Alimentación, identidades y desigualdad en América Latina

Experiencias multivocales para el estudio de la cocina y la comida

SARAH BAK-GELLER
ANA DE VEINTIMILLA
Y ELIZABETH RAMOS ROCA
(Coords.)

CALAS
María Sibylla Merian Center
CLACSO

Alimentación, identidades y desigualdad en América Latina

Doi: 10.54871/ca26aa01

Alimentación, identidades y desigualdad en América Latina : experiencias multivocales para el estudio de la cocina y la comida / Steffan Igor Ayora Diaz ... [et al.] ; Coordinación general de Ana María de Veintimilla ; Elizabeth Ramos Roca ; Sarah Bak-Geller Corona ; Prólogo de Francisco Pazzarelli. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : CLACSO ; Guadalajara : CALAS, 2026.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-631-308-316-9

1. Alimentación. 2. Identidad. 3. Desigualdad . I. Ayora Diaz, Steffan Igor II. Veintimilla, Ana María de, coord. III. Ramos Roca, Elizabeth, coord. IV. Bak-Geller Corona, Sarah, coord. V. Pazzarelli, Francisco, prolog.

CDD 301

Otros descriptores asignados por CLACSO:
Alimentación / Cocina / Comida / Identidad / Pensamiento / Reproducción social / Desigualdades

Corrección: Mariela Gurevich
Arte de tapa: Ezequiel Cafaro
Diseño del interior y maquetado: Eleonora Silva

Alimentación, identidades y desigualdad en América Latina

Experiencias multivocales para el estudio de la cocina y la comida

Sarah Bak-Geller, Ana de Veintimilla y Elizabeth Ramos Roca
(Coords.)

PLATAFORMAS PARA EL DIÁLOGO SOCIAL
CALAS
María Sibylla Merian Center
CLACSO

CLACSO
Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales
Conselho Latino-americano de Ciências Sociais

CLACSO Secretaría Ejecutiva
Pablo Vommaro - Director Ejecutivo
Gloria Amézquita - Directora Académica
María Fernanda Pampín - Directora de Publicaciones

Equipo Editorial
Lucas Sablich - Coordinador Editorial
Solange Victory - Producción Editorial
Valeria Carrizo y Darío García - Biblioteca Virtual

LIBRERÍA LATINOAMERICANA Y CARIBEÑA DE CIENCIAS SOCIALES
CONOCIMIENTO ABIERTO, CONOCIMIENTO LIBRE

Los libros de CLACSO pueden descargarse libremente en formato digital desde cualquier lugar del mundo ingresando a **libreria.clacso.org**

Alimentación, identidades y desigualdad en América Latina. Experiencias multivocales para el estudio de la cocina y la comida (Buenos Aires: CLACSO, agosto de 2026).
ISBN 978-631-308-316-9

CC BY-NC-ND 4.0

La responsabilidad por las opiniones expresadas en los libros, artículos, estudios y otras colaboraciones incumbe exclusivamente a los autores firmantes, y su publicación no necesariamente refleja los puntos de vista de la Secretaría Ejecutiva de CLACSO.

CLACSO. Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales
Conselho Latino-americano de Ciências Sociais
Estados Unidos 1168 | C1023AAB Ciudad de Buenos Aires | Argentina
Tel [54 11] 4304 9145 | Fax [54 11] 4305 0875
<clacso@clacsoinst.edu.ar> | <www.clacso.org>

Con el apoyo de:
Federal Ministry of Research, Technology and Space

Índice

Prólogo. Sobre el acecho de las comidas 9
Francisco Pazzarelli

Introducción. Se hace camino al andar: interrogantes, aprendizajes y reflexividad en las investigaciones sobre alimentación y cocinas en América Latina 17
Sarah Bak-Geller, Ana de Veintimilla y Elizabeth Ramos Roca

Cuestionarse, sorprenderse e innovar en la práctica de investigación. Reflexiones desde una investigación sobre la alimentación vegana 33
Claudia Giacoman

Sabores y sinsabores de la identidad. Gusto, pertenencia y diferencia 55
Steffan Igor Ayora Diaz

Repensar el ámbito patrimonial de las cocinas tradicionales 77
José Antonio Vázquez-Medina

¿De qué nos hablan los libros de cocina? Proyectos y disputas en torno a la nación 95
Sarah Bak-Geller

Los diarios alimentarios. Un acercamiento íntimo
a las familias vulnerables 113
Anne-Gaël Bilhaut

Tiempos en diálogo, tiempos en disputa. Tensiones entre
el pasado, el presente y el futuro alimentario en la Región
Caribe de Colombia 131
Elizabeth Ramos Roca

Hacia un abordaje de la relación de las mujeres con las
cocinas desde los feminismos de la reproducción social
y la antropología feminista 147
Charlynne Curiel

Hoy el pescado es alimento para los ricos.
Mujeres comuneras por la alimentación en Río Chico, Ecuador 165
Ana María de Veintimilla D.

La medición de la seguridad alimentaria en los hogares.
Advertencias conceptuales y metodológicas para su
interpretación en el marco del estudio de las desigualdades 185
Paloma Villagómez Ornelas

El índice de masa corporal y la historia desde una cuerpa.
Consideraciones para el uso del IMC en el trabajo académico 197
Jael Goldsmith Weil

Sobre los autores y autoras 217

Prólogo
Sobre el acecho de las comidas

Francisco Pazzarelli

Doi: 10.54871/ca26aa02

La antropología nos ha mostrado que las comidas poseen un exceso semiótico y relacional que hace inestable cualquier definición cerrada que se intente sobre ellas. Diría más: es la comida en sí la que acecha su propia definición sin dejarla completarse (Derrida, 1993). Su presencia generalizada es su mejor disfraz, como un espectro que no deja de asomarse al hombro, pero que se esconde cada vez que intentamos asirlo. De alguna manera, la lectura que nos propone este libro explicita este acecho al desplegar el esfuerzo conjunto por explorar diferentes caminos teórico-metodológicos para el abordaje, siempre huidizo, de la alimentación. De inmediato, al encontrarme con esta diversidad de propuestas, recordé algunas conversaciones antropológicas que también invitan a ampliar la mirada cuando se trata de pensar la comida.. En los párrafos que siguen, que mantienen un tono breve y solo se dedican a situar algunas ideas, pretendo traer a la conversación algunas de estas discusiones, dejando abierto el camino para dialogar con lo propuesto en esta compilación. Al mismo tiempo, espero ofrecer algunas perspectivas sobre los efectos desestabilizadores que el acecho culinario tiene sobre nuestras ideas.

Desde hace un tiempo, me intereso por leer y estudiar los currículos de los diferentes cursos sobre alimentación que caen en mis manos –además, claro de haber participado, como docente y estudiante, de muchos de ellos. En general, siempre comienzan retomando algunas de las historizaciones más comunes de la disciplina. El rastreo de los intereses antropológicos por la comida suele presentarse como un recorrido dedicado a desprender las prácticas de alimentación de las interpretaciones más biologicistas y de sus ataduras, más o menos explícitas, a la idea de una subsistencia "natural" –en cualquiera de sus declinaciones teóricas. En sus versiones más simples, las "comidas" aparecen como la versión "cultural" de las ingestas nutricionales de nuestra especie: si el consumo de nutrientes se traduce en calorías, las comidas nos traen consigo las reglas, tabúes, recetas, símbolos y códigos de cada grupo social. Buena parte de esta historia se funda sobre las distinciones que separan sujetos de objetos, adentros de afueras y, claro, naturaleza de cultura (solo para citar un clásico, véanse las reflexiones de Latour, 1992); y, no obstante las recurrentes críticas a estos presupuestos, tales esquemas raramente abandonan las aulas. Es posible, sin embargo, ensayar otros puntos de partida para comprender las comidas, y creo interesante hacerlo desde algunas perspectivas indígenas sobre el asunto.

En primer lugar, y aunque parezca contradictorio, diré que la creatividad que exige volver nuestra mirada sobre el "fenómeno de la alimentación" sí debe iniciar por la idea de subsistencia. En este caso, sin embargo, para entender qué cosas esconde y, mejor aún, qué fantasmas la acechan. En nuestro contexto, con subsistencia me refiero a la idea de que existe una necesidad natural de los organismos de alimentarse para continuar existiendo y reproduciéndose; en pocas palabras, podríamos decir que la subsistencia exprime una relación entre comida y "vida" (desde el punto de vista moderno, quienes tienen necesidad de alimentarse son los seres vivos, que se definen, entre otras cosas, por oposición a los no vivos). Empezaré por lo último –la vida–, para intentar comprender

cómo se encuentra ligada a lo primero, la comida. Lo haré informado por mi experiencia etnográfica entre pastores de raigambre indígena del noroeste Argentino, donde trabajo desde hace varios años.

La necesidad de comer para vivir es una sentencia que no necesitaría demasiada explicación, pero en realidad son estas relaciones, las más obvias, las que entiendo que exigen mayor cuidado; en su obviedad anidan los fundamentos del acecho culinario que nos interesa. Desde el punto de vista de mis interlocutores indígenas –pero también de otros grupos de gran parte de las Américas–, la relación comida-vida se traduce de formas singulares, aunque siempre abiertas. Por ejemplo, es muy frecuente escuchar la afirmación de que en los Andes *todo está vivo*. Pero esto posee varios desdoblamientos posibles, que conviven de forma paralela.[1] Desde un primer punto de vista, la afirmación indígena puede pensarse como la expresión de principios metafísicos profundos, fundados en ciertas "energías vitales" compartidas por todos los seres del cosmos, tanto en sus lados visibles e invisibles. Las piedras, los muertos, los cerros, las aguas y, claro, las plantas, animales y personas están vivos de la misma manera. Esta vida compartida supone, además, un canal de comunicación entre todos los seres; se trata de una vitalidad fuertemente "social" (no solo "biótica"), que permite que distintos existentes puedan trabar relaciones entre sí: de parentesco, intercambio o contractuales (de formas no metafóricas, vale aclarar). En los Andes, estas relaciones se materializan y sostienen, por ejemplo, mediante ofrendas de comida realizadas durante los rituales anuales, que expresan complejos códigos culinarios y cosmológicos a los que la antropología se ha abocado extensamente (por ejemplo, Fernández Juárez, 1995 y Spedding, 1995, solo para citar algunos de los ejemplos más conocidos).

[1] Con consecuencias, incluso, para las perspectivas antropológicas que muchas veces se diferencian entre sí en virtud de la atención diferenciada a estos desdoblamientos.

El "vitalismo" que expresa la reflexión anterior, y que caracteriza a buena parte de la antropología interesada en sus efectos, convive, sin embargo, con otras perspectivas menos visibles (porque, entre otras cosas, poseen menos expresiones rituales) pero igual de frecuentes. Desde un segundo punto de vista, paralelo al anterior, la sentencia *todo está vivo* debe tomarse como una afirmación en potencial: es decir, *todo está, potencialmente, vivo*. La vida, entonces, no está necesariamente dada y circulando como un flujo. Esta vida se funda menos en el hecho de compartir una esencia o energía vital, que en la efectivización de agenciamientos específicos y singulares. Los agenciamientos a los que me refiero aparecen encarnados en transacciones de sustancias vitales entre diferentes partes/seres del cosmos en el marco de relaciones de ingesta mutua. En este punto, otra sentencia se vuelve frecuente: *nosotros alimentamos a los cerros y luego ellos nos comen* (véase Nash, 1979). Aquí podríamos decir que esta es una más de las relaciones "sociales" mencionadas antes, que involucran a los diferentes seres del cosmos. Es decir, así como podemos trazar una mutualidad de parentesco con la tierra, podemos imaginar una comensalidad mutua. Como veremos, en algún sentido, esto es así. Pero la etnografía muestra algo más interesante.

Las relaciones de ingesta o devoración mutua no son las "consecuencias sociales" de una vida multiplicada entre diferentes seres; constituyen, en cambio, su propio fundamento relacional. Esta vida aparece de improviso, no está dada. Un ejemplo, también común, pero no por eso menos relevante: de repente, una piedra en el camino intenta *comernos* porque la pateamos desprevenidamente y, entonces, descubrimos que está viva –y confirmamos, además, ¡que nosotros también lo estamos! (Pazzarelli y Lema, 2018). Antes de eso, era imposible tener certeza alguna; solo habría sido posible especular sobre la vida de esa piedra, pero sin totalizar una respuesta. El acto alimentar, en su exceso, es el que hizo posible la vida lítica. Puesto en otras palabras, diríamos que no se trata de que una montaña está "viva" y por lo tanto "come", sino que una

montaña "come" y por lo tanto está "viva". En esta inversión, la vida se nos aparece como un residuo, un efecto secundario, un humo. La devoración es anterior a la vida y no depende de ella, aunque la vida tal y como la conocemos deba tener a la devoración como su fundamento.

Lévi-Strauss (1964) nos mostró que la cocina indígena no está ni en la naturaleza ni en la cultura: la cocina fabrica y encarna esa diferencia y el pasaje entre un término y el otro. Inspirándonos en su análisis, podemos desplegar aun más lo que acabamos de sugerir para los pastores de los Andes: es la propia distinción entre vida y no vida la que es producida por el acto alimentar. Es ante la fabricación de esta distinción y no solo hacía la vida, hacia donde se dirige la mirada indígena en primer lugar, ampliando las posibilidades del cosmos "biótico". ¿Está esa piedra viva o no? El punto de partida para entender el acto alimentar empieza, entonces, aquí: en la especulación de lo no dado. Por supuesto, lo imprevisto de la vida no supone que no pueda ser conservada, cuidada y mantenida en el tiempo aunque su replicación siempre sea temporal. Aquí es donde vuelven las ofrendas y dones alimenticios que las personas entregan a los cerros como una conexión crucial: pero ya no para sostener una vida innata que circula, sino para hacer circular una vida que aparece y desaparece. La vida, en este caso, ha cambiado su sentido: no es el fundamento natural de nada, sino el efecto de una devoración primigenia que puede cambiar de forma en cualquier momento (véase Pazzarelli, 2022).

Las perspectivas indígenas invierten radicalmente las relaciones que traía consigo la idea de subsistencia. Por un lado, podría decirse que no existe ninguna vida que reclame comida (ni como combustible, ni como metáfora social), y por lo tanto no existe ninguna necesidad natural que deba ser codificada culturalmente. La circulación de comida es, en todo caso, el fundamento de cualquiera de estas distinciones, y por lo tanto no puede ser reducida a ninguna de ellas. Por otro lado, y este es el punto principal para nosotros aquí, si la relación entre vida-comida no puede seguir

sosteniéndose pues la "vida" debe ser radicalmente repensada, lo mismo debe pasar con la comida: los alimentos tampoco pueden existir tal y como los imagina la subsistencia –pero tampoco como lo hace buena parte de nuestro sentido común y académico. La de la alimentación tampoco existiría sino como un efecto secundario de devoraciones cósmicas.

¿Por qué esta pequeña reflexión puede interesar a los autores y lectores de este libro? Aunque en ella no hice más que colocar, uno al lado del otro, argumentos ya conocidos para la etnología andina, creo que ellos tienen la potencia de mostrarnos nuevas cosas cuando son leídos en conjunto. En especial, tienen la virtud de hacer más difícil la definición de ideas como *comida*, *comensalidad*, *devoración* o *ingesta* cuando se explicitan los modos paralelos en los que todas estas posibilidades se expresan en el pensamiento de los pastores. Y ello no redunda –o por lo menos, no debería– en una nueva relativización en el marco de las preguntas del campo disciplinar, sino en la necesidad de revisar los propios fundamentos de estos interrogantes desde el momento en que ni comida ni vida poseen un referente común en nuestro mundo.

Al observar la subsistencia con otros ojos espero haber extendido el gesto de los autores de este libro, que también despliegan su creatividad para encontrar lenguajes alternativos que permitan explorar otros mundos. Desde estos lugares, creo, podemos comenzar a interrogarnos por una antropología de la alimentación: donde la propia comida acecha y excede la imaginación que le prestábamos.

Bibliografía

Derrida, Jaques (1993). *Spectres de Marx: L'État de la dette, le travail du deuil et la nouvelle Internationale*. París: Galilee.

Fernández Juárez, Gerardo (1995). *El Banquete Aymara. Mesas y yatiris*. La Paz: Hisbol.

Lévi-Strauss, Claude (1964). *Mythologiques I. Le cru et le cuit*. París: Plon.

Nash, June (1979). *We Eat the Mines and the Mines Eat Us. Dependency and Exploitation in Bolivian Tin Mines*. Baltimore: Johns Hopkins University Press.

Pazzarelli, Francisco (2022). Animales paralelos. Dualismos y perspectivas en los Andes meridionales. En Lucila Bugallo, Penelope Dransart y Francisco Pazzarelli (coords.), *Animales humanos, humanos animales. Relaciones y transformaciones en mundos indígenas sudamericanos* (pp. 299-325). Buenos Aires: Antropofagia.

Pazzarelli, Francisco y Lema, Verónica (2018). Paisajes, vidas y equivocaciones en los Andes meridionales (Jujuy, Argentina). *Chungara*, *50*(2), 307-318.

Spedding, Alison (1995). Semiótica de la cocina paceña andina o porquerías que se hacen pasar por comida (Un bosquejo inicial). *Unitas*, *10*, 51-60.

Introducción

Se hace camino al andar: interrogantes, aprendizajes y reflexividad en las investigaciones sobre alimentación y cocinas en América Latina

Sarah Bak-Geller, Ana de Veintimilla y Elizabeth Ramos Roca

Doi: 10.54871/ca26aa03

La efervescencia que ha tenido el campo gastronómico en los últimos quince años es un fenómeno patente en toda la región latinoamericana y del Caribe. Los festivales gastronómicos, las declaratorias patrimoniales, las certificaciones de denominación de origen, los recorridos turísticos, la publicación de recetarios y la organización de foros, expoventas y talleres se llevan a cabo en todo tipo de espacios, generalmente reciben algún tipo de apoyo, ya sea del gobierno, de alguna asociación y/o de la iniciativa privada, y logran convocar a un público muy diverso y muchas veces masivo: estudiantes, profesionales, sectores populares, promotores culturales, intelectuales, jóvenes, amas de casa, chefs, gastrónomos, empresarios, políticos, colectivos urbanos, ONG, turistas extranjeros... y la lista podría continuar. Al mismo tiempo, desde diferentes abordajes, en ámbitos académicos y no académicos, las crisis que afectan hoy los sistemas alimentarios ocupan un lugar visible en los debates públicos y en los movimientos sociales en América Latina y el Caribe. Los extractivismos, el despojo de los recursos naturales

y las condiciones de producción, la apropiación y mercantilización de la cultura, el deterioro de la salud y el medioambiente, por mencionar solo algunas de las problemáticas principales, están en boca de diversos actores sociales.

Ante este escenario, consideramos que el aporte de las investigaciones en ciencias sociales no es menor: nuestras indagaciones suelen dar cuenta de las dinámicas sociales y políticas complejas y muchas veces no explícitas que hacen del campo de la alimentación y la cocina uno cada vez más contencioso y disputado. No obstante, los discursos sobre la apertura y la sensibilidad hacia la diversidad cultural que están presentes en muchos de los trabajos académicos, tesis de grado y proyectos de investigación con financiamiento público suelen obviar o romantizar las condiciones de vulnerabilidad y de marginación política y económica de los grupos que hacen parte de las investigaciones. Estas posturas se ven reflejadas de diversas maneras, entre las cuales destacan las siguientes: en argumentos que sostienen que el mercado y el emprendurismo en torno a los bienes alimentarios son la única dirección sólida y eficaz para que los grupos con una historia de marginación social y económica emprendan un camino de prosperidad; en la imposición de criterios gustativos y nutricionales aparentemente neutrales, objetivos y estándares que relegan otras formas de concebir el buen gusto y el bienestar físico a la condición perpetua de otredad, exotismo y alteridad; a través del uso acrítico e irreflexivo de herramientas de medición cuantitativa y cualitativa que terminan reforzando y difundiendo prácticas, silencios e injusticias que menoscaban la agencia de los actores de por sí vulnerados, y, en fin, en la adopción de la lógica de la salvaguarda y la patrimonialización "desde arriba" como último recurso para la defensa de las identidades colectivas. Consideramos que estas posturas y enfoques banalizan los códigos culturales y debilitan las configuraciones sociales específicas que sostienen y dan sentido a las expresiones culinarias que se estudian.

Consideramos que más que nunca se vuelve necesario hacer un ejercicio de reflexividad sobre nuestras propias metodologías y modelos teóricos, que muchas veces acaban reforzando las desigualdades y asimetrías en el escenario alimentario en nuestros países. Como resultado de lo anterior, *Alimentación, identidades y desigualdad en América Latina. Experiencias multivocales para el estudio de la cocina y la comida* es una obra que fue concebida para poner de manifiesto algunas de nuestras preocupaciones de índole metodológico que han estado presentes en nuestras trayectorias como estudiosas y estudiosos del fenómeno sociocultural de la alimentación, a la vez que ofrecemos algunas alternativas que nos permiten identificar y pensar problemas comunes que comparten las diversas sociedades latinoamericanas y del Caribe, relacionados con las crisis alimentarias globales: ¿qué nos dicen nuestras cocinas acerca de las crisis sociales, políticas y ambientales más vastas en nuestra región?, ¿cómo podemos dar cuenta de las desigualdades y crisis en nuestros sistemas alimentarios?, ¿qué papel ocupamos como académicos en esta labor?, ¿qué alternativas, opciones, desafíos, tenemos frente a nosotros cuando investigamos la comida y la cocina?, ¿cómo nos posicionamos frente a los diversos y contrastantes lenguajes de valoración de la comida?, ¿cómo pensar un aporte al campo de los estudios socioculturales de la alimentación en América Latina?

Existe una convicción común detrás de estas preguntas y que hemos querido compartir los once autores de este libro: los sistemas alimentarios locales no son simples reflejos del orden social y simbólico de una comunidad, sino que son elementos transformadores de las identidades sociales, de la organización política y de las formas en que los sujetos se relacionan con los recursos medioambientales. En este sentido, las maneras en que analizamos el fenómeno alimentario desde nuestras diversas disciplinas tienen como propósito desestabilizar las miradas coloniales, patrimonialistas, patriarcales y medicalizadas que dominan nuestro entorno.

Resulta indispensable en este punto advertir al lector que la contribución de este libro colectivo no consiste en exponer los hallazgos que los autores hayan realizado con relación a su objeto de estudio, es decir, la información derivada de sus estudios de caso. La finalidad de esta obra tiene que ver, en todo caso, con poder compartir con estudiantes y profesionales interesados en el estudio de la comida y la cocina (antropología, historia, sociología, nutrición, ecología, arqueología, turismo y gastronomía, entre otras) algunas reflexiones a modo de pistas que puedan ser útiles en sus procesos de investigación. No ofrecemos un manual que proporcione al lector caminos únicos y certeros hacia la producción de resultados verificables; en realidad, los capítulos aquí reunidos rescatan las dudas y el asombro, la vacilación, la indignación y la perplejidad presentes en diferentes momentos de nuestras propias trayectorias investigativas, porque creemos que estas son el detonador de decisiones metodológicas concienzudas y apegadas que nos guían hacia la problematización del acto alimentario en las circunstancias actuales de América Latina y el Caribe. Cada autor ha identificado momentos y experiencias claves en sus investigaciones, las cuales, en algunos casos, dieron pie a propuestas teóricas y metodológicas novedosas y originales; en otros casos, esas experiencias son relatadas en un esfuerzo concienzudo por comunicar al lector las vicisitudes en el proceso de investigación y las ventajas que conlleva plantearse la pertinencia de ciertos conceptos, herramientas y perspectivas teóricas cuando hacemos de la comida el objeto de nuestra indagación. Significó también, y ante todo, sugerir maneras alternativas para proceder, conceptualmente y en la práctica, a hacer audibles las voces de los actores sociales que construyen, interpretan y cuestionan relaciones específicas de poder que les permiten afrontar la realidad –muchas veces abrumadora– de las crisis alimentarias. ¿Cuáles son los horizontes de acción que trazan a través de sus prácticas y narrativas sobre su comida? ¿Qué recursos resultan prioritarios en la defensa de sus nociones de gusto, salud y memoria? ¿Qué revelan los saberes y las prácticas culinarias

de las formas más estructurales de dominación material y simbólica? ¿Cómo dar cuenta del dinamismo inherente de las culturas alimentarias en su diálogo constante con los procesos económicos, sociales y políticos que las transforman? ¿Por qué los sujetos apuestan por identidades múltiples y muchas veces en conflicto?

Por último, este libro tiene la particularidad de proponer una mirada crítica desde una escala geográfica y temporal amplia, que abarca las regiones mesoamericana, andina y caribeña, desde por lo menos el primer milenio antes de cristo hasta el presente más inmediato. Al abordarlo de esta manera asentamos las fortalezas de hacernos preguntas desde un análisis comparativo entre distintas trayectorias y con una mirada que enfatiza la naturaleza de los cambios en el largo plazo y desde una perspectiva multidisciplinar: historia, antropología, sociología, arqueología, ecología política.

Con el objetivo de repensar y recalibrar colectivamente algunos de los aportes al campo de estudios socioculturales sobre alimentación, los autores de este texto nos reunimos para discutir en torno a la comida, el gusto y la cocina y su relación con las crisis alimentarias globales; entre ellas destacan el hambre en contextos de extrema pobreza, las luchas por la defensa de los territorios en sacrificio frente a los extractivismos, la exclusión de ciertos grupos de la población (mujeres, niños) en el reparto cotidiano de alimentos, los imperativos médicos y sociales que acompañan los discursos prescriptivos del bien comer, la discriminación y reproducción de inequidades como efectos adversos de las políticas públicas de salud, el agravamiento de las brechas de la desigualdad a partir de la mercantilización del alimento, y las tensiones y disputas en torno a los gustos alimentarios y los registros colectivos de memoria. A partir de estas reflexiones nos preguntamos cómo nuestras metodologías y conceptos pueden dar cuenta de las desigualdades, las crisis y las oportunidades en la escena alimentaria en América Latina.

Los autores de este libro han optado por desmarcarse de posturas rígidas y definitivas cuando se trata de elegir teorías y herramientas metodológicas y, en cambio, insisten en las ventajas de

transitar por rutas metodológicas que les otorgan un lugar a la reflexividad y a la posibilidad de hacer constantes ires y venires que se adaptan a las vicisitudes propias del ejercicio de interpretación de las prácticas y los discursos alimentarios.

En el capítulo "Cuestionarse, sorprenderse e innovar en la práctica de investigación: reflexiones desde una investigación sobre la alimentación vegana", Claudia Giacoman hace una atractiva invitación a reflexionar sobre el papel central de la teoría en las investigaciones sobre comida y cocina, cuya relevancia tiene que ver con su capacidad para proveernos de conceptos e ideas que nos ayudan a iluminar el mundo que intentamos comprender. Si bien la teoría, advierte sin embargo la autora, es una "herramienta analítica que ayuda a sentirse cómodos con lo observado", entre otras cosas porque "facilita la clasificación del mundo en categorías (moderno, tradicional, nutritivo, normativo, etc.)" y otorga un sentido a lo observado, conlleva también peligros, limitantes, "trampas" que pueden conducirnos a imponer o reproducir interpretaciones en prejuicio de las voces que se expresan en el campo o en el archivo. La autora parte de su estudio sobre el fenómeno del veganismo con jóvenes en Santiago de Chile para mostrar que existen al menos dos estrategias claves para evitar caer en un uso trivial de los conceptos. Estos caminos son la reflexividad y la sorpresa. La primera es definida, a muy grandes rasgos, como "una actitud crítica sobre la propia práctica de investigación", mientras que la segunda, poco o nulamente referida en las aulas universitarias y los manuales de investigación, apela a la imaginación y la creatividad para avanzar en el conocimiento: "Investigar con una disposición a la sorpresa implica estar atentos a aquello del fenómeno estudiado que no encaja en las lecturas precedentes, a lo que *hace ruido*".

La reflexividad como operación fundamental en el proceso de investigación está también presente en "Sabores y sinsabores de la identidad: gusto, pertenencia, y diferencia". En este capítulo, Steffan Igor Ayora hace un llamado a problematizar ciertos conceptos que se han convertido hoy en lugar común de los estudios sobre

cocina y comida. Estos conceptos son los de *comunidad*, *tradición* y *autenticidad,* tres términos que muchas veces dotamos de un poder explicativo en lugar de considerarlos categorías que reproducen relaciones desiguales de poder y que por ende deben ser analizados con el rigor de nuestras disciplinas. Cuando se trata de estudiar la cocina y el gusto, sostiene el autor, la imaginación de la autenticidad tiene paralelos con la imaginación de lo tradicional y la comunidad, en el sentido que estas imágenes minimizan las tensiones, desavenencias, transformaciones y adaptaciones que caracterizan a los fenómenos alimentarios. El uso precipitado de estas categorías acaba negando la transformación dinámica de las prácticas culinarias y, más importante aún, socava lo que el autor reconoce como "el potencial de afirmación de identidades cambiantes y creativamente reconstructivas de parte de los sujetos locales". Estas imágenes yuxtapuestas de lo tradicional-auténtico-comunitario acarrean varios inconvenientes, los cuales son discutidos a partir del ejemplo de la cocina y el gusto yucatecos; entre estos problemas destaca la definición "naturalizada" y jerárquica del gusto que da por sentado que este es una disposición "natural" e inherente de cada cultura hacia cierto tipo de comidas y, por consiguiente, que existen gustos más válidos y legítimos que otros. Para el autor, el gusto es una categoría analítica que resulta de gran utilidad para explorar los sentidos de pertenencia y los mecanismos de diferenciación y exclusión en una sociedad, siempre y cuando nos sacudamos la tentación de hacer del gusto un marcador fijo de identidad.

En sintonía con esta postura, en el capítulo "Repensar el ámbito patrimonial de las cocinas tradicionales: riesgos y posibilidades del caso mexicano", José Antonio Vázquez-Medina muestra lo confuso que resulta utilizar la noción de *cocina tradicional* como "un concepto claro, homogéneo, situado históricamente y contenido territorialmente". En cambio, el autor propone entender la cocina tradicional en tanto "código abierto presto a múltiples interpretaciones", que puede integrar diversos valores e intereses según el contexto desde donde se le evoque. Para el autor, es imprescindible

en un caso como el que analiza, esto es, la escenificación de las cocinas tradicionales en festivales gastronómicos organizados por instancias públicas y privadas, reflexionar sobre la posición desde donde se definen y se valoran las culturas culinarias. Es así como cobra sentido la expresión "mirar desde arriba", una imagen muy visual que emplea el autor para dar cuenta de la posición que ocupa la élite cultural cuando promociona una cocina a partir de los criterios de la tradición, la autenticidad y la autoctonía, casi siempre con fines lucrativos. Cuando el investigador participa activamente en la escena patrimonial, su posición y su mirada se vuelven un componente más del campo semántico construido en torno a la cocina tradicional. Esta posición liminal del investigador como actor del patrimonio casi nunca se explicita en los trabajos y en las aulas universitarias; sin embargo, al suponer desafíos y recompensas durante el proceso de investigación, amerita que sea discutida.

En un ejercicio similar, Sarah Bak-Geller Corona en el capítulo "¿De qué nos hablan los libros de cocina? Proyectos y disputas en torno a la nación", nos presenta el camino que recorrió junto con sus interlocutores, los autores de libros de cocina comunitarios, en un proceso horizontal de producción de conocimiento:

> A diferencia de lo que podría suponerse, la presencia de una persona foránea y ajena a la cultura alimentaria local, más que un inconveniente o impedimento para el ejercicio de definición de las cocinas rebeldes, lo enriqueció en el sentido que permitió la interlocución y el diálogo indispensables en toda experiencia identitaria.

En este punto confluyen algunos de los autores de esta publicación, quienes reconocen la importancia de dar su lugar a los interlocutores como algo más que "informantes", reconociéndolos como actores legítimos en la producción de conocimiento, abriendo paso así al uso de metodologías más recíprocas u horizontales, discusión ampliamente desarrollada en documentos como el titulado *Horizontalidad. Hacia una crítica de la metodología*, editado por Inés Cornejo y Mario Rufer y publicado por CALAS/CLACSO en el 2020,

y *Producción de conocimientos en tiempos de crisis. Dialogando desde la horizontalidad*, coordinado por Sarah Corona y Olaf Kaltmeier y publicado por CALAS en el 2022.

Por otra parte, en el capítulo "Los diarios alimentarios: un acercamiento íntimo a madres vulnerables en medio urbano", Anne-Gaël Bilhaut hace mención explícita de la importancia de la producción de conocimiento horizontal y de los retos y esfuerzos que implican estas nuevas formas de pensar y actuar en la relación con el actor de la investigación, quien se empodera tanto del tema, como de la metodología de la investigación, y, por ende, de sus resultados. En su investigación sobre desigualdades sociales en Iquitos, Perú, sus objetivos iniciales estuvieron focalizados en "comprender cómo el contexto social, cultural y económico de la vida de los niños afecta sus hábitos alimentarios y representaciones sobre la comida", asumiendo la hipótesis de que estas variables del contexto repercuten en las prácticas y los significados asociados a la alimentación. Sin embargo, el acercamiento cotidiano a la alimentación de las familias a través de entrevistas semiestructuradas y el uso de diarios alimentarios, evidenciaron un entorno familiar con complejas situaciones de vulnerabilidad motivadas por la escasez y la dificultad para acceder a los recursos básicos, lo cual condujo a replantear sobre la marcha algunas de las estrategias metodológicas recurriendo, como lo menciona la autora, a la capacidad de innovar para poder recoger la información necesaria para evaluar sus hipótesis. La autora claramente ilustra la situación a la que se vio abocada, cuando se pregunta qué pasa cuando la realidad nos conmueve, nos perturba, nos afecta:

> ¿Cómo realizar una encuesta alimenticia con madres jefes de hogar considerando la complejidad de sus vidas ancladas en la informalidad del hábitat y del trabajo? ¿Cómo conocer y restituir el sentimiento de estas mujeres vulnerables y vulneradas, que carecen de oportunidades? Pero también, ¿cómo hacer una investigación en hogares en situación de pobreza o extrema pobreza, conversar o

> entrevistarlos sobre la alimentación, observar lo que se consume, incluso cuando en la casa no hay alimentos?

Preguntas que la llevan a señalar que, ante esos retos, adaptar o "imaginar nuevas herramientas requiere y genera una perspectiva reflexiva y crítica de la investigación", y así surgen, en el caso que presenta, los cuadernos o diarios de alimentación, esto es, "una herramienta muy sencilla, que iba a completar el abanico de técnicas usadas en este trabajo".

En el capítulo "Tiempos en diálogo, tiempos en disputa: tensiones entre el pasado, el presente y el futuro alimentario en la Región Caribe de Colombia", Elizabeth Ramos Roca nos presenta una investigación arqueológica y antropológica que, aunque desde una perspectiva en escala de tiempo mucho más amplia en comparación con los otros trabajos recopilados en este volumen, comparte también abordajes, problemáticas y estrategias investigativas con estos. Una de estas aproximaciones, la cual ha cobrado gran relevancia para la autora en años recientes y se ha derivado de la experiencia con el trabajo con comunidades campesinas en la Región Caribe de Colombia, es el uso de metodologías horizontales en la investigación que Corona ha llamado "producción horizontal del conocimiento" y que, de acuerdo con dicha investigadora, puede definirse como "una forma de investigar desde las voces de las distintas disciplinas científicas en diálogo con aquellas no académicas y que pesan de forma diferente en el conocimiento social" (Corona, 2020, p. 11). De manera similar, Ramos coincide con resaltar la importancia de una apertura y predisposición para afrontar las incertidumbres y "sorpresas" a las cuales nos vemos avocados sobre el camino en el trabajo de campo con sociedades humanas, pues estas no solamente dan lugar a innovaciones que se pueden articular apropiadamente durante el proceso investigativo, sino que también permiten generar otros posibles escenarios metodológicos ni siquiera imaginados antes. En su trabajo sobre patrimonio alimentario y culinario y conservación de la biodiversidad en la comunidad de Tierrafirme

(Mompox), la autora, a través de la investigación arqueológica y antropológica, investiga cómo a través del tiempo, y en relación con qué factores, han ido cambiando y reconfigurándose las relaciones de las poblaciones humanas con el entorno, particularmente en lo relacionado con el uso de la biodiversidad con fines alimentarios. En esta comunidad, un taller realizado a los inicios del trabajo de campo bajo el enfoque de las metodologías horizontales, organizado con el propósito de conocer las percepciones de la comunidad sobre conceptos como *medioambiente*, *biodiversidad*, *territorio*, *patrimonio alimentario*, entre otros, evidenció no solo las diferencias en cómo estos conceptos son interpretados por la comunidad –en contraste a cómo son entendidos desde la academia–, sino también la diversidad de percepciones según el género, la edad y otras variables dentro de la misma población. Adicionalmente, en ese espacio se vio reflejado el importante rol de las mujeres cocineras dentro de la comunidad, rol que fue reafirmándose en otros espacios de interacción que *a posteriori* resultaron en giros metodológicos de gran importancia, como fueron las caminatas informales con las mujeres de la comunidad, que surgieron de manera espontánea tras el "camina y vamos", expresión coloquial que en la Región Caribe de Colombia equivale a "ven conmigo" y que, en este caso particular, usaban las mujeres para invitar a participar en sus rutinas cotidianas en la búsqueda del alimento y recursos cotidianos.

Es en estos espacios y contextos de intimidad en las rutinas femeninas donde se develan otras dimensiones de las problemáticas sociales, como se observa en el capítulo "Hacia un abordaje de la relación de las mujeres con las cocinas desde los feminismos de la reproducción social y la antropología feminista", realizado por Charlynne Curiel con las cocineras en Oaxaca, en cuyo caso concreto las problemáticas sociales tienen que ver con la exclusión y la desigualdad, y con las cocinas como espacios de emancipación y poder. Las invitaciones a compartir las situaciones cotidianas con las mujeres en dicha comunidad, señala la autora, le dieron otro alcance para aproximarse a reconocer las complejidades que

subyacen detrás de la problemática alimentaria y culinaria, y le permitieron evidenciar la necesidad de cuestionarse la rigidez con la que en muchas ocasiones asumimos desde la academia las metodologías previamente diseñadas. Estudiar el papel de las mujeres en los sistemas alimentarios latinoamericanos y la relación compleja que mantienen estas con la cocina exige muchas veces acompañarlas en sus faenas cotidianas y comunitarias para poder entender las condiciones económicas, políticas y sociales en las que se desenvuelven, así como las profundas inequidades que enfrentan –el clasismo y el racismo, por solo mencionar las más recurrentes– cuando cocinan para otros. Lo anterior no es una tarea sencilla, como se constata en el trabajo de Curiel, en el que al realizar sus investigaciones sobre mujeres y cocina en la Mixteca Baja oaxaqueña (México), se ha confrontado con una serie de desafíos tanto de orden metodológico como teórico: ¿es posible trascender dicotomías como público/privado o productivo/reproductivo en la manera de pensar la cocina en tanto espacio y actividad de mujeres?, ¿cómo se transita de la idea de las mujeres como "otredad o alteridad radical a una que las reconoce como sujetas cognoscentes y cognoscibles, no solo reproductoras sino productoras y creadoras de cultura"?, ¿de qué manera podemos recuperar el carácter político y transformador de la antropología feminista y de las perspectivas feministas liberales, al mismo tiempo que las hacemos dialogar con otros feminismos construidos en contextos preindustriales y no occidentales, tales como los feminismos negros y chicanos, los poscoloniales, populares y decoloniales? A partir de los *feminist food studies*, la autora identifica dos valiosas aportaciones que tienen que ver con entablar *charlas culinarias* y considerar las *women's food voices*, con la finalidad de analizar "las experiencias, culturas y creencias de las mujeres sobre la comida, que cotidianamente pasan desapercibidas".

La apuesta por incluir diversas voces en el análisis de las problemáticas alimentarias, pero también la producción colectiva de conocimiento de los grupos sociales sobre su entorno cercano, la

propia historia y los procesos complejos de construcción de identidades, constituyen algunos de los retos de las investigaciones que se señalan en este libro. Como se nos muestra en el trabajo de Bak-Geller sobre libros de cocina comunitarios, antes mencionado, se propone en este sentido atender al *principio articulador* entre las recetas y las luchas políticas que emprenden los colectivos que redactan sus propios libros de cocina. Estos elementos articuladores son el resultado de las reflexiones que elaboran los propios colectivos acerca de sus sistemas alimentarios y las diversas crisis que los vulneran. Este tipo de ejercicios de reflexión colectiva, promovidos por la elaboración de un libro de cocina, "fomenta entre los participantes una consciencia muy particular de la colectividad, así como de los retos que enfrentan y las vías que existen o están por crearse para encarar los problemas que les afectan en tanto comunidad". Por otro lado, esta postura implica, como señala Claudia Giacoman, abrir el espacio para la sorpresa, como también a dejarse interpelar, atravesar por la investigación asumiendo una postura ética y comprometida, a la vez que sentirse permeable a la interacción con las otras personas, sus demandas, expectativas y visiones de futuro.

Los análisis interdisciplinarios para abordar la desigualdad en los fenómenos alimentarios son de gran utilidad, como lo deja ver el trabajo de Ana de Veintimilla, "Hoy el pescado es alimento para los ricos. Mujeres comuneras por la alimentación en Río Chico, Ecuador", investigación que reúne los métodos de las ciencias sociales, las ciencias de la nutrición y la perspectiva de la ecología política para comprender los complejos y múltiples factores que influyen en los cambios en las prácticas alimentarias de las familias de la Comuna Ancestral de Río Chico, en el litoral ecuatoriano.

Este acercamiento interdisciplinar con las ciencias de la nutrición y la biomedicina, como también lo propone Paloma Villagómez en su trabajo del capítulo "La medición de la seguridad alimentaria en los hogares: advertencias conceptuales y metodológicas para su interpretación en el marco del estudio de las desigualdades", implica integrar análisis cualitativos que nos permitan comprender

de manera más integral los problemas de salud que atraviesan las sociedades en América Latina. La experiencia nos ha llevado a muchos de los autores de este libro a apostar por el diálogo interdisciplinario, pero también a reconocer y a registrar las acciones políticas que promueven los pueblos y organizaciones indígenas, los colectivos diversos, el mosaico de feminismos latinoamericanos y otros actores claves que luchan por los recursos alimentarios, los territorios, la salud, las identidades locales o regionales y mejores condiciones para las mujeres. La cautela al momento de interpretar los indicadores cuantitativos la encontramos de nuevo presente en las reflexiones de Villagómez, quien desarrolla a lo largo desarrolla a lo largo de su capítulo algunas de las limitaciones metodológicas que existen al trabajar con las escalas de seguridad alimentaria, en específico las que operan a nivel de los hogares mexicanos. Una de estas limitaciones tiene que ver con la imposibilidad de conocer cuánto, cómo y a qué clase de alimentos acceden las mujeres dentro de sus hogares, un aspecto que interesa especialmente a la autora de este capítulo pues son las mujeres quienes, a pesar de ser las encargadas de proveer, preparar y servir la comida a sus familias, carecen más en términos de cantidad y oportunidades al momento de alimentarse. Esta limitación, explica Villagómez, se debe a que las encuestas no están diseñadas para dar cuenta de las desigualdades intrafamiliares, por lo que es necesario recurrir a otras estrategias metodológicas que exhiban con toda claridad las relaciones estructurales de desigualdad en el interior del hogar, como son aquellas atravesadas por las nociones de género, generación o la posición económica de sus miembros. En este sentido, Villagómez aclara que el ejercicio de contrastar y cuestionar las encuestas de medición de seguridad alimentaria, así como de acompañarlas de análisis de tipo cualitativo, no implica anular el valor y utilidad de estas escalas; lo que se busca, en cambio, es profundizar, con la ayuda de otros métodos, en los silencios y omisiones de las escalas de medición, donde es probable que descubramos algunas de las

dinámicas sociales que dan razón de la desigualdad y desventajas que se manifiestan en las mesas de los hogares mexicanos.

Finalmente, otro factor en el que adicionalmente los autores de este libro concuerdan es que las decisiones metodológicas no son políticamente neutrales y por ello es necesario transparentar las limitaciones de nuestros métodos, conceptos e indicadores, posición que se hace evidente en el capítulo "El índice de masa corporal y la historia desde una cuerpa: consideraciones para el uso del IMC en el trabajo académico", donde Jael Goldsmith enfatiza en que esto es particularmente necesario cuando se trabaja, por ejemplo, con el índice de masa corporal (IMC),

> un indicador que funciona como parámetro poblacional para las organizaciones internacionales de salud, pero que a menudo perpetúa estereotipos sobre cuerpos ideales e impide considerar otras concepciones de salud y bienestar, sobre todo aquellas que no se encuadran dentro de la categoría de normopeso.

