

La incorporación de lo cotidiano
al estudio de la alimentación
Paris Aguilar Piña

Alimentación, tradición e innovación
Mayán Cervantes

A la cocina... las mujeres
José Luis Juárez López

¿Por qué no siempre se muere
de hambre en la pobreza?
Blanca Estela Pelcastre Villafuerte

La acción en el campo
de los problemas alimentarios
Noelia Carrasco Henríquez

Fotografías
Martha Balcázar / Teresa Ochoa

Bases materiales y categorías para la interpretación de los contextos culturales

La incorporación de lo cotidiano al estudio de la alimentación

Paris Aguilar Piña *

En el ámbito de la teoría antropológica, el fenómeno de la alimentación se ha venido construyendo desde diferentes perspectivas teóricas y metodológicas. Sin embargo, cualquiera que sea la visión construida hasta ahora, ha sido muy complicado 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 lo que se pretende es dar cuenta "coherentemente" de algo que, de manera natural, 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 ilustrar circunstancias específicas que como herramienta comprensiva, es decir: como instrumento que permita interpretar las interrelaciones del fenómeno alimentario con los procesos históricos y la investigación etnográfica, pues ésta, en última instancia, recoge la información de los diferentes presentes vividos.

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 un intento desde la antropología por insistir sobre la necesidad de construir nociones teóricas y conceptuales generales que auxilien al interesado en esta línea de investigación a construir modelos de teoría y método que le permitan

observar el fenómeno en su complejidad, con el fin de no reducirlo sólo a categorías taxonómicas o semióticas.

El objeto general de la antropología es el estudio de la cultura. Particularmente hablando del fenómeno alimentario, el objeto es el fenómeno cultural producto de la actividad alimentaria humana; entonces, éste término se define por sí mismo como el objeto central de los estudios sobre alimentación. Por su parte, sus 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

* Profesor investigador, Universidad Autónoma de la Ciudad de México, aspirante a doctor en Antropología por el Programa de Posgrado en Antropología FFyL/IIA/UNAM.

ordenación no intenta jerarquizar la importancia de los vínculos, sino establecer los grados relativos de interacción.

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 (lo "simbólico" o lo "imaginario"). 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 aquella 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".

De hecho, parece que la investigación de lo alimentario se ha "reducido" a un nivel de investigación-explicación en donde lo que se pretende es dar cuenta "coherentemente" de algo que, de manera natural, ya posee una coherencia intrínseca.

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 la

importancia que tiene la revisión crítica del acontecer histórico leído desde la perspectiva de la vida cotidiana en contraposición a 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, quienes se constituyen en sí mismos como agentes productivos y reproductivos al nivel de su historia individual y colectiva. 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. Esta noción de vida material como unidad-totalidad (Aguirre, 1996: 43) refiere

directamente a una primera lectura de "lo cotidiano" como el motor de la complejidad histórica. *Las estructuras de lo cotidiano*, [3] 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. Asimismo, puede ser leída 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 las diferentes civilizaciones humanas.

El punto de partida es pues relativamente sencillo de definir: se trata de retomar y desarrollar, desde la antropología, una propuesta de análisis que no se agote en el dato etnográfico como "dato duro" y la teoría antropológica como referente absoluto, sino que voltee la mirada a una lectura "antropológica" [4] revelada en una dimensión historiográfica, a la vez que observe la base material en la cual se desarrollan los específicos hábitos de alimentación.

Una construcción teórico-crítica en la antropología de la alimentación

Es importante resaltar que la tradición historiográfico-antropológica derivada de las anteriores referencias debiera haber dejado huella en los trabajos actuales, fundamentalmente por su lectura fenomenológica (principio de unidad-totalidad). No sería relevante si no estuviera intentando subrayar la importancia de interpretar a la alimentación como un fenómeno transhistórico y transcultural, 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 empíricamente observable, sí repercute en las diferentes formas de relación con el medio y con la sociedad, y sus procesos generales en muchos sentidos.

Derivado de la corriente crítica antropológica mencionada en el apartado anterior, se

[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. Bibliografía).

[2] Braudel, Fernand, *La dinámica del capitalismo*, Fondo de Cultura Económica, Col, Breviarios, No. 427, México, 1986, p 13.

[3] Volumen primero de *Civilización material, economía y capitalismo*, siglos XV-XVIII, obra en tres volúmenes (Cf. Bibliografía).

[4] Es decir, en donde lo que prive sea un criterio autorreflexivo o contemplativo de la alimentación como un fenómeno producto de lo humano en su doble naturaleza (biológica y social). Para ello es necesario remitirnos a los términos de la definición del *ánzropos* que da Sócrates en el *Crátilo o del lenguaje*.



"Las preferencias alimentarias y los hábitos en el comer revelan diferencias en la edad, el sexo, el estatus, la cultura e incluso la ocupación" (Mintz, 1996:29).

desarrolla en la antropología francesa el concepto de "lo cotidiano" como categoría que implica la referencia a la noción de "complejidad". [5] Michel de Certeau, en su obra en dos volúmenes *La invención de lo cotidiano*, [6] 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 como pasivos y disciplinados "consumidores", seguidores de pautas culturales específicas y controlados por una superestructura no tangible, De Certeau [7] conceptualiza al sujeto como un "consumidor-productor" y, desde este punto de vista, como un "usuario" de lo consumido que en el uso "produce" patrones materiales y culturales que lo afirman como productor directo de cultura.

Estas "combinatorias operativas" determinan los modos de operación o esquemas de acción que son condición de la actividad humana. En su cotidianidad, el sujeto deviene como autor o vehículo de dichas operaciones, siempre en contacto y vinculado con su entorno natural-social. En estos términos, el consumo pasivo no es otra cosa que la representación social e individual "enajenada" de lo producido de manera marginal. Lo cotidiano es concebido entonces como una fabricación oculta y dinámica (*poiética* [8]). 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 imaginarios culturales.

Lo cotidiano 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 interactúa una amplia gama de factores. Su proyección histórica es al mismo tiempo proyección histórica de la vida social, a la vez que 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.

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 o de representación simbólica) en tanto un "sistema" concebido desde la "complejidad" en el que interactúa 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" donde se producen significaciones de proyección cultural que se desarrollan en un sustrato material concreto, mismo que define su especificidad histórica —, las definiciones tradicionales, por más interdisciplinarias 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, características que obstaculizan su apreciación como una totalidad-continuidad.

