

*Anales de
Antropología*

Volumen 35

2001



INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ANTROPOLÓGICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Anales de Antropología

FUNDADOR JUAN COMAS

CONSEJO EDITORIAL

Lyle Campbell, Universidad de Canterbury

Milka Castro, Universidad de Chile

Mercedes Fernández-Martorell, Universidad de Barcelona

Santiago Genovés, Universidad Nacional Autónoma de México

David Grove, Universidad de Illinois, Universidad de Florida

Jane Hill, Universidad de Arizona

Kenneth Hirth, Universidad Estatal de Pennsylvania

Alfredo López Austin, Universidad Nacional Autónoma de México

Carlos Navarrete, Universidad Nacional Autónoma de México

Claudine Sauvain-Dugerdil, Universidad de Ginebra

Gian Franco De Stefano, Universidad de Roma

Cosimo Zene, Universidad de Londres

EDITORES ASOCIADOS

Ann Cyphers, Universidad Nacional Autónoma de México

Yolanda Lastra, Universidad Nacional Autónoma de México

Rafael Pérez Taylor, Universidad Nacional Autónoma de México

Carlos Serrano Sánchez, Universidad Nacional Autónoma de México

EDITORA

Rosa María Ramos, Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM

Anales de Antropología, Vol. 35, 2001, es editada por el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Ciudad Universitaria, 04510, México, D.F. ISSN -0185-1225. Certificado de Licitud de Título (en trámite), Certificado de Licitud de Contenido (en trámite), Reserva al título de Derechos de Autor 04-2002-111910213800-102.

Se terminó de imprimir en diciembre de 2002, en *Desarrollo Gráfico Editorial, S.A. de C.V.*, Municipio Libre 175, Colonia Portales, México D.F. La edición consta de 500 ejemplares en papel cultural de 90g; su composición se hizo en el IIA por Pedro Israel Garnica y Ada Ligia Torres; en ella se emplearon tipos Tiasco y Futura de 8, 9, 11 y 12 puntos. La corrección la realizaron Karla Sánchez, Adriana Incháustegui, Mercedes Mejía y Christian Herrera; la edición estuvo al cuidado de Rosa María Ramos y Ada Ligia Torres. Diseño de portada: Francisco Villanueva. Realización: Martha González. Fotografía de portada: textil de los Altos de Chiapas (detalle). Adquisición de ejemplares: librería del Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM, Circuito Exterior s/n, Ciudad Universitaria, C.P. 04510, México, D.F., tel. 5622 9654, E-mail: libreria@servidor.unam.mx.

POR UN MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL PARA LOS ESTUDIOS DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Paris Aguilar Piña

Posgrado en Antropología FFyL/IIA

Resumen: El presente trabajo busca generar los elementos de discusión para una propuesta de carácter teórico para el desarrollo de los estudios antropológicos en el ámbito de la alimentación. El fundamento teórico está basado en la noción de *lo cotidiano* como construcción consciente del individuo y del colectivo considerándolo como espacio de creatividad. Reforzando esta premisa la alimentación se concibe como una entidad sistemática y procesual de manera que las investigaciones antropológicas den cuenta de la configuración dinámica del sistema de alimentación y pueda ser interpretado con sus especificidades históricas y geográficas concretas.

Palabras clave: antropología, alimentación, cotidiano, sistema de la alimentación.

Abstract: This text offers a theoretical proposal for the development of anthropological studies of the process of food provision we will call *feeding*. The proposal is based on the notion of *quotidian*, understood as the conscious construction of reality and, at the same time, a space for creativity made up by individuals and groups. Feeding (in Spanish: alimentación) is a systematic process which anthropological research understands as the dynamic configuration of the ways through which people eat within specific historical and geographical contexts.

Keywords: Anthropology, feeding, eating, quotidian, feeding systems.

