

01052



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ANTROPOLÓGICAS

UNA APROXIMACIÓN TEÓRICO-METODOLÓGICA PARA EL ESTUDIO DE LA ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA

TESIS

QUE PARA OBTENER EL GRADO DE
MAESTRO EN ANTROPOLOGÍA

PRESENTA
LICENCIADO EN ETNOLOGÍA
PARIS AGUILAR PIÑA

DIRECTOR: DR. LUIS ALBERTO VARGAS GUADARRAMA



CIUDAD UNIVERSITARIA, D F

2002

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

**TESIS CON
FALLA DE ORIGEN**



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Con todo mi amor para Ares, mi hijo,
como un tributo a tus ya casi dos años
de regalarme esa sonrisa

A Beti quien conoce este proyecto tanto como a mí.
Por tu amor y tu inconmensurable apoyo y confianza
Gracias por tí y por Ares

A mis padres, Isabel y René
y mis queridos hermanos René, Marcelo y Demian,
cada uno sabe lo que le agradezco
además de su cariñoso respaldo

Agradecimientos

Como producto del apoyo de mucha gente considero importante hacer explícito mi agradecimiento a quienes considero han participado de una u otra manera con la culminación de este proyecto

A Cristina Suárez (*post mortem*) de quien siempre conté con su invaluable amistad. Me dolió mucho no poder charlar sobre esto contigo. Gracias siempre.

Al Doctor Luis Alberto Vargas Guadarrama quien generosamente aceptó dirigir los trabajos de esta tesis. Por su incondicional apoyo y la confianza que tuvo en el desarrollo de la misma debo agradecer su guía y más allá, su amistad.

A los Doctores Andrés Medina, Guido Münch y Rafael Pérez-Taylor, quienes han conocido este trabajo desde mi ingreso al Programa de Posgrado en Antropología y de quienes he recibido infinidad de valiosos comentarios y sugerencias para el desarrollo de mis planteamientos. Gracias también por su generosidad.

Al Doctor Héctor Bourges Rodríguez quien gustosamente se interesó por revisar el borrador y aportar comentarios y sugerencias, sin duda, valiosas.

A las autoridades y personal del programa de Posgrado en Antropología y del Instituto de Investigaciones Antropológicas, de quienes en todo momento recibí respaldo al brindándome los apoyos a su alcance para llevar a buen término este trabajo.

Este proyecto fue apoyado también por la Dirección General de Estudios de Posgrado de la Universidad Nacional Autónoma de México, mediante la asignación de una beca mensual durante los dos años que tardé en desarrollar la presente tesis.

**TESIS CON
FALLA DE ORIGEN**

Índice

Introducción	I
--------------	---

Capítulo I La alimentación en los estudios de antropología.

1.1	Contexto general	1
1.2.	Conceptos, teorías y métodos	3
1.3.	Bases generales: revisión histórica de los estudios sobre antropología de la alimentación	4
1.3.1	La antropología de la alimentación en México y otros países	6
1.3.2.	Principio descriptivo de los estudios geográficos de la alimentación.	7
1.3.3	La alimentación como un proceso continuo.	8
1.3.4	La antropología en los estudios sobre alimentación	9
1.4	Algunos antecedentes para una propuesta teórica y de método para la antropología de la alimentación	11
1.4.1.	Pluridisciplinariedad.	12
1.4.2.	De lo lingüístico a lo operativo	15
1.4.3.	Relación costo-beneficio. Una propuesta parcialmente entendida	18
1.4.4.	Parentesco y alimentación	20
1.4.5.	De lo interdisciplinario y la dimensión social	21
1.4.6	Estudios etnolingüísticos: taxonomías culinarias	25
1.5	Pertinencia de nuevas propuestas generales	27

Capítulo II Hacia un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación

2.1	De la alimentación como construcción de <i>lo cotidiano</i> .	32
2.1.1	Antecedentes generales: principios conceptuales de fundamento	33

2.2.	La construcción de lo cotidiano como sustento conceptual para una construcción teórico-crítica en la antropología de la alimentación: unidad-totalidad como principio rector	36
2.2.1.	Combinatorias operativas	38
2.2.2	Lo cotidiano y la capacidad de trascendencia en el ámbito de los sistemas de alimentación.	39
2.2.	El <i>sistema de alimentación</i> como alternativa de aproximación teórica al estudio de la antropología de la alimentación.	41
2.3	Instrumentos operativos y descriptivos	44
2.3.1	El alimento	45
2.3.2	Alimentación	47
2.3.3.	La alimentación como fenómeno unitario	48
2.3.4.	Sistema de alimentación	49
2.3.5	Proceso de alimentación.	49
2.3.6	Nutrición.	53
2.3.7.	Estado de nutrición.	53
2.4	Elementos generales para una discusión	54

Capítulo III

Hacia una aproximación de método en los estudios de antropología de la alimentación.

3.1.	Fundamentos generales de la complejidad según Edgar Morin	58
3.2	La etnografía como herramienta cognitiva	59
3.2.1	Alcances de la observación etnográfica en los estudios de antropología de la alimentación	60
3.3	Un acercamiento desde una perspectiva transdisciplinaria	63
3.3.1.	La antropología como planteamiento <i>hipercomplejo</i> de los sistemas de alimentación	64
3.3.2.	La historia y la antropología en la alimentación.	66

3.3.3	La antropología de la alimentación como objeto de enseñanza y reflexión crítica.	67
3.3.4.	La comprensión de los sistemas de alimentación. La cultura: punto de partida.	68
3.3.5.	La construcción de propuestas para la preservación y adecuación de los sistemas de alimentación tradicionales vistos como estrategias histórico-colectivas de sobrevivencia	70

Capítulo IV Conclusiones

4.1.	Generalidades	73
4.2.	En torno a la antropología como ciencia básica.	74
4.3.	Respuestas obtenidas de acuerdo con las hipótesis planteadas.	77
4.4.	Alcances obtenidos de acuerdo a los objetivos planteados.	79
	Bibliografía	82

Introducción

La alimentación como actividad humana produce un fenómeno digno de ser estudiado por la antropología. Este hecho se deriva de la vinculación mediata, inmediata, necesaria o contingente que tiene con todos los aspectos de vida cotidiana en la cultura, pero singularmente por ser condición necesaria de posibilidad para la creación y recreación de la misma.

La razón principal por la cual elegí desarrollar el presente trabajo radica en el hecho de que no existe en México una estrategia propia y sistemática para la investigación de los vínculos específicos entre la cultura, los sistemas y los procesos de alimentación. Una lectura desde la antropología (particularmente la etnología), de lo que podríamos denominar un cuerpo conceptual (teórico y de método) que permita acercarnos al tema de la alimentación como construcción cultural. Esta situación provoca que los resultados de las investigaciones se dispersen y no formen un *corpus* organizado y sistemático de información para el análisis antropológico.

Si bien los principales aportes de la antropología en México en el campo de la alimentación han sido los desarrollados en los estudios de nutrición, el campo del *complejo* sistemas culturales-sistemas alimentarios ha sido escasamente desarrollado. Se hace necesario entonces, consolidar los trabajos referidos mediante el desarrollo de un discurso propio surgido desde la antropología que, conceptual y metódicamente, reflexione sobre el problema mencionado.

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

El propósito fundamental de esta tesis consiste entonces, en generar un campo básico de discusión que abarque los ámbitos teórico y de método con la finalidad de construir un marco teórico de referencia que distinga la actividad del antropólogo de la de otras disciplinas. Si bien, en este sentido, la antropología física ha tendido puentes prácticos con otras ramas del conocimiento y esto ha dado en general buenos resultados, el problema radica, considero, en que la antropología mexicana no ha dado el siguiente paso que consiste en concebir a la alimentación como objeto de investigación (entendido esto último en el sentido de sistemas y procesos culturales) y eventualmente vincularlo mediante una estrategia de método con las problemáticas de nutrición analizadas por la antropología física y las ciencias de la salud, principalmente

De lo anteriormente expuesto se puede deducir que la aportación principal de este trabajo consiste en establecer las bases para una discusión formal y sistemática que oriente los estudios de antropología alimentaria hacia una conceptualización de sí misma y del problema que trata, intentando, además hacer explícita la necesidad de esta vertiente de los estudios en la antropología que actualmente se realiza en México, en un contexto de cambios importantes en el desarrollo de los métodos, técnicas y conceptos del conocimiento científico contemporáneo

Dos son los objetivos generales planteados en el presente trabajo, por un lado el presentar una discusión sistematizada acerca de las diferentes propuestas formales e informales de los trabajos que sobre alimentación ha desarrollado la antropología mexicana; y por el otro desarrollar una propuesta sistemática y de

método de investigación para los estudios que sobre antropología de la alimentación se lleven a cabo, particularmente los enfocados a las determinaciones y condiciones culturales de los diferentes sistemas de alimentación

Los límites concretos de esta tesis se refieren a rescatar la experiencia académica y de investigación que me ha llevado a desarrollar una reflexión de este tipo con la finalidad de aportar propuestas en el desarrollo de este campo de investigación. El método, por su parte, se fundamenta en el carácter cualitativo inherente a una propuesta como la que presentamos, esto es: el análisis de la bibliografía, las técnicas que se han venido aplicando y la manera como se maneja la información son objeto de una visión crítica que intentará establecer los límites y los alcances de los trabajos desarrollados hasta ahora.

La naturaleza del trabajo desarrollado no permite apegarme exclusivamente a una perspectiva teórica, de hecho no existe, en el marco de la antropología en México, una construcción tal que permita acercarnos al problema de la antropología de la alimentación. De esta manera el marco teórico será manejado a partir de un desarrollo conceptual derivado del análisis de bibliografía que puede no relacionarse de manera directa con el tema central pero que, sin embargo, ofrece pistas para la construcción de una propuesta más completa.

Por su parte, el problema teórico de la presente tesis está dividido en dos partes. La primera que atiende a la elaboración de un marco de referencia conceptual y teórico sistemático. Para el desarrollo de este aspecto me he apoyado en las nociones esbozadas en el trabajo de tesis de licenciatura. me refiero a las de la

alimentación entendida como un fenómeno sistemático y procesual¹; así como en los trabajos realizados por Marvin Harris² y las escuelas francesa, inglesa y española³ que en este ámbito han hecho importantes contribuciones, principalmente en la construcción de esquemas de análisis; tal es el caso de Jack Goody⁴ quien mediante la revisión crítica de los estudios sobre alimentación, a partir de las diferentes escuelas antropológicas, nos brinda una postura muy completa del papel que la sociología y la antropología han jugado a nivel global en este tema

Por su parte las aportaciones teóricas y metodológicas que Igor de Garine tiene en sus estudios sobre alimentación entre los grupos africanos principalmente y en comunidades urbanas son de gran utilidad para desarrollar y adaptar conceptos.

Del mismo modo se desarrolla la discusión en referencia a la pertinencia de establecer estudios sistemáticos sobre el fenómeno alimentario en la antropología

La segunda parte consiste en problematizar el fenómeno alimentario dentro de su especificidad y variabilidad histórica. Para ello, más que una revisión o descripción de cómo han sido los diferentes sistemas de alimentación entre las diferentes culturas a lo largo del tiempo lo que se intenta es resaltar la importancia en cuanto condición de posibilidad para entender otras dinámicas históricas y culturales, de vincular los niveles histórico y etnográfico en una interpretación de la teoría social

Con el fin de proponer los vínculos que hacen posible una lectura histórica del problema alimentario, nos apoyaremos en varias contribuciones que al respecto han elaborado algunos miembros de las llamadas *Escuela de los Anales* y *Nueva escuela de los Anales*. De la primera he retomado el concepto de historias de

largo plazo y en un primer momento su noción de "estructuras de lo cotidiano"⁵ ya que este aspecto es desarrollado después por autores como Cornelius Castoriadis⁶ y Michel De Certeau⁷ El punto de partida consiste en la conceptualización del fenómeno alimentario como una construcción cotidiana cuyos contenidos y naturaleza necesariamente creativos (por trascendentes) han derivado históricamente en la diversidad de estrategias que la humanidad ha establecido para reproducirse. Esta definición, derivada de los trabajos de Castoriadis⁸ - con la noción de imaginario como espacio de trascendencia de la cultura- y de Michel de Certeau⁹ -lo cotidiano como estrategia histórico específica del sujeto para comprender el desarrollo de sus condiciones- son de gran ayuda para vincular la experiencia etnográfica de la alimentación con sus complejidades y especificidades históricas, además de ponernos en condición de fundamentar la importancia que como objeto de análisis etnográfico e histórico tiene la alimentación para la antropología contemporánea.

El otro elemento del que se compone este trabajo es la propuesta de método que apunta a proponer una estrategia que sistematice las complejidades de la investigación en campo y la interpretación de los datos etnográficos. Basado principalmente en el trabajo que previamente se ha realizado con diferentes equipos de investigación en diferentes zonas de la geografía nacional. Aquí son revisadas también las propuestas técnicas que la bibliografía clásica y contemporánea tiene al respecto.

La investigación bibliográfica, como ya he dicho, forma parte fundamental de la revisión inicial propuesta en esta tesis de ahí que serán revisados los textos de

etnografía de México con el fin de detectar hasta donde se ha realizado trabajo sistemático y constante sobre antropología alimentaria. Estos trabajos son revisados críticamente con fin de establecer un balance de sus alcances y sus limitaciones. Además de atender al método empleado, se buscaron postulados teóricos que fueran de utilidad para la propuesta que quiero establecer.

Finalmente me parece muy importante explicar la manera como se abordará formalmente el problema. Para ello es necesario explicar que el esquema argumental del presente trabajo se encuentra dividido en cuatro grandes apartados. El primero (La alimentación en los estudios de antropología) está dedicado a la relectura de los trabajos clásicos de la antropología, a fin de explorar desde qué aspectos ha sido abordado el problema y, como ya hemos mencionado, son rastreadas las propuestas de teoría y método generadas en este periodo. La segunda parte (Hacia un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación) busca establecer las discusiones de contenido referentes a los conceptos y en general los marcos teóricos de referencia desde los que se puede generar una propuesta teórica completa. Su nexo con el apartado anterior se hace evidente en la medida en que intenta retomar las propuestas explícitas o implícitas surgidas de la revisión monográfica. Así mismo se vincula con la tercera parte (Hacia una aproximación de método en los estudios de antropología de la alimentación) en la medida en que constituye el fundamento teórico-conceptual de la propuesta en cuanto al *método* de la antropología de la alimentación. El último apartado (Conclusiones) constituye un balance crítico de los resultados obtenidos, entendidos estos como el resultado final de la discusión

completa. Aquí se intenta subrayar la importancia primero del trabajo emprendido y luego de la pertinencia de sistematizar una propuesta de trabajo para las nuevas generaciones de investigadores cuyas inquietudes los hagan volver la mirada hacia un tema tan fundamental del desarrollo de la cultura humana

Notas

¹Aguilar Piña, Paris. *Etnografía y alimentación de una comunidad zoque en el noroeste de Chiapas El caso de Carmen Tonapac*. Tesis de licenciatura ENAH 16 de mayo 1995. México D F 1995 159 pp. Incluye fotos mapas y esquemas

²Harris, Marvin. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. México D F C N C A /Alianza . 1991 347 pp (Colección Los Noventa No 75)

³Bataille-Benguigui Marie C. & Françoise Cousin (eds). *Cuisines Reflets ds sociétés*. Paris, Editions Sèpia- Musée de l' Homme 1996. 460 pp Wood Roy. *The sociology of the meal*. Great Britain Edinburg University Press, 1995 139 pp. Garrido Aranda, Antonio (comp) *Cultura alimentaria Andalucía América*. México D F, Universidad Nacional Autónoma de México/Instituto de Investigaciones Históricas/Programa Universitario de Alimentos 1996 255 pp

⁴Goody Jack. *Cocina, cuisine y clase Estudio de sociología comparada*. Barcelona, Editorial Gedisa España. 1995 310 pp (Serie CLA-DE-MA)

⁵Braudel, Fernand "Las estructuras de lo cotidiano". En: *Civilización Material, economía y capitalismo (siglos XV-XVII)*. Fernand Braudel. Madrid España Editorial Alianza 1984. (versión española de Isabel Pérez-Villanueva Tovar)

⁶Castoriadis, Cornelius *Los dominios del hombre: las encrucijadas del laberinto*. Barcelona España. Editorial Gedisa 1988 246 pp Castoriadis Cornelius *Ciudadanos sin brújula*. México D F Ediciones Coyoacán 2000 171 pp

⁷ De Certeau, Michel *La invención de lo cotidiano I. Artes de hacer*. México. D F, Universidad Iberoamericana/ Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente/ Centro Francés de Estudios Mexicanos y Centroamericanos 1996 229 pp (El oficio de la historia)

⁸ Castoriadis op cit

⁹ De Certeau op cit

Capítulo I

La alimentación en los estudios de antropología.

1.1. Contexto general.

Emprender la revisión puntual de la información contenida en la bibliografía existente sobre los fundamentos teóricos conceptuales y metodológicos para los estudios sobre antropología de la alimentación constituye una tarea ardua, prácticamente imposible en las condiciones en las que esta investigación se ha desarrollado. Al no encontrar una fuente sistematizada me he tenido que conformar con lo que se encuentra integrado de manera explícita e implícita en los materiales bibliográficos productos de investigaciones más amplias. En muy contadas excepciones encontré literatura especializada en términos etnográficos y en menos casos todavía con material teórico y de método que sirviera para ampliar mi investigación.

De esta manera en el presente capítulo he querido integrar un análisis puntual de los materiales que consideré que pueden ser útiles como fundamento y en otros casos como referentes críticos del tema desarrollado en esta investigación.

El *anthropos* y el *aliere* en su sentido más amplio son dos elementos ligados indisolublemente en su naturaleza cultural, por lo tanto como fenómeno contemplativo la alimentación se ha desarrollado con la humanidad misma. Los tiempos, los espacios, las rutinas, las técnicas, los significados y las maneras son variables, han cambiado en el transcurso de la historia misma; sin embargo la relación básica entre el hombre y su alimentación permanece y de esa

permanencia y su variabilidad daría cuenta el análisis antropológico. En ello consiste la complejidad del fenómeno: atraviesa la totalidad de la actividad humana en el transcurso de su historia. Estas nociones de *totalidad* y *continuidad* serían los elementos epistemológicos que incluirían los estudios del fenómeno alimentario vistos desde una perspectiva antropológica

Para el desarrollo de esta tesis ha sido fundamental contar con un panorama general de la configuración actual de la producción teórico-conceptual y metodológica en los estudios de antropología de la alimentación en México y en general en algunos de los países en donde estas investigaciones tienen una mayor atención por parte del ámbito académico. Me refiero fundamentalmente a España y Francia en donde continuamente se llevan a cabo reuniones internacionales cuya temática es la que nos ocupa.