El problema de la tradición

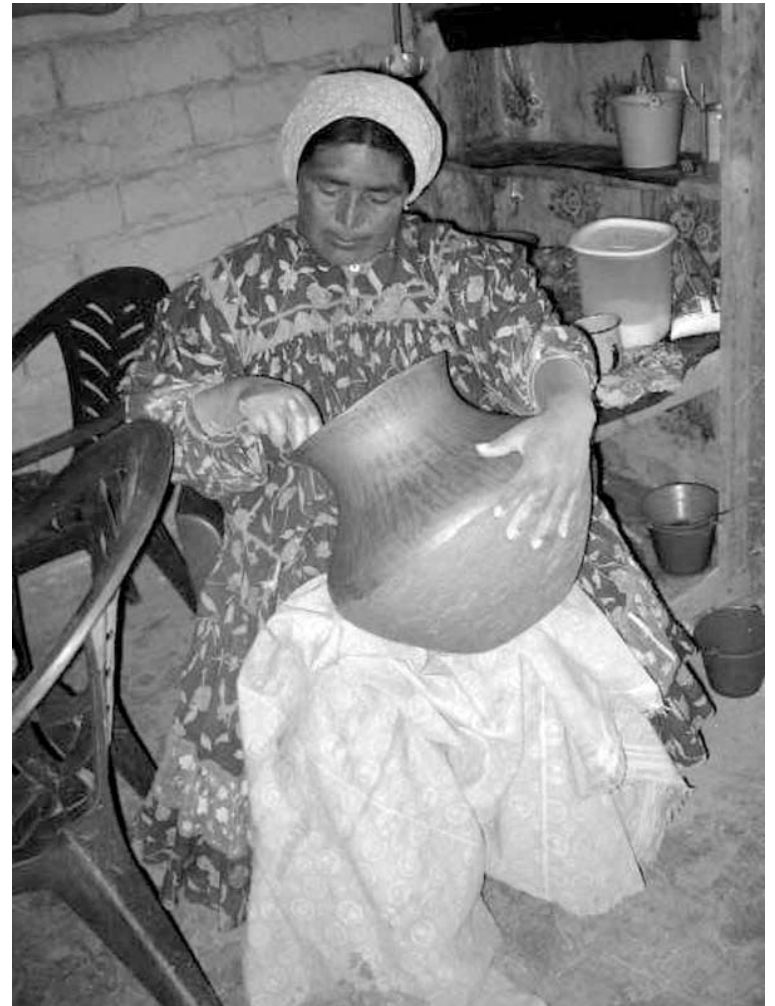
Esta propuesta permite observar también desde otra perspectiva el problema de la tradición. Popularmente se considera que "lo tradicional" o "la tradición" remite a un pasado susceptible de reivindicar en sus contenidos (positivos de "por sí"), sin detenernos a comprender la razón de ser de dicho carácter. Lo "cotidiano" ofrece un panorama interpretativo de la tradición: al ser una elaboración permanente, "construye" para el individuo y el colectivo una estrategia autoafirmativa, 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 sólo el sujeto que consume, sino el sujeto que "produce" condiciones materiales, elaboraciones simbólicas, significados o

primero, dedicado a fundamentar los conceptos mencionados.

[7] 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.

[8] Del griego *poiein*: "crear, inventar, generar" (en: De Certeau, 1996: XLIII).



"A los bembas no les gusta mezclar sus alimentos y desprecian el hábito europeo de ingerir una comida compuesta por dos o tres platillos. A este hábito lo denominan *ukusobelenkaya*, y uno de ellos dijo: 'Es como un pájaro que picotea aquí y allá, o como un niño que va picando por aquí y por allá durante todo el día'" (Richards en Mintz, 1996:29).

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 simultánea (individual y colectiva), en sus espacios para describir y comprender su propia dinámica en función de sus condiciones físicas y temporales, como un conjunto global y no como pequeñas secciones atomizadas susceptibles de ser "conectadas" en algún momento incierto.



Bibliografía sugerida

- Aguilar Piña, P., *Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria*, Tesis de maestría, Facultad de Filosofía y Letras / Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, 2002.
- Aguirre Rojas, C. A., *Los Annales y la historiografía francesa. Tradiciones críticas de Marc Bloch a Michel Foucault*, Quinto Sol, México, 1996, 248 pp.
- Braudel, F., *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII*, Alianza, Madrid, 1984.
- Braudel, F., *La dinámica del capitalismo*, Fondo de Cultura Económica, Col. Breviarios, No. 427, México 1986.
- De Certeau, M., *La invención de lo cotidiano. 1. Artes de hacer*, Universidad Iberoamericana / Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente, 2000.
- De Certeau, M., L. Giard y P. Mayol, *La invención de lo cotidiano. 2. Habitar, cocinar*, Universidad Iberoamericana / Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente, 1999.
- Morin, E., *Introducción al pensamiento complejo*, Gedisa, Col. Ciencias Cognitivas, Barcelona, España, 2001.

[5] 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 braudeliana pero ampliamente explicada y diferenciada en su "Introducción al pensamiento complejo" (Morin, E., 2001).

[6] 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. Éste resulta particularmente interesante, ya que son aplicadas las nociones presentadas en el libro

Cultura y prácticas alimentarias en el México contemporáneo

Alimentación, tradición e innovación

Mayán Cervantes *

“En las prácticas alimentarias, la tradición y la innovación van juntas, el presente y el pasado se mezclan, con su alto grado de ritualización y su poderosa inversión afectiva, esas cosas de la vida reclaman tanta inteligencia, imaginación y memoria como las actividades tradicionalmente consideradas superiores...”

Este texto de De Certeau (1996: XLIV) describe y coincide con lo que ha sido nuestra propuesta para realizar investigaciones teóricas y de campo en torno a ciertas prácticas alimentarias que subsisten en nuestro país. Además de lo dicho por el filósofo, consideramos que estas prácticas son de enorme importancia para la cohesión y reproducción social, material y espiritual de los grupos, como parte que son de los ciclos de vida de los individuos, que están integrados a la religión y al trabajo, y que tienen que ver con la posición del sujeto en su comunidad, con sus recuerdos, con sus experiencias corporales y con sus gustos.

