de actores, de diseñadores, difusos y no difusos y se diría también de respuestas modernas y no modernas, todo dirigido a un mismo objetivo, transformar el trasfondo cultural sobre la práctica de comer de los quiteños.

La meta del diseño ontológico es mostrar maneras de cuestionar y, a partir de ello, revelar que son posibles otras formas de ser y de hacer. Maritza señala que “el hecho de estar en un restaurante y no pedir carne, está mostrando que se puede, que hay como. Ese es un gran aporte, mostrar que se puede ser distinto, que no te mueres, que vives bien” (Junio 2019).

Si como dice Bourdieu (1979), la comida es una ceremonia social, “una afirmación de dignidad ética” (195), el vegetarianismo resulta ser un ejemplo importante de cambio social, de innovación cultural en el campo de la alimentación, que no solo denota un replanteamiento sobre lo que se lleva a la mesa, sino también de un replanteamiento sobre quién se es, cuando se sienta en esa mesa.

3. A manera de conclusión

Al final del trabajo y en este último capítulo que desentraña las indagaciones expuestas en el segundo capítulo sobre la orquestación del vegetarianismo como práctica alimentaria en la muestra de la ciudad de Quito, se responde a la segunda parte de la pregunta que guía esta investigación y se debate las significaciones emergentes del vegetarianismo en la manera de identificarse y relacionarse en el mundo moderno, como una suerte de desafío en el régimen alimentario dominante.

Para ello, desde los cuestionamientos sobre qué significa esta noción, en la ciudad y qué implica dejar de comer carne en este espacio para quienes lo hacen, ha resultado sustancial dividir el análisis en dos momentos importantes, primero, en profundizar el estudio sobre las pistas del entorno que construyen al vegetarianismo como una práctica alimentaria de nuevas conductas, y, segundo, debatir sobre el significado tras la capacidad de leer esas pistas del entorno para apropiarse esta nueva práctica del comer pese a las conductas aprobadas o sancionadas colectivamente.

En este orden de ideas y en el marco de lo hallado en el trabajo de campo, se concluye que el vegetarianismo se fomenta en el estudio situado en Quito, a través de un abanico de pistas u oportunidades de aprendizaje que no se forman necesariamente dentro del entorno que rodea la práctica de comer, pero que demandan cambiar los hábitos alimentarios; como por ejemplo, otro tipo de prácticas no relacionadas con la violencia de la industria cárnica, pero que en el contexto urbano muestran la violencia hacia los animales, como las corridas de toros o el rescate de animales domésticos, y empujan a adoptar el vegetarianismo como postura para vivir en relación hacia el ‘otro’ animal. Pero en el mismo sentido hay otro tipo de pistas que generan esta elección ante la vida y que se presentan como cuestionamientos más globales sobre la manera de habitar en el mundo moderno, como la salud humana, el bienestar sustentable y los eco-emprendimientos y el comercio justo como maneras alternativas en el sistema económico.

No se agota en este trabajo todas las causas del vegetarianismo porque no se abordan otras posibles pistas tras el cuestionamiento sobre la manera de alimentarse, como las condiciones de salud o de religión, pero si se muestra que de un entorno como el de la ciudad de Quito, se despliegan pistas que originan esa capacidad de proyección de quienes adoptan el vegetarianismo, haciendo que este se edifique en el contexto urbano con varias caras.

Se dibuja en la ciudad el “vegetarianismo de supermercado”, el que tiene partidarios de la proteína vegetal, la más saludable, la que fomenta el bienestar sustentable y los eco-emprendimientos; pero también se traza el que se podría llamar “vegetarianismo de postura animalista” y que se promulga desde el activismo por emprender nuevas estrategias ante la vida humana y no humana. No hay un vegetarianismo más legítimo que otro pues, ambos, son el resultado de un cuestionamiento sobre los hábitos alimentarios y de una transformación de los catálogos sociales sobre los que esos hábitos se sostienen.