El punto de partida es que no es posible encontrar una corriente de estudios que formalmente desarrolle nada por el estilo en nuestro país, a excepción de los recientes esfuerzos que el Grupo Mexicano de Antropología Alimentaria¹ se encuentra llevando a cabo al generar un espacio continuo de discusión e intercambio académicos en donde antropólogos de diferentes ramas de esta disciplina y otras afines se reúnen para discutir e intercambiar ideas, experiencias y problemáticas de los diferentes proyectos de investigación que ahí se presentan. De continuar esta interacción llegará, seguramente en un futuro cercano, a la creación de ciertos consensos básicos (tanto a nivel conceptual, teórico y de método) para la investigación que sobre el fenómeno alimentario se realiza en México.

1.2. Conceptos, teorías y métodos

En aras de ordenar lo que de suyo aparece disperso y no sistematizado he intentado construir un modelo general de clasificación de estos materiales, mismo que refiere a la naturaleza de las investigaciones revisadas y a sus alcances reales en el ámbito de la antropología de la alimentación.

El orden de la exposición no atenderá necesariamente al criterio cronológico pues dada la escasez de materiales que involucren una propuesta explícita a nivel teórico y de método, he preferido priorizar, para su presentación y discusión la diversidad de elementos y complejidad de las mismas. El problema inicial al que me he enfrentado en este sentido radica en el hecho de que desde los primeros estudios antropológicos realizados en nuestro país, ubicados alrededor de los años cuarenta del siglo XX los principios teórico-conceptuales se daban por supuestos, pues se tendía (no menos ahora) a utilizar sólo los recursos conceptuales y de método desarrollados por la nutriología, la epidemiología o la demografía.

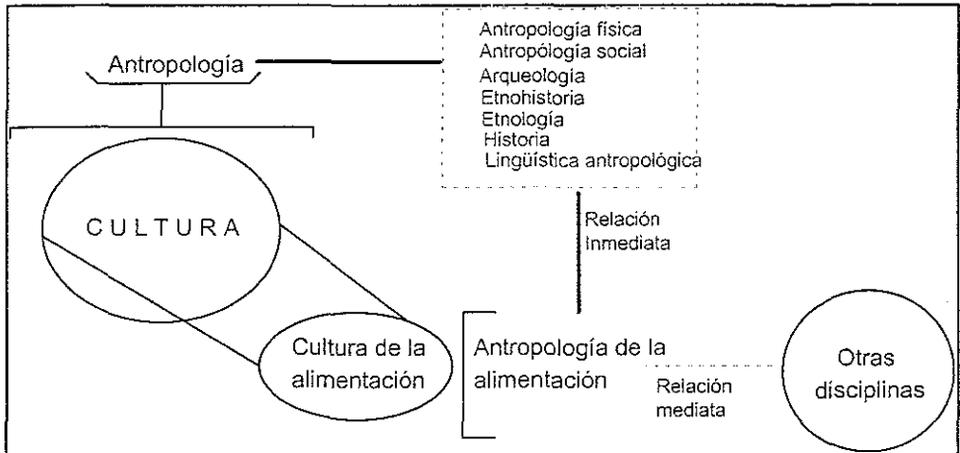
El desarrollo del conocimiento mismo ha obligado a replantear muchos de estos principios o por lo menos a adecuarlos a la perspectiva antropológica. Por ejemplo si se parte del concepto actual de la nutriología respecto de lo que significa el alimento y este concepto fuese aplicado tal cual desde el lenguaje antropológico se observará que aspectos como los procesos de creación y refuerzo de vínculos afectivos y las correspondencias históricas con el alimento cristalizadas en las tradiciones de la alimentación quedarían fuera de su ámbito conceptual. Lo mismo pasaría si intentáramos comprender los deseos por consumir productos que bajo esa lógica aparecerían como irracionales. El

antropólogo requiere entonces de herramientas conceptuales que ilustren la complejidad de la perspectiva desde la que observa, incluso cuando el nivel de la investigación priorizara lo clínicamente detectable.

1.3. Bases generales: revisión histórica de los estudios sobre antropología de la alimentación.

Dos son los conceptos básicos que propongo aclarar para emprender la revisión histórica y sistematización de la información que sobre el fenómeno alimentario se ha producido dentro del discurso antropológico contemporáneo. El objeto general de la antropología es el estudio de la cultura. Particularmente hablando del fenómeno alimentario el objeto es la cultura producto del ámbito de la alimentación, entonces éste término se define por si mismo como el objeto central de los estudios sobre alimentación. Por su parte las bases epistemológicas se desarrollan en la disciplina que se ocupa del mismo fenómeno: es decir la antropología de la alimentación. De este modo ambas definiciones diferenciadas aclararían en principio los ámbitos correspondientes. Esto es: la cultura de la alimentación como el objeto a comprender y la antropología de la alimentación como la disciplina encargada de proporcionar la perspectiva y herramientas epistemológicas concretas. La antropología de la alimentación encontraría una correspondencia de *primer orden* (relación inmediata) con las diferentes subdisciplinas de la antropología general, mientras que dependiendo de las variables manejadas tendría una correspondencia de *segundo orden* (relación mediata) con diferentes disciplinas. Dicha ordenación no intenta jerarquizar la importancia de los

vínculos sino establecer los grados relativos de interacción. La forma esquemática de representar esta idea quedaría descrita en el cuadro 1:



Cuadro 1.- Grados relativos de interacción de la antropología con otras disciplinas

Más adelante, en el capítulo tercero del presente trabajo, se precisarán algunos matices de los conceptos vertidos. La pertinencia de presentarlo de manera adelantada se fundamenta en la necesidad de explicitar los contextos generales en los que me moveré en el transcurso de esta investigación.

Sin lugar a dudas quienes de manera continua y sistemática han establecido un conjunto de relaciones disciplinarias y antecedentes generales de una antropología de la alimentación han sido los antropólogos Igor de Garine², Jack Goody³ en su *Cocina, cuisine y clase* y tal vez en menor medida, no por ello menos importante, el trabajo de Jessica Kuper⁴ quien de una manera mas o menos involuntaria aportaría datos importantes para el desarrollo de una historia general de los estudios sobre alimentación, a través de las recetas

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

colectadas entre antropólogos y los breves pero ilustrativos comentarios etnográficos que acompañan a cada receta.

Principalmente De Garine ha insistido sobre la necesidad de ubicar disciplinariamente los estudios de cultura de la alimentación y consecuentemente insistido acerca de la necesidad de generar campos de investigación pluridisciplinaria⁵ lo que va abriendo el camino para el desarrollo de las propuestas que se plantearán en los capítulos siguientes. Lo que es evidente al revisar estas referencias bibliográficas es que el panorama histórico-disciplinario de los estudios de antropología de la alimentación en México es escaso. Esto se debe no sólo a la falta de difusión de las investigaciones sino que verdaderamente ésta no es muy abundante. Está claro que los apoyos financieros, al menos en México, para estos proyectos benefician relativamente a aquellos relacionados con un criterio de la relación costo-beneficio, mismos que constituyen una mínima parte del universo de investigación contenido en el fenómeno de la cultura de la alimentación.

1.3.1. La antropología de la alimentación en México y otros países.

Lo anteriormente expuesto no significa que en nuestro país no exista o no haya existido producción en este ámbito de hecho podríamos decir que desde un principio corrimos paralelos al desarrollo a nivel mundial que estas investigaciones alcanzaron. Sin embargo durante la década de los sesenta setenta, y parte de los ochenta, (esto es casi 30 años) la investigación y producción teórica en antropología quedó relegada, lo que se tradujo en un abandono casi absoluto, de no ser por las innumerables investigaciones que

sobre antropología de la nutrición se desarrollaron Sin embargo este campo pasó a ser confundido con el de la antropología de la alimentación en general. Veamos a continuación algunos ejemplos importantes del desarrollo de esta área de investigación en antropología Es digno de mencionarse que en un principio esta línea de trabajo fue planteada fundamentalmente por las disciplinas de la salud. La investigación social poca producción tuvo, esto no es casual por supuesto, siendo estas disciplinas las que más cercanamente se encuentran con los problemas derivados de los hábitos y costumbres alimentarios

1.3.2. Principio descriptivo de los estudios geográficos de la alimentación.

Para la década de los años 40's se había desarrollado en México una tendencia en los estudios antropológicos encabezada por el Dr. Alfredo Ramos Espinoza⁶, ésta proponía que los estudios sobre hábitos alimentarios tienen que ser abordados desde una perspectiva relativista tomando en cuenta las particularidades del medio la historia y las condiciones específicas tanto tecnológicas como sociales de las poblaciones estudiadas. La intención de estos estudios denominados "Estudios geográficos de la alimentación" era la de describir como ha sido y es la alimentación en cada región de México y del mundo. El principio descriptivo tendía a poner un orden en dónde no lo había me refiero particularmente a la falta de precisión que la regionalización política y administrativa traía consigo, misma que se veía reflejada en la manera como los fenómenos culturales en general se intentaban explicar. Otro de los aspectos fundamentales de este trabajo es el énfasis que pone en la necesidad

de describir el cómo se procesan los alimentos con toda precisión. Lamentablemente la propuesta contenida en el artículo publicado por el Dr Ramos Espinoza⁷ al parecer no encontró mucho eco al menos en lo que a la antropología que se hacía en ese entonces en México concierne.

1.3.3. La alimentación como un proceso continuo.

Un año antes Fred Eggan, había escrito un artículo en la misma América Indígena conocido como 'Some problems in the study of food and nutrition', investigación realizada entre los hopi, en este artículo el autor analiza los problemas que frecuentemente eran pasados por alto por el investigador cuando se emprendían estudios sobre los hábitos alimenticios. Su propuesta se caracteriza por la minuciosidad de los detalles a investigar incluidos aquellos que tienen que ver con el acto de llevarse los alimentos a la boca es decir: tanto cuando entran como cuando salen. Para Eggan la alimentación humana es un proceso continuo de producción, distribución y consumo, sin embargo ordinariamente el antropólogo no se preocupa por saber qué pasa cuando el alimento alcanza la boca de los nativos. Los problemas por resolver en un estudio de este tipo son los que involucran aspectos de la vida diaria tales como el número, tipo, usos y valor de los animales domésticos y todas sus condiciones e implicaciones; la existencia y uso de los alimentos silvestres, la organización social y económica. Así mismo las actividades alimentarias que incluyen las técnicas culinarias, el conocimiento sobre el almacenamiento conservación y utilización del agua y condimentos, la distinción entre la comida

ordinaria y la especial y finalmente el carácter de los alimentos para el intercambio⁸

1.3.4. La antropología en los estudios sobre alimentación.

Para el año de 1997 el antropólogo Manuel Peláez Casabianca, emprendió con el apoyo del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM y el Instituto Nacional de la Nutrición Salvador Zubirán, la tarea de compendiar mediante la publicación de una serie 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 9 proyectados, que contiene una selección de 5 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.

Para Manuel Peláez⁹ los estudios sobre alimentación dentro de la antropología estarían divididos en dos grandes vertientes: la antropología de la nutrición y la antropología de la alimentación, centrando su preocupación respectivamente en los fenómenos biológicos involucrados en la alimentación humana por un lado y en la determinación de la función social de los alimentos y la alimentación por el otro. La futura continuación y culminación de *Presencia de*

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

la antropología ... muy probablemente llevará a un grado de sistematización de la información que seguramente será benéfica para la antropología de la alimentación en México

De acuerdo con Peláez¹⁰ los estudios que se ha llevado a cabo en nuestro país han sido dispersos y desiguales; sin embargo existen algunos autores que han mantenido cierta constancia, por lo menos de la década de los 80's hasta la actualidad. Desde mi punto de vista, dos son los autores que en nuestro país mayormente han contribuido desde dos diferentes líneas publicando diversos artículos y libros. por un lado Luis Alberto Vargas, quien ha explorado desde los vínculos entre la antropología y la nutrición hasta el reconocimiento puntual que tiene la visión histórica del desarrollo de los patrones de alimentación en el México contemporáneo haciendo énfasis en el legado prehispánico y colonial de los hábitos alimentarios del México moderno¹¹. Por su parte y desde la perspectiva histórica Janet Long¹² ha contribuido a una historia de los hábitos alimentarios recurriendo a la documentación histórica de los intercambios Europa - América; así como del papel que ciertos alimentos, particularmente el chile (*Capsicum*), han tenido en el desarrollo de la cultura de la alimentación en México y el mundo. En ambos casos el nivel descriptivo es el factor común con las diferencias acentuadas en el tratamiento de los datos: en el primer caso suelen ser aspectos de índole general proyectando esas generalidades en la vida cotidiana; en el segundo enfatizando la compilación y análisis de información de la que poco conocimiento se tiene a nivel general. Algo que sin lugar a dudas es común en ambos casos es la intensa actividad de intercambio académico que los dos mantienen con investigadores e instituciones preocupadas internacionalmente en los estudios de esta naturaleza

Con el paso del tiempo lo que se ha observado que el panorama explicativo y descriptivo en el campo de la antropología de la alimentación se ha venido ampliando. Ahora en lo referente a su sistematicidad no podemos decir lo mismo.

Por su parte, 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 solo a nivel nacional, como lo atestigua Silvia Carrasco¹³ para el caso de España, quien para el año de 1984 detectaba el mismo problema para la antropología de la península, principalmente en el plano teórico.

1.4. Algunos antecedentes para una propuesta teórica y de método para la antropología de la alimentación

Cuando me refiero al problema de la escasez de propuestas no estoy hablando de la ausencia de las mismas; en una revisión de lo que la bibliografía antropológica puede ofrecer, he encontrado diferentes grados, vertientes y profundidad de propuestas que de algún modo pueden ser leídas como bases en las que se funda la desarrollada a partir del capítulo segundo del presente trabajo.

El rasgo común de los trabajos presentados aquí es que abordan aspectos parciales y en contadas excepciones se presentan como cuerpos completos.

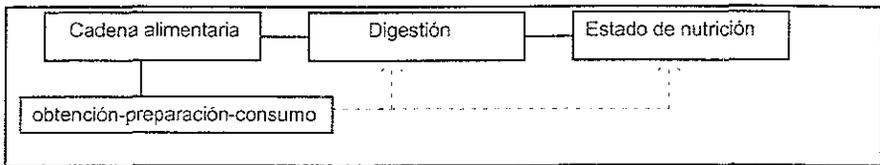
En todo caso trataré no sólo de describir las mismas sino de generar un balance crítico y matizar en los casos en que sea necesario, las diferencias con la nuestra. Finalmente en los dos capítulos siguientes se podrán apreciar las diferencias.

Para empezar he decidido no ubicar las propuestas dentro de las tradicionales escuelas o corrientes teóricas de la antropología pues a estas alturas del desarrollo de la teoría antropológica resulta un criterio relativo. La complejidad del fenómeno obliga a ubicarnos en los horizontes metodológicos de cada una, estos indican la prioridad en la investigación.

1.4.1. Pluridisciplinariedad.

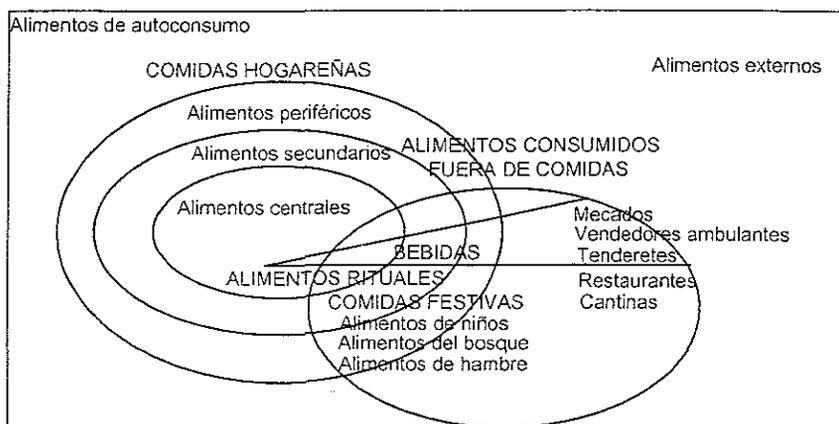
Ubicar el problema como multifactorial ha llevado a la antropología a proponer puntos de vista que intentan cohesionar el concurso de varias disciplinas para abordar el estudio del fenómeno alimentario. Tal es caso de la consolidada propuesta de Igor De Garine y Valeria de Garine quienes junto con Luis Alberto Vargas¹⁴ han enmarcado propuestas de método para la investigación con el concurso principal de la antropología y la nutrición. La principal vinculación que ellos observan es con las áreas de ciencias de la salud tales como, la epidemiología, la medicina y otros profesionales. Del mismo modo consideran el modelo fundamental de investigación en 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 cercanía mayor 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. Una visión esquemática permitiría apreciarlo de la siguiente manera (Cuadro2):



Cuadro 2.- Proceso de la alimentación nutrición según De Garine y Vargas (1997)

El consumo está vinculando inmediatamente con momentos fisiológicos para identificarlo como un proceso también biológico. De acuerdo con esto, el fin será el estado nutricional, esto es: el momento en que la células incorporan nutrimentos al cuerpo y lleva al cabo sus funciones de manera constante. Como fenómeno aparte se maneja la clasificación cultural de los alimentos. Ya en su dimensión explícitamente cultural, para ambos autores el sistema alimenticio tradicional está centrado en los sistemas clasificatorios que los productos alimentarios adquieren en la sociedad tal como aparece representado en el cuadro 3



Cuadro 3 - Sistema alimenticio tradicional (tomado de De Garine¹⁵)¹⁶

El sistema variará en su organización y representación en las sociedades urbanas industrializadas contemporáneas; sin embargo en esencia permanece el mismo criterio por ello no precisaremos en su expresión esquemática. Este nivel de representación presupone una preponderancia sobre el sentido del consumidor obviándolo de 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 alimentos¹⁷ 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

