

Manual

de etnografía culinaria:
un enfoque antropológico

Luis A. Ramírez Vidal



LUIS A. RAMÍREZ VIDAL

Manual

de etnografía culinaria:
un enfoque antropológico



Ramírez Vidal, Luis A.
Manual de etnografía culinaria: un enfoque antropológico / Luis A. Ramírez Vidal. – 1a. ed.
- Medellín: Corporación Universitaria Remington; Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, 2024
Número de páginas 98

1. Cocina – Etnografía. 2. Cocina - Investigación. 3. Cocina – Colombia. 4. Gastronomía. I. Ramírez Vidal, Luis. II. Tít.

CDD: 641.507 / R173

Manual de etnografía culinaria: un enfoque antropológico

© Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia

© Corporación Universitaria Remington

Primera edición, marzo 2024

ISBN e 978-628-95852-9-2 (Pdf-Internet)

ISBN p 978-628-95852-8-5 (Impreso)

<https://doi.org/10.22209/9786289585292>

Luis A. Ramírez Vidal. Autor

María Camila Henao. Ilustradora

Adriana Patricia Bustamante Fernández. Directora editorial

Viviana Díaz. Coordinadora de procesos editoriales

Marleny Aristizábal Pérez. Correctora de estilo

Alfonso Tobón Botero. Diseñador editorial

Fondo Editorial Remington

fondo.editorial@uniremington.edu.co

Calle 51 # 51-27, Edificio Uniremington

Telefax: (604) 3221000, extensión 5401

Medellín, Colombia

Nota legal

Las opiniones expresadas en el presente texto no representan la posición oficial o institucional de la Corporación Universitaria Remington ni de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. Las citaciones realizadas y la originalidad de la obra son responsabilidad del autor; en consecuencia, la Corporación Universitaria Remington y la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia no serán responsables ante terceros por el contenido técnico o ideológico expresado en el texto, ni asume responsabilidad alguna por las infracciones a las normas de propiedad intelectual.



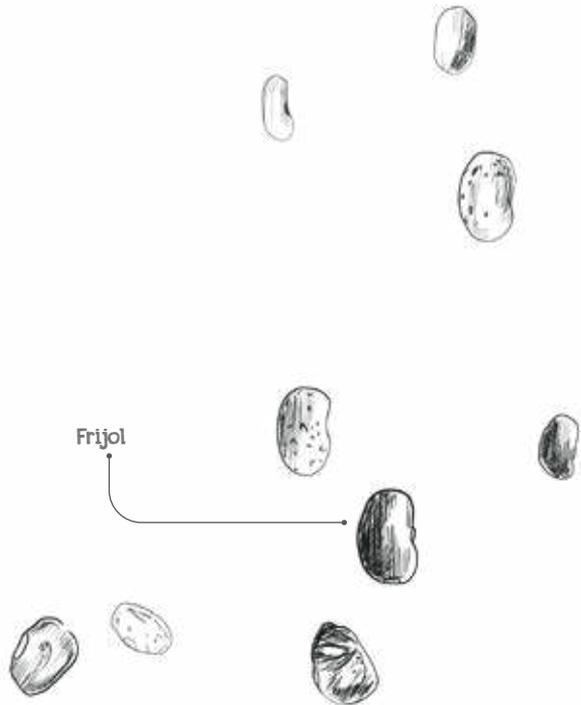
Esta publicación se distribuye bajo una Licencia Creative Commons
«Atribución-No Comercial-Compartir igual»

Para Annie, Mónica y Margarita Vidal, mi familia.

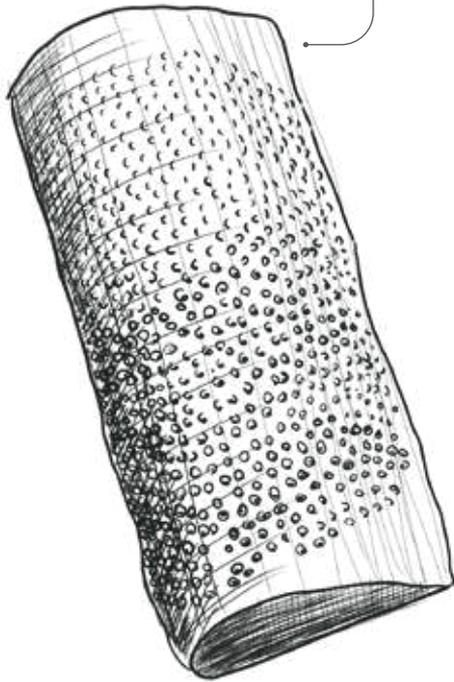
A la memoria de mi hermano y amigo Sebastián Pérez Morales.

*Al antropólogo progresista le ha costado mucho reconocer que Cuba
no es un paraíso tropical y que Nicaragua no es una fiesta.*

JOSEP R. LLOVERA.