El vegetarianismo muestra que vivir en la ciudad y no hacerlo bajo los cánones establecidos, específicamente respecto a la forma en que la urbe presenta la comida para ser consumida, involucra la generación de una relación distinta. Una relación modificada, cuestionada, que al ser resultado de un debate sobre las formas de ser y de identificarse, es una relación ontológica diferente, replanteada. Es una forma cambiada de ser respecto a los animales, sí, pero también respecto a otros esquemas que mueven las relaciones en el mundo moderno, porque apelan a otro tipo de relación con el cuerpo humano, con la idea de salud y con la manera de consumir.

De este modo, replantearse la manera de identificarse y relacionarse en el mundo moderno a través de las acciones más humanas como el comer, puede ser la reacción a esa conciencia, a esa capacidad de proyección, que surge ante las crisis ecológicas y sociales contemporáneas de la época geológica en la que vivimos, el Antropoceno, espejo del impacto global de las actividades del ser humano en la vida del planeta y que evidencia una permeabilidad de la noción misma de la humanidad como separada del mundo de las cosas que cree que le pertenecen pero que queda por fuera de él. Y esta es la primera garantía para considerar al vegetarianismo como ejemplo de un nuevo diseño ontológico.

Por supuesto que no todos los diseños de nuevas maneras de habitar este mundo moderno, son ejemplo de un nuevo diseño ontológico. Unos quedan solo como esfuerzos innovadores que reproducen el mismo marco del mundo de pensamiento moderno; no obstante, cuando son diseños que enfrentan “problemas modernos para los cuales no existe soluciones modernas” (Escobar 2017a, 99), entonces si son reflejo de aquello. Ahora, dilucidar esta diferencia en las prácticas innovadoras que surgen de la humanidad en diversos campos incluido el de la alimentación, no resulta fácil, pues es inevitable preguntarse si es posible pensar fuera de la ontología moderna.

Sin embargo, el vegetarianismo diseccionado a lo largo de este trabajo se muestra como la respuesta de cambio en los hábitos alimentarios a raíz de diversos problemas *modernos* que se perciben como una suerte de experiencia compartida de la crisis de la época actual, como respuesta frente a la insostenibilidad de habitar el planeta como se lo ha hecho y de diseñar nuevas maneras más conscientes de hacerlo, a través de esfuerzos que no se centran en las cosas que diseña sino en los seres humanos, su experiencia y contextos; que no son esfuerzos importados, sino dialógicos, contruidos desde adentro y sostenidos por una diversidad de

actores, de diseñadores, difusos y no difusos y se diría también de respuestas modernas y no modernas, que confluyen en un mismo fin, que es el instaurar y demostrar que es posible alimentarse de otra forma, sin comer animales. Entonces se puede decir que el vegetarianismo es un ejemplo de un nuevo diseño ontológico, a través de las prácticas alimentarias.

Conclusión general

Este trabajo de investigación ha partido del objetivo principal de estudiar el *performance* del vegetarianismo en una muestra de Quito, como práctica alimentaria y analizarlo como ejemplo de un nuevo diseño ontológico y de innovación social desde el campo de la alimentación en el contexto urbano. Para ello, desde una discusión metodológica y teórica que concilia los aspectos ontológico y práctico, para indagar en otras formas de diseñar la construcción de identidades y de relaciones a partir de una práctica muy ‘humana’ como el comer, se ha abordado el trabajo con el fin de descifrar el llevar a cabo de esa práctica del comer, analizar su dinámica y sus significaciones.

Al imaginar el caso vegetariano como ejemplo de un nuevo diseño ontológico, para el presente trabajo, se ha considerado los escenarios donde se despliega el vegetarianismo en esta ciudad, a través de los espacios, los alimentos y los individuos que, dentro de una muestra de este contexto urbano, se configura la práctica del comer. De este modo, con el uso de los mecanismos que brinda la etnografía como la observación participante, las entrevistas, el registro fotográfico, la sistematización de datos, la búsqueda de información, entre muchos otros medios necesarios para intentar realizar una investigación de la antropología ‘desde adentro’, de la que permite aprender con las personas y no sobre ellas, se ha situado los objetivos del trabajo a las ferias vegetarianas, los supermercados, las redes sociales y el grupo de estudio de la ciudad.

La metodología cualitativa de lo observado y participado en el trabajo, da un testimonio y una mirada a los diálogos, la comida y la representación que rodea al vegetarianismo en una muestra de la ciudad de Quito.