Las concepciones IMC-céntricas de la salud han permeado en las políticas públicas y en las intervenciones médicas, en gran parte a causa de los trabajos académicos que, en palabras de la autora, "validan estas mediciones sin cuestionar la asociación directa y patológica entre tamaños más grandes y mala salud". La elección por hablar de "cuerpas" se suma a las posturas feministas que critican los estándares que cuantifican los cuerpas ideales, al mismo tiempo que aboga por investigaciones "respetuosas y empíricamente fidedignas", para lo cual nos ha compartido algunas recomendaciones precisas que ayudan a encauzar los trabajos sobre salud y alimentación hacia prácticas más íntegras y justas.

Este libro es el resultado de un encuentro excepcional en el que once investigadores provenientes de cuatro países (Colombia, Chile, Ecuador, México) nos dimos cita en el foro Alimentación e Identidades en América Latina y el Caribe: entre el Boom, las Crisis y las Oportunidades, organizado en el 2023 con el apoyo del Centro Maria Sibylla Merian de Estudios Latinoamericanos Avanzados

(CALAS). Este evento consistió, entre otras actividades, en varios encuentros de trabajo a manera de talleres, donde las y los investigadores exploramos de manera conjunta las múltiples y complejas aristas del estudio de la alimentación en contextos de desigualdad en América Latina. Queda abierta la invitación a seguir explorando la gran interrogante que nos ha convocado en este libro colectivo: ¿qué hay de injusto en el acto de comer?

Cuestionarse, sorprenderse e innovar en la práctica de investigación

Reflexiones desde una investigación sobre la alimentación vegana

Claudia Giacoman

Doi: 10.54871/ca26aa04

Durante el desarrollo de una investigación, especialmente aquellas desarrolladas desde el mundo académico, uno de los principales desafíos que debemos enfrentar tiene que ver con la contribución sustantiva que nuestro trabajo puede realizar en el campo de los estudios alimentarios y, más específicamente, al trabajo que nuestra propia disciplina realiza en la materia.

Habitualmente tendemos a pensar esa contribución identificando el vacío en la literatura que nuestro trabajo viene a llenar. Bajo este precepto, muchas veces se cae en el argumento de justificar la relevancia de un estudio indicando "esto no se ha hecho en América Latina" o "no se ha descrito lo que pasa en esta comunidad". Sin embargo, desde mi perspectiva pensar la contribución solo desde esta mirada puede hacernos perder de vista lo sustantivo, pues, aunque la descripción y documentación de casos tiene un valor, el gran salto en el conocimiento se produce cuando proporcionamos una interpretación innovadora, cuando vemos algo con un lente con el que no se había mirado previamente.

En la sociología, la disciplina desde la cual investigo, la contribución sustantiva de un trabajo se juzga por su enriquecimiento a la teoría existente sobre una materia, ya sea porque la complementa, la critica o porque crea una lectura innovadora o incluso rupturista con las lecturas entregadas al fenómeno. Si bien esto es lo que buscamos con nuestro trabajo, el desafío es mayúsculo porque implica empujarnos a un límite que puede resultar incluso incómodo.

La teoría juega un papel central en la investigación. Es gracias a ella que logramos tener conceptos que ayudan a comprender lo social, en general, y lo alimentario, en particular. Las reflexiones y conceptos de autores que nos precedieron ayudan a iluminar lo que nos parece ininteligible. La teoría es una herramienta analítica que ayuda a sentirse cómodos con lo observado. Facilita la clasificación del mundo en categorías (moderno, tradicional, nutritivo, normativo, etc.) y otorga un sentido. Pero es justamente en este punto donde hay un peligro: los marcos de referencia que conocemos y en los que nos sentimos cómodos para la lectura de lo social y alimentario pueden ser también una limitante al momento de interpretar las voces del campo. Pueden llevarnos a imponer y forzar lecturas, e incluso a reproducir prejuicios. En suma, pueden hacernos olvidar la relevancia de una escucha y una mirada atenta sobre lo que aquello que estudiamos tiene que decirnos y mostrarnos.

En mi experiencia, dos caminos son claves para evitar la trampa que le teoría puede crear: la reflexividad y la sorpresa.

La reflexividad hace referencia a una actitud crítica sobre la propia práctica de investigación (Bourdieu, 1992), que en el marco del uso de la teoría en el proceso de análisis e interpretación implica el cuestionamiento constante respecto a cómo mi posición teórica influye en la manera en que estoy interpretando un fenómeno, así como la reflexión sobre si el bagaje conceptual que manejo y utilizo es el más pertinente y justo para leer aquello que mis informantes están queriendo transmitir. La reflexividad, siguiendo a Bourdieu, es un ejercicio constitutivo del ejercicio sociológico. Ahora bien, también deberían formar parte de nuestro acercamiento a los

fenómenos alimentarios, pues nuestra forma de investigar siempre dependerá de nuestras vivencias previas, así como de los conocimientos y posicionamientos que tengamos sobre el fenómeno. Este ejercicio continuo contribuye a estar a alerta y evitar interpretaciones injustas, no obstante, no soluciona el problema de cómo a partir de nuestro trabajo generamos una contribución sustantiva.

Desde mi experiencia investigando, la sorpresa es una de las claves centrales para avanzar hacia la innovación y, con ello, para lograr decir algo novedoso a la literatura existente. Investigar con una disposición a la sorpresa implica estar atentos a aquello del fenómeno estudiado que no encaja en las lecturas precedentes, a lo que "hace ruido". Contrario a lo que podría pensarse, esto no es poner la teoría entre paréntesis para llegar al campo con el fin de realizar una interpretación sin prejuicios, pues si hacemos esto ¿cómo podemos sorprendernos con lo inesperado? Es más bien ser conscientes de nuestras categorías y ver cómo la realidad social puede redibujarlo. La clave de la contribución justamente está en esto, en ser capaz de decir algo novedoso, y se logra con una búsqueda activa de lo sorprendente.

Ambos caminos, la reflexividad y la sorpresa, son una invitación a trabajar la investigación desde una lógica abductiva. El abductivismo es una lógica de investigación que busca superar la rigidez y artificialidad del deductivismo –desde cual la teoría se comprueba en la realidad– y el inductivismo –que supone que vamos al campo sin ideas previas y que desde ahí se construye la teoría. La lógica de la investigación abductiva busca analizar el material empírico con un foco en aquello que no encaja en las teorías previas o premisas iniciales (Meyer y Lunnay, 2012). En este marco, no implica partir en blanco al trabajo de campo, sino pensar ese campo poniendo el acento en aquello que la teoría no puede explicar. Por ello la capacidad de sorpresa es clave, porque implica estar atento a lo que resulta inesperado.

El pensamiento abductivo fue inicialmente formulado por Charles S. Peirce para hacer referencia a la mejor hipótesis posible

para un fenómeno que nos sorprende (Aguayo, 2011). En la actualidad, esta noción ha sido retomada por el realismo crítico como una manera de pensar que permite superar la inocencia del positivismo y su rigidez. No tenemos acceso a lo real de manera directa, sino solo de manera parcial y mediada, de modo que como científicos sociales no nos queda otro camino que conjeturar la mejor explicación razonable para comprender cómo opera un fenómeno con la limitada información que disponemos. A veces esa mejor explicación puede estar formulada en la literatura que ya conocemos, pero también existe un camino creativo, donde podemos elaborar conjeturas novedosas más allá de las explicaciones que se han dado habitualmente a un problema (Ritz, 2020).

En el realismo crítico lo abductivo va de la mano de lo retroductivo, que consiste en pensar en las condiciones que son necesarias para que un fenómeno ocurra (Ritz, 2020). Desde mi perspectiva, esto también puede trabajarse desde la sorpresa, pues podemos pensar en cuáles son las condiciones necesarias para que aquello que nos sorprende se produzca, o inversamente, qué es lo que está pasando para que me haya sorprendido.

En el ámbito alimentario, ¿qué implica trabajar con la sorpresa? Ver aquello que las teorías no explican, sorprendernos con lo que no encaja en nuestros conceptos y, más aún, relevar que muchas de las categorías conceptuales con las que trabajamos pueden ser limitadas para explicar la realidad alimentaria y que por lo tanto requerimos imaginar y crear nuevas nociones e ideas para avanzar en el conocimiento.

Sin embargo, la contribución sustantiva no solo se logra en el diálogo con la teoría, sino también con una aproximación crítica y novedosa a lo empírico, pues es ahí donde estará el material que servirá de fuente para alimentar el conocimiento. En ese sentido, un desafío mayor también es no contentarse con las metodologías y técnicas habituales para aproximarse a la realidad social. Cambiando las herramientas que utilizamos, también ayudamos a traer la sorpresa a nuestra investigación.

Esta reflexión se enmarca en la constatación de que los métodos y técnicas que utilizamos no son neutros. Cada método supone una ontología y epistemología (Freeman, 2016), y los instrumentos que utilizamos son performativos en la medida que constituyen realidades específicas (Mol y Law, 2004). Así, si sabemos que utilizar una determinada técnica va a generar un tipo de conocimiento, esta decisión de investigación es crucial en la búsqueda de una contribución.

La estrategia para lograr enfrentar el desafío de lograr una aproximación novedosa a lo empírico es el uso de la imaginación. Charles Wright Mills ya nos decía a mediados del siglo xx:

> Sed buenos artesanos. Huid de todo procedimiento rígido. Sobre todo, desarrollad y usad la imaginación sociológica. Evitad el fetichismo del método y de toda técnica. Impulsad la rehabilitación del artesano intelectual sin pretensiones y esforzaos en llegar a serlo vosotros mismos. Que cada individuo sea su propio metodólogo; que cada individuo sea su propio teórico; que la teoría y el método vuelvan a ser parte del ejercicio del oficio (Wright Mills, 2003, pp. 233-234).

La premisa de Mills nos invita a salir de nuestra zona de confort, tomando distancia de la aplicación normativa de las técnicas, para diseñar herramientas que puedan ser las más útiles y adecuadas para aproximarnos a aquello que queremos. Esto no quiere decir que necesariamente tengamos que inventar de la nada el diseño de nuestra investigación: las ciencias y humanidades se construyen en una comunidad que tiene acervos de conocimientos teórico y prácticos que facilitan nuestro que hacer; sin embargo, la invitación es a correr los límites, mirarlos desde otros prismas, adaptarlos a las nuevas circunstancias de una realidad cambiante, de manera que contemos con una estrategia que nos permita abordar mejor el problema de investigación que nos planteamos.

La creatividad en el diseño de investigación puede aplicarse en distintas fases, pero para mí resulta especialmente útil en dos

momentos: la elección del caso de estudio y la elaboración de las técnicas de recolección de información o análisis.

Por un lado, la elección del caso de estudio es un terreno fértil para cuestionarnos sobre las condiciones necesarias para que un fenómeno suceda, ir más allá de las respuestas habituales y buscar los casos que puedan ayudar a abordar el tema de una manera novedosa. Esto está en sintonía con las lógicas de investigación retroductivas de las que hablamos previamente, en la medida en que puedo buscar realizar intencionadamente un terreno donde los cuestionamientos que me realizo sean problemáticos o, dicho de otro modo, buscar activamente un espacio donde la sorpresa pueda aparecer con mayor fuerza (Meyer y Lunnay, 2012). Muchas veces esto implica estudiar, por ejemplo, un terreno donde cierta teoría se tensiona.

Por otro lado, cuando elaboramos instrumentos para aproximarnos al fenómeno de estudio tenemos que reflexionar sobre su pertinencia y pensar adaptaciones para poder abordar de la mejor manera la temática que queremos, considerando las particularidades e intereses de nuestros participantes. En el terreno alimentario, muchas veces los instrumentos clásicos de investigación cualitativa o cuantitativa se quedan cortos para abordar lo que deseamos, e incluso podemos llegar a sentir que nos constriñen y no nos logran mostrar la riqueza de lo que intuimos que piensan y hacen quienes son nuestros informantes. Tal limitación muchas veces puede dejarnos con un malestar, pero es ahí justamente la señal de alerta que nos indica que debemos innovar metodológicamente. Ahora bien, también hay ocasiones en que debemos ponernos creativos por razones circunstanciales que obligan a adaptar nuestro diseño original; esto puede generar frustración, pero el consejo en esto es seguir la premisa de un diseño flexible donde la adaptación creativa de los instrumentos es una oportunidad para comprender lo que sucede.

Esta invitación a la creatividad también puede aplicarse cuando trabajamos con datos secundarios, pues aquí también podemos

pensar en cómo abordar desde técnicas de análisis innovadoras el material empírico del que dispongamos.

Por supuesto, en uno y otro caso, siempre debemos preguntarnos sobre qué realidad este diseño fue capaz de construir y cómo mi posición como investigadora y persona ha influido en la aplicación y resultados obtenidos.

Cuestionarse, sorprenderse e innovar han sido premisas que han guiado mi práctica de investigación durante todos estos años, lo que me ha ayudado a aprender cosas nuevas y a dinamizar mi campo de estudio. Por ello, me gustaría finalizar estos consejos ejemplificando cómo en una de mis investigaciones solucioné el desafío de la contribución dando espacio a la sorpresa y la innovación, siempre cruzadas por un ejercicio reflexivo desde mi propio quehacer.

El planteamiento de un problema: el caso del veganismo en Chile

La investigación que quiero presentarles para ejemplificar las estrategias que he utilizado para intentar hacer una contribución al campo de estudio trata sobre el proceso de adopción del veganismo en jóvenes en Santiago de Chile. Para aquellos que no estén familiarizados con el término, el veganismo es una posición ética y un movimiento político que implica llevar un estilo de vida donde se rechaza el consumo de productos de origen animal (Stephens-Griffin, 2017). En materia de alimentación, esto se traduce en llevar una alimentación basada en plantas. Es decir, el veganismo es un movimiento que tiene una consecuencia alimentaria, pero que la excede ampliamente.

En la mayoría de los contextos sociales este tipo de dieta ha sido una excepción frente al omnivorismo (Beardsworth y Keil, 1992), siendo una tendencia más común en personas con mayor capital cultural y económico (Ossipow, 1997). En efecto, los datos

disponibles en países como Suecia o Estados Unidos indican que la alimentación basada en plantas es seguida por alrededor del 2 % de la población o menos (Cramer et al., 2017; Larsson et al., 2003). En Chile, encuestas estiman que un 14 % de los adultos son vegetarianos y un 4 % veganos (CADEM 2018), mientras que en jóvenes entre 15 y 29 años, un 10 % declara no incluir en su dieta productos de origen animal (Instituto Nacional de la Juventud & DESUC, 2019). Pese a que los veganos son minoritarios, el interés en el movimiento ha aumentado. Por ejemplo, según Google Trends (2022) las búsquedas relativas al veganismo en Chile crecieron un 2700 % entre 2010 y diciembre de 2020.

La investigaciones tienden a situar este fenómeno como el resultado de los movimientos animalistas y el antiespecismo (Cherry, 2006), pero también como una corriente que dialoga con las crecientes preocupaciones medioambientales, las críticas al sistema capitalista y una oposición al patriarcado (Adams, 2010; Dominick, 2015). En materia alimentaria, autores consideran que el aumento de la dieta basada en plantas es fruto de la modernidad alimentaria y los comportamientos individualistas respecto a la dieta que le son propios (Arppe, Mäkelä y Väänänen, 2011; Fischler, 2013), lo que sería una tendencia más común en personas con mayor capital cultural y económico (Ossipow, 1997).

En este marco surge la pregunta sobre cuál es el proceso a partir del cual jóvenes de distintas clases sociales adoptan y practican el veganismo en Santiago de Chile. Esta pregunta es de interés para los estudios sociales alimentarios por diversas razones. En primer lugar, porque el veganismo corresponde a la adopción de un estilo de vida contracultural en materia alimentaria, que desde el activismo más comprometido pondría en cuestión tres pilares del mundo occidental: antropocentrismo, capitalismo y patriarcado (Adams, 2010; Dickstein et al., 2022). Segundo, porque en varios casos se observa que el veganismo se asocia a un activismo a través de la alimentación (Chuck, Fernandes y Hyers, 2016). Tercero, porque es un caso de particularismo alimentario que representa la imposición

de una decisión individual sobre las normas colectivas que rigen la alimentación (Arppe, Mäkelä y Väänänen, 2011; Fischler, 2013). Cuarto, porque plantea una reformulación de las categorías de lo comestible y lo no comestible, distinción fundante de los estudios sociales en alimentación (Douglas, 1973; Harris, 2005; Lévi-Strauss, 1968).

El foco de esta investigación es el proceso de construcción de una identidad vegana, especialmente por medio de sus prácticas alimentarias. La mirada centrada en los jóvenes se fundamenta no solo en que son ellos los que en mayor medida siguen este tipo de dieta y en que el veganismo tiende a adoptarse en la juventud (Cherry, 2015), sino también en que en las sociedades contemporáneas los jóvenes son quienes en mayor medida están adhiriendo a nuevas formas de participación comunitaria, forjando su identidad al margen de las instituciones tradicionales y a través del consumo (Maffesoli, 2000).

La pregunta sobre el proceso a partir del cual jóvenes de distintas clases sociales adoptan y practican el veganismo en Santiago de Chile es central, porque fue el punto de partida de los cuestionamientos que me planteé como investigadora y que me llevaron a seguir las estrategias que expliqué en las páginas precedentes.

La idea de que el veganismo es más habitual en los grupos más acomodados está respaldada en literatura sobre el tema (Christopher, Bartkowski y Haverda, 2018). Sin embargo, era algo que me hacía ruido en mi experiencia cotidiana en la ciudad donde vivo, donde existe un mercado callejero de productos veganos y cuyos vendedores, casi en su totalidad jóvenes, parecían no pertenecer a las élites. Frente a eso me preguntaba si es acaso el veganismo un movimiento de clases altas o es posible encontrar veganas y veganos provenientes de las clases bajas, y en el caso de encontrar personas en ambos, qué llevaba a unos y a otros a emprender ese camino. Yo no era la única en haberse hecho una pregunta similar. En Estados Unidos, activistas y académicas habían cuestionado la visión elitista del movimiento, señalando la existencia de un veganismo

afrodescendiente y femenino (Harper, 2009), que experimentaba obstáculos para su realización tanto por el precio de ciertos alimentos como porque la cocina de origen tenía una gran valoración de los productos cárnicos (Lee, 2017). Si bien en estas investigaciones venían en sintonía con mi interrogante, no la abordaban completamente, en la medida en que la pregunta por la clase social estaba desdibujada, porque el contexto estadounidense difiere mucho de la realidad chilena, y especialmente porque la mirada estaba más puesta en por qué era más difícil en grupos segregados, que en lo que los había llevado a ese camino.

Mi intuición iba por dos lados. Primero, que el activismo al ser una posición política y ética que se oponía a la explotación de animales podía hacer alguna sintonía en personas de origen obrero, aunque el tipo de explotación criticada fuera diferente. Segundo, que un contexto como el chileno, donde existe un mayor consumo de legumbres en las clases bajas (Crovetto, 2002) y un acceso menos restringido a las frutas y verduras que otros contextos, por la amplia presencia de ferias libres en la ciudad, esta supuesta limitante no sería un elemento relevante (Silva, Magana-Lemus y Godoy, 2021).

En este marco surgió la pregunta guía de mi investigación sobre cuál es el proceso a partir del cual jóvenes de distintas clases sociales adoptan y practican el veganismo en Santiago de Chile. A partir de este cuestionamiento pretendí reconstruir desde una perspectiva biográfica las trayectorias de jóvenes hacia el veganismo, poniendo énfasis en cuáles habían sido las condiciones que, durante su ciclo de vida, anclados en una posición social concreta, los habían llevado a devenir veganos o veganas.

En la elección de este caso de estudio se puede ver un pensamiento retroductivo –aunque confieso que al momento de formularlo aún desconocía dicha terminología– en la medida en que, al incluir activamente participantes de distintas clases sociales, busqué activamente contrastar las condiciones que podían hacer posiblemente esas trayectorias diferentes.

El diseño de investigación

Para trabajar este tema, mi equipo y yo recurrimos a relatos de vida (*life stories*) de veganos obtenidos por medio de entrevistas. Esta técnica se define como

> el relato que una persona decide contar de la vida que ha vivido, dicho lo más completo y honesto posible, como es recordado, y como el narrador desea que otros lo conozcan, usualmente como resultado de una entrevista guiada por otro (Atkinson, 1998, p. 8).

Las entrevistas se efectuaron de manera sucesiva durante los tres primeros años de duración del proyecto (Caïs, Folguera y Formoso, 2014), iniciándose en los primeros meses de la pandemia de COVID-19 en el año 2020. La primera de ellas se centró en la adopción del veganismo, con el fin de comprender los puntos claves en la transformación de la identidad de las y los jóvenes. Las posteriores entrevistas abordaron posibles variaciones en el tiempo.

El enfoque biográfico adoptado en nuestro estudio era coherente con la pregunta de investigación formulada y con la perspectiva teórica que adoptamos. Inspirada en el trabajo de Muriel Darmon (2008) sobre la anorexia, desde el inicio de la investigación conjeturé que posiblemente la adopción del veganismo sería un proceso con etapas, donde se adquieren nuevas clasificaciones del mundo y nuevas prácticas, pero en diálogo con las disposiciones de clase de las y los jóvenes. Esta hipótesis recuperaba dos conceptos clásicos de la disciplina: el de *carrera desviada* de Howard Becker (2009) y la noción de *habitus* de Pierre Bourdieu (2010). Los resultados confirmaron esta idea (Giacoman et al., 2021); sin embargo, el trabajo de campo mostró algo inesperado: que la adopción implicaba un quiebre en las rutinas cargadas de reflexividad (Giacoman et al., 2023). Esto nos invitó a incorporar la teoría social de las prácticas y su aplicación al veganismo (Shove, Pantzar y Watson, 2012; Twine, 2017; Warde, 2016), tema que previamente no habíamos considerado.

El estudio de las prácticas alimentarias planteó la necesidad de ir más allá de los relatos de vida. En el diseño original habíamos contemplado la realización de diarios alimentarios, pero nos pareció que el instrumento no entregaba la riqueza requerida. Adicionalmente, dado el contexto de pandemia, tampoco resultaba viable observar dichas prácticas en los hogares. Fue ante dicha encrucijada que nos vimos obligados a innovar y utilizar una técnica nueva para poder aproximarnos al fenómeno de las prácticas rutinarias de alimentación de las y los jóvenes veganos. Esta técnica fueron los videodiarios (Bates, 2013).

Los videosdiarios implicaron una nueva forma de pensar los diarios de alimentación. Estos consistieron en el registro de una narración audiovisual de todas las comidas realizadas por las y los participantes, quienes explicaban sus decisiones, preparaciones y realizaban reflexiones sobre su alimentación. Se pidió un registro para un día de semana y otro para un fin de semana. Al final de cada día debían elaborar una reflexión sobre su alimentación. Adicionalmente, debían realizar un video explicativo de su despensa y refrigerador, para aproximarse a los alimentos consumidos.

Los videos fueron subidos a la plataforma Instagram. Cada participante tuvo una cuenta privada con clave única solo conocida por él o ella y el equipo del proyecto. Estas fueron eliminadas después del rescate de la información. Esta es una plataforma en la que las y los jóvenes estaban acostumbrados a subir historias, lo que facilitó la aplicación. Para la elaboración del registro audiovisual de las prácticas alimentarias se entregaron instrucciones detalladas, a la vez que proporcionaron videos ilustrativos. Una de las instrucciones fue centrarse en las preparaciones y alimentos, y no registrar a personas que no fueran parte de la investigación, con el fin de mantener el anonimato de su entorno próximo.

Imagen 1.1.

Registro elaborado por participante en el estudio (anónimo, pseudónimo en el estudio "Martina") el año 2021, FONDECYT 1201629

La mayoría de los participantes de la segunda ola optaron por los videodiarios, pero dos participantes completaron un diario en formato Word. El contraste entre la información obtenida por ambas

formas de recolección ratificó el acierto del uso del registro audiovisual narrado por los propios participantes. Dado que no solo entregaron datos relevantes para profundizar las entrevistas (la idea original), si no que entregaron información densa sobre prácticas cotidianas, materialidades y reflexiones. Los videodiarios, fruto de una necesidad creativa, fueron una estrategia exitosa para acceder a la forma en que la alimentación se hace e interpreta.

Después de dos años de trabajo de campo y superada la pandemia, en la tercera ola el equipo de investigación consideró relevante acceder ahora a las formas de abastecimiento y la toma de decisiones que los participantes hacían en sus compras. Las entrevistas abordaban recurrentemente el momento de la compra como un elemento crítico, por la posible presencia de ingredientes de origen animal en los productos adquiridos. En este marco, se optó por realizar una variante de las observaciones, conocidas como acompañamientos. Aquí, después de las entrevistas se acordaba con las y los participantes que quisieran un acompañamiento a algún lugar de abastecimiento habitual. Durante el acompañamiento se tenía una conversación informal con él o la joven y se le consultaba sobre alguna de las acciones que realizaba. Posteriormente se registraba el acompañamiento en una nota de campo. La información proporcionada permitió observar detalles en las elecciones y complementar la aparición de una reflexividad rutinizada de la lectura de ingredientes que las entrevistas ya mencionaban. Aquí, también vemos que la flexibilidad creativa en el diseño de investigación contribuyó a lograr obtener información precisa para a abordar aspectos que se encontraban desconocidos en la literatura.

Los resultados y contribuciones de este estudio

El diseño metodológico y las opciones teóricas que pusimos en marcha en este estudio mostraron tres grandes resultados que contribuyeron con elementos novedosos al campo de estudio sobre veganismo y alimentación.

En primer lugar, se evidencia una carrera hacia el veganismo, en la cual las y los jóvenes adquieren un *habitus* vegano, es decir,

interiorizan un nuevo esquema cognitivo a partir del cual se organiza e interpreta la realidad social (Giacoman et al., 2021). En este caso, los comportamientos se orientan desde una posición generalmente antiespecista. La adquisición de dicho *habitus* se da en tres grandes fases. Una primera fase donde se reconfiguran los patrones de valores y las prácticas alimentarias. Una segunda en donde se produce una reafirmación de los valores y las prácticas frente a otros. Y finalmente una tercera fase en donde se busca difundir esos valores y prácticas. La adquisición de este nuevo *habitus* dialoga con las disposiciones de la clase social de origen, por ello en las clases altas la transición al veganismo adquiere matices diferentes respecto a la clase media o baja. Adicionalmente, en el marco de estas fases, los jóvenes siguen pasos de una carrera que conducen gradualmente hacia la adopción de este estilo de vida y su *habitus*, la cual se inicia con cuestionamientos personales, sigue con un primer intento de vegetarianismo, la adopción del vegetarianismo y la final adopción del veganismo, que en algunos casos prosigue hacia un activismo en la materia. En esta carrera inciden factores externos propios del contexto social, e internos asociados a características individuales.

En segundo lugar, la investigación muestra que la adquisición del *habitus* vegano implica por un lado nuevas formas de clasificación de los alimentos considerados comestibles y no comestibles, a la vez que el aprendizaje de nuevas recetas y técnicas culinarias.

En efecto, la identidad vegana se sustenta en el terreno alimentario por la exclusión de productos de origen animal en la dieta, de modo que controlar la ingesta es un elemento central para las y los jóvenes que adoptan esta posición ética. Seguir el imperativo ético del veganismo es problemático en las rutinas alimentarias, dado que las reglas culinarias aprendidas durante la socialización temprana no contribuyen a decidir qué comemos. Así, quién se inicia en el veganismo debe hacer reflexivo su acto alimentario, pensar en lo que come cada vez que toma decisiones sobre su alimentación (Giacoman, Joustra, et al., 2023). Esto es visible tanto en las

instancias de compra (mirar las etiquetas e ingredientes), como en la elaboración y consumo de los platos.

La solución para el control de la alimentación es la constitución de una nueva cocina vegana, fundada en un aprendizaje colectivo entre quienes comparten este estilo de vida (Giacoman et al., 2023). Esta cocina se funda en la norma de exclusión de productos animales de la dieta que delimita lo comestible y no comestible, y se caracteriza por la apertura a la innovación y estar fuertemente medicalizada. Las normas intrínsecas y extrínsecas de esta cocina dialogan y redefinen la cocina aprendida previamente (sustitución y veganización de platos). Esta nueva cocina implica a su vez que las y los veganos reeducan su gusto para la incorporación de nuevos sabores.

En tercer lugar, la investigación mostró que la adquisición de un nuevo gusto vegano y su *habitus* va a dialogar con la socialización de clase de las y los jóvenes. Así, existen disposiciones de clase que pueden ayudar a la transición. Contrario a lo que se podría pensar, estas disposiciones existen en personas de diferentes clases sociales y no son exclusivas de las élites. En efecto, quienes vienen de familias de clase baja, donde el consumo de carne era bajo y el consumo de legumbres habitual, la transición se facilita. Se observó que incluso se persiste en la preparación de guiso consumidos en la infancia que no tenían productos de origen animal. Por su parte, los y las jóvenes de las clases altas tenían prácticas previas abiertas a la innovación, la medicalización y los vegetales, elementos que también contribuyen a la transición hacia la cocina vegana.

En síntesis, realizar una investigación que contribuya sustantivamente al conocimiento en los estudios alimentarios es un desafío mayor, pero el camino puede hacerse más llevadero si mantenemos un espíritu crítico, una disposición a lo inesperado o lo que hace ruido, así como una apertura metodológica que nos permita ser flexibles y creativos.

Bibliografía

Adams, Carol J. (2010). *The Sexual Politics of Meat: A Feminist-Vegetarian Critical Theory*. Londres: Continum.

Aguayo W., Pablo (2011). La teoría de la abducción de Peirce: lógica, metodología e instinto. *Ideas y Valores*, *60*(145), 33-53.

Arppe, Tiina; Mäkelä, Johanna y Väänänen, Virpi (2011). Living food diet and veganism: Individual vs collective boundaries of the forbidden. *Social Science Information*, *50*(2), 275-297. https://doi.org/10.1177/0539018410396618

Atkinson, Robert (1998). *The Life Story Interview*. Thousand Oaks, London, New Delhi: SAGE.

Bates, Charlotte (2013). Video diaries: Audio-visual research methods and the elusive body. *Visual Studies*, *28*(1), 29-37. https://doi.org/10.1080/1472586X.2013.765203

Beardsworth, Alan y Keil, Teresa (1992). The vegetarian option: Varieties, conversions, motives and careers. *The Sociological Review*, *40*(2), 253-293. https://doi.org/10.1111/j.1467-954X.1992.tb00889.x

Becker, Howard Saul (2009). *Outsiders: Hacia una sociología de la desviación*. Buenos Aires: Siglo xxi.

Bourdieu, Pierre (1992). *Réponses: Pour une anthropologie réflexive*. París : Éditions du Seuil.

Bourdieu, Pierre (2010). *La distinction. Critique sociale du jugement*. París : Éditions de Minuit.

CADEM (2018). *El Chile que viene*.

Caïs, Jordi; Folguera, Laia y Formoso, Climent (2014). *Investigación cualitativa longitudinal*. Madrid: Centro de Investigaciones Sociológicas (CIS).

Cherry, Elizabeth (2006). Veganism as a Cultural Movement: A Relational Approach. *Social Movement Studies*, 5(2), 155-170. https://doi.org/10.1080/14742830600807543

Cherry, Elizabeth (2015). I Was a Teenage Vegan: Motivation and Maintenance of Lifestyle Movements. *Sociological Inquiry*, *85*(1), 55-74. https://doi.org/10.1111/soin.12061

Christopher, Allison; Bartkowski, John P. y Haverda, Timothy (2018). Portraits of Veganism: A Comparative Discourse Analysis of a Second-Order Subculture. *Societies*, *8*(3). https://doi.org/10.3390/soc8030055

Chuck, Chelsea; Fernandes, Samantha A. y Hyers, Lauri L. (2016). Awakening to the politics of food: Politicized diet as social identity. *Appetite*, *107*, 425-436. https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.08.106

Cramer, Holger et al. (2017). Characteristics of Americans Choosing Vegetarian and Vegan Diets for Health Reasons. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, *49*(7), 561-567.e1. https://doi.org/10.1016/j.jneb.2017.04.011

Crovetto, Mirta (2002). Cambios en la estructura alimentaria y consumo aparente de nutrientes en los hogares del Gran Santiago 1988-1997. *Revista Chilena de Nutrición*, *29*(1), 24-32.

Darmon, Muriel (2008). *Devenir anorexique. Une approche sociologique*. París: La Découverte.

Dickstein, Jonathan et al. (2022). Veganism as Left Praxis. *Capitalism Nature Socialism*, *33*(3), 56-75. https://doi.org/10.1080/10455752.2020.1837895

Dominick, Brian (2015). Anarcho-veganism revisited. En Anthony Nocella, Richard White y Erika Cudworth (eds.), *Anarchism and Animal Liberation: Essays on Complementary Elements of Total Liberation* (pp. 23-39). Jefferson: McFarland & Company.

Douglas, Mary (1973). *Pureza y peligro: Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú.* Madrid: Siglo xxi.

Fischler, Claude (2013). Introduction. Les alimentations particulières. En Claude Fischler (ed.), *Les alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain?* (pp. 9-30). París: Odile Jacob.

Freeman, Melissa (2016). *Modes of Thinking for Qualitative Data Analysis*. Nueva York: Taylor & Francis.

Giacoman, Claudia et al. (2021). Becoming vegan: A study of career and habitus. *Social Science Information*, *60*(4), 560-582.

Giacoman, Claudia et al. (2023a). Vegan on a low budget: Enacting identity through cuisine in an internet community. *Food, Culture & Society*, *0*(0), 1-19. https://doi.org/10.1080/15528014.2023.2191102

Giacoman, Claudia et al. (2023b). Reflexivity in Vegan Eating Practices: A Qualitative Study in Santiago, Chile. *Sustainability*, *15*(3). https://doi.org/10.3390/su15032074

Giacoman, Claudia y Joustra, Camila (2024). Veganism, cuisine, and class: Exploring taste as a facilitator in adopting a vegan lifestyle in Santiago, Chile. *Frontiers in Sociology*, *9*. https://doi.org/10.3389/fsoc.2024.1356457

Google Trends (2022). *About Veganism in Chile Since 2010 to 2020*. https://trends.google.es/trends/explore?date=2010-01-01%202020-12-31&geo=CL&q=%2Fm%2F07_hy

Harper, Amie Breeze (ed.) (2009). *Sistah Vegan: Black Female Vegans Speak on Food, Identity, Health, and Society*. Nueva York: Lantern Books.

Harris, Marvin (2005). *Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza.

Instituto Nacional de la Juventud y Dirección de Estudios Sociales del Instituto de Sociología de la Pontificia Universidad Católica de Chile (2019). *Sondeo: Medioambiente principales resultados jóvenes 15 a 29 años*. https://www.injuv.gob.cl/sites/default/files/resultados_sondeo_medioambiente.pdf

Larsson, Christel L. et al. (2003). Veganism as status passage: The process of becoming a vegan among youths in Sweden. *Appetite*, *41*(1), 61-67. https://doi.org/10.1016/S0195-6663(03)00045-X

Lee, Hye Ji (2017). B-ganism, the racist, sexist, elitist vegan lifestyle: Discussions of Giddens and critiques. *Interesting Journal*, *6*, 10.

Lévi-Strauss, Claude (1968). *Estructuralismo y Dialéctica*. Buenos Aires: Paidós.

Maffesoli, Michel (2000). Nomadismo juvenil. *Nómadas*, *13*, 152-158.

Meyer, Samantha. B. y Lunnay, Belinda (2012). The Application of Abductive and Retroductive Inference for the Design and Analysis of Theory-Driven Sociological Research. *Sociological Research Online*, *18*(1), 12.

Mol, Annemarie y Law, John (2004). Embodied action, enacted bodies: The example of hypoglycaemia. *Body & Society*, *10*(2-3), 43-62.

Ossipow, Laurence (1997). *La Cuisine du corps et de l'âme : Approche ethnologique du végétarisme, du crudivorisme et de la macrobiotique en Suisse*. París: Les Editions de la MSH.

Ritz, Bridget (2020). Comparing abduction and retroduction in Peircean pragmatism and critical realism. *Journal of Critical Realism*, *19*(5), 456-465. https://doi.org/10.1080/14767430.2020.1831817

Shove, Elizabeth; Pantzar, Mika, y Watson, Matt (2012). *The Dynamics of Social Practice: Everyday Life and how it Changes*. Thousand Oaks, London, New Delhi: SAGE.

Silva, Andrés; Magana-Lemus, David y Godoy, Daniela (2021). The effect of education on fruit and vegetable purchase disparities in Chile. *British Food Journal*, *123*(8), 2756-2769. https://doi.org/10.1108/BFJ-12-2020-1184

Stephens-Griffin, Nathan (2017). *Understanding Veganism: Biography and Identity*. Boulder: Palgrave.

Twine, Richard (2017). A Practice Theory Framework for Understanding Vegan Transition. *Animal Studies Journal*, *6*(2), 192-224.

Warde, Alan (2016). *The Practice of Eating*. Hoboken: John Wiley & Sons.

Wright Mills, Charles (2003). *La imaginación sociológica*. México: Fondo de Cultura Económica.

Sabores y sinsabores de la identidad
Gusto, pertenencia y diferencia

Steffan Igor Ayora Diaz

Doi: 10.54871/ca26aa05

Introducción. El gusto en su contexto local

Un día de otoño fui invitado a una comida para celebrar el cumpleaños de una amiga en Yucatán. Nos reunimos alrededor de la mesa bajo los corredores de una casa recién construida, pero con características arquitectónicas de las casas de hacendados de inicios del siglo xx. Rodeados de la vegetación "típica" de la región: flamboyanes, jacarandas de flores rosadas (localmente conocidas como *maculí*), plantas de henequén, un agave local, y a un lado de una alberca, participábamos en distintas conversaciones mientras un sistema de sonido reproducía música regional (boleros, clave y otros sonidos y canciones románticas). La mujer de la familia de mayor edad, y con reputación de ser una excelente cocinera, había preparado pavo en relleno negro y cochinita pibil, platillos propios de celebraciones en el territorio yucateco. Llevé, a solicitud de la festejada, una olla de lomo de cerdo guisado en el estilo de Valladolid, ciudad localizada al este del estado de Yucatán, y de donde provenía la mayoría de los comensales. Así, todos los platillos que

consumíamos formaban parte del canon gastronómico de la región y las y los invitados éramos todos del estado de Yucatán. Dado que la temperatura en la región es habitualmente cálida, ese día acompañamos la comida de cervezas frías. Los sabores, aromas, colores y textura de los alimentos, y la música acompañante subrayaban un gusto compartido por la comida que, junto con la escenificación y ambientación del festejo, confirmaban la pertenencia a la cultura yucateca.

Esta experiencia contrasta dramáticamente para muchos yucatecos y yucatecas con lo que localmente se percibe como una corrupción del gusto de la comida regional infringida por inmigrantes y turistas que exigen en restaurantes de cocina yucateca platillos ajenos al recetario regional o el uso de ingredientes extraños a las recetas locales. Por ejemplo, durante el año 2023 una compañía de alimentos procesados, como promoción de una marca de mayonesa desde la Ciudad de México, sugirió que en Yucatán se consumen tortas de cochinita pibil con mayonesa. Esto causó localmente un gran disgusto expresado en múltiples protestas publicadas tanto en medios impresos como en las distintas redes sociales. Localmente, la cochinita pibil es un platillo elaborado con carne de cerdo marinada con el jugo de naranjas agrias, achiote, comino, pimienta, cebolla, ajo y envuelta en hojas de plátano. El platillo se hornea en un *pib*, como localmente se denomina a un agujero en el suelo en el que se calientan piedras y una vez que se coloca la carne, se cubre con ramas y tierra para impedir que escape el vapor (véase la Imagen 2.1). Al servirse, a la carne se le añade cebolla roja curtida y chile de árbol seco, molido. Nunca mayonesa. En este trabajo me enfoco en la gastronomía yucateca. Aunque Yucatán es parte de México, existen buenas razones para estudiarla como una región en sí misma, como tanto yo como otros/as estudiosos/as hemos mostrado en trabajos anteriores (Ayora-Diaz, 2012; O'connor y Anderson, 2017; Wynne, 2020).

Los ejemplos mencionados con respecto a Yucatán nos sugieren la posibilidad de utilizar términos que se han convertido en parte

del sentido común pero que es necesario problematizar: en primer lugar, que existe una "comunidad" yucateca que comparte una "cultura"; segundo, que existen platillos que *son* "tradicionales" y recetas que son más "auténticas" que otras; tercero, que el "gusto" es una disposición natural, y cuarto, que con base en estos aspectos es posible producir y reproducir *una* "identidad". Al revisar estos términos espero promover una reflexión crítica acerca de las consecuencias de su uso sobre el espectro político del gusto y sus relaciones con procesos de afirmación de pertenencia y de la exclusión de lo diferente a partir de sus preferencias culinarias. Esto es, con mi descripción y discusión no intento explicar este caso como ilustrativo y exclusivo de lo que sucede con el gusto de la cocina yucateca y por la cocina yucateca. Al contrario, mi experiencia previa en Italia y mi trabajo actual en Sevilla me permiten sugerir que este tipo de procesos y fenómenos se encuentran en distintos lugares y que, con especificidades propias, es un conjunto de experiencias compartidas en distintas sociedades.

Imagen 2.1. Preparación del pib, en Tixkokob, Yucatán

Hay que cuestionar "comunidad" y "cultura"

En Yucatán las cantinas han sido reconocidas por servir botanas (como las tapas españolas) junto con cervezas u otras bebidas alcohólicas. En una cantina regular, uno encuentra que, entre las botanas, además de tamales y tacos de guisos "propiamente" yucatecos, por décadas se ha servido *hummus*, *baba ganoush*, y *kibbeh* (localmente conocidos como crema de garbanzos, crema de berenjena y quibi. Véase Ayora-Diaz y Vargas-Cetina, 2005), platillos originarios de la cocina libanesa. En la región es común encontrar vendedores ambulantes de *kibbeh* en las puertas de las escuelas y en la playa. Esta integración de platillos de distintas cocinas no es exclusiva de la cocina yucateca, sino algo que se repite en distintas ciudades del mundo. Me parece aconsejable comenzar cuestionando la existencia de una "comunidad" que contiene a todas y todos los sujetos que conviven en una región geográfica cualquiera y asumir que todos y todas comparten una sola cultura, y en este caso, una misma cultura culinaria.

La idea de comunidad, como he discutido en un trabajo previo (Ayora Diaz, 2003), ha sido importante en la antropología y en otras ciencias sociales y humanísticas. Este concepto se basa en la imaginación de características que la evidencia práctica nos lleva a cuestionar: se asienta –aunque no exclusivamente– en la convicción de que sus integrantes comparten lazos de sangre; que las relaciones sociales son horizontales e igualitarias; que comparten los mismos valores culturales, y que conviven en un territorio definido y contenido por fronteras claras. Si examinamos brevemente el caso yucateco (véase Ayora-Diaz, 2012), nos encontramos con habitantes de una región peninsular ligada históricamente a lo que hoy llamamos América Central y el Caribe. Desde tiempos prehispánicos los mayas sostenían relaciones comerciales y políticas con pueblos de estas regiones, incluyendo un período en el que fueron dominados por los aztecas. Durante y después de la conquista, a la población

maya se le sumaron grupos provenientes de distintas regiones españolas. Luego llegaron ingleses, alemanes, franceses y sirio-libaneses, quienes escogieron venir a Yucatán. Mientras tanto, yaquis, africanos, chinos y coreanos fueron traídos, muchos forzosamente, para el trabajo en las plantaciones, primero de azúcar y luego de henequén. Desde el final del siglo xx se han sumado en crecientes números estadounidenses, canadienses, italianos, alemanes, así como inmigrantes de otras regiones mexicanas. La estructura de relaciones entre y dentro de estos grupos es frecuentemente jerárquica.

