

Quito, 10 de noviembre del 2023

JUSTIFICACIÓN:

Porqué reconocer el rol de un operador de camal como parte de la construcción de la identidad Quiteña

La existencia a partir de los invisibles

Es un hecho que la ciudad y sus habitantes despiertan de cara a la luz y a la armonía, hacia la búsqueda del futuro, de la vida, de los sueños. Es un hecho que los habitantes más pulcros, devotos, píos... desconozcan la existencia de esa ciudad que se despliega en las sombras, que vive en la penumbra y alimenta, con su denostada tarea, las escenas más conocidas y celebradas de las familias alrededor del crepitante fuego del carbón y un asado...

En la rica, compleja y desconocida historia de la ciudad de Quito, la labor de los trabajadores dedicados al faenamiento de reses para proveer de carne a sus habitantes, ha dejado su huella, su marca, sus espacios geográficos, sus nombres, su leyenda, su rastro de vida y de muerte... La introducción del ganado vacuno en esta región generó toda una serie de prácticas, de mitos, de fiestas, de leyendas que dan cuenta de la variada y contradictoria forma en que el proceso de aculturación y producción de nuevas prácticas simbólicas surgen a partir del conflicto, de la resistencia y de la asimilación.

Desde la antigua Plaza de Las Carnicerías, hoy Plaza del Teatro, esta actividad ha marcado su huella en la ciudad. Ante la necesidad de poner orden al desarrollo de las actividades de faenamiento, el antiguo Cabildo o el actual Concejo, han normado (o, por lo menos, han tratado) esta actividad; determinando el sitio y las condiciones en las que se las debe practicar. No es casual que a un barrio del sur de la ciudad se lo conozca como "El Camal" o que, en la actualidad, alrededor de la Empresa Pública Metropolitana de Rastro, se localicen un sinnúmero de negocios conexos. Con el apareamiento del *guagra*¹ en la geografía andina, se hace patente las dos vertientes de introyección cultural: la de la asimilación y sus rasgos paródicos (la *fiesta brava*, la *tauromaquia*, la celebración de la fundación española de la ciudad, entre otras); la de la resistencia y confrontación con la *yawar fiesta* como su punto culminante (fiesta de resistencia, no por eso menos violenta que el mismo proceso de conquista y dominación que simboliza); y, entre estas dos grandes vertientes, se despliega un dédalo de prácticas y sincretismos que dan cuenta de las estrategias desplegadas para sobrevivir y permanecer en medio de la violencia, el despojo y el menosprecio. En esta vertiente, se encuentra la gastronomía popular que da cuenta de la forma de preparación de las partes menos apreciadas de las reses; los toros de pueblo, representación bufa de la fiesta española, hasta la transfiguración del poder colonial y su característica violenta y patriarcal en la figura del toro que puede llevarse a la Bella Aurora en la Leyenda de la casa 1028.

En el periodo colonial, y luego en la república, la demanda de carne creció con la consolidación de la población española (o aquella que se cree española) en Quito. Las haciendas ganaderas se convirtieron en piezas clave de la estructura económica de la región, y los trabajadores dedicados a la faena de reses adquirieron un rol esencial en la cadena de suministro alimenticio, proporcionando carne no solo para el consumo local, sino también

¹ Guagra: Adorno en la cabeza, se refiere también a la cabeza del animal faenado para uso de rituales de los pueblos originarios.

para los asentamientos circundantes. En la actualidad, el faenamiento abarca a cerdos, ovejas, llamingos, además de las reses.

Son estos trabajadores los que desarrollan su labor en medio de la sombra y la estigmatización. La sociedad no quiere ser testigo del proceso de la muerte y desmembramiento de las reses (ahora técnicamente llamado “cortes” o “canales”); se debate en su actitud entre pacata e hipócrita –pues se desentiende del dolor y el sufrimiento, pero no desprecia el placer que produce la carne (en todos los sentidos del término)–. De aquellos antiguos cazadores que proveían de proteína animal a la comunidad solo nos quedan los *noqueadores*, *matarifes*², los *jiferos*³... cada uno especializado en su porción de muerte, en su cotidiana labor de hacer cruzar la frontera a muchos animales que, para desconcierto de muchos, nos recuerdan ese aspecto natural e instintivo que aún paseamos con nosotros. Los trabajadores que proveen de carne, a lo largo de los siglos, han desempeñado un papel crucial en el desarrollo de las sociedades, no constituyen únicamente una respuesta a las necesidades alimenticias, sino que también constituyen comunidades con identidades únicas, cerradas, irrepetibles...

Los trabajadores de los camales en Quito han sido arquitectos invisibles y menospreciados pero esenciales en la construcción de la identidad social y cultural de la ciudad a lo largo de su historia. Su legado no solo se encuentra en las calles y barrios especializados, sino también en la forma en que han contribuido a la diversidad y riqueza de la cultura quiteña. La manera de preparar y sazonar las vísceras en los platos “típicos” son la palpable muestra de la capacidad de los sectores populares para adaptar y recrear, con aquello que les ha sido “otorgado” y luego de un constante proceso de despojo y expoliación, la reconstrucción de su espacio de reproducción a partir de lo esencial: la alimentación.

Formas de resistir y permanecer, de estar y recrear; de dar cuenta del mundo y las diversas posibilidades a pesar de tener todos los vientos en contra. Labor invisible que se desarrolla cuando las sombras caen sobre la ciudad; sangre, vida, resistencia y la muerte. Como aquellos jinetes con los que espolearon la angustia y acorralaron a la magia. Todo renace con la llegada del día y el bullicio de la carne que requiere fiesta, color y alimento... como ha sido durante siglos y siglos sin que se reconozca la labor de las manos que sacrifican en esa oración diaria por la vida ... y la muerte!.

El aporte de los trabajadores de la Empresa Pública Metropolitana de Rastro a los habitantes de esta ciudad merece ser reconocido. Por ser los que mantienen la tradición de la cacería de nuestros ancestros, por la práctica ritual de la muerte para que florezca la vida y se multiplique la carne. Porque los trabajadores, hombres y mujeres, comulgan con el dolor de los animales sacrificados para que el misterio de la vida continúe latiendo en el corazón de los habitantes de esta maravillosa ciudad.

Referencias bibliográficas:

Kingman, Eduardo y otros (2018). “La ciudad a través de sus platos: los abastos de carne en el Quito de fines del siglo XVIII y primeras décadas del siglo XIX”. Disponible en: https://us.docs.wps.com/l/sIKqcyq_mAY_Q_6kG?v=v2

² Matarife: Persona que tiene por oficio matar y descuartizar el ganado destinado al consumo.

³ Jifero: Persona que utiliza el cuchillo con que se matan y descuartizan a las reses.



El Comercio (2011). “5 años de vida colonial Quito 1658-1663”. Disponible en: <https://www.elcomercio.com/actualidad/quito/anos-de-vida-colonial-quito.html>

EL TELEGRAFO (2014). “El camal metropolitano, el presente rural de Quito”. Disponible en <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/quito/1/el-camal-metropolitano-el-presente-rural-de-quito>

Archivo de la ciudad, registros de historia de la plaza de las carnicerías.