¿Cómo se muestra el vegetarianismo como práctica alimentaria en la ciudad y qué significados genera en la manera de identificarse y relacionarse en el mundo moderno? Es la pregunta de investigación del presente trabajo. A continuación, se puntualiza los principales hallazgos que responden a esta inquietud medular de la investigación:

- La noción del vegetarianismo que se forma en la muestra situada de la ciudad, se apoya en otro tipo de intenciones y discursos como las angustias por la salud personal, el cambio climático, así como el pensar en otras opciones al consumo y a la economía, al igual que

la defensa de la naturaleza y la abolición de la crueldad animal. Por eso, se comprende que estos otros conceptos aparecen en los espacios donde se despliega el vegetarianismo en tanto práctica de comer, como motivadores para evitar el consumo de carne animal.

- En los espacios de la ciudad etnografiados, el vegetarianismo como práctica alimentaria no es la común, pero tampoco es la rara, es la que se muestra que se debe practicar para ser alguien consciente, por eso además de perfilarse en las ferias y los supermercados como una estrategia nueva de mercado, el vegetarianismo se muestra en directa conexión con la búsqueda del bienestar sustentable, de la alimentación más saludable y la que apoya a los eco-emprendimientos.
- El vegetarianismo, dentro de la práctica del comer en los espacios visitados de la ciudad, se “vende” a lo “positivo”, es decir, no se presenta “comercialmente” como la opción libre de crueldad animal, ni en los supermercados, ni en las ferias ni en su difusión por medios y redes sociales.
- El vegetarianismo mostrado en los espacios observados de la muestra de Quito para esta investigación, no está dirigido solo a aquellos que pretenden dejar de alimentarse de la carne de animales por una conexión o sensación diferentes sobre un cuestionamiento de la crueldad tras su consumo.
- La comida vegetariana no solo que guarda una estrecha similitud de formato y de sabores con la comida “normal”, sino que también se la encuentra en las ferias y en el supermercado de manera dispersa junta al resto de otros productos de origen animal en la sección de CARNES o la de LÁCTEOS, y no en una sección que se llame VEGETARIANOS. Este tipo de comida es la alternativa vegetal en el universo de opciones culinarias que yacen en la carne de animales y por eso su nombre en el mundo del mercado no es cautivo del término ‘vegetariano’, sino que es, al fin de cuentas, otro tipo de carne, de carne vegetal.
- En las ferias, supermercados y restaurantes etnografiados de la ciudad, se encuentra comida tradicional o propia de los quiteños y los ecuatorianos, en versiones o adaptaciones vegetarianas como la guatita vegetariana “con sabor a carne”, la fritada de gluten de soya, las salchichas de amaranto o el queso de chochos y cebollín. Estos son

ejemplos de innovación no solo en el ámbito comercial. Son, por un lado, ejemplo de innovación parametrizada al gusto de la sociedad y a los patrones de su comida, y, por otro lado, el producto de episodios de reflexión sobre la práctica del comer, que explican la esencia dinámica del mundo social y su capacidad de transformación por sobre las propiedades del sujeto a las cuales está inscrito.

- Los lugares, espacios y el grupo de estudio de este trabajo, dan cuenta de que el vegetarianismo aparece en el mapa culinario de la ciudad como una opción alimentaria en un contexto de nuevas materialidades, de nuevos espacios, así como nuevos y más grandes círculos con quien aprender, compartir y mantener esta decisión. Así, el vegetarianismo en la ciudad actual, no se queda en la cocina de la casa, es un vegetarianismo de metrópoli.
- La mirada realizada al vegetarianismo en la muestra de Quito, evoca que se despliega por varios frentes y a través de un abanico de pistas u oportunidades de aprendizaje que originan esa capacidad de proyección para cuestionarse la práctica de comer. Este trabajo no agota todas las ‘causas’ del vegetarianismo, pero muestra su diversidad y sobre todo que ellas no se forman necesariamente dentro del entorno que rodea a la práctica de comer, pero que si demandan cambiar los hábitos alimentarios. Por ejemplo, experiencias en el contexto urbano que muestran la violencia hacia los animales, como las corridas de toros o el rescate de animales domésticos, empujan a adoptar el vegetarianismo como postura para vivir en relación distinta hacia el ‘otro’ animal; así como otro tipo de pistas que se presentan como cuestionamientos más globales sobre la manera de habitar en el mundo moderno, como la salud humana, el bienestar sustentable, los eco-emprendimientos y el comercio justo como maneras alternativas en el sistema económico de la urbe.
- La investigación en el trabajo de campo ha permitido esbozar al menos dos tipos de vegetarianismos en la ciudad: el “vegetarianismo de supermercado”, el que tiene partidarios de la proteína vegetal, la más saludable, la diferente, la que fomenta el bienestar sustentable y los eco-emprendimientos, y el que se podría llamar “vegetarianismo de postura animalista” que se promulga desde el activismo por emprender nuevas estrategias ante la vida humana y no humana.