Las premisas de las que parte este trabajo se plantearon inicialmente en un trabajo previo (Aguilar, 1995). Ahí se esbozaron los principios que motivaron la discusión aquí presentada. En el trabajo mencionado se estableció que el problema en el análisis de los sistemas de alimentación radica en la determinación de la dinámica y configuración de los elementos que intervienen en su base de sustento, así como en los factores que influyen en él

modificándolo parcial o totalmente, momentánea o permanentemente. Como premisa funcionó bien, sin embargo existen elementos que es necesario precisar y dada la escasa información con la cual se contaba habían pasado inadvertidos.

Para el desarrollo del presente ensayo he decidido dividir su presentación en seis apartados generales, considerando que son varias las determinaciones y los fundamentos involucrados en la discusión. De la misma manera me ha parecido conveniente tratarlos de manera independiente respetando la línea argumental, misma que busca introducir al lector a un problema en el que poco se profundiza en la antropología y cuyo desarrollo conlleva de por sí algunas complicaciones.

DE LA ALIMENTACIÓN COMO CONSTRUCCIÓN DE *LO COTIDIANO* A LA ALIMENTACIÓN COMO SISTEMA Y PROCESO

En el ámbito de la teoría antropológica el fenómeno de la alimentación se ha construido principal y tradicionalmente como un paradigma estructural, donde el análisis se ubica en el ámbito de lo simbólico, representado en una serie de dicotomías basadas fundamentalmente en la perspectiva desarrollada por Claude Levi-Strauss, particularmente en su obra *Las mitológicas. Lo crudo y lo cocido* (1986). Si bien este paradigma estructural representa una perspectiva interesante, sobre todo en lo relacionado con la lectura de lo discursivo, no permite 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. Existe, sin embargo una serie de aspectos adicionales que han sido –desde mi punto de vista– poco explorados o insuficientemente interpretados.

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 a manera de ensayo teórico, que busca aproximarse a la construcción de nociones teórico-conceptuales generales que auxilien a los antropólogos teóricos y de campo, interesados en esta línea de investigación, para encontrar un perfil de teoría y método que permita observar el fenómeno en su complejidad con el fin de no reducirlo sólo a categorías formales o sólo a categorías de interpretación simbólica.

El punto de partida de esta discusión radica en el hecho de que la alimentación no ha sido interpretada como un fenómeno cultural que acontece en un sustrato material tangible que se vincula, determina y está determinado por otros no tangibles. Desde mi punto de vista, el reduccionismo lógico de pensar 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 interpretación de los contextos del complejo cultural en los cuales se realiza.

Hasta ahora ha hecho falta una categoría interpretativa. Es decir, que busque cohesionar en torno a un conjunto de nociones antropológicas la lectura del acto alimentario.

Los principios básicos conceptuales de una aproximación a dicha visión 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 de la vida cotidiana leído en clave histórica, por supuesto en contraposición de una lectura más monumentalista, empírica y positivista del devenir histórico. Esta época de lectura crítica de la historiografía económica y social marcó profundamente el sendero de todas las disciplinas sociales sobre todo por su acercamiento a los trabajos y propuestas inaugurados en el siglo XIX por el propio Carlos Marx, ya que una veta importante del discurso crítico es la que está presente en los fundamentos y desarrollo de su exposición. 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).²

¹ Para una referencia precisa y pormenorizada 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. referencias).

² Carlos Aguirre incluye al final de esta cita una nota a pie de página que también transcribo aquí por la importancia que reviste su aclaración en términos de contenido:

Esta noción de 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 del capítulo segundo de *Civilización material...* titulado “El pan de cada día”, constituye un acercamiento fundamental a la teoría e historia de la alimentación en la Europa de los siglos XV al XVII y como 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.

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 y la teoría antropológica, sino que dirija la mirada a una lectura de la historiografía revelada en clave antropológica 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.