Rallador



CONTENIDO

Abrebocas	8
Prefacio	12
Agradecimientos	14
Introducción	16

PRIMER CAPÍTULO

EL ESTUDIO DE LOS UNIVERSOS CULINARIOS

La cocina como síntesis del universo.....	21
No solo cocinamos, el ser humano es el único que cultiva sus propios alimentos.....	25
Sabores naturales y sabores culturales.....	28
Mirada antropológica a lo que es o no es alimento: un caso de relativismo cultural ...	28
Geopolítica del hambre y del gusto, colonialidad del gusto	29
Sistema culinario como sistema cultural.....	30
Cocinas, culinarias y tradiciones: Un tema siempre abierto.....	32
Sistema alimentario y sistema culinario.....	33
El universo culinario frente al cambio.....	34
Colombia, crisol de identidades	34
La cocina de matriz indígena.....	35
La cocina de matriz afro y la identidad colombiana	36
La culinaria del encuentro y la instalación de un nuevo sistema alimentario y culinario	38

SEGUNDO CAPÍTULO

ANTROPOLOGÍA, ANTROPÓLOGOS Y LA FORMACIÓN DEL CAMPO DISCIPLINAR

Evolucionismo: acercamiento a los universos culinarios	44
Particularismo histórico.....	45
La perspectiva funcionalista y la alimentación.....	46
La culinaria y el estructuralismo: bueno para pensar, bueno para comer	48
El materialismo cultural y el análisis de los sistemas culinarios: bueno para comer, bueno para pensar.....	49
La ecología cultural y la alimentación	49
Teorías clásicas, sus postulados y sus métodos.....	51

TERCER CAPÍTULO:

MANUAL DE ETNOGRAFÍA CULINARIA

A modo de invitación: ¿qué es antropología de la alimentación?	55
Antropología de la alimentación en Colombia.....	56
Etnografía de los universos culinarios.....	58
Mintz, Goody e Illera. Los aportes a la investigación a la cultura alimentaria.....	58
Habilidades del investigador.....	60
Los obstáculos en la investigación etnográfica	61
Preparar el campo	62
El proyecto de investigación	62
Anotaciones del viaje como experiencia y el trabajo etnográfico.....	64
Bitácora de viaje	64
Diario de campo.....	65
El antropólogo inocente	66
La escritura, una aliada en el trabajo de campo.....	68
Preguntas sobre los sistemas alimentarios y culinarios	69
Cultura material y su importancia en la investigación etnográfica	72
Los alimentos y sus usos	74
Usos de los alimentos:	74
Los resultados.....	75
Divulgación	76
El compromiso ético de la investigación.....	76

CUARTO CAPÍTULO

AGENDA PARA EL ESTUDIO DE LOS UNIVERSOS CULINARIOS

Conclusiones	84
Glosario.....	86
Referencias.....	89
Apéndice	95

ABREBOCAS

Somos lo que comemos, dicen por ahí. Desde una perspectiva antropológica, como la que nos invita a explorar Luis A. Ramírez Vidal en este libro, sería más preciso decir que comemos lo que somos. La comida cristaliza un entramado de prácticas, saberes, sentires e imaginarios que expresan mucho de lo que somos como sujetos sociales y culturales. Comer suele suponer protocolos y tiempos, establece marcaciones y distinciones, encarna trabajo y placer. Es objeto de relaciones de poder y subjetividades, de ansiedades y moralidades. Con el comer se juega una ética y una estética de la comida; toda una economía política de mercancías, pero también todo un arte de la existencia. En este libro el autor nos invita a descifrar, desde una perspectiva antropológica y una apuesta etnográfica, lo que llama universos culinarios. Nos propone que desnaturalicemos lo que somos tomándonos en serio la comida y el comer.

Este libro es uno de los tantos resultados de una pasión de vida de su autor, la de la confluencia de la antropología, la docencia y la cocina. Desde que recuerdo, cuando aún estábamos en la universidad hace ya muchos años, Luis ha sido tremendo gomoso de ese universo culinario. Su alegría de conseguir el libro de Mintz, sus lecturas de Darwin y de Malinowski, su trabajo de campo en el Pacífico sur colombiano, han estado marcados por esa pasión. De ahí que no sea sorprendente que el autor exprese que «Las ideas que expreso aquí van en diálogo con autores, colegas y estudiantes que siempre me han planteado la necesidad de tener una guía metodológica para dar cuenta de la culinaria como totalidad [...]».

El libro parte de proponer una serie de conceptos y planteamientos para el estudio cultural de la comida y el comer. ¿Cómo se constituye lo comestible, eso que deviene alimento? ¿Cómo entender la cocina y la comida como entramados simbólicos, en los cuales los significados y emocionalidades son también espectrales ingredientes? ¿Cómo abordar el concepto de cultura culinaria y el de cultura material asociado a la comida y el comer? ¿Cómo interrumpir sentidos comunes machistas, que producen unas masculinidades al margen de la cocina, que apuntalan relaciones de poder de género? ¿Cómo pensar las hermenéuticas de la dominación en clave de geopolítica y de colonialidad? ¿Qué lugar tienen las tradicionalidades, las transformaciones y las diferencias etnizadas en estos universos culturales? Estas son solo algunas de las reflexiones que encontrarán los lectores en esta parte introductoria del libro.

Para el primer capítulo, nombres de autores, textos y teorías aparecen en clave de distintos aportes al abordaje antropológico de los universos culinarios. Evolucionismo, particularismo histórico, funcionalismo, estructuralismo, materialismo cultural y ecología cultural son los encuadres teóricos que se mencionan en este aparte. Por esto, mucho más que un manual, este libro es también un recorrido por teorías e historias que han constituido la antropología de la alimentación en el mundo en general y en Colombia

en particular. Incluso se hace una rápida presentación de la antropología, de algunos de sus conceptos, pioneros y métodos. El capítulo cierra con unas indicaciones sobre cómo entender el proyecto de investigación y la relevancia de contar con una pregunta.

