

Fecha de recepción: 20 de mayo de 2013.
Fecha de aceptación: 5 de septiembre de 2013.

CULTURA Y ALIMENTACIÓN. ASPECTOS FUNDAMENTALES PARA UNA VISIÓN COMPRESIVA DE LA ALIMENTACIÓN HUMANA

Paris Aguilar Piña

Universidad Autónoma de la Ciudad de México

Resumen: El incremento de los estudios sobre la relación cultura y alimentación, así como sobre las particularidades, cambios y continuidades de los sistemas y procesos de esta última en su dimensión histórica, social y cultural, ha hecho necesario explorar formas originales y renovadoras para conocer y analizar este conjunto de problemas desde una visión antropológica. Esta necesidad surge del reconocimiento de la manera en que se ha ido conformando un *corpus* documental, etnográfico, conceptual, teórico y de método del cual las disciplinas antropológicas han tenido que echar mano. Un *corpus*, por cierto, disperso en lo general y poco sistematizado. Simultáneamente con estos acercamientos de construcción epistemológica se ha consolidado la necesidad de incrementar las articulaciones con otras áreas del conocimiento, a veces poco afines, con el objetivo de ampliar la base del conocimiento que es posible generar en este tema. Este fenómeno ha permitido confirmar que la interdisciplina abre perspectivas comprensivas importantes de cultivar y el conocimiento derivado de este campo problemático es la mejor evidencia.

Palabras clave: antropología de la alimentación; cultura; interdisciplina.

CULTURE AND FEEDING. ESSENTIAL ASPECTS TO A COMPREHENSIVE PERSPECTIVE ABOUT HUMAN FEEDING

Abstract: The increase of studies on the relationship between culture and feeding, as well as on the particularities, changes and continues of feeding systems and processes in their historical, social and cultural dimensions, has led to explore original and refreshing ways to understand and analyze these problems from an anthropological view. This need arises from the recognition of the way it has shaped a documentary, ethnographic, conceptual, theoretical and methodological *corpus* developed, on which anthropological disciplines have had to fall back on. A *corpus*, by the way, dispersed and not very systematic. Simultaneously with these epistemological constructs, it was necessary to increase interaction with other fields of knowledge, sometimes little related, in order to broaden the knowledge that can be generated in this problematic area. This phenomenon has made it possible to confirm that interdisciplinarity

allows to develop important comprehensive perspectives. The knowledge derived from this problematic area is the best evidence.

Keywords: anthropology of feeding; culture; interdisciplinary relationships.

Considero importante advertir al lector que el artículo que tengo oportunidad de presentar explora dos vertientes que, de manera recurrente, hemos venido desarrollando en otros espacios editoriales de debate y divulgación académica (*vgr.* Aguilar 2001, 2004, 2006, 2012; Vargas y Aguilar 2002), a fin de ampliar la discusión acerca de la pertinencia de desarrollar y mejorar los estudios de antropología de la alimentación: por un lado, la vertiente de la discusión relativa a la construcción de *corpus* teóricos y conceptuales sistemáticos y organizados para los estudios culturales sobre la complejidad propia de la alimentación humana y, por otro, la reflexión sobre la pertinencia de la interacción disciplinaria en la investigación. Por esta razón el lector encontrará pasajes similares a los presentados en otras publicaciones con discusiones ampliadas, actualizadas y afinadas. Así, aparecen nuevamente algunos títulos, conceptos y nociones que constituyen los elementos y referentes teóricos y de método que desde mi punto de vista se han perfilado como constantes y pertinentes en el debate científico.

EL PROBLEMA DE LA ALIMENTACIÓN EN LA ANTROPOLOGÍA. BASES GENERALES

Desde una perspectiva antropológica, la alimentación humana debe ser comprendida como un fenómeno complejo, dado que como expresión sociocultural atraviesa a la totalidad de la actividad humana en contextos biológicos, sociales y culturales en el transcurso de su historia. Estas nociones generales de totalidad y continuidad son elementos cognitivos que deben estar presentes en las investigaciones sobre antropología de la alimentación.

El objeto general de la antropología es el estudio de la cultura, cualquier definición que prefiramos estará perfilada en torno a la actividad humana socialmente determinada y significada. Particularmente hablando de alimentación humana como expresión sociocultural, la antropología estudia sus elementos significativos, determinantes y determinados, en el ámbito de los sistemas y procesos relacionados con el acto mismo de la alimentación en tanto conjunto de acciones sociales. Por lo tanto, las bases conceptuales, teóricas, de método y en general espistemológicas, deben desarrollarse desde la disciplina misma, como una vertiente temática o campo de conocimiento concreto, es decir, desde la antropología de la alimen-

tación: la cultura de la alimentación como el objeto por comprender y la antropología de la alimentación como la perspectiva o campo disciplinario encargado de proporcionar herramientas epistemológicas y comprensivas concretas. En estos términos, la antropología de la alimentación se encuentra en un diálogo natural con otras muchas áreas del conocimiento humano con las que se vincula en una correspondencia que podemos definir de *primer orden* (relación inmediata) con las diferentes subdisciplinas de la antropología general; con éstas comparte métodos, técnicas, enfoques, conceptos y en general bases teóricas y comprensivas. Por otra parte, y dependiendo de los problemas y las variables planteadas, se vincula en una correspondencia de *segundo orden* (relación mediata) con diferentes disciplinas o campos del conocimiento que han estado orbitando o estudiando directamente el fenómeno de la alimentación en general y humana en particular. Dicha ordenación no intenta jerarquizar la importancia de los vínculos, sino establecer los grados relativos de interacción. La forma esquemática de representar esta concepción quedaría descrita en la figura 1 (Aguilar 2006: 121-123):

Más adelante regresaremos sobre este punto, dado que es menester poner a consideración antes varios elementos que se han desarrollado desde la propia antropología y cómo estos han ido contribuyendo a la construcción de una visión disciplinaria sobre el tema.