Las acciones emocionales, intelectuales y físicas que están alrededor de la comida, antes y después de ella, forman parte de la cultura de una sociedad dada y, como tal, de acuerdo con Morin, representan una memoria transmitida de generación en generación, donde se encuentran conservadas y reproducibles todas las adquisiciones que mantienen la complejidad y la originalidad de la sociedad humana (1994:

115); se trata de un mecanismo generador de autoorganización en el sistema en el que se desarrolla el grupo humano. La cultura y, dentro de ella, la alimentación, forma parte de la respuesta frente a los mecanismos desestructurantes a los que está sujeto cualquier sistema vivo, abierto y alejado del equilibrio, en su espacio y en su tiempo.

Nos interesa comprender la cultura alimentaria de México, de aquí y de ahora, como resultado de una larga tradición, que se ha conservado más intensamente en las zonas rurales e indígenas, sea en ocasiones por su alejamiento de los centros productivos, o por una voluntad comunitaria que se niega a incorporarse plenamente a la modernidad que invade todos los espacios de la vida social; pero que se advierte también en las urbes, aunque quizá con menor intensidad.

La gente de las diversas regiones del país y de aquellas ubicadas fuera de éste, ha dejado de hablar la lengua antigua y de vestirse como sus ancestros, pero sigue comiendo diariamente maíz, frijol y chile, actualizando constantemente la memoria colectiva y los valores y significados que se expresan en las maneras de preparar, comer y desechar los alimentos que corresponden a otros tiempos.

Durante la Colonia, los conquistadores destruyeron los templos, las imágenes de los dioses, los códices, etcétera, no así las creencias y prácticas ligadas a la vida diaria. Protegidos por lo que se concebía como irrelevante,

sobrevivieron creencias, valores y rituales relacionados con la vida cotidiana, como los de las curaciones, los ritos de paso, las prácticas alimentarias. Lo que se destruyó fue lo más visible, lo considerado importante, lo institucional.

Dentro de estos elementos de la vida cotidiana, la alimentación es quizá el elemento más conservador de una sociedad: “Los seres humanos son seres culturales, su existencia siempre se inscribe dentro de los límites y las posibilidades de una cultura concreta, lo que implica que uno se halla en un tiempo y un espacio histórico... en un mundo ya constituido, normalizado, el cual nos es dado por transmisiones, a través de las llamadas estructuras de acogida”, como la comida, según opina Duch (2005: 19).

En la historia hay diversos ejemplos de sociedades que se conservaron por siglos de esta manera, tal vez porque dependían de los recursos que ofrecía su medio ambiente o tal vez —lo que propone Duch— porque las sociedades se conservan al estar inscritas dentro de los límites y posibilidades de una cultura concreta que desarrolló los mecanismos sociales para conservar su existencia. Por ejemplo, las sociedades de cazadores-recolectores vivieron durante miles de años en una aparente estabilidad. Decimos aparente, pues en su interior seguramente hubo una dinámica en la

cual interactuaban los componentes simbólicos o intangibles del sistema, que hacían que la sociedad sobreviviera, pero esto, hasta ahora, no es apreciable en el registro arqueológico.

Dice Mintz que, como ya hemos visto en los años recientes, parece ser más fácil cambiar los sistemas políticos en los países que cambiar las dietas básicas (1996: 24). Los cambios políticos continúan ocurriendo, algunos a altas velocidades, pero mucho en el mundo queda sustancialmente igual, como la estabilidad de los sistemas alimentarios, que sigue siendo una característica de las comunidades humanas.

La tendencia a la estabilidad en la alimentación de los

pueblos comprende la permanencia de ciertos elementos casi sin cambio durante siglos. Los elementos a los que nos referimos en este caso son los cereales y las formas de procesarlos, que fueron y siguen siendo los productos básicos de las culturas antiguas: en Asia el arroz; en el Cercano Oriente y Europa el trigo, el mijo y la cebada; en Sudamérica la papa, la quinoa; en

Dentro de estos elementos de la vida cotidiana, la alimentación es quizá el elemento más conservador de una sociedad: “Los seres humanos son seres culturales, su existencia siempre se inscribe dentro de los límites y las posibilidades de una cultura concreta, lo que implica que uno se halla en un tiempo y un espacio histórico... en un mundo ya constituido, normalizado...”

México el maíz. Con base en ellos se repiten y reinventan —que no inventan— soluciones a sus problemas de supervivencia.

En México, durante los siglos prehispánicos no se observaron cambios cualitativos en la alimentación, no intervinieron en ella factores externos —a excepción de los intercambiados con pueblos semejantes— que pudieran modificar la comida tradicional; en cambio, al producirse la conquista europea, además de la imposición de factores socioculturales ajenos, ingresaron a la dieta materiales externos que modificaron muchos de sus aspectos tradicionales: el ajo, especias como el clavo, la canela, pimienta negra, el cilantro, la cebolla, frutos, semillas, carnes diversas, y muy especialmente el uso de grasa animal para cocinar. Los nuevos materiales se asimilaron y enriquecieron la ingesta, pero conservaron siempre la dieta básica original, esa no se modificó, esos productos nuevos no destruyeron lo anterior: surgieron creativamente nuevas formas en la dieta mexicana.

Este proceso de incorporación-aceptación no fue inmediato. Debieron haber pasado varias décadas, de hecho dos siglos, antes de que estos productos participaran plenamente en la comida de todos. Dentro de este proceso de acomodamiento casi se olvidó lo ajeno.

En la actualidad, el consumo de alimentos industrializados ha tenido un impacto semejante sobre la comida tradicional. Se consumen los alimentos modernos paralelamente con los tradicionales, que todavía están presentes.

Así observada, la tradición es una noción dinámica compatible con cambio, modernización y desarrollo. Nunca es repetición del pasado en el presente, sino filtro, redefinición, reelaboración, innovación del pasado en función de las necesidades y desafíos del presente (Giménez, s-f: 17).

“...el ser humano puede reunir en un todo creador la continuidad y el cambio, la tradición y su obligada innovación. En este sentido, la conciencia humana no es nada más que la extensa gama de posibilidades de correr incesantemente fuera de y mucho más allá de sí mismo... concretar mínimamente la forma característica de estar en el mundo” (Duch: 157).



Bibliografía

- De Certeau, M., *La invención de lo cotidiano I. Artes de hacer*, Editorial UIA, México, 1996.
- Duch, Ll. y Mèlich, J. C., *Escenarios de la corporeidad. Antropología de la vida cotidiana 2-1*, Editorial Trotta, Madrid, 2005.