En tiempos de globalización, es imposible sostener la existencia de comunidades con fronteras impermeables. Los grupos se desplazan de un lugar a otro y, junto con visiones religiosas, prácticas políticas, formas de ver el mudo y su orden, llevan consigo un gusto formado y establecido a lo largo del tiempo, y los ingredientes y tecnologías necesarios para la replicación de sus platillos en su nuevo lugar de residencia. Estos gustos y preferencias, al encontrarse con aquellos de quienes les precedieron, dan lugar a fusiones culinarias que, en el caso yucateco, se han reivindicado como una cocina "criolla"; es decir, un repertorio de recetas, ingredientes, prácticas culinarias importados que han debido modificarse integrando productos localmente disponibles y excluyendo aquellos que, aunque importantes, por distintas razones y por largos períodos, han estado fuera del alcance de cocineras y cocineros. En este sentido, para los sujetos, a nivel local y en su experiencia, el gusto se encuentra bien definido, ocultando que con nuevos contactos y con la introducción de distintos ingredientes y técnicas culinarias, el gusto ha ido cambiando y seguirá cambiando de manera dinámica. Estos cambios, sin embargo, son a veces imperceptibles como tales. Por ejemplo, dada la presencia de alcaparras en distintos platillos, los sujetos pueden afirmar que siempre han estado presentes en la elaboración de esas recetas y en el gusto regional, pero su introducción es más bien reciente y ha sido dependiente de transformaciones de los mercados globales que han ocasionalmente restringido el acceso a productos de importación.

Con estas transformaciones, además de lo que entendemos como comunidad, la idea de "cultura", como una red de significados compartida de manera uniforme por una "comunidad", se hace cuestionable. Arjun Appadurai (1996) sugirió hace unas décadas que es deseable suspender el uso de cultura como sustantivo, ya que da a la cultura un poder explicativo, como un *deus ex machina*, que uniforma los sentidos y prácticas de un grupo. En vez de esto, Appadurai sugería el uso adjetival del término: no tenemos "cultura" pero ponemos en efecto prácticas, valores, visiones, objetos e imaginación que son *culturales*; es decir, que poseen significados que han sido construidos por distintos grupos. En este sentido, es necesario alejarnos de la premisa de que existe una cultura culinaria homogénea y pura –por ejemplo, la yucateca–, y más bien incorporar la idea de que coexisten cocinas culturalmente informadas por las distintas historias de grupos cuyas prácticas, valores y significados culturales han cambiado históricamente. Adicionalmente, es necesario reconocer que en estas fusiones y coexistencias se manifiestan, a veces claramente y a veces de manera disimulada, relaciones desiguales de poder. Por ejemplo, los inmigrantes chinos y coreanos en Yucatán fueron silenciados durante el siglo XX y convertidos en una población social y económicamente subordinada. Ha sido solamente durante este siglo XXI que se han reposicionado y se han multiplicado los signos de su presencia, incluyendo la aparición de restaurantes coreanos. Hay que señalar con respecto a los restaurantes de comida china, cuyos primeros menús se inspiraron en la versión estadounidense, y aparecieron en Mérida durante los años setenta del siglo pasado, ahora se multiplican al agregarse pequeñas fondas y restaurantes con especificidad regional china y gestionados por inmigrantes chinos. En contraste, como en otras partes de México y de este continente, los sirio-libaneses arribaron en condiciones de pobreza, pero rápidamente se reposicionaron entre la élite económica y cultural de la región (Alfaro-Velcamp, 2009; Ramírez Carrillo, 1994).

Si nos desplazamos por el paisaje culinario-gastronómico de la ciudad de Mérida, como en casi todas las ciudades contemporáneas, podemos encontrar huellas de su progresiva expansión y, al mismo tiempo, de la representación de la diferencia en gustos de distintos grupos que habitan la ciudad: restaurantes de cocina yucateca, libanesa, china, coreana, italiana, argentina, alemana, así como restaurantes en los que se fusiona la cocina yucateca con la oaxaqueña o con cocinas orientales, por ejemplo. Esta multiplicidad gastronómica revela las múltiples configuraciones del gusto de la comida y por la comida, y subraya la heterogeneidad de gustos culturalmente informados, en vez de su homogeneidad en la ciudad. Adicionalmente, esta misma heterogeneidad sugiere que no existe *una* cultura yucateca, sino que la región es ocupada por un conjunto diverso de grupos caracterizados por poseer distintos ejes de organización jerárquica basados en diferencias económicas, religiosas, de género y, por supuesto, también de preferencias culinarias. En cada grupo, el gusto debe ser visto como una manifestación de predisposiciones y valores culturales adquiridos y desarrollados a lo largo de los años.

A pesar de que no existe una "cultura" yucateca, es posible identificar la sedimentación de distintas culturas culinarias en lo que *hoy* se reconoce como cocina yucateca. Esta configuración peculiar es resultado, en primera instancia, de la adaptación de guisos españoles y franceses a los ingredientes regionalmente disponibles y, posteriormente, a los ingredientes y sabores importados por los inmigrantes sirio-libaneses. Como he explicado antes (Ayora Diaz, 2012), restaurantes especializados en cocina yucateca y los recetarios escritos principalmente por mujeres de la región desde el siglo XIX, promovieron una lista de platillos como icónicos de la gastronomía regional. Estos platillos eran representativos de lo que llamo el "ensamblaje culinario" de la región, ligado principalmente –pero no exclusivamente– al ámbito doméstico. Dadas la pertenencia de estas mujeres a las clases media y alta de las ciudades peninsulares, y una cultura restaurantera dirigida especialmente a esas

clases sociales, ciertos platillos locales, relacionados con la pobreza y escasez, quedaron fuera de las cartas de los restaurantes y relegados a las casas o como botanas en cantinas (por ej., el *sikil pak*, una mezcla de tomate asado y semilla de calabaza tostada y molida, la calabaza frita con cebolla y tomate, y las vísceras de cerdo y pollo).

En el ámbito de lo gastronómico, se han implantado reglas que parecen fijas, pero cambian con el tiempo. Así como, por ejemplo, en Italia la pizza no lleva piña, no se agrega crema ni queso a los mariscos y otras reglas más, en Yucatán, los panuchos (tortillas de maíz rellanas de frijol refrito y fritas) no se consumían con cochinita pibil, los mucbil pollos (un tamal consumido en día de muertos) se rellenan de pollo y quizás cerdo, y a la cochinita no se le agrega mayonesa cuando se sirve en las tortas. Sin embargo, a partir de los cambios en el gusto que ocurren con el pasar de los años, los panuchos con cochinita se han hecho localmente aceptables; igualmente, sin ser generalizado, algunos y algunas yucatecas aceptan haber desarrollado el gusto por mucbil pollos rellenos con jamón y queso, pero hasta hoy, solo foráneos pueden cometer la "afrenta" de agregarle mayonesa a sus tortas de cochinita.

En consecuencia, cocinar un platillo "auténticamente" yucateco requiere de su elaboración siguiendo recetas canónicas del platillo, canon que, como he mencionado antes, tiene su origen en el siglo XIX, aunque se ha ido transformando con el tiempo. Cuando existen desacuerdos locales en torno a la preparación de un platillo, estos se resuelven revisando los libros de cocina yucateca publicados en los años cuarenta del siglo XX. Pero cuando la población foránea, especialmente del centro de México, busca transformar los platillos al gusto "mexicano", distinto del gusto yucateco (véase Ayora Diaz, 2007), esto es considerado una afrenta a las costumbres locales y a la experiencia de "autenticidad" en la comida, así como una ofensa al gusto local.

¿Cuál tradición, cuál autenticidad?

En Yucatán, como en muchas partes del mundo, se ha forjado un repertorio culinario y gastronómico para el que se ha elegido un número de recetas que se han declarado como representativas del gusto yucateco. Esta elección se ha dado a lo largo de varias décadas desde la primera mitad del siglo xx y, como he mencionado líneas arriba, ha estado en las manos de las autoras que escribieron distintos libros de cocina, hoy referencias obligadas para quien desee cocinar platillos "tradicionales" de manera "auténtica", y de restauranteros de cocina regional en cuyos menús se entronan distintos platillos, convertidos en icónicos de la gastronomía regional y marcadores del gusto auténticamente yucateco. Por supuesto, para su consolidación como parte del gusto de la población regional, ha sido necesario que estos correspondan con las preferencias gustativas de los y las yucatecas. Pero al mismo tiempo que se constituía un canon que hoy las y los intermediarios culturales llaman "tradicional", se daba un cambio en las modalidades de representar lo que es o no una cocina tradicional yucateca.

Sin embargo, lo "tradicional" es configurado en cada lugar con el paso del tiempo, y su significado es distinto para distintos grupos sociales. Hoy se reconocen como tradicionales, tanto en restaurantes como en casas familiares, platillos que por distintas razones eran preferidos para la celebración de bodas, bautizos, cumpleaños y fiestas religiosas. Estos platillos han sido adoptados por las y los escritores de recetarios y por los restauranteros regionales, y su carácter ceremonial y celebratorio ha sido desplazado para convertirlos en platillos cotidianos. Esto ha transformado tanto lo que se come en el ámbito doméstico como en el público. Hasta el final de la primera mitad del siglo xx, era común que en cada casa se cocinase un solo platillo para el consumo familiar. Los restaurantes dieron la posibilidad de que cada miembro de la familia consumiese el platillo de su preferencia, y si bien no era la manera

"tradicional" de compartir un guiso, al menos los platillos seguían siendo reconocidos como "tradicionales". En el presente, existen restaurantes de comida "tradicional" yucateca que ofrecen menús de degustación que incluyen múltiples platillos regionales. Este tipo de consumo se convierte en un popurrí de sabores que distan de ser la manera "tradicional" de consumirlos, pero además, los platillos han pasado por un proceso de sofisticación que les permite adoptar formas estéticas de presentación que convierten lo "tradicional" en una emulación de alta cocina contemporánea (Imagen 2.2). Estas transformaciones dirigen nuestra atención hacia qué es lo que en un grupo se define como tradicional, y además hacía quiénes son los sujetos que declaran este valor y quiénes son los que lo aceptan como tal.

Desde el texto clásico de Hobsbawm y Ranger (1983) se ha hecho indispensable reconocer que lo que llamamos "tradiciones" son, en efecto, una resignificación de prácticas y costumbres que, desde las instituciones político-culturales del Estado moderno, se espectacularizan y se ostentan durante ceremonias públicas que refuerzan el sentido de identidad nacional –aunque posteriormente grupos étnicos, locales o regionales utilizan esta misma estrategia para afirmar su propio sentido de pertenencia y diferencia de lo nacional. Al llamar "tradicional" a un conjunto de preferencias culinarias, se les añade una capa de significación que afirma una continuidad entre lo que se percibe en el presente y el pasado ancestral de un grupo. De forma complementaria, hablar de lo auténtico o no de un platillo es invocar una invariabilidad a lo largo del tiempo que es, mediante un análisis histórico, imposible de sostener. Así, afirmar que en Yucatán el horno *pib* es prehispánico permite sostener la imaginación de que la cochinita pibil es un platillo cuyos orígenes se encuentran en el período precedente a la conquista de la región por parte de los españoles. Sin embargo, examinando los ingredientes de manera crítica (carne de cerdo, jugo de naranja agria, comino, pimienta, cebolla, hojas de plátano, pimienta gorda y achiote), podemos ver que solo los dos últimos ingredientes son endémicos

de la región. Como ya he argumentado en otro lugar (Ayora-Diaz, 2000), la imaginación de la autenticidad tiene paralelos con la imaginación de lo tradicional, y uno de sus posibles efectos es el de imponer invariabilidad sobre recetas que son cambiantes a lo largo del tiempo, y que restringen las posibilidades de creatividad e improvisación de cocineras y cocineros en distintos poblados de la región, negando así la transformación dinámica de las prácticas culinarias y el potencial de afirmación de identidades cambiantes y creativamente reconstructivas de parte de los sujetos locales.

Imágenes 2.2 y 2.3. Dos versiones de cochinita pibil: presentación en restaurante y presentación en el puesto de mercado de Valladolid, Yucatán

En estas dos primeras secciones del capítulo he argumentado por un uso crítico de conceptos que se han convertido en moneda corriente de las disciplinas sociales y humanísticas (*cultura*, *comunidad*, *tradición* y *autenticidad*). Este acercamiento a los conceptos se inspira en una propuesta crítico-reflexiva descrita por Marcus y Fischer (1986) que en parte se basaba en la apropiación disciplinaria de la crítica a la retórica del tiempo que negaba la coevalidad

y conducía al alocronismo (Fabian, 1983), y de términos espaciales como "occidente" y "oriente" (Said, 1978). A partir de esta crítica, se ha revelado la importancia de examinar los alcances y límites de los términos y conceptos que utilizamos para nuestros proyectos y distintos tipos de reportes. En este contexto me parece necesario utilizar entrecomillados los términos aquí discutidos (y otros más) para resaltar que, por una parte, reconocemos su uso pragmático por distintos grupos sociales, pero al mismo tiempo reconocemos su dimensión política. Cuando irreflexivamente un grupo define a otro como "tradicional", implícitamente lo coloca en el pasado de una escala evolutiva y legitima distintos ejercicios de poder sobre ellos, como por ejemplo, hacerlos objetos de planes de desarrollo gestados desde fuera y desde arriba. Consecuentemente, fuera del reconocimiento de su uso cotidiano, las y los antropólogoos no podemos hacernos complices de los ejercicios de dominación que su uso objetivante conlleva.

El gusto como efecto social, político y cultural

Sin negar que nuestros cuerpos están unos mejor y otros no tan bien equipados para la experiencia sensorial del mundo material en el que se encuentran insertos, desde la antropología sociocultural me parece preferible examinar cómo el gusto es producto de las relaciones sociales, y los efectos que tiene el gusto sobre las políticas de identidad. Desde distintos ángulos, tanto David Howes (2005) como David Sutton (2010) han argumentado que el gusto es multisensorial. La memoria de eventos culinarios pasados es importante para la generación de los gustos culturalmente informados, en el caso que nos ocupa, por las comidas. Con esto me refiero a que el gusto, en el sentido que Bourdieu (1984) le ha dado, se expresa social y culturalmente en nuestras preferencias por la pintura, la música, la arquitectura y, por supuesto, en la comida. En sociedad hemos elaborado códigos de valores que dan forma a nuestros gustos y que

los "informan"; es decir, les cargan de significados culturalmente apropiados. Por ejemplo, en Yucatán, individuos con menor poder adquisitivo han formado un gusto por la carne enlatada (*spam*) y por el picante (entre otros ingredientes), por lo frito y los cocidos (entre otras técnicas culinarias), mientras que en grupos con mayor poder adquisitivo e informados por el código de valores hegemónico, estos ingredientes y técnicas son despreciados y dan mayor valor a ensaladas, carnes asadas e ingredientes escasos de gran costo (por ejemplo, trufas europeas, *foie gras*, azafrán).

Me parece generalizable la observación de Sutton de que lo que sucede en las cocinas y las mesas convierte a estos espacios en nodos en los que se ensamblan procesos económicos, políticos, morales, legales, religiosos y de distinta índole que, en su conjunto, contribuyen al establecimiento, aceptación e información del gusto de distintas comidas y por distintas comidas. Discutir esto en detalle requeriría de muchas páginas, por lo que aquí me limito a discutir dos aspectos en los que me parece que tanto el análisis de Sutton sobre la comida como el análisis de Howes sobre los sentidos confluyen: el cocinar es un acto que pone en juego la memoria y las preferencias y disposiciones *naturalizadas* por ciertos ingredientes, sabores, texturas, aromas y colores en la comida. Al escribir "naturalizadas" me refiero al hecho de que, aunque son disposiciones aprendidas a lo largo del tiempo, las personas las vivimos como si fuesen parte de nuestra naturaleza. Es común en estos años escuchar "Está en nuestro ADN", o sea, es "nuestra naturaleza". Pero esta naturaleza, en realidad, como Eric Wolf (1982) nos enseñó, es producto de una larga historia de relaciones sociales, económicas, de género y de otros tipos que nos han conducido a aprender y preferir ciertos gustos. El segundo aspecto es el de la comensalidad. Esta práctica también permite la expresión de distintos valores culturales que favorecen –o, en ocasiones, entorpecen– la creación de un gusto colectivo por cierto tipo de comidas.

Si examinamos las prácticas, técnicas y tecnologías aplicadas en la cocina para la elaboración de distintos platillos, debemos

estar preparados y preparadas para reconocer la diversidad de sus fuentes. Analizando recetas encontramos que estas son prescriptivas: dicen qué ingredientes utilizar, cómo y cuándo mezclarlos, qué procedimientos debemos seguir y con qué utensilios debemos preparar las comidas. En ocasiones las recetas eran transmitidas oralmente y por imitación de prácticas –y lo siguen siendo–, pero los recetarios han permitido fijar las recetas. Al final del siglo XIX y principios del XX los recetarios listaban ingredientes, pero no cantidades específicas, lo cual permitía la variabilidad. Esto cambió durante el siglo XX, y hoy encontramos recetarios en distintas partes del mundo que estandarizan los sabores al recomendar cantidades definidas de cada ingrediente y los pasos y tiempos de la preparación. En estos recetarios podemos encontrar reflejos del tiempo en que fueron escritos, ya que los ingredientes prescritos revelan la disponibilidad o carencia de, por ejemplo, "ultramarinos", y la introducción de alimentos procesados y ultraprocesados. Las vasijas y los electrodomésticos progresivamente han contribuido a cambiar los tiempos, así como el esfuerzo dedicado a preparar cada comida. La disponibilidad en los mercados globales también ha contribuido a desplazar vasijas usadas en el pasado (por ejemplo, de barro) por otras más "modernas" de aluminio, acero y con superficies no adherentes. Adicionalmente, los cambios en los discursos higiénico-sanitarios encuentran reflejo en instrucciones para cocinar con o sin grasa animal, con este o aquel tipo de aceite vegetal, y modificando el uso de distintas carnes. Por ejemplo, en Yucatán, algunos guisos preparados normativamente con carne de cerdo (frijol con puerco, lomo entomatado) se cocinan con carne de pollo en algunas cocinas. Estos cambios, por supuesto, se manifiestan en transformaciones en los sabores, colores, aromas, texturas de la comida.

Aunque el gusto pareciera ser una experiencia subjetiva, en la práctica es un efecto de las relaciones entre distintas personas en distintos espacios y momentos. La comensalidad ha sido reconocida en la etnografía como un aspecto fundamental en la creación de

significados culturales de la comida (Fischler, 2011; Poulain, 2002), y tiene además una dimensión política, ya que establece quiénes forman parte de un grupo y quiénes quedan excluidos del mismo (Duruz y Khoo, 2015; Julier, 2013). La costumbre familiar de sentarse a compartir un mismo platillo tiene como efectos, en primer lugar, el establecer la pertenencia a dicho grupo familiar –o en caso de comidas con invitados e invitadas, la pertenencia a ese grupo. En segundo lugar, al compartir una misma comida, los comensales pueden conversar acerca de los aromas, sabores, colores y texturas del platillo. Esto conduce al consenso implícito sobre cuáles son las características gustativas "correctas" de la comida. Así, en un grupo con disposiciones culinarias similares, se establece qué ingredientes son correctos o incorrectos para elaborar un platillo. Por ejemplo, como dicho más arriba, aunque en distintos lugares es aceptable, en Italia no se consiente, en general, el uso de lácteos en la preparación de pescados y mariscos, ni el uso de la piña en la pizza, o en Yucatán no se combina la cochinita pibil con frijoles ni con mayonesa. Esto se debe no a que son ingredientes incompatibles por "naturaleza", sino a que en cada lugar cada grupo crea un código de combinaciones permisibles que quien se reconozca como miembro del grupo debe respetar.

Por supuesto, los gustos cambian. Así como los recetarios son un reflejo de estas transformaciones, debemos prestar atención al hecho de que en el presente las poblaciones son móviles y durante las interacciones entre locales y recién llegados se realizan intercambios culinarios que gradualmente introducen cambios en las cocinas locales. Hasta el inicio de este siglo, en general, los inmigrantes desarrollaban el gusto y preferencia por los platillos y sabores locales. Con algunas excepciones, los inmigrantes de larga residencia en Yucatán se han apropiado de las reglas locales y comen lo que corresponde a las comidas cotidianas y celebratorias. Solo ante el crecimiento demográfico de distintos grupos de inmigrantes a Mérida y el estado de Yucatán, desde el inicio de este siglo, ha sido posible la afirmación de sus preferencias culinarias culturales.

Igualmente, desde inicios del siglo xx se ha intensificado el cambio en los papeles económicos de distintos grupos, pero también de los géneros. La mayor participación de la mujer, pero también de distintos integrantes del grupo familiar en el mercado de trabajo ha favorecido la introducción en la cocina de distintas tecnologías e ingredientes que facilitan la tarea de preparar una comida y, al mismo tiempo, cambian el gusto de los platillos, así como las preferencias individuales. Hoy es común que en una casa cada quien coma cuando llega de la escuela o el trabajo, y que cada quien coma lo que le apetezca. La comensalidad fuera de la casa también fragmenta las experiencias gustativas, ya que en un restaurante o una fonda cada quien puede pedir el platillo que le apetezca en ese momento y se limitan las posibilidades de consensuar el gusto de los distintos platillos.

La identidad de la comida y la de los comensales

Asumir la existencia de una identidad significa que aceptamos que una persona o un grupo de personas es siempre el mismo a lo largo del tiempo y en distintos contextos. Sin embargo, como he estado exponiendo en las secciones precedentes, es posible demostrar que las personas, los grupos y distintos productos culturales, y en este caso la comida, cambian con el tiempo. Existen contextos en los que el sentido de pertenencia a un grupo es activado. Por ejemplo, en casos de algún agravio percibido por las y los integrantes del grupo, estos ponen en un segundo plano las diferencias para resaltar lo que tienen en común. La comida se ha mostrado frecuentemente como un catalizador de estas afirmaciones de pertenencia a un grupo dado. No solamente es un marcador de pertenencia a un grupo, sino que también se reconoce en la comida su "identidad" –a pesar de que, como he estado señalando, la comida cambia todo el tiempo. Existe una cocina que se afirma como española con la convicción de que es radicalmente distinta de la francesa e italiana

(aunque cada una de estas ha tomado y sigue tomando recetas, ingredientes, tecnologías en préstamo de las otras). Igualmente, la cocina yucateca se afirma como diferente de la mexicana y de otras cocinas caribeñas. A estas diferencias se las trata como particularidades de su "identidad". Las personas con la autoridad para definir lo que es o no tradicional y auténticamente propio de una cocina tienen también la capacidad de transferir esta autoridad al reconocimiento de la identidad de las personas.

Regresando al caso yucateco, que es uno de los que mejor conozco, la cocina del periodo de independencia de España tenía particularidades reconocibles en el *Prontuario de cocina para un diario regular* (Aguirre, 1981 [1832]) que daban a la "identidad" de la cocina y de las y los yucatecos un sustento distinto al de los recetarios publicados a finales del siglo XIX y principios del XX, durante los tiempos de la bonanza económica derivada de las haciendas y plantaciones henequeneras. Pero sería un error pensar que una cocina era más yucateca que la otra, o que la cocina yucateca de los últimos sesenta años es más auténtica que las precedentes. Estos recetarios son todos reflejo de las condiciones económicas y sociales de cada época, y el sentido de pertenencia puede expandirse incorporando paulatinamente las preferencias culinarias de otros grupos de inmigrantes (en particular, en Yucatán, los sirio-libaneses y la comunidad coreana), y aun de los migrantes de retorno que introducen a la región peninsular platillos de otros países o de otras regiones mexicanas (Maldonado Arroyo, 2024).

Me parece que cada vez es más difícil sostener la existencia de una cocina inmutable con el paso del tiempo, y en una comunidad impermeable a otras comunidades y sin lazos con otros grupos. En consecuencia, me parece desaconsejable tomar la "identidad" de una cocina y de sus practicantes como un hecho y, en cambio, es necesario examinar por qué, en qué momentos, ante qué grupos se hace necesario asumir y afirmar esas identidades.

¿Estudiamos el gusto en la comida?

Claramente, esta es una pregunta retórica cuya respuesta es: ¡por supuesto! El gusto es producto de relaciones sociales en las que se ponen en juego valores culturales que dan sentido a las prácticas culinarias en el espacio de la cocina y a la experiencia multisensorial de la comida en la mesa. Una cocinera o cocinero debe conocer, o al menos anticipar, las preferencias de los comensales en cuanto a los sabores, los aromas, los colores y las texturas de la comida. Esto es cierto tanto para las prácticas en la cocina doméstica como en la cocina de los restaurantes. Tanto quien cocina como quien consume la comida tiene expectativas en cuanto al gusto de un platillo, sea este "tradicional", "moderno", "auténtico", "fusión" o como se lo defina. En las mesas, de la casa o del restaurante, se establece un consenso entre comensales y quien haya cocinado un platillo sobre su idoneidad, sea "tradicional" o *"avant-garde"*. Sin embargo, no todos los ingredientes son del gusto de todos. Aprendemos a apreciar o a rechazar comidas e ingredientes. Nuestro rechazo, por ejemplo, de un platillo popular con vísceras, posiblemente señala nuestra diferencia con la preferencia de las y los miembros de otro grupo étnico o nacional, o de otra clase social. El apetecer un platillo elaborado con los principios de la cocina molecular afirma la pertenencia a un grupo con el capital cultural necesario y subraya la diferencia con respecto a aquellos grupos que "no saben" apreciar este tipo de cocina. Afirmaciones de pertenencia, diferencia y consenso conllevan valores culturales importantes para los sujetos, y confieren distintos significados al gusto de las comidas y a quienes las consumen.

En este sentido, necesitamos entender cómo el gusto es constituido e instituido: ¿cuál es el proceso histórico que ha permitido la sedimentación en un lugar de ingredientes, técnicas culinarias, instrumentos y tecnologías culinarias? Los recetarios pueden darnos claves para entender cómo el contexto social, económico y político

contribuye a configurar la disposición a ciertos ingredientes y sus combinaciones y, a la larga, instituir un código culinario-gastronómico. La observación, la participación y las entrevistas en la cocina cotidiana, doméstica y la de los restaurantes nos acercan a los distintos significados de los distintos estimulantes sensoriales que encontramos en la comida. Las conversaciones informales o las entrevistas más o menos estructuradas nos acercan a las historias personales y grupales y nos ayudan a entender cómo son significados las experiencias culinarias y el sentido de pertenencia o de divergencia. Para ello, necesitamos acercarnos a los diferentes estilos culinario-gastronómicos que los individuos y grupos encaran, tanto en la elección cotidiana doméstica como acerca de los restaurantes que eligen para comer.

El gusto de las comidas (en su dimensión multisensorial) y el gusto declarado y realizado por cierto tipo de comidas nos permiten acercarnos a los sentidos de pertenencia y a los mecanismos de diferenciación, sean de género, de etnia, de nación, de religión, o lo que sea relevante para las personas. En conclusión, necesitamos examinar las maneras en las que el gusto es producido y extendido entre las y los miembros de distintos grupos, y los mecanismos por los que se instituye como una disposición "natural" hacia cierto tipo de comidas y de combinaciones de ingredientes. Es necesario reconocer que las cocinas y las mesas son lugares privilegiados para estos estudios, y a estos se debe agregar el análisis de los contenidos de medios de comunicación, como periódicos y revistas, donde se afirma el valor de una cocina (o se ridiculiza); servicios de *streaming* como YouTube, donde distintos personajes muestran cómo preparar un platillo; videos de TikTok, donde influencers muestran su apreciación positiva o negativa de ciertos platillos; páginas de Facebook en las que se escribe sobre cocineros, restaurantes y estilos agstronómicos; la televisión, en donde distintos grupos ofrecen acercamientos visuales y explicaciones de sus cocina... Todos estos son elementos que nos permiten examinar la complejidad de la relación entre gusto, pertenencia y diferencia cultural.

Bibliografía

Aguirre, María Ignacia (1981 [1832]). *Prontuario de cocina para un diario regular. Por doña Ignacia Aguirre bien conocida por lo primorosa en el arte.* Mérida: Comisión Editorial de Yucatán.

Alfaro-Velcamp, Theresa (2007). *So Far from Allah, So Close to Mexico. Middle Eastern Immigrants in Modern Mexico*. Austin: University of Texas Press

Appadurai, Arjun (1996). *Modernity at Large. The Cultural Dimension of Globalization*. Minneapolis: University of Minnesota Press.

Ayora-Diaz, Steffan Igor (2000). Imagining Authenticity in the Local Medicines of Chiapas, Mexico. *Critique of Anthropology*, *20*(2), 173-190.

Ayora Diaz, Steffan Igor (2003). Recreaciones de la comunidad. Espacios translocales en la globalización. *Cuadernos de Bioética*, (10), 27-45.

Ayora Diaz, Steffan Igor (2007). Consumiendo lo local: turismo y comida en Yucatán. En Steffan Igor Ayora Diaz (ed.), *Globalización y consumo de la cultura en Yucatán*. Mérida: Universidad Autónoma de Yucatán.

Ayora Diaz, Steffan Igor (2009). Saber comer: ortodoxias y transgresiones en la construcción de la identidad gastronómica yucateca. En Pedro Miranda Ojeda y Pilar Zabala Aguirre (eds.), *Normas y transgresiones. Infracciones al orden en la sociedad yucateca*. Mérida: Universidad Autónoma de Yucatán.

Ayora Diaz, Steffan Igor (2012). *Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatán*. Oxford y Nueva York: Berghahn.

Ayora-Diaz, Steffan Igor y Vargas Cetina, Gabriela (2005) Romantic Moods. Food, Beer, Music and the Yucatecan Soul. En Thomas Wilson (ed.), *Drinking Culture*. Oxford: Berg.

Duruz, Jean y Khoo, Gaik Cheng (2015). *Eating Together. Food, Space, and Identity in Malaysia and Singapore.* Lanham: Rowman and Littlefield.

Fabian, Johannes (1983). *Time and the Other. How Anthropology Constructs its Other*. Nueva York: Columbia University Press.

Fischler, Claude (2011). Commensality, Society and Culture. *Social Science Information*, *50*(3-4), 528-548.

Hobsbawm, Eric y Ranger, Terence (eds.) (1983). *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.

Howes, David (2005). HYPERESTHESIA, or, the Sensual Logic of Late Capitalism. En David Howes (ed.), *Empire of the Senses. The Sensual Culture Reader*. Oxford: Berg.

Julier, Alice P. (2013). *Eating Together. Food, Friendship, and Inequality.* Urbana-Champaign: University of Illinois Press.

Maldonado Arroyo, José Ricardo (2024). *Paisajes cosmopolitas: movilidad y cocinas glocales en Oxkutzcab y Muna, Yucatán* [Tesis de doctorado]. Universidad Autónoma de Yucatán.

Marcus, George E. y Fischer, Michael M. J. (1986). *Anthropology as Cultural Critique. An Experimental Moment in the Human Sciences.* Chicago: University of Chicago Press.

O'Connor, Amber M. y Anderson, Eugene (2017). *K'oben. 3000 Years of the Maya Hearth*. Lanham: Rowman and Littlefield.

Poulain, Jean-Pierre (2002). The Contemporary Diet in France: "De-Structuration" or from Commensalism to "Vagabond Eating". *Appetite*, *39*,43-55.

Ramírez Carrillo, Luis Alfonso (1994). *Secretos de familia. Libaneses y élites empresariales en Yucatán*. México: CONACULTA.

Said, Edward (1978). *Orientalism*. Nueva York: Viking Press.

Sutton, David E. (2010). Food and the Senses. *Annual Review of Anthropology*, *39*, 209-223. https://www.annualreviews.org/content/journals/10.1146/annurev.anthro.012809.104957

Wolf, Eric (1987 [1982]). *Europa y la gente sin historia*. México: FCE.

Wynne, Laurene A. (2020). *Predictable Pleasures. Food and the Pursuit of Balance in Rural Yucatan.* Lincoln: University of Nebraska Press.

Repensar el ámbito patrimonial de las cocinas tradicionales

Riesgos y posibilidades del caso mexicano

José Antonio Vázquez-Medina

Doi: 10.54871/ca26aa06

Desde hace algunos años, las cocinas tradicionales han ganado un nuevo apelativo que parece ineludible al tratar de definirlas: el patrimonio. Hablar de la *patrimonialización de las cocinas tradicionales* supone desde ya un binomio conceptual complicado de origen. En primer lugar, se tendría que plantear la amplitud del campo semántico que engloba la compleja acepción de *cocina tradicional* para, posteriormente, cuestionar qué es el *patrimonio alimentario* y cómo se entiende cuando se activa en el campo de las cocinas tradicionales. Asimismo, es oportuno también indagar sobre quiénes y en qué contextos son considerados los agentes del patrimonio que dictaminan o legitiman dichos procesos, y con qué fines se persigue dicha designación.

Hace un poco más de diez años, cuando el "*boom* patrimonial" de la cocina tradicional mexicana (Zuñiga, 2020) empezaba a encontrar su momento más álgido en distintas esferas de la vida pública, empecé a involucrarme activamente en diversas actividades que tenían que ver con sus procesos de patrimonialización. En ese entonces, habían pasado más de tres años desde que, en su segundo intento por lograrlo, la cocina tradicional mexicana había sido

inscrita dentro de la lista de los bienes que conforman el Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad ante la Unesco, y empezaba a atisbarse el ensalzamiento del apelativo patrimonial en diferentes arenas donde tenía cabida; además, cada vez comenzaban a ser más visibles, y a mayor escala, ferias, encuentros, festivales y concursos de cocina que se llevaban a cabo bajo la justificación de dicho nombramiento.

Lo anterior obedecía no solo a que la cocina tradicional mexicana había sido pionera al ser, junto con la dieta mediterránea y la comida gastronómica francesa, las primeras manifestaciones del ámbito alimentario en recibir dicha distinción, sino a que, también, el nombramiento estaba impulsando, cada vez de manera más efectiva, a asumir a la cocina tradicional como un recurso mercantil de altísima rentabilidad para el turismo a escalas regional, nacional e internacional, y en un bien enajenable con alta revalorización por el momento que vivía.

La declaratoria de inscripción en la lista de la Unesco, sin embargo, además de proveer una legitimación que ha sido eficazmente utilizada por distintas instancias de la sociedad, también demandaba acciones y compromisos para garantizar la salvaguardia del bien inscrito. El llamado "Paradigma Michoacán", además de ser el caso ilustrativo que condujo a la inscripción, también marcó la hoja de ruta de ciertas directrices que tenían que cumplirse como parte de los compromisos adquiridos al obtener dicha distinción; de entre ellos, uno que cobraba mayor relevancia era que cada estado de la república mexicana buscara, mediante mecanismos legales, declarar como patrimonio estatal a sus cocinas tradicionales y populares. Las condiciones no eran fáciles, ya que no había precedentes cercanos que permitieran establecer el camino adecuado para cumplimentar dichas acciones. Tampoco se tenía mucha claridad sobre qué tipo de actores estatales y de la sociedad civil debían involucrarse en dichos procesos.

En el marco anterior, fui invitado como asesor externo en el estado de San Luis Potosí, de donde soy originario, para integrar

el expediente técnico que conformaría la postulación estatal para lograr dicha distinción. La primera fase del proyecto consistió en hacer una recopilación exhaustiva de recetas de la entidad. Cuando me incorporé, ya se había difundido la convocatoria a través de las casas de cultura municipales. Se buscaba recolectar recetas tradicionales de la demarcación estatal para integrarlas en el expediente y así generar una suerte de inventario/repertorio de las preparaciones más representativas de cada una de las zonas administrativas que la componen. Las reglas eran claras: para participar había que postular recetas que tuvieran constancia de elaboración comprobable de más de cincuenta años y que, por lo menos, se hubieran transmitido entre dos generaciones; además, se requería que se detallaran los tiempos, contextos y rituales de consumo. Cuando se tuvo que decidir cuáles recetas se integrarían al documento, fue inevitable cuestionarme: ¿qué pasaba con aquellas recetas que no cumplían con dichos criterios, pero que eran platillos que tienen un arraigo identitario anclado sustantivamente en el territorio?, ¿cuándo un platillo de "reciente" creación se vuelve tradicional?, ¿es necesario dotarle de un carácter "patrimonial" a una preparación o práctica aun cuando no sea evidente el riesgo de desaparecer? En otro plano, respecto al propio procedimiento que se había seguido, también me cuestionaba cómo lograr una mirada holística de la información recopilada con criterios de selección que habían sido definidos sin considerar las voces y entornos de las propias comunidades convocadas a participar.

La integración del inventario que constituyó el expediente no fue en absoluto sencilla. De hecho, por decisión consensuada entre el equipo técnico que conformó el proyecto se decidió no presentar un repertorio como tal, sino algunos ejemplos de preparaciones que reflejaran los distintos entornos bioculturales del estado, justificando ampliamente que no se trataba de un listado exhaustivo, sino más bien ilustrativo. Por ello, decidimos establecer categorías amplias como productos de factura artesanal, productos de la tierra y preparaciones ancladas a territorios específicos. Así, se

decidió incluir preparaciones de la cocina popular como las enchiladas potosinas y los tacos rojos; de origen indígena, como el zacahuil, bocoles y una variedad de atoles frutales; coloniales, como el asado de boda y los dulces de leche de cabra, y *productos de la tierra*, como flores y cactáceas con amplio uso culinario.

Unos años más tarde, como parte de las acciones de salvaguardia procuradas por la Secretaría de Cultura del Estado, se convocó en una de las zonas administrativas de la entidad a quien se asumiera como cocinera o cocinero tradicional para realizar un grupo de enfoque, y así reflexionar en colectivo sobre qué se entendía por cocina tradicional estatal. Al preguntarles a los y las participantes sobre qué consideraban que era la cocina tradicional y qué elementos eran necesarios para asumirse como cocineras o cocineros tradicionales, lejos de llegar a un consenso, se generaron más dudas y apremió la interrogante, ahora en colectivo, sobre qué se incorpora y qué se excluye cuando se piensa en la cocina tradicional de un territorio; bajo qué fines se decide etiquetar ciertas preparaciones con este término, y, finalmente, a quién le pertenecen los saberes comunitarios de la preparación de alimentos. Y es que, como bien afirma Ramírez Vidal (2024, p. 32), la cocina tradicional "es un código abierto presto a múltiple interpretación", que puede ser moldeable según los contextos donde se inscriba y los intereses a los que sea sujeta. Para el caso de la cocina tradicional mexicana, Hernández (2018) atinadamente advierte sobre el uso vigente y popularizado que se le ha dado a la acepción de la cocina tradicional, y señala que resulta limitado e impreciso, ya que "el término implica una gran gama de manifestaciones que varían por regiones y comunidades, que se ubican en contextos geográficos y culturales diversos que implican a grupos humanos que se desenvuelven en zonas rurales, indígenas y urbanas" (Hernández, 2018, p. 22). Por lo tanto, fácilmente su uso puede implicar una mirada reduccionista del propio término al favorecer procesos de homogenización cultural de las prácticas y particularismos alimentarios.

Lo anterior es una prueba minúscula, pero ilustrativa, sobre lo complicado que resulta tratar de utilizar la cocina tradicional como un concepto claro, homogéneo, situado históricamente y contenido territorialmente. Resulta aún más difícil cuando intenta operativizarse bajo la mirada del patrimonio. Los criterios que se han utilizado a la hora de llevar a cabo acciones de custodia de las llamadas cocinas tradicionales en México, en términos de los procesos de patrimonialización, han sido, cuanto menos, arbitrarios y hasta contradictorios. Por ejemplo, en el 2018 se lanzó un programa de certificación para cocineras y cocineros tradicionales avalado por la Secretaria de Educación Pública del Gobierno federal, a partir de un *estándar de competencias laborales que busca* "reconocer las competencias adquiridas por las y los cocineros en la preparación de gastronomía mexicana popular y tradicional" (Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, 2020), sometiendo a las y los portadores de saberes a un *curso de alineación* y un proceso de evaluación técnica para poder recibir una distinción oficial por parte del Estado mexicano que los habilitara y les reconociera como tales. ¿Puede realmente el Estado mexicano determinar y avalar, mediante una certificación, quién está habilitada/o para preparar cocina tradicional? ¿Dónde queda el carácter holístico de la memoria colectiva y comunitaria, así como la relación profunda que guardan las cocinas tradicionales con los entornos ecológicos de los contextos donde se llevan a cabo, cuando se somete a proceso de evaluación técnica por medio de un estándar de competencia laboral?

Regresando a las reflexiones iniciales de este texto, una vez conseguida la declaratoria estatal y concluido el proyecto antes mencionado, fui invitado a ser parte, en calidad de delegado estatal, del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM). Dicha entidad, como bien lo define Zuñiga, es un intermediario cultural ante la Unesco que se encarga de dar cuenta de las acciones y estrategias relacionadas con la salvaguardia, valoración y difusión, sobre el estado actual de la gastronomía y las cocinas tradicionales

a nivel nacional, así como de los procesos de patrimonialización en cada entidad federativa (2020, p. 186).

El poder ingresar a dicho organismo me ha permitido, por casi diez años, tomar el pulso sobre cómo se ha desarrollado la reivindicación patrimonial de la cocina tradicional mexicana en algunos ámbitos de su expresión, e identificar a sus agentes y el campo de acción que desempeñan dentro de la escena de la gastronomía donde se inserta. Así, he podido dar cuenta de que, a pesar de la gran complejidad y lo problemático que supone hablar del campo que engloba de la cocina tradicional en México, parece que con los años se diluye más la intención de interpelar las implicaciones más amplias que tiene la noción de *patrimonio alimentario* en la realidad social de los actores involucrados. Dado el panorama actual de la cocina tradicional mexicana, también cabría cuestionarse cómo se genera o reconfigura la producción de significados alrededor de las prácticas que la involucran entre los agentes y actores, así como las representaciones identitarias que se deciden incluir o no en los procesos de patrimonialización a partir de la visión multicultural del Estado nacional, así como la de las instancias involucradas en dichos procesos.

Este texto constituye una reflexión sobre mi camino recorrido en el ámbito arriba mencionado, así como de mi posicionalidad en el fenómeno que me coloca en el intersticio entre la academia y como miembro de una entidad que se ha encargado de llevar acciones de promoción y salvaguardia de la cocina tradicional a escala nacional e internacional, y que ha servido como interlocutora entre las distintas arenas donde transitan los procesos patrimoniales. Gracias a ello, he podido tener un acceso privilegiado a diferentes actores, instancias, entidades y eventos que me han permitido aproximarme a una polifonía de voces implicadas, para tratar de entender el propio fenómeno. Soy consciente de la posición problemática que supone pertenecer a dicho organismo. Por ello, intento tomar distancia de ella para ofrecer reflexiones más amplias a partir de una mirada crítica.

Uno de los aspectos que más ha llamado mi atención durante el tiempo que he participado en los eventos convocados por el CCGM es la producción y legitimación del discurso patrimonial y cómo este valida las acciones que se llevan a cabo y regula las interacciones entre los agentes involucrados. He encontrado algunas pistas fácticas y teóricas que me han ayudado a tratar de comprender cómo operan sus implicaciones en las cocinas tradicionales para empezar a dimensionar su complejidad.

El primer lugar, lo que parece esclarecerse con mayor facilidad es la identificación del lugar desde dónde se produce el discurso patrimonial relativo a las cocinas tradicionales en el caso mexicano. De manera general, he podido identificar que la noción que se asume como univoca cuando se habla de los procesos de patrimonialización de las cocinas regionales, está alineada desde la visión institucionalista procedente de la Unesco que *mira desde arriba* a dichos procesos.

Dicha perspectiva, aunque busca salvaguardar los saberes que están en riesgo de desaparecer y reconoce a sus portadores como agentes del conocimiento, no ha logrado situar horizontalmente los procedimientos que permitan acciones conjuntas entre todas las partes, lo que inevitablemente ha generado relaciones desiguales entre los actores involucrados en ellos. Bak-Geller, Matta y De Suremain (2019), Zuñiga (2020), Peña y Hernández (2021), y Vázquez-Medina (2023) coinciden en que la mirada desde arriba ha sido útil para articular y validar las políticas y estrategias del Estado, por los enlaces políticos que han mediado los procesos económicos de la cocina tradicional y que, por ello, se ha instaurado como la vía principal de oportunidades de acción, gracias a que esta postura considera a la cocina tradicional como un ámbito de desarrollo, sobre todo cuando se persiguen fines turísticos. Ello implica, sin embargo, un altísimo riesgo de jerarquización de las culturas alimentarias que la componen, ya que llevan consigo su descontextualización de los entornos en donde se construyen, para convertirlas en mercancías atractivas para el turismo.

Para analizar y comprender el fenómeno anterior, desde la trinchera académica, el posicionamiento teórico de los estudios críticos del patrimonio me ha resultado funcional y esclarecedor. Desde este enfoque se reconoce la existencia de un *discurso autorizado del patrimonio* (Smith, 2006) creado desde arriba por instancias consideradas de *élite cultural* que han seleccionado aquellos elementos de la cultura que deben salvaguardarse por el riesgo inminente de desaparecer.