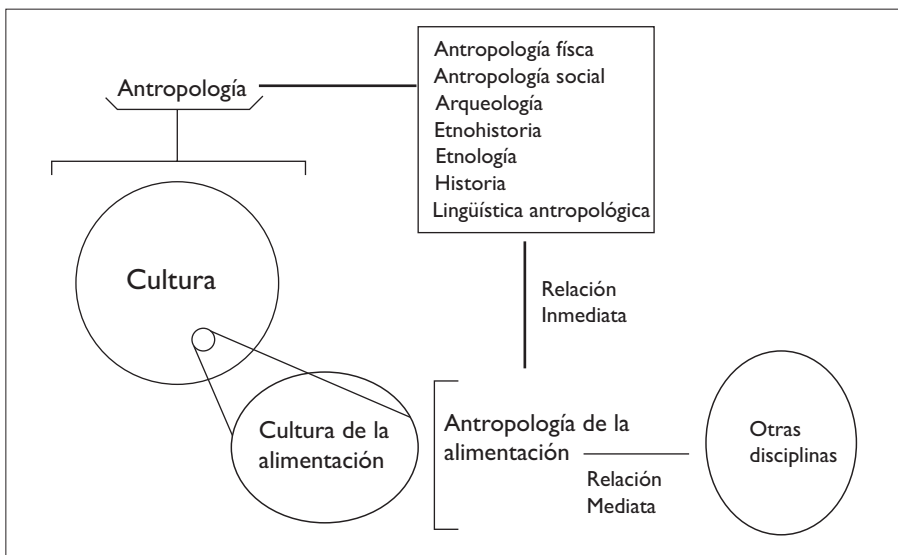


Figura 1. Grados relativos de interacción de la antropología con otras disciplinas (modificado de Aguilar 2006: 122).

ALCANCES DE LOS ESTUDIOS CULTURALES SOBRE ALIMENTACIÓN

A mediados del siglo XX, Fred Eggan (1943) publicó en *América Indígena* un artículo titulado “Some problems in the study of food and nutrition”, en donde reportaba los resultados de una investigación realizada entre los hopi, habitantes de la meseta central del desierto de Arizona en los Estados Unidos. En este texto, el autor analizaba los problemas que frecuentemente el investigador pasaba por alto cuando se emprendían estudios antropológicos sobre los hábitos en la alimentación. Su propuesta se caracteriza por la minuciosidad de los detalles que se proponía investigar, incluidos aquellos que tienen que ver con el acto de llevarse los alimentos a la boca. Para Eggan la alimentación humana es un proceso continuo de producción, distribución y consumo; en esta última etapa, ordinariamente el antropólogo no se preocupa por saber qué pasa cuando el alimento alcanza la boca de los nativos, es decir, por elucidar los aspectos de la cultura que se expresan en la acción misma del consumo en la alimentación como hecho social.

PRINCIPIO DESCRIPTIVO DE LOS ESTUDIOS GEOGRÁFICOS SOBRE CULTURA Y ALIMENTACIÓN: EL HÁBITO Y LA RELATIVIDAD ESPACIAL Y CULTURAL

Para la década de los cuarenta del siglo pasado se había desarrollado en México una tendencia en los estudios antropológicos sobre salud, entre los cuales se asomaban de manera tímida algunas propuestas que intentaban explorar aspectos poco comprendidos, particularmente en el terreno de las prácticas de la alimentación entre grupos marginados. El doctor Alfredo Ramos Espinoza (1944) proponía que la alimentación y la cultura debían tener vínculos determinantes, por ello los hábitos alimentarios debían ser *descritos* desde una perspectiva *relativista*, tomando en cuenta las particularidades del medio, la historia y las condiciones específicas, tanto tecnológicas como sociales y culturales de las poblaciones estudiadas. La intención de esta propuesta, denominada *estudios geográficos de la alimentación*, era la de describir cómo ha sido y es la alimentación en cada región de México y del mundo. El principio descriptivo tendía a exponer la necesidad de generar nuevo conocimiento sobre aspectos de la vida cultural de nuestro país que habían sido descuidados por la antropología de la época, pero también para aprender a conocer las condiciones en las que se desarrollaba el acto cotidiano de la alimentación y el reconocimiento de aspectos históricos, de la tradición, técnicos y prácticos que la determinaban. Lamentablemente la propuesta contenida en dicho artículo al parecer no encontró eco, al menos en lo que concernía a la antropología que se hacía en ese entonces en México.

Sin asumir que son los únicos ni más relevantes ejemplos, me interesa destacar ambos documentos debido a que, en sentido estricto, las investigaciones sobre alimentación-nutrición en México a mediados del siglo XX (cuando alcanzaron su mayor auge) centraban su atención en el problema del consumo alimentario-alimenticio y su relación con sus efectos sobre la nutrición y la salud, lo que por supuesto no representa un visión errónea, pero sí marca una tendencia general a descuidar aspectos de la tradición y la historia cultural de la complejidad social, técnica y en general sistémica y procesual de las prácticas de la alimentación entre los grupos indígenas quienes, por cierto, se consideraban poblaciones con una raigambre cultural profunda pero con atrasos importantes en el bienestar y progreso social dada su marginalidad y pobreza “intrínsecas”.

Ambas aportaciones subrayan la importancia de dejar de observar la alimentación sólo como un problema de relación entre consumo alimentario y nutrición, extendiendo los referentes a dimensiones tradicionalmente no contempladas por las investigaciones antropológicas en ese momento y, vale agregar, en épocas posteriores.

LA ANTROPOLOGÍA EN LOS ESTUDIOS SOBRE ALIMENTACIÓN.
PRIMEROS INTENTOS POR ELABORAR UN AMPLIO ESTADO
DE LA CUESTIÓN EN MÉXICO

No existe una revisión amplia y pormenorizada del estado de la cuestión sobre estudios de la relación entre cultura y alimentación; sin embargo, es importante destacar que el mayor dominio de las investigaciones se ha desarrollado desde una perspectiva enfocada hacia la nutrición y la salud. En este sentido, han tenido un papel fundamental las aportaciones desarrolladas desde la relación de la antropología física con la medicina institucional y las ciencias de la salud desde perspectivas epidemiológicas, de seguridad alimentaria y ontogénica, principalmente. La investigación etnográfica en nuestro país ha recurrido escasamente al análisis y comprensión de la dimensión social, cultural, sistémica y procesual de la alimentación.