- Giménez, G. s-f, “La moda de las identidades: identidades y conflictos étnicos en México”, en *Sociología de la identidad*, Instituto de Investigaciones Sociales, UAM-X.
- Mintz, S., *Tasting Food, Tasting Freedom*, Editors, Beacon, Boston, 1996.
- Morin, E., *Sociologie*, Librerie Fayard, París, 1994.

* *Posgrado en Antropología Física, ENAH.*

El rol femenino en el campo laboral de las primeras décadas del siglo XX

A la cocina... las mujeres

José Luis Juárez López *

Este artículo se centra en uno de los canales de la participación masiva de las mujeres en el campo laboral al iniciarse el siglo XX. Esta primera incursión femenina cuenta con antecedentes como el de las trabajadoras de los talleres tabacaleros llevado a cabo desde el siglo XVII, pero que era mal visto por la extrema libertad que les confería y que las situaba fuera del deber ser femenino

tradicional.[1] Dedicarse a la cocina o a la elaboración de dulce y chocolates estaba en los límites de la aceptación social. Al mediar el siglo XIX, esta actividad gozaba de cierta reputación, pero era mejor y preferible que las mujeres se dedicaran a lavar ajeno, remendar y planchar.[2] Las ocupaciones fuera del hogar que se consideraban apropiadas para las mujeres seguían siendo aquellas que estaban relacionadas con lo que se pensaba como propio de su sexo, una extensión de las faenas domésticas y del cuidado de los hijos. La Escuela Normal para Profesoras, entonces el nicho intelectual femenino de mayor envergadura, preparaba desde 1890

maestras de primaria y de jardín de niños,[3] y justo durante las celebraciones de las Fiestas del Centenario egresó la primera generación de enfermeras tituladas.[4] Entre estos momentos

pertenecientes a dos diferentes siglos, las mujeres se lanzaron al mercado de trabajo por medio de uno de los cauces permisibles. El conocimiento de la cocina como labor práctica permitió a centenares de mujeres, sobre todo de sectores populares, desarrollarse en una tarea que se consideraba "adecuada" para ellas.

La enseñanza de la cocina bajo un aspecto metodológico se inicia precisamente en la Escuela Normal para Profesoras y más tarde se extiende a otras instituciones como la Escuela de Artes y Oficios, la Sor Juan Inés de la Cruz y la Corregidora de Querétaro, donde se daban cursos de cocina y de pastelería en dos años para que las alumnas aprendieran el difícil arte culinario, así como cursos libres para capacitarse en la elaboración de alimentos industriales.[5] De esta manera, la culinaria en México se bifurcó de inmediato. Un camino propio de cocina y repostería y otro dedicado a participar en el desarrollo inicial de la industria de conservas y de dulces.

La figura de la maestra de cocina estaba en total acuerdo con la visión tradicional de ver en la mujer una persona cuyos límites naturales

Entre estos momentos pertenecientes a dos diferentes siglos, las mujeres se lanzaron al mercado de trabajo por medio de uno de los cauces permisibles. El conocimiento de la cocina como labor práctica permitió a centenares de mujeres, sobre todo de sectores populares, desarrollarse en una tarea que se consideraba "adecuada" para ellas.

eran los del hogar. Algunas de estas profesoras incluso tuvieron la oportunidad de publicar sus obras en torno a la cocina y con ello expandieron ideas al mismo tiempo que alentaban a otras a que se dedicaran a esa labor. Dolores Correa Zapata, por ejemplo, aseguraba que el conocimiento de la cocina era en primera instancia una obligación de cualquier mujer, y más si ya era madre, ya que de esa forma garantizaba el bienestar de su familia. Distinguió en la cocina mexicana un potencial culinario apoyado por lo que llamó sus subdivisiones, las cocinas de Oaxaca, Puebla y Yucatán, entre otras.[6] Justina Rangel de Pardo, por su parte, insistía en que para ejercer correctamente la tarea culinaria se debía conocer todos los implementos y utensilios de cocina para realizarla de manera adecuada.[7] Juicios más próximos a la incorporación de la mujer al trabajo mediante el conocimiento culinario fueron los que expresó Delfina C. Rodríguez, quien aconsejó que para ejercer la cocina de forma satisfactoria era necesario adherirse a



"Hay una especie de miel concreta [dice Dioscórides], llamada sacaron, que se encuentra en las cañas en la India y en Arabia Félix, que en su consistencia se parece a la sal, tan quebradiza que puede romperse entre los dientes, como la sal. Es buena para el vientre y el estómago al disolverse en agua y beberse, y ayuda a la vejiga adolorida y a los riñones" (Mintz, 1996:48).

reglas ya probadas, por lo que insistió en que era preciso consultar manuales de cocina. Ella realizaba su labor docente utilizando el recetario *La cocinera poblana y el libro de las familias*, para que sus alumnas aprendieran a preparar adobos, tamales y estofados. Fue precisamente la profesora Rodríguez quien en su libro de economía doméstica, utilizado como texto en la Escuela Normal para Profesoras, señaló la nueva situación: la entrada absoluta de la mujer al campo de la producción y el trabajo. Dijo que el aprendizaje correcto y diligente de muchas cosas, entre ellas la cocina, era un camino para que la mujer se integrara al campo de trabajo y llevara algo de dinero a su casa.[8]

Desde ese momento la mujer se encuentra sumergida en esa labor práctica. Dos ejemplos sobresalientes fueron los de Clementina Cerrillo y Ramona Valdez. La primera se integró a la radio. Hacia 1927 transmitía por primera vez programas culinarios en los que daba recetas para hacer frijoles charros y enchiladas.[9] La segunda se incorporó al personal docente de la

* José Luis Juárez López es licenciado en Historia por la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH), maestro en Historia del Arte por la UNAM y doctor en Historia y Etnohistoria por la ENAH; es profesor de tiempo completo en la misma institución; autor de los libros *La lenta emergencia de la cocina mexicana. Ambigüedades criollas y Las litografías de Karl Nebel. Versión estética de la invasión norteamericana; colabora con revistas como Diario de Campo, Cuadernos de Nutrición, Difusión y Correo del Maestro, entre otras; su producción abarca temas de alimentación, cocina histórica, cultura popular y arte.*

- [1] Saloma Gutiérrez, A., "De la mujer ideal a la mujer real. Las contradicciones del estereotipo femenino en el siglo XIX", en *Cuicuilco*, México DF, enero-abril de 2000, núm. 18, pp. 205-210.
[2] Payno, M., *El fistol del diablo*, Porrúa, México, 1992, pp. 540-543.
[3] Jiménez Alarcón, C., *La escuela nacional de maestros*, SEP, México, 1987, pp. 135-142.
[4] "Primeras enfermeras tituladas", *El Heraldo de Hogar*, México DF, marzo de 1910, núm.1, p. 14.
[5] *Boletín de la Secretaría de Educación Pública*, México DF, febrero de 1927, núm. 6, pp. 70-72.