La visión de los estudios críticos reconoce, entre otros aspectos, el poder hegemónico de las instituciones que designan los bienes patrimoniales y que supeditan las voces de las comunidades a estos designios. Desde esta perspectiva, se apela a que los propios actores que son productores y portadores de los saberes que tienen el riesgo de desaparecer sean agentes activos no solo en las designaciones de aquellos elementos de su cultura que puedan patrimonializase, sino también en la confección de las estrategias y políticas para su salvaguardia. La orientación de los estudios críticos del patrimonio también desestabiliza algunas nociones sobre la cultura y los productos culturales que son susceptibles a patrimonializarse. Desde esta lógica, se asume que los bienes culturales son dispositivos complejos que ameritan fijar la atención no solo en el producto, sino también en sus portadores cómo agentes activos en el proceso (Kirshenblatt-Gimblett, 2004).

Para el caso mexicano, la popularización del discurso autorizado del patrimonio que se legitima desde se valida desde el aparato estatal, privilegia las narrativas de ancestralidad que sientan las bases de sus imaginarios en las cocinas indígenas. Dichos imaginarios son amplificados en los eventos para la promoción y difusión que se llevan a cabo de manera periódica que son organizados por distintas instancias de la administración pública en colaboración con entidades privadas y el propio CCGM. En mi experiencia en este tipo de eventos, he sido participe de cómo la concepción de cocina tradicional, desde la visión de dichas instancias, parece constreñirse mayoritariamente en las expresiones de cocinas mesoamericanas

y tiende a ser excluyente de otras expresiones que no responden a los criterios de multiculturalidad del Estado. Incluso, desde esta perspectiva pareciera que las *otras* cocinas mexicanas no son tan relevantes en dichos procesos, o al menos no generan tanto interés para los tomadores de decisiones en la organización y logística de dichos eventos.

Imagen 3.1. Muestra gastronómica del VIII Foro Mundial de Gastronomía Mexicana

Fuente: José Antonio Vázquez-Medina

Lo anterior podría explicarse debido a que la acepción en uso de la cocina tradicional parece necesitar de los elementos constitutivos de las cocinas mesoamericanas para validarse bajo la retórica de la autenticidad construida por el Estado y dota a las prácticas culinarias que la conforman de un carácter exotizante y espectacularizable que selecciona y enajena aspectos y dispositivos culturales propios de las comunidades indígenas para legitimar el discurso patrimonial. A lo largo de estos años, en distintos eventos he podido charlar de manera informal con algunas cocineras que son convocadas a estos espacios en el marco de encuentros y festivales de cocineras tradicionales. Me resulta llamativo que no en pocas ocasiones, algunas mujeres que no pertenecen a los pueblos originarios y que tampoco refieren una autoadscripción étnica como tales, evalúan su participación de manera poco positiva al percibir un trato diferenciado, por parte de las entidades organizadoras de dichos eventos, al que reciben aquellas que sí pertenecen.

El hecho anterior, sin embargo, obliga a destacar algunos matices. No pretendo utilizar lo anterior como un juego maniqueo que favorece algún tipo de segregación, sino apuntar algunos de los riesgos inminentes que cada vez resultan más visibles en este tipo de ejercicios al dejar de lado la trayectoria histórica y cultural, y los actores y las comunidades que involucran las cocinas regionales que, como cualquier otra práctica cultural, se han tenido que adaptar a los contextos donde se ejecutan y que, además, se han configurado a través múltiples sincretismos culturales. En este tenor, también es oportuno señalar algunas consideraciones que manifiestan otros tipos de desigualdades. Este tipo de espacios que se habilitan para visibilizar a las culturas y grupos históricamente segregados articulan otro dispositivo de poder al contenerlas en espacios restringidos donde los saberes no solo se difunden, sino que también son susceptibles de comercializarse como mercancías culturales.

Sin embargo, en el marco anterior también he podido detectar algunos espacios de agencia, quizás efímeros, por parte de ellas

tradicionales como agentes del patrimonio. Algunas cocineras han podido utilizar el discurso que las legitima para rentabilizar algunas prácticas culinarias sin necesariamente transgredir los significados y cánones culinarios propios de los entornos donde se ejecutan las cocinas tradicionales. En la mayoría de los encuentros y festivales, de acuerdo con lo referido por las mismas cocineras, delegados estatales del CCGM y otros promotores culturales que se encargan de las labores logísticas, cada contingente o representación estatal de cocineras diseña sus propios menús y decide qué platillos comercializar. En este sentido, y de acuerdo con lo referido, existen platillos que pueden adaptarse para venderse en este tipo de eventos y que suponen una criba de selección que resguarda ciertas preparaciones para no permitir su salida de los contextos originales donde son preparados. Ello, sin duda, ayuda a trazar algunas pistas sobre cómo desde abajo también pueden generarse acciones colectivas para la protección y contención de los saberes comunitarios, al menos en estos espacios.

A pesar de que lo anterior puede apreciarse como una solución de empoderamiento y contestación horizontal, también puede generar otros problemas en el interior de los entornos donde se originan y expresan las cocinas tradicionales. Matta (2021) y Flores (2019) han documentado lo que pasa en los colectivos de cocineras en algunas localidades de Michoacán y Oaxaca. Los autores coinciden que el poder ingresar a los circuitos de festivales y encuentros que se llevan a cabo, desajusta el sentido comunitario de las prácticas culinarias en las localidades mencionadas, ya que no todas las ejecutantes son convocadas o tienen las posibilidades de asistir, a pesar de compartir los saberes culinarios. Así, señalan que lo anterior provoca más desigualdades al jerarquizar los saberes comunitarios que se traducen en una mayor capitalización de estos de manera desigual, y desarticula lógicas internas que también pueden ser consideradas como bienes comunes dentro del ámbito patrimonial.

En un escenario más amplio de la escena gastronómica de las cocinas tradicionales, lo anterior tiene otras implicaciones que tienen que ver con inequidades estructurales para las y los portadores de los saberes de las cocinas tradicionales. Dada la inercia del *boom* patrimonial al que me referí en el inicio de este texto, cada vez es más común encontrar la firma y autoría de cocineras tradicionales que han logrado consolidarse en la arena mediática, en restaurantes gastronómicos y de alta cocina y como principales figuras en encuentros, noches o semanas temáticas y ferias gastronómicas auspiciadas por empresas de la industria de la hospitalidad. Sin embargo, como apuntan Campos y Favila (2018), no en pocas ocasiones las participaciones de las cocineras tradicionales en este tipo espacios se quedan relegadas a la elaboración de ciertos productos, y su presencia se percibe como un elemento de legitimación de un discurso inclusivo contenido en la reivindicación patrimonial de las cocinas tradicionales.

Con lo anterior, se evidencia una de las contradicciones más importantes que tienen que ver con las acciones de protección implícitas en la declaratoria de inscripción a la lista de patrimonio: si bien el *discurso autorizado* del patrimonio apela a la custodia de los saberes y reconoce a sus ejecutantes como portadores de dichos conocimientos, en numerosas ocasiones su capacidad de decisión en estos nuevos espacios de expresión está restringida a otros actores, lo que evidencia las relaciones asimétricas de poder de las que son partícipes.

En el marco anterior también es necesario mencionar otro fenómeno que se inscribe dentro de la también denominada *efervescencia patrimonial*: la emergencia de nuevos actores e interlocutores en la arena gastronómica de la cocina tradicional. De ellos, una figura que ha cobrado especial relevancia y que es meritorio mencionar es la de los *chefs profesionales.* Es preciso aclarar aquí que al mencionar esta categoría me refiero a aquellos cocineros y cocineras que fueron formados de manera profesional en el área culinaria y que se desarrollan como empresarios, instructores-educadores y,

ahora, promotores culturales en el campo patrimonial de la cocina tradicional mexicana.

Durante los años que he podido tener acceso a las reuniones informativas, encuentros y festivales de cocineras tradicionales, cada vez es más común la presencia de estos actores que cobran especial atención. Dichos agentes han sabido capitalizar su posición como *figuras de autoridad* en la escena gastronómica, a través de una narrativa reivindicativa acerca de la cocina tradicional. Reconozco el riesgo que corro al referirme a ellos como un contingente homogéneo que tiene una manera de actuar común. Por ello, es preciso mencionar que distingo algunos casos donde su presencia ha dinamizado de manera favorable la acción colectiva en beneficio de los portadores de los saberes llevando a cabo acciones de protección eficientes que, sin duda, promueven relaciones horizontales entre los portadores de los saberes culinarios, a la vez que cultivan la sensibilización de otros sectores de la sociedad sobre la relevancia que tienen las culturas alimentarias que se inscriben en estado nacional.

Sin embargo, también es necesario apuntar que, en otras ocasiones, estas figuras, bajo el resguardo de la autoridad que suponen en un panorama amplio de la gastronomía mexicana, también han conformado cotos de poder con otras instancias y que agudizan algunas de las desigualdades estructurales que he mencionado a lo largo de este texto. De entre ellas, destaco las narrativas prescriptivas emanadas desde la voz de los chefs sobre lo que es o no cocina tradicional. Estas narrativas son apuntaladas por la participación que tienen este tipo actores en los eventos a los que me he referido en este capítulo. En algunos encuentros de cocina tradicional se llevan a cabo concursos entre las cocineras tradicionales donde parte importante del jurado está constituido por chefs mediáticos o ampliamente reconocidos en la escena gastronómica de México, a los que se los dota de autoridad para examinar las técnicas culinarias inscritas en los saberes de la cocina tradicional. Encuentro que este tipo de acciones no solo legitiman y fomentan relaciones de poder

que agudizan las condiciones estructurales de desigualdad en detrimento de las cocineras tradicionales, sino que también ponen en disputa algunos de los elementos constitutivos de las cocinas tradicionales al tratar de homologar el conocimiento culinario empírico que implica la compleja relación con sus entornos ecológicos, sus pautas culturales y la memoria social compartida de sus territorios, con los conocimientos técnicos que obedecen a la lógica global de lo que se ha denominado *cocina profesional.*

Nos encontramos ahora en un escenario complejo que yuxtapone distintos fenómenos alrededor del amplio espectro de la cocina tradicional que tienen que ver con su reivindicación patrimonial y que cada vez se complejiza más al enraizar diversas problemáticas que ponen en evidencia las relaciones desiguales que se han gestado a partir de este fenómeno. Ante este panorama, ¿es posible desentramar la reivindicación patrimonial de la cocina tradicional mexicana para garantizar el buen vivir de las comunidades portadores de dichos saberes? La respuesta y las posibilidades no son en absoluto sencillas. Los intereses fijados en la reivindicación patrimonial cada vez parecen sedimentarse más gracias a la asociación que se le ha dado a la cocina con los ámbitos de desarrollo local y bienestar para las comunidades portadoras de los conocimientos y saberes que buscan salvaguardarse. A menudo, esta reivindicación parece entenderse desde la *mirada desde arriba* como una panacea para resolver algunas de las desigualdades estructurales de grupos y comunidades históricamente marginalizados, lo que refuerza las relaciones de poder a través del uso político de la cocina tradicional.

Hay, sin embargo, algunas posibilidades. En mi propio recorrido cerca del fenómeno que aquí expuse, he podido también encontrar iniciativas autogestivas que son capaces de interpelar las estructuras jerarquizadas que se han activado con el discurso autorizado del patrimonio que ha sido ampliamente difundido y que parece ser la única vía para resguardar los conocimientos contenidos en esta compleja práctica cultural. Recetarios comunitarios y otros artefactos culturales creados por las propias comunidades; eventos

de intercambios de semillas nativas y conocimientos culinarios sobre productos locales; farmacias vivientes y proyectos de ecoturismo basados en lo alimentario y gestionados desde y por las propias comunidades donde deciden qué productos ofrecer y cómo hacerlo, cada vez empiezan a cobrar visibilidad en diferentes latitudes de México. No es que se pretenda eliminar la veta patrimonial o desagregarla del momento que vive la cocina tradicional mexicana. Al contrario, el *boom patrimonial* ha permitido movilizar otros ámbitos de la realidad social de comunidades históricamente marginalizadas, incentivando la cohesión comunitaria y estableciendo algunos mecanismos de protección jurídica para dichas comunidades. Sin embargo, conviene favorecer de manera mucho más sistemática iniciativas horizontales que se gestan desde abajo para asumir los procesos de patrimonialización más allá de su ámbito discursivo y mercantil para que tengan una incidencia más amplia en la realidad social de las comunidades donde se inscriben, donde los propios portadores y portadoras de los saberes tengan una participación mucho más amplia sobre la elección de los elementos y saberes que decidan incorporar al ámbito patrimonial, así como en el diseño de programas, estrategias y políticas que se encarguen de ello.

Ante dicho panorama, también es necesario implicar a otros sectores de la sociedad para incentivar dichas iniciativas. De entre ellos, la academia puede aprovechar el momento que vive la cocina tradicional mexicana para convertirse en un agente activo que ayude desestabilizar la narrativa univoca del patrimonio que se construye desde arriba, y señalar de manera más activa las desigualdades que su lente permite observar ante diferentes audiencias. También puede aprovechar su naturaleza de interlocución y pluralidad para vincular las instancias clave en las acciones de salvaguardia que impliquen relaciones más justas y equitativas entre los actores implicados en los procesos de patrimonialización de las cocinas tradicionales, a través de proyectos colaborativos y la articulación de iniciativas horizontales que se traduzcan en acciones

de incidencia efectiva en la realidad social de las comunidades donde se resguardan los saberes de las cocinas tradicionales de México.

Bibliografía

Bak-Geller, Sarah; Matta, Raúl y De Suremain, Charles Édouard (2019). *Patrimonios alimentarios entre consensos y tensiones*. San Luis Potosí: COLSAN.

Campos, Ariadna y Favila, Héctor (2018). Culturas alimentarias indígenas y turismo. Una aproximación a su estudio desde el control cultural. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, *27*(21), 194-212.

Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (2020). Estándar de Calidad 1084. Preparación de cocina mexicana tradicional y popular. https://sites.google.com/ccgm.mx/ececcgm/servicios/ec1084

Flores Pacheco, Nelly (2019) *El sistema alimentario de San Pablo Villa de Mitla y su relación con el patrimonio gastronómico* [Tesis de doctorado]. Universidad Autónoma Metropolitana.

Hernández, Lilia (2018). De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones. *Diario de campo. Cultura alimentaria, cocinas y patrimonio*, *2*(4), 15-27. https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/article/view/13335/14445

Kirshenblatt-Gimblett, Barbara (2004). Intangible heritage as metacultural production. *Museum International*, *56*(1-2), 52-65.

Matta, Raul (2019). Documenting the UNESCO feast: Stories of women's 'empowerment' and programmatic cooking. *Social Anthropology/Anthropologie sociale*, *29*(1), 188-204. https://doi.org/10.1111/1469-8676.12990

Peña, Edith Yesenia y Hernández, Lilia (2021). De la tradición a la cadena de valor. La "cocina tradicional mexicana" como patrimonio inmaterial de la cultura. En Edith Yesenia Peña y Lilia Hernández (coords.), *Tradición y patrimonio alimentario. De la historia a los escenarios globales* (pp. 111-137). México: INAH.

Ramírez Vidal, Luis A. (2024). *Manual de etnografía culinaria: un enfoque antropológico*. Medellín: Corporación Universitaria Remington; Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia.

Smith, Larajeane (2006). *Uses of heritage*. Londres: Routledge.

Vázquez-Medina, José Antonio (2023) La promoción de la cocina tradicional mexicana en la lógica turístico-patrimonial: entre la autonomía culinaria y la homogenización cultural. En Adrian Vilchis, Erika Coria-Cruz y Alma Ivonne Martin (coords.), *Turismos del Sur. Claves para reflexionar sobre el turismo desde el pensamiento crítico* (pp. 208-238). Chetumal, Los Mochis: Universidad Autónoma de Quintana Roo; Ediciones de la Universidad Autónoma de Occidente.

Zuñiga, Federico Gerardo (2020). Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor. *Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia*, *2*(36), 177-196. https://raco.cat/index.php/QuadernsICA/article/view/382192

¿De qué nos hablan los libros de cocina?
Proyectos y disputas en torno a la nación

Sarah Bak-Geller

Doi: 10.54871/ca26aa07

Una receta difícilmente se agota en su intención pragmática de enseñar a confeccionar un platillo o bebida. De ahí que los libros de cocina sean fuentes muy apreciadas por los estudiosos que se preguntan sobre lo que hay de singular, irrepetible, idiosincrático en los actos de comer y compartir los alimentos de una sociedad en un momento y lugar específico de la historia (Willian, 2012; Sherman, 2004; Notaker, 2002; Laurioux, 1997; Hyman, 1997; Goody, 1995; Appadurai, 1988; Flandrin, 1986).

Por otra parte, cualquiera que ha trabajado con recetarios sabrá que difícilmente podemos obtener una imagen fidedigna de las prácticas alimentarias de una sociedad si nos atenemos a una interpretación literal de lo que el recetario nos ofrece como información: ingredientes, utensilios y técnicas, mediciones, maneras de disponer y distribuir los alimentos, nombres y clasificación de platillos, criterios de salud y bienestar físico asociados a la comida, entre otros aspectos. Es por lo tanto indispensable aprender a leer entre líneas la prosa muchas veces árida, repleta de tecnicismos y repetitiva de estos documentos, lo cual conlleva una serie de desafíos de orden metodológico. El principal tiene que ver con abandonar la idea de que un recetario es una especie de fotografía de

los hábitos alimentarios de una población. No debemos olvidar que estamos frente a escritos de carácter prescriptivo cuyas instrucciones, más o menos minuciosas, tienen como finalidad imponer formas específicas de preparar, presentar y consumir un platillo que no son forzosamente compartidas por todos los individuos de una sociedad. Es así que algunos ingredientes y técnicas son elegidos porque representan un mayor estatus social (pienso en el queso gruyer, que se añade a las albóndigas, según un recetario mexicano del siglo XIX) o, por el contrario, que muchos alimentos estén ausentes de los recetarios por ser considerados inapropiados, esto es, demasiado comunes, vulgares, excepcionales (este mismo recetario decimonónico no incluye la receta para preparar tamales de maíz, por ejemplo, y esto a pesar de tratarse de un alimento base de la dieta del mexicano). Los libros de cocina pueden proporcionarnos pistas para conocer mejor la composición de las dietas locales; sin embargo, estamos lejos de poder reconstituir a partir de ellos un régimen alimentario, entre otras razones, porque, como bien nos recuerda el historiador Massimo Montanari, en cada sociedad existen alimentos que circulan por otros canales que no pasan por el registro escrito, como son la recolección de plantas y frutos, los intercambios de comidas entre familias y vecinos, los regalos puntuales y los acontecimientos festivos que dan pie a la ingesta de ingredientes y comidas excepcionales.

De manera explícita o no, los recetarios trazan los contornos de una colectividad y crean sentimientos de inclusión y pertenencia en el interior del grupo, al mismo tiempo que promueven discursos y prácticas de exclusión y líneas divisorias entre un *nosotros* y los *otros*. Estas fronteras, concebidas en términos de nación, clase, raza y género, principalmente, están presentes en los modos de seleccionar, preparar y consumir los alimentos, lo que convierte al recetario en algo más que un instructivo para obtener un resultado tangible y concreto. Un recetario nos permite entonces aprehender las jerarquías y formas de dominación muy particulares de una sociedad, que se manifiestan a través del registro de lo comestible

(Weismantel, 2017; Krögel, 2011; Appadurai, 1988; Simmel, 1998; Mintz, 1996).

Este punto de vista significa un segundo desafío, que implica plantearse una serie de preguntas que tienen que ver con el carácter ambiguo, polémico, selectivo y excluyente de un libro de cocina. ¿Quién selecciona y registra las recetas, y a quiénes representan? ¿Qué impacto tiene la narrativa de las recetas en la construcción de una noción de lo colectivo, lo propio, lo *nuestro*? ¿Qué nociones de *nosotros* se plasman a través de las recetas y en respuesta a quiénes se elaboran? ¿Cómo se manifiestan en las recetas las tensiones entre pureza-mestizaje, tradicional-moderno, local-global, digerible-indigesto? ¿Qué papel desempeña la cocina y la comida en los discursos sobre la historia y la memoria de un pueblo? ¿Cómo se plasman las ideas de identidad y autenticidad en una receta de cocina?

Los libros de cocina son una fuente original para estudiar la formación de comunidades políticas en América Latina en diversos momentos de la historia, lo que significa la posibilidad de comprender, a través del lenguaje de la comida, las ideas dominantes de la nación y la ciudadanía en esta región del mundo (Bak-Geller, 2013, 2019, 2019a; Pilcher, 2018; Pite, 2013; Ayora Diaz, 2012). Esto puede observarse a lo largo de los siglos XIX y XX, y más recientemente en el contexto de las naciones multiculturales (Zapata Silva, 2019; Bengoa, 2000; Hale, 1997). Los recetarios latinoamericanos han sido un vehículo privilegiado para diseminar, cuestionar e incluso en ocasiones para impugnar ideas políticas que han trascendido el mundo de la cocina. En este sentido, un tercer desafío al trabajar con recetarios de cocina apunta a la pregunta: ¿qué recursos culinarios son empleados para definir los contornos de una entidad política?, ¿cómo se construye la idea de lo *común* a través de la comida?

En trabajos anteriores he demostrado que los recetarios mexicanos formularon unas de las primeras imágenes de la nación, a inicios del siglo XIX, e incluso anticiparon al lenguaje político y legislativo en la definición moderna del concepto de nación

(Bak-Geller, 2019a). Tres aspectos característicos de los recetarios mexicanos del siglo XIX hacen de este género de publicaciones uno de los proyectos pioneros, más audaces e innovadores en la construcción de la idea de "mexicanidad": en primer lugar, observamos la puesta en valor de los alimentos nativos del país, especialmente el maíz, el chile, el frijol y el pulque (bebida alcohólica elaborada a base de la savia del maguey), los cuales son presentados como alimentos superiores –por su gusto y sus propiedades saludables– en comparación con otros que se producen en Europa o en otros países del continente americano. De hecho, al asociar la calidad del maíz, el frijol y el chile con las propiedades del suelo mexicano, los editores de estos recetarios construyeron una de las primeras imágenes de un territorio que solo entonces se comenzó a concebir como "nacional". En segundo lugar, los primeros libros de cocina en México impulsaron la creación de un léxico gastronómico nacional que homologaba las variantes regionales de ingredientes y preparaciones (chiles y moles, sobre todo) y promovieron el español vernáculo "mexicano" en abierta oposición al canon léxico y gramatical impuesto por la Academia de la Lengua Española. Y por último, a través de nombres de platillos y títulos de recetas alusivos a la civilización azteca, estos libros forjaron la idea de un pasado ancestral, glorioso, sinónimo a partir de entonces de autenticidad y tradición. Para concluir con este ejemplo, los libros de cocina mexicana del siglo XIX no fueron simplemente una expresión más del nacionalismo en México, sino que probablemente se trataron de unos de los documentos fundacionales de la identidad nacional (Bak-Geller, 2019a).

En fechas más recientes, los libros de cocina no han dejado de ocupar un lugar importante en los debates públicos sobre la nación y la ciudadanía en México. La declaratoria en el 2010 de la cocina mexicana como patrimonio intangible de la humanidad por la Unesco marcó un antecedente a nivel nacional e internacional (Sammels, 2014), y abrió el camino para una gran cantidad de iniciativas patrimoniales encabezadas por diversos actores (gobiernos

locales, gestores y promotores culturales,[1] ONG, empresarios, comunidades...) que vieron en los libros de cocina un dispositivo para alcanzar sus propios intereses y objetivos políticos, económicos y sociales. Es así que el libro de cocina se convirtió, en algunos casos, en un recurso de legitimación política y social; en otros, en una fuente de ingresos económicos, e incluso, como veremos más adelante, existen recetarios que representan respuestas creativas a los rezagos coloniales y al capitalismo neoliberal. Mis investigaciones se han centrado en seguir el rastro de los libros de cocina que han sido concebidos por poblaciones, grupos y colectivos vulnerables en contextos de discriminación y pobreza, exclusión del modelo democrático y despojo de territorios y recursos naturales, quienes ven en este género de libros un elemento esencial de su lucha por el reconocimiento político y sus derechos sociales.

A través de la noción de *cocinas rebeldes*, enfatizo los cuestionamientos, debates, inconformidades que dieron vida a estos compendios gastronómicos, y que hacen de estos recetarios algo más que un simple registro de saberes culinarios. Los *recetarios rebeldes* formulan proyectos distintos de nación, así como alternativas de vida para enfrentar, negociar, mitigar o resistir su dependencia en el sistema económico neoliberal y su pérdida de autonomía. Es así que un cuarto desafío en el estudio de recetarios se plantea en torno a la siguiente pregunta: ¿cómo se articulan los libros de cocina con la acción política y social de sus autores? De esta interrogante podemos derivar otras que tienen que ver con el papel que juegan la comida y la cocina en la concepción y construcción de alternativas a las crisis que enfrentan estas colectividades. ¿Cómo se construye un repertorio culinario y qué conocimientos figuran en un libro de

[1] La Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas creó en 1989 el Programa de Apoyos a las Culturas Municipales y Comunitarias (PACMyC), el cual está orientado a "desarrollar la cultura de comunidades y municipios, estimulando la participación local y promoviendo las iniciativas de esa participación" (Gobierno de México, 2022). Los libros de cocina se han vuelto uno de los proyectos más solicitados en el programa PACMyC. Entrevista con promotora cultural de PACMyC, julio 2021.

cocina? ¿Existen proyectos alternativos de *ser juntos*, en donde la comida juegue un papel integrador en estas otras formas de membresía colectiva? ¿En concreto, de qué forma se expresan los usos contestatarios de la comida al régimen neoliberal y extractivista en los recetarios?

Interesada en responder a algunas de estas preguntas, mis investigaciones me han llevado a explorar, desde una perspectiva histórica y antropológica, dos recetarios rebeldes producidos en diferentes regiones del país (Bak-Geller, 2024, 2019). Más específicamente, mi trabajo ha consistido en acompañar a los actores en su trabajo de repertoriarización de recetas y saberes culinarios, en contextos como pueden ser el despojo de su territorio, la mercantilización de su cultura alimentaria o la injerencia de partidos políticos en sus instituciones de gobierno democrático. En esta ocasión, quiero compartir algunos momentos claves en mi investigación sobre *recetarios rebeldes* en México, haciendo hincapié en la particularidad de los recetarios de cocina o, más precisamente, en los procesos de elaboración de estos recetarios como ejercicios colectivos creativos y profundamente reflexivos que nos permiten pensar el registro de saberes culinarios como formas *otras* de hacer política.

Imagen 4.1. Recetario coca de Mezcala, publicado dentro de la colección Cocina indígena y popular (Secretaría de Cultura, 2018)

Fuente: Sarah Bak-Geller C.

Reflexiones colaborativas, colaboraciones reflexivas

La decisión de producir cada uno de los tres *recetarios rebeldes* se tomó colectivamente y en casi todos los casos, en el marco de alguna reunión o asamblea comunitaria. Yo fui invitada en los tres casos en calidad de historiadora especialista en recetarios para "asesorar", "acompañar", "orientar" el proceso. Desde el inicio, el acuerdo de trabajar juntos suponía que yo realizaría trabajo de campo en dichas localidades como parte de mi investigación. Lo que sucedió

en realidad es que la línea que aparentemente separaba la labor académica de los proyectos autonómicos de estas comunidades nunca existió como tal y, más bien, en todas estas colaboraciones, la investigación y la producción de conocimiento estuvieron de un lado y otro de la ecuación, y en manos de diversos actores sociales.

En los tres casos referidos, se me pidió organizar junto con las responsables de la idea de crear un recetario comunitario –¡siempre mujeres!– una serie de talleres abiertos a todo el pueblo, los cuales contaban con el apoyo de las autoridades. Se hicieron luego convocatorias completamente abiertas para quien deseara formar parte del proyecto, y casi siempre visitábamos a las personas casa por casa, o anunciábamos la invitación por altavoz. La finalidad de los talleres, en los que participaron personas de ambos sexos y diversas edades, era discutir los aspectos relacionados con el contenido y el formato de los recetarios. Mi participación en dichas reuniones consistió casi siempre en presentar durante la primera sesión una amplia gama de libros de cocina para familiarizar a los asistentes con la variedad de formatos (en forma de diccionario, con ilustraciones y glosarios, a manera de menús...) y, en adelante, tomar notas para luego redactar los acuerdos de cada reunión. Muchas veces tuve que visitar a mujeres que no podían asistir a las reuniones o anotar sus recetas yo misma. También se me encomendó la edición del producto final, que implicó notar inconsistencias (errores ortográficos o de redacción, incongruencias o lagunas en las instrucciones, etc.) y acompañar el libro de una breve introducción.

A diferencia de lo que podría suponerse, la presencia de una persona foránea y ajena a la cultura alimentaria local en estos talleres, más que un inconveniente o impedimento para el ejercicio de definición de las *cocinas rebeldes*, lo enriqueció en el sentido de que permitió la interlocución y el diálogo, indispensables en toda experiencia identitaria. Por otra parte, mi investigación se concatenó con las preguntas, intereses y ejercicios de reflexividad propios de la comunidad, de modo que mis hipótesis sobre el papel de los recetarios en la construcción de lo comunitario y en las múltiples crisis

de sus sistemas alimentarios fueron transformándose y adecuándose a la par de los propios hallazgos de la comunidad. Las certezas adquiridas tras muchos años de estudio de recetarios en México de pronto se convertían en apremiantes problemas de investigación al haberlas puesto a prueba en los talleres de elaboración de *recetarios rebeldes*. La producción de conocimiento dejó de recaer en las manos de la investigadora universitaria y se volvió en una tarea compartida mientras discutíamos sobre comida y poder.

El principio articulador

Un libro de recetas es producto de la estandarización de los conocimientos culinarios, lo cual solo es posible gracias a la escritura, como lo han demostrado los estudios hoy clásicos de Arjun Appadurai (1988) y Jack Goody (1995). Los *recetarios rebeldes* no son la excepción, y poner por escrito las recetas condujo a intensos y prolongados debates entre los participantes. La instauración de un canon gastronómico en cada comunidad tuvo que pasar por discusiones que directa o indirectamente tocaban los temas de la representatividad, los usos y costumbres, la propiedad y la autoría y, en general, la conformación de un *nosotros*. Las discusiones alrededor de la elaboración del libro de cocina se llevaron a cabo en espacios comunes –la cocina comunitaria, el salón de actos de la presidencia municipal, el templo católico, la biblioteca pública municipal, la casa de artesanías y la cancha de basquetbol o el patio de un restaurante comunitario–, donde las personas interesadas en participar se daban cita para discutir los contenidos, así como los pormenores, dificultades, limitantes, confusiones y demás asuntos que fueron surgiendo en el proceso de crear, por primera vez, un repertorio culinario propio de la localidad. Las sesiones fueron muchas veces prolongadas y llegaron a realizarse durante varios años consecutivos, lo cual evidencia el compromiso y perseverancia de los participantes hacia el proyecto común del libro de cocina.

El ejercicio de sistematización de las recetas suscitó algunas veces tensiones entre los asistentes de los talleres, cuyas opiniones contrastaban en asuntos tales como si el recetario debería incluir recetas foráneas pero adoptadas por el paladar de los habitantes, o si los productos industrializados serían incluidos en su repertorio de lo *típico*. La mayoría del tiempo, sin embargo, las discusiones transcurrieron sin mayor dificultad. Cabe señalar que ninguna decisión se tomaba sin el consenso general, una lógica que implicó principios como dar la palabra a quien la pidiera, acuerdos como concertar una agenda con prioridades comunes y dejar siempre un espacio para los asuntos imprevistos y, sobre todo, para la conciliación.

Imagen 4.2. Talleres para la elaboración del recetario de Cosoltepec, Oaxaca, 2018

Fuente: Sarah Bak-Geller C.

Imagen 4.3. Talleres para la elaboración del recetario de Cosoltepec, Oaxaca, 2018

Fuente: Sarah Bak-Geller C.

Una multiplicidad de voces se encontraron así reunidas para responder a interrogantes que se revelaban fundamentales para definir los confines comestibles de un *nosotros* con capacidad de representación y de acción política. ¿Qué recetas deben incluirse y cuáles serán dejadas fuera? ¿En qué orden se van a presentar? ¿Cada quién redactará su receta o una persona elegida se encargará de transcribir y uniformar las recetas que pueda recolectar? ¿Acaso es necesario crear un rubro específico para el platillo insigne de la localidad? ¿Dónde colocar los atoles, bebidas tradicionales a base de maíz, que a veces se utilizan como alimento: en la sección de bebidas o en la de alimentos? ¿Las recetas curativas tienen lugar en un libro de cocina? ¿Necesitamos un glosario que traduzca palabras en lengua indígena? ¿Incluiremos todas las variantes de un mismo platillo o solo elegiremos una versión? ¿Cómo lograr que la receta quede impregnada de la sazón típica de *nosotros*? ¿Y en qué consiste esa sazón *nuestra*?

La producción de un libro de cocina significó la posibilidad de plantear nuevas preguntas y reformular las existentes sobre lo que significa para los miembros de una comunidad lo común, lo propio, lo *nuestro*. Las respuestas no fueron unánimes y, al contrario, fomentaron el debate y produjeron experiencias inéditas de reflexividad sobre su sistema alimentario y las crisis que lo amenazan. En este sentido, los recetarios formulados en clave *rebelde* son también documentos llenos de contradicciones, silencios, censuras, lagunas y omisiones que forman parte del ejercicio del poder dentro de las colectividades.

Una cuestión quedaba siempre clara y es que durante las reuniones los participantes convenían en que el libro de cocina no se trataba de una suma de recetas personales o familiares, sino que había que buscar uno o varios elementos rectores que le confirieran identidad al recetario. Esta búsqueda por lo que llamo *el principio articulador* del recetario incitó en cada caso reflexiones conjuntas sobre el acceso, la disponibilidad, el procesamiento, la conservación, la distribución y el consumo de los alimentos, entre otros aspectos relativos al sistema alimentario local y a las diversas crisis que lo vulneran. La búsqueda de uno o varios elementos articuladores fomentó entre los participantes una consciencia muy particular de la colectividad, así como de los retos que enfrentan y las vías que existen o están por crearse para encarar los problemas que los afectan en tanto comunidad.

El *Recetario coca de Mezcala* (Jalisco), publicado en el 2017, nos permite ilustrar lo ya mencionado. El libro de cocina fue elaborado en un taller comunitario y autogestionado, donde participaron hombres y mujeres comuneras, quienes vieron en el recetario una forma de movilización social y política efectiva para recuperar su territorio, invadido por un inversionista en bienes raíces. El principio rector del recetario recayó plenamente en la defensa de su territorio, lo que se tradujo en el ordenamiento de las recetas siguiendo el calendario agrícola y festivo: el recetario comienza en septiembre, con las primeras cosechas de maíz, frijol y calabaza,

y continúa con las fechas indicadas para recolectar y cosechar los frutos, raíces y semillas que da la tierra. A diferencia de la lógica convencional de los libros de cocina, que clasifica los platillos en entradas, sopas, platos fuertes, ensaladas... (Bak-Geller y Moreno, 2017), esta manera de acomodar y clasificar las recetas pone en evidencia el vínculo de una población con el territorio que le proporciona el sustento diario.

Valores políticos en clave gastronómica

La creación de un recetario incita reflexiones conjuntas, que muchas veces conllevan la inclusión de actores, territorios, voces y memorias que no habían sido considerados en otras instancias y representaciones de la colectividad. A diferencia de otros espacios consagrados a la toma de decisiones colectivas (asambleas, comités, congresos comunitarios, comisariados, asociaciones, mayordomías...), el ejercicio que consiste en crear un recetario genera un espacio inclusivo para otras voces que generalmente son menos audibles en las instancias más formales o convencionales de politización –esto es, mujeres jóvenes, madres solteras, ancianos, migrantes– y que en este contexto obtienen reconocimiento social por sus aportes valiosos a la creación de un canon gastronómico de la localidad. El proceso de elaboración de un libro de cocina llega a alterar las demarcaciones sociales, culturales y en ocasiones territoriales de la comunidad (por ejemplo, al incorporar a los paisanos que residen en otras ciudades o incluso fuera del país), generando formas de cohesión y organización social que son únicas en varios sentidos. Al mismo tiempo, los ejercicios de elaboración de *recetarios rebeldes* retoman los valores y principios comunitarios que rigen la vida en común, como suelen ser la reciprocidad, la gratuidad, el sacrificio por el bien común, el apego al territorio. Siguiendo esta lógica, la organización y dinámicas participativas en los talleres donde se elaboran los recetarios se caracterizan por su actuar

democrático; sin ellas no es posible entender los proyectos de los *recetarios rebeldes*. Esta forma de organización, basada en el diálogo y en los consensos razonados, donde ninguna decisión se toma sin acuerdo colectivo, acaba impregnando el producto final, es decir, el libro de cocina.

Las discusiones y acuerdos que se llevaron a cabo sobre el tema de la autoría en el *Manual de cocina cosoltepecana* (2024) nos revelan particularmente bien los valores y principios comunitarios que rigen la vida en común en este pequeño pueblo de la mixteca baja oaxaqueña. El mole de chivo, platillo emblemático de Cosoltepec, debía figurar en las páginas del recetario cosoltepecano, de eso no cabía la menor duda. No obstante, muy pronto surgió la pregunta: ¿incluiremos todas las variantes de la receta del mole de chivo o solo elegiremos una? Y de ser así, ¿cuál sería la indicada? ¿No se estaría traicionando el espíritu de la comunidad al elegir la versión de una sola cocinera sobre las versiones de las demás? Estas preguntas abrieron todo un debate, en el que se discutieron los criterios variados que permitirían elegir solo una de las muchísimas versiones de la receta de mole de chivo cosoltepecano; fue así que se habló de elegir a la cocinera que gozara de la mejor reputación, o bien a quien supiera redactar la receta de manera clara y ordenada, se sugirió incluso privilegiar a la cocinera más anciana. Finalmente, la respuesta fue consensuada: la receta del mole de chivo se le pediría a la cocinera que con mayor frecuencia ha ofrecido sus servicios a la comunidad cocinando este platillo para la fiesta patronal, que se organiza una vez al año. Es decir, mientras que la sazón y los otros criterios fueron decisivos para asignar el resto de las recetas entre las mujeres del pueblo, cuando se trató del mole de chivo, platillo insigne de Cosoltepec, la sazón fue relegada a un segundo plano frente a la relevancia que adquiere la entrega de la cocinera al pueblo. Y es que el trabajo en la cocina es una tarea nada desdeñable, que requiere de aptitudes y destrezas especiales. Además de poseer una "buena sazón", la cocinera debe llevar a cabo una gran cantidad de tareas físicas (limpiar los ingredientes,

cortarlos, molerlos, picarlos, desgranarlos, asarlos...) y mantener a pesar de todo esto la cordialidad y el buen humor. Sus esfuerzos y sacrificios son reflejo del carácter acomedido, servicial, conciliador y jovial necesario para la vida en comunidad. Todos son actos que la comunidad reconoce y valida como un servicio al bien común (Bak-Geller y Cuevas, 2024).

¿De qué nos hablan los libros de cocina? Este breve texto presenta cuatro guías de ruta que, sin pretender ser exhaustivas, buscan acompañar al estudioso del fenómeno alimentario en su propia exploración de las realidades que estos documentos resguardan.

Bibliografía

Appadurai, Arjun (1988). How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, *30*, 3-24.

Ayora Díaz, Steffan Igor (2012). *Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatán.* Nueva York y Oxford: Berghahn.

Bak-Geller Corona, Sarah (2013). Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México, *Desacatos. Revista de antropología social*, *43*, 31-44.

Bak-Geller Corona, Sarah y Moreno, Rocío (coords.) (2017). *Recetario coca de Mezcala, Jalisco.* México: Secretaría de Cultura-DGCP.

Bak-Geller Corona, Sarah (2019). Recetas de cocina, cuerpo y autonomía indígena. El caso coca de Mezcala, Jalisco (México). En Sarah Bak-Geller C., Raúl Matta y Charles-Édouard Suremain (coords.), *Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones.*

México, Marsella: Colegio de San Luis; Institut de Recherche pour le Développement.

Bak-Geller Corona, Sarah (2019a). The Cookbook in Mexico. A Founding Document of the Modern Nation. En Atsuko Ichijo et. al., (eds.), *The Emergence of National Food: The Dynamics of Food and Nationalism.* Londres: Bloomsbury.

Bak-Geller Corona, Sarah y Cuevas, Grecia (2024). *Manual práctico para la soberanía alimentaria. Gastronomía, comunidad y resistencia desde Cosoltepec para el mundo*. México: UNAM.

Bengoa, José (2000). *La emergencia indígena en América Latina*. México: FCE.

Flandrin, Jean-Louis (1986). La distinction par le goût. En Ariès y Duby (eds.), *Histoire de la vie privée. Tome 3* (pp. 267-309). París: Seuil.

Gobierno de México (2022). Culturas populares e indígenas. https://culturaspopulareseindigenas.gob.mx/

Goody, Jacques (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.

Hale, Charles (1997). Cultural Politics of Identity in Latin America. *Annual Reviews of Anthropology*, *26*.

Hyman, Philippe y Hyman, Mary (1997). Imprimer la cuisine: Les livres de cuisine en France entre le XVe et le XIXe siècle. En Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (eds.), *Histoire de l'alimentation.* París: Fayard.

Krögel, Alison (2011). *Food, Power and Resistance in the Andes. Exploring Quechua Verbal and Visual Narratives*. Nueva York: Lexington Books.

Laurioux, Bruno (1997). *Le règne de Taillevent: Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*. París: Éditions de la Sorbonne.

Mintz, Sidney (1996). *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past.* Boston: Beacon Press.

Notaker, Henry (2002). En Contrepoint: L'Identité Nationale à travers les Livres de Cuisine du XIX[e] Siècle. En Martin Bruegel y Bruno Laurioux (dirs.), *Histoire et Identités Alimentaires en Europe* (pp. 137-150). París: Hachette.

Pilcher, Jeffrey (2018). The land of seven Moles: Mexican culinary nationalism in an age of multiculturalism. *Food, Culture and Society*, *21*(5), 637-653.

Pite, Rebekah E. (2013). *Creating a Common Table in Twentieth-Century Argentina: Doña Petrona, Women, and Food.* Chapel Hill: University of North Carolina Press.

Sammells, Clare A. *(2014).* Haute Traditional Cuisines: How UNESCO's List of Intangible Heritage Links the Cosmopolitan to the Local. En Ronda Brulotte y Michael Di Giovine (eds.), *Edible Identities. Food and Foodways as Cultural Heritage.* Burlington: Ashgate.

Sherman, Sandra (2004). The Whole Art and Mystery of Cooking. What Cookbooks Taught Readers in the Eighteenth Century. *Eighteenth-Century Life*, *28*(1), 115-135.

Simmel, Georg (1998). *Sociología de la comida*. El individuo y la libertad. Ensayos de crítica de la cultura. Barcelona: Peninsula.

Weismantel, Mary (2017). Tasty Meals and Bitter Gifts. En Carolyn Korsmeyr (ed.), *The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink* (pp. 133-142). Londres: Bloomsbury.

Willian, Anne (2012). *The Cookbook Library. Four Centuries of the Cooks, Writers, and Recipes that Made the Modern Cookbook*. Berkeley: University of California Press.

Zapata Silva, Claudia (2019). *Crisis del multiculturalismo en América Latina. Conflictividad social y respuestas críticas desde el pensamiento político indígena*. Bielefeld: CALAS-UdeG.

Los diarios alimentarios

Un acercamiento íntimo a las familias vulnerables

Anne-Gaël Bilhaut

Doi: 10.54871/ca26aa08

Las ciudades son crisoles de cambios sociales y económicos. En 2020, albergaban a casi 60 % de la población mundial (ONU Hábitat, 2020, p. 3) y su crecimiento continuo –en personas y superficie– constituye un desafío para la sostenibilidad social, económica y ambiental. Al recibir flujos de migración local, nacional e internacional, surgen de manera aguda dificultades para satisfacer las necesidades de sus habitantes en salud, educación y alimentación.