El antropólogo Manuel Peláez Casabianca (1997) emprendió, con el apoyo del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México y el entonces Instituto Nacional de la Nutrición “Salvador Zubirán”,¹

¹ Con fecha 26 de mayo de 2000 se cambió el nombre por el de Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición “Salvador Zubirán”. El cambio nominal obedece al hecho de que para ese tiempo el Instituto había ampliado su rango de acción más allá de la investigación sobre nutrición, siendo la atención médica, investigación y enseñanza en el ámbito de la medicina interna, la cirugía

la tarea de compendiar, mediante la publicación de un conjunto de *Cuadernos de trabajo*, las propuestas y las investigaciones que a su juicio representarían vertientes de la investigación antropológica en los estudios sobre la alimentación. El título de la serie “Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación” sugería una tarea ardua; sin embargo, sólo fue publicado el primer número de los nueve proyectados, que contiene una selección de cinco artículos comentados: “Cultura y nutrición” de Gonzalo Aguirre Beltrán, “Contextos culturales de las pautas de nutrición” de Margaret Mead, “¿Por qué comemos lo que comemos?” de Luis Alberto Vargas, “Cambios en los patrones relacionados con la alimentación”, de Isabel Kelly y “La alimentación de los grupos mayas: del *Popol Vuh* a nuestros días” de Mario Humberto Ruz.

De acuerdo con Peláez (1997: 17), los estudios que se han llevado a cabo en nuestro país han sido dispersos y desiguales; sin embargo, existen algunos autores que han mantenido cierta constancia, por lo menos desde la década de 1980 hasta la actualidad. Del mismo modo, se infiere de este trabajo que existen, hasta ese momento, dos grandes vertientes de estudios en la antropología de nuestro país: la antropología de la nutrición, centrada en los estudios de nutrición en relación con el crecimiento y desarrollo en comunidad, y los estudios de antropología de la alimentación propiamente dichos, que dirigen la mirada a los aspectos culturales y simbólicos de la alimentación en contextos históricos y sociales concretos.

El panorama propositivo en el campo teórico y de método se ha dejado en un segundo plano. Poca ha sido la producción en este sentido. La necesidad de crear estrategias teóricas y de método surge precisamente de la proliferación de trabajos que en el campo antropológico ha tenido este tema en los últimos años. Nuevamente en un recuento bibliográfico encontramos una escasez generalizada no sólo a nivel nacional, como lo atestigua Silvia Carrasco (1996) para el caso de España, quien en 1984 detectaba el mismo problema para la antropología de la península, principalmente en el plano teórico. Si bien la emergencia de un campo de estudio se sustenta en la existencia de conferencias regulares, de revistas académicas, series monográficas y un lugar permanente en los currícula académicos con la finalidad de mantener vivo el debate (Albala 2013: XVI), es consustancial a todo esto la creación y discusión de aspectos y marcos conceptuales, teóricos y de método concretos que permitan la generación de conocimiento alrededor de dicha temática.

y la nutrición el universo de actividades que buscaba reflejar este cambio, <(http://www.innsz.mx/opencms/contenido/conoce/historia_instituto.html)> [consulta: 5 de mayo de 2006].

ANTECEDENTES PARA UNA PROPUESTA TEÓRICA Y DE MÉTODO PARA LA ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

He decidido presentar esta revisión general desde la propuesta de método. En esta ocasión, el ubicarla dentro de las llamadas “corrientes teóricas tradicionales” posiblemente induciría a reduccionismos a los que no considero necesario llegar en esta exposición. En vez de ello, hago énfasis en las formas de abordar el fenómeno, lo que permite ilustrar de modo cualitativo el grado de complejidad que ha implicado históricamente para la investigación el fenómeno de la alimentación humana analizado en clave sociocultural.

VISIÓN PLURIDISCIPLINARIA

Entender la multifactorialidad del problema de la alimentación ha llevado a la antropología a proponer puntos de vista que intentan convocar la atención de varias disciplinas. Tal es caso de Igor y Valeria de Garine (1998), quienes junto con Luis Alberto Vargas (Garine y Vargas 1997) han elaborado propuestas de método para la investigación con el concurso principal de la antropología y la nutrición. La principal vinculación que se advierte es con las áreas de ciencias de la salud, tales como la epidemiología, la medicina y otros campos de conocimiento. Del mismo modo, consideran un modelo fundamental de investigación etnográfica el de las comunidades rurales relativamente aisladas y que practican el autoabasto. La razón principal para este planteamiento radica en el hecho de que estas comunidades experimentarían una mayor cercanía y una dependencia más directa con el medio natural por lo que la expresión cultural de la alimentación estaría menos mediada que en las grandes urbes; del mismo modo, es posible percatarse de una manera más clara de las variaciones alimentarias a lo largo del año. El problema se percibe como un proceso de alimentación-nutrición que al mismo tiempo es considerado como una cadena de continuidad en donde los procesos fisiológicos definirían la naturaleza del mismo. El consumo está vinculando inmediatamente con momentos fisiológicos para identificarlo como un proceso también biológico. De acuerdo con esta idea, el fin es el estado nutricional.² Como fenómeno aparte se maneja la clasificación cultural de los alimentos. Ya en su dimensión explícitamente cultural, para estos autores, el sistema de alimentación tradicional se funda en los sistemas clasificatorios que les son asignados a los productos alimentarios.

² El momento en que las células incorporan nutrimentos al cuerpo y llevan a cabo sus funciones de manera constante.

Este nivel de representación presupone una preponderancia del sentido del consumidor, haciendo a un lado otras esferas o etapas, como la concepción y proceso productivo. Llegados a este punto, es necesario plantear un problema adicional: al ser la relación alimentación-nutrición un fenómeno cultural, es de esperarse que el conjunto de los procesos involucrados sean susceptibles de significación, de manera que estaríamos perdiendo de vista varios niveles adicionales de descripción y análisis. El nivel de desarrollo etnográfico encontrado en esta perspectiva contempla generalidades al respecto, tales como *técnicas de explotación de la naturaleza, producción, preparación y cocina, episodios de la comida, consumo y hábitos de consumo de alimentos* (Gariné y Vargas 1999: 27), en donde se plantean algunas de las variables que podrían llevar a resolver en alguna medida el problema citado. Por otro lado, es evidente que para emprender una investigación de esta naturaleza es fundamental el concurso de varias disciplinas, lo que justifica plenamente el planteamiento central pues la naturaleza holística de la perspectiva antropológica es la que permitiría una visión, vía las humanidades, del fenómeno como una totalidad, misma que involucra también a las ciencias naturales y sociales.