- [6] Correa Zapata, D., *La mujer en el hogar*, Librería de la Vda. de Ch. Bouret, México, 1919, pp. 31-34.
[7] Rangel, J., *Pequeño tratado de economía doméstica*, Imprenta de Juan Pueyo, España, 1924, pp. 59-63.
[8] Rodríguez, D. C., *La llave de la dicha doméstica*, Librería de la Vda. de Ch. Bouret, México, 1922, p. 6.
[9] Cerrillo, C., *Seis menús de poco costo (transmitidos por radio)*, Talleres Gráficos de la Nación, México, 1927, pp. 3-14.

Escuela Sor Juan Inés de la Cruz y comenzó la redacción de su recetario, que llevó como título *Cocina práctica*, cuyas múltiples ediciones en las dos siguientes décadas lo convertirán en uno de los textos de cocina más consultados por los estudiantes que se lanzaron con ahínco al aprendizaje de la cocina.[10]

Instituciones particulares como la Academia de Cocina Carmen Ramírez, la Escuela de Economía Doméstica, La Doméstica y tal vez la más famosa, la Academia de Alta Cocina Josefina Velázquez de León, dirigida por ella misma, que pertenecen ya a la década de 1930, tuvieron un éxito inusitado. Las mujeres prácticamente se volcaron a aprender cocina en estas instituciones. Estos centros culinarios ofrecían, además de una preparación sólida, el uso de ciertas “modernidades” que comenzaron con la estufa de gas y se cerraron con broche de oro con la introducción de nuevos aparatos para la cocina, entre los que sobresalió con éxito el que proponía una forma moderna de guisar: la olla de presión.[11]

La producción industrial de conservas y dulces se detecta con más fuerza en la tercera década del siglo XX, cuando la ciudad de México experimenta un ligero ascenso en su población y surgen nuevas formas de convivencia y sobre todo de diversión.[12] La enseñanza industrial de alimentos se hacía mediante cursos en los que se impartía la manera de hacer mermeladas, compotas, conservas de chiles y de frutas. En las escuelas primarias de la provincia los cursos consistían en aprender técnicas de envasado. Esta era una capacitación que habían implantado los docentes que participaron en las Misiones Culturales que enseñaban conservación de alimentos y confección de menús para que se aprendiera a cocinar bien. También se enseñaba cómo hacer desde jabones hasta chiles encurtidos y conservas de frutas, chiles en escabeche, salsas, panadería y repostería. Todo, con la firme idea de que las mujeres logaran una capacitación para incorporarse al trabajo.[13]



“La idea de comer solo y de no compartir resulta sorprendente para los !kung. Los hace reír a carcajadas con una risa inquieta. Los leones podrían hacerlo, dicen, los hombres no” (Marshall en Mintz, 1996:31).

Algunas revistas se dedicaron a desarrollar este campo. *El Hogar*, al inicio de los años treinta, publicaba cada semana una forma distinta de aprendizaje alimentario industrial, mientras que el *Almanaque Dulce* lanzó la convocatoria para reunir los postres mexicanos en una gran enciclopedia. Enseñaba, además, a hacer una serie de dulces que se podían producir en casa con una mínima inversión para iniciar una pequeña industria casera.[14]

También se propusieron mecanismos para que no se descuidara el hogar, al mismo tiempo que se aprendía el arte de cocinar o la producción industrial casera para que la familia estuviera mejor alimentada. La maestra Elena Torres, uno de los brazos derechos de José Vasconcelos y posteriormente directora del Departamento de Misiones Culturales, decía que la comida se debía preparar de acuerdo a la edad de quien la iba a consumir, y que se debía implementar una serie de conocimientos para acercarse a la buena alimentación y así poder dedicarse al trabajo con las fuerzas necesarias.[15] Ana María Hernández fue sin embargo quien proporcionó más ideas para apoyar a las mujeres que trabajaban como obreras y campesinas. Les dijo cómo desarrollar a la vez un negocio propio en casa usando como plataforma la cocina, ya fuera con un corral en que se pudieran tener pollos o cerdos como materia prima, o haciendo comida, dulces, gelatinas y pan para vender.[16]

Los lugares donde se emplearon los grandes contingentes de mujeres que ejercían la cocina fueron variados. A algunas se le otorgaron los futuros puestos de comida en los mercados de México que comenzaron a inaugurarse a partir del sexenio del general Lázaro Cárdenas; otras

se dedicaron a vender comida a los obreros de las fábricas como La Consolidada, La Hormiga y la Fábrica de Papel Loreto y Peña Pobre; unas más consiguieron colocarse en fondas, restaurantes y en la incipiente industria hotelera. Las mujeres que optaron por la elaboración de dulces tuvieron en la apertura de los grandes cines una continua fuente de trabajo, además de que surtían a aquellos dulceros itinerantes — hoy casi desaparecidos —

que solían recorrer las calles de la ciudad de México con una canasta llena de cacahuates garapiñados y japoneses, palanquetas, chicles, toficos, bombones, chochitos, gomitas, chiclosos, malvaviscos, y también a vendedores que con una tabla repleta de merengues, duquesas y borrachos, entre otros dulces, se les veía lo mismo en los mercados que a la salida de las escuelas.

Podemos decir, a manera de conclusión, que los inicios de las mujeres en la esfera laboral en México están íntimamente conectados con uno de los trabajos que se consideraba apropiado para ellas, como era el campo culinario y de producción industrial de alimentos, principalmente conservas y dulces. Lo que por largo tiempo fue la ocupación femenina por excelencia se rompió sólo hasta finales de la cuarta década, cuando otra ocupación difundida por las escuelas comerciales, la de secretaria, se posesionó como la carrera apropiada para las mujeres, sobre todo de la naciente clase media, a quienes la publicidad les inculcó otros valores y aspiraciones. Sin embargo, la cocina fue la primera plataforma de lo que hasta hoy es una realidad: un amplio campo de trabajo para las mujeres.