- En tanto que el vegetarianismo es el resultado de un cuestionamiento sobre los hábitos alimentarios y de una transformación de los catálogos sociales sobre los que esos hábitos se sostienen, no se comprende que haya una “causa” o “tipo” de vegetarianismo más “legítimo” que otro, pues, el vegetarianismo en sí -incluido los dos tipos de vegetarianismo esbozados en Quito- muestra que vivir en la ciudad y no hacerlo bajo los cánones establecidos, específicamente respecto a la forma en que la urbe presenta la comida para ser consumida, involucra la generación de una relación distinta.
- El vegetarianismo en tanto práctica del comer en Quito, en el ejemplo situado que de esta ciudad se ha tomado para este trabajo, muestra un debate sobre las formas de ser y de identificarse desde lo que se come y, por consiguiente, expone una relación modificada o cuestionada de ser respecto a los animales y la noción de lo no humano -naturaleza-, por ejemplo, pero también como una relación ontológica diferente o replanteada, respecto a otros esquemas que mueven las interacciones del comer en el mundo moderno, tales como el tipo de relación con el cuerpo humano, con la idea de salud y con la manera de consumir.
- El vegetarianismo en la ciudad es la oportunidad de replantear la manera de identificarse y relacionarse en el mundo moderno a través de las acciones de la cotidianeidad del ser humano, como es el comer y que puede ser la reacción a esa conciencia que surge ante las crisis ecológicas y sociales contemporáneas del Antropoceno, espejo del impacto global de las actividades del ser humano en la vida del planeta.
- Las maneras nuevas de habitar este mundo moderno desde diversos campos de la humanidad, incluida la alimentación, son ejemplo de nuevos diseños ontológicos que parten primero de la conciencia o capacidad de proyección respecto a las crisis de la modernidad. Son ejemplo de aquello cuando son diseños que no se reducen a esfuerzos innovadores desde el mismo marco de pensamiento, sino que enfrentan “problemas modernos para los cuales no existe soluciones modernas” (Escobar 2017a, 99).
- Aunque es inevitable preguntarse si es posible pensar fuera de la ontología moderna, en la medida que el vegetarianismo como se ha mostrado este trabajo, surge por un lado como una suerte de experiencia compartida de la crisis de la época actual y por el otro como una posibilidad de diseñar nuevas maneras más conscientes de ser a través de lo que se come,

es un ejemplo de un nuevo diseño ontológico a través de las prácticas alimentarias. El vegetarianismo en lo que se muestra de Quito, refleja ser una respuesta desde la modernidad y a la vez desde fuera de ella, porque, aunque se difunde desde los esfuerzos del mercado, también se sostiene de todo el equiparaje de materialidades, escenarios y personas en el que se despliega en la urbe y que denota los esfuerzos dialógicos por diseñar desde la comunidad, desde sus diversos actores y medios, desde su experiencia y contextos. La comida quiteña y ecuatoriana transformada al acceso del consumidor en ‘versión’ vegetariana, es ejemplo de ello, así como también los ingredientes propios de la región que forman parte del menú vegetariano de la ciudad y los frentes diversos desde donde sus habitantes lo apropian no solo como dieta alimentaria sino como postura ante su manera de habitar y que demuestra que es posible alimentarse de otra forma, sin comer animales.