DESDE EL DIÁLOGO SOCIOLOGÍA-ANTROPOLOGÍA

Jack Goody (1995) es uno de los autores que mejor han planteado la cultura de la alimentación como problema de reflexión teórica, relegando, tal vez debido a la perspectiva sociológica, los esquemas de método a un segundo plano. Esta reflexión es al mismo tiempo pretexto para entablar el diálogo con una buena parte de la obra de C. Lévi-Strauss³ para poner sobre la mesa las premisas bajo las que éste consideró los temas alimentarios, cristalizadas en el triángulo culinario de lo crudo, lo cocido y lo podrido y cuyas mediaciones centrales pasan por la consideración de las transformaciones culturales y naturales, todo ello dentro del ámbito de las oposiciones estructurales que serían el método para entender la dinámica del mencionado triángulo. En Goody, sin embargo, la pertinencia de la discusión se centra en el hecho de que el análisis estructural prioriza el contenido simbólico proyectado en el discurso alimentario, mientras que las dimensiones material y operativa sólo aparecen tangencialmente en la categoría de transformaciones culturales.

³ Particularmente me refiero a la serie *Las mitológicas* (I, II y III), obra que no constituye un aparato metodológico en sí. En conjunto se refiere a una reflexión interpretativa de la mitología asociada con aspectos diversos de la alimentación, aplicando los métodos del estructuralismo para el análisis del mito.

Aunque la premisa comparativa sea el fundamento de la serie de preguntas que estructuran la obra, casi de manera natural Goody establece un diálogo con la perspectiva de Lévi-Strauss respecto al carácter semiótico de los actos alimentarios concebidos como oposiciones binarias. Ante la tríada de oposiciones básicas: crudo-cocido, sociedad-naturaleza y civilizado-primitivo, Goody expone que el problema ha de plantearse antes como los vínculos con los procesos de producción, distribución y consumo de alimento, no sólo en una sociedad determinada sino también desde una perspectiva comparativa (Goody 1995: 60). Desde su punto de vista, el alcance de esta propuesta no niega la posibilidad de crear leyes generalizadoras y tampoco el ámbito de la investigación semiótica. Pero la prioridad está en los mecanismos operativos que llevan a los individuos y las sociedades a generar los espacios alimentarios determinados. Para Goody el proceso de la alimentación constituye la unidad por sí misma, analizable en lo que él llama las fases de la producción, distribución, preparación y consumo, diferenciándolas de sus aspectos específicos. Esto es, la fase se refiere a los momentos operativos, mientras que el aspecto lo constituyen las condiciones y determinaciones gracias a las cuales se realizan las etapas (Goody 1995: 64). Al volver los ojos hacia la dinámica operativa, el análisis gana sin lugar a dudas en el terreno etnográfico, pues la prioridad de lo observable se centra en el conjunto de acciones encaminadas a registrar una actividad en relación con otras, lo que indudablemente abriría nuevas condiciones a la observación. De este modo trasciende, como en realidad es su insistencia, el nivel de la oposición básica entre lo crudo y lo cocido. La observación de los materiales y las técnicas marcaría los indicadores de fundamento de los aspectos característicos de la cultura de la alimentación.

LA ALIMENTACIÓN COMO ESTRATEGIA *ECOSOCIOCULTURAL*.
RESTAURACIÓN NOMOTÉTICA PARA LA COMPRESIÓN
DE LA ALIMENTACIÓN COMO EXPRESIÓN CULTURAL

Bueno para comer es, sin lugar a dudas, una obra en la que el antropólogo norteamericano Marvin Harris (1989) expuso una estrategia teórico-conceptual interesante para comprender de modo general el fenómeno de la alimentación y estudiar sus expresiones particulares. La premisa explicativa radica en comprender los fundamentos prácticos de la optimización de la alimentación como proceso *ecosociocultural*. Para esto es necesario precisar dos premisas centrales: 1) el carácter práctico no conlleva necesariamente el carácter simbólico, por lo que entonces hay que entender en esos términos los límites de la propuesta, y 2) optimización es un criterio cualitativo de adecuación cultural, no equivalente a la noción económica

de óptimo (Harris 1989: 31 y ss). La optimización alude a la adecuación funcional de las capacidades y posibilidades a las necesidades alimentarias específicas. La poca atención que se le ha puesto a estos matices ha provocado, desde mi punto de vista, una devaluación de la propuesta en su conjunto, misma que representa un intento importante para comprender e interpretar una parte de las bases materiales de la alimentación como sistema simbólico y de representaciones: existen elementos de racionalidad que no hay que perder de vista (a fin de cuentas el empirismo, con un gramo de sensatez y racionalidad, ha desempeñado un papel fundamental en la conformación de las prácticas y tradiciones en la alimentación humana).

La necesidad específicamente humana precisa lo que se habrá de comer, pero ésta se funda primariamente en los actos de la costumbre y la tradición, las cuales a su vez expresan las necesidades de apropiación y gestión óptima de los productos comestibles, generando una economía orgánica de la nutrición (Harris 1989: 34). Dicha optimización constituye un problema de especificidad material en la que se desenvuelven los diferentes sistemas de alimentación, pero no se refiere solamente —como lo han expresado los principales detractores de esta forma de materialismo— a una reducción economicista de costo-beneficio en términos energético-cuantificables. Ésta es, en realidad, una relación más compleja en donde se encuentran los aspectos materiales de la cultura, pero también las posibilidades de pensar determinados objetos como objetos que alimentan al cuerpo individual y al cuerpo social. Esta relatividad tiene dos condiciones sustanciales en Harris: por un lado, las capacidades tecnoeconómicas y tecnoecológicas⁴ y, por otro, la simultaneidad del conjunto de las otras potencialidades sociales que posibilitan que un elemento sea concebido como alimento. De este modo, los juicios valorativos sobre los diferentes sistemas de alimentación no tienen cabida desde la perspectiva antropológica, pues la comprensión de sus condiciones materiales y sociales no se define por lo que no come una cultura, sino por lo que come (Harris 1989: 34). Esta visión permite identificar dos dimensiones comprensivas de la alimentación: la nomotética, a través de su reconocimiento como expresión transhistórica y transcultural, y la relativa, mediante el conocimiento de los factores que componen una forma de alimentación concreta.

⁴ Entendidas como capacidades humanas de hacer con los recursos que aprovecha del medio (tecnocología) y la gestión que de ellos mismos se hace para fines de reproducción de la vida material y social (tecnoconomía) (*cfr.* Harris 1979: 1-6).