En Perú, existe una metrópolis en la región amazónica (ONU Hábitat, 2020, p. 15): la ciudad de Iquitos, ubicada entre los ríos Amazonas, Nanay e Itaya, en la región Loreto. Esta ciudad cuenta con una población que se acerca a los 500 mil habitantes, en una ciudad donde el 49 % de la población es pobre y el 20 % de sus habitantes viven en la extrema pobreza (Instituto Nacional de Estadística e Informática [INEI], 2013). Accesible por río o por avión, es una "ciudad mundo" (Sassen, 2001) fundada en pleno *boom* del caucho, impulsada por los auges de este comercio y por los flujos migratorios: en los últimos cuarenta años, el número de habitantes se ha multiplicado por más de cuatro, y ha pasado de 110.242 en 1972 a casi 480 mil en 2017 (INEI, 2017).

Barrios como Belén o Balneario de Pampachica son espacios donde se acumulan factores de riesgos que incrementan las desigualdades. Como lo escribe Di Virgilio (2021, p. 82), la expansión urbana ha contribuido significativamente al aumento de la desigualdad en las áreas metropolitanas, con barrios informales que carecen de servicios básicos. Esto es particularmente preocupante en países de la región que han implementado modelos económicos extractivistas y neoliberales.

En los barrios mencionados viven familias pobres, en un estado de carencia crónica, con un acceso limitado a los bienes y servicios esenciales, incluyendo la alimentación saludable, la vivienda adecuada y el acceso a la educación y al empleo. Esto se refleja en situaciones de desnutrición y precariedad habitacional, así como en la imposibilidad de acceder a oportunidades educativas y laborales dignas. Además, implica la falta de capacidades y oportunidades.

La informalidad se proyecta tanto en el hábitat como en los medios de vida. Al vivir en las orillas de ríos importantes, cada año estas familias están sometidas a los riesgos de inundaciones (20 % del área urbana es inundable, según Mayo D'Arrigo, 2017). Iquitos tiene un índice de madres gestantes adolescentes elevado (32 %), lo cual se asocia con una mayor disminución de bienestar material, que aleja a las mujeres de la educación y las mantiene en un círculo de pobreza (Vasquez et al., 2018) que refuerza las desigualdades.

En los países andinos amazónicos, los gobiernos han puesto en marcha programas de alimentación escolar, a menudo con un componente de educación nutricional, con el propósito decontribuir a reducir desigualdades en educación y salud. En las aglomeraciones de asentamientos marginales, donde muchos hogares no tienen ni electricidad ni agua potable, los niños beneficiarios del programa Vaso de Leche –un programa de apoyo nutricional para madres y niños iniciado en 1985– compran a la hora del recreo comida chatarra, dulces o comida preparada. Muchos llegan a la escuela con el estómago vacío y reciben luego un "bebible" y un "sólido" de Qali

Warma, el programa nacional de alimentación desde el 2012 para las instituciones educativas públicas.[1]

Investigar la alimentación familiar donde no hay alimentos

Intentando comprender cómo familias urbanas pobres con hijas e hijos escolarizados ponen en marcha estrategias para mejorar la alimentación, implementé en los barrios de Belén y Balneario de Pampachica una indagación etnográfica con un método inductivo-comprensivo.[2] Quería entender las representaciones asociadas a la alimentación y su impacto en la niñez, y desarrollar una comprensión nueva del cuerpo y de las relaciones con los demás a través de la alimentación.

Para esta investigación centrada en el acceso a los alimentos para familias en situación de pobreza y muchas veces en el centro de dificultades sociales complejas, me encontré con desafíos metodológicos y éticos importantes. ¿Cómo realizar una encuesta alimenticia con madres jefes de hogar considerando la complejidad de sus vidas ancladas en la informalidad del hábitat y del trabajo? ¿Cómo conocer y restituir el sentimiento de estas mujeres vulnerables y vulneradas, que carecen de oportunidades? Pero también, ¿cómo hacer una investigación en hogares en situación de pobreza o extrema pobreza, conversar o entrevistarlos sobre la alimentación, observar lo que se consume, incluso cuando en la casa no hay alimentos? ¿Qué posición o postura ética y profesional tener como investigadora?

[1] El relato presentado antecede el trabajo realizado por Ricaud-Oneto sobre este programa (2023).

[2] El método inductivo-comprensivo parte del terreno, de la observación de los hechos y de no de hipótesis. En otros términos, se busca a partir de la investigación cualitativa y del trabajo de campo, entender a profundidad procesos, prácticas, relaciones sociales, significados que las personas atribuyen a su experiencia en un contexto determinado.

Me resultó necesario desarrollar técnicas más efectivas para estudiar las estrategias alimentarias de las familias. Había identificado siete familias dispuestas a recibirme durante nueve semanas, y debía encontrar una forma de mantener una relación estrecha con ellas, visitarlas a todas, cada dos o tres días. La observación requiere tiempo y disponibilidad de ambas partes, lo cual me permitía acompañar a estas familias en sus tareas cotidianas "por momentos", según sus disponibilidades. La descripción de la economía familiar enfocada a la alimentación supone realizar un registro diario, especificando lo que comen, con qué recursos, si las relaciones vecinales o familiares inducen regalos o intercambios de comida, entre otros temas. Adicionalmente, más allá de esta economía familiar, las representaciones que tenían las madres de familia sobre la alimentación me parecían esenciales para comprender las estrategias individuales en el abastecimiento y sus tomas de decisión sobre qué dar de comer a sus hijos e hijas.

Imagen 5.1. Familia de Noemi a la hora del almuerzo

Foto: Anne-Gaël Bilhaut

Ningún trabajo de campo es como otro; si bien existen manuales sobre las técnicas de la encuesta etnográfica, la realidad del terreno exige del investigador ser creativo, adaptar técnicas comprobadas o imaginar nuevos experimentos, adecuados no solo al objeto de la investigación y a sus objetivos, sino también al tiempo y a las expectativas de las personas involucradas. Son ellas quienes, a menudo sin saberlo, orientan la elección de las técnicas de investigación.

Ante la situación económica de los hogares seleccionados, debía encontrar una manera de compensar al menos su tiempo, mostrarles que su tiempo es valioso y que valía la pena compartirlo conmigo. Por otra parte, no quería que una compensación económica llevara consigo un sesgo demasiado fuerte en la producción de datos.

Ante este dilema entre disponibilidad de tiempos, producción de datos y preocupaciones éticas, desarrollé una herramienta muy sencilla, que iba a completar el abanico de técnicas usadas en este trabajo: los cuadernos o diarios de alimentación.

Los diarios alimentarios

En los estudios de alimentación existe una herramienta llamada "registros" o "recordatorios alimentarios" de las 24 horas, aplicada en estudios poblacionales. Se trata de una recopilación de información detallada sobre los alimentos y bebidas consumidos el día anterior. La precisión de la información depende de la memoria a corto plazo de las personas encuestadas, quienes deben también recordar el tamaño de las porciones ingeridas. Esta técnica se aplica en personas a partir de los 8 años, y en niños menores se realiza en presencia de un adulto, con el entrevistador dirigiendo las preguntas al niño (Ferrari, 2013).

Siendo inicialmente mi público objetivo la niñez, sabía que iba a ser difícil aplicar esta herramienta. Además, los datos que quería conseguir eran mucho más que los que caben en un registro de

alimentos y bebidas consumidos en las últimas 24 horas: pretendía producir este dato durante días, y lo quería controlar: más allá de lo declarativo, quería también conocer, percibir o entender las opiniones y creencias de las personas acerca de sus dietas; observar cómo se procede a la elección del menú o de los alimentos; identificar los actores involucrados en la confección de los alimentos y de los cuerpos. Para todo eso, un listado de consumo, incluso repetido cada día, no era suficiente. Necesitaba una herramienta que pudiera ser usada sencillamente, en complemento a mis visitas, ya que no podía estar presente desde la etapa del abastecimiento en alimentos hasta su ingesta, en las diferentes comidas y familias.

La noción de registro me parecía interesante e importante, pero, al no ser nutricionista, no necesitaba tener el rigor –contestable– del registro de las 24 horas; encuestas como las basadas en el registro son también falibles, ya que están basadas en memorias personales y en personas que no necesariamente desean relatar con precisión lo ingerido por tratarse de algo muy íntimo. Y lo que me interesaba justamente era esta dimensión íntima, sensible, que se encuentra más allá de la ingesta.

Es así que compré para cada familia participante de la investigación un cuaderno sencillo, chiquito, escolar y un esfero. En cada cuaderno, en la primera hoja, escribí el nombre del jefe de hogar. En seis de las siete familias, era una mujer. También escribí la mención: "Valor de este cuaderno: 30 soles". Compraría cada cuaderno completado a este precio al finalizar mi encuesta. Al inicio, no tenía muchas expectativas sobre este cuaderno, que consideraba como una solución secundaria durante el tiempo que yo estuviera fuera de los hogares. Tan solo esperaba que estos cuadernos sirvieran para recopilar más datos.

Al mostrar estos cuadernos en mi segunda visita –en la primera visita me presentaba y buscaba el acuerdo de las familias para poder volver–, explicaba que se esperaba que escribieran todo lo que comían cada día: para ello era necesario escribir la fecha y reportar

lo consumido (comidas, *snacks*, etc.). Les proponía que por esa vez lo escribiría yo misma para dar un ejemplo.

Luego, en cada una de mis visitas, pedía el cuaderno: juntos o más a menudo juntas, lo leíamos a voz alta y pedía explicaciones, preguntaba detalles que a su vez yo apuntaba: los cuadernos de alimentación sirvieron de base a la conversación y a las entrevistas. El trabajo de campo incluyó también observaciones en el hogar, el barrio, la escuela; durante las compras, la preparación de alimentos, las comidas, las visitas, la vida barrial... y entrevistas para completar las conversaciones. Probablemente debido a las conversaciones mantenidas, varios cuadernos incluyeron más datos de los que yo había solicitado inicialmente: se podía leer lo que habían comido (qué, cómo, dónde), comprado (cantidad, productos, a quién, dónde, según qué criterios), preparado (con qué, para quién...), compartido, recibido.

En unos pocos días, observé que este cuaderno se había convertido en un diario personal y muchas veces íntimo, donde la persona, hombre o mujer, escribía o describía situaciones de la vida personal, cotidiana, conyugal, escolar, que incidían en su alimentación (cambios en los recursos económicos, número de comensales, modos de decisiones, etc.).

Imagen 5.2. Cuadernos alimentarios

Foto: Anne-Gaël Bilhaut

En síntesis, el cuaderno, revisado cada día con el encuestador, ofrece una base para el recordatorio de las 24 horas; al convertirse en diario alimentario, permite entrar en temas íntimos y entender mejor las relaciones entre la alimentación y la vida económica, social, sentimental, familiar; finalmente, se convierte, para quienes lo redactan, en una base reflexiva sobre su propia alimentación, lo que es sin duda su mayor aporte.

Desigualdades sociales en Iquitos: un acercamiento a la alimentación en barrios pobres

El estudio que desarrollé se centró en comprender cómo el contexto social, cultural y económico de la vida de los niños afecta sus hábitos alimentarios y representaciones sobre la comida en Iquitos, Perú. Había realizado en 2011 un estudio exploratorio con familias pobres (que ganan menos de USD 100 al mes) sobre los patrones de alimentación y abastecimiento, donde mostré que las madres se esfuerzan por proporcionar a sus hijos algo de comida antes de dejarlos ir a la escuela. Para ello ponen en marcha estrategias individuales, a veces apoyadas por iniciativas nacionales (como el programa Vaso de leche, Wawa Wasi o Qali Warma) que han permitido mejorar el bienestar de los niños. Luego, unos años después, realicé una investigación sobre este tema con dos objetivos: comprender las representaciones asociadas a la alimentación y su impacto en los niños; desarrollar una comprensión renovada del cuerpo y de las relaciones con los demás a través de la alimentación y el aprendizaje.

Barrios vulnerables en una ciudad mundo

Iquitos, metrópolis globalizada, es un centro de la diversidad, un mundo en sí mismo. Podemos distinguir entre su centro y su periferia, en constante expansión, lo cual coincide con la fuerte e

imparable tendencia a la urbanización global. A principios de la década de 1990, el 36,3 % de la población procedía de otros lugares de la Amazonía peruana y el 5,7 % de otras regiones del Perú. Se trata de una población joven y móvil. Además, si bien en la década de 1970 se produjeron grandes flujos migratorios, en la actualidad estos han disminuido considerablemente. Las razones de estas llegadas y asentamientos son múltiples: en primer lugar, razones económicas atrajeron a los migrantes, pero también un acceso más fácil, por no decir nuevo, a la red de servicios, entre los que se encuentran principalmente la educación y la sanidad (Gutiérrez, 1992). No es raro que los niños sean enviados a estudiar a Iquitos: alojados en casa de familiares, trabajan y estudian al mismo tiempo.

En síntesis, Iquitos está llena de singularidades: su territorio urbano es una isla y está conformado por varios pueblos; el transporte y su contaminación acústica son característicos; su población, abigarrada y procedente de un mestizaje reciente, ofrece una riqueza cultural y social asombrosa.

Técnicas para investigar las estrategias alimenticias en familias pobres

Mediante una encuesta etnográfica, quise elaborar descripciones de las elecciones alimentarias de adultos y niños, y contribuir así a una antropología económica y a una antropología de la familia. Dado que las relaciones con la comida son esencialmente relaciones con el cuerpo, esta investigación pretendía comprender mejor los fundamentos sociales y culturales de estas prácticas, evaluando al mismo tiempo el papel de las políticas públicas.

Abordar la cuestión de la alimentación depende también de cómo la perciben las personas y de los recursos (dinero, vivienda, equipamiento) de los que disponen para satisfacer sus necesidades fisiológicas, culturales y sociales.

Para llevar a cabo este estudio, realicé en 2013 una encuesta durante nueve semanas a familias con hijas e hijos escolarizados, en la que participaron siete familias pobres o extremadamente pobres

de Iquitos (entre USD 55 y 100 al mes) de los barrios Belén y Balneario de Pampachica: a partir de observaciones en su entorno cotidiano (casa, barrio, mercado, escuela); de entrevistas con los niños (de 6 a 12 años), sus padres, sus profesores; de la entrega de un diario alimentario remunerado para reportar sus prácticas alimentarias, e invitándome a veces a quedarme con las familias durante algunos días, traté de averiguar qué y cómo (cantidad, horarios) comían las niñas y niños, dentro y fuera de casa; de dónde procedían los alimentos o el dinero para comprarlos; cómo hablaban los padres, los niños y los profesores sobre la alimentación. Me pregunté por las políticas de salud pública y sus beneficios en términos de rendimiento de los niños. También me interesé por cómo se suministraba comida a los niños fuera de casa y por la distinción entre la comida de los distribuidores (supermercados, patatas fritas, etc.) y la comida de la calle (compra de comidas o platos preparados).

La encuesta se realizó en parte al final de la temporada de lluvias, es decir, en un entorno inundado, como ocurre periódicamente en estos barrios, que provoca el desplazamiento de las familias.

Las técnicas que apliqué en las visitas a los hogares cada dos o tres días, junto con las largas conversaciones sobre la situación familiar, económica y social, basadas en el diario alimentario, me permitieron comprender la dinámica alimentaria familiar, más allá de nuestras expectativas. En este proceso, los diarios alimentarios fueron clave.

Antes de esta encuesta, nunca había remunerado o compensado con dinero las personas encuestadas. Por otra parte, no quería que una compensación económica condujese a un sesgo demasiado fuerte en la producción de datos. Sin embargo, ante la situación económica de estos hogares, debía encontrar una manera de compensar al menos su tiempo, mostrarles que este tiempo es valioso y que valía la pena compartirlo conmigo.

Lo que hice al entregar un cuaderno y esfero, como quedó ya dicho, fue anunciar que, al finalizar mi trabajo de campo, antes de salir de Iquitos, les iba a comprar el cuaderno. En la última página,

escribí el número de entrevistas que realicé con aquella familia, las cuales también remuneré. Estos aportes económicos no remplazaban un trabajo formal, y más bien dejé claro que era un apoyo para compensar su valioso tiempo.

Con las familias más vulnerables compré frutas para la familia. Es interesante notar que las frutas son una categoría de alimentos que participan muy poco de su dieta. Al obsequiarles fruta en realidad yo no estaba transformando su dieta general, solo la complementaba.

Técnicas de investigación

Para realizar la encuesta sobre la alimentación de niños y niñas y sus familias, tuve que seleccionar a estas. En primer lugar, volví a contactar familias de bajo recurso que conozco desde hace muchos años, con hijos o hijas escolarizados, entre 6 y 12 años, con un ingreso promedio de menos de USD 100 por mes. Dos familias me habían ya permitido investigar otros temas, incluso en sus hogares, desde el 1997. Luego, me dirigí a los vecinos y a los familiares de estas dos familias que cumplían con los requisitos ya mencionados. Me reuní con estas familias, en las que muchas veces fue una mujer la jefa de hogar, para explicar el objetivo de la investigación, la metodología, las condiciones de la encuesta: es decir, fueron encuentros múltiples, seguidos, que requirieron de disponibilidad de tiempo por parte de ellos, buena disposición a que yo estuviera en sus hogares, de día o de noche, y un acuerdo para que yo pudiera observar y conversar con sus hijos.

Dentro de las técnicas que utilicé estuvieron las entrevistas semiestructuradas, con la elaboración de una guía de entrevista evolutiva con las madres de familia; las conversaciones informales con los miembros de la familia, los vecinos, las personas que visitan las familias; las conversaciones basadas en la revisión de los diarios alimentarios con las personas que llenan los cuadernos; observaciones, de día y de noche, con la elaboración de una guía en los

hogares; observaciones en el aula y recreo; organización de talleres en aulas sobre alimentación. De acuerdo con la solicitud de la rectora de la unidad educativa del barrio, procedimos a una encuesta en el aula sobre lo consumido el día anterior, y trabajamos con dos grupos: los estudiantes debían dibujar o escribir lo consumido el día anterior y posteriormente, el docente les hacía trabajar sobre los diferentes tipos de alimentos, apoyándose con cartillas que reflejaban en parte la dieta local.

Al momento de entregar los cuadernos que iban a convertirse en diarios alimentarios, escribía en la primera página el nombre de la persona que lo iba a guardar y completar, así como su edad, la composición del hogar y el "valor" de este cuaderno: anunciaba el primer día que al fin del trabajo de campo, compraría el material al informante.

La compra del diario alimentario compensa en parte el esfuerzo excepcional y el tiempo que toma al informante llenarlo. El precio debía ser a la vez incitativo, pero no demasiado elevado. De hecho, antes de esta encuesta, nunca había remunerado o compensado con dinero las personas encuestadas. Pero este tema se vuelve clave ante familias que son tan vulnerables económicamente. En este caso, propuse a las familias que tuviera un valor de 30 soles. Me pareció esencial que su redactor lo conociera desde el primer día de investigación. Todos los participantes aceptaron esta herramienta, que se convirtió muy rápidamente en una forma de expresar situaciones de la vida diaria, con un amplio espacio de libertad, y a veces el gusto de escribir su historia y su cotidianeidad.

Adicionalmente, consulté encuestas sociales y económicas nacionales y regionales, conversé con investigadores en salud trabajando en el barrio de Belén en Iquitos, y realicé une búsqueda bibliográfica sobre el tema que nos interesa.

La investigación permitió conocer prácticas y entender ciertas representaciones relacionadas con el género. Una parte de ellas fueron resaltadas gracias a los cuadernos, que se convirtieron en diarios.

Desigualdades de género: prácticas, discursos y escritos

Las madres y las hijas desempeñan un papel esencial en la alimentación del hogar: compran, cocinan, preparan y cuidan a los hermanos más pequeños, en detrimento de su escolarización en el caso de las hermanas; es más probable que ellas falten a clase por este motivo, por lo que no siempre acceden a la comida escolar que se distribuye en clase. Dato que puede sorprender: los hombres no se cuentan como miembros del hogar (por sus esposas o hijas), y que trabajen o no, su contribución financiera y alimentaria, no parece cambiar la dieta.

En cuanto a la alimentación de los niños, en las encuestas y conversaciones, tanto los padres como sus hijos no mencionan el elevado consumo de productos ultraprocesados, a pesar de representar un presupuesto diario importante; del mismo modo, tampoco se menciona la fruta, como si ultraprocesados y fruta fresca no fueran alimentos o parte de la dieta.

Se adoptan varias estrategias para acceder a los recursos alimentarios: trabajo remunerado formal o informal (vigilante nocturno, limpieza de calles, lavado de ropa, etc.), pero también actividades deportivas, como el caso de una mujer que juega al vóleibol todas las tardes en su barrio, apostando por su propio equipo y utilizando los pocos soles que gana para alimentar a sus dos hijos escolarizados.

El programa nacional de alimentación escolar Qali Warma ofrece una comida a los niños, algunos de los cuales la complementan con otra comprada a la salida de la escuela. Ninguno afirma desayunar, por frugal que sea, en casa. En clase, los niños llegan dormidos, hambrientos, y dos horas después de haber tomado su comida escolar, uno u otro pregunta al profesor si queda pan. El programa Qali Warma se dirige a los niños matriculados y presentes, y cuyos padres han declarado que viven en la dirección correspondiente a la escuela. Sin embargo, la migración interna y los asentamientos

informales hacen que no todos los niños tengan acceso a alimentos. Además, familias se mudan de barrios en estación de inundaciones, lo cual dificulta el registro de los niños beneficiarios.

Los talleres organizados con los profesores en los pasillos de los colegios brindaron la oportunidad de trabajar con los alumnos sobre la alimentación, desde un punto de vista educativo. Para ello, la sesión comenzó pidiéndoles que dibujaran lo que habían comido el día anterior en el desayuno, la comida y la cena. A continuación, les pedimos que reaccionaran ante los dibujos para ayudarnos a comprenderlos mejor. Muchos alumnos dibujaron lo que les hubiera gustado comer: uvas, manzanas, ceviche, pollo con papas fritas, chifa (arroz chino). Luego, cuando hablábamos con ellos, la realidad era que sus comidas fuera de la escuela solían ser té de hierbas y pan.

Otro hallazgo importante de la investigación está directamente relacionado al uso de los cuadernos alimentarios. La metodología propuesta ha permitido a varias de estas mujeres empoderarse de la herramienta, del tema, pero también las ha llevado a interrogarse sobre la alimentación: escribir un cuaderno de alimentación las ha llevado a la reflexividad sobre su propio rol en la alimentación. Este aspecto ha sido muy relevante, y considero que es el mayor aporte tanto de la metodología como de la investigación propiamente dicha.

Otras mujeres decidieron escribir recetas tanto de su cotidiano, como de días especiales, por ejemplo, de Navidad. Al participar de la encuesta, sintieron que sus conocimientos y formas de lidiar con su cotidianeidad eran valiosos, y tuvieron la confianza de presentármelos.

En una familia que conozco bien desde hace décadas, es el padre de familia quien se empoderó del cuaderno. Parece que fue una decisión común con su esposa. En su caso, empezó a describir también la alimentación de su infancia, considerada como más sana e ideal para sus hijos. Incluía opiniones personales. Al devolver el cuaderno, me pidió uno nuevo: le había gustado tener esta reflexión

sobre la alimentación y deseaba seguir con esta actividad de reporte cotidiano que provocaba otras ideas y recuerdos.

Al entregar a cada participante un cuaderno que debía completar cada día con información sobre lo consumido por sus hijos y con el costo de los alimentos, o forma de acceder a ellos, surgió la duda sobre la capacidad de unas de estas madres de escribir, o de sentirse cómodas con escribir. Claro, me pregunté, ¿cómo proceder con la escritura de los cuadernos para las mujeres que no pueden escribir? Primero, propuse a una mujer, Delfina, completar el cuaderno yo misma cuando la iba a visitar cada dos días; como lo hice con todas las familias, en mi primera visita, escribí yo, para que tengan un modelo de lo mínimo que se esperara de ellas. Pero, cuando volví en una próxima visita, ella había empezado a escribir. Sus escritos –como los demás cuadernos– eran la base de nuestras conversaciones. Estaba orgullosa de ver que lo que escribía me interesaba.

Al escribir sobre su alimentación y la de sus hijos, ella empezó, como las otras jefas de hogar, a describir su vida diaria, al padre de los hijos, la violencia ejercida sobre ella, las tentativas de suicidio de su cuñado de 11 años de edad que ella cuidaba... Estos datos reflejan precisamente cómo se asocia el tema de la alimentación al hogar a la composición familiar.

Conclusiones

Para investigar sobre la alimentación, apoyándome en técnicas comprobadas, imaginé cómo adaptarlas al tiempo del que disponía, así como a las situaciones precarias de las familias, unas con luz y acceso al agua, otras sin servicios ni letrinas, que pude acompañar en su vivir de día y a veces de noche. Pude realizar observaciones al acompañar en su entorno cotidiano a madres o familias en sus casas, en la vida barrial, en sus compras, en el mercado, así como en

la escuela. Fui testigo de su cotidiano, de las visitas recibidas, de los cambios de conformación del hogar, en semana y fines de semana.

Ante situaciones complejas, siempre faltarán manuales de herramientas para la etnografía. Adaptar o imaginar nuevas herramientas requiere y genera una perspectiva reflexiva y crítica de la investigación, a partir de la identificación de los límites de las herramientas ya conocidas, que se basa en el conocimiento y la comprensión de las formas y medios de vivir de las familias focalizadas. Se trata, en otros términos, de proyectar una técnica aplicada a sus usuarios e imaginar mejoras. Requiere una cierta confianza en su capacidad a innovar también, pero esta capacidad puede ser sostenida por la necesidad: necesidad de proceder a un cambio, de comprobar una idea.

Años después, trabajando en una universidad de la Amazonia ecuatoriana, hice la promoción de estos "cuadernos de alimentación", cuyo uso puede ser ajustado según los objetivos de las investigaciones (véase, por ejemplo, Zurita-Benavides et al., 2021) y sus usuarios. En ciertos casos, estudiantes redactan, día tras día, lo que dictan las personas entrevistadas.

La horizontalidad (Cornejo y Rufer, 2020), deseable y deseada en la metodología de investigación, requiere creatividad, reflexividad y esfuerzo. Requiere nuevas formas de pensar y "actuar" en la relación con el actor de la investigación, quien se empodera tanto del tema, de la metodología de la investigación y, por ende, de sus resultados. Estas metodologías son aún más necesarias en contextos de extrema desigualdad (Kaltmeier, 2020). Sin embargo, muchas veces no dejan de ser un horizonte. Reflexionando sobre estos cuadernos alimentarios, una herramienta desarrollada "por necesidad", me parece que han permitido aportar en la búsqueda de la horizontalidad en la investigación y, parafraseando a Corona (2020), contribuyen a la producción de nuevos conocimientos y relaciones.

Bibliografía

Cornejo, Inés y Rufer, Mario (eds.) (2020). *Horizontalidad. Hacia una crítica de la metodología*. Buenos Aires: Clacso; Calas.

Corona Berkin, Sarah (2020). *Producción horizontal del conocimiento*. Guadalajara: Calas.

Di Virgilio, María Mercedes (2021). Desigualdades, hábitat y vivienda en América Latina. *Nueva Sociedad, 293*, 77-92.

Ferrari, Mariela Angela (2013). Estimación de la ingesta por recordatorio de 24 horas. *Diaeta*, *31*(143), 20-25.

Gutierrez, Javier (1992). *Los que llegaron después. Estudio del impacto cultural de las denominaciones religiosas no católicas en Iquitos*. Iquitos: CETA.

Instituto Nacional de Estadística e Informática [INEI] (2013). *Informe técnico: Evolución de la pobreza al 2007-2012*. Lima: Instituto Nacional de Estadística e Informática.

Instituto Nacional de Estadística e Informática [INEI] (2017). *Censos Nacionales XII de Población y VII de Vivienda.*

Kaltmeier, Olaf (2020). Horizontal en lo vertical. ¿O cómo descolonizar las metodologías en contextos de extrema desigualdad y de la crisis planetaria? En Inés Cornejo y Mario Rufer, *Horizontalidad. Hacia una crítica de la metodología* (pp. 93-121). Buenos Aires: Clacso; Calas.

Mayo D'Arrigo, Maritza (2017). Retos climáticos de la ciudad de Iquitos en Perú. *Proyección*, *22*(11), 198-218.

Ricaud-Oneto, Emmanuelle (2023). Repas scolaires, cogestion et peuples autochtones : l'illusion d'un pouvoir infranational au Pérou. *Lien social et Politiques*, *90*, 110-130.

Sassen, Saskia (2001). Global cities and global city-regions: a comparison. En Allen J. Scott (ed.), *Global city-regions: Trends, theory, policy* (pp. 78-95). Oxford: Oxford University Press.

Vásquez, Alexandra et al. (2018). La perspectiva de género ¿Una consideración necesaria para comprender y transformar estructuras de desigualdad en el contexto del cambio climático? Aportes de la iniciativa Ciudades Resilientes al Clima en América Latina. *Medio Ambiente y Urbanización*, *88*(1), 199-245.

ONU Habitat (2020). *Estado Global de las Metrópolis 2020 - Folleto de Datos Poblacionales*. Nairobi: Kenia.

Zurita Benavides, María Gabriela et al. (2021). Transiciones alimentarias: uso de la tierra, plantas y dietas entre los kichwas de Tena, Napo. En Nasser Rebaï et al. (eds.), *Patrimonios alimentarios en América latina. Recursos locales, actores y globalización* (pp. 59-82). Lima: IFEA; IRD.

Tiempos en diálogo, tiempos en disputa

Tensiones entre el pasado, el presente y el futuro alimentario en la Región Caribe de Colombia

Elizabeth Ramos Roca

Doi: 10.54871/ca26aa09

Del contexto y las escalas de análisis[1]

En las circunstancias actuales por las que atraviesa la vida en el planeta cobran cada día más relevancia los aportes de aquellas disciplinas que, como la antropología y la arqueología, proporcionan información de interés para reconstruir las trayectorias humanas desde una escala de tiempo amplia. Dicha escala nos ofrece la posibilidad de establecer una línea de tiempo que, aunque no siempre continua, nos abre la posibilidad de analizar más profundamente las conexiones entre el pasado, el presente y el futuro. Establecer dichas conexiones constituye, sin embargo, uno de los mayores

[1] Agradecimientos: En la Universidad de los Andes, agradezco el apoyo del Programa Travesías de la Facultad de Ciencias Sociales y al Departamento de Antropología. A Claudia Cárdenas investigadora del Instituto Alexander Von Humboldt quien nos acompañó durante la primera salida de campo donde generosamente compartió su experiencia. De manera especial a la comunidad de Tierrafirme en Mompox, con la que he compartido varias temporadas de campo, en las que con gran apertura y cariño me han permitido entrar en sus vidas, su espacio y su tiempo.

desafíos de investigación, cuando mediante dichos conocimientos buscamos aportar al análisis, entendimiento y posibles soluciones a diversas problemáticas que como sociedades enfrentamos en el presente. Una de estas es precisamente la alimentación humana, cuya multidimensionalidad se hace evidente cuando estudiamos la complejidad de relaciones económicas, sociales y ecológicas que la subyacen y que ameritan ser estudiadas a distintas escalas.

Las reflexiones que quiero compartir en este escrito sobre las tensiones, rupturas, encuentros y desencuentros entre el pasado, el presente y el futuro alimentario y culinario en la Región Caribe de Colombia están enmarcadas en un programa de investigación que por casi dos décadas he venido desarrollando en esta región del país, denominado Arqueología, Medio Ambiente y Adaptación Humana en la Región Caribe de Colombia. Inicialmente, este programa estuvo centrado en documentar, desde la perspectiva arqueológica, las relaciones entre las economías de subsistencia y la complejidad social de las poblaciones prehispánicas, ya que la mayor parte de los modelos propuestos para explicar cómo se hace manifiesta dicha complejidad han estado directamente asociados con un tipo particular de economía de subsistencia, como la caza, la recolección, etc. Sin embargo, más adelante en el desarrollo del programa y con base en la praxis misma, todo me fue llevando a interesarme por el tema alimentario y culinario, ya que los resultados de dichas investigaciones me mostraron la importancia de establecer las correlaciones entre los registros arqueológicos de estas prácticas y las realidades cotidianas de las poblaciones habitando hoy en los mismos territorios que anteriormente ocuparan esas poblaciones indígenas (Ramos, 2022). En efecto, los vestigios arqueológicos de comida en los sitios investigados se corresponden en muchos casos con las especies más apreciadas y consumidas hoy, muchas de las cuales están en condiciones críticas de conservación. Pero, además, al hacer trabajo etnográfico sobre estos temas, se evidenció el importante y a la vez invisibilizado rol de las mujeres cocineras como agentes y dinamizadoras de cambios sociales, papel que ha sido

también poco considerado en la interpretación arqueológica –desconectadas de la realidad actual y poco valoradas en la actualidad (Ramos, 2020).

En consecuencias, hoy en día, dentro de los objetivos centrales del programa de investigación, se busca, desde un enfoque biocultural y de largo alcance temporal, documentar y analizar la naturaleza de los cambios en las prácticas alimentarias y culinarias que han venido ocurriendo en distintos contextos espaciales y temporales de la Región Caribe de Colombia, con el propósito de conocer la manera como dichos cambios han impactado otros aspectos de la vida de las comunidades, como son, entre otros aspectos, la seguridad y la soberanía alimentaria, la pérdida de la biodiversidad alimentaria, los procesos de construcción identitaria y la pérdida de autonomía política.

De las metodologías y las realidades cotidianas

Para alcanzar dichos objetivos se han venido realizando desde una perspectiva multidisciplinar, proyectos arqueológicos y antropológicos en distintos contextos geográficos y temporales dentro de la región. Existen tres elementos fundamentales en el enfoque del programa que podrían permitir alcanzar estas metas. El primero es la perspectiva de largo alcance temporal que es característica de la disciplina arqueológica y que proporciona una escala más amplia para identificar los cambios y analizar posibles causas y consecuencias. El segundo aspecto es la perspectiva de la arqueología como ciencia social (Smith et al., 2012), que asume que la información que se produce sobre el pasado debe ser de utilidad a las ciencias sociales, lo que en el caso particular de la alimentación se conoce a grandes rasgos como arqueología social de la alimentación (Hastorf, 2017). En esta perspectiva confluyen las ciencias naturales y sociales para, a partir de la comparación de los datos de distinta naturaleza y de contextos variados, poder estar en mejor posición

para contribuir al análisis y desarrollo de propuestas para afrontar problemáticas humanas en el presente y a futuro. El tercero, por su parte, es el desarrollo e implementación de metodologías apropiadas que, en concordancia con las preguntas de investigación, nos permitan poner a dialogar la información del pasado con el presente y particularmente con el futuro, reconociendo que los eventos que ocurren en estas escalas de tiempo no son continuos (lineales) ni paralelos, y que adicionalmente pueden entrar en disputa. Pero, de manera muy especial, han sido particularmente relevantes las perspectivas de las denominadas "metodologías horizontales" en la investigación que Corona (2020) ha llamado "producción horizontal del conocimiento" (Cornejo y Rufer, 2020; Corona y Kaltmeier, 2022; Corona, 2017), y que buscan que las poblaciones de estudio sean más que "informantes", reconociéndolas como actores legítimos en la producción de conocimiento.

Uno de los grandes desafíos que he tenido que enfrentar en mi investigación ha sido el de articular, de manera efectiva, la perspectiva de tiempo amplia que nos brinda la arqueología, con las acciones y discursos sobre el presente y el futuro a corto plazo en estas materias, como, por ejemplo, las políticas públicas. Articular la información de tiempos diferentes, si bien nos ofrece la posibilidad de entender de manera más adecuada las complejidades de estos procesos, supone también enfrentar unas demandas metodológicas muy particulares para monitorear las trayectorias de las comunidades locales en sus relaciones con la biodiversidad y la alimentación a través del tiempo.

En el contexto del Caribe en general, veo con preocupación cómo la promulgación de las políticas públicas relacionadas con el patrimonio alimentario, si bien han despertado el interés por recuperar algunas de las formas tradicionales de alimentarse y cocinar, con frecuencia están permeadas en buena medida en la idea de lo "prístino", una perspectiva con la que discrepo, dado el uso que se hace de la información sobre el pasado, que asume que las lógicas del presente en relación con la alimentación en su dimensión más

amplia se extrapolan al pasado y viceversa, como si fuesen tiempos paralelos. Dicha perspectiva, no solo invisibiliza las sutilezas de los problemas de la vida cotidiana y las particularidades de las problemáticas sociales, económicas y políticas que subyacen a la alimentación en el presente, sino también la manera como las sociedades han cambiado sus maneras de relacionarse con los territorios, de relacionarse con otros seres vivos, de percibir lo que es comestible o no, lo que es ritualizado o naturalizado, entre muchas otras cosas y aspectos que le dan sentido –como vengo argumentando– a investigar estos temas desde una perspectiva de largo alcance temporal. En el caso de Colombia, la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia* (Ministerio de Cultura de Colombia, 2012), si bien ha puesto en el escenario nacional la relevancia de valorar las tradiciones alimentarias y culinarias, también ha puesto en evidencia varias tensiones y contradicciones alrededor de cómo "se naturaliza la idea de la tradición y de la autenticidad alimentaria y culinaria, y se invisibiliza la problemática histórica y contemporánea de la alimentación y la cocina en Colombia", como bien lo ha señalado Camacho (2014, p. 172).

Consecuentes con estos dilemas, surgen algunos interrogantes. ¿Qué hacer para lograr que la información derivada de la investigación arqueológica sobre la alimentación en el pasado pueda ser útil para entender la complejidad de las problemáticas alimentarias de las comunidades con las que trabajamos en el presente? ¿Qué tipo de preguntas debemos hacernos desde la arqueología social de la alimentación para poder diseñar e implementar metodologías más apropiadas que nos aproximen a entender la tensa relación existente en torno al patrimonio alimentario y culinario y la conservación de la biodiversidad en el pasado, y que este conocimiento pueda ser aplicable al presente? ¿Cómo lograr poner a dialogar los datos arqueológicos sobre las relaciones entre los humanos y el entorno en el pasado y la naturaleza cambiante y los conflictos socioambientales en el presente sin caer en trivializaciones?

Al enunciar estas preguntas no espero encontrar fórmulas "mágicas", sino poder identificar la naturaleza multidimensional de las tensiones existentes entre los humanos y la biodiversidad alimentaria, enfatizando en la importancia que para la formulación de las políticas estatales sobre el patrimonio alimentario y la conservación de la biodiversidad alimentaria tiene el reconocimiento de las particularidades de los contextos sociohistóricos que investigamos. Esto, a su vez, como un camino para resaltar y dinamizar, en particular, el papel de las mujeres dentro de los contextos actuales, en donde la desigualdad institucionalizada ha acentuado la desigualdad hacia ellas, y las ha marginado cada vez más de los beneficios que sus roles y acciones históricas y cotidianas en torno a la alimentación generan en beneficio de la comunidad y el sostenimiento y potencial reactivación de la biodiversidad. El caso de la investigación adelantada en Tierrafirme (Mompox), que describiremos a continuación, es un escenario particularmente relevante para profundizar en la investigación de algunos de los temas señalados.

De Tierrafirme como laboratorio social de la alimentación

El caso de estudio corresponde a una comunidad de aproximadamente tres mil personas (datos 2018, antes de la pandemia), en su mayoría campesinos, localizada en el corregimiento de Tierrafirme, ubicado a siete kilómetros del casco urbano de Mompox, en el departamento de Bolívar, en la región conocida como "Depresión Momposina". Dos condiciones particulares hacen de este un importante lugar para la investigación: su ubicación sobre los vestigios de un antiguo asentamiento indígena –lo que garantiza una ocupación humana de largo alcance temporal– y el hecho de que este lugar ha sido reconocido como uno de los lugares en Mompox con una larga tradición en la preparación de comidas y productos que por muchas generaciones han sido parte del consumo cotidiano,

pero que también se han vendido, constituyendo un importante renglón en la economía de Tierrafirme y Mompox. Esto es particularmente cierto para un numeroso grupo de mujeres cocineras, quienes, a través de sus preparaciones, ocupan un lugar importante no solo en la economía familiar, sino también en la de la población en general, situación que, sin embargo, y por motivos de diversa índole, ha venido cambiando, y ha afectado así varios aspectos de la vida social y económica en años recientes.

La investigación arqueológica en Tierrafirme ha permitido constatar que su casco actual está localizado sobre un asentamiento indígena Malibú, datado entre 1480 y 1550, época que coincide con la fundación de Mompox, la cual ocurrió en 1540. De igual manera, ha permitido hacer una primera caracterización del registro arqueológico de esta ocupación humana prehispánica en términos de su cultura material (artefactos y ecofactos). Se encuentran abundantes evidencias relacionadas con la alimentación, particularmente en lo relacionado con el consumo de animales silvestres, dentro de los que se destacan los caimanes como las babillas (*Caimán crocodilus fuscus*), otros reptiles como la iguana verde (*Iguana iguana*), tortugas como el morrocoy (*Chelonoidis carbonaria*) y dos especies de icotea (*Trachemys callirostris callirostris* y *Podocnemis lewyana*), al igual que algunos peces como como el bagre rayado (*Peudoplatystoma magdaleniatum*), el bocachico (*Prochilodus magdalenae*) y la mojarra amarilla (*Caquetaia kraussi*), entre otras especies. En lo que compete a las economías de subsistencia y alimentación, el análisis zooarqueológico muestra que los restos de fauna corresponden, en su mayoría, a las mismas especies de peces y reptiles que han sido parte de la alimentación y de las tradiciones culinarias de estas poblaciones que han ocupado esta región por generaciones y hasta la actualidad, especies que, como la mojarra amarilla y el bocachico, por ejemplo, hoy están amenazadas, tema recurrente evidenciado a partir del trabajo etnográfico con la comunidad de Tierrafirme.

En términos metodológicos, se emplearon diferentes estrategias según los componentes centrales de la investigación en lo

arqueológico y en lo antropológico. En el campo arqueológico, que como ya se mencionó se enmarca en las discusiones sobre la arqueología social de la alimentación (Smith et al., 2012; Hastorf, 2017), se utilizó la perspectiva del reconocimiento regional sistemático como aproximación al contexto regional, aunada con excavaciones puntuales en sitios seleccionados por sus contenidos materiales y/o ubicaciones especificas en diferentes nichos ecológicos. Se implementaron análisis especializados para determinar patrones de selección en las distintas etapas de la cadena alimentaria, como son la escogencia de algunas especies en particular o, en el caso de la fauna, las partes de los animales que se consumen y la forma de preparación (hervidos, asados, guisados). Este componente estuvo acompañado de una investigación bibliográfica detallada de sistematización de informes sobre sitios arqueológicos en la región Caribe que reportan evidencias del uso de plantas y animales en la alimentación, lo que permite hacer comparaciones a escala regional y transversales en sentido temporal.

En términos de la investigación antropológica propiamente dicha, y como registro de la situación actual, se ha desarrollado una investigación bibliográfica para el registro y sistematización de proyectos e iniciativas de conservación de la biodiversidad y del patrimonio cultural, histórico, culinario y alimentario en el municipio de Mompox, así como de proyectos o planes de fomento de la agricultura, conservación de humedales y turismo en este municipio (debe señalarse, como resultado, la escases de estos últimos). En cuanto al componente etnográfico, se realizaron varias actividades que metodológicamente incorporan diferentes estrategias. Una inicial fue a través de entrevistas semiestructuradas y diálogos informales realizados de manera espontánea en el proceso de preparación de algunos productos como suero, bollos de mazorca y chorizo; algunos de estos productos son preparados de manera cotidiana por las mujeres cocineras de la comunidad para ser vendidos en el mercado local de Tierrafirme y de Mompox. Posteriormente, con el acompañamiento y liderazgo de Carmen Cenia

Corrales, presidenta de la Junta de Acción Comunal de Tierrafirme, se convocó a una reunión informal en la sede de la biblioteca pública para socializar el proyecto y animar a la población –pero en especial a las mujeres– a participar del siguiente momento metodológico, constituido por un encuentro/taller realizado como un ejercicio de investigación-acción participativa, organizado alrededor de la preparación de una "olla comunitaria" donde se preparó un "sancocho de bocachico". Este evento fue coorganizado con la antropóloga Claudia Cárdenas Botero, investigadora del Instituto Alexander von Humboldt, quien asesoró y participó en el diseño metodológico del taller y en la realización de algunos de los encuentros con las personas de la comunidad que tuvieron lugar en los días previos y durante la realización de este. La perspectiva del Instituto Alexander von Humboldt aplicada en comunidades campesinas de la Depresión Momposina está orientada conceptual y metodológicamente desde lo que se conoce como marco de medios de vida sostenibles (MVS), enfoque que resulta de la convergencia de propuestas que inician en los ochenta para enlazar lo "rural", los "medios de vida" y la "sostenibilidad". Esto con el propósito de mejorar la comprensión de las formas de vida de "poblaciones menos favorecidas" y diseñar estrategias para disminuir la "pobreza", valiéndose de su mirada holística para

> identificar las causas de la vulnerabilidad de las comunidades rurales y su capacidad adaptativa, sus formas de vida y las estrategias que emplean para conseguir diferentes objetivos. A partir del análisis de capitales, las estructuras y los procesos se propone entender y orientar las decisiones al interior de las comunidades (Quiñones et al., 2021, p. 5).