En el segundo capítulo, Luis nos ofrece el estado del arte: cómo los antropólogos irrumpen en el tema de la alimentación. Allí nos presenta los avatares del campo, sus representantes, las teorías y los postulados esenciales de la disciplina hasta llegar al tema en el país. En este capítulo Luis va señalando aportes de algunos antropólogos (Mintz, Goody e Illera) en los estudios etnográficos de la alimentación, para continuar con algunas de las habilidades que se espera del etnógrafo en terreno (aprender a percibir, saber estar y el asombro) y de cinco obstáculos enfrentados (etnocentrismo, sociocentrismo, la simpatía ciega, la comunicación y la arrogancia del sabelotodo).

Luego, en el aparte «Etnografía de los universos culinarios», se entra de lleno en las indicaciones del manual. Se refiere al diario de campo, cuáles son sus componentes, propósito y cómo debe llevarse, así como seis sugerencias concretas para tener en consideración. Y como no hay etnografía sin pregunta, se pasa a ofrecer una serie de interrogantes y guías para la observación de esos universos culinarios. Sobre los alimentos, se indican las siguientes: ¿Cuáles son sus orígenes? ¿Quiénes y cómo se producen? ¿Cómo se distribuyen y adquieren? ¿Quién, cómo, dónde y cuándo se preparan? ¿Quién y cómo los sirve? ¿Quiénes, cuándo, dónde y cómo se consumen?

Posteriormente se aborda la cultura material, que está constituida por todos aquellos espacios, objetos y artefactos que se utilizan en los procesos de producción, conservación, disposición y consumo de los alimentos, así como de aquello que resulta desechado. Suponen la cocina como espacio y materialidad, pero también otros espacios como lugares destinados para conservar o consumir alimentos, para manejar o eliminar los desechos. Suponen desde el sartén o la licuadora hasta la cuchara, la vajilla y mesa.

Además de precisar los diferentes usos de los alimentos (como los culinarios, botánicos o industriales), en este capítulo se abordan una serie de indicaciones que deberían ser consideradas como las presentaciones sociales de los alimentos (donde los significados y asociaciones semánticas son relevantes) y actividades de campo (como la fotografía, las entrevistas, los árboles genealógicos, los mapas de los lugares y los recorridos). Indicaciones muy útiles, sobre todo para los neófitos en el campo, se encuentran en estos apartes. Para los resultados, siguiendo en el tono de manual, se ofrecen recomendaciones sobre la escritura y la divulgación de los resultados; cerrando con las consideraciones éticas y una síntesis del abordaje de los universos culinarios como ejercicio de aprendizaje.

El cuarto y último capítulo se presenta en clave de agenda que define veinte temas que se consideran de particular relevancia para el estudio de esos universos culinarios. No son los únicos, sino que se invita a los lectores a que piensen en otros temas de relevancia

que no han sido incluidos. Aceptando esta invitación, indicaría un par de temáticas que podrían ser valiosas para su exploración en un campo de los estudios transdisciplinarios de la comida y el comer.

Uno sería la relación entre comida y sujeto moral, esto es, cómo se han articulado una serie de narrativas sobre sujetos morales adecuados a través de la comida y el comer. Aquí confluirían una serie de preguntas por las éticas y estéticas de la existencia de la normalización (cuerpos sanos, delgados, que hacen ejercicio) que reproducen, en unas marcadas prácticas de la comida y del comer, toda una subjetividad política del cuidado de sí y unas corporalidades correctas.

Otro sería la eclosión de la gourmetización como apropiación cultural, el posicionamiento de las etnocomidas y las articulaciones de nuevas masculinidades que cocinan, que estarían indicando transformaciones enclasadadas del lugar de la comida y el comer en toda una economía política del deseo. Aquí confluirían una serie de preguntas por las transformaciones en diferentes épocas y generaciones en la reproducción del privilegio y en el consumo simbólico de otros-otros ya domesticados.

Finalmente, subrayaría como tema de investigación en esta agenda, el estudio etnográfico de los programas de formación, series televisivas, festivales gastronómicos y procesos de patrimonialización como expresión de una gubernamentalización de la comida y el comer, que deben ser objeto de desnaturalización en sus discursos y prácticas de producción de sujetos dóciles al mercado y al Estado.

Como se puede vislumbrar en este abre bocas, el libro de Luis es para ser digerido por mentes hambrientas de indicaciones en aras de enfrentar ejercicios de investigación sobre los universos culinarios. Ha sido cocinado por años de experiencia y pasión, desde el fuego de la antropología y la sazón etnográfica. Como lector espero que sea buen alimento, no solo para el pensamiento sino también para una práctica que vaya mucho más allá de perezosos comensales. Tocaré lavar la loza (como dicen en paisalandia), para que otros sean los que se atrean a preparar nuevas comidas, ojalá cargaditas con eso que Luis denomina alimentos para el alma.

EDUARDO RESTREPO
Tumaco, abril de 2022

Ahuyama



PREFACIO

El Manual de etnografía culinaria se ocupa de cómo investigar los universos culinarios desde la etnografía, método que fundaron Luis Henri Morgan (1980), Franz Boas (1964) y muy especialmente Bronislaw Malinowski (1972). El punto de partida es la antropología, no porque otras disciplinas y ciencias sociales no se hubieran hecho algún tipo de pregunta sobre qué comen los *otros*, sino por la preeminencia que ha tenido la Ciencia del Hombre en el estudio de la conducta alimentaria; de paso se debe agregar que el interés por los sistemas alimentarios es una preocupación tardía en la sociología pese a que uno de sus fundadores, George Simmel (1858-1918), escribiera hacia 1900 el sugestivo artículo *Sociología de la comida*, pero, como tal, el campo disciplinar tendrá que esperar décadas.