COMUNIDAD DOMÉSTICA, REPRODUCCIÓN SOCIAL Y ALIMENTACIÓN

En *Mujeres, graneros y capitales*, Claude Meillassoux (1987) expone la importancia de la alimentación como base de la reproducción social, teniendo como eje la constitución de estructuras del parentesco. El principio que rige esta breve propuesta es el de la relación que existe en la comunidad doméstica, entre la producción de alimentos y la producción y reproducción social mediante una forma de distribución social del trabajo. El esquema parte del hecho de que, en su organización para el trabajo, los esfuerzos en la producción alimentaria están enfocados a contribuir y retribuir el gasto energético derivado del ciclo de vida de cada uno de los individuos y sus respectivos grupos generacionales. La relación básica que es necesario determinar es la de la transformación de energía humana que asegura la perpetuación y reconstitución de la comunidad (Meillassoux 1987: 78). Esta propuesta considera que el crecimiento demográfico en una comunidad doméstica depende de las capacidades productivas de subsistencia que tenga la sociedad (Meillassoux 1987: 80). Para obtener un panorama cuantificado de estas relaciones, el autor recurre a una formulación que busca determinar la diferencia entre lo producido y lo consumido por un individuo durante su ciclo de vida, en relación con los distintos grupos generacionales. Por medio de las relaciones entre lo producido, lo distribuido y lo consumido es posible determinar lo necesario para garantizar la reproducción generacional y, finalmente, comunitaria. El eje de la lógica de la producción gira en torno a los individuos y no al producto, esto significa que la lógica distributiva tiende a garantizar la existencia del grupo doméstico más que el incremento de lo producido, por lo que el conjunto de las estrategias en cuanto a obtención, producción y consumo de alimentos estarán enfocadas a resolver este problema.

TAXONOMÍAS CULINARIAS

Para 1985 Perla Petrich publica *La alimentación mochó: acto y palabra*, un estudio realizado en el estado de Chiapas, México. Mediante la clasificación inicial de las actividades asociadas con el momento culinario, la autora propone un conjunto de categorías comprensivas que le permitirán ordenar y analizar los datos lexicográficos y las respuestas obtenidas en diversas entrevistas a fin de acceder a la polisemia de ciertos términos y agregar a la traducción de las palabras la dimensión semántica no manifestada en la traducción literal (Petrich 1985: 14). Para comprender la configuración del alimento dentro de la lógica cognitiva, se remite al aspecto denotativo (la palabra común) y al aspecto connotativo (la

palabra sagrada), buscando sus confluencias y complementariedades. Las taxonomías, por su parte, se refieren fundamentalmente a las formas de adquisición, preparación, distribución y consumo alimentario entre los mochó; estas formas representan lo que conceptualmente define la autora como los espacios alimentarios (Pietrich 1985: 80 y ss). La alimentación mochó es concebida explícitamente como un proceso diferenciado por el tipo de participación que cada miembro lleva a cabo en cada etapa. Cada etapa establece una actividad asociada con el género y el lugar en donde se realiza (ubicuidad). Esta concepción es funcional al conjunto del esquema, pues permite identificar las particularidades de la distribución social de las tareas asociadas con la alimentación. Con esta visión etnográfica encontramos una propuesta basada en la comprensión de dos niveles de la cultura: el cognitivo y el operativo, pero se percibe la ausencia de una visión sistémica que nos permita ordenar los conjuntos semánticos y operativos como unidad conceptual. De esta manera, aunque existe la visión procesual, no se construye la noción de sistema, necesaria para explicitar la forma en que se articulan los elementos en el proceso de la alimentación.

Hasta este punto, la presente exposición ha delineado sólo de modo general las intenciones de construcción teórica de la antropología en el contexto de la comprensión del fenómeno de la alimentación como expresión histórica, social y cultural. Posteriormente se transitó del nivel simbólico y significativo al nivel pragmático, instrumental y biofisiológico, pasando por las consideraciones relativas a las construcciones mentales, individuales y sociales que determinan los hechos que integran la alimentación como práctica cultural.

Con la finalidad de ampliar la reflexión, es necesario explorar distintas dimensiones del conocimiento para reconocer las posibilidades disciplinarias e integradoras en la producción de nuevo conocimiento sobre historia y cultura en los sistemas y procesos de la alimentación.

LA ALIMENTACIÓN COMO OBJETO NATURAL DE INVESTIGACIÓN DESDE LA DIVERSIDAD DISCIPLINARIA

Hemos expuesto la manera en que varias propuestas, desde dentro y fuera de la antropología, han centrado su interés en aspectos directa o indirectamente relacionados con la alimentación. Es importante ahora llevar a cabo una rápida revisión de algunos ejemplos que nos permitan ampliar los horizontes comprensivos sobre las potenciales y reales interacciones disciplinarias, considerando los campos de conocimiento que se han acercado de manera más frecuente y que

han aportado elementos para profundizar en la investigación sobre el fenómeno de la alimentación humana.

Arqueología: propuesta para desarrollar el estudio acerca de los vestigios de la vida material de las diversas culturas humanas en el tiempo y en el espacio, la arqueología, sin duda, aporta elementos de comprensión centrales para una historia de la vida material que permite desarrollar el análisis objetivo de los vestigios, lo que se puede conocer sobre recursos animales, vegetales, silvestres o domesticados. Del mismo modo, mediante la aplicación de sus técnicas de exploración, clasificación e interpretación podemos conocer o inferir con precisión modos, técnicas, estrategias, hábitos de obtención de recursos y de consumo en poblaciones del pasado, su dimensión en tiempo y espacio dada su testimonialidad material.

Historia cultural: como análisis e interpretación mediante la narrativa de la actividad humana en el tiempo en condiciones y épocas determinadas, permite acceder a la especificidad sociocultural y espacio temporal de la actividad documentada relativa al complejo alimentación. Gracias a la historiografía es posible comprender los procesos asociados con la construcción de símbolos, referentes, hábitos y costumbres. Su vinculación con la literatura, la vida cotidiana y la documentación histórica permite reconocer los cambios o continuidades de la actividad social y cultural relacionada con las formas concretas de prácticas y creencias en la alimentación. Es posible distinguir, mediante el análisis histórico-cultural, las particularidades de las condiciones en las que se construyen los imaginarios en torno a la misma y la manera en que han sido concebidos, vividos y significados, modificados o resguardados a través del tiempo y en entornos cambiantes.