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

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

1.4.2. De lo lingüístico a lo operativo.

El conocido texto de Jack Goody *Cocina Cuisine y clase*¹⁸ ha representado hasta la fecha uno de las obras que, desde mi punto de vista mejor han planteado el problema teórico de la cultura de la alimentación, relegando desgraciadamente los esquemas de método a un segundo plano

Si bien el marco bajo el cual analiza las diferentes posturas que la antropología ha tenido en referencia la problema alimentario parece el pretexto para entablar el diálogo-discusión con Lévi-Strauss, para poner en 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 serian 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 la dimensión material y operativa solo aparece tangencialmente en la categoría de *transformaciones culturales*

Aunque la premisa comparativa sea el fundamento de las 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 *triada* de oposiciones básicas: crudo-cocido; sociedad-naturaleza y civilizado-primitivo, Goody antepone que el problema ha de plantearse antes como los vínculos con los procesos de producción distribución y consumo de alimento. no solo en una sociedad determinada sino también en una perspectiva comparativa¹⁹ Desde su punto de vista el alcance de esta propuesta no niega la posibilidad de generar 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* constituye las condiciones y determinaciones gracias a las que se realizan las etapas²⁰ mismas que estarían definidas de la siguiente manera:

A) Las fases de producción (F/P)

Vegetales	Animales
Preparación del terreno	Preparación del establo. forraje. pastores
Siembra	cría
cultivo	pastoreo
casecha	sacrificio
conservación (incluye semillas)	protección de los animales

A,) Los aspectos de la producción (A/P)

a) los ítems de la producción
b) la fuerza de trabajo (y la división del trabajo)
c) los recursos productivos, tierra, agua, y agentes fertilizantes
d) La tecnología y las técnicas de producción

e) La cantidad y calidad producidas que se relacionan con la escasez y la abundancia, con la viabilidad de la unidad de producción y con el descarte de los excedentes

B) La fase de distribución (Modos de distribución)

Tipos de transacción (T/T)

a) asignación dentro de la unidad de producción (por ejemplo las diferentes esposas en una familia poligámica)
b) regalo, sin expectativa de retribución
c) intercambio "recíproco"
d) mercado
e) transferencia obligatoria
f) destrucción

B₁) Los aspectos de la distribución

a) la naturaleza de las transacciones internas
b) la naturaleza de las transacciones externas
c) La uniformidad de la distribución interna
d) la tecnología de almacenamiento
e) la tecnología de transporte
f) la periodicidad de la distribución

C) La fase de preparación (F/Pr)

a) trabajo preliminar: matanza de animales y carneado, descascaramiento de frutos secos, desgrane, zarandeo y molienda de cereales
b) cocción: la aplicación de calor u otros agentes transformadores (frio, vinagre, sal)
c) elaboración del platillo

C₁) Los aspectos de la preparación (A/Pr)

a) quién cocina, con quién (grupo de cocina) y para quién (grupo de consumo)
b) tecnología de cocción (fogón recipientes instrumentos horno asador y combustibles)

D) La fase del consumo (F/C)

a) reunión de los participantes
b) servicio o distribución del alimento cocido
c) ingestión del alimento
d) limpieza

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

D₁) Los aspectos del consumo (A/C)

a) la distribución en el tiempo (comidas diarias, festines, ayunos, etc)
b) la estructura de la comida
c) los modos de la comida (sacralización, "modales en la mesa", limpieza, servicio)
d) la tecnología de la comida (mesa recipientes, instrumentos, etc.)
e) quién como con quién (el grupo de comensales)
f) la diferenciación de la cuisine

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 actividades 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 estaría marcando los indicadores de fundamento de los aspectos característicos de la cultura de la alimentación.

El espíritu básico de este nivel de análisis acepta que las similitudes y diferencias culinarias pueden estar relacionados con las actividades humanas básicas en la esfera de la producción y de la reproducción²¹.

1 4.3. Relación costo-beneficio. Una propuesta parcialmente entendida.

'Bueno para comer' es sin lugar a dudas una obra en la que el antropólogo norteamericano Marvin Harris²² sintetizó una estrategia teórica completa para estudiar el fenómeno de la alimentación en sus particularidades. La premisa explicativa fundamental radica en intentar dar cuenta de los fundamentos prácticos de la optimización en el consumo alimentario de los diferentes pueblos. Aquí es necesario precisar dos cosas: 1) el carácter práctico no

necesariamente conlleva el carácter simbólico. por lo que entonces hay que entender en esos términos los límites de la propuesta y 2) optimización, como dice el autor²³ no quiere decir óptimo. Optimización es 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 dar cuenta de una parte de las bases materiales de los sistemas de alimentación: 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 jugado un papel fundamental en la conformación de las tradiciones alimentarias de la humanidad.

La necesidad específicamente humana precisa lo que se habrá de comer, pero esta especificidad se funda primariamente en los actos de la costumbre, ésta a su vez expresa las necesidades de apropiación y gestión óptima de los productos comestibles generando una economía orgánica de la nutrición²⁴.

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 coste-beneficio en términos energéticos. Esta 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 alimentarios. Esta relatividad tiene dos condiciones sustanciales en Harrís, por un lado la capacidad tecnoeconómica y tecnoecológica y, por el otro y al mismo tiempo, el conjunto de las otras potencialidades sociales que posibilitan que un elemento

sea concebido como alimento. De este modo los juicios valorativos en los diferentes sistemas de alimentación salen sobrando pues antropológicamente de lo que se trata no es de condenar a una cultura por lo que *no* come sino de saber *lo que* come. Esta relatividad cultural forma parte del centro de la propuesta central²⁵

Harris insiste en que hay una lógica intrínseca funcional en los criterios con los que cada cultura moldea sus regímenes alimentarios específicos y para ello elige varios ejemplos que lo remiten a explicar en términos cuantitativos el porqué la elección de la carne en sus diferentes presentaciones es un elemento que continúa estando presente en la historia alimentaria de la especie humana, No existe ningún argumento para negarle importancia a la búsqueda de razones prácticas en los modelos de alimentación humana, tampoco para reducir todo el universo de la alimentación a este modelo que por cierto no es el caso de Harris

1.4.4. Parentesco y alimentación

En 'Mujeres graneros y capitales', Claude Meillassoux²⁶ desarrolla una propuesta que tiende a subrayar la importancia del complejo alimentario en la construcción social de las 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. 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 una de los individuos y

sus respectivas generaciones. La relación básica que es necesario determinar, según Meillassoux, es la de la transformación de energía humana que asegura la perpetuación y reconstitución de la comunidad²⁷. Para comprender en extenso esta propuesta es necesario considerar que el crecimiento demográfico, en una comunidad doméstica, depende de las capacidades productivas de subsistencia que tenga la sociedad²⁸. Para obtener un panorama cuantificado de estas relaciones, el autor recurre a una formulación algebraica que busca determinar la diferencia de lo producido y lo consumido por un individuo durante su ciclo de vida y por medio de las relaciones entre lo producido, lo distribuido y lo consumido llega a la determinación de 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 atiende a garantizar la existencia del grupo doméstico más que al incremento de lo producido y las estrategias estarán enfocadas a resolver este problema.

1.4.5. De lo interdisciplinario y la dimensión social.

Dentro del desarrollo de la antropología europea, la desarrollada en Francia y España juega un papel preponderante. De la primera ya hemos anotado un caso ejemplar. La segunda la abordaré en este apartado por representar en sí misma una propuesta diferente, misma que podría conceptualizar como una búsqueda por la reivindicación del papel del análisis histórico y etnográfico. Una de las posturas más acabadas al respecto es la de Silvia Carrasco²⁹ quien en "Cultura, alimentación y salud: una propuesta de análisis metodológico" se

encarga de subrayar inicialmente el carácter marginal de la investigación alimentaria en la antropología española, al mismo tiempo que exponer la ausencia de producción al respecto. A partir de su enfoque interdisciplinario que constituye el centro de la propuesta concibe el problema desde la complejidad uniendo los puntos de vista biomédicos, encargados de generar la información cuantitativa, y socioculturales, encargados de generar la información cualitativa para buscar sus confluencias³⁰. En términos de la bibliografía no me cabe la menor duda de que ya es un mérito que sea la primera autora que define el fenómeno en términos de complejidad; sin embargo es fundamental comprender que la complejidad no se puede aprehender desde la perspectiva interdisciplinaria pues ésta parte de la interacción de un conjunto de disciplinas cuyo objeto de estudio está de suyo escindido.

La propuesta metodológica en sí parte de las premisas histórico monográficas en donde el planteamiento de principio supone la observación del comportamiento alimentario, esto es: la observación cuidadosa de las actitudes y comportamientos en el manejo alimentario desde la adquisición hasta el consumo pasando por el almacenaje.

Un segundo espacio de análisis lo constituye lo que ella denomina *la experiencia alimentaria como aprendizaje cultural específico y diferencias*. Esto es: como elemento formador de roles culturales la experiencia alimentaria forma de manera diferente a los actores sociales produciendo y reproduciendo en el proceso valores que son asimilados como códigos de comportamiento individual y social.

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

El tercer y último planteamiento gira en torno a los procesos y mecanismos de reproducción y transformación del comportamiento alimentario aquí el núcleo de la preocupación consiste en establecer las responsabilidades alimenticias respecto al grupo tanto a nivel de división sexual del trabajo doméstico como la reconstrucción de prácticas doméstico-culinarias en historias de vida de mujeres

El fundar la propuesta en la actividad interdisciplinaria, la pretensión es buscar una perspectiva diversa mediante la suma de la información cualitativa con la cuantitativa derivadas de la naturaleza de las disciplinas que intervengan. Para Carrasco³¹ la antropología tiene el objetivo de descubrir, tras los comportamientos recurrentes de los grupos sociales en relación con la comida y el comer, sus relaciones adaptativas y simbólicas, mediante las preguntas pertinentes a los atributos morales que refieren al cómo, cuándo y entre quiénes es adecuado y a los atributos materiales que definen en cada cultura lo que es comestible y experimenta sus efectos

Por su parte Isabel González Turmo³² ha establecido varias consideraciones metodológicas referentes a dimensiones específicas en que debe ubicarse el análisis de las variaciones alimentarias en los grupos humanos. La premisa es que la alimentación es un factor de diferenciación social pues el comer entre los humanos se ha dado en lo que define como *una rica e intrincada red de oposiciones sociales*³³ por lo que toda investigación que busque abordar los comportamientos alimentarios deberá referirse a *la dimensión social de la alimentación*. Es necesario comprender que esta propuesta se centra en el papel que juega la interacción social en la distribución de los alimentos y no en la comprensión del sistema como un conjunto de interacciones, incluidas las

sociales. La perspectiva por supuesto parte de la búsqueda de oposiciones binarias en el ámbito de lo social, postura que de una parte nos refiere sin lugar a dudas al método estructuralista de Lévi-Strauss y por el otro, con más mediaciones, a la perspectiva del antagonismo histórico de clases sustentado por la crítica de la economía política.

En esta propuesta el análisis debe partir no de los productos de la actividad culinaria³⁴ (los platos) sino del análisis de los sistemas culinarios para pasar al nivel de las cocinas y finalmente las elaboraciones mismas³⁵. Aquí los sistemas culinarios están compuestos por los conjuntos de ingredientes, condimentos y procedimientos. Una vez más el problema radica en que el ámbito culinario refiere, a querer o no cuando mucho a los procedimientos para procesamiento alimentario inmediatamente antes de ser consumidos. Un esquema de diferenciación de élites como éste, desde mi punto de vista, solo ilustra la diferenciación social en el consumo y pierde de vista desde los procedimientos de creación de imágenes alimentarias hasta los mecanismos operativos necesarios para la satisfacción y sus subsecuentes replanteamientos.

La vinculación interdisciplinaria por su parte, se encuentra presente también aquí no sin la oportuna advertencia acerca de las diferencias en métodos, teorías y objetivos que generalmente traban más que ayudan a la investigación; sin embargo para González esta perspectiva es necesaria para trascender la superficialidad con la que esta variable es considerada en los estudios sobre alimentación. Por otro lado advierte sobre la especialización científica como un problema al que hay que enfrentar:

Ocurre así que cada uno de nosotros vivimos la alimentación como un hecho global y multifuncional, pero lo que natural y culturalmente transcurre de manera unitaria queda separado e

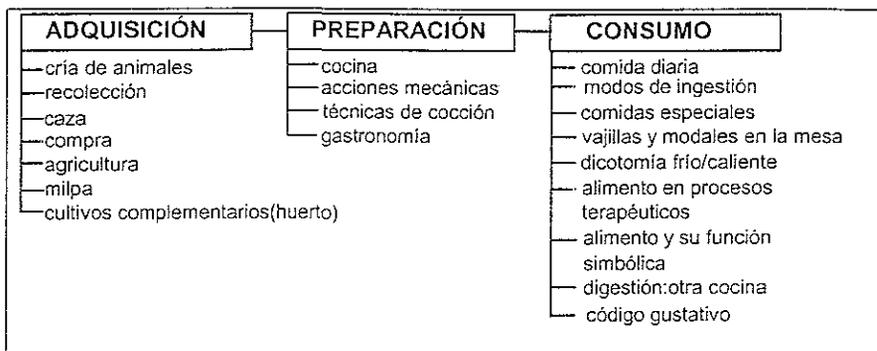
incluso aislado, por obra y gracia de la especialización científica
(González 1999:246)

Como propuesta de método el nivel de la interdisciplinariedad presenta esta insuficiencia recurrente lo que una vez más me lleva a pensar que no solo se trata de establecer consensos de objetividad o confluencias de múltiples perspectivas sino que obliga a repensar los fundamentos de método.

1.4.6. Estudios etnolingüísticos: taxonomías culinarias.

Para 1985 Perla Petrich publica *La alimentación mochó: acto y palabra*, un estudio realizado en el estado de Chiapas, todavía original en sus planteamientos centrales. Mediante la clasificación inicial de las actividades asociadas con la culinaria, la autora genera un conjunto de categorías analíticas que le permitirán ordenar 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 literal³⁶. Para comprender la configuración del alimento dentro de la lógica cognitiva mochó, la autora se remite al aspecto denotativo (la palabra común) y al aspecto connotativo (la palabra sagrada) buscando sus confluencias y complementariedad. Las taxonomías, por su parte, se refieren fundamentalmente a las formas de adquisición, preparación, distribución y consumo alimentario entre los mochó, estos, a su vez, representan lo que conceptualmente define como *los espacios alimentarios*³⁷. El esquema que forma parte del punto de partida, expresa los ámbitos de observación y registro que son necesarios emprender para el análisis (cuadro 4)

**TESIS CON
FALLA DE ORIGEN**



Cuadro 4. Etapas principales en la alimentación mochó según Petrich³⁸

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), así por ejemplo en la cría de animales tendríamos:

Responsable	Hombre	Mujer
Espacio	Corral	Corral
Ubicación	Montaña	Junto a la casa

Este mecanismo funcionaría para el conjunto del esquema a fin de identificar las particularidades de la distribución social de las tareas asociadas a la alimentación. Bajo esta visión etnográfica tendríamos una propuesta que estaría 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 de semánticos y operativos como unidad conceptual. De

esta manera aunque existe la visión del proceso no queda asentada la noción de sistema, necesaria para explicitar la dinámica del proceso de la alimentación

Es necesario anotar, sin embargo, que esta propuesta plantea dos principios fundamentales: la propia noción de proceso e implícitamente la de complejidad pues constantemente intercambia dos niveles de análisis que no es fácil conjuntar: va de lo semántico a lo operativo dando una visión descriptiva de la complejidad en la percepción de lo alimentario entre los mochó, tal vez sin proponérselo, genera una propuesta de método que en el desarrollo del trabajo muestra tener una profundidad descriptiva e interpretativa que, como ya se ha visto no es fácil encontrar. Los puentes operativos y simbólicos entre el momento de la cosecha (y todos los mecanismos adquisitivos asociados) y el consumo (y todos los mecanismos consuntivos asociados) se encuentran bien representados en su complejidad intrínseca

1.5. 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

**TESIS CON
FALLA DE ORIGEN**

método que apuntan a la solución relativa de problemas inmediatos. Esta perspectiva de corto alcance en efecto ha resuelto muchos problemas pero no ha permitido ver otros. La pertinencia 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. Desde este punto de vista el conjunto de esta tesis viene a cuento particularmente por la dispersión de propuestas que sobre el fenómeno alimentario existe en la disciplina.

Después de observar atentamente los materiales expuestos que no constituyen una visión total de lo existente, me doy cuenta de que las similitudes son más que las diferencias. Hay aspectos comunes: en todas se aprecia que existen dos niveles muy generales de aproximación: el de lo simbólico y el de lo material. Al respecto algunas escogen uno u otro. Otro punto de contacto se encuentra en el hecho de que unas lo ven como un sistema o conjunto de sistemas o como un proceso o conjunto de procesos y sobre uno o el otro privilegian su análisis. Otras apuntan a definirlo disimuladamente como un fenómeno complejo. Ninguna propuesta observa el problema como una cosa y la otra pero sobre todo en ninguna existe una referencia por tímida que parezca al sentido circular y perpetuo y sus implicaciones del fenómeno general de la alimentación. En los siguientes capítulos intentaré abordar este problema y desarrollaré en conjunto una propuesta que trate de tapar lo que hasta ahora podría definir como fugas epistemológicas representadas por las inconsistencias básicas voluntarias o involuntarias contenidas en la revisión preliminar.