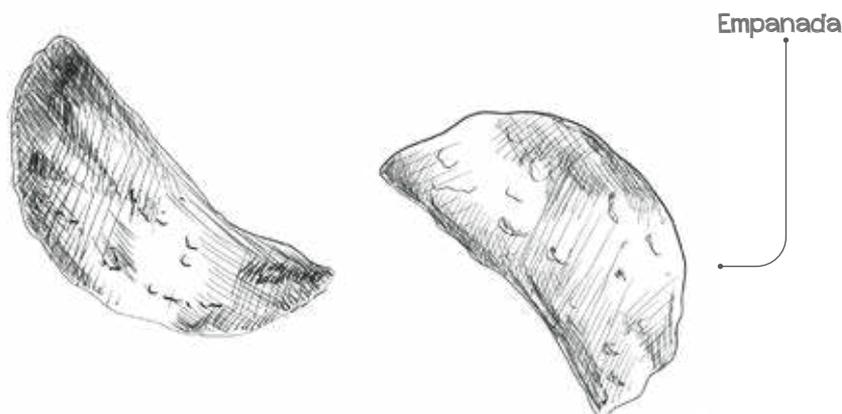
La historia, una vez se desmarca de sus lugares comunes: vida de santos y nobles, se dedicará al estudio de la alimentación sobre todo a partir de la Historia de los anales en Francia y la Nueva historia en Estados Unidos (Immanuel Wallerstein, 1996); ahora, el interés por la historia de los alimentos no se ha detenido, véase a modo de ejemplo la monumental obra *Historia de la alimentación*, coordinada por Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (2011), un texto de obligada consulta, que tiene un defecto evidente: los alimentos americanos apenas si se tocan en una historia que se supone trata sobre la alimentación. *Gastronomía e imperio* (2019), de Rachel Laudan, repara el vacío que se encuentra en los autores de *Historia de la alimentación*, una obra profusa en detalles sobre origen y significados de los alimentos.

El título del manual se debe en gran parte a la lectura de la obra de Claude Lévi-Strauss, en especial *Breve tratado de etnología culinaria* (1970) que se encuentra en *El origen de las maneras de la mesa -Mitológicas III* (Lévi-Strauss C., 2003); pero, a diferencia del antropólogo francés, aquí se hace especial énfasis en el trabajo de campo. Es importante mencionar la obra de Marcel Mauss, *Manual de etnografía*, escrita en 1926 (Mauss, 2006), pero como algunos sabrán, el sociólogo apenas sí salió de su tierra natal, lo que es entendible para la época, pues la antropología se definió como una disciplina cuyo objeto era develar la vida de las sociedades tribales, lejanas y exóticas, a diferencia de la sociología cuyo empeño se centró en sociedades complejas y civilizadas. Finalmente, es importante señalar los aportes de Eduardo Restrepo donde amplía el conocimiento en aquello que debe entenderse como etnografía: «una técnica de investigación, un encuadre metodológico y una cierta manera de escribir» (Restrepo E., 2016, pág. 31). En efecto, etnografía no es únicamente hacer y desplazamiento hasta caer, muchas veces, en activismos y militancias ciegas; etnografía implica un ejercicio consciente que tiene como finalidad la producción de conocimiento.

El primer capítulo del manual trata de responder a algunos tópicos e ideas que se vienen desarrollando en distintas áreas del conocimiento, especialmente desde las

ciencias sociales, y que hacen parte de debates y discusiones abonadas por las lecturas y apuestas en común entre las distintas comunidades académicas en aras de comprender el fenómeno de la cultura alimentaria; el segundo capítulo presenta el andamiaje teórico desarrollado por la antropología para comprender la cultura alimentaria, a la vez que presenta al lector los orígenes de la disciplina, los representantes más destacados, las teorías antropológicas, las obras denodadamente incluyentes en cada teoría y los postulados centrales; después, el tercer capítulo, es propiamente el manual de etnografía culinaria; el cuarto y último capítulo es una invitación a continuar explorando en el campo de los estudios de la alimentación humana: presenta una lista, a modo de invitación, de potenciales problemas en el campo.

El manual, como cualquier otro texto de este tipo y naturaleza, se escribe en clave abierta y propositiva: una invitación a continuar preguntándonos sobre conceptos, prácticas, teorías, antecedentes de los estudios de la cultura alimentaria; los orígenes, significados y contextos donde los alimentos se producen y consumen, con quién se consumen, por qué y cuándo.