LA CONSTRUCCIÓN DE *LO COTIDIANO* COMO SUSTENTO CONCEPTUAL PARA UNA CONSTRUCCIÓN TEÓRICO-CRÍTICA EN LA ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Evidentemente no podemos profundizar mucho en cuanto a los aportes, matices, tendencia e historia de la escuela de los Anales. No es este el espacio y existen referencias bibliográficas que han tratado el asunto con vastedad y

“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 ser sólo 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 cual 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 sólo 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).

profundidad. Sin embargo, es importante resaltar que la tradición historiográfica-antropológica derivada de ella ha dejado huella en los trabajos actuales, fundamentalmente por su lectura fenomenológica. No sería relevante para nosotros si no estuviéramos intentando subrayar la importancia de interpretar la alimentación como un fenómeno transhistórico y transcultural no sólo por la necesidad evidente de garantizar la vida, sino por las formas que en diferentes tiempos y espacios va adquiriendo esta necesidad. Transformación que, aunque muchas veces no es notoria, sí transforma las diferentes formas de relación con el medio y por lo tanto transforma la socialidad, estableciendo a veces 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.

Los factores cuantitativos representados en el estado nutricional y la explicación de lo simbólico son partes de una totalidad y ambos constituyen, en el ámbito antropológico, una reducción al absurdo de un problema necesariamente complejo.

Derivada de esta corriente crítica de la historia y la antropología francesas se desarrolla el concepto de *lo cotidiano* como categoría analítica que implica la referencia a la noción de *complejidad*.

Michel de Certeau en su obra *La invención de lo cotidiano*³ presenta y desarrolla toda la conceptualización respecto de la importancia que tiene como postura crítica el ubicarse dentro de esta perspectiva para comprender el fenómeno humano.

En contraposición de una razón que concibe a los sujetos como pasivos y disciplinados *consumidores*, seguidores de pautas culturales específicas y controlados por una superestructura no tangible, o bien que apuesta a la atomización social y que concibe lo social como suma de individuos, la perspectiva propuesta por De Certeau percibe al sujeto como un *consumidor-productor* y desde esa perspectiva un *usuario* de lo consumido que en el uso produce nociones culturales que le pertenecen. Define a este conjunto de actividades como *operaciones de los usuarios* y las constituye en el eje del desarrollo conceptual posterior, cuya representación metodológica más completa se encuentra en las *combinatorias operativas* como herramienta que describe en el

³ Si bien Michel de Certeau escribe el primer libro en su totalidad (1996), el segundo lo realiza en colaboración con Luce Giard y Pierre Mayol (1999). Éste nos resulta particularmente interesante ya que se aplican las nociones presentadas en el libro primero dedicado a fundamentar los conceptos mencionados.

hecho empírico, a las referidas operaciones que buscan, como veremos, describir los conjuntos de procesos de un hecho determinado.

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 relacionado 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* las 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 púdico 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, 1996: XLII - cursivas mías).

Esta caza furtiva a la cual se refiere el autor 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 estos términos el consumo 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 se concibe entonces como una fabricación oculta y dinámica (poiética) donde se generan 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 la 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.

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* nos ubica en una dimensión diferente en cuanto a teoría y método. 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 cual 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 interpretarse como totalidad, entendida como esa nueva perspectiva de la que hemos 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 simbólico y de representación simbólica, lo que se propone es percibirlo como un *sistema complejo* en el que interactúan una serie diferenciada de variables empíricamente detectables que vistas como etapas de un proceso van desde la concepción original necesaria hasta el replanteamiento de una “nueva” necesidad, pasando por la preparación y consumo del alimento, pero esencialmente como un sistema abierto donde se producen significaciones de proyección cultural que se desarrollan en un sustrato material concreto, atendiendo a su especificidad histórica. Percibimos que una definición, por más interdisciplinaria que intente ser, no alcanza a delimitar sus posibilidades reales, pues se restringe a concebirla como un objeto inanimado y ahistórico. Dos características que obstaculizan la apreciación del fenómeno como una totalidad.

Esta propuesta nos 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 saber en qué consiste dicho carácter positivo. La idea de *lo cotidiano* nos ofrece un panorama interpretativo de la tradición. Al ser una elaboración permanente “construye” para el individuo y el colectivo una estrategia reivindicativa también permanente donde los sujetos son creadores y recreadores de su individualidad y de su colectividad de diferente forma cada vez. Constituye el espacio social e institucionalizado en el cual lo ancestral

no permanece inamovible sino que se reactualiza y resignifica cada vez que se actualiza la tradición. 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 para vivir su presente. La tradición dentro de los sistemas de alimentación reactualiza esa capacidad vital que se expresa en inventiva de obtención, producción y consumo alimentario; la capacidad social de reivindicar esas tradiciones se traduce 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. No es sólo el sujeto que consume sino el sujeto que “produce” un significado y una actividad en el acto de la alimentación.