Imagen 6.1: Taller realizado en Tierrafirme, Mompox, diciembre de 2021

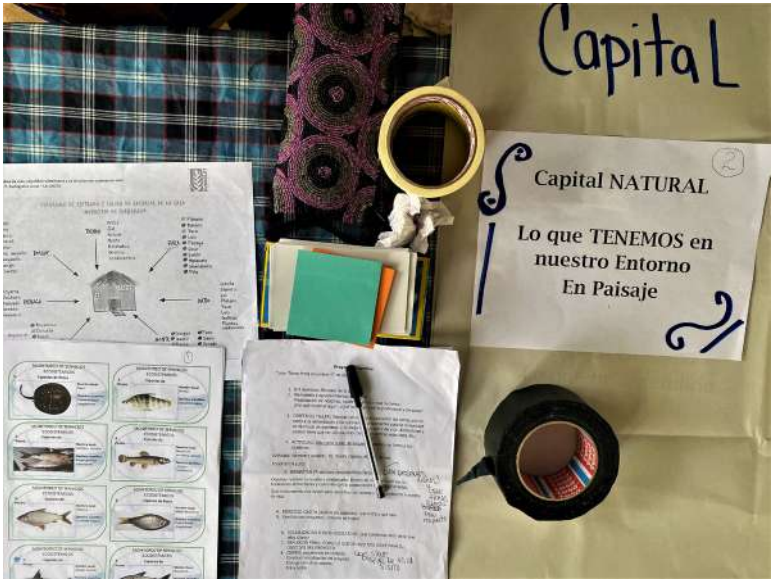
Autoría: Elizabeth Ramos Roca

El principal tema de reflexión en este encuentro giró alrededor de la manera como en la cotidianidad la comunidad interactúa con el entorno en general, y en particular, sobre la manera como se perciben las tradiciones alimentarias y la biodiversidad en el entorno local. Esto con la finalidad de juntamente con la comunidad, evaluar estrategias para el fortalecimiento de los medios de vida anfibios basadas en la valoración que las personas tienen sobre dicha relación. Para esto se realizaron talleres que involucraron ejercicios encaminados a generar reflexiones sobre temas como la importancia de la pérdida y potencial recuperación de los espacios domésticos, cotidianos y productivos (patios), como uno de los principales mecanismos para mejorar la integración comunitaria, y la preservación del patrimonio alimentario y culinario y del patrimonio natural. De igual manera, se generó un espacio para comprender desde las experiencias y voces propias, la dinámica social de la gente de la comunidad en torno a las ciénagas y otros espacios del territorio aledaño a Tierrafirme, a partir de los beneficios que tanto las ciénagas como el entorno en general le prestan

a la gente para sus medios de vida. En la misma línea, se buscó contribuir al diseño ecológico y social de la comunidad, a partir de actividades que fortalecieran los medios de vida, como son la recuperación del paisaje característico de los humedales y las prácticas de siembra, cocina, pesca, intercambio y recuperación de semillas, etc., identificando mecanismos para contribuir a fortalecer el papel de las mujeres dentro de la comunidad, en particular las actividades económicas de las cocineras de Tierrafirme.

Los resultados de estos talleres, en general, sirvieron para identificar los valores de la comunidad, tanto en lo ambiental como en lo relativo a los medios de vida, y se obtuvieron insumos para, de acuerdo con la metodología antes mencionada, realizar un ejercicio de "análisis de capitales" –parte de los instrumentos utilizados en la estrategia ya mencionada del Instituto Alexander von Humboldt–, en el que se tuvieron en cuenta las siguientes variables o "capitales": lo económico, lo físico, lo humano, lo espiritual/cultural, lo social, lo natural y el bienestar. En esta actividad, las personas participantes escribieron los "capitales" que consideraron tienen o no, viviendo en Tierrafirme. Estos testimonios se analizaron para tener una aproximación a cómo percibe la gente su entorno y qué tan a gusto está con el mismo, y también sobre las cosas que les gustaría cambiar o mejorar, y por qué y para qué (Imagen 6.2).

Imagen 6.2: Ejercicio de Análisis de capitales Tierrafirme, Mompox, diciembre 2021



Autoría: Elizabeth Ramos Roca.

Con los resultados derivados de la aplicación de estos instrumentos se busca contribuir con el diseño de acciones que sirvan para mejorar las condiciones de vida de la gente con los propios recursos que la comunidad reconoce como necesario capitalizar, ya sea mediante intercambios de conocimientos, de materiales, de recursos o de mano de obra, etc., reforzando de esta manera la cadena de valor, concepto que implica comprender "las interrelaciones e interdependencias con los medios de vida, el día a día de las comunidades, las actividades económicas y el capital natural" (Quiñones et al., 2021, p. 8).

Reflexiones finales

A manera de síntesis se puede establecer que con base en el trabajo arqueológico y antropológico se pudieron identificar algunas variables importantes que condicionan e influyen en la tensión creciente que se vive en la comunidad de Tierrafirme en la actualidad en relación con el patrimonio cultural alimentario y el patrimonio natural. Esta compleja situación se relaciona con varias problemáticas que deben atenderse integralmente y que involucran a diversos sectores de la comunidad, en particular a las mujeres cocineras, quienes, en gran medida y por tradición a través de la venta de alimentos, han encontrado una manera de no solo sostener la economía doméstica, sino de hacer valer su voz y encontrar un espacio de agencia dentro de la comunidad, así como desempeñar un importante rol en la construcción de identidades.

Por otra parte, el deterioro de los ecosistemas y la ausencia de políticas agrarias claras y acciones efectivas para su recuperación, así como el establecimiento de legislaciones genéricas descontextualizadas de las condiciones sociales particulares a cada comunidad, poco han contribuido a contrarrestar la creciente pérdida de la biodiversidad.

Aunado a lo anterior, y como si fuera poco, la creciente demanda de la industria turística ha creado una presión adicional en las cocineras locales, imponiendo medidas que buscan la "higienización" de los productos ofrecidos como parte de las cocinas locales y a la vez promulgando las posibles "ventajas" de la patrimonialización de las cocinas tradicionales, lo cual genera un extractivismo mediático de los saberes locales en la mayor parte de los casos desligado de los problemas e intereses particulares de cada comunidad.

Metodológicamente, la aproximación a la investigación con comunidades enmarcada en los modos de vida sostenibles es, desde nuestro punto de vista, un marco útil y apropiado para el tipo de investigación que queremos desarrollar en el contexto de la

comunidad de Tierrafirme, proyecto en el cual el papel activo de la comunidad en la gestión de todos los procesos inmersos en la cadena de valor y en particular, en lo relacionado con el tema del patrimonio alimentario y culinario y el patrimonio natural, resulta fundamental.

Bibliografía

Camacho, Juana (2014). Una cocina exprés. Cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario. En Margarita Chaves, Mauricio Montenegro y Marta Zambrano (eds.), *Mercado, consumo y patrimonialización. Agentes sociales y expansión de las industrias culturales* (pp. 169-200). Bogotá: Icanh.

Cornejo, Inés y Mario Rufer (eds.) (2020). *Horizontalidad. Hacia una crítica de la metodología*. Buenos Aires: CLACSO; CALAS.

Corona Berkin, Sarah (2017). Flujos metodológicos desde el Sur latinoamericano. La zona de la comunicación y las Metodologías Horizontales. *Comunicación y sociedad*, (30), 69-106.

Corona Berkin, Sarah (2020). *La producción horizontal del conocimiento*. Quito: FLACSO Ecuador; Editorial Universidad de Guadalajara; Calas; Federal Ministry of Education and Research; Bielefeld University Press; Editorial Universidad Nacional de San Martín; Editorial Universidad de Costa Rica.

Corona, Sarah y Kaltmeier, Olaf (coords.) (2022). *Producción de conocimientos en tiempos de crisis. Dialogando desde la horizontalidad*. Guadalajara: Editorial Universidad de Guadalajara; Calas.

Hastorf, Christine A. (2017). *The Social Archaeology of Food. Thinking about Eating from Prehistory to the Present*. Cambridge: Cambridge University Press.

Ministerio de Cultura de Colombia (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura, Dirección de Patrimonio.

Quiñones-Hoyos, Carolina et al. (2021). *Contribuciones de la biodiversidad a las comunidades locales caracterizadas desde los conocimientos locales y tradicionales. Diseño y aplicación de una hoja de ruta para la evaluación, el análisis y el fortalecimiento de los medios de vida rurales basados en la biodiversidad, y su integración a cadenas de valor...* Bogotá: Programa de Ciencias Sociales y Saberes de la Biodiversidad; Instituto von Humboldt. https://repository.humboldt.org.co/server/api/core/bitstreams/9356db8e-6fbe-4940-a279-b5ac39a08baf/content

Ramos, Elizabeth (2022). El presente invisibilizado: naturalezas, sociedades y vida cotidiana. -Entrevista-. *Revista Imprenta*, *1*, 36-41.

Ramos, Elizabeth (2020). Cocinando el pasado, vislumbrando el futuro. *Boletín Cultural y Bibliográfico*, *LIV*(68), 19-31.

Smith, Michael E. et al. (2012). Archaeology as a social science. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, *109*(20), 7617-7621.

Hacia un abordaje de la relación de las mujeres con las cocinas desde los feminismos de la reproducción social y la antropología feminista

Charlynne Curiel

Doi: 10.54871/ca26aa10

En este texto proponemos que los feminismos, en tanto epistemologías, teorías, metodologías y práctica, aportan una mirada crítica a la antropología que se interesa en los fenómenos de la comida y la cocina al incorporar no solo la categoría de *género*, sino las de *clase*, *raza*, *etnia*, *orientación sexual* e *identidad sexo-genérica disidente*, como categorías que se intersectan en la matriz de opresiones que atraviesan las variadas experiencias de las mujeres.

Vale aclarar que la diferencia estriba en que si bien la perspectiva de género hace énfasis en la importancia de explicar la desigualdad y la inequidad entre hombres y mujeres, las teorías feministas ofrecen una serie de conceptos que explican la desigualdad e inequidades entre hombres y mujeres, pero también las formas en que se han configurado distintos sistemas de opresión y las diversas experiencias de discriminación y desigualdad que las mujeres tienen no solo por el hecho de ser mujeres, sino por tener un origen indígena o rural, vivir en el campo, haber accedido o no a la educación escolarizada, contar con dos o tres jornadas de trabajo, etc.

Por lo que algo que deja en claro una mirada de este tipo es que las mujeres se relacionan con las cocinas de formas muy diversas.

El objetivo de estas páginas es compartir cómo se fue constituyendo un interés que venía de los estudios de género y el trabajo con mujeres en la Mixteca Baja de Oaxaca. Al interrogarnos sobre su participación política y terminar acompañando a las mujeres en las cocinas familiares y comunitarias, y no en espacios más convencionales como son manifestaciones y asambleas, tuvimos que reorientar nuestro interés y eso lo hicimos buscando referencias bibliográficas. Como una muestra de la hegemonía de la que gozan ciertos discursos, primero encontramos las perspectivas feministas liberales, que acuñaron el concepto de la *división sexual del trabajo* y la distinción entre los espacios públicos y privados, cuyo cuestionamiento incluye la expectativa de que el logro de la igualdad de las mujeres requiere su liberación del yugo del trabajo doméstico.

Parecía difícil que estas posturas apoyaran una comprensión de las complejas relaciones entre las mujeres y las cocinas que observamos, lo que nos obligó a preguntarnos ¿cómo las perspectivas feministas han abordado un espacio caracterizado como doméstico, privado e íntimo y por ende reproductor de las opresiones de las mujeres en la sociedad patriarcal? ¿De qué forma las apuestas teóricas y metodológicas feministas nos ayudan a complejizar la relación de las mujeres y las cocinas y trascender dicotomías como público/privado o productivo/reproductivo?

Buscamos referencias bibliográficas en la antropología mexicana e identificamos algunas investigaciones que abordan la alimentación, las cocinas y la comida con perspectiva de género. Sin embargo, dicho interés se expresaba menos en las antropologías feministas. Estas son una subcomunidad académica cuyos orígenes en EE. UU. datan de la década de los años setenta (Castañeda, 2006). En América Latina, su desarrollo coincide con el surgimiento de los movimientos feministas urbanos y universitarios ubicados en la periodización convencional, que los caracteriza como de la segunda ola. Este campo de investigación desentraña la especificidad de

las mujeres para demostrar que esta se configura no por su naturaleza, sino por la subordinación en la que transcurren "sus vidas, posición interiorizada en el contexto de las relaciones de poder que iba aparejada de la minusvalía de todo lo clasificado culturalmente como femenino" (Castañeda, 2006, p. 37). Esto significó transitar de una idea de las mujeres como otredad o alteridad radical a una que las reconoce como sujetas cognoscentes y cognoscibles; no solo reproductoras, sino productoras y creadores de cultura (Lagarde, 2015).

Su mirada muy temprano retomó dos aspectos que organizan a las sociedades humanas que eran denunciados también por el movimiento feminista. El primero fue la división sexual del trabajo, entendida como la asignación diferenciada de actividades productivas a los hombres y reproductivas a las mujeres que deriva en una jerarquía que sostiene los privilegios masculinos. El segundo aspecto, vinculado al primero, fue la caracterización de los espacios en públicos y privados (o políticos y domésticos) asignados históricamente, también de manera diferenciada, a varones y mujeres (Lamas, 1986).

Así, el fenómeno pancultural que la antropología feminista se propuso interrogar fue la naturalización de una forma de organización social que asignó a los varones los trabajos productivos, realizados fuera de la casa, con los que obtienen bienes, lo que se tradujo con el capitalismo en salarios, y a las mujeres los trabajos reproductivos, realizados en el interior de la casa, que no son retribuidos y que las confinan a una esfera privada desde donde no tienen la posibilidad de acumular riqueza, ni prestigio, ni capitales, ni legitimidad social, y que las excluye de todo espacio de poder y toma de decisiones (Ortner y Whitehead, 1996). Esta certeza en el feminismo liberal –como movimiento y propuesta teórica– se concibió en una agenda política que aspiró a la liberación de las mujeres y a terminar con la opresión que representa el confinamiento al espacio doméstico.

Las críticas a esta postura llegaron muy pronto de los feminismos negros y chicanos, después de los poscoloniales, populares y descoloniales, de una antropología realizada en contextos preindustriales y no occidentales en donde lo público-privado y lo productivo-reproductivo adquirían diferentes significados y sentidos expresados en formas variopintas de organización social (Moore, 2009), y más recientemente de los feminismos comunitarios, indígenas y campesinos. Así, las antropologías feministas contemporáneas se han nutrido de debates en torno a la posición de las mujeres en contextos específicos y experiencias situadas para abordar las formas en las que se crea, produce y reproduce la cultura, al tiempo que enfrentan condiciones económicas, políticas y sociales que generalmente profundizan la desigualdad, discriminación e injusticia de género, en intersección con otras opresiones (tales como el clasismo, racismo, etnocentrismo, lesbotransfobia, etc.).

En sus inicios en México, la antropología –primero de la mujer, después de género y ahora feminista– viró su mirada hacia las mujeres indígenas, rurales, campesinas y de los sectores populares (Lagarde, 2015; Olivera, 2019) para dar cuenta de procesos de proletarización, migración campo-ciudad e incorporación al mercado del empleo remunerado. Estos fenómenos que afectaron las vidas de mujeres de los sectores más vulnerables fueron ampliamente analizados y problematizados para llamar la atención sobre las desigualdades, discriminaciones, violencias e injusticias en razón del género, clase y origen social y étnico.

No obstante, si bien existía un interés por las mujeres de sectores subalternizados que realizan hasta tres jornadas de trabajo al día, hasta hace todavía poco tiempo, en el amplio cuerpo bibliográfico que constituye la antropología feminista en México, encontrábamos pocas referencias a la relación de las mujeres y las cocinas en tanto productoras, creadoras y transmisoras de conocimiento. Son las investigaciones pioneras de Tuñón (1991) y Vizcarra (2002, 2005), que con el bagaje conceptual y la premisa de la antropología feminista de "poner a las mujeres en el centro" (Lagarde, 2015),

interrogaron tempranamente la relación de estas con las cocinas, los fogones y la comida.

Ha sido en la academia estadounidense en donde encontramos investigaciones que recurren, desde mediados de la década de los noventa, a la categoría de *género* para analizar las formas de alimentar y comer –*foodways*–, y hacer una crítica de las implicaciones analíticas que las dicotomías productivo-reproductivo y masculino-femenino tienen al indagar en el ámbito culinario-alimentario (Counihan, 2012). Estas dicotomías han sido también cuestionadas por la geografía feminista que propone observar a las cocinas como espacios –*kitchen-space*– cuyos

> límites cambiantes son definidos por actividades sociales, relaciones generizadas [...] y de interacción con la naturaleza, [...] donde las identidades culturales se negocian, recrean y celebran, la "tradición" continuamente es redefinida [...] y el género se constituye a base de performances (Christie, 2008, p. 2).

En los últimos años observamos cada vez más el interés por indagar en las dinámicas que se gestan en las cocinas en diálogo con perspectivas feministas que las observan como espacios apropiados por las mujeres y no como lugares asignados a ellas (Abarca, 2006). Esta apuesta se abre camino en los debates que transcurren entre las posiciones liberales que acuñaron el concepto de *división sexual del trabajo* y lo *público/privado*, y enfoques más críticos que interrogan el papel de la reproducción social en el proceso de expansión y consolidación del capitalismo, que ha requerido, además de la explotación de la fuerza de trabajo asalariado, la privatización del trabajo doméstico y las labores reproductivas (Federici, 2013; Fraser, 2015).

Nuestra mirada se orientó hacia las críticas que realizan los feminismos marxistas a la dicotomía entre trabajo productivo y reproductivo, y hacia los debates en torno a los trabajos domésticos y de cuidados como labores no remuneradas que contribuyen a la expansión y acumulación del capital (Federici, 2013; Ferguson, 2020;

Azzurra y Bhattacharya, 2020). Pensar que las actividades cotidianas y recurrentes que las mujeres realizan en las cocinas (entendidas como espacios, procesos, prácticas y discursos) hacen posible la reproducción de la fuerza de trabajo, pero también de unidades domésticas y comunidades enteras, resultó ser muy potente para abordar las labores de procuración, preparación y proveeduría de alimentos en clave de trabajos no remunerados (reproductivos, domésticos y de cuidados), tomando en consideración la configuración de poder que caracteriza las cocinas como procesos.

Coincidimos en que "el sistema económico es, en el fondo, también un sistema de opresión de género precisamente porque el trabajo doméstico es, en el capitalismo, un asunto privado" (Ferguson, 2020, p. 21). Desde este ángulo se observa que lo que oprime a las mujeres no es la división sexual del trabajo sino "el hecho de que esta división está basada, de manera contradictoria y parcial, en la lógica esencialmente deshumanizante de la acumulación capitalista" (Ferguson, 2020, p. 19).

Esta lógica se expresa en una serie de fenómenos que es importante considerar en el análisis de las relaciones de las mujeres con las cocinas y, que en el caso de la Mixteca Baja de Oaxaca, implica dar cuenta de:

- la crisis económica y productiva en el campo y la migración;
- la embestida de la agroindustria y los megaproyectos, con sus nocivos efectos en la salud y las amenazas a la biodiversidad alimentaria;
- la incidencia de la jefatura femenina en los hogares, que aumenta sus responsabilidades en la proveeduría a sus familias e incrementa sus obligaciones con la comunidad;
- la presencia de las mujeres en formas de gobierno conocidas como sistemas normativos internos y la vigencia de un intenso calendario ritual y festivo;

- la participación de las mujeres en distintos comités convocados por programas sociales alimentarios y de otro tipo que suman actividades a su lista de extenuantes labores;
- los efectos del cambio climático (sequía especialmente) que están afectando la siembra y cosecha, sobre todo de maíz y otros productos de la milpa;
- la patrimonialización de la cocina considerada tradicional para el mercado turístico y el consumo de élite que extrae productos endémicos y conocimientos de las culturas culinarias locales sin una justa retribución.

Lo que queremos sugerir es que la apuesta por analizar la relación de las mujeres y las cocinas requiere de observar los contextos que en México se caracterizan por la precarización laboral, la falta de alternativas de generación de ingresos, la migración y los desafíos ambientales, climáticos y ecológicos, entre otros importantes aspectos. Pero también implica tomar en cuenta que las actividades culinarias son recursos que las mujeres utilizan para ingresar al mercado de trabajo remunerado formal e informal, ya sea en la venta establecida de comida –fondas, loncherías, puestos de mercados, restaurantes– o en la venta de casa en casa, ambulando por las calles o en las inmediaciones de puntos de afluencia en el espacio público.

Esto pone en entredicho la *naturaleza* privada, doméstica e íntima de las labores asociadas a la producción, distribución, proveeduría y consumo de alimentos, al tiempo que nos permite problematizar la cocina en tanto proceso complejo que involucra a las mujeres en una serie de actividades y faenas que podemos analizar en clave de trabajos que garantizan la reproducción social, material y simbólica de familias y comunidades.

Indagar en las dinámicas de las cocinas en las que se implican las mujeres rurales, indígenas, campesinas y de sectores populares (desde la producción hasta la distribución y el consumo) aporta una

mirada crítica a las condiciones de exclusión, marginación, discriminación e injusticia que caracterizan sus trayectorias de vida. Esto supone atender, por un lado, la producción de subjetividades con las que las mujeres viven, existen y –en ocasiones– resisten los embates de las importantes transformaciones socioculturales, económicas y políticas que experimentan, y, por el otro lado, las labores realizadas en las cocinas como un aspecto importante de la socialización y reproducción de los roles de género en el interior de la familia y de las comunidades en las que las mujeres habitan, y de la densificación de las relaciones sociales (Curiel, 2015; 2019; 2021). Observar la particularidad que estas labores adquieren en el marco de la producción de subjetividades y regímenes de género nos permite explorar las relaciones que las mujeres tienen con la cocina en tanto espacio, práctica y conocimiento más allá de las dicotomías público/privado u opresión/emancipación.

El puente que intentamos tender entre el feminismo marxista y los estudios feministas de la comida nos provee de un marco analítico para abordar la relación de las mujeres con las cocinas. Para ello es necesario ubicar experiencias situadas y tomar en consideración el complejo contexto alimentario que enfrentan sobre todo en las regiones rurales e indígenas, pero también los sectores populares urbanos. Este paradigma deriva del feminismo de la reproducción social que visibiliza y hace inteligibles las dinámicas de "los talleres ocultos del capital" (Fraser, 2020).

Reconocemos la cocina como uno de esos talleres ocultos, que opera como una "navaja de doble filo" (Weismantel, 2008), ya que es un mecanismo que abona en el sexismo condenando a las mujeres al ámbito doméstico y de la reproducción, pero las habilita para cruzar la frontera de lo reproductivo-productivo y usar el conocimiento de la cocina doméstica para alcanzar cierto tipo de poder social y económico e influir en la arena política-pública. Entre algunas especialistas se ha concluido que el confinamiento histórico de las mujeres a espacios y opciones restringidas –como las cocinas– también les ha dotado de canales para establecer fuertes lazos y

vínculos entre ellas, así como de una vía para obtener y aumentar su prestigio y autoridad (Vizcarra, 2002). Es decir, que la obligación de cocinar y alimentar a otros surge de diferentes y ambiguas fuentes de opresión, trabajo pesado, poder y creatividad (Counihan, 2012).

Entonces, durante nuestra estancia en campo, ¿cómo capturar el vaivén del trabajo reiterado en una cocina que se hace por obligación y el gozo que ese mismo trabajo puede significar cuando se colectiviza en un ritual o una fiesta? ¿Cómo significar el hecho de que las mujeres conformen espacios-cocina en los que se actualizan las autoridades morales, se despliegan conocimientos y saberes, se transmiten prácticas y se reconfiguran las relaciones de poder entre ellas y la comunidad, sin romantizar ni esencializar esto como "una actividad de las mujeres"?

El trabajo de campo en Oaxaca se realizó privilegiando las premisas de la antropología feminista, tomando en consideración que las "mujeres son sujetos activos en el campo de las relaciones sociales" (Juliano, 1992, citada en Castañeda, 2006, p. 39) y que su abordaje implica acompañar a las mujeres en su cotidianidad y dando seguimiento a sus labores, actividades y espacios (Lagarde, 2015). Con esto nos propusimos hacer explícito cómo los procesos de subjetivación asociada a la experiencia y vivencia del espacio-cocina dependen de las condiciones materiales, las relaciones sociales, las intencionalidades y la dimensión simbólica del género.

Imagen 7.1. San Miguel Tlacotepec, Oaxaca 2010

Autoría: Charlynne Curiel

En poblaciones rurales e indígenas en donde las personas responden a una serie de imperativos morales que incluyen la realización de una gran cantidad de rituales familiares y comunitarios que ameritan labores extenuantes en las cocinas, una estudiosa del fenómeno termina cotidianamente involucrada en una. Así, "estar con las mujeres" (Lagarde, 2015) implica establecer relaciones que nos permitan estar con ellas y entrar a sus cocinas familiares, de fiestas, estar en los rituales religiosos y de ciclo de vida, y en las preparaciones de comida comunitaria cuando, por ejemplo, se preparan alimentos para las asambleas de elección y cambios de autoridades.

Parte del aprendizaje es que esto solo es posible trascendiendo la observación pasiva e incorporándose a las actividades que se nos asignen en tanto mujer foránea, amestizada, de cierta edad y estado civil. Quienes se dedican a abordar estos fenómenos, durante el trabajo de campo se verán moliendo chiles, tomates y recaudos en el metate, lavando trastes, ahogándose con el humo de chiles

tostados, ofreciendo bebidas y llevando platos a las mesas. Y la posición que se le es asignada a la persona que llega como estudiosa del fenómeno es también parte del entendimiento del régimen de género y de las relaciones asociadas a las cocinas que se tienen en una sociedad específica

Ya que la antropología feminista analiza las dinámicas del poder, es importante poner el foco en las cocinas como espacios configurados por relaciones de autoridad entre mujeres de diferentes edades, entre mujeres que comparten un vínculo familiar o de parentesco, y por el tipo de vínculos y relaciones que tienen entre sí y que caracterizan las distinciones en relación a las clasificaciones de ingredientes y platillos, las bebidas para mujeres y para hombres, cómo se sirven los platos de acuerdo a la edad y el género, quién tiene el conocimiento de las recetas y por ende el lugar junto a las cazuelas y los comales. Cuando las actividades que organizan el "trabajo del ciclo alimenticio" (Juárez-Acevedo, 2020) en las cocinas tienen un propósito colectivo adquieren una implicación política y lo que nos toca es observar y analizar las condiciones que permiten que la cocina comunitaria se convierta en un espacio de poder.

Con esto en mente y con el afán de interrogar las dicotomías público/privado y opresión/emancipación observamos cómo circulan los poderes y se presentan las posiciones de autoridad. Registramos que las mujeres que acuden a compartir y acompañar a otras mujeres para cocinar de manera colectiva gozan de *reconocimiento, fama* o *buena reputación* por ser buenas *moleras* o cocineras. Esto les permite recibir reconocimiento social y acumular capitales simbólicos para participar en los espacios de toma de decisiones. Cabe aclarar que no se trata de establecer una relación causa-efecto (es decir, las mujeres que acuden a las cocinas para incorporarse a las labores colectivas acumulan capital simbólico que puede tornarse capital político solo por el hecho de cumplir con el imperativo moral de "acompañar" en las cocinas). Se trata, por el contrario, de explicar los cambios en las relaciones de género vistas a la luz de los cambios sociopolíticos en el contexto, ya que serán también

estas transformaciones las que habilitan o abren espacios de maniobra para que las mujeres puedan trastocar el régimen de género en la medida en que se reconfiguran las relaciones sociales en su conjunto.

La "estancia con las mujeres" nos permitió acceder a *the women's food voice* (Hauck-Lawson, 1998) como una propuesta de los *feminist food studies* para estudiar las experiencias, culturas y creencias de las mujeres sobre la comida, que cotidianamente pasan desapercibidas. Counihan (2012) señala que la comida como voz emerge como un término que cristaliza lo dinámica, creativa, simbólica y altamente individualizada que es la forma en la que la comida sirve como un canal de comunicación.

Estos aspectos se observan en la realización de entrevistas individuales semiestructuradas en las cuales una parte central de la conversación con las mujeres giró en torno a la importancia de la comida y la comensalidad en sus pueblos o comunidades. Algunas entrevistas se realizaron sobre todo en las cocinas o patios de las casas de las mujeres, porque en el ámbito rural los espacios son limitados y las cocinas son el centro de buena parte de las actividades familiares. Otras entrevistas para recuperar las trayectorias de vida a partir de la cocina fueron hechas en las milpas y –en ocasiones– en los corrales o los huertos de traspatio de las mujeres, con el fin de hablar de las prácticas en el lugar de su producción. Observamos que hablar de la cocina en un espacio que evoque las labores reaviva los recuerdos y permite establecer conexiones entre las mujeres y los lugares en donde pasan buena parte de su tiempo.

En estas entrevistas se abordan los aspectos materiales, de labores aprendidas y realizadas, de las extenuantes jornadas que implica la preparación de la comida de fiesta y de la organización en el interior de las cocinas –familiares y comunitarias– como un espacio pedagógico y de transmisión de práctica, saberes y conocimiento, para destacar las relaciones de poder intragénero e intergeneracionales. Proponemos que al prestar atención a *la comida como voz* se recupera la complejidad que encierran las actividades

de procuración, preparación y proveeduría de los alimentos y los efectos que estas tienen en la producción de la identidad y subjetividad de las mujeres.

En esta apuesta metodológica, a través de entrevistas que recuperan la trayectoria de vida asociada a la comida, las cocinas y la alimentación, nos acercamos al análisis de los sentidos y significados desde un enfoque hermenéutico que las mujeres le dan a sus actividades y labores implicadas en hacer y dar de comer.

De los *feminist food studies* también resalta la propuesta de sostener "charlas culinarias" (Abarca, 2006) con las mujeres, cuya narrativa se orienta desde las prácticas. Esto fue atendido en los tiempos de observación en las múltiples cocinas que fueron visitadas y en las que participamos como invitadas que también se involucraron en los quehaceres de las mujeres. Estas conversaciones muestran la importancia que tienen las cocinas como dominio de las mujeres y problematizan el espacio doméstico como un campo de construcción de conocimiento que valida el significado social, cultural y económico del trabajo reproductivo; en ese sentido, se muestra cómo *lo personal se convierte en político*. Pero también, añadimos, se configura como un espacio en el que se disputa el prestigio, el poder y aspectos simbólicos de la construcción de género (Vizcarra, 2002).

En un estado como Oaxaca, con una importante biodiversidad alimentaria y culinaria depositada en las manos y el sazón de las mujeres, recuperar la propuesta de analizar *la comida como voz*, como un canal de comunicación y expresión de las mujeres, nos permitió identificar la relevancia de las cocinas, los quehaceres que ahí se realizan y los roles históricamente asignados en los procesos de producción, preparación y distribución de alimentos para identificar lo que se incorpora, mantiene e innova en el ámbito alimentario a partir de su trabajo, cómo abona este a la producción de sus subjetividades y cómo se enfrenta ante las condiciones socioeconómicas y ambientales de pueblos y comunidades que afectan a las cocinas en tanto hecho social.

Imagen 7.2. San Miguel Tlacotepec, Oaxaca 2010

Autoría: Charlynne Curiel

Para el caso de Oaxaca, seguimos planteando algunas interrogantes en torno a las implicaciones que tiene, en un orden patriarcal y capitalista como en el que vivimos, orientar nuestros consumos alimentarios hacia el *regreso a las dietas tradicionales* cuando las únicas responsables de cocinarlas son las mujeres. ¿Qué significa para las mujeres en su día a día nuestro deseo de comer tortillas de maíz nativo y nixtamalizado hechas a mano? ¿Cómo imaginar un orden de género distinto si mantenemos la asignación de espacios y labores por género naturalizando el binomio mujeres-cocinas? ¿Qué hacemos con el hecho de que son ellas quienes tienen, guardan, mantienen e innovan los conocimientos culinarios, las recetas y las dietas que se consideran tradicionales? ¿Contribuyen las labores de todo lo que entendemos por cocina a reproducir la sobrecarga del deber ser femenino y la explotación de las mujeres? ¿O estamos ante la posibilidad de entender el espacio-cocina como un ámbito de resistencia cultural que mantiene, frente a transformaciones

ideológicas y estructurales de la vida cotidiana, una continuidad "que refleja historia y que habla de la relación de la sociedad con el medio ambiente" (Christie, 2002, p. 22)?

La población rural en nuestra región latinoamericana vive en un continuo proceso de empobrecimiento derivado de diversos factores (entre ellos la falta de un mercado laboral formal) que convive con el acceso a nuevos bienes de consumo –incluidos los productos comestibles industrializados– y la intervención de los programas sociales orientados a "mejorar" la alimentación, transformando las formas de comer. Por ende, las maneras en las que se organizan las cocinas y el vínculo que tienen las mujeres con ellas se han transformado enormemente. Se pueden observar los efectos negativos de la incorporación de los productos ultraprocesados y las bebidas azucaradas en las dietas de los pueblos rurales e indígenas, que han sido tema de varias investigaciones e informes que aclaran el desolador panorama alimentario en el que viven millones de familias impedidas de tener seguridad alimentaria o ejercer su derecho a la alimentación adecuada.

Es urgente el abordaje de las problemáticas ambientales, que en nuestro trabajo quedaron pendientes en virtud de las afectaciones que el cambio climático está acelerando, sobre todo en regiones en donde se enfrenta actualmente la sequía. Y, en ese sentido, es necesario también documentar las estrategias implementadas y la importancia del trabajo y la energía vital que se invierten en las actividades para enfrentar la crisis ambiental: por ejemplo, abastecerse de agua para regar las milpas, limpiar y cocinar.

La apuesta que estamos construyendo recupera el carácter político y transformador de la antropología feminista en diálogo con los feminismos de la reproducción social, para abonar en la problematización, pero también politización, de las actividades de la cocina en clave de trabajo(s) en el marco del debate en torno a la reproducción de la vida y la acumulación capitalista y sus crisis.

Bibliografía

Abarca, Meredith E. (2006). *Voices in the Kitchen. Views of food and the World from working-class Mexican and Mexican American Women*. Río Grande/Río Bravo: Borderlands Culture and Traditions.

Arruzza, Cinzia y Bhattacharya, Tithi (2020). Teoría de la reproducción social. Elementos fundamentales del feminismo marxista. *Archivos de historia del movimiento obrero y la izquierda*, *8*(16), 37-69.

Castañeda Salgado, Martha Patricia (2006). La antropología feminista hoy: algunos énfasis clave. *Revista mexicana de ciencias políticas y sociales*, *48*(197), 35-47.

Christie, María Elisa (2002). Naturaleza y sociedad desde la perspectiva de la cocina tradicional mexicana: género, adaptación y resistencia. *Journal of Latin American Geography*, *1*(1), 17-42.

Christie, María Elisa (2008). *Kitchen-Space: Women, fiestas and Everyday Life in Central Mexico*. Austin: University of Texas Press.

Counihan, Carole (2012). Gendering Food. En Jeffrey M. Pilcher (ed.), *The Oxford Handbook of Food History* (pp. 99-116). Oxford: Oxford University Press.

Curiel, Charlynne (2015). La política de la costumbre y el "Pueblo" de las mujeres. Participación femenina en San Miguel Tlacotepec. En Charlynne Curiel et al., *Repensando la participación política de las mujeres. Discursos y prácticas de las costumbres en el ámbito comunitario* (pp. 87-125). México: IIS-UABJO; Plaza y Valdés Editores.

Curiel, Charlynne (2019). Las mujeres en la cocina de la mayordomía. Prestigio y costumbre en la Mixteca de Oaxaca. *EntreDiversidades*, *1*(12), 163-194.

Curiel, Charlynne (2021). Hacia una antropología feminista de la relación de las mujeres y las cocinas: una propuesta desde Oaxaca. *Boletín del Colegio de Etnólogos y Antropólogos Sociales*, (2021b), 109-123.

Federici, Silvia (2013). *Revolución en punto cero. Trabajo doméstico, reproducción y lucha feminista*. Madrid: Traficantes de Sueños.

Fraser, Nancy (2020). *Los talleres ocultos del capital. Mapas para la izquierda*. Madrid: Traficantes de sueños.

Fraser, Nancy (2015). *Fortunas del feminismo: del capitalismo gestionado por el Estado a la crisis neoliberal.* Madrid: Instituto de Altos Estudios Nacionales del Ecuador; Traficantes de Sueños.

Ferguson, Susan (2020). Las visiones del trabajo en la teoría feminista. *Archivos de historia del movimiento obrero y la izquierda*, *8*(16), 17-36.

Hauck-Lawson, Annie S. (1998). When Food is the Voice: A Case-Study of a Polish-American Woman. *Journal for the Study of Food and Society*, *2*(1), 21-28.

Juárez-Acevedo, Verónica Itandehui (2020). Cocinas comunitarias en Juchitán de Zaragoza: el trabajo de las mujeres en la base de la vida. *Cuadernos del Sur*, *49*(25), 87-106.

Lagarde, Marcela (2015). *Los cautiverios de las mujeres. Madresposas, monjas, putas, presas y locas.* México: Siglo xxi.

Lamas, Marta (1986). La antropología feminista y la categoría de género. *Nueva Antropología*, *VIII*(30), 173-198

Moore, Henrietta L. (2009). *Antropología y feminismo*. Madrid: Cátedra.

Olivera, Mercedes (2019). *Feminismo popular y revolución. Entre la militancia y la antropología. Antología esencial*. Buenos Aires: CLACSO, Rosa Luxemburg Stiftung.

Ortner, Sherry y Whitehead, Harriet (1996). Indagaciones acerca de los significados sexuales. En Marta Lamas (comp.), *El género. La construcción cultural de la diferencia sexual* (pp. 127-180). México: PUEG.

Vizcarra Bordi, Ivonne (2002). Las otras "Santas del Sustento" en la Fiesta de San Miguel la Labor: una (Re)construcción Social de género en el Sistema de Cargos. En Eduardo Saldoval, Hilario Topete y Leif Korsbaek (coords.), *Cargos, fiestas, comunidades* (pp. 183-206). México: Universidad Autónoma del Estado de México.

Vizcarra Bordi, Ivonne (2005). Asignación e identidad femenina campesina en la responsabilidad alimentaria: las acostumbradas actoras. En Paola Sesia y Emma Zapata (eds.), *Transformaciones del campo mexicano: una mirada desde los estudios de género* (pp. 501-518). México: Asociación Mexicana de Estudios Rurales; Praxis; Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.

Weismantel, Mary J. (2008). Foreword. At a Kitchen Table. En María Elisa Christie, *Kitchen-Space: Women, fiestas and Everyday Life in Central Mexico* (pp. 9-15). Austin, Texas: University of Texas Press.

Hoy el pescado es alimento para los ricos

Mujeres comuneras por la alimentación en Río Chico, Ecuador

Ana María de Veintimilla D.

Doi: 10.54871/ca26aa11

Reunidas para cocinar comidas tradicionales, como parte de la investigación "Comunas ancestrales y alimentación: transición, despojo y resistencia en el litoral ecuatoriano", las mujeres de Rio Chico, en la Comuna de Salango, comentaban que *hoy el pescado es un alimento para ricos.*

El litoral sur del Ecuador, donde se ubica la comuna campesina de Salango, es conocido por su importante culinaria tradicional y, sobre todo, por las sabrosas variedades de pescado y mariscos preparados en salsas de maní, con abundantes hierbas y especias, como relleno de recetas de plátano verde o maíz. Pero hoy en día, comunidades que antes tenían pleno acceso a pescado y otros alimentos del mar no pueden acceder en las cantidades y calidades adecuadas a pescado y a otros alimentos complementarios de la agricultura familiar. Mientras se esfuerzan por preparar los sabrosos platos tradicionales para ocasiones especiales, en el día a día su dieta ha ido derivando hacia una alimentación basada en el consumo de arroz, harinas refinadas, aceites y bebidas azucaradas.

Por otra parte, las comunas ancestrales de la costa ecuatoriana han sostenido una lucha histórica por el reconocimiento de sus

derechos colectivos anclados en la posesión territorial y la identidad como descendientes de los pueblos originarios. Esta trayectoria de lucha implica, en teoría, ciertas garantías de manejo, uso y goce del territorio y de los bienes comunes que proveen el sustento. Sin embargo, aunque los derechos colectivos de la Comuna están reconocidos por el Estado y su territorio se encuentra en una área privilegiada en términos de biodiversidad y cultura, las condiciones de alimentación y nutrición de las familias comuneras hoy en día se traducen en altos niveles de vulnerabilidad, inseguridad, pérdida de autonomía alimentaria y, en consecuencia, graves impactos sobre la salud. Este es el caso de Río Chico, comunidad donde conviví por un periodo de cuatro meses durante los cuales realicé un estudio etnográfico y registré las transformaciones ocurridas en la alimentación de las familias.

Río Chico es uno de los recintos de la Comuna de Salango, que se ubica en la región conocida como Tumbes o bosque seco tumbesino, y forma parte de los *hotspots* de biodiversidad del mundo. En esta región hay otras Comunas Ancestrales como Las Tunas, El Pital y Agua Blanca, que se identifican como pueblo manta o manta-huancavilca.

Según el censo de 2015, Río Chico contaba con 501 residentes repartidos en 109 familias (INEC, 2015); actualmente se estima una población de 1.000 habitantes, repartidos en 250 familias. La investigación incluyó a las familias de los cuatro barrios existentes, centrándose en sus prácticas de adquisición, producción, preparación y consumo de alimentos entre los años 2017 y 2018.

Río Chico ha vivido intensas transformaciones en las últimas cuatro décadas. Algunos factores que han influido en estos cambios son los procesos de deforestación del bosque que han conllevado a una extrema sequía, y la construcción de la carretera costanera en los años setenta. Con ella comienzan procesos de urbanización, crecimiento urbano y demográfico, y expansión de la economía de mercado, cuyas señales fueron la llegada de la pesca industrial y,

posteriormente, la instalación de una planta procesadora de harina y aceite de pescado en la playa de la Comuna.

En esta misma época se crea el Parque Nacional Machalilla, una de las áreas protegidas más grandes del país, y abarca el bosque e importantes zonas marino-costeras de las que dependían los comuneros para su subsistencia. Hoy, el ingreso a estas áreas está restringido y la crianza de animales como chivos y cerdos está prohibida. Todo esto ha provocado la escasez de alimentos obtenidos de manera autónoma, el agotamiento de alimentos marinos y el casi total abandono de la agricultura de subsistencia y para la venta.

A estos procesos se sumó, a finales de los años noventa, la llegada de actores externos que adquirieron tierras comunitarias de forma ilegal. Esto privó a las familias del acceso al estero, a diversos caminos vecinales y a una de sus playas principales. Esta ocupación se realiza a través de continuas violaciones a los derechos humanos, el uso de la violencia y actos de tortura a los líderes del recinto. Lo cual provocó, además, mayores restricciones de acceso a las fuentes de sustento de las que dependían los comuneros para su subsistencia, y amenazó, de esta manera, sus condiciones de vida, salud y alimentación. Esta situación continúa y sigue siendo denunciada por la comunidad hasta el día de hoy.

Además, el deterioro del entorno alimentario y de las condiciones de vida de las comunidades costeras se ve agravado por la falta de servicios básicos, como el acceso al agua potable. A pesar de los avances políticos y del reconocimiento de los derechos indígenas en la Constitución ecuatoriana, las condiciones de vida no han mejorado significativamente. Las comunidades se encuentran entre la resistencia y el expolio, enfrentadas al abandono de sus formas de vida tradicionales, la homogeneización cultural, la creciente precariedad, la marginación y la vulnerabilidad, que comprometen progresivamente sus condiciones alimentarias y sanitarias.