AGRADECIMIENTOS

La idea de escribir un manual de etnografía para la investigación culinaria surgió hace años, y se fue consolidando en medio de los cursos de antropología de la alimentación y entre los avatares del fogón en cocinas de amigos, conocidos o parientes; cocinas y fogones donde el aroma del café acompañaba alguna conversación o un simple debate de una trivialidad, pero también a la necesidad de escribir de un tema que siempre me ha gustado: semiótica gastronómica, historia y antropología de los alimentos y en especial, la investigación en el campo de la antropología de la alimentación. Quiero agradecer de manera muy especial a la generosidad del decano de la Facultad de Administración del Colegio Mayor de Antioquia Wilmar Sepúlveda y en esta misma institución a Camilo Restrepo, Juan Pablo Patiño, Sebastián Pérez (QEPD), Juan Sebastián Arango, Laura Jaramillo, Iván Celis, Yhomara Rúa, Esteban Ortiz y Juan Pablo Ramírez. Colegas y maestros: Ramiro Delgado Salazar, Luz Marina Vélez, Lorenzo Villegas, Toto Sánchez y Julián Estrada Ochoa (QEPD). Agradezco a Eduardo Restrepo por haberse tomado el tiempo, en medio de las muchas tareas y compromisos, de escribir el prólogo, sé que se reconocerá en algunas de las líneas e ideas que aquí expreso. A la lectura juiciosa y creativa de Marleny Aristizábal: una gran ayuda. Mis amigos Juan Carlos Orrego, Sneider Rojas, Darío Blanco y Andrés García. A María Camila Henao por su bondad y las ilustraciones del Manual. Nuevamente para la familia, la negrita Annie y Mónica, por supuesto, Margarita Vidal, Ángela, Paulina, Amalia, Pauchita, Memo, Verónica, Jeisson y Edwin.



INTRODUCCIÓN

Tenemos que rechazar toda definición que nos impida combinar técnicas de investigación intensivas, extensivas, históricas y comparativas de un solo problema.

J. GOODY.

Los manuales para la investigación antropológica surgen casi de manera simultánea con la disciplina, recordar que el Instituto Etnológico Nacional en Colombia se crea en 1941 y José de Recasens, uno de los pioneros de la disciplina en el país, escribe dos años después el *Manual de etnografía* (Recasens, 1943). Enseñar a hacer fue, y es, una preocupación que se ha heredado entre generaciones de antropólogos.

El campo de la antropología de la alimentación aparece con fuerza al interior del funcionalismo malinowskiano (Hernández y De Maya Sánchez, 2019; Rodríguez Ruiz, 2012; De Garine, 1968); en tanto que en el particularismo histórico las preguntas sobre la alimentación se centran en el campo de la nutrición y las relaciones que se dan entre crianza y pautas alimentarias, áreas geográficas y áreas de consumo, entre nutrición y cultura, por ejemplo; la obra de Lévi-Strauss, especialmente las Mitológicas, dará un impulso decisivo al tema al proponer tanto elementos conceptuales como metodológicos, el estructuralismo llevó el análisis de la cultura alimentaria a niveles absolutamente complejos y abstractos. Vendrán nuevas teorías como el materialismo cultural, la ecología cultural y el simbolismo y la hermenéutica a ofrecernos nuevos análisis, las dos últimas de estas teorías no tendrán un tratamiento a fondo en el manual, pero he señalado obras que pueden inspirar al lector a una búsqueda de respuestas sobre el particular. Desde que el campo de la antropología de la alimentación se instaló al interior de la disciplina, la producción de etnografías relacionadas no da abasto, ahora establecen diálogos más directos y estrechos con la sociología (Poulin, 2019), la filosofía (Rigotti, 2001 y Onfray, 1995), la historia (Plasencia, 2011), la geografía (Laudan, 2019), la biología (Wrangham, 2019) la semiótica y la hermenéutica (Barthes, 2009), por ejemplo.

En el contexto colombiano, el estudio de la alimentación bajo la mirada antropológica viene tomando una increíble notoriedad desde hace al menos cuarenta años, un interés que tiene sus orígenes en los pioneros de la disciplina, verbigracia, Gregorio Hernández de Alba (1936) y los esposos Reichel-Dolmatoff (1961) y continúan, como se verá más adelante, con la obra de Yolanda Mora de Jaramillo (1985) y Julián Estrada Ochoa (1982). De este modo, el manual tiene un propósito claro: contribuir al conocimiento de los sistemas alimentarios y culinarios a partir del método y las herramientas que ofrece la antropología, en concreto, el método etnográfico para profundizar en los universos culinarios de los distintos grupos sociales y étnicos.

Lo primero que se debe comprender, dada la naturaleza misma de la alimentación, y campos como la gastronomía, la culinaria y la cocina, entendida como uno de los espacios de transformación de los alimentos, es que en ellos intervienen procesos tanto químicos como físicos, e incluso psicológicos como lo enuncia Juan Cruz:

En realidad, un individuo no ve en el alimento solamente un objeto nutritivo que le causa placer, sino algo que posee también una significación simbólica: la que le confiere dentro de la estela cultural (costumbres y usos) en la que vive y se comunica con los demás. (Cruz Cruz, 2002, pág. 14).

El manual se inscribe en el área social y de las humanidades, de manera que las ideas que se proponen tienen una clara limitación: no se abordan temas relacionados con áreas médicas o nutricionales, donde la alimentación tiene una clara incidencia sobre todo ahora con el *boom* de la alimentación fitness para evitar las llamadas enfermedades de civilización como la obesidad, el estrés y ciertos tipos de cáncer. Desde el manual se llama a un diálogo permanente y constructivo con los campos médicos en aras de comprender holísticamente el proceso alimentario; se espera que la formación, las lecturas y el acompañamiento de profesionales y expertos en esas áreas den las indicaciones y los lineamientos que vengan al caso, que por supuesto, son plausibles en la medida que amplían la comprensión de algunos comportamientos sobre la cultura alimentaria, tal es la invitación que hace Mary Douglas: no dissociar los aspectos fisiológicos de la alimentación de los aspectos sociales. (Douglas, 1995, pág. 177)