Notas

¹ El Grupo Mexicano de Antropología Alimentaria conjuga el esfuerzo de investigadores de las diversas disciplinas de la antropología y áreas afines. Constituye el primer grupo permanente de interacción entre investigadores interesados en el fenómeno alimentario con una actividad constante a partir de mayo del año 2000. En este sentido el apoyo de la Coordinación Nacional de Antropología del Instituto Nacional de Antropología e Historia y del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM han sido básicos para organizar la logística operativa de las reuniones que sostiene el grupo (Correspondencia del GMAA con Gloria Artís Mercadet 30 de enero de 2001)

² De Garine, Igor. 1988 'Antropología de la alimentación y Pluridisciplinariedad'. En: América Indígena vol XLVIII, núm 3 julio-septiembre de 1988 pp 635-650, De Garine Igor. 1994 "The diet and nutrition of human populations". En: *Companion Encyclopedia of Anthropology* Tim Ingold (ed.). Routledge Ed. London pp 226-264, De Garine, Igor / Luis Alberto Vargas. 1997 'Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición'. En: Cuadernos de Nutrición. vol. 20, núm 3, mayo-junio 1997 pp 21- 28, De Garine Igor / Valeria de Garine. 1999 'Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura' En: *Alimentación y cultura Actas del Congreso Internacional 1998* Museo Nacional de Antropología España. Ed La Val de Onsera España pp 13-33

³ Goody, Jack. 1995 *Cocina Cuisine y clase, Estudio de sociología comparada*. Ed Gedisa Col Antropología. Barcelona España 309 pp

⁴ Kuper, Jessica 1984 *La cocina de los antropólogos* Ed Tusquets Col Los 5 sentidos Barcelona España 281 pp

⁵ op cit

⁶ Aguilar Piña, Paris 1995 *Etnografía y alimentación de una comunidad zoque en el noroeste de Chiapas. El caso de Carmen Tonapac* Tesis de licenciatura E N A H 16 de mayo 1995. México D F p 63

⁷ Me refiero por supuesto al artículo aparecido en la revista América indígena en el año de 1944 'Bases para un estudio geográfico de la alimentación en México' (Cfr bibliografía)

⁸ EGGAN FRED 1943 Some problems in the study of food and nutrition *América Indígena* V 3 p 10 y ss

⁹ Peláez Casabianca Manuel (compilador) 1997 Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación, Instituto de Investigaciones Antropológicas / Instituto Nacional de la Nutrición Salvador Zubirán. México pp 12-13

¹⁰ op cit: p 17

¹¹ Vargas, Luis Alberto 1988 'El suministro de alimentos en México' En: *Carencia alimentaria Una perspectiva antropológica* Serbal / Unesco. pp 254-268, Vargas, Luis Alberto 1993 'La antropología física y sus perspectivas Antropología y nutrición' En: *50 años. Memoria de la ENAH* Coordinadora. Eyra Cárdenas Barahona Editorial INAH pp. 359-365, Vargas Luis Alberto / Leticia Casillas. 1994 *La integración de los alimentos del viejo mundo a la dieta mexicana Trabajo preparado para la reunión de la Comisión Regional para Europa de la Comisión Internacional sobre antropología de la alimentación* Unión Internacional de la Ciencias Antropológicas y Etnológicas Sevilla. España 19 pp

¹² Long Janet. 1982 *El capsicum y su influencia cultural* (Tesis: Doctorado), Antropología Social, UIA, México, Long-Solis Janet 1986 *Capsicum y cultura. La historia del chilli* Ed 1a ED ; México; Fondo de Cultura Económica; 181 pp, Long-Solis, Janet. 1990 'Creencias acerca del capsicum' En: *Historia de la religión en mesoamérica y áreas afines. II coloquio*; México;

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Universidad Nacional Autónoma de México, Long, Janet 1992 "Herencia mexicana en el Mediterráneo" En: *DIÓGENES*; N 159; p 39. Long, Janet (coordinadora) 1997 *Conquista y comida Consecuencias del encuentro de dos mundos* Instituto de Investigaciones Históricas / Programa Universitario de Alimentos / Universidad Nacional Autónoma de México México 533 pp.

¹³ Carrasco, Silvia 1996 "Cultura, alimentación y salud: una propuesta de análisis metodológico". En: *La alimentación mediterránea Historia cultura, nutrición* Editor Xavier Medina Editorial Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació Barcelona España pp 377-383.

¹⁴ De Garine Igor / Valeria de Garine 1999 "Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura". En: *Alimentación y cultura Actas del Congreso Internacional*, 1998. Museo Nacional de Antropología. España Ed La Val de Onsera España pp. 13-33 y De Garine, Igor / Luis Alberto Vargas 1997 "Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición" En: *Cuadernos de Nutrición* vol 20 núm 3 mayo-junio 1997 pp 21- 28

¹⁵ Tomado de De Garine Igor y Valeria de Garine op cit 1999 pag 25

¹⁶ Los "alimentos del bosque" a los que se refiere la notación aparecida en este cuadro se refiere a los alimentos que se obtienen en los entornos naturales de las comunidades rurales en donde no necesariamente encontramos bosque. La notación quedó literal pues el cuadro fue copiado exactamente como aparece en la obra citada

¹⁷ De Garine y Vargas op cit 1999 pag 27

¹⁸ op cit.

¹⁹ op cit: p 60

²⁰ op cit: p 64

²¹ op cit: p 284

²² Harris, Marvin 1989 *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura* Ed Consejo Nacional para la Cultura y las artes / Alianza México 351 pp

²³ op cit: p 310 y ss

²⁴ op cit: p 34 y ss

²⁵ op cit: p 11

²⁶ Meillassoux, Claude. 1987. *Mujeres, graneros y capitales Economía doméstica y capitalismo* Ed. Siglo XXI México 235 pp

²⁷ op cit: p 78

²⁸ op cit: p 80

²⁹ Carrasco, Silvia 1996 "Cultura, alimentación y salud: una propuesta de análisis metodológico" En: *La alimentación mediterránea Historia cultura, nutrición* Editor Xavier Medina Editorial Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació Barcelona España pp 377-383

³⁰ op cit: p 378

³¹ op cit: p 381 y ss

³² González Turmo, Isabel. 1999 "La dimensión social de la alimentación: consideraciones metodológicas". En: *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional*, 1998. Museo Nacional de Antropología España Ed La Val de Onsera España pp 245-255 y González Turmo Isabel 2001 "Antropología de la alimentación: propuestas metodológicas". En: *Comer cultura. Estudios de Cultura Alimentaria* Compilador: Antonio Garrido Universidad de Córdoba España pp 13-25

³³ op cit: 1999 p 246

³⁴ Siglo XIX, del latín *culinarius* derivado de *culina*: cocina

³⁵ op cit: p 248

³⁶ Petrich, Perla 1985 *La alimentación mochó: acto y palabra (estudio etnolingüístico)* Universidad Autónoma de Chiapas Centro de estudios indígenas Serie monografías 1 México. Pag. 14.

³⁷ op cit: p 80 y ss

³⁸ op cit: p 80 y ss

Capítulo II

Hacia un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación

2.1. De la alimentación como construcción de *lo cotidiano*

Hemos visto que en el ámbito de la teoría antropológica el fenómeno de la alimentación se ha venido construyendo desde diferentes perspectivas teóricas y metodológicas, siendo el paradigma estructural, en donde el análisis se ubica en el ámbito de lo simbólico, uno de los más importantes. Sin embargo, cualquiera que sea la visión construida hasta ahora no ha permitido penetrar en capas más profundas de la fenomenología de la alimentación. De hecho parece que la investigación de lo alimentario se ha *reducido* a un nivel de investigación-explicación en donde de lo que se trata es explicar *coherentemente* algo que ya posee una coherencia intrínseca. Se ha reconocido, por otro lado, la importancia de la perspectiva histórica, aunque de manera todavía confusa, más como medio para explicar circunstancias específicas que como herramienta comprensiva, es decir, como instrumento que permita interpretar las interrelaciones de los procesos históricos y la investigación etnográfica, pues ésta, en última instancia recoge la información de los diferentes presentes vividos.

Existe entonces una serie de aspectos adicionales que han sido, desde mi punto de vista, poco explorados o insuficientemente interpretados. En la revisión presentada en el capítulo anterior hemos ofrecido una lectura crítica de los alcances y límites de los estudios antropológicos que consideré más representativos, presentado una discusión al respecto.

Elaborar un marco teórico que busque comprender el fenómeno de la alimentación humana no es un trabajo fácil, la diversidad de variables mensurables y no mensurables de las que depende hace complicada la tarea.

Lo que aquí se presenta es una propuesta de aproximación que intenta construir nociones teóricas y conceptuales generales que auxilien al antropólogo teórico y de campo, interesado en esta línea de investigación, a encontrar un perfil de teoría y método que le permita observar el fenómeno en su complejidad con el fin de no reducirlo sólo a categorías taxonómicas o semióticas.

El punto de partida de esta discusión radica en el hecho de que la alimentación no ha sido investigada ni interpretada como un fenómeno transcultural que acontece en un sustrato material tangible que se vincula, determina y está determinado por otros no tangibles. Desde mi punto de vista, por ejemplo, el reduccionismo lógico de pensar a la alimentación como un aspecto social mensurable, representado por el estado de salud (particularmente el estado nutricional) constituye una aproximación útil para fines de control sanitario, pero no para fines de una interpretación de los complejos contextos culturales en los que se realiza.

Hasta ahora ha hecho falta intentar llevar hasta sus últimas consecuencias el conjunto de categorías desarrolladas dentro y fuera de la antropología así como asignarles una tarea *comprensiva-interpretativa*. Esto es: que busquen cohesionar en torno a un conjunto de nociones antropológicas la lectura del acto alimentario como acto *complejo*.

2.1.1. Antecedentes generales: principios conceptuales de fundamento.

Los principios básicos conceptuales que serán útiles para desarrollar una aproximación a dicha visión comprensiva-interpretativa fueron elaborados como escuela, fuera de los contextos de la antropología formal, a principios de la

segunda mitad del siglo XX por la historiografía francesa, siendo Fernand Braudel su principal representante, desde los *Annales d'histoire économique et sociale*¹. En su obra "Civilización material, economía y capitalismo siglo XV al XVIII" Braudel plantea, particularmente en el volumen I "Las estructuras de lo cotidiano", la importancia que tiene la revisión crítica del acontecer histórico leído desde la perspectiva de la vida cotidiana por supuesto en contraposición de una lectura más monumentalista, empírica y positivista del devenir histórico. La vida cotidiana representa aquí los aspectos "marginales" de los cuales no habla el discurso dominante cualquiera que sea su configuración, los actos de la vida cotidiana se construyen, desde esta perspectiva, a partir de las necesidades concretas de los individuos concretos mismos que se constituyen en sí mismos como agentes productivos y reproductivos a nivel de su historia individual y colectiva. Este principio es importante retenerlo ya que será motivo de un desarrollo posterior en la discusión de la propuesta general.

El desarrollo de lo que entonces Braudel denominó *vida material*² será el centro de esta nueva historiografía que propone explorar las minucias de la vida rutinaria de los hombres, vida que paralelamente a sí misma, mediante nuestra actividad cotidiana nos confiere el apelativo de protagonistas de la historia. La vida material entonces se vuelve el indicador de los rasgos particulares de historia y vida cotidiana de los hombres:

Me he ceñido, por mi parte, a unos criterios concretos. he partido de lo cotidiano, de aquello que en la vida, se hace cargo de nosotros sin que ni siquiera nos demos cuenta de ello: la costumbre –mejor dicho, la rutina- mil ademanes que prosperan y se rematan por sí mismos y con los cuales a nadie le es preciso tomar una decisión, que suceden sin que seamos plenamente concientes de ellos (Braudel 1986:13)

Esta época de lectura crítica de la historiografía económica, política y social, marcó profundamente el sendero de todas las disciplinas sociales. La expansión

del pensamiento crítico, cristalizada en el discurso de la Crítica a la Economía Política particularmente en su visión del desarrollo de la sociedad capitalista, elaborada en el siglo XIX por Carlos Marx, tomaría en cierto modo un nuevo aire, con una propuesta que buscaba nuevas formas de entender la historia cultural de la humanidad desde sus expresiones básicas y concretas: la vida material.

Como uno de los principales representantes de la ahora llamada "vieja escuela de los Annales" Braudel propugnaba por:

"Una historia de amplísimas dimensiones, que no sólo debiera abarcar toda huella humana producida en el tiempo y todo fenómeno o realidad histórico social posibles, sino que también deberá ser construida y concebida desde otra manera de aproximación a su objeto, desde el punto de vista de su totalidad" (Aguirre, 1996:43)³.

Esta noción de unidad-totalidad refiere directamente a una primera lectura de lo cotidiano como el motor de la complejidad histórica y nos abre el camino para plantear el problema en función de ello. La lectura *Las estructuras de los cotidiano*⁴, especialmente su capítulo segundo titulado "El pan de cada día", constituye un acercamiento fundamental a la teoría e historia de la alimentación en la Europa del siglo XV al XVII. Así mismo puede ser leída como una propuesta de acercamiento a una lectura desde la complejidad de la historia, tomando en cuenta los sistemas de alimentación como fenómenos desarrollados en un sustrato de cultura material definible por la especificidad material, histórica y cultural de la civilización o si se prefiere de las diferentes civilizaciones humanas. En una visión tradicional de la historia, los hombres no comen ni beben a pesar de que dice el sentido común que el *hombre es lo que come*⁵, pero cuando recurrimos a documentar sus variaciones nos vemos invadidos por el terreno de lo

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

anecdótico sin detenernos a observar los interminables e importantes flujos históricos que constituyen.

El punto de partida es pues relativamente sencillo de definir: se trata de retomar y desarrollar desde la antropología contemporánea que se realiza en México una propuesta de análisis que no sólo se resuelva en el dato etnográfico como “dato duro” y la teoría antropológica como referente absoluto, sino que voltee la mirada a una lectura *antropo-lógica* revelada en una dimensión historiográfica a la vez que observe la base material en la cual se desarrollan los específicos hábitos de alimentación. Desde mi punto de vista este aspecto es sustantivo para comprender los elementos básicos de una propuesta más amplia.

2.2. La *construcción de lo cotidiano* como sustento conceptual para una construcción teórico-crítica en la antropología de la alimentación: unidad-totalidad como principio rector.

Evidentemente no puedo ni debo profundizar mucho en referencia a los aportes, matices, tendencia e historia de la Escuela de los Anales. No es este el tema ni el espacio y existen referencias bibliográficas que han tratado el asunto con vastedad y profundidad. Sin embargo es importante resaltar que la tradición historiográfico-antropológica derivada de ella, debiera haber dejado huella en los trabajos actuales fundamentalmente por su lectura fenomenológica (principio de unidad-totalidad). No sería relevante para mí si no estuviera intentando subrayar la importancia de interpretar a la alimentación como un fenómeno trans-histórico y trans-cultural no sólo por la necesidad evidente de garantizar la vida, sino por las configuraciones que en diferentes tiempos y espacios va adquiriendo esta necesidad. Transformación, que aunque muchas veces no es notoria, si repercute

en las diferentes formas de relación con el medio y por lo tanto modifica la socialidad y sus procesos históricos, a veces estableciendo las condiciones para su evolución en términos de beneficio o, en otro sentido, negando la posibilidad de beneficiar la vida biológica y social de los individuos y el colectivo

Remitiéndonos a la perspectiva de los extremos y visto desde el ángulo estrictamente analítico tenemos que la investigación en cuanto a los factores aislados representados, son sólo unidades de una totalidad y no la constituyen por sí misma, pues cada uno representa en sí y en el ámbito antropológico, una reducción absurda de un problema necesariamente complejo.

Derivada de la corriente crítica de la historia mencionada en el apartado anterior se desarrolla en la antropología francesa el concepto de *lo cotidiano* como categoría que implica la referencia a la noción de *complejidad*⁶.

Michel de Certeau en su obra en dos volúmenes "La invención de lo cotidiano"⁷ presenta y desarrolla toda la conceptualización respecto de la importancia que como postura crítica tiene el ubicarse dentro de esta perspectiva para comprender el fenómeno humano. En contraposición de una razón que concibe a los sujetos 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 De Certeau⁸ conceptualiza 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.

2.2.1. Combinatorias operativas

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 humana. En su cotidianeidad 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" lo cotidiano. En palabras del propio De Certeau y refiriéndose a su obra:

"Este trabajo tiene pues por objetivo explicitar la combinatorias operativas que componen también (no es algo exclusivo) una "cultura" y exhumar los modelos de acción característicos de los usuarios de quienes se oculta, bajo el sustantivo público de consumidores, la condición de dominados (lo que quiere decir pasivos o dóciles). Lo cotidiano se inventa con mil maneras de cazar furtivamente (De Certeau 1990:XLII - subrayados míos)

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 ficticiamente pasivo. Lo

cotidiano es concebido entonces como una fabricación oculta y dinámica (poiética⁹) en donde son generados los espacios de trascendencia 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 significaciones.

2.2.2. Lo cotidiano y la capacidad de trascendencia en el ámbito de los sistemas de alimentación

El conocimiento del significado y la capacidad que el acto cotidiano despliega en su configuración *productiva* sitúa el problema en una dimensión diferente en cuanto a teoría y método¹⁰. Por ser el desarrollo de la primera lo que ahora estamos discutiendo me dedicaré a explicar y precisar sus alcances en el ámbito de los sistemas de alimentación.

Como estrategia de producción y reproducción de la vida social, la alimentación constituye un complejo sistema en el que interactúan una amplia gama de factores, su proyección histórica es al mismo tiempo proyección histórica de la vida social a la vez que proyección de su fisiología. Esto significa que por ningún lado que se le vea, se constituye como un fenómeno estático ni aislado. Su dinámica es de constante consumo-producción de significaciones y esta naturaleza lo convierte en un espacio digno de interpretar como totalidad-continuidad activa, entendida como esa nueva perspectiva de la que he venido hablando.

Además de que la alimentación debe ser reconocida, sea como un problema de carácter epidemiológico o bien en su otro extremo como un problema de carácter

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

simbólico y de representación simbólica lo que propongo es percibirlo como un *sistema* concebido desde la *complejidad* en el que interactúan una serie diferenciada de variables empíricamente detectables que, vistas como etapas de un proceso, van desde la concepción original necesaria (en donde se involucra la imaginación, el gusto la disposición y la disponibilidad) hasta el replanteamiento de una "nueva" necesidad, pasando por la preparación y consumo del alimento, pero esencialmente como un *sistema abierto* en donde se producen significaciones de proyección cultural que se desarrollan en un sustrato material concreto, mismo que cristaliza su especificidad histórica. Las definiciones tradicionales, por más interdisciplinaria que intenten ser, no han alcanzado a delimitar las posibilidades reales de la investigación de lo alimentario como fenómeno cultural pues se restringen a concebirla como un objeto atomizado, inanimado y ahistórico. Tres características que obstaculizan su apreciación como una totalidad-continuidad

Esta propuesta permite observar también desde otra perspectiva el problema de la tradición. Popularmente se considera que *lo tradicional* o *la tradición* remite a un pasado susceptible de reivindicar en sus contenidos (positivos de por sí), sin detenernos a comprender la razón de ser de dicho carácter. *Lo cotidiano* ofrece un panorama interpretativo de la tradición: al ser una elaboración permanente "construye" para el individuo y el colectivo una estrategia reivindicativa también permanente en donde los sujetos son creadores y recreadores de su individualidad y de su colectividad de diferente forma y con diferente sustancia cada vez. Constituye el espacio social e institucionalizado en donde lo ancestral no está permaneciendo inamovible sino que se encuentra en reactualización y resignificación, en todos sus planos cada vez que la tradición es actualizada; así las técnicas ancestrales de organización para producción y consumo de alimentos son relevantes para el sujeto individual y colectivo en la medida en que

reactualizan *poiéticamente* un pasado vivido que establece las condiciones materiales y simbólicas de la vida presente. La tradición dentro de los sistemas de alimentación reactualiza entonces esa capacidad vital que se expresa en inventiva para la obtención, producción y consumo alimentario. La capacidad social de reivindicar esas tradiciones tiene una traducción en la capacidad creativa y de trascendencia individual y colectiva en la medida en que coloca al sujeto en un papel activo en referencia a su alimentación. Esto es: no es solo el sujeto que consume sino el sujeto que "produce" condiciones materiales, elaboraciones simbólicas, significados o resignificados específicos en el proceso de su alimentación.