“No sé si el café y el azúcar son esenciales para la felicidad Europea; lo que sí sé es que estos dos productos han sido responsables de la infelicidad de dos grandes regiones del mundo: se despobló América para disponer de tierras en qué plantarlos; se despobló África para tener gente con que cultivarlos” (J. H. Bernardin de Saint Pierre en Mintz, 1996:).

[10] Valdés, R., *Cocina práctica*, Ediciones Botas, México, 1945, p. 9.

[11] Velázquez de León, J., *Manual práctico de cocina y repostería*, Ediciones Josefina Velázquez de León, México, 1939, pp. 288-290.

[12] Pérez Monfort, R., *Juntos y medio revueltos*, FP/SONER/ Unidad Obrera y Social, México, 2000, pp. 15-22.

[13] García A., J., *De las pequeñas industrias*, s/e, San Luis Potosí, 1933, pp. 62-88.

[14] “Procedimiento para elaborar fruta cubierta”, *Almanaque Dulce*, publicación anual, México DF, 1936, pp. 55-59.

[15] Torres, E., *Principios de economía doméstica para ayudar a las maestras rurales*, SEP, México, s / f, pp. 30-31.

[16] Hernández, A. M., *Cómo mejorar la alimentación del obrero y campesino*, Imprenta Modelo, Chihuahua, 1934, pp. 15, 77.

Pensar la desnutrición más allá de la disponibilidad de recursos alimentarios

¿Por qué no siempre se muere de hambre en la pobreza?

Blanca Estela Pelcastre Villafuerte *

La desnutrición asociada a la pobreza es un problema común en nuestro país, porque común es la pobreza. Millones de personas viven en condiciones de escasez y otras muchas en condiciones extremas.

Algunos expertos en el área conciben la desnutrición como un problema básicamente deficitario, es decir, un problema de falta de nutrimentos necesarios para la sobrevivencia del organismo, y en este sentido, trabajan para desarrollar productos que suplan estas deficiencias (Rosado y cols., 1999). Bajo este planteamiento, en contextos donde el acceso a productos alimentarios básicos es limitado, esperaríamos encontrar un gran número de personas, sobre todo menores de cinco años, con desnutrición, y en efecto, en muchas comunidades pobres se puede encontrar esta situación, pero en otras de iguales circunstancias se ha identificado una tasa de desnutrición inferior a la esperada (Reyes y cols., 2004).

Lo anterior obliga a pensar la desnutrición — y por ende, la nutrición —, como una cuestión además de física, sociocultural, relacionada con hábitos, prácticas, usos y costumbres que van más allá de la disponibilidad del recurso alimentario.

En familias de bajos recursos se han observado costumbres como la de un periodo menor de amamantamiento de niñas que de niños, dejar a las niñas solas con el biberón y privilegiar la alimentación de los niños — darles de comer primero y mejor — (Pérez Escamilla y cols., 1995). Este tipo de prácticas forma parte de las estrategias familiares de vida, y en este sentido, tienen la función de garantizar la “sobrevivencia” de los y las integrantes de los hogares y el mantenimiento de estas unidades como un todo. Estas costumbres incorporan una concepción diferencial de las necesidades de hombres y mujeres, es decir, se basan en la identidad de género que se ha construido socialmente y que, por citar un ejemplo de su impacto, hace que la atención del parto de un niño se cobre más cara que la de una niña. Esta diferencia obedece a la creencia de que el niño “cuesta más trabajo” y cuando crezca será proveedor; la niña, en cambio, será dependiente económica de su marido.

De manera que, si bien el factor socioeconómico es importante para una buena alimentación, en ésta concurren además otros elementos como las creencias sobre lo que necesitan niños y niñas, así como el tiempo dedicado a la preparación de los alimentos, patrones culturales en torno a la alimentación, afecto, estimulación psicológica y sensorial, entre otros. De esto han dado cuenta autoras como María Eugenia Módena (1990), y así ha sido corroborado por algunas investigaciones, como la que se llevó a cabo en las comunidades aledañas al cauce del río Balsas, en el estado de Guerrero (Pelcastre y cols., 2006).

El estudio de las dinámicas familiares en esta región dio cuenta de algunos aspectos en los que la calidad es más importante que la cantidad. Estas familias en general contaban con pocos ingresos económicos, no obstante el recurso monetario no tiene sentido en un lugar donde la economía parece estar paralizada, no hay tierras que produzcan ni productos que comprar. La repartición de tareas dentro y fuera

del hogar y el apoyo de la familia extensa (participación de la suegra, tíos, tías, abuelos, etcétera), son factores que parecen repercutir positivamente sobre el estado nutricional de los y las menores, pues un mayor número de integrantes del hogar permite compensar la insuficiencia de ingresos monetarios, como ha sido señalado por otros autores (González de la Rocha, 1986; De Oliveira O. y cols., 1989; Villasmil, 1997). Mientras la suegra o la madre decide qué se hará para comer, la tía va a moler el maíz para que entre todas echen las tortillas

al comal; el padre, mientras tanto, juega con las y los niños o se dirige a ellos mientras desgrana otras mazorcas o barre el patio.

Una madre de familia sola, aun contando con recursos monetarios, poco puede hacer con ellos si el tiempo lo debe distribuir entre el cuidado de las y los hijos, la preparación de los alimentos, las tareas domésticas y el cuidado de animales. La crianza

de las y los menores en este contexto se concentra en prepararlos para el papel que les tocará desempeñar de adultos, y se ignoran sus necesidades afectivas y de esparcimiento.

Una niña o niño con el que se interactúa poco demandará menos alimento, según sostienen algunos estudios sobre desnutrición infantil y preescolar, toda vez que la estimulación sensorial es un elemento importante de una buena nutrición. En los hogares de familias extensas se observó en general una mayor interacción entre sus miembros, incluyendo las y los menores; se platicaba, se jugaba e interactuaba más con ellos, en contraste con los hogares nucleares monoparentales, en donde la interacción se limitaba a dar órdenes que los menores obedecían.