Percibir teóricamente esa capacidad como una actividad sistemática y procesual ubica los estudios de antropología de la alimentación en una dimensión diferente, pues no observamos el fenómeno aislado como un objeto inanimado sino en su dinámica individual y colectiva, en sus espacios rituales y no rituales, y esto nos 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.

EL SISTEMA DE ALIMENTACIÓN COMO ALTERNATIVA DE APROXIMACIÓN TEÓRICA AL ESTUDIO DE LA ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

A la luz de las recientes discusiones y con la experiencia de campo de los últimos 10 años se ha presentado la necesidad de retomar estos conceptos para desarrollarlos con una nueva perspectiva ampliada y enriquecida.

En el trabajo citado (Aguilar, 1995) la alimentación fue concebida como un fenómeno sistemático en el cual sus factores son “activados” mediante un proceso específico denominado proceso de alimentación. Para comprender la dinámica del sistema es necesario ubicarnos en la perspectiva de la ecuación sujeto-objeto como unidad conceptual básica de análisis. Ambas entidades son imposibles de comprender en ámbitos aislados o disociados, de hecho se entienden como elementos de la 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 cual funciona dicho proceso. Mediante él se pone en juego esa capacidad de autotransformación o autoin-

vención 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, desempeña un papel fundamental pues es la técnica que nos acerca gráficamente al desarrollo de las condiciones en las cuales se realizan los diferentes sistemas de alimentación y el papel que desempeñan 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 Giard (1999) ha reconocido la importancia que esto reviste al asegurar 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 el *proceso de producción culinario* se desarrolla en diferentes planos, o en sus palabras en “memorias múltiples” (Giard *et al.*, 1999: 160), no significa que la naturaleza de este proceso no sea así. La gestualidad contenida en el mismo se proyecta en sus diferentes etapas. De esta manera la obtención, depuración, almacenamiento, procesamiento y consumo de alimentos expresan necesariamente rasgos de la cultura que en términos de la invención de *lo cotidiano* albergan una riqueza cultural fundamental. La inventiva aplicada en la elaboración de los instrumentos necesarios para la obtención o la preparación de los alimentos define explícitamente el conjunto de operaciones y el tipo de sujeto que utiliza el objeto; de la misma manera el alimento preparado contiene un conjunto de gestualidades y aplicaciones culturales no perceptibles a primera vista, pero que forman parte del 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 sino que modifica los contenidos generales del sistema, 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 cual nos hemos referido con anterioridad. Las tradiciones alimentarias más ancestrales rescatan en general esta perspectiva, al ser tradiciones basadas en la autosubsistencia y la autogestión de los elementos del sistema de alimentación, así como de las etapas generales del

proceso mismo. La lectura que se propone desde la antropología es una lectura reivindicativa de esos contenidos trascendentales en las diferentes culturas, tecnologías y técnicas de alimentación tradicional, por supuesto no por la reivindicación de la tradición en cuanto tal, sino en cuanto funda y pone las condiciones históricas y culturales para que los sujetos gestionen para sí el fundamento material-social de su existencia.

La comprensión antropológica pasa también por la definición etnográfica a partir de una descripción meticulosa del devenir del sistema y del proceso de alimentación, detectando fundamentalmente aquellos elementos innovadores, internos o externos que modifican los diferentes sistemas de alimentación.