Percibir teóricamente esa capacidad como una actividad sistémica y procesual, ubica a los estudios de antropología de la alimentación en una dimensión cualitativamente diferente. No observamos un fenómeno aislado como un objeto inanimado sino en su dinámica individual y colectiva, en sus espacios rituales y no rituales y permite observar y comprender su propia dinámica en función de estos espacios físicos y temporales como un conjunto global y no como pequeñas secciones atomizadas susceptibles de ser *conectadas* en algún momento incierto.

2.2. El sistema de alimentación como alternativa de aproximación teórica al estudio de la antropología de la alimentación

Para comprender conceptualmente la dinámica del sistema es necesario ubicarnos en la perspectiva de la ecuación sujeto-objeto como unidad conceptual básica interpretativa. Ambas entidades son imposibles de comprender en ámbitos aislados o disociados, de hecho se entienden como elementos de una relación mutuamente vinculados: el sujeto actuando sobre el objeto y replanteando en esta relación su relación con la naturaleza y la sociedad (su entorno). El proceso de

alimentación, por su parte, constituye la dinámica misma bajo la que funciona dicho proceso. 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 se vuelve fundamental su interpretación. En este contexto, la etnografía, en su carácter descriptivo juega un papel fundamental pues es la técnica que nos acerca *gráficamente* al desarrollo de las condiciones en las que se llevan a cabo los diferentes sistemas de alimentación y el papel que desarrollan los sujetos individuales y colectivos. Además de ubicarnos en un nivel de historicidad específico, que en conexión con el contexto histórico general, nos permite una visión que tiende a dar cuenta de una totalidad.

Luce Giard¹¹ ha reconocido la importancia que esto reviste al desarrollar una descripción que deriva de estos conceptos. Esto es: sistemática y procesual de un fenómeno que esencialmente transcurre de este modo. El hecho de que no nos percatemos de que en el *proceso de producción culinario* se desarrollen memorias en diferentes planos o, en su palabras, "memorias múltiples"¹² no significa que la naturaleza de este proceso no sea así. La gestualidad contenida en el mismo 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 expresan necesariamente rasgos de la cultura que en términos de la invención de lo cotidiano alberga una riqueza cultural fundamental. La inventiva aplicada en la elaboración de los instrumentos necesarios para la obtención o la preparación de los alimentos define explícitamente el conjunto de operaciones y el tipo de sujeto que utiliza al 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 no sólo modifica lo estrictamente superficial o formal sino que modifica 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 (pasividad) al que nos hemos referido. Las tradiciones alimentarias más ancestrales rescatan en general esta perspectiva al ser tradiciones 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 definición etnográfica a partir de una descripción meticulosa del devenir del sistema y del proceso de alimentación, 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 juegan 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

producción, pasando por la dimensión material y simbólica que especifican lo alimentario y lo no alimentario hasta los patrones de consumo. En la medida en que me refiero a un proceso con carácter perpetuo y dialéctico (en el sentido en que a cada fin del proceso se replantean nuevas 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 traduce también en la definición de lo que ha cambiado en términos de contenido en los sujetos que han experimentado esas modificaciones. Desde esta perspectiva existe un problema paralelo al de la mala nutrición y la desnutrición, éste radica en que la reducida posibilidad de obtener los nutrimentos necesarios para garantizar las funciones óptimas del organismo podría estar anulando la capacidad de percepción de la diversidad y proceso histórico-individual y consecuentemente colectivo: si la constitución fundamental del *ser* no está alimentada suficiente y diversificadamente podría no haber noción de procesualidad ni capacidad de percibir el sentido creativo y recreativo (en el sentido de producción de sujetos diferentes) de los procesos específicos de alimentación. Estas nociones requieren de condiciones físicas e intelectuales (biológicas y culturales) para desarrollarse.

2.3. Instrumentos operativos y descriptivos

Una vez establecidas las consideraciones teóricas correspondientes, es necesario desarrollar una explicación que atienda a describir unitaria y gráficamente las nociones generales y particulares anotadas en los apartados anteriores. Me refiero particularmente a los instrumentos operativos y descriptivos generales: la noción de alimentación como sistema y su proceso implicado.

Si bien he explicado el contexto en abstracto, en el que propongo utilizar ambas nociones, no he definido con precisión su utilidad instrumental, aspecto que quedará explicitado en la presente sección. Al mismo tiempo será de utilidad como antecedente para el desarrollo de la exposición del capítulo siguiente en donde se establecen los pormenores de la discusión y propuesta de método

Es importante recordar que los principios conceptuales que a continuación se exponen fueron primeramente establecidos en mi investigación para tesis de grado¹³ (Aguilar.1995). La originalidad de lo aquí expuesto radica en la fusión y complejización expuesta en el conjunto de la presente exposición mismo que se ha visto enriquecido de manera considerable a partir de las propuestas que hemos discutido con algunos profesores del programa de posgrado en antropología de la Facultad de Filosofía y Letras / Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México

2.3.1 El alimento

La lectura antropológica del alimento debe ser entendida como todo producto de la naturaleza, transformado por el hombre, que contenga cuando menos algún elemento nutritivo necesario para su crecimiento y desarrollo, dentro del estado de salud y para su mantenimiento, que sea susceptible de ser metabolizado. El alimento contiene sustancias que se emplean en la dieta para aprovechar los nutrimentos que las forman. Todos los alimentos satisfacen, en diversos grados, semejante propósito .

A pesar de que se puede afirmar afirmar que, en general, cualquier producto que aporta nutrimentos al organismo es alimento, este concepto puede variar de acuerdo con el tiempo y el lugar¹⁴ De esto se desprende que el alimento es todo



aquello que pasa, mediante su consumo, a formar parte del cuerpo y que se manifiesta en energía física y anímica, y en general en actividad

"...es común observar la inseguridad que produce un alimento de color o textura diferente a lo habitual, aunque no se encuentre realmente descompuesto Sin embargo, además de seguridad física, el alimento se busca por la satisfacción que produce al comerlo. Muchas veces se come por gusto... El placer de comer no esta circunscrito a los pueblos de cultura urbana, sino que es casi universal " (Vargas. Luis A.1987:152-153)

Para que el alimento sea considerado como tal es una característica básica que se se establezca una relación emotiva (positiva o negativa), misma que puede estar tensada por su apariencia física, esto es un problema que se ubica en la esfera de lo rutinario y que se resuelve en el hábito y la costumbre. Pero existe otro nivel, que es el del análisis fisiológico, que puede determinar las cantidades y formas de consumo que lo hacen benéfico o perjudicial, sin embargo, esto no garantiza que en la relación entre el individuo y su alimento sea éste el criterio fundamental para consumirlo

A fin de cuentas, *sea bueno o malo para comer*, existen en el fondo del criterio de selección, ciertas formas de economía orgánica en las que el alimento aporta un beneficio fisiológico o de la "imaginación", aunque estos no necesariamente coincidan con la "buena salud" del individuo¹⁵. Es importante aclarar que el hecho de que aporten nutrimentos no significa que estos sean de buena o mala calidad o que sean suministrados en poca, adecuada o demasiada cantidad. Es decir: es la relación entre los factores fisiológicos y culturales la que determina que exista o no el equilibrio adecuado entre las necesidades del individuo y los beneficios que le aportan los alimentos a los cuales tiene acceso

2.3.2 Alimentación

Es, como se ha insistido, uno de los aspectos fundamentales de la cultura, ya que permite la expresión de formas organizativas y de relación del hombre con su entorno etc. Por otra parte - dejando a un lado los problemas fisiológicos, del gusto y el placer - tiene que servir a diversos propósitos, el primero y más inmediato, es mantener las condiciones básicas de producción y reproducción de la vida social.

En cuanto instrumento de existencia la alimentación es, propiamente dicho, el proceso mediante el cual son seleccionados los alimentos para su preparación y su ingestión. Se incluyen aquí todos los aspectos higiénicos, sociales, y económicos de su producción, distribución y consumo, así como los aspectos de índole culinaria

En cuanto hecho cultural es el *momento* en el que se expresan fuerzas de índole social tales como los procesos de enseñanza-aprendizaje o de creación y recreación de relaciones personales o sociales,

"...la mayoría de las personas comen no sólo para no morir de hambre, así como tampoco buscan albergue sólo para no morir de frío, ni hacen el amor sólo para reproducirse. Estos aspectos de la vida social, constituyen algunos de los placeres, anhelos y preocupaciones centrales de nuestras vidas ." (Lomnitz /Lomnitz. 1987:167)

Como es de suponerse, los componentes de la alimentación humana no son ni están aislados de todas esas influencias. De ahí que ésta sea específica tanto en términos de especie como por grupos particulares de individuos. Sus respectivas herencias culinarias son algo más que un conjunto de recetas curiosas, elementos exóticos y "mezclas tradicionales". La propia tradición culinaria tiene un sustento

complejo y diverso: si bien todos los seres vivos necesitamos nutrinos, los humanos lo hacemos de un modo particular, es decir *alimentándonos* (creyendo, creando, creyendo ...) y si bien todos los humanos necesitamos *alimentarnos* no todos lo hacemos del mismo modo; contamos con una tradición culinaria que se reproduce con viejos conocimientos y se va conformando, sobre la marcha incluyendo innovaciones elementales y/o funcionales que la van configurando de un modo singular tanto en el tiempo como en el espacio.

2.3.3. La alimentación como fenómeno unitario

Como hecho cultural, la alimentación humana es un acto económico en el sentido que se establecen relaciones que gestionan el flujo energético mediante la economía del cuerpo y del medio ambiente. Es un acto político en la medida en que establece patrones dietéticos a seguir y por ese camino altera el sentido de la vida de las personas. Es también un complejo metabólico, en el sentido fisiológico: inmerso en el acto alimentario y funcional a él, actúa el proceso para la obtención de nutrimentos: la nutrición.

En síntesis, se puede afirmar que la alimentación incluye no solo al conjunto de operaciones mecánicas necesarias para obtener nutrimentos; sino que constituye una amalgama de creencias, hábitos, costumbres e ideas que son impresas en los elementos y procesos cotidianos de la alimentación.

La alimentación humana es específica pues ambos conjuntos de operaciones (mecánicas y simbólicas) existen de manera simultánea y se encuentran en mutua interrelación. A modo de ejemplo, consideremos la diferencia que existe entre la comida ordinaria (*la de todos los días*) y la comida ritual, en donde es fácilmente observable la disparidad en algunos de los siguientes factores o en todos a la vez: los componentes nutritivos, momentos del consumo (horarios), modos de

preparación, cantidad de personas que intervienen para su producción, distribución y consumo, cantidad y tipo de enseres que se utilizan.

2.3.4. Sistema de alimentación

Un sistema puede ser definido como la interacción de un complejo de elementos mutuamente relacionados¹⁶. De esta suerte, el sistema de la alimentación es un conjunto de elementos y operaciones vinculados por el proceso de la alimentación, interactuando unos con otros de manera orgánica, conformando un conjunto relativamente repetitivo de acontecimientos. En la medida en que es un sistema vivo, intercambia materia y energía con el medio circundante¹⁷, abriendo así, la posibilidad de admitir innovaciones, sea cual sea su naturaleza. El sistema de alimentación funciona a partir de la interacción de dos factores que constituyen su fundamento: los componentes subjetivos, cuya representación más acabada la encontramos en las creencias y costumbres; y los componentes objetivos, cristalizados en los alimentos mismos, instrumentos y técnicas asociados directa o indirectamente con la obtención y manejo de los mismos.

2.3.5. Proceso de alimentación

Como hemos mencionado constituye el *mecanismo* central de funcionamiento del sistema de la alimentación. Mediante éste se lleva a cabo el intercambio constante de materia y energía de los organismos con sus entornos vivientes y no vivientes. Simultáneamente dentro de este mecanismo se generan los procesos operativos que a su vez se expresan en un conjunto manifestaciones de carácter simbólico que implican aspectos de relaciones sociales y relaciones con el medio.

Su realización comprende un conjunto de etapas (representadas técnicamente por "...**(n)**→**(o)**→**(p)**→**(c)**→**(n')**..." ver figura 1) de carácter transhistórico y transcultural que, de hecho, explican su dinámica perpetua y trascendente:

La necesidad de alimentarse (n) Con el fin de facilitar la comprensión de esta propuesta es fundamental establecer un punto de partida, sin que esto signifique que estoy concibiendo una necesidad *original* de la que "han evolucionado un conjunto mas o menos diverso de necesidades. La definición de esta etapa inicial es útil para establecer un punto de partida conceptual que ayude a delimitar el proceso, pero que al mismo tiempo sirva para considerar el establecimiento de los períodos de consumo diario. Esta noción involucra algunos procesos de carácter fisiológico, además del gusto, la disposición, el aprendizaje culinario y la imaginación en el sentido del *imaginario radical* tal y como lo define Castoriadis¹⁸. Esto es: como potencia creadora y creativa en donde son establecidas las condiciones generales para lograr la restauración o *reposición*¹⁹ física y anímica de las fuerzas del individuo y del colectivo. El reconocimiento implícito o explícito de esta necesidad, por cualquier medio, define al uso del tiempo como tiempo de creación, no de repetición. En esto términos a cada replanteamiento del proceso en su conjunto se expresa un momento histórico social de creatividad ontológica²⁰. Es al mismo tiempo el punto de partida y el de llegada, ya que en esta etapa son planteados los modos operativos simbólicos y no simbólicos así como el momento en que se va a satisfacer "el hambre"

La obtención (o). En tanto función operativa es el acto en el que se establecen las consideraciones y estrategias para conseguir el alimento y los elementos necesarios para someterlo a algún proceso. Esta etapa presenta dos variables, mismas que pueden ser complementarias o independientes dependiendo de las condiciones específicas en las que se lleva a cabo el proceso. Éstas son: a) la

producción directa tanto de la materia prima alimenticia como de los instrumentos y técnicas necesarios para su procesamiento y b) la obtención mediata e inmediata a través de la caza, pesca, herencia (en cualquiera de sus formas) recolección, compra o intercambio de los mismos

El procesamiento (p). Lo constituyen el conjunto de operaciones a las que es sometido el alimento para su consumo, estas dependen del tipo y cantidad de alimento por procesar así como el conjunto de nociones que el orden de la tradición establece generacionalmente esto incluye las modificaciones por influencia o inventiva Etnográficamente adquieren singular importancia los instrumentos básicos y accesorios con los que se manejan así como la gestualidad inherente al uso de los mismos. Como una de las etapas en donde se cristalizan con mayor claridad los aspectos culturales generales vale la pena dividirla a su vez en dos subetapas o momentos fundamentales: la depuración y la preparación del alimento. Esto se desarrolla en el espacio físico y conceptual definido como *la cocina* que además de ser considerado tradicionalmente como un espacio físico delimitado; debe ser entendido como un proceso en su dimensión cultural como un conjunto de materiales, técnicas y procesos simbólicos y no simbólicos en los que se realiza *de facto* el producto consumible.

El consumo (c). Es el momento cuando el alimento es ingerido y pasa a formar parte del cuerpo en su sentido fisiológico y en su sentido ontológico. La identidad emotiva (el gusto) antes y después de su consumo es un aspecto que queda objetivado para el conjunto individual y social: se realiza lo que antes era sólo en potencia. También adquiere fundamental importancia el resto del proceso digestivo, incluida la excreción, ya que además de su naturaleza funcional tiene una significado cultural central al vincular el bienestar o malestar anímico con la satisfacción o insatisfacción orgánica. En estos términos puede ser entendido como un "verificador" del funcionamiento del proceso

El replanteamiento de la necesidad de alimentarse (n'). Esta etapa cierra el circuito operativo del proceso de alimentación y a la vez lo reinicia actualizando cuantitativa y cualitativamente la necesidad, modo y tiempo en que volverá a satisfacerse. En este momento se conjugan resignificados los criterios objetivos (hambre, sed, etc.) y subjetivos (simpatía o antipatía, gusto o disgusto, etc.), a fin de replantear el conjunto del proceso de alimentación. Si bien empíricamente es impreciso dar cuenta de ello por su naturaleza estrictamente ontológica es necesario explicitarla pues es ahí en donde se expresa la facultad creativa del *cotidiano* replanteando su sentido biológico, histórico y ontológico individual y colectivo. Constituye en términos interpretativos el momento que diferencia lo rutinario (estático y pasivo) de lo cotidiano (dinámico y creativo)

La manera en que están relacionadas y articuladas sus diferentes etapas dan a la alimentación su carácter procesual, mismo que queda ilustrado en la figura 1, en la que se puede apreciar que la distancia relativa que se recorre en cada etapa del proceso, representan una imagen del tiempo y esfuerzo que pueden ser invertidos en realizarlas a la vez que se representa su naturaleza cíclica y perpetua

El ejemplo propuesto en esta figura no intenta ilustrar ni un caso típico ni el caso ideal, sino una representación abstracta de la forma en que percibo la dinámica operativa del proceso de la alimentación en general.