Solo cuando hay trabajo hay alimento

A pesar de la lucha por la defensa de la tierra y el territorio colectivo, los comuneros sienten que hoy *solo cuando hay trabajo hay alimento.*

Efectivamente, los cambios ocurridos en la Comuna han llevado a las familias a una progresiva dependencia del dinero para acceder a alimentos. La población de Río Chico pasó de una economía basada en el cultivo de café, la producción agrícola de subsistencia, el intercambio de alimentos del campo por pescado con los pescadores artesanales y eventualmente la recolección de mariscos a una economía mayormente basada en la obtención de salarios. El abandono del Estado en cuanto a garantizar agua y apoyos financieros para la agricultura en consecuencia con las bases de la soberanía alimentaria no se ha realizado.

Hoy, la mayoría de familias depende de los ingresos del jefe de familia, como albañiles en la construcción o en otros trabajos temporales, que generalmente se desarrollan en condiciones precarias y sin acceso a seguridad social. Son muy pocas las familias cuyo jefe de familia trabaja como empleado de la planta de procesamiento y recibe un salario básico mensual, y menos aún quienes trabajan en la pesca industrial.

Las familias que trabajan como jornaleras en la construcción u otros trabajos temporales enfrentan difíciles tiempos de escasez, lo que genera periodos de inseguridad alimentaria. Así, la disponibilidad de alimentos se define por las épocas en que hay trabajo y cuando escasea. En tiempos de carencia, estas familias realizan actividades que antes formaban parte de la subsistencia y ahora son emergentes: recolectan pequeñas almejas y churos en los arrecifes, y bucean para conseguir pequeños pulpos que complementan su almuerzo o que aprovechan para vender a otras familias de la comunidad. Sin embargo, las cantidades de estos alimentos que

se consiguen hoy en día son muy reducidas, y las familias viven graves situaciones de vulnerabilidad y hambre.

Los trabajadores de la planta de procesamiento reciben salarios que se dividen en pagos bimensuales, lo que dicta el abastecimiento de alimentos en función del mercado. Recibir un salario fijo en medio de duras condiciones de trabajo y limitadas oportunidades laborales sitúa a estas familias en una posición socioeconómica distinta en relación al resto de las familias de la comunidad. Así lo demuestran sus contribuciones a las festividades, sus papeles políticos y sus posesiones materiales. Un beneficio clave para estos trabajadores es el suministro frecuente de pescado, que contribuye significativamente a la dieta de sus familias. Por el contrario, los empleados de la albañilería tienen dificultades para acceder a pescado y a otros productos marinos fundamentales en la dieta manta. Los hogares relacionados a la industria pesquera suelen disponer del atún "negrita", lo que indica su relativa prosperidad. Estas familias suelen tener dietas ricas en alimentos procesados, reflejo de su poder adquisitivo y estatus social. Cabe señalar, que solo cinco de las 250 familias que habitan Río Chico trabajan como empleados de la planta.

Las escasas familias con dietas diversas y menos industrializadas son aquellas en las que el padre de familia gana un salario y, a la vez, mantiene actividades agrícolas para el autoconsumo, lo que representa una situación ideal pero inalcanzable para la mayoría de las familias que se enfrentan a condiciones de vida precarias y tienen poco acceso a recursos económicos.

Hay que mencionar que el acceso a salarios para los comuneros es una tarea muy compleja en una estructura socioeconómica y política desfavorable, debido a la exclusión que sufren en relación al resto de la sociedad ecuatoriana. A la hora de insertarse en el mercado laboral, se encuentran en condiciones de total desigualdad y vulnerabilidad, porque tienen menos acceso a la educación, son familias numerosas, viven en comunidades con economías quebradas y están en situación de pobreza (Organización Mundial del

Trabajo [OIT], 2021), a lo que se suma el racismo y la discriminación social.

La pérdida de autonomía y la dependencia a recursos financieros para acceder a alimentos ha provocado profundos cambios en la alimentación y en la vida de las familias comuneras. Así, los alimentos que antes formaban parte de la diversidad alimentaria –variedades de pescados, mariscos, animales de corral y productos agrícolas– son ahora escasos y prácticamente inaccesibles en las calidades y cantidades idóneas para las economías familiares.

"Solo cuando hay dinero se come lo que se tiene ganas de comer". Percepciones de las mujeres sobre la alimentación de Río Chico

En los encuentros culinarios donde yo aportaba con los gastos de los ingredientes que utilizamos, las mujeres explicaban que *solo cuando hay dinero se come lo que se tiene ganas de comer.*

Es el caso de la negrita, un tipo de atún, de carne firme y sabrosa, muy apreciado por las familias y motivo para reunirse alrededor del fogón para asarlo entero el fin de semana o en las celebraciones. Hoy, solo la consiguen los trabajadores de la empresa. De hecho, uno de los retos para preparar los platos tradicionales era conseguir la variedad, calidad y cantidad de pescado adecuado para preparar las recetas y lograr los sabores ideales.

Las mujeres explicaban que apenas salen del mar en los botes de pescadores, los pescados más grandes son comercializados directamente en la playa y transportados en camiones a las principales ciudades o destinados a la exportación. Esto ha hecho que en los últimos años su precio se incremente y esté fuera del alcance de las familias. El pescado que se consume localmente es el residuo que se vende en el mercado, o donaciones ganadas por ayudar con las faenas de la pesca artesanal. Las familias comentan que *se ha vaciado el mar*. La pesca indiscriminada de los barcos industriales y de

la planta procesadora con sus métodos de arrastre que no respeta restricciones ni épocas de veda, vulnera los derechos colectivos de las familias comuneras y ha llevado a la escasez de pescado, central en su dieta.

En el día a día, las porciones tanto de pescado como de mariscos son limitadas, de modo que las familias las suplen con productos animales de origen industrial y de menor calidad nutricional, como embutidos y huevos, y en menor cantidad carnes de pollo, res o hueso. Así, las mujeres adaptan los menús a la disponibilidad de alimentos, intentando complacer a los miembros de la familia. Sin embargo, la preparación de los platos deseados depende de los recursos económicos que provee el padre o los hombres adultos de la familia.

Las personas ancianas de la comuna hacen hincapié en el valor de sus alimentos y en el hecho de que los cultivan ellas mismas, destacando su importancia para mantener una buena vida y una buena salud; a la vez, analizan los cambios en las dietas y los impactos que perciben en la salud. El plátano, en sus palabras, "nuestro buen plátano", y la yuca, "nuestra buena yuca", considerados alimentos centrales en la identidad y la dieta manta, se describen como alimentos saludables por ser naturales, cultivados sin productos químicos y procedentes de la tierra. Sin embargo, hoy, el plátano es un alimento cuyo consumo es esporádico y limitado. Es un producto cuyo precio se ha triplicado en las últimas décadas; además, es visto como un alimento para *cholos* (nombre que reciben los habitantes rurales de la costa ecuatoriana); su consumo también se está devaluando, especialmente por parte de las generaciones más jóvenes que trabajan de modo asalariado (funcionarios públicos, guardias, profesores, trabajadores de la construcción, etc.) y que tienen un mayor contacto con el mercado regional.

Para "calmar el hambre", como comentan las mujeres, se consumen diariamente grandes cantidades de arroz. Me sorprendí al ver las porciones de arroz que se consumen en comparación a los aportes de pescado y mariscos, marginales hoy en las comidas

cotidianas. Así, los platos de las mujeres y niños estarán compuestos mayormente de arroz, a diferencia de los de los hombres, cabezas de familia, a los que se servirán las mejores raciones de pescado y carne. Aunque no puede faltar hoy en día en todas las comidas diarias, hay preocupación en torno a su elevado consumo. Las personas ancianas afirman que el arroz "espesa demasiado la sangre y hace que la gente enferme y engorde". También afirman que el abandono de las sopas que "nutren la sangre y la mantienen fluida" está relacionado con las costumbres de los hogares jóvenes, donde las mujeres por comodidad solo preparan "platos secos y en su mayoría compuestos de arroz".

Ocurre algo parecido con alimentos que antes se cultivaban, como las variedades de tubérculos como el camote, la papa china, además de la calabaza y la diversidad de frijoles nativos y otras leguminosas, que están siendo sustituidas por el arroz y convirtiéndose progresivamente en alimentos periféricos en la dieta de las familias comuneras. El maíz criollo, el camote y las frutas también escasean y son demasiado costosas para su consumo frecuente. El maní, las verduras y las abundantes hierbas aromáticas, muchas de las cuales se sembraban y eran la base de los platos tradicionales, son ahora sustituidas por condimentos industriales en la búsqueda de dar sabor a la comida. Prácticas que recuerdan las mujeres, como la de obtener manteca de chancho que se guardaba por largos periodos en los hogares para usarla en platos especiales, hoy ya no se realiza, y se ha reemplazado por aceite de palma, manteca vegetal o margarina que compran en el mercado. Los alimentos hoy disponibles se componen en su mayoría de productos industrializados ricos en hidratos de carbono y grasas, lo que contribuye a las elevadas tasas de enfermedades crónicas, sobrepeso y obesidad.

Esto también ha repercutido en las prácticas rituales. Es el caso del maíz nativo, con el que se preparaba chicha para las celebraciones importantes, hoy reemplazada por bebidas gaseosas. El maíz nativo, alimento ritual en la dieta manta, dependía tradicionalmente de la circulación del grano entre las familias que vivían

en las zonas costeras y el interior de la provincia, pero esta es una práctica que hoy se realiza con muy poca frecuencia. Esta dinámica de intercambio de alimentos –que además proveía abundancia y diversidad alimentaria– ha cambiado progresivamente, entre otras cosas, debido a que la gente ha abandonado la agricultura en Río Chico, han cambiado las dinámicas campesinas ligadas a la producción en la provincia y la posibilidad de desplazarse entre regiones es complicada por la falta de tiempo y dinero.

A pesar del acceso limitado a alimentos que antes eran parte de la alimentación de las familias y de su ritualidad, las mujeres adaptan las recetas para seguir comiendo *lo que les recuerda a los sabores familiares.* Así, preparan las tortillas, el greñoso (plato que se compone de una masa de maíz y maní, con hilachas de carne y ricamente condimentado) y la natilla (postre a base de leche, maíz y especias) que elaboran con harina de maíz industrial, recordando los sabores familiares, pero reconociendo que, aunque es asequible, *no es lo mismo que nuestro maíz.*

En la actualidad, las duras condiciones de la subsistencia en los hogares de Río Chico se complementan de manera sustancial con el trabajo y las actividades que realizan las mujeres. Ellas hacen malabares para sostener la alimentación y asegurar comidas lo más adecuadas en cantidad y sabor para los miembros de la familia. Al mismo tiempo que se preocupan por cuidar de su salud.

Acciones colectivas y saberes para la resistencia: la lucha de las mujeres para mantener la buena alimentación

Las mujeres de la Comuna son claves en la defensa de la buena alimentación. Son ellas quienes transmiten las prácticas y conocimientos culinarios, de alimentación y de salud a las mujeres más jóvenes, por ejemplo, dando especial valor a los alimentos del campo, promoviendo y manteniendo las prácticas agrícolas, como las *heras* (camas elevadas ubicadas en los patios de los hogares,

donde se siembran hierbas aromáticas y medicinales para usarlas en las cocinas); colaborando en faenas de siembra y motivando a los miembros de la familia para mantener los cultivos en sus tierras de la montaña; compartiendo las recetas y resaltando las ventajas de las técnicas de cocción tradicionales, en el fogón, en horno de barro y en agua; alertando sobre el consumo de arroz en exceso y las comidas fritas, e insistiendo en el consumo de sopas y alimentos naturales, como el plátano verde y la diversidad de tubérculos que antes eran centrales en la dieta; dando valor al pescado y sus propiedades para mantener la salud y el vigor; compartiendo saberes del cuidado de la salud en las etapas de vida y las fases del embarazo y el parto, entre otras.

Las mujeres tienen un repertorio de estrategias que les permiten generar ingresos y formas de ahorro para enfrentar situaciones de escasez, necesidades o emergencia. Muchas de ellas giran en torno a la preparación de comidas a través de acciones cooperativas que descansan en los lazos afectivos y solidarios entre las comuneras. Por ejemplo, se organizan para preparar y vender comidas tradicionales a las familias de la Comuna, como corviches de plátano verde rellenos de pescado, encebollado, caldo de morcilla, carnes y embutidos artesanales de sus animales de corral, y alimentos frescos como verduras y frutas en puestos ubicados dentro de la comunidad o en la carretera principal. Estas estrategias permiten que, a pesar de las difíciles condiciones de la subsistencia, se sigan preparando y comiendo las comidas tradicionales que dan sentido a la identidad.

Aunque las ganancias de estas ventas no son muy significativas en términos monetarios, las mujeres las hacen porque sienten orgullo y placer de compartir estos platos con las familias y vecinas.

Las mujeres mayores, que son las sabedoras de las recetas tradicionales, se identifican como personas a quienes les gusta compartir; esto marca una construcción de la identidad que está sustentada en lo colectivo de la existencia y la re-existencia. En la continuidad de estos platos está el sentido de lo compartido, el goce

y la dignidad. Estas prácticas que mantienen la gastronomía viva dan sentido de pertenencia, sustentado en el territorio compartido, comunitario, a la vez que estrecha los lazos de solidaridad y reciprocidad entre las mujeres y las familias.

El orgullo de ser conocedoras de la culinaria y la cualidad de compartir estos saberes y sabores es motivo de reconocimiento y prestigio entre las familias y hacia los visitantes que vienen de fuera. Asimismo, facilita el acceso a oportunidades de generación de ingresos, lo que otorga cierta autonomía y fortalece su participación en los espacios políticos de toma de decisiones de la Comuna.

Las formas de adaptación de las mujeres a los cambios ocurridos en la comuna hablan de su capacidad creativa y en sinergia con el proyecto político colectivo e identitario, la defensa del territorio y el sostenimiento de la vida en común.

Imagen 8.1. Preparando el greñudo de maíz criollo, compartiendo conocimientos alimentarios con las comuneras jóvenes. Río Chico, Comuna de Salango, Ecuador

Autoría: Ana María de Veintimilla D.

Imagen 8.2. Comunera de Río Chico y la práctica de realizar "heras" (sistemas tradicionales de cultivo de plantas aromáticas). Comuna de Salango, Ecuador

Autoría: Ana María de Veintimilla D.

El diálogo potente entre la antropología y la nutrición para comprender la alimentación

Formular la investigación e ir construyendo en el camino, junto a personas expertas, el diálogo imprescindible entre la antropología, la ecología política y la nutrición para intentar comprender las transformaciones en la alimentación de las familias de Río Chico fue un gran desafío. El mismo se fue haciendo más claro y cobrando mayor sentido en el transcurso del trabajo de campo, conversando

con las personas de Río Chico sobre la historia de la Comuna y los cambios en sus condiciones de vida, alimentación y nutrición, en el compartir cotidiano con las familias, en las celebraciones y en las conversaciones con las mujeres mientras preparaban los alimentos, en las salidas a pescar y recolectar mariscos con los niños, en los recorridos por las calles, huertas y terrenos de la montaña.

Paralelamente a la etnografía, realicé un recordatorio de 24 horas (técnica que consiste en registrar todos los alimentos y bebidas consumidas en el hogar durante tres días no consecutivos), para lo cual, recopilé datos dietéticos de diecinueve hogares para comprender los métodos de producción, la adquisición de alimentos, la diversidad alimentaria, las fuentes de obtención de alimentos (mercado, cultivo, pesca, etc.) y su contribución a la ingesta calórica y proteica. Entrevisté sobre todo a mujeres madres de familia, que por la división económica del trabajo son quienes pasan la mayor parte del tiempo en las cocinas, están a cargo del hogar y de los hijos.

Con el objetivo de propiciar encuentros para conversar sobre la alimentación, propuse a las mujeres de Río Chico reunirnos a preparar platos tradicionales. Estos encuentros se intercalaban con rondas de conversa sobre las percepciones de las mujeres en relación a la disponibilidad, consumo y preparación de alimentos, la transmisión de conocimientos, las prácticas culinarias tradicionales, el vínculo entre alimentación y salud, y las trnsformaciones a lo largo del tiempo. En estos encuentros participaron diecisiete mujeres de distintas edades.

La apuesta por un diálogo interdisciplinario fue central para comprender la alimentación de manera amplia y situada, tomando en cuenta su múltiples dimensiones, históricas, sociales, culturales, políticas, ecológicas y económicas, así como analizar cómo estás profundas transformaciones en la dieta han impactado en la alimentación, nutrición y salud de las familias comuneras.

La medición de consumo alimentario en Río Chico

A través del recordatorio de 24 horas se registraron 1723 registros de consumo en términos de alimentos específicos o ingredientes de las preparaciones para el total de domicilios, por eso muchos de estos alimentos se repetían muchas veces. De este número de registros, el 93,1 % corresponden a alimentos adquiridos comercialmente y el 45 %, a productos industrializados.

En términos de diversidad alimentaria, el número de ítems alimentarios utilizados por domicilio fue de treinta y cinco, variando entre veintisiete a cincuenta y tres ítems. Los domicilios que presentaron mayor diversidad de ítems alimentarios tenían en común que los hombres de la familia reciben salarios mensuales y, además de esto, algunos poseen otras fuentes de ingresos, o que reciben salarios y además mantienen actividades agrícolas de forma cooperativa junto con otros miembros de familia. Esto permite el acceso a productos de la agricultura de ciclo corto, como la yuca, el plátano, y frutas de temporada, como naranjas y toronjas. Sin embargo, solo cinco de los domicilios donde realicé el registro contaban con estas características.

Los productos del mercado son la principal fuente de energía de las familias comuneras. Estos contribuyen con el 92 % de las calorías consumidas en los domicilios. Tanto el cultivo como la pesca, las donaciones de pescado de la empresa de procesamiento de productos de pescado y la crianza de animales poseen una contribución marginal en las calorías consumidas por los domicilios, respondiendo cada una al 2 % de los alimentos de la dieta.

En relación a las proteínas en la alimentación de las familias, el caso no es muy distinto del que corresponde a las fuentes de energía. Se observa una gran dependencia del mercado, el origen del 75,5 % de la energía consumida. Las donaciones de la industria pesquera (incluida la empresa de procesamiento de pescado) y de la pesca artesanal son las siguientes fuentes más importantes de

proteína. Ambas actividades son solamente responsables por el 7 % y 8 %, respectivamente, de la proteína consumida localmente. Sin embargo, estos valores corresponden a la media entre los domicilios. En la práctica, las donaciones de pescado por parte de la industria pesquera solo llegan a las familias en las cuales existe algún integrante que trabaja en ella.

Otra fuente de proteínas es la crianza de animales como gallinas, en menor cantidad patos y, en cantidades más reducidas, chanchos. La contribución media de cada una de estas fuentes es de 4,66 % de las proteínas de la dieta familiar.

Cabe resaltar que no solo llama la atención la dependencia a la compra de alimentos y con ello la pérdida de autonomía, sino sobre todo la baja e inadecuada calidad de los productos industrializados que se obtienen en términos nutricionales y culturales, que constituyen, en el presente, una gran amenaza a la salud de la población.

A la vez, impresiona constatar que en términos de la proteína de la dieta, un pueblo marino-costero no encuentre en los recursos marinos una fuente regular, significativa de alimentos, y que la industria pesquera sea responsable de cerca de la mitad del pescado que llega a las familias. Esto constituye un retrato de la subalternización de los comuneros, en otros tiempos autónomos y soberanos en lo que se refiere a alimentación, y que hoy dependen casi exclusivamente de la venta de su fuerza de trabajo para el acceso a alimentos, incluso a pescado.

Los datos de la nutrición obtenidos a través del método recordatorio de 24 horas respaldan y enfatizan la información obtenida a lo largo de la etnografía sobre la casi total dependencia de las familias de Río Chico de la adquisición comercial de sus alimentos, a partir de la vulneración de sus derechos colectivos y alienación de las tierras comunales por factores y decisiones político-económicas sobre su territorio.

A modo de cierre

Con el paso del tiempo y el acumulado de reflexiones sobre la experiencia de la investigación en Río Chico, encontré fundamentales las contribuciones de la ecología política sobre las cuestiones de apropiación (Alimonda, 2011). Esta perspectiva me permitió entender las diferentes formas de despojo que se habían dado a lo largo del tiempo en la Comuna, por parte de actores externos sobre sus bienes comunes, tierras, territorio y, así, sobre sus fuentes de sustento.

A lo largo de los años se han establecido relaciones de poder –la construcción de la carretera principal, el extractivismo de madera y la deforestación del bosque y con ello la sequía, la demanda nacional e internacional de pescado y la industria pesquera, la planta procesadora devastando el ecosistema marino y contaminando el ambiente de la Comuna, el área de conservación y las restricciones a la alimentación, la apropiación ilegal de tierras comunales y la privatización de la playa y los caminos comunales, entre otros– que permitieron a algunos actores tener el acceso a los recursos, la toma de decisiones sobre su utilización y la exclusión de su disponibilidad para las familias comuneras. Como resultado, en las últimas décadas, la economía de Río Chico ha pasado de una base precapitalista centrada en la producción, la recolección de recursos naturales y el intercambio de alimentos a una economía centrada en la privatización de la tierra y la naturaleza, el cercamiento de las fuentes de sustento y la extracción de bienes comunes. Esto en términos alimentarios se traduce en graves situaciones de inseguridad alimentaria y hambre, y en el aumento de enfermedades como la diabetes, el sobrepeso y la malnutrición.

Si en general la población de la Comuna está luchando por la supervivencia en trabajos precarios y sin ninguna garantía, su proceso de lucha organizada le permite un margen de agencia y un presente de iniciativas. Esto les permite actuar dentro de este

complejo contexto de poder, marcado por los impactos ambientales y sociales de la industria pesquera, la privatización ilegal de tierras y ecosistemas, y la complicidad del Estado con intereses contrarios a la Constitución, amenazando los derechos, el espacio de vida, la alimentación y la salud de la Comuna, y truncando los planes económicos en torno al desarrollo del turismo comunitario por el rico patrimonio arqueológico y natural de la zona. Así, los comuneros han sostenido la lucha por la defensa del territorio a través de múltiples acciones de movilización y denuncia. Por ejemplo, en varios periodos desde la década de 1990 se organizaron para exigir a la planta de procesamiento el cumplimiento de los derechos laborales, y posteriormente introducir innovaciones tecnológicas para evitar los impactos socioambientales y la afecciones a la alimentación y salud de las familias comuneras (Global Atlas of Environmental Justice EJAtlas, 14 de octubre de 2021). Más recientemente, en 2025, los comuneros llevaron el caso de vulneración de derechos por la enajenación de tierras comunales por parte de actores externos en el 2000 a la Corte Interamericana de Derechos Humanos, que se pronunció a favor de la Comuna exigiendo al Estado garantizar la protección del territorio ancestral (Caso Comunidad de Salango vs. Ecuador, 4 de abril de 2025).

Finalmente, la situación descrita anteriormente indica que se necesita orientar acciones para fortalecer y garantizar la consecución de la soberanía alimentaria de la Comuna. Esto implica garantizar los derechos colectivos del pueblo manta y los derechos de la naturaleza. Se debe reconocer el papel de las mujeres en la reproducción de los cuidados, en la economía y proteger su bienestar; además destinar esfuerzos para la recuperación y/o acceso a fuentes de agua y fomento financiero a la actividades productivas. Asimismo, hacer un llamado al Estado para que atienda la incoherencia –con la presencia de la industria extractiva y el hostigamiento a las tierras comunales– de las políticas que buscan garantizar la soberanía territorial y alimentaria de las comunidades, pueblos y nacionalidades en Ecuador. Son estos pueblos quienes han cuidado

de la diversidad y los tejidos agrobioalimentarios garantizando la salud ecológica. Frente a la crisis climática global, son urgentes acciones que impulsen la transformación socioecológica con justicia, para lo cual garantizar los derechos de los pueblos y comunidades, y sus territorios es una prioridad.

Bibliografía

Alimonda, Héctor et al. (2017). *Ecología política latinoamericana: pensamiento crítico, diferencia latinoamericana y rearticulación epistémica.* Buenos Aires; México: CLACSO; Universidad Autónoma Metropolitana; Ciccus.

Caso Comunidad de Salango vs. Ecuador (4 de abril de 2025). Corte Interamericana de Derechos Humanos [CIDH]. https://corteidh.or.cr/docs/tramite/comunidad_salango.pdf

De Veintimilla, Ana M. (2018). *Comunas ancestrales y alimentación: transición, despojo y resistencia en el litoral ecuatoriano* [Tesis de maestría]. Universidad Federal de Santa Catarina. https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/206238/PNTR0243-D.pdf?sequence=-1&isAllowed=y

Global Atlas of Environmental Justice EJAtlas (14 de octubre de 2021). Salango Comuna against Pesquera la Polar, Ecuador. https://ejatlas.org/

Sistema Nacional de Información [SNI] (2010). *Diagnóstico Sociocultural Salango*. http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/1360041660001_SALANGO_19-05-2015_12-47-01.pdf

Organización Mundial del Trabajo [OIT] (2021). *Conferencia Internacional del Trabajo, 109.ª reunión, 2021. Las desigualdades y el mundo del trabajo*. https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_norm/---relconf/documents/meetingdocument/wcms_792136.pdf

La medición de la seguridad alimentaria en los hogares

Advertencias conceptuales y metodológicas para su interpretación en el marco del estudio de las desigualdades

Paloma Villagómez Ornelas

Doi: 10.54871/ca26aa12

La seguridad alimentaria, entendida como el acceso a una dieta suficiente, variada, nutritiva y estable, es un aspecto fundamental del derecho a la alimentación. En la actualidad, sin embargo, la posibilidad de ejercer plenamente ese derecho está atravesada por la pobreza y la desigualdad. De acuerdo con los reportes más recientes de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (2023), cerca de la décima parte de la población experimenta hambre en el mundo y ciertos grupos sociales concentran los mayores niveles de inseguridad alimentaria, entre ellos, la población rural, la población en pobreza y las mujeres. En el caso de estas últimas, la investigación en la materia ha encontrado que su papel como encargadas del trabajo doméstico y de cuidados para el hogar, así como la combinación de esta división del trabajo con la escasez de recursos, favorece que las mujeres accedan menos –tanto en cantidad como en oportunidad– a todos los recursos del hogar, entre ellos, los alimentos que ellas mismas adquieren, preparan y sirven al resto de sus familias.

La posibilidad de identificar y atender estas desigualdades a través de indicadores de monitoreo está dada por las características de las fuentes de información de las que se desprenden. Desde hace varios años, la seguridad alimentaria forma parte de la información recabada por encuestas de gobiernos locales y organismos internacionales que, en general, se han decantado por las escalas de seguridad alimentaria para dar cuenta del acceso de la población a dietas adecuadas (Cafiero, Viviani y Nord, 2018; Comité Científico de la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria, 2012; Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social [CONEVAL], 2018).

Existen varios tipos de escalas de seguridad alimentaria, entre las que destacan las que miden el acceso a alimentos a nivel *individual* y las que lo observan a nivel del *hogar*, siendo estas las más comunes en América Latina, donde países como Brasil, Colombia o México las han incluido en encuestas en hogares que suelen tener como propósito la medición y seguimiento de las condiciones de vida o el bienestar de la población. Esta información ha sido fundamental tanto para la elaboración de diagnósticos como para el diseño, operación y evaluación de políticas públicas orientadas a mejorar la alimentación y la salud de la población.

Sin embargo, existen limitaciones metodológicas a la interpretación que podemos hacer de los resultados que arrojan las escalas de seguridad alimentaria *en hogares*, entre las que se encuentra la imposibilidad de conocer el acceso de cada integrante del hogar a los alimentos y, con ello, de dar cuenta de las desigualdades intrafamiliares en torno a la alimentación. El Cuadro 9.1 muestra las preguntas de la Escala Latinoamericana de Seguridad Alimentaria (ELCSA); como se puede ver, su formulación tiene como unidad de análisis al hogar y, si bien distingue entre hogares con o sin integrantes menores de edad, otras categorías estructurales de la desigualdad están ausentes: destacadamente, el género. De esta manera, si tomamos como ejemplo los resultados de la medición de la seguridad alimentaria en México a partir de la escala ELCSA

incluida en la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH), tenemos la siguiente distribución (Cuadro 9.1). Sin embargo, estos datos no reflejan la distribución del acceso a alimentos en los hogares, sino la distribución por género de la población (52,1 % mujeres y 47,9 % hombres; Instituto Nacional de Estadísticas y Geografía [INEGI], 2022).

Cuadro 9.1. Distribución de la población por género y grado de (in)seguridad alimentaria. México, 2022

Grado de inseguridad alimentaria	Hombre	Mujer
Seguridad alimentaria	48,1	51,9
Inseguridad leve	47,5	52,5
Inseguridad moderada	47,3	52,7
Inseguridad severa	48,7	51,3
Total	47,9	52,1

Fuente: estimaciones propias con base en ENIGH 2018 y 2022 y metodología ELCSA.

En este sentido, es importante detenernos a reflexionar por qué es relevante contar con información que nos permita profundizar la mirada en el interior de los hogares, sin sugerir que estos no sean una unidad de análisis válida y necesaria. Efectivamente, la unidad de organización social básica es el núcleo doméstico; es en los hogares donde se desarrollan los procesos de reproducción social, entendida en términos amplios como la subsistencia física de las personas, pero también como su socialización e integración a la sociedad (Ferguson, 2020). La alimentación es una dimensión fundamental en ambos procesos: por un lado, permite la vida en términos biológicos y, por otro, integra a las personas a su cultura mediante la *in-corporación* de su comida (Fischler, 1995). Es decir, el acceso que tenemos a los alimentos no es resultado de la acción

individual, sino de la organización colectiva de la producción y distribución de bienes y servicios valiosos en el marco de una cultura particular.

Estos bienes y servicios, sin embargo, no se distribuyen de manera equitativa en el interior de los hogares. La proyección del hogar como una instancia que actúa de manera estratégica y por consenso, orientándose siempre hacia el bienestar de todos sus integrantes, ha sido criticada por los estudios que exploran la intersección entre las relaciones familiares y categorías estructurales de desigualdad como el *género*, la *generación* o la *posición económica* de los integrantes (Aguirre, 2005; González de la Rocha, 2006, 1994; Jelin, 1998; García y De Oliveira, 2006). En realidad, la repartición de recursos en el interior del hogar opera bajo las mismas jerarquías que pautan la distribución de recursos materiales y simbólicos en el resto de la sociedad, derivando en que la cantidad y calidad de los recursos a los que se tiene acceso dependa de la posición que se ocupe en la estructura familiar y del estatus y poder asociados a esa posición. Diversas investigaciones muestran que, dependiendo del recurso en cuestión, los varones, las personas con actividades económicas remuneradas y los menores más jóvenes reciben más y mejores recursos necesarios para la etapa del ciclo vital en la que se encuentren (Aguirre, 2005; DeVault, 1991; Messer, 1997; Quisumbing y Maluccio, 1999).

Las reglas de la alimentación familiar no operan de manera diferente. La evidencia muestra que existen distinciones en la distribución de productos como la carne (para varones o trabajadores remunerados), las frutas o los lácteos (para infancias en desarrollo), así como el tamaño de las raciones o el número de comidas (más para varones de cualquier edad) (Contreras y Gracia, 2005; Fielding-Singh, 2021). Estas diferencias son el resultado de la aplicación de normas sociales que interactúan con la pobreza o con normas sociales que regulan el mantenimiento de los cuerpos atendiendo a criterios de rendimiento físico, gusto o apariencia (Aguirre, 2005).

Prácticamente todos los "dilemas distributivos" (Tilly, 2000) dejan en desventaja a las mujeres, especialmente a las madres de familia, y la alimentación no es la excepción. La investigación cualitativa ha mostrado que, en escenarios de pobreza, las mujeres tienden a presentar niveles más altos de inseguridad alimentaria –donde esta puede medirse a nivel individual–, que a su vez está asociada a mayor proclividad al sobrepeso y la obesidad, así como a las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas (Hernández, Reesor y Murillo, 2017; Mundo et al., 2019). En estos contextos, las mujeres suelen comer menos o de peor calidad, en horarios desestructurados, omiten comidas, se alimentan con pruebas o sobras, sacian su apetito con agua, café, té o bebidas azucaradas (Bowen, Brenton y Elliot, 2019; Carney, 2015; DeRose et al., 2000; Olson, 2005; Vizcarra, 2008). La racionalidad detrás de estas prácticas altamente riesgosas para la salud es la priorización de la comida de los otros integrantes de la familia, especialmente los hijos más pequeños y los cónyuges, una lógica que forma parte estructural de la construcción social del rol femenino y la maternidad como un estado de atención, disposición al cuidado y sacrificio permanentes que, bajo ciertas circunstancias, lleva a las mujeres a subordinar sus necesidades y preferencias (Parsons, Harman y Cappellini, 2021; Villagómez, 2023). Si bien esta disposición se ve acentuada por la escasez de recursos que define a la pobreza, en estratos socioeconómicos más aventajados, las mujeres intensifican el cuidado y una parte considerable de su tiempo y recursos a procurar el bienestar de sus hijas e hijos, lo que puede conllevar sacrificios en espacios distintos al económico. Tanto las mujeres de menores recursos como sus colegas de clases medias y altas coinciden en estar a cargo de la alimentación familiar y, en tanto cuidadoras, comparten la presión, la preocupación y, en no pocas ocasiones, la frustración y la culpa, al sentir que no cuidan bien a sus hijos y, en especial, que no los alimentan adecuadamente (Bowen, Brenton y Elliot, 2019; Elliot y Bowen, 2018; Fielding-Singh, 2021).

Estas situaciones pasan desapercibidas para las mediciones que se concentran estrictamente en el acceso, lo que es razonable toda vez que su propósito es otro. Lo problemático es que, aun al dar cuenta del acceso, las mediciones que usualmente se utilizan para diagnosticar el estado de la seguridad alimentaria o como parte de mediciones más amplias de bienestar o pobreza en los hogares –como el indicador de carencia por acceso a la alimentación nutritiva y de calidad incluido en la medición oficial de la pobreza en México (CONEVAL, 2018)– y que informan a las políticas públicas en la materia ocultan estas desigualdades.

¿Cómo hacer, entonces, para dar cuenta de las inequidades de género en el acceso a la alimentación con los instrumentos de información estadística disponibles, al menos en el caso mexicano? Una respuesta ha sido mediar la inseguridad alimentaria diferenciando el género de la jefatura del hogar, con el fin de dar cuenta de las diferencias en el acceso a alimentos en hogares encabezados por hombres o por mujeres. Sin embargo, a pesar de la importancia de visibilizar estas diferencias, se trata de una respuesta subóptima: por un lado, tampoco permite dar cuenta de la desigualdad interna en el acceso a alimentos y, por otro, presenta al menos una limitación adicional que debe ser considerada, no para descartar la aproximación, sino para comprender cabalmente el alcance de su interpretación.

En principio, la noción de *jefatura de hogar* remite a un modelo familiar con estructuras jerárquicas y relaciones de autoridad bien identificadas, organizadas en torno a la división sexual del trabajo. Si bien la estructura nuclear sigue siendo el arreglo doméstico predominante (60,2 %, según estimaciones propias con la ENIGH de México, 2022), la participación creciente de otros miembros del hogar en la proveeduría económica ha transformado las jerarquías y los roles de autoridad en las familias, y ha hecho más difícil atribuirle a una sola persona el liderazgo del grupo doméstico. Lo anterior permite cuestionar, en segundo lugar, la utilidad de la categoría, dado que no necesariamente se asocia con el rol

de proveeduría económica ni con mayor autoridad en la toma de decisiones; puede ser lo mismo una posición de poder que una meramente honoraria. En tercer lugar, existen críticas bien fundamentadas que advierten las limitaciones o incluso los riesgos de suponer que las características del jefe o jefa –su escolaridad, ocupación, ingreso, etc.– pueden vincularse directamente con las condiciones de vida de los integrantes del hogar, cuando, en realidad, los arreglos familiares son extremadamente complejos y el grado de influencia de quien encabeza el hogar sobre los demás puede ser muy variable y depender de otras circunstancias (Mora, 2004). Estas observaciones son de particular importancia para el caso de las mujeres, quienes, en muchos casos, a pesar de ser proveedoras económicas principales o tomar buena parte de las decisiones, no son reconocidas como jefas.

La intención de tener en cuenta estas consideraciones no es desechar la aproximación a la distribución de los recursos de los hogares a través de la figura de la jefatura, sino comprender con claridad lo que es posible medir con ciertos instrumentos y el sentido en el que se puede interpretar. En lo que corresponde a la relación entre la seguridad alimentaria y las desigualdades de género, este abordaje es útil para mostrar que, efectivamente, los hogares que declaran tener a una mujer como jefa presentan mayores niveles de inseguridad alimentaria que donde hay un varón a la cabeza. Estas diferencias se acentúan en la intersección entre el género y la pobreza que, si bien tiene un efecto "igualador" en la condición de hombres y mujeres, amplía las diferencias entre mujeres u hombres dentro o fuera de la pobreza.

Cuadro 9.2. Distribución porcentual de la (in)seguridad alimentaria por género de la jefatura del hogar y condición de pobreza. México, 2022

Género de la jefatura	Seguridad	Inseguridad leve	Inseguridad moderada	Inseguridad severa	Total
Hombre	56,8	26,7	11,1	5,4	100
Mujer	53,3	26,6	13,1	7,0	100
Hombre en pobreza	37,2	33,4	19,4	9,9	100
Mujer en pobreza	35,1	30,6	21,2	13,1	100
Hombre en pobreza extrema	24,4	32,2	27,6	15,8	100
Mujer en pobreza extrema	21,4	25,8	31,3	21,6	100

Fuente: estimaciones propias con base en ENIGH 2022.

Estos resultados muestran con elocuencia la magnitud y persistencia de las desigualdades estructurales de género y posición socioeconómica, pero considerar las advertencias metodológicas que hemos planteado aquí nos obliga a reconocer que son apenas la punta del *iceberg* y que es necesario saber más sobre los procesos y relaciones que organizan la distribución de los recursos –en este caso, el acceso a dietas adecuadas– en el interior de las familias. Si bien esta discusión puede parecer demasiado técnica, en el fondo se refiere a cómo definimos los problemas sociales y las prioridades de atención.

De lo anterior es posible desprender un conjunto de recomendaciones. En primer lugar, es importante hacer explícitas estas advertencias en los análisis derivados de una aproximación a la seguridad alimentaria de los hogares a través de las jefaturas. En segundo lugar, es posible reducir el efecto de las limitaciones metodológicas si acompañamos el análisis de los resultados con estudios y discusiones que, desde otras perspectivas y métodos, profundicen en los aspectos antes señalados, es decir, que llenen los vacíos

analíticos abiertos por la metodología. Finalmente, los aspectos relacionales y procesuales de las desigualdades alimentarias en el interior de los hogares son aspectos posibles de explorar mediante metodologías cualitativas que se adentren en las relaciones sociales, económicas e incluso políticas de los hogares, es decir, en las relaciones de poder que organizan la producción y distribución de recursos materiales y simbólicos en el interior de las familias. Por ello, proponer diseños de investigación que incluyan este tipo de aproximaciones permitirá avanzar las agendas de investigación sobre el tema.

Bibliografía

Aguirre, Patricia (2005). *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen.* Buenos Aires: Miño y Dávila.

Bowen, Sarah; Brenton, Joslyn y Elliott, Sinikka (2019). *Pressure Cooker. Why home cook won't solve our problems and what can we do about it.* Oxford: Oxford University Press.

Cafiero, Carlo; Viviani, Sara y Nord, Mark (2018). Food security measurement in a global context: The food insecurity experience scale. *Measurement, 116*, 146-152. https://doi.org/10.1016/j.measurement.2017.10.065

Carney, Megan (2015). *The Unending Hunger. Tracing Women and Food Insecurity Across Borders.* California: University of California Press.

Comité Científico de la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (2012). *Escala Latinoamericana y Caribeña de*

Seguridad Alimentaria (ELCSA). Manual de uso y aplicaciones. https://www.fao.org/3/i3065s/i3065s.pdf

Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social [CONEVAL] (2018). *Metodología para la Medición Multidimensional de la pobreza en México*. México.

Contreras, Jesús y Gracia, Mabel (2005). *Alimentación y Cultura*. Barcelona: Aries.

De Rose, Laurie; Das, Maitreyi y Millman, Sara (2000). Does female disadvantage mean lower access to food? *Population and Development Review*, *26*(3), 517-547.

DeVault, Marjorie (1991). *Feeding the Familiy: The Social Organization of Caring as Gendered Work.* Chicago: The University of Chicago Press.

Elliot, Sinnika, y Bowen, Sarah (2018). Defending motherhood: Morality, responsibility, and double binds in feeding children. *Journal of Marriage and Family*, *80*(2), 499-520.

Ferguson, Susan (2020). Las visiones del trabajo en la teoría feminista. *Archivos. Historia del Movimiento Obrero y la Izquierda, 8*(16), 17-36.

Fielding-Singh, Priya (2021). *How the Other Half Eats. The Untold Story of Food and Inequality in America*. Nueva York: Little Brown Spark.

Fischler, Claude (1995). *El (H)Omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.

García, Brígida y De Oliveira, Orlandina (2006). *Las familias en el México metropolitano: visiones femeninas y masculinas.* México: El Colegio de México.

González de la Rocha, Mercedes (1994). *The Resources of Poverty. Women and Survival in a Mexican City*. Oxford: Basil Blackwell Publishers.

González de la Rocha, Mercedes (coord.) (2006). *Procesos domésticos y vulnerabilidad: perspectivas antropológicas de los hogares con Oportunidades*. México: Publicaciones de la Casa Chata.

Hernández, Daphne; Reesor, Layton y Murillo, Rosenda (2017). Gender disparities in the food insecurity-overweight and food insecurity-obesity paradox among low-income older adults. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, *117*(7), 1087-1096. http://dx.doi.org/10.1016/j.jand.2017.01.014

Instituto Nacional de Estadísticas y Geografía [INEGI] (2018). Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). 2018. https://www.inegi.org.mx/programas/enigh/nc/2018/

Instituto Nacional de Estadísticas y Geografía [INEGI] (2022). Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH) 2022. https://www.inegi.org.mx/programas/enigh/nc/2022/

Jelin, Elizabeth (1998). *Pan y afectos. La transformación de las familias*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.

Messer, Ellen (1997). Intra-household allocation of food and health care: current findings and understandings. *Soc. Sci. Med*, *44*(11), 1675-168.

Mora, Minor (2004). Vínculos crítica del vínculo entre jefatura del hogar, estratificación social y análisis de clase, *Revista de Ciencias Sociales*, *105*, 11-24.

Mundo, Verónica et al. (2019). La seguridad alimentaria en los hogares en pobreza en México: una mirada desde el acceso, la disponibilidad y el consumo. *Salud Pública de México*, *61*(6), 866-875.

Olson, Christine (2005). Food Insecurity in Women: A Recipe for Unhealthy Trade-offs. *Topics in Clinical Nutrition*, *20*(4), 321-328.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO] (2023). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo*. Roma.

Parsons, Elizabeth; Harman, Vicki y Cappellini, Benedetta (2021). Foodwork and food-care in hard times: Mothering, value, and values. *Gender, Work & Organization*, 1-17.

Quisumbing, Agnes y Maluccio, John (1999). *Intrahousehold allocation and gender relations: new empirical evidence*. Banco Mundial.

Tilly, Charles (2000). *La desigualdad persistente*. México: Manantial.

Vizcarra, Ivonne (2008). Entre las desigualdades de género: un lugar para las mujeres pobres en la seguridad alimentaria y el combate al hambre. *Argumentos*, *21*(57), 141-170.

El índice de masa corporal y la historia desde una cuerpa

Consideraciones para el uso del IMC en el trabajo académico

Jael Goldsmith Weil

Doi: 10.54871/ca26aa13

Introducción[1]

En la actualidad el índice de masa corporal (IMC) es el índice más utilizado para determinar una relación entre dos variables: peso y salud. Permea la literatura biomédica, se usa como guía para la determinación de pautas nutricionales y se diseñan políticas públicas con la meta de producir reducciones en los IMC poblacionales e individuales. En esta relación normalmente se hace una asociación lineal entre un rango de peso "ideal" que es establecido a través de una formula, y una buena salud. Sin embargo, una examinación de la trayectoria histórica y construcción de los estándares de IMC interceptadas con variables como género, edad, raza, contexto económico y sociocultural demuestra que, en un contexto cultural de gordofobia, la sobreutilización de estos estándares son

[1] Este capítulo es parte de un proyecto financiado por Agencia Nacional e Investigación y Desarrollo (ANID) de Chile, FONDECYT 1240344.

problemáticos y tienen incluso efectos dañinos. En este texto intento indagar esta tensión, el uso excesivo y poco reflexivo del IMC como indicador del estado nutricional individual. Concluyo con reflexiones desde mi trabajo investigativo en las ciencias sociales y algunas recomendaciones de buenas prácticas para trabajos académicos que ocupan el IMC infantil como variable.