La dimensión antropológica pasa por la explicación del papel que desempeñan los diferentes factores que intervienen en el desarrollo de las dinámicas de alimentación tanto en el tiempo como en el espacio, desde los espacios de la producción, pasando por la dimensión material y simbólica que especifica lo alimentario y lo no alimentario hasta los patrones de consumo. En la medida en que nos referimos a un proceso de 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 la diferencias que a través del tiempo han presentado las costumbres en la alimentación que a la vez se traducen también en la definición de lo que ha cambiado en términos de contenido en los sujetos que han experimentado esas modificaciones. Desde esta perspectiva existe un problema paralelo al de la malnutrición y la desnutrición, éste radica en que la reducida posibilidad de obtener los nutrientes necesarios para garantizar las funciones óptimas del organismo podría anular la capacidad de percepción de la diversidad y proceso histórico-individual y consecuentemente colectivo: si la constitución fundamental del *ser* no está suficiente y diversificadamente alimentada podría no haber noción de procesualidad ni capacidad de percibir el sentido creativo y recreativo (en el sentido de producción de sujetos cualitativamente diferentes) de los específicos procesos de alimentación. Estas nociones requieren condiciones físicas e intelectuales (biológicas y culturales) para desarrollarse.

DIÁLOGO INTERDISCIPLINARIO: CONCEPTOS DIFERENCIALES

Llegados a este punto es importante abrir un breve paréntesis conceptual con la finalidad de establecer que en el ámbito de los vínculos con otras disciplinas como la nutriología, la medicina y la dietología que se han acercado al problema

desde una perspectiva diferente, es necesario conocer, aunque sea de manera descriptiva y somera, algunos de los conceptos generales con los cuales la antropología de la alimentación debe dialogar. Esto con la finalidad de establecer las diferencias y delimitaciones específicas del objeto de estudio respectivo. Esto nos pone en posibilidad de ampliar la perspectiva y establecer la relaciones directas o indirectas entre diferentes disciplinas.

De esta manera se obtiene que el régimen alimentario o dieta, como concepto extradisciplinario, alude al conjunto de alimentos y platillos que se consumen cada día (Ramos, 1985: 6), desde una perspectiva antropológica es el medio por el cual se rigen las costumbres y hábitos alimenticios en una comunidad. Se puede encontrar tres grupos de sustancias que en términos generales lo componen, estos son: los alimentos, los condimentos y los complementos. Como ya hemos definido los alimentos, nos dedicaremos aquí a los dos últimos. Los condimentos se definen como las sustancias estimulantes de las funciones de nutrición y que al proporcionar aroma, color y sabor especial a la comida, de acuerdo con criterios subjetivos pueden o no crear, modificar y reforzar los juicios de selección. Algunos alimentos por su sabor intenso, color muy vivo y aroma penetrante se emplean también como condimentos.

Por otro lado el concepto nutrición, directamente relacionado con el anterior, hace referencia a un proceso fundamentalmente celular, mismo que está contenido en el sistema de alimentación y constituye un conjunto de funciones armónicas y coordinadas entre sí, que tienen lugar en todas y cada una de las células del organismo y de las cuales depende la composición corporal, la salud y la vida misma (*ibidem*, 1985: 2). Derivado de los dos conceptos anteriormente presentados es necesario considerar el estado de nutrición como 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, los efectos sobre la composición, forma, tamaño y proporciones del cuerpo, sus consecuencias sobre el crecimiento de los niños, la reproducción y muchas otras (De Garine y Vargas, 1995: 3).

INSTRUMENTOS OPERATIVO-DESCRIPTIVOS

Una vez establecidas las consideraciones teóricas de fundamento, corresponde desarrollar una explicación que describa 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 cual propongo utilizar ambas nociones, no he definido con precisión su utilidad instrumental. Aspecto que quedará explicitado en la presente sección.

Es necesario partir de las definiciones conceptuales establecidas en un trabajo previo (Aguilar, 1995). En primer lugar debe considerarse que desde una lectura antropológica el alimento debe ser entendido como todo producto de la naturaleza, transformado o no por el hombre, que contenga cuando menos algún elemento nutritivo necesario para mantener sus funciones vitales. Todos los alimentos satisfacen, en diversos grados, semejante propósito.

A pesar de que es posible afirmar que, en general, cualquier producto que aporta nutrimentos al organismo es alimento, este concepto puede variar de acuerdo con el tiempo y el lugar (*ibidem*, 1995: 67). Desde una perspectiva antropológica se entiende que el alimento es todo aquello que, mediante su consumo, forma parte del cuerpo individual y colectivo y, 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 está circunscrito a los pueblos de cultura urbana, sino que es casi universal (Vargas, 1987: 152-153).