En un contexto de pobreza, contar con un mayor número de recursos humanos hace menos difícil la supervivencia del hogar como un todo y de sus miembros

más vulnerables, las y los menores, ancianos y enfermos. En cambio, los hogares donde generalmente vive sólo un miembro de la pareja porque el otro ha migrado (las malas condiciones para la agricultura es una de las causas de que más de la mitad de la población de estas comunidades emigre de septiembre a mayo a diversos estados del interior de la república y que algunos hombres se hayan ido a Estados Unidos), aun contando con un ingreso económico mayor, enfrentan muchas más dificultades para sobrevivir en estos contextos.

Las acciones encaminadas a producir y mejorar suplementos alimenticios, vuelven a enfocar el problema como una cuestión meramente deficitaria y en sí mismos no resuelven la desnutrición infantil. A partir de estudios como el mencionado aquí, hemos observado que el estado nutricional de los menores está condicionado por el tipo, dinámica y estrategia de vida familiar. Son las características del contexto las que definen la buena o deficiente alimentación de las y los menores que viven en situación de pobreza, de manera que hay que dirigir mayores esfuerzos para comprender estos procesos, tomando en cuenta los diversos contextos de vida, y así estar en posibilidades de enfrentar este problema con estrategias más efectivas.



“... las elecciones en materia alimentaria se relacionan de alguna manera con la disponibilidad, pero los seres humanos nunca comen todos los alimentos comestibles y disponibles de su ambiente” (Mintz, 1996:29).

Bibliografía

- González de la Rocha, M., *Los recursos de la pobreza. Familias de bajos ingresos de Guadalajara*, El Colegio de Jalisco, SPP/CIESAS, Guadalajara, 1986.
- Módena, M.E., *Madres, médicos y curanderos: diferencia cultural e identidad ideológica*, Ediciones de la Casa Chata, No. 37, México, 1990.
- De Oliveira, O., Pepin, M. y Salles, V. (coord.), *Grupos domésticos y reproducción cotidiana*, COLMEX, UNAM, Porrúa, México, 1989.
- Pelcastre, B., Riquer, F., De León, V., Reyes, H., Gutiérrez, G. y Bronfman, M., “¿Qué se hace para no morir de hambre?: dinámicas domésticas y alimentación en la niñez en un área rural de extrema pobreza de México”, en: *Salud Pub Mex* [en prensa], 2006.
- Pérez Escamilla, R., et al. *Autoalimentación con biberón en una población urbana de bajos ingresos en*

- México*, Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana, 1995.
- Reyes, H., Pérez-Cuevas, R., Sandoval, A., Castillo, R., Santos, J.I., Doubova, S., Gutiérrez, G., “The family as a determinant of stunting in children living in conditions of extreme poverty: a case-control study”, *BMC Public Health*, 2004, 4, pp. 57.
- Rosado, J., Rivera, J., López, G. y cols., “Desarrollo y evaluación de suplementos alimenticios para el programa de educación, salud y alimentación”, en *Salud Pub Mex*, 1999, 41(3), pp. 153-162.
- Villasmil, M.C., “Las familias y sus estrategias: una interpretación a partir de la participación económica familiar”, en C. Rabell (coord.), *Los retos de la población*, FLACSO, Juan Pablos Editor, México, 1997, pp. 227-259.

* Doctora en psicología social, Centro de Investigación en Sistemas de Salud, Instituto Nacional de Salud Pública.

En papel de la antropología en la organización de políticas de intervención

La acción en el campo de los problemas alimentarios

Noelia Carrasco Henríquez *

La alimentación como objeto de estudio de la antropología permite ilustrar que esta disciplina ha evolucionado considerablemente en cuanto a la relación que el antropólogo establece y construye con el otro.

En su versión abocada al estudio de los problemas alimentarios contemporáneos, la antropología de la alimentación recrea formas de relación y de participación en las dinámicas político-alimentarias. De este modo, permite visualizar nuevas posibilidades analíticas y prácticas de la antropología en el ámbito de la intervención alimentaria. Esto implica que la antropología de la alimentación se instala activamente en la sociedad a través del tratamiento analítico de los problemas alimentarios. En este contexto, el antropólogo podría gestar un espacio profesional particular donde se le demande colaborar en la construcción de lenguajes que sean comprendidos por todos los participantes. Esta demanda implica que la disciplina antropológica debe ensayar formas de comunicarse y de construir conocimiento en plataformas interdisciplinarias, basadas en la comprensión de los problemas alimentarios como fenómenos complejos, imposibles de abordar desde perspectivas unívocas. El antropólogo de la alimentación pudiese estar preparado para participar de las tramas sociopolíticas de la alimentación, tras haber comprendido el sentido relativista del fenómeno y el sentido político y cultural de la intervención. De esta manera, la participación de antropólogos en el análisis del riesgo o de las políticas alimentarias cumple con el requisito de perseguir la construcción de conocimiento y la explicación de los fenómenos.

Desde esta perspectiva, un diseño básico para el análisis antropológico de políticas alimentarias ha de considerar entonces los siguientes elementos: indicadores del sistema alimentario local; las aproximaciones teórico-metodológicas que construyen la definición oficial de los problemas alimentarios; y los problemas de investigación derivados del cruce de variables producido en cada caso.

En relación a los indicadores del sistema alimentario, el análisis antropológico destacará las condiciones, características y el sentido ecológico-cultural del consumo de alimentos. Por otra parte, se preocupará por la forma en que los perfiles nutricionales construidos desde las ciencias biomédicas son comprendidos y se comunican con las lógicas alimentarias locales, preguntándose cómo comprenden los actores locales los diagnósticos establecidos por la nutrición. Dentro de esta dimensión, el antropólogo deberá preocuparse por los sistemas de producción de alimentos, considerando los tipos de producción y las relaciones económicas y políticas entre la producción y el consumo de alimentos. En cuanto a la comercialización y la presencia del

mercado, el análisis antropológico deberá identificar y estudiar los efectos de las dinámicas económicas globales en los procesos alimentarios locales. Finalmente, desde el punto de vista político y en el marco de la plataforma interdisciplinaria, el antropólogo deberá velar por la incorporación de las perspectivas particulares o locales en la construcción de políticas alimentarias. Desde el punto de vista metodológico, el antropólogo debe esforzarse por avanzar en la construcción de indicadores de carácter cualitativo, procedentes de la realidad y del impacto que la intervención ejerce en ella.