Como se podrá apreciar desde el título, en este texto se utiliza la terminología "cuerpa", que es una adaptación y reivindicación estratégica del uso del masculino "cuerpo" como etiqueta. Se trata de una reapropiación del lenguaje que va más allá del uso correcto o incorrecto por parte de las normativas de la Real Academia Española (RAE). A su vez, transciende la dicotomía anatómica de lo femenino y masculino, o del uso gramatical neutral. Aquí la cuerpa se utiliza para anticipar análisis desde una óptica feminista y crítica; busca dar cuenta de la diversidad de formas corporales, cada una atravesada por múltiples factores. A la vez, representa mis experiencias investigativas en las ciencias sociales, desde, por y a través de una cuerpa.

¿Qué es el IMC y cómo llegó a convertirse en el parámetro nutricional más utilizado?

El índice de masa corporal (IMC) se basa en la relación entre dos mediciones biométricas: altura y peso en un individuo. Según esta relación talla-peso, se clasifica una persona en las categorías nutricionales de: bajo peso, peso normal, sobrepeso, obesidad, obesidad severa. De estas cinco categorías, cuatro de ellas "bajo peso, sobrepeso, obesidad y obesidad severa" son consideradas malnutrición; la primera de ellas como malnutrición por escasez, y las tres restantes, malnutrición por exceso.

Esta clasificación nutricional basada en IMC nace a principios del siglo xx como tabla notarial para seguros de vida (Strings, 2019). Fue adaptada por el académico Ancel Keys, quien, en 1972,

argumentó por la adopción de la variable para establecer criterios de salud. Los parámetros estándares de IMC para cada categoría nutricional fueron basados en cuerpas eurocéntricas (Strings, 2019), y por ende son construidos con un sesgo racial donde las características del cuerpo europeo son consideradas la norma. En Estados Unidos, la tabla se ha ajustado para la atención médica de algunas poblaciones, en particular adelantando el corte en IMC para determinar factores de riesgo de enfermedades metabólicas en el grupo asiático-americano (Russell, 2024). Russell (2024) señala que se requieren también hacer cambios para la población femenina africana-americana, cuyos riesgos comienzan a IMC mayor, y menor para mujeres caucásicas y latinas (p. 17).

En 1995, el mismo año en que se masifican discusiones sobre la llamada "epidemia de obesidad", la Organización Mundial de la Salud (OMS) comienza a usar los cortes de IMC para definir categorías nutricionales en sus estudios y se convierte en el canon mundial para guías de atenciones médicas y recomendaciones alimentarias (Strings, 2019). Desde mediados de la década de los noventa las pautas que organizan los controles pediátricos preventivos en Latinoamérica y el mundo se imparten según clasificación de relación talla-peso (IMC).

Mediatización del castigo social a la gordura

A partir de este punto y con la masificación del concepto de *epidemia de obesidad* se hizo frecuente ver en la esfera pública referencias alarmistas sobre los crecientes tamaños de las cuerpas, lo cual contribuye a un estado de pánico sobre la corpulencia donde imperan los juicios morales (Ayora Díaz, 2020).

En las palabras de Ayora Díaz estos discursos médicos, religiosos, morales y políticos,

> producidos cada uno en sus respectivos espacios de verdad [...] contribuyen a crear certeza de la existencia de un problema que, porque

> son resignificados por el lenguaje científico biomédico, poseen y al mismo tiempo ocultan una carga moral importante mediante la jerga científica (Ayora Díaz, 2020. p. 274).

Estas ideas se reflejan, por ejemplo, en las imágenes que acompañaban a reportajes del tema, donde se destacan encuadres de cuerpas obesas, generalmente sin cabeza, enfatizando el tamaño de barriga y muslos, como si el tamaño de estas partes comunicase mayor verdad que sus expresiones faciales (Maintenance phase, 2021).

En la primera década de los 2000, tuvieron gran impacto a nivel internacional *shows* de *"reality"* donde entrenadores esbeltos "motivan" a personas obesas a ejercitarse durante largas jornadas mediante gritos, insultos y constantes tomas de peso, las que de no ser satisfactorias resultan en la eliminación pública de la o el participante del *show* (Radrigán y Orellana, 2016). La equivalencia mediática entre lo obeso con lo grotesco, el castigo mediante humillaciones públicas contribuyen a crear lo que, en el léxico de Hancock (2004), sería un caso de una cultura y política del disgusto o asco (*disgust*).

Paralela a la estigmatización social, hubo una proliferación de estudios biomédicos sobre obesidad, que en su inmensa mayoría concluyen que los determinantes a nivel poblacional de peso son estructurales, es decir, tienen correlación con variables que dan cuenta de inequidades societales: de ingresos, niveles educativos, sexo, entre grupos étnicos, acceso a áreas verdes, etc. A pesar de esta abundante evidencia científica, que demuestra una relación inversa entre obesidad y niveles socioeconómicos, en los diseños de políticas públicas se observa una reducción del fenómeno de aumento de peso poblacional a una cuestión de voluntades individuales, y la mayoría de los programas buscan educar a la población sobre hábitos saludables. En Chile el principal programa para afrontar la obesidad es el Elige Vivir Sano, creado en 2011 e inspirado en el programa de Michelle Obama Let's Move. Ya en su nombre anticipa y releva su sesgo antigordura y una promesa empíricamente

problemática. La estrategia se enfoca en educar a la población sobre "hábitos saludables" para que puedan responsabilizarse y "elegir" un estilo de vida que prometen desencadenará en alcanzar un peso "ideal" según el cálculo del IMC. Esto a pesar de la inexistencia de evidencia robusta que vincule este tipo de intervenciones públicas con baja de peso sostenido en el tiempo.

Medicalización de sesgos gordofóbicos

Estas concepciones IMC-céntricas a menudo pasan por alto la posibilidad de que una persona pueda mantener una buena salud con un IMC que no se encuentre dentro de la categoría de normopeso, replicando sin cuestionar una asociación directa y patológica entre tamaños más grandes y mala salud (Adelardi, 2022). Este tipo de actitudes naturalizadas, al ser reproducidas durante las atenciones médicas se traducen en microagresiones, generando brechas en la calidad del servicio de salud según el tamaño de la cuerpa de la persona.

Tomiyama et al. (2018, p. 2) comentan que el sesgo "antigordo" ha aumentado en los últimos años, incluso entre médicos especialistas que utilizan estereotipos negativos sobre personas con obesidad en los que se incluyen "'las personas gordas no valen nada' [...] 'perezoso', 'de voluntad débil' y 'malo'" (traducción propia). En la revisión de la literatura realizada por Russell, encuentra que médicos(as) avalan explícitamente sentir menos respeto por pacientes con obesidad y participan menos en la educación sanitaria con los pacientes de mayor IMC (2024, p. 17). En estudios sobre actitudes en nutricionistas en Chile, detectaron emociones sancionadoras hacia la obesidad y la atribución individual de responsabilidad por esta (Oportos et al., 2023), como también sesgos de peso y actitudes gordofóbicas (Bastias-González et al., 2022).

Estos sesgos causan que en las atenciones se omita la revisión de factores predisponentes y susceptibles de atención; "con frecuencia esto ocasiona que el tratamiento sea frustrante para ambas partes

(personal de salud y paciente)" (Rodríguez-Flores, 2014. p. 313). El estigma del peso, ya sea bajo o alto, tiene profundos efectos negativos sobre la salud mental y genera estrés psicosocial entre las personas. Hackman, Maupin y Breewis (2016) argumentan que, entre mujeres guatemaltecas, los estigmas relacionados con el peso generan grandes índices de angustia psicológica que están relacionados con síntoma depresivos.

Las implicancias negativas de este tipo de sesgos son acrecentadas por la asimetría de poder entre pacientes y profesionales de la salud. Además, estos estigmas sobre el peso que pueden tener los profesionales de la salud influyen en la concurrencia a servicios de salud. Las y los pacientes obesos se sienten ignorados por los profesionales de la salud y evitan la atención médica para no sufrir la incomodidad, inclusive cuando necesitan de ella. De esta forma, las concepciones IMC-céntricas, cargadas de juicios morales hacia los hábitos personales, han permeado tanto las intervenciones estatales como los discursos de la comunidad médica.

IMC y población infantil

El estado de pánico sobre la corpulencia se acrecienta cuando se trata de la población infantil. Según estudios longitudinales, niñas, niños y adolescentes (NNA) con sobrepeso y obesidad tienen mayor riesgo de ser adultos con obesidad que sus pares en otras categorías de peso-talla (Alberga et al., 2012; Daniels et al., 2005; Whitaker et al., 1997) y el argumento biomédico que sustenta el foco en el IMC infantil es su asociación al IMC adulto. En los análisis sobre nutrición de NNA del área biomédica, predominan estudios donde el IMC es considerado como una variable que logra capturar el estado nutricional de un sector determinado de la población, la población completa y a nivel individual.

Entonces, por un lado, las patologías asociadas a la obesidad tienden a manifestarse durante la adultez en el mediano y/o largo

plazo. Por otro lado, el rechazo social a la obesidad infantil se presenta de forma inmediata (Ayora Diaz, 2020). Desde la lectura de estudios críticos de obesidad se apunta a cómo las concepciones limitadas sobre el peso saludable definido por IMC empeoran la calidad de servicios de salud entregados, autoestima y calidad de vida para los NNA de tallas mayores (Rothblum y Solovay, 2009). Además, la cultura *"diet"* y pesocéntrica amplifica mensajes nocivos para la salud mental y esto afecta en forma exacerbada a adolescentes (Pausé y Taylor, 2021; Rothblum y Solovay, 2009). Adolescentes con obesidad experimentan mayores tasas de *bullying* (Janssen et al., 2004) y marginación social en redes sociales (Strauss y Pollack, 2003). Tanto es así que reportan tener una calidad de vida similar a la reportada por aquellos de sus pares quienes padecen de cáncer y están en tratamiento de quimioterapia (Schwimmer, Burwinkle y Varni, 2003).

Sesgos de género

Las explicaciones sobre obesidad infantil más frecuentes tanto desde ámbitos de cultura popular como desde ámbitos profesionales biomédicos tienden a centrarse en la madre, *"mother blame"* es la terminología ocupada en la producción académica sobre maternalismo (Boero, 2009). Se critica que madres, en particular aquellas que trabajan y/o con menores recursos socioeconómicos, delegan el cuidado a pantallas submonitoreando la alimentación, lo que resulta en niñes obeses. En paralelo circulan narrativas de madres que se "sobreenfocan obsesivamente" en las ingestas infantiles, ya que advierten que esto puede ser causal de desórdenes alimentarios (Boero, 2009). Es decir, la posibilidad de una madre de alimentar "correctamente" a su hije es marginal.

Chile, un caso de extremo-maternalismo en su matriz de políticas sociales (Goldsmith Weil, 2019) refleja este sesgo a través de programas que buscan "corregir" la malnutrición infantil usando las madres como puntos críticos de la intervención. Esto se visualiza

en programas de vigilancia nutricional materno-infantiles donde la madre-hije es considerado un binomio, estos programas buscan "educar" a las madres sobre normas y prácticas de alimentación saludable o que reparten insumos alimentarios a familias asumiendo que habrá una mano de obra (femenina) capaz de convertirlos en menús saludables (Goldsmith Weil y Olivares G., 2023).

IMC en el contexto contemporáneo de crisis

A partir del 2020, estas ya constatadas desigualdades nutricionales infantiles fueron exacerbadas por las crisis sanitarias e inflacionarias y la desestabilización de los sistemas alimentarios globales. Los efectos negativos de estas múltiples crisis no se distribuyeron de forma homogénea, lo que exacerbó brechas de nivel socioeconómico, género y tamaño de cuerpa (Mena et al., 2021).

En este mismo periodo, en Chile, por primera vez en cuatro décadas, la tendencia de malnutrición infantil por escasez revirtió su camino a la baja, lo que fue acompañado por un aceleramiento sin precedentes de la obesidad severa entre escolares y una creciente inseguridad alimentaria. Esta situación es distribuida de forma desigual. La malnutrición infantil se concentra en todas sus formas sobre la población infantil de mayor vulnerabilidad socioeconómica, lo que subraya aún más la urgencia de una intervención estatal redistributiva.

Mi trayectoria investigativa con el IMC

En mis labores investigativas como cientista política dedicada hace algunos unos años al análisis de las dimensiones políticas de las políticas estatales de nutrición infantil –lo que por su carácter multidimensional es un espacio transdisciplinario– he tenido la oportunidad de incursionar en diversas metodologías de investigación y el privilegio de colaborar con colegas con múltiples formaciones

y prácticas investigativas. Desde estas experiencias, me surge una necesidad de precisión en el uso del IMC. No es solamente un ejercicio de una profesora quisquillosa con la operacionalización de las variables (que por cierto soy), sino que, creo, tiene implicancias aplicadas, políticas y sociales significativas.

He conducido el trabajo intensivo de campo desplegando estrategias aprendidas de la etnografía política: observaciones pasivas y participantes, entrevistas en profundidad y grupales (Kapiszewski, MacLean y Read, 2015). Estos han ocurrido en "campos de investigación" tan diversos como centros de atenciones de salud primarias barriales, hogares familiares donde mujeres intergeneracionales recordaban sus experiencias con programas de salud materno-infantiles, en organizaciones sociales y asociaciones de productores y hasta en la oficina de un lechero ubicada sobre una sala de ordeña robótica. He recurrido a herramientas de recolección de datos y análisis propias de la ciencia política. Técnicas como el trazado de procesos (*process-tracing*) (Bennett y Checkel, 2015), rescate y ordenamiento cuantitativo de archivos con registros estatales históricos, y entrevistas a élites políticas que se analizan con conceptos de la tradición de análisis comparado histórico (Mahoney y Rueschemeyer, 2003).

De estas técnicas politológicas, he aprendido cómo las políticas públicas que buscan corregir inequidades societales muchas veces en sus diseños reproducen y perpetúan estas (Orloff, 1993); que la toma de decisiones estatales se basa sobre información incompleta e imperfecta (Stone, 2002); que los modelos de intervención considerados son limitados (Osorio Gonnet, 2018), y que los sesgos políticos, raciales sobre idearios de género y cuerpas se reproducen en encuentros cotidianos entre la primera línea del Estado (trabajadores de la salud, municipios, trabajadores sociales) y la ciudadanía (Auyero, 2000; Goldsmith Weil, 2018; Haney, 1996; Perelmiter, 2016).

De esta forma, el hecho que los ambientes alimentarios urbanos en Chile estén sobresaturados de oferta de comidas ultraprocesadas y la poca regulación a la publicidad tienen relación con una

planificación urbana neoliberal guiada por intereses comerciales y un dogma de minimizar regulaciones versus la creación de bienestar para sus residentes (Goldsmith Weil y Rivera Zaldivar, 2023). Que incluso aquellas políticas alimentarias emblemáticas, como los programas de leche infantil que son reproducidos globalmente con distintas variaciones nacionales y cuya meta –bajar la desnutrición infantil– es sin controversias un bien público y materia de accionar estatal, tienen efectos secundarios de reproducción de desigualdad.

En Chile, desde mitad del siglo xx, estas políticas son parte de un sistema de salud materno-infantil que ha sido extremadamente exitoso en bajar las tasas de desnutrición y mortalidad infantil (Jiménez de la Jara, 2009). A la vez tienen el efecto secundario de reproducir y fortalecer un orden sexogenérico binario, conservador y desigual, donde las tareas de cuidado son asignadas por el Estado y en su inmensa mayoría performadas por mujeres-madres (Goldsmith Weil, 2019). La definición de obesidad operacionalizada como un rango del IMC no solamente colapsa las múltiples facetas de bienestar nutricional, sino que se conjuga con sesgos de profesionales de la salud para crear una experiencia de atención de salud con denigración a madres de NNA con obesidad y que tiene efectos adversos para el autoestima de NNA.

He participado en colaboraciones con colegas de demografía, geografía, nutrición y, a partir del 2024, de salud pública. En ellas hemos usado técnicas estadísticas (modelos multivariados de regresión cuantílica) para explorar determinantes socioeconómicas de IMC infantil, en particular ingreso familiar y educación materna –diferenciando entre sus efectos en menores obesos y otras categorías de peso-talla (Salinas y Goldsmith Weil, 2020). Mapeamos la oferta alimentaria (ferias de frutas y verduras y otros canales tradicionales y supermercados) sobre la distribución espacial de clústeres de categoría de peso infantil y niveles socioeconómicos de las principales ciudades chilenas (Goldsmith Weil y Rivera Zaldivar, 2023). Actualmente participo en un proyecto que busca describir

trayectorias nutricionales durante la adolescencia en ambientes más y menos obesogénicos.

De esta exploración con análisis cuantitativos he aprendido cómo la obesidad infantil –observada con datos poblacionales– se comporta como una enfermedad hereditaria, siendo la categoría nutricional y el nivel educacional de la madre su mayor determinante. Asimismo, es posible observar que la aparición del fenómeno está inversamente correlacionada con el nivel socioeconómico, es decir, sectores con menores recursos socioeconómicos tienen mayores tasas de obesidad. La distribución de la obesidad infantil tiene además una dimensión espacial, concentrando clústeres de categorías de peso, lo que en términos epidemiológicos se traduce a que su distribución se asemeja a la de una enfermedad contagiosa. En conjunto, estas observaciones –que poco nos pueden decir de las trayectorias, hábitos y experiencia de las y los individuos–, dan un fuerte respaldo empírico a la noción de que los determinantes de peso son estructurales y exceden las decisiones individuales.

En los últimos años, a nivel ideacional, comencé a ver señales de estar ante un cuestionamiento de los saberes que sustentan las intervenciones estatales que tiene el potencial de desestabilizar paradigmas sobre el tamaño corporal "correcto" para mujeres y hombres. Últimamente, como en tantos países vecinos de las Américas, ideas fuertemente arraigadas sobre roles de género fueron visibilizadas, deconstruidas y criticadas. Durante lo que en Chile fue conocido como el "mayo feminista" (2018), las paredes de la universidad donde trabajaba en ese tiempo fueron intervenidas por estudiantas. La obra, llamada *Las paredes hablan*, denunciaba las múltiples violencias de género ejercidas cotidianamente por sus profesores, ayudantes y pares: abuso, acoso, prácticas de extorsión donde se solicitaban *selfies* a torso desnudo por alzas en notas. Entre estas múltiples denigraciones se incluían los "comentarios gordofóbicos", para mí por primera vez exponiendo en la esfera universitaria lo que antes había sido una discusión limitada a estudios culturales críticos o circuitos activistas de tendencia *body-positive,*

body-neutral o de positividad corporal. Este tipo de movimientos sociales supone una crítica a los distintos estándares que cuantifican y cualifican la cuerpa perfecta o ideal. A su vez intenta abogar por la aceptación de todos los tipos de cuerpa, sin importar su tamaño o apariencia, y sin reducir la persona únicamente a su peso, ni asociarla exclusivamente a las posibles patologías relacionadas con un IMC considerado no normal.

Imagen 10.1. Afiche de funa gordofóbica en el baño de una universidad chilena, 2019

Autoría: Jael Goldsmith Weil

Frente a esta demanda ya masiva y global por cambio cultural, he reflexionado sobre cómo desde la academia nos podemos hacer cargo de estas demandas y buscar prácticas investigativas que indaguen mayor aceptación de una pluralidad/diversidad/totalidad de formas corporales que comparto en la siguiente y última sección.

Conclusiones

La yuxtaposición de categorías de peso con juicios morales ha creado un contexto cultural de daños reiterados y sin tregua a la autoestima y los hábitos de quienes habitan en cuerpas que no se ajustan a los idearios. Si bien el IMC como parámetro poblacional es la medición con mayor aceptación por organizaciones internacionales de salud, el IMC como indicador único tiene poco alcance descriptivo y/o predictivo a nivel individual. No distingue entre masa muscular y grasa, no diferencia por estructura de cuerpa, y sus parámetros son racialmente sesgados. No es un buen indicador de estado nutricional, físico o bienestar. No es un indicador de movilidad o la capacidad de sostener la vida de un otro, y menos del nivel de disciplina, ni es un compás moral. No puede decirnos si la persona puede subir escaleras sin que le falte el aliento, bailar varios temas musicales seguidos o caminar una cuadra empinada con un bebé en un brazo y una bolsa de compras del supermercado en el otro. Como reflexioné a lo largo de este escrito, cuando se ocupa el IMC para dar recomendaciones sobre cambios en hábitos, las recomendaciones muchas veces podrían no solamente ser erróneas o poco acertadas, sino incluso dañinas para la salud mental y física de adultos (Hackman, Maupin y Breewis, 2016), y también de las niñas, niños y adolescentes (Schwimmer, Burwinkle y Varni, 2003).

De esta forma, para quienes estén realizando un trabajo de investigación, ya sea una tesis o un trabajo profesional y se encuentren con que el IMC es el dato más accesible, se recomiendan las

siguientes tres consideraciones con el fin de producir un trabajo respetuoso y empíricamente fidedigno.

i. Primero, hacer una revisión minuciosa de la traducción de la variable a su indicador buscando consistencia entre la etiqueta de la variable (su nombre) y la medición disponible. Es decir, si lo que se busca es determinar estado nutricional, se debe explicitar que IMC no arroja información sobre calidad y/o cantidad de nutrientes, ni las prácticas alimentarias. Por ello, se recomienda examinar alternativas de indicadores y *proxy*; y en caso de que no los haya, buscar complementar el índice con otros datos con mayor poder descriptivo, como serían las narrativas desde las sujetas sobre las prácticas y creencias alimentarias. De no encontrar datos distintos y/o complementarios a IMC, y no tener la opción de salir a recolectarlos, reconsiderar las conclusiones y sus implicancias a la luz de las limitaciones descritas de este.

ii. Segundo, contextualizar la medición en las inequidades multidimensionales existentes. Esto es clave, sobre todo al considerar que las brechas socioeconómicas se superponen a las de tamaño de las cuerpas, niveles educativos, raza o etnia, disponibilidad de tiempo libre, calidad de servicios de salud y configuración del entorno alimentario, entre otros.

iii. Tercero, incluir en el trabajo una revisión de cómo fueron producidas y agregadas las medidas. Por lo tanto, antes de aplicar categorías, considerar si los parámetros preestablecidos tienen sentido en el contexto y para la población investigada. La incorporación de esta perspectiva crítica del índice de masa corporal (IMC) permitirá adecuar las categorías para las múltiples cuerpas latinoamericanas, que difieren de los estándares sobre los cuales se originó el IMC.

A modo de cierre, a mediados de los noventa la malnutrición infantil por exceso surge como una preocupación central para la salud pública y el IMC se estableció como el parámetro nutricional poblacional predominante. A pesar de que la abundante evidencia científica prioriza los determinantes estructurales de la obesidad infantil, las intervenciones estatales se han enfocado en cambiar hábitos familiares, introduciendo guías sobre el consumo y estilos de vida orientados a la disminución del IMC infantil, políticas con diseños menos complejos de implementar que abordar las múltiples inequidades estructurales que sostienen la distribución de peso-tamaño. A esto se suma un contexto cultural donde se jerarquizan categorías de peso con efectos nocivos para NNA de tallas mayores. En el contexto académico, muchas veces se colapsan categorías de IMC con aquellas de bienestar nutricional y su efecto secundario es el de perpetuar estereotipos sobre cuerpas de forma mecánica.

Por tanto, la definición "categorías nutricionales" en estudios académicos tiene efectos políticos, ya que sobre estas se diseñan políticas públicas "basadas en evidencia" y la imprecisión en su operacionalización entorpece el diseño de políticas de salud pública efectivas. De este modo, concluyo con reiterar que las decisiones metodológicas no son políticamente neutrales y extiendo una invitación a transparentar las limitaciones de los indicadores, tanto en trabajos de gran alcance público como en aquellos que se circunscriben en circuitos académicos, como tesis y trabajos para seminarios.

Bibliografía

Adelardi, Lucia (2022). Bullying, gordofobia y salud mental. *Límbica*, *III*(4).

Auyero, Javier (2000). *Poor People's Politics: Peronist Survival Networks and the Legacy of Evita*. Durham, Londres: Duke University Press.

Ayora Díaz, Steffan Igor (2020). El control de los monstruos: obesidad y vigilancia en el siglo XXI. En María del Carmen Serviitje Montull (ed.), *Genealogía crítica de la violencia: hacía la liberación del espacio político-religioso del cuerpo de las mujeres*. México: Universidad Iberoamericana.

Bastias-González, Fernanda et al. (2022). Weight stigma of nutrition and dietetics students towards people with obesity. *Rev Chil Nutr*, *49*(3), 378-383.

Bennett, Andrew y Checkel, Jeffrey T. (eds.) (2015). *Process Tracing: From Metaphor to Analytic Tool*. Cambridge: Cambridge University Press.

Boero, Natalie (2009). Fat Kids, Working Moms, and the "Epidemic of Obesity": Race, Class and Mother Blame. En Esther Rothblum y Sondra Solovay (eds.), *The Fat Studies Reader*. Nueva York, Londres: New York University Press.

Goldsmith Weil, J. (2018). Facing the State Everyday: Examining the Implementation of Chile´s State Milk Program 1954-2010. *Social Science History Journal*, *42*(3), 469-494.

Goldsmith Weil, Jael (2019). Constructing Maternalism from Paternalism: The Case of State Milk Programs. En Alejandra Ramm y Jasmine Gideon (eds.), *Motherhood, Social Policies and Women's Activism in Latin America*. Basingstoke: Palgrave Macmillan.

Goldsmith Weil, Jael y Olivares G., Florencia (2023). Programa de Alimentación Escolar en Pandemia: Chile 2020, aprendizajes para un proceso constituyente. *RIVAR, 10*(28), 142-159. https://doi.org/10.35588/rivar.v10i28.5404

Goldsmith Weil, Jael y Rivera Zaldivar, Joaquin (2023). Espacios de obesidad: Explorando clústeres de obesidad infantil, segregación residencial y ambiente alimentario en el área Metropolitana de Santiago, Chile. *Revista Urbano, 47*, 110-123.

Gordon, Audry y Hobbes, Michael (17 de agosto de 2021). The Obesity Epidemic. *Maintenance Phase*. https://maintenancephase.buzzsprout.com/1411126/9030247-the-obesity-epidemic

Hackman, Joseph; Maupin, Jonathan y Brewis, Alexandra A. (2016). Weight-related stigma is a significant psychosocial stressor in developing countries: evidence from Guatemala. *Social Science & Medicine*, *161*, 55-60. https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S027795361630260X?via%3Dihub

Hancock, Ange-Marie (2004). *The Politics of Disgust: The Public Identity of the Welfare Queen*. Nueva York: New York University Press.

Haney, Lynne (1996). Homeboys, Babies, Men in Suits: The State and the Reproduction of Male Dominance. *American Sociological Review*, *61*(5), 759-778. http://www.jstor.org/stable/2096452

Janssen, Ian et al. (2004). Associations between overweight and obesity with bullying behaviors in school-aged children. *Pediatrics May*, *113*(5), 1187-1194.

Jiménez de la Jara, Jorge (2009). Angelitos salvados: un recuento de las políticas de salud infantil en Chile en el siglo xx. Santiago: Uqbar Editores.

Kapiszewski, Diana; MacLean, Lauren M. y Read, Benjamin L. (2015). *Field Research in Political Science: Practices and Principles*. Cambridge: Cambridge University Press.

Mahoney, James y Rueschemeyer, Dietrich (2003). *Comparative Historical Analysis in the Social Sciences*. Cambridge, Nueva York: Cambridge University Press.

Mena, Gonzalo et al. (2021). Socioeconomic status determines COVID-19 incidence and related mortality in Santiago, Chile. *Science*, *372(6545)*, eabg5298.

Oportus, Ana María; Neira, Ximena y Ceballos Sánchez, Antonio (4-6 de octubre de 2023). Sesgos de peso y gordofobia en nutricionistas y estudiantes de nutrición en Chile [ponencia]. *Congreso de Estudios Sociales sobre la Alimentación*. Santiago, Chile.

Orloff, Ann S. (1993). Gender and the Social Rights of Citizenship: The Comparative Analysis of Gender Relations and the Welfare States. *American Sociological Association*, *58*(3), 303-328.

Osorio Gonnet, Cecilia (2018). *¿Aprendiendo o emulando? Cómo se difunden las políticas sociales en América Latina.* Santiago: LOM Ediciones.

Perelmiter, Luisina (2016). *Burocracia plebeya: La trastienda de la asistencia social en el Estado argentino.* San Martín: UNSAM Edita.

Radrigán, Valeria, y Orellana, Tania (2016). *Extremos del Volumen: Poder y medialidades en torno a la obesidad y la anorexia*. Santiago: Cuarto Propio.

Rodríguez-Flores, Marcela (2014). Diagnóstico de la obesidad más allá de índice de masa corporal. *Salud pública de México*, *56*, 312-314.

Rothblum, Esther y Solovay, Sondra (eds.). (2009). *The Fat Studies Reader.* Nueva York, Londres: New York University Press.

Russell, Holly A. (2024). Is It Time to Say Goodbye to BMI? A Commentary. *Family & Community Health*, *47*(1), 16-19.

Salinas, Viviana, y Goldsmith Weil, Jael (2020). Una nueva mirada a los determinantes del peso infantil en la primera infancia. *Rev Chil Pediatr., 91*(6), 899-907.

Schwimmer, Jeffrey B.; Burwinkle, Tasha M. y Varni, James W. (2003). Health- related quality of life of severely obese children and adolescents. *JAMA*, *289*, 1813-1819. https://jamanetwork.com/journals/jama/article-abstract/196343

Stone, Deborah (2002). *Policy Paradox: The Art of Political Decision Making*. Nueva York: Norton & Company.

Strauss, Richard S. y Pollack, Harold A. (2003). Social marginalization of overweight children. *Arch Pediatr Adolesc Med.*, *157*(8), 746-752.

Strings, Sabrina (2019). *Fearing the Black Body: The. Racial Origins of Fat Phobia* [audiolibro]. Nueva York: New York University.

Tomiyama, Janeth et al. (2018). How and why weight stigma drives the obesity 'epidemic' and harms health. *BMC medicine*, *16*, 1-6. https://bmcmedicine.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12916-018-1116-5

Sobre los autores y autoras

Steffan Igor Ayora Diaz. Es antropólogo sociocultural. Desde el 2002 es profesor-investigador titular C de tiempo completo en la Facultad de Ciencias Antropológicas de la Universidad Autónoma de Yucatán. Es nivel II del Sistema Nacional de Investigadores e Investigadoras de México. Realiza investigación sobre las relaciones entre cultura culinario-gastronómica e identidad, transformaciones culinarias mediadas por innovaciones tecnológicas, y las relaciones entre el gusto y los sentidos con políticas identitarias. Realiza investigación sobre estos temas desde el 2000 en Yucatán, y desde el 2017 en Sevilla, España. Ha sido *fellow* del British Council, en Goldsmiths College, Londres (1995) y *fellow* de la Society for the Humanities en la Universidad Cornell (2006-2007). Ha publicado la monografía *Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatán* (Berghahn, 2012), un libro en coautoría con Gabriela Vargas Cetina y Francisco Fernández Repetto, *Cocina, Música y Comunicación. Tecnologías y estética en el Yucatán Contemporáneo,* y ha editado ocho volúmenes. Los más recientes: *Cooking Technologies. Transformations in Culinary Practice in Mexico and Latin America* (2016), *Taste, Politics, and Identities in Mexican Food* (2019) y *The Cultural Politics of Food, Taste, and Identity. Global Perspectives* (2021), los tres publicados por Bloombury Academic, en Londres.

Sarah Bak-Geller. Profesora e investigadora en el Instituto de Investigaciones Antropológicas. Doctora en historia por la École des Hautes Études en Sciences Sociales (París, Francia). Exalumna de la École Normale Supérieure y Hong Kong University. Sus líneas de investigación se centran en la dimensión política de las prácticas alimentarias y las formas de representación de la comida en los contextos de colonialismo y creación de la nación en México y América Latina. Sus trabajos sobre cocina, cultura y poder abarcan diferentes temas, como alimentación, cuerpo y raza en Latinoamérica; recetarios e identidades nacionales; sistemas alimentarios y construcción de ciudadanías, y procesos de patrimonialización de las cocinas indígenas en América. Miembro asociado del laboratorio Patrimoines Locaux del Museum Nacional de Historia Natural, en Francia. Es responsable de la sección bimensual "Bocados de nuestra historia", en la revista *Cuadernos de Nutrición*, y coordina el Seminario Crítico de la Alimentación, en la UNAM. Sus recientes publicaciones son el *Manual práctico para la soberanía alimentaria. Gastronomía, comunidad y resistencia desde Cosoltepec para el mundo* (2024); *The Unknown Flavors of Mexico/ Sabores desconocidos de la nación mexicana* (2020), y la coedición del libro *Patrimonios alimentarios. Consensos y tensiones* (2019).

Anne-Gaël Bilhaut. Antropóloga, especializada en los saberes y patrimonios de los pueblos indígenas de la Amazonía. Doctora por la Universidad París-Nanterre; su tesis doctoral abordó el papel de los sueños en la transmisión cultural entre los saparas del alto Amazonas. Sus investigaciones se centran en la memoria onírica, la gestión territorial, los sistemas alimentarios sostenibles y el patrimonio biocultural. Con un enfoque situado y comprometido, su trayectoria articula investigación, cooperación científica y acción pública. Actualmente es representante del Institut de Recherche pour le Développement (IRD) en Ecuador y Colombia, y está asociada a las unidades mixtas de investigación UMR PALOC (Patrimoines Locaux, Environnement et Globalisation, IRD-Muséum national

d'Histoire naturelle) y UMR LESC (Laboratoire d'Ethnologie et de Sociologie Comparative, CNRS–Université Paris Nanterre), así como al Instituto Francés de Estudios Andinos (IFEA). Es autora del libro *El sueño de los záparas* (FLACSO y Abya-Yala, 2011) y ha publicado artículos sobre agroecología, museología indígena y metodologías participativas. Coorganiza también obras colectivas como *Patrimonios alimentarios en América Latina. Recursos locales, actores y globalización* (IFEA-IRD, 2021).

Charlynne Curiel. Egresada de la Licenciatura en Historia de la Universidad Autónoma de Baja California, obtuvo su grado de maestría en el Centro de Investigaciones y Estudios Superiores de Antropología Social y de doctorado en la Universidad de Wageningen, Países Bajos. Es profesora-investigadora del Instituto de Investigaciones Sociológicas de la Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca y docente invitada en el CIESAS-Pacífico Sur. Sus intereses de investigación en los proyectos que impulsan la alimentación no convencional en Oaxaca, la producción de patrimonio alimentario y la relación entre las mujeres, la alimentación y las cocinas en ámbitos rurales y urbanos han derivado en las publicaciones: "Prácticas localizadas de producción y consumo en la ciudad. Relaciones sociales a través de la alimentación no convencional en Oaxaca", *Sociedad y Ambiente*, *21*, 227-251 (2019); "El amaranto como alimento indígena: producción de patrimonio y activismo alimentario", *Encartes*, *5*(10), 203-233 (2022); y "Hacia una antropología feminista de la relación de las mujeres y las cocinas: una propuesta desde Oaxaca", *Boletín del Colegio de Etnólogos y Antropólogos Sociales*, 109-123 (2021).

Ana María de Veintimilla D. Es antropóloga por la Universidad Salesiana del Ecuador, maestra en Nutrición, con especialidad de Diagnóstico Nutricional en Colectividades de la Universidad Federal de Santa Catarina, Brasil. Es integrante del Colectivo Acción Ecológica y del Instituto de Estudios Ecologistas del Tercer Mundo

en Ecuador. Cuenta con una larga trayectoria de investigación centrada en el análisis biocultural de la alimentación y nutrición, acompañando a organizaciones sociales y de mujeres con metodologías participativas para generar análisis colectivos en base al diálogo de saberes y experiencias. Sus investigaciones abordan temas como la problemática alimentaria y de la salud, la soberanía alimentaria en comunidades *kichwa* y las políticas públicas, el racismo en la atención en salud, las cocinas colectivas como resistencia, la ecología política de la alimentación, entre otros. Integra el grupo de trabajo Ecologías Políticas del Sur/Abya Yala de CLACSO, y es representante del Instituto de Estudios Ecologistas del Tercer Mundo para CLACSO, Ecuador.

Claudia Giacoman. Es doctora en Sociología por la École des Hautes Études en Sciences Sociales (Francia) y profesora asociada del Instituto de Sociología de la Pontificia Universidad Católica de Chile. Su investigación se centra en los estudios sociales de la alimentación, con énfasis en desigualdades, sustentabilidad y vida cotidiana. Ha sido investigadora responsable de dos proyectos ANID Fondecyt (Chile), uno sobre comensalidad y otro sobre adopción del veganismo en jóvenes. Ha colaborado con equipos internacionales en Francia y Alemania, y es miembro fundador del Grupo de Estudios Sociales de la Alimentación GESA (Chile). Entre sus publicaciones recientes se encuentran: "The way to someone's mind is through their stomach: Vegans and culinary activism", en *Sociology* (Giacoman y Joustra, próximamente); "From Restriction to Openness: Reproduction and Innovation in Vegan Eating Practices", en *International Journal of Gastronomy and Food Science* (Aguilera, Núñez y Giacoman, 2025), y "Social class and lunch: differences in midday meal format in Santiago, Chile", en *British Food Journal* (Giacoman, Ayala y Joustra, 2024); "Veganism, Cuisine, and Class: Exploring taste as a facilitator in adopting a vegan lifestyle in Santiago, Chile" en *Frontiers in Sociology* (Giacoman y Joustra, 2024); entre otras.

Jael Goldsmith Weil. Es profesora asociada y subdirectora en el Centro de Estudios del Desarrollo Regional y Políticas Públicas y Estudios Regionales (CEDER) de la Universidad de Los Lagos. Es doctora en Ciencia Política (Northwestern University) y magíster en Políticas Públicas (LBJ School of Public Affairs, University of Texas at Austin). Su investigación se encuentra en la intersección entre ciencia política y estudios alimentarios. Ha publicado en *Bulletin of Latin American Research Review*; *Revista Historia*; *Social Science History Journal*; *Economía y Política*; *Revista Chilena de Pediatría*; *Food and Nutrition Bulletin*; *Revista Geografía del Norte Grande*; *Urbano*; *Revista Iberoamericana*, y colaboraciones para libros. Ha dirigido proyectos de investigación incluidos los Fondecyt N1118717 "La Política de las Políticas Alimentarias: Legislación Subsidios y Conflictos sobre Ambientes Alimentarios" (2018-2021), Fondecyt N3140116 "Ciudadanas de Leche: Construyendo el Estado Chileno, ciudadanas, mercados y programas de distribución de leche, 1954-2010" y es coinvestigadora del proyecto Fondecyt N1240344 "Crisis alimentarias y desarrollo económico: análisis desde los debates sociológicos latinoamericanos". Es integrante del comité científico del Primer Congreso Chileno de Estudios Sociales de la Alimentación, fundadora del seminario permanente Grupo de Estudios Sociales de la Alimentación (GESA) e integrante de la red de politólogas #NoSinMujeres.

Francisco Pazzarelli. Doctor en Antropología por la Universidad Nacional de Córdoba, Argentina. Realizó sus estudios posdoctorales en el Museo Nacional de la Universidad Federal de Río de Janeiro, Brasil. Desarrolla su investigación etnográfica en las tierras altas de Jujuy, especialmente en la Quebrada y la región prepuneña, así como en el Altiplano sur-central de Bolivia. Sus intereses se centran en las relaciones cosmológicas movilizadas por la cocina y la alimentación, las teorías locales de la persona y las fricciones ontológicas entre mundos "modernos" y "no modernos".

Elizabeth Ramos Roca. Antropóloga de la Universidad de los Andes (Bogotá). Magíster y doctora en Arqueología de la Universidad de Pittsburgh, EE. UU. Profesora asociada en el Departamento de Antropología, Universidad de los Andes. Su investigación se enfoca en los procesos de adaptación humana desde una perspectiva biocultural y de largo alcance temporal, con especial interés en la dimensión económica y social de la alimentación, desde tiempos prehispánicos hasta el presente. Se dedica a la aplicación de estudios antropológicos y arqueológicos a problemáticas actuales relacionadas con el patrimonio alimentario y la conservación de la biodiversidad. Es miembro del Colegio de Estudios Socioculturales de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia (CESAC). Publicaciones recientes: "Sentipensar el pasado: Arqueología social de la alimentación en las tierras bajas del Caribe colombiano", *Boletín Museo del Oro, 62* (2025). "Cocinas regionales y patrimonio natural: interrogantes, iniciativas y desafíos", *Dossier*, *Revista Naturaleza y Sociedad*, (8). Coautora con Sarah Bak-Geller Corona (2024) de "Animales, alimentación y memorias Malibúes: encuentros y desencuentros entre la Arqueología y la historiografía", en Dávalos López et al (coords.), *El latido de los animales: un recorrido histórico* (México: INAH-ENAH).

José Antonio Vázquez Medina. José Antonio Vázquez Medina es profesor investigador en el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD) en Hermosillo, Sonora, y profesor colaborador de la Universitat Oberta de Catalunya en Barcelona. Es doctor en Estudios de Alimentación por la Universidad de Barcelona en la línea de antropología de la alimentación. Tiene un máster universitario europeo en Historia y Cultura de la Alimentación en la Universidad de Barcelona. De igual forma, cuenta con una especialidad en Alimentación y Migraciones en la Universidad Oberta de Catalunya. Fue investigador posdoctoral en la Universidad Autónoma Metropolitana y profesor investigador en la Universidad del Claustro de Sor Juana en la Ciudad de México y en la Universidad

Autónoma de Occidente en Mazatlán, Sinaloa. Es miembro del consejo asesor e investigador invitado de la Cátedra UNESCO sobre Alimentación, Cultura y Desarrollo. Pertenece al Sistema Nacional de Investigadores e Investigadoras en México. Ha publicado sobre alimentación y migraciones internacionales; estudios críticos del turismo y el patrimonio gastronómico, y alimentación, sustentabilidad y problemas urbanos.

Paloma Villagómez Ornelas. Paloma Villagómez Ornelas es socióloga por la Universidad de Guadalajara, maestra en Población y Desarrollo por la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO-México) y doctora en Ciencia Social con Especialidad en Sociología por El Colegio de México. Realizó un posdoctorado en el Instituto de Investigaciones Sociales de la Universidad Nacional Autónoma de México (IIS-UNAM). Cuenta con varios años de experiencia trabajando en proyectos relacionados con la pobreza, la desigualdad y la política social desde el sector público y la academia. Actualmente es profesora investigadora en el Departamento de Sociología de la Universidad de Guadalajara (UdeG), donde desarrolla proyectos relacionados con seguridad alimentaria en grupos específicos de población, desigualdad social y trabajo reproductivo. En ese sentido, sus investigaciones actuales están centradas en el acceso de las mujeres a la seguridad alimentaria y en comprender la organización del trabajo alimentario en el interior de las familias, como parte de los trabajos de cuidado y reproducción de la sociedad. Forma parte del Sistema Nacional de Investigadores e Investigadoras de México. Es integrante del Observatorio de Desigualdades de la Universidad de Guadalajara. Sus líneas de investigación son: pobreza, desigualdades sociales, seguridad alimentaria, género, trabajo reproductivo, trabajo alimentario.

En los últimos años, el campo de la alimentación y la cocina en América Latina se ha vuelto un escenario contencioso donde convergen festivales gastronómicos, crisis de los sistemas alimentarios y luchas por la defensa del territorio. Ante este panorama, esta obra colectiva se distancia de miradas que romantizan la vulnerabilidad para proponer un ejercicio de reflexividad sobre las metodologías y modelos teóricos que abordan estas problemáticas desde las ciencias sociales.
A través de una perspectiva multidisciplinar que abarca las regiones mesoamericana, andina y caribeña, once investigadores e investigadoras exploran las complejas dinámicas políticas que hacen de la alimentación un campo de disputa. Más que un manual de resultados, los capítulos ofrecen pistas y alternativas para desestabilizar visiones coloniales y patriarcales, recuperando las voces de quienes afrontan las crisis actuales. Es una invitación a interrogarse por las injusticias presentes en el acto de comer y por el papel de la academia en la transformación de las identidades sociales.

ISBN 978-631-308-316-9

CLACSO