Las ideas que se expresan aquí van en diálogo con autores, colegas y estudiantes que siempre han planteado la necesidad de tener una guía metodológica para dar cuenta de la culinaria y la gastronomía como totalidad; ello, si tenemos presente el predominio que han tenido los paradigmas médico-nutricionales sobre los análisis de los sistemas alimentarios y culinarios. La antropología pronto comprendió que los alimentos no solo son buenos para comer, sino también buenos para pensar, que ayudan o interfieren en las relaciones sociales y permiten, en algunos casos, delimitar la frontera política y étnica, la clase social y el sistema de valores comunes (Smith, 1995); en suma, que la alimentación es una realidad compleja que obliga muchas veces a romper y a cuestionar los paradigmas positivistas, a la vez que introduce en el análisis de los sistemas alimentarios cuestiones sobre las aparentes irracionalidades de ciertos consumos, apetencias alimentarias y fobias; de plano, habría que decir que los sistemas alimentarios resultan, en apariencia, en un marisma de subjetividades generadas en el tiempo y que hacen parte de las elaboraciones y las tradiciones que cada grupo humano construye en torno a los alimentos.

El interés por comprender los universos culinarios de las distintas culturas y sus contextos es de vieja data. Conocemos, gracias a los trabajos en arqueología y paleobotánica, algo de la cultura alimentaria del Neolítico:

Sabemos con certeza que los hombres y las mujeres de aquellos tiempos inventaron la cocina y la gastronomía y que en ellos reside el verdadero origen del mundo llamado civilizado. (Flouest, Anne y Jean-Paul Romac, 2007, pág. 15).

En Roma, Apicio escribe, tal vez, uno de los primeros recetarios de la antigüedad, ofrece consejos para el buen yantar y un recetario de sopas a base de pescado (Apicio, 1987). Tenemos noticias de lo que comían los sumerios gracias al trabajo de Jean Bottéro:

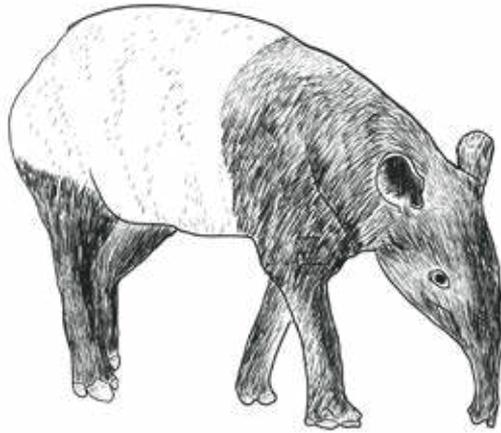
Se debían incorporar a la masa, debidamente agitada, diversos elementos complementarios -dátiles, pistachos, higos secos, pasas, manzanas, comino, cilantro e incluso, lo que a nuestros ojos encaja no sin cierta reticencia, ¡ajo! (Bottéro, 2002, pág. 51).

En algunos libros sagrados leemos también información sobre los alimentos y la cocina; por ejemplo, sabemos que Esaú dio a su hermano el reino de Israel por un plato de lentejas, pero nada nos dice la Biblia de la técnica y la forma como fueron consumidas; eso sí, de las lentejas sabemos que es el plato de la buena suerte en la cena de fin de año de muchos países, como en Italia, México y Colombia. Más recientemente se ha publicado, quizás, uno de los libros seminales en la historia de la alimentación: *Del arte de cocinar* de Bartolomeo Scappi (2004). La lista de obras, eventos y seminarios relacionados con la alimentación viene en ascenso.

Cuando empecé el manual, la idea era escribir un texto dirigido a explicar los procedimientos investigativos en el campo de la antropología de la alimentación; entendí, casi de inmediato, que eran necesarias algunas aclaraciones, sobre todo porque estaba pensando en los potenciales lectores, pero a medida que se daba el ejercicio de escritura surgieron nuevos interrogantes que decidí abordar a fin de que el lector se hiciera una idea general de la disciplina y el campo. Esta es la razón por la cual no solo se encontrará información de cómo realizar trabajo etnográfico, sino también información sobre algunos tópicos que me han sido formulados por estudiantes y colegas. Me pareció igualmente importante escribir los orígenes de la disciplina y cómo surgió el campo de la alimentación y sus conexiones con otras disciplinas. Espero haber sido lo suficientemente claro y locuaz en los argumentos y haber señalado, en parte, el camino de cómo la alimentación se ha convertido en un tema clave de la disciplina.



Ají



PRIMER CAPÍTULO

EL ESTUDIO DE LOS UNIVERSOS CULINARIOS

La cocina constituye un campo de estudios al cual se aplican distintas disciplinas que la enfocan con fines propios, donde «lo culinario» es un ejemplo necesario para construir una argumentación específica.

ALFREDO T. CID

Para abordar los universos culinarios resulta clave adentrarse en los tópicos propios generados desde las ciencias sociales para comprender ideas y conceptos que ayudarán a aclarar algunas nociones y postulados que se han generado en los últimos años sobre la alimentación, ello con la finalidad de adentrarse en el campo de la antropología de la alimentación. Se trata de una especie de abre bocas en temas diversos relacionados con tópicos que han servido como punto de encuentro en la edificación del discurso culinario, donde ha participado no solo la antropología, sino también la literatura, la historia y la filosofía.