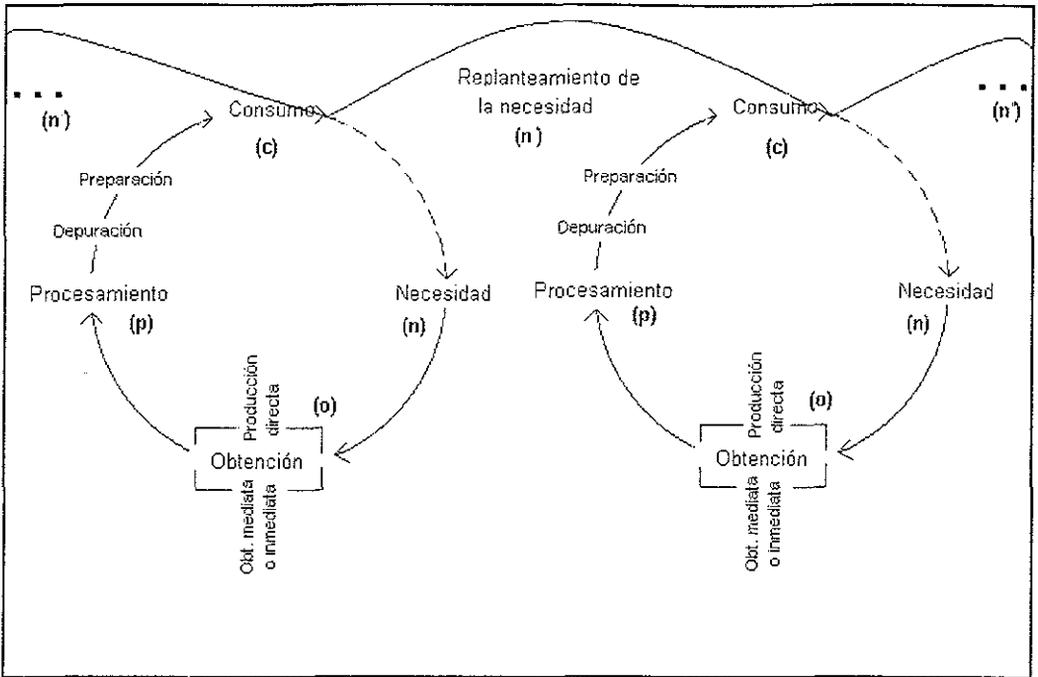


Figura 1. Dinámica y carácter circular del proceso de la alimentación

2.3.6. Nutrición

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Este concepto hace referencia a un proceso fundamentalmente celular, mismo que estaría contenido en el sistema de alimentación, de acuerdo con el glosario de términos para la orientación alimentaria²¹ mediante este proceso el organismo obtiene las sustancias energéticas, estructurales y catalíticas para la vida, mientras las células llevan a cabo la transformación metabólica de las mismas

2.3.7. Estado de nutrición

Es la condición dinámica del organismo que resulta de la ingestión, digestión, utilización y reserva de los nutrimentos. El estado de nutrición comprende la

cantidad de determinados nutrimentos almacenados en el cuerpo, la capacidad de afrontar estados de emergencia, el desempeño de algunas funciones corporales, efectos sobre la composición, forma, tamaño y proporciones del cuerpo, sus consecuencias sobre el crecimiento de los niños, la reproducción y muchas otras²².

2.4. Elementos generales para una discusión

Las consideraciones establecidas arriba nos abren la posibilidad de referirme ahora a problemas específicos de cultura alimentaria. Las preguntas que abrirían la discusión son: ¿cómo se configura el sistema de alimentación en las comunidades humanas?, ¿qué criterios son tomados en cuenta para la conformación de la dieta diaria de los individuos pertenecientes a dicha comunidad?, ¿en qué consisten las especificidades y las determinaciones del proceso de la alimentación en la comunidad referida?, ¿cómo son percibidas las modificaciones en el sistema de alimentación?

Relacionadas con estas preguntas específicas se derivan dos principios generales de discusión acerca de los fundamentos de los sistemas de alimentación en general.

A) En tanto hecho cultural, la alimentación presenta formas específicas de configuración de acuerdo a las necesidades de cada grupo conformándose un sistema de alimentación particular.

B) Dicho sistema es dinámico y sufre alteraciones objetivas o subjetivas propias de su contexto y naturaleza específicos, de corto, mediano y largo plazo. Estas alteraciones sistémicas pueden: 1) Ampliar la base de sustentación del sistema o 2) Eliminar partes o la totalidad del mismo, por medio de la sustitución de elementos.

La intención principal de este capítulo ha sido, en un primer momento, establecer las determinaciones teóricas mediante las cuales la alimentación, como acto cultural debe ser considerada como estrategia consciente de subsistencia en donde se construye el *cotidiano* como espacio e creatividad individual y colectiva en tanto que proceso de producción consumo activo que plantea y replantea consuetudinariamente nuevas formas y alternativas de enfrentar la satisfacción de la necesidad.

En un segundo momento, al diferenciar los fundamentos presentados, facilitar la lectura de la descripción y análisis del sistema de alimentación. Ha quedado claro que el campo de la cultura de la alimentación es muy amplio, por lo que centrar el análisis en un punto específico se vuelve una tarea particularmente complicada. El límite de esta perspectiva 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 en México.

Notas

¹Para una referencia precisa y pormenoriza de la historia y las implicaciones teóricas y políticas de la fundación de la Escuela de los Annales sugiero al lector la obra de Carlos Aguirre Rojas "Los annales y la historiografía francesa" Cf bibliografía.

²Braudel, Fernad 1986 *La dinámica del capitalismo* Ed Fondo de Cultura Económica Col Breviarios No 427 México p 13

³ Carlos Aguirre incluye al final de esta cita una nota de pie de página que también transcribo aquí por la importancia que reviste su aclaración en el contenido futuro de esta tesis:

No se trata entonces, para retomar una discusión que ahora ha cobrado de nuevo actualidad, de promover una visión *multi o interdisciplinaria* de un objeto que resulta siendo solo el *ensamblaje* de los muchos objetos parciales propios de una de las "ciencias" o disciplinas sociales actuales, sino de *desplazarse hacia otra forma de análisis* en la que el objeto y la mirada sobre el mismo son radicalmente *distintos*. Luego de operado este desplazamiento, se trata entonces de un *objeto nuevo y global* - que podemos definir como el despliegue diverso de lo social-humano a través del tiempo - estudiado desde una *nueva perspectiva*, también *totalizadora*: la que va desde el todo a la delimitación de la parte que se quiere analizar, y no a la inversa desde el *recorte preasumido* del objeto, que solo posteriormente, y casi siempre de modo fallido, intenta reconstruir su ubicación y su nexa con la totalidad de la que forma parte (Aguirre: 1996:43).

⁴ Tomo primero de una de sus más importantes obras publicadas "Civilización material, economía y capitalismo siglos XV-XVIII" Obra en tres volúmenes (Cfr bibliografía)

⁵ *Se dijo hace tiempo, no obstante, que Der Mensch ist was er isst [el hombre es lo que come], pero quizás fuera tan sólo por el gusto de hacer juegos de palabras que la lengua alemana permite.* "(Braudel 1986:18)

⁶ Por supuesto me estoy refiriendo aquí a la noción de lo complejo ya planteada por Edgar Morin, que remite básicamente a una figura similar a la Braudeliiana pero ampliamente explicada y diferenciada en su 'Introducción al pensamiento complejo' (Morin Edgar. 2000)

⁷ Si bien el libro primero es escrito en su totalidad por el propio Michel de Certeau el libro dos lo realiza en colaboración con Luce Giard y Pierre Mayol. Este resulta particularmente interesante ya que son aplicadas las nociones presentadas en el libro primero dedicado a fundamentar los conceptos mencionados.

⁸ A partir de aquí y en todo lo referente a la construcción de lo cotidiano la exposición de las ideas principales están referidas en el libro I de "La invención de lo cotidiano" de Michel de Certeau. Mi contribución en esta sección radica en ir estableciendo las ligas conceptuales necesarias para establecer una propuesta completa

⁹ Del Griego *poiein*: 'crear inventar generar' (en: De Certeau 1996:XLIII)

¹⁰ La precisión sobre este punto se desarrollará en el capítulo tercero.

¹¹ Giard Luce, Michel De Certeau y Pierre Mayol 1999 *La invención de lo cotidiano. 2 Habitar cocinar* Ed. Universidad Iberoamericana / Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente 271 pp

¹² op cit: p 160

¹³ Aguilar Piña, Paris. 1995 *Etnografía y alimentación de una comunidad zoque en el noroeste de Chiapas El caso de Carmen Tonapac* Tesis de licenciatura E.N.A.H 16 de mayo 1995 México. D.F 159 pp Incluye fotos mapas y esquemas

¹⁴ op cit: p 67

¹⁵ Harris Marvin. 1989 *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura* Ed Consejo Nacional para la Cultura y las artes / Alianza México pp 12-39

¹⁶ Bertalanffy Von. Ludwig 1982 *Teoría general de los sistemas*. México Fondo de Cultura Económica p 56

¹⁷ op cit: p 146 y ss

¹⁸ Castoriadis, Cornelius 1988. *Los dominios del hombre: las encrucijadas del laberinto* Ed Gedisa Col Pensamiento contemporáneo . Barcelona España 246 pp

¹⁹ El concepto *reposición* puede también ser entendido aquí como *replanteamiento*, pues ontológicamente son planteadas nuevas condiciones de existencia o permanencia mismas que posibilitan la existencia individual y colectiva en el marco de lo cotidiano

²⁰ op cit: p 149 y ss

²¹ Álvarez Rivero J., Héctor Bourges, Esther Casanueva, Martha Kaufer, Josefina Morales de León y Luis Alberto Vargas 2001 *Orientación alimentaria Glosario de términos*.

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

México *Cuadernos de Nutrición* Fomento de Nutrición y Salud A.C Vol. 24, No 1
enero-febrero

²² De Garine, Igor / Luis Alberto Vargas 1997 . "Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición" En: Cuadernos de Nutrición, vol. 20 núm 3 mayo-junio 1997 pp 21- 28.

Capítulo III

Hacia una aproximación de método en los estudios de antropología de la alimentación.

En este capítulo se presenta el desarrollo de una propuesta de método que complementa lo presentado y discutido en el capítulo anterior. El ejercicio aquí expuesto plantea lo que puedo suponer son nuevas vertientes en la investigación y análisis antropológico. Las ideas que sustentan el desarrollo del presente trabajo, como lo había adelantado anteriormente, lo constituyen las nociones de transdisciplinareidad y pensamiento complejo ambas como propuestas que buscan replantear las estrategias de reflexión-investigación a partir de un acercamiento cualitativamente diferente al que el proceso de investigación tradicional (atomización del conocimiento y pensamiento simple) ha venido planteando.

3.1. Fundamentos generales de la complejidad según Edgar Morin.

Edgar Morin ha establecido en su balance crítico¹ sobre el desarrollo del pensamiento contemporáneo las determinaciones positivas y negativas del mismo. Concretamente me interesa retomar algunos aspectos relevantes concernientes a las consideraciones que acotan las posibilidades del desarrollo del pensamiento simple a su ambivalencia intrínseca, esto es: un desarrollo de las ciencias que no solo aporta las ventajas de la división del trabajo, sino que paralelamente segmenta el saber; o un saber que considera a las naturalezas biológica y social histórica como fenómenos diferentes².

La noción de pensamiento simple es expuesta como un pensamiento que se autosegmenta y se autoclausura pero que paradójicamente pone las condiciones para su propia trascendencia, sentando las bases cognitivas y epistemológicas del pensamiento complejo.

Desde esta perspectiva es que planteamos un acercamiento comprensivo al fenómeno alimentario, valga decir más cercano a una perspectiva *transdisciplinaria*, que apunte a considerar los principios de incertidumbre intrínsecos en todo sistema abierto y auto-organizativo³. Las bases de este acercamiento siguen estando fundadas, desde mi punto de vista, en una etnografía que no tienda a la interpretación de primera instancia, sino a una comprensión de la complejidad del fenómeno.

3.2. La etnografía como herramienta cognitiva

El ejercicio etnográfico es, desde este punto de vista, una herramienta que describe procesos dinámicos en la cultura. La alimentación como tal se constituye como un fenómeno complejo en la medida en que sea descrito en su carácter sistémico, es decir en cuanto interacción de elementos (sujeto-objeto) que se encuentran relacionados en ese presente vivido y que son expresión de la dinámica cultural en la que se desenvuelven. Visto así permite interpretar el mecanismo mediante el cual el conjunto de elementos materiales y simbólicos se despliegan de manera más o menos paralela. Este nivel obliga necesariamente a atenderlo no como un fenómeno estático que juega un papel específico en la dinámica cultural sino como una totalidad en sí misma con dinámica propia que se vincula activamente con otros fenómenos de la vida humana y del entorno. Así mismo posibilita su cualidad en tanto estrategia de sobrevivencia biológica y cultural a partir de la noción de lo cotidiano explicada en el capítulo anterior.

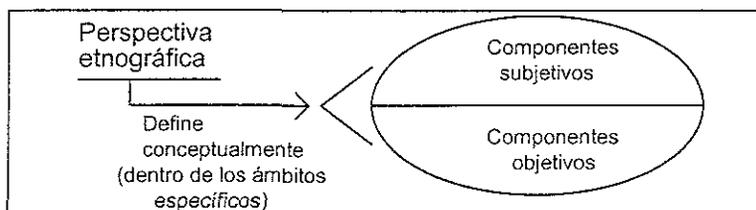
3.2.1. Alcances de la observación etnográfica en los estudios de antropología de la alimentación

De este modo el papel que tradicionalmente ha venido realizando la etnografía como descriptor simple (auto-acotado y segmentario) del acontecimiento cultural se convierte en una *graffa* contemplativa¹ capaz de observar la manera como se articulan los elementos de los sistemas de alimentación en un proceso complejo con los diferentes niveles de la acción humana. Por ejemplo, lo ritual-religioso y lo pagano-rutinario como dimensiones diferenciadas de un mismo sistema y proceso. En otro plano y retomando la premisa metodológica explicada por Luis Morales y Rafael Pérez-Taylor² la etnografía permite comprender los ámbitos de la vida privada en donde la reproducción de lo íntimo, de lo familiar y de los secretos del crecimiento del sujeto se convierten en un acto social en donde el continuo concepción-producción-consumo se encuentran

Para definir con precisión el papel que la etnografía juega en la descripción de los actos alimentarios es necesario establecer dos líneas principales que acontecen de manera simultánea. La primera se refiere a la delimitación de los elementos que componen el sistema de alimentación. El segundo se refiere a la descripción de la manera en que acontece el proceso mismo

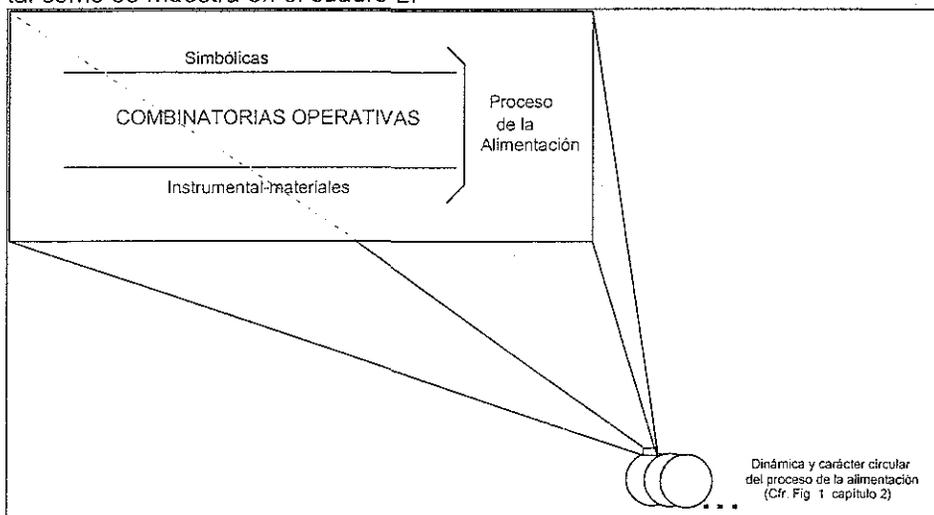
En un primer momento (Cuadro1) la perspectiva etnográfica se encarga de comprender y diferenciar en cada caso, los componentes específicos de ese sistema en particular, partiendo de la puntual descripción del alimento o alimentos vertebrales o alimentos base, los secundarios y los periféricos. Del mismo modo de los instrumentos, técnicas, lugares de obtención, almacenaje, procesamiento y consumo; así como de los individuos, sus referencias alimentarias principales y secundarias, sus hábitos y creencias en función de lo que se considera alimento y en qué contextos. En este nivel de la descripción es fundamental esbozar un

panorama de los mecanismos de interacción con los elementos externos o internos que real o potencialmente lo afectan.



Cuadro 1. *Primer momento* de la observación y registro etnográfico

La perspectiva etnográfica atiende, en un segundo momento, a la dinámica procesual. En este sentido la etnografía debe dar cuenta de lo que definimos en el capítulo anterior como *combinatorias operativas* en dos niveles generales: el operativo simbólico y el operativo instrumental-material. Entendidos ambos como procesos simultáneos no necesariamente idénticos o directamente relacionados, tal como se muestra en el cuadro 2:



Cuadro 2. *Segundo momento*: ámbito de la observación etnográfica en el proceso de la alimentación.

Epistemológicamente se está en condiciones de reconocer el papel que juegan los determinantes y condicionantes en el planteamiento sistémico. Morin define las determinaciones de una autoconsideración crítica del conocimiento para enriquecer la reflexividad del sujeto cognocente, establece lo que es necesario considerar a partir de los elementos fundamentales del sistema, en este caso el sujeto, el objeto y su interrelación orgánica, *mecánicamente* vinculados en el proceso de la alimentación.

De este modo, expone Morin, es necesario⁶ considerar:

a) el punto de vista, que situándonos en el eco-sistema natural, nos incita a examinar los caracteres biológicos del conocimiento; esta biología del conocimiento se ocupa, de las formas cerebrales *a priori* constitutivas del conocimiento humano a través del diálogo con el ambiente.

Esta primera consideración dialógica remite, particularmente hablando del planteamiento presentado, a una reflexión de lo objetivo en tanto producto de la naturaleza y en tanto producto de lo social.

b) el punto de vista que nos sitúa en nuestro eco-sistema social *hic et nunc* (aquí y ahora), el cual produce los determinantes/condicionamientos ideológicos de nuestro conocimiento.

En esta segunda consideración la vinculación se hace más clara para entender en detalle lo anotado en el esquema anterior. Me refiero particularmente a la construcción subjetivo-ideológica y al papel que juega dentro del proceso de la alimentación, búsqueda que sólo tiene sentido en la medida en que se ha vuelto necesario considerar la relación sujeto-objeto como el fundamento epistemológico de nuestra propuesta.