Para que el alimento sea considerado como tal debe establecer una relación emotiva, misma que puede estar tensada por su apariencia física, esto es un problema que se ubica en la esfera de lo cotidiano y que puede resolverse positiva o negativamente gracias al hábito y la costumbre. Pero no podemos olvidar que existe otro nivel, el del análisis fisiológico, el cual 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 cuales el alimento aporta un beneficio fisiológico o de la “imaginación”, aunque estos no necesariamente coincidan con la “buena salud” del individuo (Harris, 1989: 12-39). Es importante aclarar que el hecho de que aporten nutrientes no significa obligadamente 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.

El proceso de la alimentación como fenómeno cultural debe ser entendido como uno de los aspectos fundamentales de cualquier cultura, ya que expresa, entre otras cosas, las formas de organización y de relación del hombre con su entorno. Por otra parte, dejando a un lado los problemas de gusto y placer, tiene que servir, como ya se ha mencionado, a diversos propósitos fisiológicos, el primero y más inmediato es mantener las funciones vitales.

En cuanto instrumento de existencia individual y colectiva la alimentación es el proceso mediante el cual se seleccionan 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.⁴

A su vez, 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 y Lomnitz, 1987: 167).

Como es de suponerse, los componentes alimentarios no son ni están aislados de todas esas influencias. De ahí que la alimentación sea específica tanto en términos de especie como por grupos particulares de individuos. Las herencias culinarias son algo más que un conjunto de recetas curiosas, elementos exóticos y mezclas tradicionales. La propia tradición culinaria tiene un fundamento muy complejo y diverso: si bien todos los seres vivos necesitamos nutrirnos, los humanos lo hacemos de un modo particular, es decir alimentándonos (creando y creyendo) y si bien todos los humanos necesitamos alimentarnos no todos lo hacemos del mismo modo; contamos con una tradición culinaria que se va “alimentando” de viejos conocimientos y se va conformando, sobre la marcha, incluyendo innovaciones elementales y/o funcionales que la van configurando de un modo particular.

⁴ Siglo XIX tomado del latín *Culinarius*, derivado de *culina*: cocina.

En síntesis, la alimentación humana es un acto fisiológico, en la medida en que inmerso en él actúa el mecanismo por excelencia de obtención de nutrientes: 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; 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. Lomnitz y Lomnitz (1987: 168) han establecido el carácter unitario de la alimentación, con ayuda de la distinción (sólo para fines de análisis teórico) de tres planos interconectados mediante los cuales se pueden concebir los *actos alimentarios*: 1) el acto alimentario en su sentido fisiológico; 2) el acto alimentario en su sentido psicológico individual; y 3) el acto alimentario con su significado socialmente compartido. De estas distinciones se puede inferir la complejidad de elementos y factores que están involucrados en la alimentación.

Finalmente podemos afirmar que la alimentación es (además del conjunto de operaciones mecánicas necesarias para obtener nutrientes) una amalgama de aspectos y procesos simbólicos representados por creencias, hábitos, costumbres e ideas impresas en los elementos y procesos nutritivos. 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 dieta ordinaria (*la de todos los días*) y la dieta ritual, cuando es fácilmente observable la disparidad en algunos de los siguientes factores o en todos a la vez: los componentes nutritivos, los momentos del consumo (horarios), modos de preparación, cantidad de personas que intervienen para su producción, distribución y consumo, cantidad y tipo de enseres.