Una última reflexión en primera persona

Abordar el estudio del vegetarianismo en tanto práctica del comer, muestra que esta elección alimentaria es también una postura ontológica, en tanto que se despliega de construcciones y deconstrucciones sobre el mundo de las cosas y de los sujetos y, asimismo, es una postura política, pues determina el lugar que se ocupa en medio de aquello. Pero para que el vegetarianismo sea un ejemplo de un nuevo diseño ontológico, no importa el sentido que tomen estas posturas, siempre y cuando sean conscientes y se construyan como solución a la crisis del mundo moderno.

Por eso se ha mostrado en estas páginas que en Quito el vegetarianismo es una mezcla de estilos, un vegetarianismo que va de la mano del activismo por los derechos de la naturaleza y los animales, y otro vegetarianismo, el del supermercado y las ferias, y el que es tal vez el de mayor alcance en los quiteños, quienes se ven más atraídos y convencidos de dejar de comer carne de animal porque en las perchas hay esa opción irreverente pero cómoda y que ayuda al planeta y a su propia salud, antes que porque se haga una reflexión más integra sobre lo que hay tras el alimentarse de animales como se lo ha estado haciendo hace miles de años.

Es aquí donde me cuestiono.

Si bien el vegetarianismo como ejemplo de un nuevo diseño ontológico se presenta exitosamente como un desafío al régimen alimentario dominante y abre nuevas posibilidades de identificarse y relacionarse con el mundo moderno a través de las prácticas alimentarias, ¿es ejemplo también de egoísmo antropocéntrico?

El asunto es que no hay un vegetarianismo más legítimo que otro, por tanto toda manera o estilo de difundirlo al fin de cuentas es útil, sirve para el concepto de diseño ontológico; pero, para quienes lo hemos adoptado en un contexto de cercanía con el tema animal en específico, porque una experiencia de violencia animal provocó ese *click* o “conexión” sobre el cuerpo del animal que hemos objetivizado en el plato como comida y que ocasionó modificar no solo los hábitos alimentarios sino también otros hábitos de la vida social como el vestirse, recrearse, etc.; la concepción del vegetarianismo como diseño ontológico parece ser una entrada, una entrada importante para introducir el estudio del vegetarianismo en su relación específica con el tema animal y el mundo tras de su producción y consumo.

Este trabajo da ese primer paso, expone el panorama de elementos y significaciones que rodean el vegetarianismo en la ciudad de Quito, porque es vital saber que este se despliega no solo de las personas, de los animalistas o activistas, sino también de los espacios, de las ferias, de la publicidad, de las redes sociales. Es un vegetarianismo que al fin de cuentas juega la lógica del mercado y se propaga en una red de personas de diferentes motivaciones e intereses, pero al final del día, se difunde, y cada vez hay menos gente alimentándose de carne y menos animales criados para ser torturados, mutilados y empacados para ser puestos en la mesa.

El vegetarianismo se sostiene de esos otros pilares que lo justifican y que guardan sentido como un mecanismo de innovación social. Este aspecto es el que se ha estudiado en este trabajo. A partir de aquí queda por explorar los otros aspectos del vegetarianismo, los crudos, los que requieren suficientes agallas como para adentrarse en el estudio de la producción de la carne animal, por ejemplo, pero que son necesarios para visibilizar la violencia que caracteriza a la humanidad y que es extensiva no solo al mundo de cosas que creemos por fuera de ella.