LA COCINA COMO SÍNTESIS DEL UNIVERSO

Se ha dicho desde ámbitos no académicos «que la cocina es la síntesis de los elementos que se encuentran en el universo: fuego, agua, tierra y aire» (Esquivel, 1998, págs. 71-85). Además, en la cocina no sólo encontramos estos elementos, sino otros que dan cuenta del vínculo con el pasado y nos recuerdan, en medio de artilugios eléctricos y modernos, que a veces el pasado sigue vigente pese a los avances científicos y la alta tecnología llevada a la cocina: piedras de moler, maderas, maceradores y una infinita gama de materiales, y que aun así lo esencial, aquello que descubrieron los antepasados remotos de la humanidad, continúa allí: la paciencia del caldo de la prehistoria sigue incólume y para la muestra el fuego.

De los cuatro elementos anteriormente anotados, solo el fuego fue, de manera estricta, domesticado por la especie humana. Su llegada seguramente fue azarosa, y nada fácil, pero una vez domesticado, es decir, tomado de un incendio, posiblemente, se convirtió en elemento decisivo en la diferenciación entre el resto de los animales y la especie humana. El fuego es el punto de quiebre de nuestra historia evolutiva, el elemento que terminó por humanizarnos, por servir de receptáculo frente a nuestra fragilidad, pues como parece que ocurrió, el fuego sirvió para orientarnos en la noche, calentarnos, cazar, defendernos de otras fieras, para cocinar y más tarde como lenguaje. El fuego, una vez domesticado, se hace hoguera, y la hoguera es fuego domesticado, y de allí pasamos de la fogata al hogar; las metáforas abundan en este sentido: «al calor de las palabras» o «la calidez de la familia». El fuego, de facto, no hace al ser humano cocinero, pero gracias a él se logró convertir algunos frutos y presas de animales en algo comestible y así se desató el proceso evolutivo de la humanidad, así pasamos a ser los únicos monos desnudos, es decir, la única especie de los primates que no poseemos pelaje, gracias, y en parte, a una actividad que a la fecha nos es exclusiva: cocinar. El fuego transformó no solo nuestra apariencia, sino también la forma como

nos relacionamos con el mundo. Su domesticación fue en doble sentido: pues por una parte transformamos los alimentos y esos alimentos cocinados terminaron por modificarnos. El dominio del fuego se constituye a todas luces es nuestro sino: como especie, y gracias a la culinaria, nos hemos hecho artífices de nosotros mismos. Aclaro: somos una especie que se ha transformado a sí misma por una actividad meramente humana, cocinar:

Una de las grandes transiciones en la historia de la vida, surgió del control del fuego y del advenimiento de los alimentos cocinados. La cocina incrementó el valor de nuestra comida. Transformó nuestro cuerpo, nuestro cerebro, nuestro empleo del tiempo y nuestra vida social. Nos convirtió en consumidores de energía exterior y, de ese modo, creó un organismo que mantiene una relación nueva con la naturaleza, dependiente del combustible. (Wrangham, 2019, págs. 21-22).

Las razones por las cuales el Homo erectus o Prometeo (dos millones de años antes del presente) domesticó el fuego, siempre será objeto de conjeturas y no pocas controversias, de lo que si podemos estar seguros es que se trató de un hecho sin precedentes en la historia de la humanidad, un acontecimiento que hizo que aquellos seres se separaran radicalmente de la bestialidad en la que habían vivido. Para Lévi-Strauss, el dominio del fuego se constituye en el sino mismo de lo humano, el momento liminal por el cual se pasa de la naturaleza a la cultura, pasamos de ser animales (naturaleza) a ser humanos (cultura), lo primero es algo sin intervenir, lo segundo será siempre una mediación:

Directamente sometido a la acción del fuego, el alimento asado está con este último en una relación de conjunción no mediatizada, en tanto que el alimento hervido resulta de un doble procesos de mediación: por el agua en la que es sumergido, y por el recipiente que contiene una y otro. (Lévi-Strauss C., 2003).

Ahora los beneficios de tal hazaña saltan a la vista:

Guía en la oscuridad, el devenir del ser humano como constructor de herramientas, cambio del paisaje por dicha actividad, complejidad cognitiva, necesidad de la cooperación, arma de defensa o de destrucción y elemento de comunicación; además, el fuego hizo posible transformar productos en algo realmente comestible cuando fue utilizado para ablandar carne. (García, 2013, págs. 163-183).

Por su misma naturaleza y misterio, el fuego se hizo objeto de adoración y con el pasar del tiempo en elemento que acompaña rituales y fiestas, quizás por ello el fuego,

al igual que la comida, son una manera de consagrar el tiempo: fuego y alimento no faltan en los rituales de las religiones monoteístas.

El ser humano tomó de la naturaleza el fuego y lo llevó a la privacidad de su caverna, de allí que el fuego se transformó en metáfora de la vida hogareña, del estar adentro y seguro; de allí, la cultura se relaciona con lo caliente, la luz y lo cocido. Esta provocación metafísica nos lleva a pensar en la familia reunida al calor de este elemento. Se trata, por supuesto, de una estampa que encuentra su correlato en la vida de la casa campesina, donde los integrantes, reunidos alrededor del fogón, es decir, del fuego domesticado, comparten la frugalidad de la vida en común al compartir una tasa de agua de panela, café o una vianda. Lo importante aquí es el momento y no la comida, lo fundamental es estar comunicados bajo otros lenguajes como el que posibilita e invita el fogón, como lo es la tulpa entre los Nasa en el departamento del Cauca, Colombia: La tulpa es fuego, fogón, huerta y la casa. Este fuego que sirve para cocinar los alimentos y calentar también sirve para leer las señales de lo venidero, alejar y conjugar las malas energías, y, sobre todo, convocar a la familia y a la comunidad:

En una casa de familia nunca se debe apagar la tulpa: siempre debe haber brasa, de lo contrario se enfría el hogar y llegan muchas enfermedades a atacar a los niños; además, para los mayores es mala energía que la tulpa está apagada. La candela evita que el mal sobrevenga. (Tumbo, 2014, pág. 39).