Como concepto general la alimentación puede ser entendida como un sistema. Desde la perspectiva de la teoría de sistemas éstos pueden ser definidos como un complejo de elementos mutuamente relacionados (Bertalanffy, 1982: 56). 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, éste intercambia materia con el medio circundante (*ibidem*: 146 y ss.), abriendo así, la posibilidad de admitir innovaciones, sea cual sea su naturaleza. El sistema de alimentación debe ser considerado como un fenómeno complejo pues 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, crista-

lizados en los instrumentos y técnicas asociados directa o indirectamente con la obtención y manejo de los alimentos, la simultaneidad con la que se relacionan ambos componentes nos ubica en una perspectiva unitaria donde no es posible disociar los fenómenos de carácter objetivo de los de carácter subjetivo. Dicha interacción debe ser concebida como el *mecanismo* central de funcionamiento del sistema de la alimentación. Mediante éste se efectúa el intercambio constante de energía de los organismos con su entorno viviente y no viviente. Simultáneamente dentro de este mecanismo se generan los procesos operativos que a su vez se expresan en un conjunto de manifestaciones de carácter simbólico que implican aspectos de relaciones sociales y relaciones con el medio y que tienen una incidencia de retorno a la fisiología.

Su realización comprende un conjunto de etapas de carácter transhistórico y transcultural que explican su dinámica perpetua y trascendente:

a) *La necesidad*. Con el fin de facilitar la comprensión de esta propuesta es fundamental establecer un punto de partida, sin que esto signifique que concibo una necesidad *original* de la que “han evolucionado” un conjunto más o menos diverso de necesidades. Para lo que es útil la definición de esta etapa inicial es para establecer un punto de partida conceptual que nos ayude a delimitar el objeto, pero que al mismo tiempo sirva para considerar el establecimiento de los periodos de consumo diario. Esta noción involucra necesariamente el aprendizaje culinario, como un factor de carácter social. Su finalidad es la *reposición* física y anímica de las fuerzas del individuo y del colectivo. Es al mismo tiempo el punto de partida y el de llegada, pues en esta etapa se plantea el modo operativo y simbólico así como el momento en el cual se va a satisfacer el hambre.

b) *La obtención*. 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 su procesamiento. Esta etapa presenta dos variables que pueden ser complementarias o independientes según las condiciones específicas en las cuales se realiza 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, herencia (en cualquiera de sus formas), recolección, compra o intercambio de los mismos.

c) *El procesamiento*. Lo constituye el conjunto de operaciones a las cuales se somete el alimento para su consumo, éstas dependen del tipo y cantidad de alimento a procesar así como del conjunto de nociones que 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 donde 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.

d) *El consumo*. Es el momento en el cual 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 potencial. También adquiere fundamental importancia el resto del proceso digestivo, incluida la excreción, ya que además de su naturaleza funcional tiene un significado cultural central al vincular el bienestar o mal-estar anímico con la satisfacción o insatisfacción orgánica. De manera adicional es importante resaltar que en sí mismo el proceso digestivo se encuentra permeado de matices elaborados culturalmente, pues para que exista un buen proceso digestivo debe existir un estado fisiológico emocional que establezca las condiciones necesarias para su adecuado funcionamiento.

e) *El replanteamiento de la necesidad*. 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 o sed) y subjetivos (simpatía o antipatía, gusto o disgusto), 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 considerar esta etapa pues es ahí 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 cual podemos apreciar que la distancia relativa que se recorre en cada etapa del proceso, representa 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 intenta ilustrar una representación abstracta de la forma en que percibo la dinámica operativa del proceso de la alimentación en general.