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

La insistencia acerca de su carácter complejo deviene precisamente de la atención a éste intercambio orgánico mediado por el proceso de la alimentación. La multiplicidad de determinaciones e interrelaciones biológicas y culturales explican también la naturaleza transdisciplinaria de nuestra propuesta.

3.3. Un acercamiento desde una perspectiva transdisciplinaria.

El concepto central que permite entender a cabalidad el papel que juega la visión transdisciplinaria es el de *integración*. Dada la abundante parcelación del conocimiento, una perspectiva que alcance a ver integralmente el fenómeno alimentario, está ubicada necesariamente desde un punto de vista diferente a lo que tradicionalmente se ha venido haciendo. Es necesario insistir en que no se trata de sumar resultados tal y como la interdisciplinariedad, en el mejor de los casos, ha venido trabajando, sino de replantear en su conjunto a la perspectiva. Como punto de partida, para desarrollar una propuesta que tienda a integrar las investigaciones sobre cultura de la alimentación me referiré a cinco niveles principales con los cuales la antropología puede integrar elementos de conocimiento a fin de establecer los vínculos de los ámbitos de mayor influencia del fenómeno de la cultura de la alimentación. La antropología de la alimentación sirve de puente e integrador de los diferentes ámbitos en los que se desarrolla la cultura de la alimentación. Los referidos niveles van desde la concepción de la antropología, que genera un planteamiento sistémico de la alimentación, hasta una exploración breve acerca de las posibilidades que como generador de propuestas concretas para la preservación y mejoramiento de las características positivas de los sistemas de alimentación, tiene un planteamiento como éste, pasando, por supuesto, por la trascendencia que adquiere en el ámbito formativo profesional el cultivo de nuevas formas de acercarse al fenómeno de la

alimentación. Adicionalmente intento establecer las diferentes vertientes del conocimiento que podrían ayudar a conceptualizar como *unidad compleja*⁷ al fenómeno de la alimentación. Por supuesto no pretendo que sean las únicas ni últimas propuestas, más bien que indique lineamientos generales para emprender planteamientos cada vez más novedoso y en diversos términos sobre el mismo problema.

3.3.1. La antropología como planteamiento *hipercomplejo* de los sistemas de alimentación

La entropía, la neguentropía y la antropología (hipercomplejidad) son los tres niveles de interacción meta-sistémica a la que se refiere Morin⁸ para establecer las condiciones de un nuevo planteamiento cognositivo. Y es que aquí se concentran todas las visiones que intentar interpretar y explicar el *orden-desorden* del fenómeno investigado.

Sabemos que este momento, el del establecimiento del orden, se corresponde con el planteamiento de los fines del llamado positivismo lógico que busca coherencias y funciones concretas en los sistemas. Sin embargo a este orden le corresponde, desde la perspectiva transdisciplinaria, un “desorden” (entropía), que al mismo tiempo se constituye como una continuidad y cuyo momento consecuente replantea el estado original de las cosas creando nuevas formas de organización (neguentropía) y la búsqueda de estas variaciones, propias de un principio de incertidumbre, son a las que la antropología de la alimentación se aproxima:

...Así es que se trata no solamente de reconocer la presencia, sino de integrar, a lo aleatorio, tanto en su carácter de imprevisibilidad,

como en su carácter de evento; no se trata más, solamente, de localizar de manera estadística, sino de concebir, en su carácter radical y polidimensional, a la información. Se trata de integrar siempre al ambiente, incluido hasta en la concepción del mundo. Se trata de integrar al ser auto-eco-organizado, hasta en el concepto del sujeto....(Morín, 2001:79-80)

En este momento se vinculan el problema de la historia con el del método antropológico. Si bien la reconstrucción histórica de los sistemas de alimentación puede tener límites comprensibles la investigación etnográfica puede ayudar a reintegrar los elementos y procesos segmentados.

Como en los tiempos de la antropología clásica, la etnografía sigue jugando un papel preponderante en el proceso de la investigación antropológica y en este tema de vital importancia.

Para plantear la solución a un problema es preciso conocer las determinaciones y elementos que lo constituyen, por eso el papel del trabajo de campo, recolectando información viva acerca de los elementos culturales que conforman a un determinado patrón de alimentación es de suma importancia para conocerlo en su complejidad.

No es razonable plantear soluciones a problemas que no conocemos, pero es menos razonable imponer caminos "alternativos" si no estamos familiarizados con la especificidad del fenómeno alimentario.

Mediante la etnografía es posible vislumbrar un fenómeno desde el punto de vista del observador y desde el punto de vista del sujeto observado, de manera que esta herramienta puede ofrecer dos versiones radicalmente opuestas. Para ilustrar esta idea, cito a continuación el ejemplo clásico de Foster en su "Antropología aplicada" sobre suministro de maíz en Alemania occidental:

Después del cese de las hostilidades en la segunda guerra mundial, se produjo una grave escasez alimentaria en Alemania occidental. Pero cuando CARE envió grandes embarques de comida, que incluía harina de maíz, los destinatarios se sintieron profundamente ofendidos, y no agradecidos. ¿Cómo se atreven a ofrecernos alimento para pollos?, preguntaban. La harina enviada fue considerada un insulto de los norteamericanos victoriosos para humillar más a una nación conquistada ya que en la mayor parte de Europa el maíz es un alimento tradicionalmente destinado a los animales, y no a los seres humanos. . (Foster, 1966: 171-172)

El papel de la descripción antropológica en el estudio y solución de problemas de antropología alimentaria y nutricional consiste en delimitar cuidadosamente los alcances reales, o al menos mas próximos a la realidad, de un programa que apunte a la solución de un problema de este tipo; pero sobre todo permite al observador comprender en diferentes niveles de la realidad observada y narrada.

3.3.2. La historia y la antropología en la alimentación.

De la misma forma como los hombres no hemos vivido, ni viviremos siempre bajo el mismo régimen económico, social y político porque el sistema de cosas se encuentra en constante movimiento y transformación, la dinámica y contenidos de la alimentación cotidiana no ha sido ni será siempre la misma.

Al modificarse un régimen de alimentación se modifican la serie de elementos objetivos y patrones culturales y anímicos que lo sustentan. De esta dinámica histórica, al antropólogo le interesa definir la manera como los cambios mencionados se han dado, con el fin de reconstruir, mediante el recurso de la tradición, los patrones objetivos y subjetivos de los sistemas de alimentación pasados y presentes.

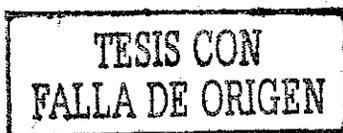
Para el individuo como para la colectividad la memoria histórica no es sólo importante en términos de experiencia política y social, lo es también en términos de rescate de los elementos que le han permitido existir.

Es importante no perder de vista el hecho de que la alimentación humana es un acto fisiológico, en la medida en que inmerso en él actúa el proceso por excelencia de obtención de nutrimentos: la nutrición; es un acto económico en el sentido que se establecen relaciones que gestionan el flujo energético mediante la economía del cuerpo y del medio ambiente y es un acto político en la medida en que establece patrones dietéticos a seguir y por ese camino altera el sentido de la vida de las personas además de ser condición necesaria para su obtención, el conformar sistemas complejos de interrelación social.

Aunque como se ve hasta aquí, la discusión es amplia y generosa, vale la pena concretar proponiendo que, como hecho histórico, a la antropología le compete comprender el proceso y las condiciones que conformaron determinadas formas de alimentación, sin perder de vista el conjunto de factores y fenómenos asociados a dicha historia

3.3.3. La antropología de la alimentación como objeto de enseñanza y reflexión crítica

Uno de los principales problemas a los que se ve enfrentado el análisis antropológico, es la resistencia o creencia de que la alimentación es un problema fundamentalmente de naturaleza fisiológica. En un terreno social, constituye tradicionalmente, un problema de salud-enfermedad o de determinación de estatus social y en el mejor de los casos con determinar el estado de nutrición de la población y los índices de talla y peso nos damos, como antropólogos, por bien servidos. En el transcurso de la exposición me he encargado de exponer en



detalle, las determinaciones y las diferenciaciones conceptuales necesarias con la finalidad de salvar estas confusiones

Por la serie de prejuicios académicos y científicos existentes cuesta mucho trabajo comprender que existen fenómenos observables y analizables que pueden ser no cuantificables. Uno de estos es la alimentación como un fenómeno cultural: como punto de partida y llegada del quehacer antropológico o como fenómeno complejo estrechamente vinculado con un conjunto más amplio de factores.

El fenómeno alimentario es un acto cotidiano y necesario, esta naturaleza lo constituye como una *estrategia de sobrevivencia colectiva* y en ese sentido como un fenómeno que se permea de una amplia gama de marcas sociales e individuales y, al fin y al cabo, culturales.

El sentido del estudio académico de los problemas de antropología de la alimentación y de la nutrición es sensibilizar al estudiante, principal pero no solamente, de las escuelas de antropología, acerca de la trascendencia que incluso en su misma vida tiene el fenómeno alimentario. Al mismo tiempo generar un cuerpo teórico conceptual flexible y versátil para delimitar el contexto de una reflexión de este tipo.

3.3.4. La comprensión de los sistemas de alimentación. La cultura: punto de partida.

Una vez conocidos los elementos que conforman a determinado sistema y proceso de alimentación, el antropólogo puede ayudar a comprender las características y resistencias culturales que permitirían o no la realización de programas de asistencia, así como las condiciones en las que éstos se podrían desarrollar; de hecho esto no es nada nuevo, constituye la forma en que tradicionalmente ha venido trabajando la antropología aplicada en las políticas

alimentarias a nivel mundial, solo que la variante consiste que bajo esta nueva perspectiva no se trata de meter en un patrón cultural dominante todo lo que en éste se considera positivo o negativo, sino en sus propios términos proponer las reconfiguraciones o innovaciones pertinentes.

Sin embargo, existe otro plano en el que el diagnóstico se vuelve esencial, éste es el de la reivindicación de los sistemas de alimentación como mecanismo trascendente de producción y reproducción del patrimonio del individuo y su comunidad.

Ante la avalancha de *modernidad* que asola a todos los países, pero principalmente a los "menos desarrollados" (lo que sea que signifique eso), hemos observado que la subordinación de las formas tradicionales de alimentación se encuentran en franco peligro de extinción. Siendo sistemáticamente desplazados por la cultura de la *prisa* y la *eficiencia*, en donde los espacios culturales para imaginar, obtener, preparar y consumir el alimento se han concebido como un obstáculo para la dinámica económica. Vale la pena mencionar aquí que esto se configura como un problema histórico gracias a la dinámica establecida desde el coloniaje en cualquiera de sus formas. Esta forma de subordinación ha impuesto pautas de comportamiento cultural, entre ellas las asociadas a las formas de alimentación en donde si bien es posible encontrar permanencias y mezclas también encontramos, reconfiguraciones de patrones en tiempos, horarios y maneras de la mesa por citar solo algunos ejemplos.

Hoy más que nunca, en las grandes ciudades del mundo la gente dispone de menos tiempo y espacio para comer y por lo tanto una relación cada vez más distante con la base de su sustento. En los países latinoamericanos en donde la tradición culinaria es milenaria y profundamente arraigada a los fundamentos culturales y ecológicos, se desarrolla una "novedosa" forma de comer: de pié, a medias y con prisa. Si a esta situación le añadimos el añejo problema no

solucionado de la desnutrición, el panorama no es tan alentador, por más que "los modernos dirigentes" nos digan que las cifras dicen lo contrario

3.3.5. La construcción de propuestas para la preservación y adecuación de los sistemas de alimentación tradicionales vistos como estrategias histórico-colectivas de supervivencia

La alimentación humana lleva el sello de la cultura y como tal posee características que la hacen específica. De entre ellas me interesa resaltar una que considero es fundamental, me refiero a su carácter como estrategia de subsistencia, es decir: el hombre históricamente ha generado un espacio en su cultura y en su medio para apropiarse del alimento. Esto lo ha llevado a crear formas y sistemas histórico-específicos de organización para obtenerlo y con ello formas de verse así mismo, a los otros y al entorno en el que vive. Desde esta perspectiva cuando nos referimos a las "cocinas tradicionales" no estoy hablando sólo de esa parte estética y agradable de un aspecto de la cultura, sino de todo un sistema de valores de un grupo social que con el paso del tiempo y de las circunstancias ha ido conformando una idiosincrasia compleja para enfrentar el problema de la supervivencia.

Existen características generales que hacen de esta estrategia un patrón general de comportamiento. De éstas vale la pena detenerme en dos aspectos: su carácter colectivo y su capacidad intrínseca de generar un espacio cultural conocido como identidad.

El primer caso define de hecho la característica natural de la alimentación humana, otras especies se agrupan para obtener su alimento, sin embargo no son capaces de organizarse para concebirlo idealmente, producirlo, distribuirlo, procesarlo y consumirlo (asunto aparte es la desigual distribución de la riqueza)

Esta característica ha trascendido a través de toda la historia humana e incluso hoy, donde aparentemente el comer "solo" es algo común, no está de más voltear a ver los contextos y procesos mediante los cuales el alimento llega a nuestra boca.

El segundo aspecto está directamente relacionado con el primero, es decir, al proveer un espacio colectivo tan característico, el hombre crea alianzas emocionales, sociales y de todo tipo que lo llevan a experimentar lazos de identidad no sólo con los sujetos que lo rodean sino con los elementos objetivos que posibilitan esa identificación, de este modo un alimento de los llamados "típicos" sólo es tradición por que los sujetos que lo elaboran han generado un código cultural y biológico de identificación que les permite reconocer en él gustos o disgustos, experiencias presentes o pasadas y en general les remite a un mundo propio que les pertenece por sobre todas las cosas

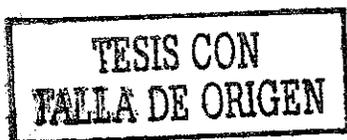
Por ello es esencial construir propuestas que observen estas características, mismas que si bien no son el todo de la alimentación humana (queda todavía el problema de la calidad de los alimentos que forman parte de estos sistemas) ofrecen un punto de vista no ponderable pero legítimo de los elementos a considerar para resolver uno de los grandes problemas de toda la historia humana.

Notas

¹) Me refiero particularmente al contenido de lo expuesto en *Science avec conscience* (Morin 1990) y en la obra citada "Introducción al pensamiento complejo" (Morin 2001)

² Morin, Edgar 1984 *Science avec conscience*. Editions du Seuil París France 315 pp

³ Morin, Edgar 2001 *Introducción al pensamiento complejo* Ed Gedisa col Ciencias cognitivas Barcelona España p 58 y ss



⁴) Es necesario considerar que me estoy refiriendo a la definición socrática expresada en el diálogo de Platón "Crátilo o del lenguaje" donde el hombre por su capacidad contemplativa y de razón es definido como el único animal ' a quien puede llamarse con propiedad *anathroon a oopoopen* es decir. contemplador de lo que ha visto"

⁵ En un artículo breve Titulado *Antropología de la alimentación en la región chinampera de Xochimilco: una reconstrucción de la memoria colectiva* (cfr bibliografía) ambos autores desarrollan algunas premisas conceptuales elementales que consideré importante referir. Si bien no es posible considerarlo como un artículo representativo por su brevedad, si me pareció que presenta algunas nociones importantes en referencia a la relación dialógica entre la investigación de los sistemas de alimentación y el proceso de investigación etnográfica

⁶ Morin. Edgar 2001 *Introducción al pensamiento complejo* Ed Gedisa col Ciencias cognitivas Barcelona España p 71-72

⁷ op cit: p 81

⁸ op cit: p76

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Capítulo IV

Conclusiones

4.1. Generalidades.

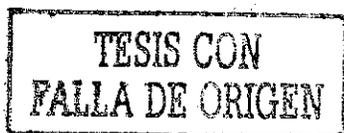
La investigación antropológica, hasta hace relativamente poco tiempo, se comenzó a interesar por entrar a profundidad al estudio de la cultura de la alimentación. Esta situación se refleja en el hecho de que la gran mayoría de los autores aún maneja una sinonimia que en ciertos contextos puede llevar a confusiones: antropología alimentaria, antropología nutricional, cultura alimentaria, cultura de la alimentación y antropología de la alimentación, son algunas de las variantes que hemos encontrado en la literatura. En el desarrollo del este trabajo¹ he hablado sobre la pertinencia de referirnos a las dos últimas como el objeto de estudio en el primer caso y en el segundo como la disciplina que bajo un marco teórico conceptual y de método específicos se encarga de abordarlo. Esta delimitación conceptual me ha llevado necesariamente a reconsiderar si los instrumentos que tradicionalmente veníamos usando son los adecuados. El poner en la mesa de discusión estas premisas sin lugar a duda ha sido un ejercicio enriquecedor. Primero porque me ha permitido dibujar un mapa de la situación en la que se encuentra particularmente la investigación de este problema en nuestro país; segundo porque he desarrollado, aunque sea de modo incipiente, una discusión que antes sólo se había tocado tangencialmente, me refiero al cuestionamiento de las perspectivas teóricas y de método que tradicionalmente se vienen utilizando en los estudios de antropología de la alimentación.

Tal vez la mejor manera de contribuir a la solución de problemas urgentes no sea precisamente la reflexión teórica en un ámbito en el que otras prioridades reclaman el concurso de las disciplinas sociales y humanas. Está claro que mi intención no ha sido ni será en lo inmediato salir con este legajo a resolver los problemas del hambre en México y en el mundo. Sin embargo, volver la mirada a nuestro propio ombligo (el desarrollo de las ciencias modernas) sin duda que constituye un ejercicio potencialmente benéfico y este "lujo" que cada vez menos nos podemos dar, es necesario que por el bien de desarrollo de la antropología en particular y de la ciencia en general lo sigamos practicando.

4.2. En torno a la antropología como ciencia básica

La propuesta presentada a lo largo de este trabajo ha intentado fortalecer los espacios que la antropología como ciencia básica había dejado de lado. La construcción de nuevas formas de apreciar el fenómeno de la cultura de la alimentación va siendo cada vez menos imaginativa. Cada vez más las investigaciones sobre aspectos relacionados con la alimentación se van reduciendo más a estudios diagnósticos, desarrollados sobre premisas cuantitativas, reservando los criterios cualitativos a la variedad de nutrimentos que un grupo humano es capaz de obtener en relación con los recursos a los que tiene acceso.