Economía: en tanto disciplina que busca comprender la reproducción como condición material de existencia social e individual, permite reconocer los mecanismos gestores de producción, distribución y consumo, así como de los recursos necesarios para la obtención de materia prima. Permite ponderar, deducir o documentar la complejidad de estos procesos bajo un criterio histórico, social y materialmente determinado y en dimensiones abstractas o concretas.

Biología (botánica y zoología): los estudios filogenéticos, la botánica y la zoología permiten reconocer el impacto que en los diferentes biomas tiene el aprovechamiento de los recursos animales y vegetales en un entorno social determinado. Gracias a las investigaciones desarrolladas por la etnobotánica y la etnozooología es posible conocer la relación del entorno ecológico entendido como entorno social. La forma y mecánica del uso de los recursos del entorno y su aprovechamiento social permiten conocer las formas y maneras en que, a través de la historia, los sujetos sociales e individuales se vinculan con los recursos que los rodean. Desde estas perspectivas, el uso social, su especificidad y su racionalidad

histórica se abren como nuevas formas de comprender la vinculación o escisión de los elementos de la ecuación sociedad-naturaleza.

Ciencias médicas y de la salud: este conjunto de disciplinas, que son las que históricamente se han acercado al tema de la alimentación como un problema de salud individual o social en tanto entorno comunitario, han permitido reconocer el impacto de las prácticas de consumo alimentario en el crecimiento, desarrollo y proceso de salud-enfermedad en individuos y colectividades. Paralelamente, han permitido desarrollar el conocimiento sobre los factores endémicos y epidémicos relacionados con la salud y las prácticas en la alimentación; del mismo modo, han posibilitado la identificación de los impactos de las tradiciones, los hábitos y las costumbres en las prácticas de consumo alimentario.

La natural complejidad de la que hemos venido hablando nos remite no sólo al fenómeno de la alimentación humana en sí; también a la pertinencia de hacer coincidir diversas miradas disciplinarias dadas las naturales y múltiples determinaciones que lo configuran.

PERTINENCIA DE NUEVAS PROPUESTAS GENERALES

A la luz de la manera en que el conocimiento contemporáneo ha avanzado, se hace necesario el desarrollo de nuevas propuestas de investigación en las humanidades. A lo mucho, el planteamiento de la modernidad ha orillado al conocimiento en general a compactar todos los fenómenos investigados en paquetes estadísticos siempre ponderables que permitan cuantificar y enumerar los problemas y soluciones que requiere la humanidad para su desarrollo adecuado (lo que sea que eso signifique). La antropología no está exenta de dicha exigencia y en muchos ámbitos ha generado propuestas de método que apuntan a la solución relativa de problemas inmediatos. Esta perspectiva de corto alcance ha resuelto muchos problemas, pero ha impedido ver otros. La necesidad de generar nuevas reflexiones teóricas, por más que no ayuden a solucionar problemas a corto plazo, radica en que también es fundamental desarrollar nuevas formas de pensar el mundo y sus problemas. Esto viene al caso dada la dispersión de propuestas existentes sobre el estudio cultural del fenómeno de la alimentación en el contexto de la antropología.

LA CONSTRUCCIÓN DE LO COTIDIANO COMO SUSTENTO CONCEPTUAL
PARA UNA CONSTRUCCIÓN TEÓRICO-CRÍTICA EN LA ANTROPOLOGÍA
DE LA ALIMENTACIÓN: UNIDAD-TOTALIDAD COMO PRINCIPIO RECTOR

He insistido en subrayar la importancia de interpretar y comprender la alimentación como un fenómeno transhistórico y transcultural no sólo por la necesidad obvia de que es una estrategia que garantiza la vida individual y colectiva, sino por las configuraciones que en diferentes tiempos y espacios va adquiriendo. Transformación, que aunque muchas veces no es notoria, sí repercute en las diferentes formas de relación con el medio y, por lo tanto, modifica la socialidad y sus procesos históricos, estableciendo a veces las condiciones para su desarrollo y evolución en términos de beneficio o, en otro sentido, negando la posibilidad de existencia de la vida biológica y social de los individuos o las comunidades.

Michel de Certeau *et al.* en su obra en dos volúmenes *La invención de lo cotidiano* (1999, 2000),⁵ presenta y desarrolla toda la conceptualización respecto a la importancia que como postura crítica tiene el ubicarse en una perspectiva histórica del sujeto como productor de diálogos significativos con su entorno cultural, para comprender el fenómeno de la práctica social en su especificidad histórica. En contraposición de una razón que concibe a los sujetos como pasivos y disciplinados consumidores seguidores de pautas culturales específicas y controlados por una superestructura no tangible, o bien, que apuesta a la atomización de lo comunitario y concibe lo social como suma de individuos y por lo tanto reductible al mismo, la perspectiva propuesta por Certeau *et al.* (1999) define al sujeto como un consumidor-productor y, desde este punto de vista, un usuario de lo consumido que en el uso produce patrones materiales y culturales que le pertenecen. A este conjunto de actividades las define como operaciones de los usuarios y constituye el eje de su desarrollo conceptual posterior. La historia de las prácticas en la alimentación puede ser definida como prácticas dialógicas y, por tanto, como estrategias (cotidianas) de reproducción social activa y en constante transformación, misma que corre a cargo del sujeto individual y colectivo.

La consecuencia conceptual necesaria se relaciona con el conjunto de actividades que los sujetos en su actuar histórico específico (cotidiano) realizan para el desarrollo de su vida. Esta actividad está determinada por un conjunto de actividades definidas como combinatorias operativas, mismas que determinan los modos de operación o esquemas de acción que son condición de la actividad

⁵ Si bien el libro primero es escrito en su totalidad por el propio Michel de Certeau, el segundo lo realiza en colaboración con Luce Giard y Pierre Mayol. Éste resulta particularmente interesante ya que aplica las nociones presentadas en aquél, dedicado a fundamentar los conceptos mencionados.

humana. En su cotidianidad el sujeto deviene como autor o vehículo de dichas operaciones, siempre en contacto y vinculado con su entorno natural-social. Estas determinaciones relacionales configurarían el contexto cultural e histórico en el que se “inventa” o construye lo cotidiano. En palabras del autor, “lo cotidiano se inventa con mil maneras de cazar furtivamente” (Certeau 2000: XLII).