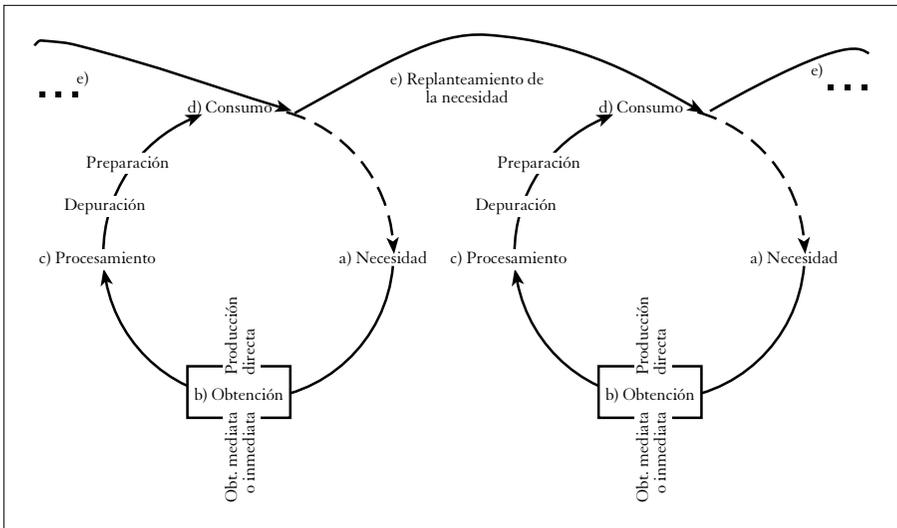


Figura 1. *Dinámica y carácter circular del proceso de la alimentación.*

ELEMENTOS PARA UNA DISCUSIÓN

Las consideraciones establecidas nos abren la posibilidad de referir ahora problemas específicos de cultura alimentaria. Las preguntas que se intenta responder con los elementos presentados son: ¿cómo se configura el sistema de alimentación en las comunidades humanas?, ¿qué criterios se toman 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 se perciben las modificaciones en el sistema de alimentación?

Relacionadas con estas preguntas específicas se derivan dos hipótesis generales 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 con 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.

CONCLUSIÓN GENERAL

Me interesa anotar que la intención principal de este ensayo es, en un primer momento, aproximarnos al establecimiento de las determinaciones teóricas mediante las cuales la alimentación, como acto cultural, debe ser considerada como una estrategia consciente de subsistencia donde se construye *el cotidiano* como espacio de creatividad individual y colectiva en tanto que proceso de producción-consumo activo como un macroconcepto que plantea y replantea consuetudinariamente nuevas formas y alternativas de enfrentar la satisfacción de las necesidades alimentarias entendidas en su sentido más amplio.

En un segundo momento, el diferenciar los fundamentos presentados facilita 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. No puede ser suficientemente abordado desde una sola disciplina o conjunto de ellas, o como suma de las partes de un todo atomizado, sino desde una perspectiva que tienda a su comprensión por su complejidad inherente. El límite de esta perspectiva resulta al mismo tiempo su virtud, ya que al abrirse el panorama nos permite, por lo menos, plantear problemas que o no han sido planteados o la antropología en México no los ha abordado lo suficiente.

REFERENCIAS

AGUILAR PIÑA, PARIS

- 1995 *Etnografía y alimentación de una comunidad zoque en el noroeste de Chiapas. El caso de Carmen Tonapac*. Tesis de licenciatura, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.

AGUIRRE ROJAS, CARLOS

- 1996 *Los Annales y la historiografía francesa*. Editorial Quinto Sol, México.

BERTALANFFY, LUDWING

- 1982 *Teoría general de los sistemas*. Fondo de Cultura Económica, México.

CERTEAU, MICHEL DE

- 1996 *La invención de lo cotidiano I*. Universidad Iberoamericana, México.

GARINE, IGOR DE Y LUIS A. VARGAS

- 1995 Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición. México. *Cuadernos de Nutrición*, vol. 20 (3): 21-28.

GIARD, LUCE, PIERRE MAYOL Y MICHEL DE CERTEAU

- 1999 *La invención de lo cotidiano II*. Universidad Iberoamericana, México.

HARRIS, MARVIN

- 1989 *Bueno para comer. Enigmas sobre alimentación y cultura*. Editorial Alianza/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México.

LEVI-STRAUSS, CLAUDE

- 1986 *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido I*. Fondo de Cultura Económica, México.

LOMNITZ, CLAUDIO Y LARISSA ADLER DE LOMNITZ

- 1987 Planeación y tradición: la cultura de la alimentación en México. Carvajal Moreno (ed.) *La alimentación del futuro*, Universidad Nacional Autónoma de México, México: 167-184.

RAMOS GALVÁN, RAFAEL

- 1985 *Alimentación normal en niños y adolescentes. Teoría y práctica*. El Manual Moderno, México.

VARGAS, LUIS A.

- 1987 Algunos condicionantes biológicos y culturales en la dieta del mexicano del futuro. Carvajal Moreno (ed.) *La alimentación del futuro*, Universidad Nacional Autónoma de México, México: 149-158.