Lista de referencias

- Abbi Saab, Javier. 2018. “Selva y petróleo: un abordaje ontológico al conflicto amazónico”. Tesis de Maestría, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales Sede Ecuador.
- Aboglio, Ana María. 2016. *Veganismo. Práctica de Justicia e Igualdad*. 3ª ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Gárgola.
- Ariztía, Tomás. 2017. “La teoría de las prácticas sociales: particularidades, posibilidades y límites”. *Universidad de Chile. Cinta de moebio*, núm. 59, 2017. DOI: 10.4067/S0717-554X2017000200221.
- Asociación Americana de Dietética. 1997. “La posición de la Asociación Americana de Dietética: las dietas vegetarianas”. *Journal of the American Dietetic Association*. N°1:28.35. 2000. I.S.S.N.: N. ° 1: 28-35 I.S.S.N.: 1576-3080.
- Bourdieu, Pierre. 1979. (1998). *La distinción. Criterios y base social del gusto*. Madrid: Grupo Santillana de ediciones. S.A.
- Callon, Michel. 1986. “Some elements of a sociology of translation: domestication of the scallops and the fishermen of St Brieuc Bay”. *The Sociological Review* 32, no.1_suppl: 196–233. <https://doi.org/10.1111/j.1467-954X.1984.tb00113.x>.
- Chakrabarty Dipesh. 2009. “The Climate of History : Four Theses. Critical Inquiry”, Vol. 35, No. 2. *The University of Chicago Press Stable*. <http://www.jstor.org/stable/10.1086/596640>.
- Descola, Philippe. 1976. (2015). *Las lanzas del crepúsculo: relatos jíbaros, Alta Amazonia*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica de Argentina.
- _____. 2003. *Antropología de la Naturaleza*. Instituto Francés de Estudios Andinos. Lima: Lluvia Editores.
- _____. 2004. “Las cosmologías indígenas de la Amazonia”. *Tierra adentro: territorio indígena y percepción del entorno*. N°39. Copenhague. IWGIA. Edición en PDF.
- _____. 2012. *Más allá de naturaleza y cultura*. 1era ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Amorrortu.
- _____. 2018. Conferencia Los Desafíos del Antropoceno. Café Científico. Alianza Francesa de Quito. Abril 2018.
- Díaz Carmona, Estela. 2012. “Perfil del vegano/a activista de liberación animal en España”. *Revista Española de Investigaciones Sociológicas*. No.139. Centro de Investigaciones Sociológicas. <http://www.jstor.org/stable/41762458>.

- Dupré, John e O'Malley, Maureen. 2009. *Varieties of Living Things: Life at the Intersection of Lineage and Metabolism*. Egenis. Exeter: Universidad de Exeter.
- Escobar Arturo. 2017a. *Autonomía y diseño: La realización de lo comunal*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Tinta Limón.
- _____. 2017b. "Diseño para las transiciones". *Etnografías contemporáneas*, Año 3, N.º 4: 32-63. <http://revistasacademicas.unsam.edu.ar/index.php/etnocontemp/article/view/214>
- Farr, Robert M. 1983. "Escuelas europeas de psicología social: la investigación de representaciones sociales en Francia". *Revista Mexicana de Sociología*, 45, n. 2.
- Freire WB., Ramírez-Luzuriaga MJ., Belmont P., Mendieta MJ., Silva-Jaramillo MK., Romero N. et al. 2014. "Tomo I: Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de la población ecuatoriana de cero a 59 años. ENSANUT-ECU 2012". Ministerio de Salud Pública/Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Quito.
- Freire, WB., Belmont Guerrón, P., Jiménez, E., Román, D. e Burgos, E. 2017. "Lista de alimentos, preparaciones y bebidas que se consumen en Ecuador según la Clasificación NOVA 2017". Escuela de Salud Pública, Instituto de Investigaciones de Salud y Nutrición. Universidad San Francisco de Quito USFQ. Quito.
- Friedman MI, Stricker EM. 1976. "The physiological psychology of hunger: a physiological perspective". *Psychol Rev.* 83(6):409-31.
- Fry, Tony. *Becoming Human by Design*. London, 2012. En Arturo Escobar, "Autonomía y diseño. La realización de lo comunal", *Ciudad Autónoma de Buenos Aires*. Tinta Limón. 2017a: 218.
- Gregory, Chris. 2015. *Gifts and commodities. Foreword by Marilyn Strathern*. Segunda edición. Chicago: Gregory and HAU Books.
- Guerra, Carol. 2018. "Salchichas de quinua, hamburguesas de fréjol y motes con fritada de trigo y lenteja". Manuscrito inédito, última modificación 21 de octubre.
- Harris, Marvin. 2002. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza.
- Ingold, Tim. 1994. *From Trust to Domination : an alternative history of human-animal relations*, en : *Animals and Human society*, London, Routledge.
- _____. 1994. "What its an animal ? ". *Department of Social Anthropology, University of Manchester*. London, New York : Routledge.
- _____. 2015. "Conociendo desde dentro: Reconfigurando las relaciones entre la antropología y la etnografía". *Etnografías Contemporáneas* 2 (2). <http://revistasacademicas.unsam.edu.ar/index.php/etnocontemp/article/view/96>.