Por otro lado y en el mejor de los casos, cada vez más, las investigaciones sobre el ámbito cultural de la alimentación perciben el problema como un fenómeno lineal y cuyo momento climático se centra en la esfera consuntiva.



como si no existieran premisas materiales y simbólicas que posibilitaran que ese consumo no sea considerado sólo como consumo-pasivo.

Uno de los aportes principales de este trabajo radica en el hecho de que el proceso de la alimentación no es visto como una línea continua de producción *para* el consumo, sino en una dinámica circular dinámica y perpetua de producción-consumo-reproducción, en donde cada fin de ciclo establece las condiciones de un nuevo proceso, generando así un sujeto que en su *actividad* alimentaria genera nuevas condiciones para el replanteamiento de las condiciones de alimentación y de sí mismo. Esto significa que la perspectiva del continuo-lineal es una visión parcial que debe ser, en principio replantada por la de un sistema que contiene un conjunto de procesos circulares discontinuos (orden-desorden-orden o si se prefiere "... $(n) \rightarrow (o) \rightarrow (p) \rightarrow (c) \rightarrow (n')$...")²

En el nivel de lo biológico y en el social interpretativo lo importante es lo que se está produciendo en esta actividad: condiciones que posibilitan niegan (o cualquiera de sus puntos medios) la existencia biológica y cultural de los grupos humanos, pero son ambos, nunca uno sobre el otro.

Por otro lado esta *aproximación* pone las condiciones para conceptualizar el sistema de la alimentación como un sistema creativo y recreativo desde sus fundamentos. Al generar la necesidad de delimitar sus componentes básicos y comprender su dinámica intrínseca, todos los aspectos del proceso quedan descriptivamente hablando, en el mismo nivel; expresando por sí mismos el orden de importancia que adquieren en los procesos de significación. Esto es: ¿qué tiene prioridad en un ámbito alimentario específico: las combinatorias operativas simbólicas o las materiales? puede ser una o la otra o ambas.

justamente de eso se trata. En otras palabras: perder de vista o implicar el carácter productivo-reproductivo de la alimentación conduce a obviar o dejar a un lado los procesos de producción de significaciones que se llevan a cabo al interior del proceso. Por esta razón es frecuente el equívoco de interpretar que los alimentos son *portadores*, de por sí, de categorías de prestigio sin dar cuenta de que son los sujetos concretos, por la complejidades concretas en los procesos de concepción de lo alimentario quienes les asignan valores relativos, mismos que no necesariamente son considerados de la misma manera por todas las sociedades.

Un ejemplo muy cercano para explicar lo anterior lo proporciona la sociedad contemporánea con el fetichismo del dinero: el objeto dinerario de por sí representa en forma abstracta los problemas que debe enfrentar la sociedad para la producción de riqueza, por lo que aquel que mediante algún método se convierte en poseedor de grandes cantidades tendrá un acceso real al consumo de diferentes satisfactores, socialmente será considerado como un individuo privilegiado. No por la cantidad de dinero, ni por el dinero en cuanto tal; sino por los satisfactores a los que puede acceder gracias a éste. Pero principalmente es fundamental comprender que ese dinero no nació en sus manos, literalmente hubo de suceder un proceso productivo particular³ para que éste pudiera ser usufructuado. Si no son comprendidas las particularidades de esta forma de alienación, entonces efectivamente pensaremos en los términos de este *quid pro quo*: el dinero *hace* al estúpido sabio, al feo atractivo etc., pues adicionalmente los procesos mediante los que se dan estas transformaciones suelen ser ocultados.

De la misma manera sólo se pueden comprender las expresiones simbólicas de los sistemas de alimentación en la medida en que se tiene un panorama completo de los contextos generales y específicos en los que se desarrollan los procesos materiales y conceptuales que definen la importancia dentro de la actividad social; así como de las problemáticas asociadas a la concepción y en general al procesamiento y consumo de alimentos, técnicas y utensilios. Entonces no sólo los alimentos en sí mismos son susceptibles de incorporarse significados especiales sino que cada elemento de los sistemas lo son en determinados momentos. Dicha susceptibilidad no necesariamente debe ser en bloque sino que puede afectar a partes del sistema o etapas de los procesos involucrados al mismo o en diferentes tiempos.

4.3. Respuestas obtenidas de acuerdo con las hipótesis planteadas.

Esta investigación ha puesto las condiciones para responder a las preguntas básicas que la generaron en los términos que a continuación se exponen. La premisa básica era que *la antropología que se hace en México no ha desarrollado una estrategia propia y sistemática para la investigación de los vínculos específicos entre la cultura, los sistemas y procesos de alimentación*. Si bien los conceptos se encuentran presentes, estos aparecen como meras nociones referenciales, esto quiere decir que en la literatura antropológica revisada, incluida la que se desarrolla en nuestro país, estos términos no se encuentran sistemáticamente articulados, provocando que en unos lugares se hable de uno o de otro, o en ciertos casos, sean utilizados indistintamente. Esto, como hemos visto, puede generar inconsistencias interpretativas o de conceptualización del problema. Para definir las fronteras entre lo operativo material y lo operativo simbólico, por ejemplo, es fundamental establecer la

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

diferencia conceptual entre sistema y proceso de la alimentación de otra manera no se alcanzan a percibir los niveles en los que interactúan los elementos que los conforman.

La segunda pregunta general suponía que *los principales aportes de la antropología mexicana en este campo han sido los desarrollados en el campo de los estudios de nutrición. El campo del complejo sistemas culturales-sistemas alimentarios ha sido escasamente trabajado.*

En este sentido podemos afirmar que la certeza de la afirmación es sólo parcial. Si bien el grueso de la producción antropológica en este campo se ha dirigido al campo de la salud, también es cierto una producción menor pero significativa ha buscado estrategias para ir acotando la problemática de los sistemas culturales-sistemas alimentarios. Si han trascendido poco en la literatura temática consideramos que puede deberse en parte a lo comentado en el párrafo anterior.

Finalmente se estableció que *es necesario consolidar los trabajos referidos mediante el desarrollo de un discurso propio surgido desde la antropología que, conceptual y metódicamente, reflexione sobre el problema mencionado.*

A este respecto, esta aproximación pretende ser un puente que permita poner a discusión la redefinición y diferenciación explícita de las investigaciones antropológicas que se refieren al tema de la cultura de la alimentación; así como proponer temáticas adecuadas de discusión que tiendan a proponer conceptos discutidos y generados en el seno de la misma antropología y por este camino desarrollar nuevos enfoques teóricos y de método. La apertura de curso formativos y de extensión académica, así como la organización sistemática de foros que planteen las problemáticas centrales a abordar son, sin duda, un buen camino para desarrollar nuevas estrategias creativas.

4.4. Alcances obtenidos de acuerdo a los objetivos planteados.

En un nivel de discusión más específica es necesario exponer lo que a mi juicio constituyen los alcances concretos de acuerdo a los objetivos generales que se planteo el presente trabajo

El primer objetivo expone *la necesidad de presentar una discusión sistematizada acerca de las diferentes propuestas formales e informales de los trabajos que sobre alimentación ha desarrollado la antropología que se hace en México.*

En retrospectiva es necesario resaltar que como tal, en México no existe abundante trabajo al respecto por lo que fue necesario recurrir a autores de otros países a fin de contrastar en conjunto las diferentes propuestas y los diferentes niveles en los que trabajan. Una vez integrado un conjunto mas o menos heterogéneo de materiales, sintetizamos los elementos propositivos y establecimos comentarios críticos a cada uno. Sin lugar a dudas no fue el universo completo de literatura al respecto, la que se presentó aquí pero si un conjunto de textos representativos, de un universo mucho mayor, que contenían propuestas concretas en el ámbito antropológico y que, además, se acercaba al tipo de propuesta a la que nos hemos aproximado en el desarrollo de la presente tesis. La heterogeneidad y tremenda dispersión y disparidad de los productos encontrados me permiten confirmar que no existe en la antropología producida en nuestro país una definición clara respecto de las pautas teóricas y de método que debieran seguir estas investigaciones. En la gran mayoría de los casos corresponden a pequeños apartados en compendios monográficos mayores y su importancia, en el mejor de los casos se ubica en el monto de productos alimentarios que es capaz de generar un grupo. Aún son verdaderamente excepcionales las investigaciones que se plantean como objeto general el problema de la alimentación, De entre estos hay que resaltar

el complejo e interesante trabajo de Perla Petrich mismo que mencionamos en el capítulo primero, quien desarrolla una propuesta muy interesante desde la perspectiva lingüística. Recientemente en la Escuela Nacional de Antropología e Historia está por culminarse un muy didáctico trabajo de investigación para tesis de licenciatura. Se trata del trabajo titulado *Los hábitos alimentarios entre las monjas clarisas de Querétaro. Siglo XVI al XVIII*, elaborado por Jiapsy Arias, quien retomó principios básicos de la propuesta presentada aquí para desarrollar una investigación etnohistórica de los cambios en las producciones alimentarias entre esa orden religiosa y su relación con los habitantes de la antigua ciudad de Querétaro. El resultado ha sido un compendio de información como no se había hecho hasta nuestros días sobre el tema. Sin lugar a dudas este desarrollo en el campo etnohistórico será un sólido precedente para futuras investigaciones.

El segundo objetivo general se proponía *desarrollar una propuesta sistemática y metodológica de investigación para los estudios que sobre antropología alimentaria se lleven a cabo, particularmente los enfocados a las determinaciones y condiciones culturales de los diferentes patrones alimentarios en nuestro país*

El resultado ha sido la aproximación a planteamientos que si bien no son originales por sí, sí lo son en su aplicación al desarrollo de propuestas en el tema que nos ocupa. Acercarme a generar una propuesta sólida era mi intención principal. Seguramente los planteamientos aquí asentados abrirán como ya lo expresé, discusiones amplias de carácter metodológico y teórico ya que si bien se han tratado de cubrir las deficiencias que la propuesta contenía no descarto la posibilidad, no remota, de que se preste a réplica entre los investigadores interesados en el área. Categorías como Sistema-proceso de la alimentación, lo cotidiano, la complejidad y la transdisciplinariedad no habían sido aplicadas para intentar generar un *corpus* teórico completo en este campo

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

específico de la antropología. Su originalidad radica precisamente en ligar categorías de análisis y de aplicación pertinentes en los términos de la antropología general y en el tema de la alimentación en lo particular. Se trató en la medida de lo posible explicar esquemáticamente cada uno de los niveles de la propuesta a fin de que el lector tuviese un acercamiento inmediato con la figura gráfica que implicaba la complejidad argumental. En este sentido procuré entablar un diálogo didáctico con el lector mismo que espero tenga los resultados esperados: la comprensión de los niveles de complejidad que implica esta aproximación.

Notas

¹ Cfr capítulo I

² Para salvar el problema de espacio al no poder representarlo en circularidad preferí utilizar los puntos suspensivos al principio y al final. De cualquier manera queda la referencia al capítulo II figura I, en donde se representa claramente el esquema completo.

³ No me estoy refiriendo a las actividades especulativas, por supuesto que en última instancia éstas también obtienen sus ganancias de diversos procesos productivos incluidos los de transferencia de capitales. Como fenómeno de la vida moderna esta forma de incremento dinerario siempre ha existido, particularmente en nuestros días se ha convertido en el *modus vivendi* de los grandes consorcios multinacionales. Es sabido que sólo se puede dar en la escala conocida en nuestros tiempos gracias a la hiper explotación de las clases trabajadoras de las eufemísticamente llamadas "economías emergentes". Esta discusión corresponde sin embargo, a otro tema. La aclaración es pertinente para no tener la necesidad de matizar una problemática que nos puede llevar otra tesis completa. El nivel que aquí nos interesa resaltar es el de la fórmula básica del proceso de producción en la sociedad capitalista y la producción del fetiche de la mercancía.

Bibliografía

Aguilar Piña Paris

1995 *Etnografía y alimentación de una comunidad zoque en el noroeste de Chiapas. El caso de Carmen Tonapac* Tesis de licenciatura E N A H 16 de mayo 1995 México D F 159 pp Incluye fotos mapas y esquemas

Ávila, Ricardo / Dominique Fournier / Ma Teresa Ruiz (Coordinadores)

1998 *Ensayos sobre alimentación y culinaria* Revista Estudios del Hombre Revista del Departamento de Estudios del Hombre Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara México Núm 7 1988

Bataille-Benguigui, Marie Claire / Françoise Cousin (comps)

1996 *Cuisines. Reflets des Sociétés* Ed. Sèpia- Musée de l Homme. Paris 460 pp.

Braudel, Fernad

1984 *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII* Ed. Alianza Madrid, España. Obra en tres volúmenes

Braudel, Fernad

1986 *La dinámica del capitalismo* Ed. Fondo de Cultura Económica. Col Breviarios No 427 México 127 pp

Carrasco, Silvia

1996 'Cultura, alimentación y salud: una propuesta de análisis metodológico'. En: *La alimentación mediterránea Historia, cultura, nutrición*. Editor Xavier Medina. Editorial. Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació Barcelona, España pp 377-383

Castoriadis Cornelius.

1988 *Los dominios del hombre: las encrucijadas del laberinto*. Ed Gedisa Col Pensamiento contemporáneo Barcelona, España. 246 pp

De Certeau Michel

2000 *La invención de lo cotidiano 1 Artes de hacer* Ed Universidad Iberoamericana / Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente 229 pp.

De Certeau, Michel / Luce Giard / Pierre Mayol

1999 *La invención de lo cotidiano 2 Habitar cocinar* Ed. Universidad Iberoamericana / Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente 271 pp

De Garine, Igor /Claude Fischler

1988 "Ciencias humanas y alimentación: tendencias actuales de la investigación europea" En: *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica* Serbal / Unesco pp. 65-87.

De Garine, Igor

1988 'Antropología de la alimentación y pluridisciplinariedad' En: América Indígena vol XLVIII, núm 3, julio-septiembre de 1988. pp. 635-650.

De Garine, Igor

1994 'The diet and nutrition of human populations'. En: *Companion Encyclopedia of Anthropology*. Tim Ingold (ed). Routledge Ed London pp 226-264

De Garine, Igor / Luis Alberto Vargas

1997 'Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición' En: Cuadernos de Nutrición. vol. 20, núm 3, mayo-junio 1997 pp 21- 28

De Garine Igor / Valeria de Garine

1999 'Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura'. En: *Alimentación y cultura Actas del Congreso Internacional, 1998* Museo Nacional de Antropología. España Ed La Val de Onsera. España pp 13-33

EGGAN, FRED

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

Fernández Juárez, Gerardo

1995 *El banquete aymara. Mesas y yaritis* Ed hisbol Biblioteca andina La Paz Bolivia 570 pp

Foster, George M.

1985 *Antropología aplicada*. Fondo de Cultura Económica Col Breviarios. No 232 México 348 pp.

González Turmo, Isabel

1999 "La dimensión social de la alimentación: consideraciones metodológicas" En: *Alimentación y cultura Actas del Congreso Internacional, 1998* Museo Nacional de Antropología España Ed La Val de Onsera. España. pp 245-255

González Turmo, Isabel

2001 "Antropología de la alimentación: propuestas metodológicas" En: *Comer cultura Estudios de Cultura Alimentaria* Compilador: Antonio Garrido. Universidad de Córdoba España pp 13-25.

- Goody, Jack
1995 *Cocina, Cuisine y clase, Estudio de sociología comparada* Ed Gedisa Col Antropología. Barcelona, España 309 pp.
- Harris, Marvin
1989 *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura.* Ed Consejo Nacional para la Cultura y las artes / Alianza México 351 pp
- Kuper, Jessica
1984 *La cocina de los antropólogos* Ed Tusquets. Col. Los 5 sentidos. Barcelona. España 281 pp
- Long, Janet
1982 *El capsicum y su influencia cultural* (Tesis: Doctorado), Antropología Social, UIA, México.
- Long-Solís, Janet
1986 *Capsicum y cultura: La historia del chilli* Ed 1a ED. ; México; Fondo de Cultura Económica; 181 pp.
- Long-Solis, Janet
1990 "Creencias acerca del capsicum" En: *Historia de la religión en mesoamérica y áreas afines II coloquio*; México; Universidad Nacional Autónoma de Mexico
- Long, Janet
1992 "Herencia mexicana en el Mediterráneo" . En: DIÓGENES; N 159; p 39;
- Long, Janet (coordinadora)
1997 *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos* Instituto de Investigaciones Históricas / Programa Universitario de Alimentos / Universidad Nacional Autónoma de México México. 533 pp
- Macbeth, Helen (ed)
1997 *Food preferences and taste* Ed Berghahn books The anthropology of food and nutrition. Oxford. U S A 218 pp
- Morin, Edgar
1984 *Science avec conscience* Editions du Seuil. París, France. 315 pp
- Morin, Edgar
2001 *Introducción al pensamiento complejo* Ed. Gedisa, col Ciencias cognitivas Barcelona. España 167 pp
- Peláez Casabianca, Manuel (compilador)
1997 *Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación.* Instituto de Investigaciones Antropológicas / Instituto Nacional de la Nutrición Salvador Zubirán México

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Pérez-Taylor, Rafael / Luis Joel Morales

1995 "Antropología de la alimentación en la región chinampera de Xochimilco: una reconstrucción de la memoria colectiva" En: Primer Seminario Internacional de Investigadores de Xochimilco. Asociación Internacional de Investigadores de Xochimilco A C Sthepha-Otto Erewin (coord.) Tomo I pp 45-48

Serbal / UNESCO

1988 *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*. Serbal / Unesco

Vargas, Luis Alberto

1988 "El suministro de alimentos en México" En: *Carencia alimentaria Una perspectiva antropológica* Serbal / Unesco pp 254-268

Vargas, Luis Alberto

1993 "La antropología física y sus perspectivas. Antropología y nutrición" En: 50 años. Memoria de la ENAH Coordinadora. Eyra Cárdenas Barahona Editorial INAH pp 359-365

Vargas, Luis Alberto / Leticia Casillas

1994 *La integración de los alimentos del viejo mundo a la dieta mexicana Trabajo preparado para la reunión de la Comisión Regional para Europa de la Comisión Internacional sobre antropología de la alimentación* Unión Internacional de la Ciencias Antropológicas y Etnológicas Sevilla, España. 19 pp.

Wiessner, Polly / Wulf Schiefenhövel (ed.)

1998 *Food and the status quest An Interdisciplinary perspective* Ed Berghahn Books. The anthropology of food and nutrition. Oxford U.S.A 294 pp