La caza furtiva subraya el carácter marginal de lo cotidiano como invención trascendental en su sentido literal, esto es, como una potencia individual y social capaz de propagar sus efectos a otras dimensiones de la vida social y, en un sentido más amplio, como el establecimiento real de las condiciones biológico-culturales que permiten al sujeto individual y social pasar de un estado a otro en su historia particular y colectiva. En estos términos, el consumo pasivo no es otra cosa que la representación social e individual enajenada de lo producido de manera marginal. La perspectiva de la invención de lo cotidiano apunta a explicitar lo que produce la cultura en un acto y contexto aparentemente pasivo. Lo cotidiano es concebido entonces como una fabricación activa, oculta y dinámica (*poiética*⁶) en donde son generados los espacios de producción individual y colectiva. Paralelamente a la dinámica de producción racionalista, autoritaria y expansionista, corre otra producción: la producción de lo cotidiano que se expresa en las maneras de emplear “los productos impuestos por el orden económico dominante”. En dichas maneras de hacer se encuentra la capacidad de la producción “artesanal” de hechos y significaciones.

EL SISTEMA DE ALIMENTACIÓN COMO ACCIÓN SOCIAL Y COMO ALTERNATIVA DE ACERCAMIENTO TEÓRICO CONCEPTUAL

Para comprender conceptualmente la dinámica del sistema es necesario ubicarnos en la perspectiva de la ecuación sujeto-objeto (sociedad-naturaleza) como unidad conceptual básica interpretativa. Ambas entidades son imposibles de comprender en ámbitos aislados o disociados, de hecho deben ser entendidos como elementos dialógicos: el sujeto actuando sobre el objeto y replanteando en esta relación su vínculo con la naturaleza y la sociedad (su entorno). El proceso de alimentación, constituye la dinámica misma con la que funciona dicho sistema. Mediante él, se pone en juego esa capacidad de autotransformación o autoinvención traducible como lo cotidiano. En la medida en que en este proceso se crean y recrean cíclicamente condiciones permanentes de existencia, se vuelve fundamental la comprensión de sus maneras de hacer. En este contexto, la etnografía en su carácter descriptivo desempeña un papel fundamental, pues es la estrategia antropológica

⁶ Del griego *poiein*: “crear, inventar, generar” (Certeau 1996: XLIII).

que nos acerca gráficamente al desarrollo de las condiciones en las que se llevan a cabo las combinatorias operativas, estrategias y tácticas dentro de los diferentes sistemas de alimentación y el papel que juegan los sujetos individuales y colectivos en aras de su propia reproducción. Además, nos ubica en un nivel de historicidad específico, que en conexión con el contexto histórico general, nos permite una visión que tiende a explicar esa totalidad.

Luce Giard (Certeau *et al.* 1999) reconoce la importancia que esto reviste al desarrollar una descripción de la sistemática y la procesualidad que se deriva de estos conceptos. El hecho de que no nos percatemos de que en el proceso de producción culinario se desarrollen memorias en diferentes planos o, en sus palabras, “memorias múltiples” (Certeau *et al.* 1999: 190) no significa que la organización sistémica y la mecánica procesual no sea su naturaleza. La gestualidad contenida en el fenómeno se ve proyectada en sus diferentes etapas. De esta manera, la necesidad de alimentarse, la obtención, la depuración, el almacenamiento, el procesamiento y el consumo de alimentos (proceso de alimentación en tanto acción histórico-social) expresan necesariamente rasgos de la cultura que, en términos de la invención de lo cotidiano, albergan una riqueza cultural fundamental. La inventiva aplicada en la elaboración de los instrumentos necesarios para cualquiera de las etapas del proceso define explícita y concretamente el conjunto de operaciones y el tipo de sujeto que utiliza el objeto. De la misma manera, el alimento preparado contiene un conjunto de gestualidades y aplicaciones culturales no perceptibles a primera vista pero que forman parte de sí mismo; esa tradición contenida en el conjunto de actitudes y operaciones alimentarias son potencialmente creaciones y recreaciones de un bagaje material y cultural general y específico. Los contenidos no están aislados de la forma y en ese sentido la sustitución de ciertos elementos constituyentes del sistema modifica no sólo lo estrictamente superficial o formal, sino los contenidos generales del sistema y el proceso, tanto en términos de afirmación del elemento creativo y recreativo como de su negación, configurando así una novedad de contenido. De ahí que la conciencia clara por parte del sujeto social e individual, la posibilidad de gestionar y autogestionar sus hábitos de alimentación se presenten como una condición de posibilidad para trascender el estado de consumo (pasivo) al que nos hemos referido. Las tradiciones alimentarias más ancestrales rescatan en general esta perspectiva al estar basadas en la autosubsistencia y la autogestión de los elementos de la alimentación, así como de las etapas generales del proceso mismo. Desde la antropología se propone entonces una lectura reivindicativa de esos contenidos trascendentales en las diferentes culturas, tecnologías y técnicas de alimentación tradicional (en el sentido de lo descrito párrafos arriba), por supuesto, no por la

reivindicación o veneración de la tradición como objeto estático y en cuanto tal, sino en cuanto que, comparativamente con la dinámica de lo que se conoce como modernidad, ha fundado y puesto las condiciones históricas y culturales para que los sujetos gestionen para sí el fundamento material-social de su existencia.

La comprensión antropológica pasa por la construcción del dato etnográfico a partir de una descripción meticulosa de la historicidad del sistema y del proceso de alimentación mismos, fundamentalmente detectando aquellos elementos innovadores, internos o externos que modifican los diferentes sistemas de alimentación. La dimensión antropológica pasa también por la interpretación del papel que desempeñan los diferentes factores que intervienen en el desarrollo de las dinámicas de alimentación, tanto en el tiempo como en el espacio, desde los espacios de la concepción, la producción, pasando por la dimensión material y simbólica que especifican lo que es considerado alimento y lo que no, hasta los patrones de consumo. En la medida en que me refiero a un proceso con carácter perpetuo, dialógico y dialéctico (en el sentido de que a cada fin del proceso se replantean condiciones cualitativa y cuantitativamente diferentes), se vuelve necesario definir las diferencias que a través del tiempo han presentado las costumbres en la alimentación que a la vez se traducen también en la definición de lo que ha cambiado en términos de contenido en los sujetos que han experimentado esas modificaciones.