- Kunst Jonas et al. 2016. “Meat eaters by dissociation : How we present, prepare and talk about meat increases willingness to eat meat by reducing empathy and disgust”. *Journal of Appetite*. Elsevier Ltd. [http://: www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com).
- Latour, Bruno. 2007. (1991). *Nunca fuimos modernos. Ensayo de antropología simétrica*. Argentina: Siglo XXI Editores Argentina S.A.
- _____. 2013. *Investigación sobre los modos de existencia*. Adpotado por Alcira Bixio-1ª ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Paídos.
- Manzini, Ezio. 2015. *Design, When Everybody Designs. An Introduction to Design for Social Innovation*. Cambridge: MIT Press.
- Mathews, S et Herzog, H. A. 1997. “Personality and attitudes toward the treatment of animals”. *Society & Animals, Animal Studies Repository*. 5(2), 169-175. https://animalstudiesrepository.org/acwp_sata/24/.
- Orellana, Ligia, Sepúlveda, José e Denegri, Marianela. 2013. “Significado psicológico de comer carne, vegetarianismo y alimentación saludable en estudiantes universitarios a partir de redes semánticas naturales”. *Revista Mexicana de Trastornos alimenticios*. 4 (2013). Fesiztacala. UNAM. ISSN: 2007-1523. <http://journals.iztacala.unam.mx>.
- Philo, Chris e Wilbert, Chris. 2005. *Animal spaces: new geographies of human-animal relations*. Londres-Nueva York: Routledge Taylor & Francis Group.
- Putscher, Johanna. 2017. “Antropología de los objetos: las relaciones entre personas y naturaleza en espacios domésticos en la ciudad de Quito”. Tesis de Maestría, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales sede Ecuador.
- Real Academia Española. Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., versión 23.3 en línea. <https://dle.rae.es>. 14 de febrero de 2020.
- Rossi, Paolo. 2013. *Comer. Necesidad Deseo Obsesión*. 1a ed. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Ruby, Matthew et al. 2013. “Compassion and contamination. Cultural differences in vegetarianism”. *Journal of Appetite*. Vol. 71. Elsevier Ltd. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666313003863>.
- Schatzki, Theodore R. 1996. “Social Practices.” Chapter. In *Social Practices: A Wittgensteinian Approach to Human Activity and the Social*, 88–132. Cambridge: Cambridge University Press. doi:10.1017/CBO9780511527470.005.
- Scheper, Nancy. 1997. *La muerte sin llanto. Violencia y Vida cotidiana en Brasil*. Barcelona: Editorial Ariel S.A.

- Seidl, Carla. 2003. "Privilege, Protest, and Changing Worldview: a Look at Veganism through the Dudley Co-op- Anthropology 105: Food and Culture". *Harvard College. Veganism Research Paper*. <http://earthflavors.net/veganism.html>.
- Steffen, Will, Paul J. Crutzen, and John R. McNeill. 2007. "The Anthropocene: Are Humans Now Overwhelming the Great Forces of Nature & quot; *AMBIO: A Journal of the Human Environment* 36 (8):614-621. doi: 10.1579/0044-7447(2007)36[614: taahno]2.0.co;2.
- The Human Animal Research Network. 2015. "Animals in the Athropocene : critical perspectives on non-human futures". Sydney University Press. ISBN : 9781743324394.
- Velez, Selene. "Reportaje a Centro Govindas Quito/Hare Krishnas". 26 de enero de 2017. Video, 5m03s. <https://www.youtube.com/watch?v=H9YT7Ab3gQk>.
- Viveiros de Castro, Eduardo. 2004. "Perspectivismo y multinaturalismo en la América indígena". *Tierra adentro: territorio indígena y percepción del entorno*. N°39. Copenhague: IWGIA.
- Warde, Alan. 2016. *The practice of eating*. Cambridge: Polity Press.