En cuanto a la aproximación teórico-metodológica, considerada como el segundo elemento clave en el análisis antropológico de los problemas alimentarios, el antropólogo deberá combinar el ejercicio etnográfico con la aplicación de estrategias propias de las metodologías del desarrollo. Asimismo, podrá respaldarse teóricamente en los lineamientos establecidos por los desarrollos de la antropología de la ciencia y del conocimiento, analizando desde la realidad la interacción entre los conocimientos científicos, políticos y locales. En cuanto a la aplicación de estrategias metodológicas propias de la aplicación de programas de desarrollo, podrá incorporar el ejercicio de diagnósticos, seguimientos y evaluaciones de carácter participativo, valiéndose de orientaciones tales como las brindadas por la perspectiva del "diálogo de saberes". De esta forma, la antropología podrá dialogar con las disciplinas que poseen el control de la definición y el tratamiento de los problemas alimentarios, a saber: la economía, la nutrición, la planificación social.

Finalmente, el surgimiento y el tratamiento de nuevos problemas de investigación permitirán proyectar la pertinencia y avizorar las posibilidades de la antropología en el contexto de la intervención alimentaria. Entre los principales problemas que actualmente se ofrecen para la profundización en esta perspectiva se encuentra la construcción ideológica y operativa de los sistemas alimentarios intervenidos e interventores, la transformación de los sistemas alimentarios y las metodologías de comunicación social sobre alimentación. Se agregan a ellos las preocupaciones en torno a la categoría de seguridad alimentaria, las versiones construidas desde el conocimiento local en torno a la inseguridad y el impacto de esta condición en aspectos tales como la identidad social y cultural.

Como podrá inferirse, la antropología que podría hacer análisis de problemas alimentarios y participar de equipos interdisciplinarios para su tratamiento es la que se posiciona respecto de las fuerzas sociales que operan en su contexto. Orientada por la antropología del desarrollo, ésta se basará en la etnografía del conocimiento, que reconoce el rol de la ciencia en la construcción política y en el dominio que ambos procesos ejercen sobre otras culturas. La antropología de la alimentación dispuesta a hacer análisis de problemas alimentarios asume la preocupación por los problemas sociales y se posiciona respecto de ellos, agregando objetivos analíticos a aquellos relativos a la superación efectiva de tales problemas.

Desde esta perspectiva, la antropología exige un espacio para el conocimiento local en la construcción de las políticas alimentarias y en la organización de la intervención. Colabora entonces con las comunidades en definir la forma en que pueden participar, manejando alternativas tales como participar en su administración local, en su diseño, a través del control de su ejecución, o bien sólo en su evaluación.

El objetivo de conocimiento y la problematización antropológica que orienta a este análisis, siempre es dialógica entre la teoría y la práctica, aceptando el desafío de "mantener la paradoja a raya" establecido por la definición científica de la antropología. Para vigilar que esto se cumpla, asigna importancia sustantiva y formal a la problematización social, controlando de este modo que la etnografía no se desconecte en ninguna de sus fases de la dinámica social local. El análisis antropológico de problemas alimentarios sería, de este modo, una estrategia propia de modelos científicos de antropología y ciencia social, que han encontrado en los problemas sociales un punto de conexión existencial entre la ciencia y la sociedad. Éste contempla desde sus bases a la concertación interdisciplinaria e intercultural, acepta la posibilidad de acceder a conocimiento transcultural a través del análisis y la dificultad política de crear conocimiento intercultural a través de la práctica.

Para esta antropología de la alimentación, los problemas alimentarios derivan de procesos y constituyen una dinámica en la que participan distintos tipos de sujetos y en la que fluyen distintas formas de conocer. El análisis antropológico de problemas alimentarios propone, entonces, abordar en un sentido etnográfico a la intervención alimentaria y proyectar un análisis predictivo de las políticas en función de sus aplicaciones. Si las intervenciones son la expresión de una política, desconstruyamos críticamente el rol de las ciencias y de las instituciones y contribuyamos a replantear la participación de la población en el proceso.

La antropología de la alimentación puede, de este modo, optar por seguir la huella de teorías que asuman su sentido histórico. Sus pretensiones, por tanto, están conectadas en tiempo y espacio con la antropología contemporánea y con las realidades que ésta aborda. El marco general para el análisis propuesto lo brindan los estudios antropológicos del desarrollo, los cuales van dejando una senda sumamente provechosa para la antropología de la alimentación preocupada por los problemas alimentarios. Le autorizan a validar a los problemas sociales y al conocimiento social como dialogante con el conocimiento científico.

Trascendiendo a la antropología, el análisis de los problemas alimentarios admite la urgencia de reforzar los lazos interdisciplinarios a través de la construcción de metodologías que pongan a prueba el diálogo entre distintas expresiones del conocimiento científico. De este manera, la antropología de la alimentación pasa a formar parte de un escenario teórico construido a partir de los vínculos entre epistemologías sociales y epistemologías de la ciencia, epistemología política, en último caso.

El análisis antropológico de problemas alimentarios sería, de este modo, una estrategia propia de modelos científicos de antropología y ciencia social, que han encontrado en los problemas sociales un punto de conexión existencial entre la ciencia y la sociedad.

* *Doctora en Antropología Social y Cultural por la Universidad Barcelona (2004), directora de la Escuela de Antropología de la Universidad Católica de Temuco, Chile.*

El Regional
EL PRESTIGIO DE LA PATRIOTA OCCIDENTAL
DEL SUREfraín Ernesto Pacheco Cedillo Director fundador
Eolo Ernesto Pacheco Rodríguez Director general

Carlos Gallardo Sánchez Subdirector editorial

Bonifacio Pacheco Cedillo Coordinador de suplementos

regiones

suplemento de antropología...



es una publicación mensual cuya finalidad principal es socializar el saber, editada por el Colectivo Antropólogos en Fuga y Compañía y por El Regional del Sur. El contenido de los artículos es responsabilidad de sus autores. Coordinación general: David Solís Coello, Adriana Saldaña Ramírez, Mariana González Focke, Livia González Ángeles, Pilar Angón Urquiza, Josué Fragoso Coordinación de este número: Mariana González Focke / David Alonso Solís Coello Edición, formación y corrección: Livia González / Gerardo Ochoa Fotografías: Martha Balcázar / Teresa Ochoa. Los textos en pies de fotos fueron tomados del libro Mintz, S. W., *Dulzura y Poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, Siglo Veintiuno Editores, México, 1996 [1985] Portada: fotografía de Pilar Angón www.elregional.com.mx/suplementos/regiones.php | regiones@gmail.com | supleregiones@yahoo.com.mx