En publicaciones complementarias, hemos expuesto varios esquemas pormenorizados y discusiones amplias sobre lo ahora presentado. Considero pertinente hacer la invitación al lector interesado a consultar los materiales mencionados.

DISCUSIÓN

Las dos vertientes exploradas en este artículo –la vinculación disciplinaria y la necesidad de ampliar la discusión y creación de perspectivas teóricas sobre la especificidad de la alimentación humana en tanto acción social– permiten plantear interrogantes e hipótesis sobre aspectos diversos de la problemática. Por ejemplo, sobre la configuración de las diversidades sistémicas y procesuales de la alimentación en la variabilidad cultural humana, sobre los criterios determinantes y no determinantes para la conformación de la dieta en épocas y espacios específicos, o sobre cómo se perciben, configuran y qué impactos tienen las modificaciones en los sistemas de alimentación, tanto en la salud como en las prácticas culturales a nivel individual y colectivo.

Relacionadas con estos elementos específicos, se derivan dos principios generales de discusión acerca de los fundamentos de los sistemas y procesos de alimentación en general.

a) En tanto hecho cultural, las prácticas de la alimentación humana presentan condiciones materiales diferenciadas y formas específicas de configuración de acuerdo con las necesidades de cada grupo, sus condiciones culturales, históricas y medioambientales concretas, conformándose así un sistema de alimentación particular con una dinámica procesual propia, susceptible de ser reconocido y comprendido con y desde distintas dimensiones y perspectivas disciplinarias.

b) Dicho sistema es dinámico y sufre alteraciones objetivas o subjetivas propias de sus condiciones, contextos y naturaleza, de corto, mediano y largo plazo. Estas alteraciones sistémico-procesuales pueden: 1) ampliar la base de sustentación del sistema (diversificar) o 2) eliminar partes o la totalidad del mismo, por medio de la sustitución de elementos (restringir). Esta cualidad ambigua establece las condiciones en las que el sujeto social y colectivo se apropia y desarrolla sus prácticas cotidianas en relación con la alimentación como práctica social, expresándose, por ejemplo, en un estado nutricional particular.

Una intención adicional de este artículo ha sido, en un primer momento, proponer las determinaciones teóricas mediante las cuales la alimentación, en tanto acción cultural, debe ser considerada como estrategia consciente de subsistencia en donde el sujeto individual y colectivo inventa el cotidiano como espacio de creatividad, en tanto proceso activo de producción y consumo que plantea y replantea consuetudinariamente nuevas formas y alternativas materiales y simbólicas de resolver la satisfacción de la necesidad; en un segundo momento, diferenciar los fundamentos presentados, facilitar y diversificar las formas y estrategias de lectura de la descripción y comprensión de las características inherentes al sistema de alimentación.

El límite de esta propuesta resulta, al mismo tiempo, su virtud, ya que al abrirse el panorama permite por lo menos plantear problemas que, o bien no han sido planteados, o no han sido suficientemente abordados por la antropología de la alimentación en México.

REFERENCIAS

AGUILAR PIÑA, PARIS

- 2001 Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación, *Anales de Antropología*, 35: 11-29.
- 2004 Hacia un marco teórico-conceptual para los estudios de la Antropología de la alimentación, A. Millán (comp.), *Arbitrario cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*, La Val d'Onsera (Colección Estudios), Huesca: 733-742.
- 2006 La cultura de la alimentación en las investigaciones antropológicas, F. Peña y L. Alonzo (coords.), *Cambio social, antropología y salud*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México: 121-137.
- 2012 *El sistema cultural de la alimentación: Una aproximación de teoría y método para los estudios de antropología de la alimentación*, Editorial Académica Española, Sarrebruck.

ALBALA, KEN (ED.)

- 2013 Introduction, *Routledge International Handbook of Food Studies*, Routledge, Londres: XV-XVI.

CARRASCO, SILVIA

- 1996 Cultura, alimentación y salud: una propuesta de análisis metodológico, X. Medina (ed.), *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*, Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació, Barcelona: 377-383.

CERTEAU, MICHEL DE, LUCE GIRARD Y PIERRE MAYOL

- 1999 *La invención de lo cotidiano*, 2. Habitar, cocinar, Universidad Iberoamericana, Departamento de Historia, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente (Colección El oficio de la historia), México.

CERTEAU, MICHEL DE

- 1996 *La invención de lo cotidiano*, 1. Artes de hacer, Universidad Iberoamericana, Departamento de Historia, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente (Colección El oficio de la historia), México.
- 2000 *La invención de lo cotidiano*, 1. Artes de hacer, Universidad Iberoamericana, Departamento de Historia, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente (Colección El oficio de la historia), México.

EGGAN, FRED

- 1943 Some problems in the study of food and nutrition, *América Indígena*, 3: 9-22.

GARINE, IGOR DE Y LUIS ALBERTO VARGAS

- 1997 Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición, *Cuadernos de Nutrición*, 20 (3): 21-28.

GARINE, IGOR DE Y VALERIA DE GARINE

- 1998 Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura, Museo Nacional de Antropología (ed.), *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional*, La Val d'Onsera, Huesca: 13-33.

GOODY, JACK

- 1995 *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Gedisa (Colección Antropología), Barcelona.

HARRIS, MARVIN

- 1979 *El desarrollo de la teoría antropológica. Una historia de las teorías de la cultura*, Siglo Veintiuno, Madrid.
- 1989 *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Alianza, México.

MEILLASSOUX, CLAUDE

- 1987 *Mujeres, graneros y capitales. Economía doméstica y capitalismo*, Siglo Veintiuno, México.

PELÁEZ CASABIANCA, MANUEL (COMP.)

- 1997 *Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación*, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Instituto Nacional de la Nutrición "Salvador Zubirán", México.

PETRICH, PERLA

- 1985 *La alimentación mochó: acto y palabra (estudio etnolingüístico)*, Centro de Estudios Indígenas (Serie Monografías, 1), Universidad Autónoma de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez.

RAMOS ESPINOZA, ALFREDO

- 1944 Bases para un estudio geográfico de la alimentación en México, *América Indígena*, 4: 65-72.

VARGAS, LUIS ALBERTO Y PARIS AGUILAR PIÑA

- 2002 Una visión integral de la alimentación; cuerpo, mente y sociedad, *Cuadernos de nutrición*, 25 (2): 88-92.