Otro de los elementos de la naturaleza que cobra vital importancia en el universo culinario es el agua. Podría decirse que el agua es el alimento universal por excelencia, sin él serían imposibles la vida, la agricultura y menos aún la cultura y la civilización; así que su cuidado y valoración en los sistemas alimentarios no se presta a duda: «El agua es el principal componente de todos los alimentos frescos y un ingrediente fundamental en casi todos los platos cocinados» (McGee, 2010, pág. 23). El agua se encuentra en el centro mismo de la historia de la humanidad; de hecho, el largo proceso de hominización ha seguido el curso de ríos y lagos como el Rift y Tanganica donde se han encontrado los restos fósiles más antiguos de los precursores de la especie humana. Ahora bien, los llamados cereales de civilización o cereales madre, categoría que debe incluir tubérculos, tienen justamente su origen en las fuentes hídricas del mundo. La ecuación que resulta de esta simple observación parece no prestarse a dudas: río Balsas + maíz = civilizaciones maya y azteca; río Nilo + mijo = civilización egipcia; Tigris y Éufrates+ trigo = civilizaciones de Mesopotamia. Ni qué decir de los ríos de la India que convirtieron este subcontinente en la botica del mundo. Ocurrió también con los tubérculos de civilización, yuca y papa en Sudamérica, el primero está relacionado con las culturas de la extensa región que riegan los ríos Amazonas y Orinoco; y el

segundo, el lago Titicaca y las civilizaciones incas y aimaras. Finalmente, algunas curiosidades sobre el agua:

Es líquida en condiciones normales, cuando «debería» ser gaseosa, y su forma sólida flota sobre su forma líquida, cuando «debería» ser al revés; su forma líquida semeja más un sólido que un líquido ordinario. Cuando se congela se forma el hielo, o mejor dicho, alguno de los hielos, pues hay nueve distintos. (Guerrero, 2006, pág. 15).

Además del fuego y el agua, otro elemento vital para la cocina es la tierra. Ella emana y sustenta todo lo que se considera alimento.

Técnicamente comer tierra se ha denominado geofagia y parece que es una práctica común a todas las culturas. Una de estas tierras en forma de roca y que se encuentra presente en la cocina es la sal, producto vital en la historia de la humanidad, que sirvió como moneda en África con una equivalencia igual o superior al oro y en las culturas mesoamericanas, símbolo sagrado (Solares, 2012).

En latín la palabra sal da origen a *salarium* «que designa el dinero que se daba a los militares para comprar sal: de ahí el salario, el soldado (el que es retribuido con sal o al menos con el dinero para comprar la sal, es decir, con un sueldo)» (Calvet, 1993, pág. 46). La sal se encuentra indiscutiblemente asociado a la comida oral y «pensar en el gusto salado como la característica de la cocina pobre» (Montanari M., 2004, pág. 22). No pocas preparaciones existen en Colombia fuertemente marcadas por el sabor salado, verbigracias, los guampines o sopas de hambre y el queso costeño que es ingrediente clave para estas sopas; también se encuentra la longaniza chocoana y pescados pasados por sal y que hacen parte de culinaria de Semana Santa. La sal, ha servido, entre otras cosas, como método de conservación de los alimentos en técnicas como las salmueras.

Habría que agregar, por supuesto, que todos los alimentos poseen cantidades en mayor o menor volumen de tierra y que ella es, aunque parezca Perogrullo, la esencia misma de la agricultura.

No tan evidente como los demás elementos, pero fundamental en el origen y la conservación de la vida, el aire permite el crecimiento y desarrollo de las especias que conforman la gran despensa de alimentos de la humanidad.

El aire, al igual que el agua, se encuentra en todo el proceso culinario, de hecho, es el elemento básico en la combustión. En la técnica ahumado, el aire es el elemento clave a controlar. El aire se encuentra también en las emulsiones, como en la mayonesa, y por supuesto en cualquier batido. Dependiendo de la composición de los alimentos, el proceso de oxidación o secado se da de manera dispar.

De una u otra manera fuego, agua, tierra y aire se hacen presentes en las cocinas del mundo y reflejan el medio geográfico de las comunidades; así, en algunas cocinas un elemento predomina sobre los otros, como en el Pacífico colombiano: una culinaria fluvial y húmeda predomina allí donde se le mire; caso contrario a una culinaria de alimentos cocidos bajo tierra donde este mineral da un particular sabor a las comidas como ocurre en la pachamanca en la cultura peruana o en el desierto de la cultura wayuu donde la tierra tiene preeminencia. El rescoldo, cocinar en ceniza, marca también las identidades culinarias en América.

NO SOLO COCINAMOS, EL SER HUMANO ES EL ÚNICO QUE CULTIVA SUS PROPIOS ALIMENTOS

El' uomo creó le sue piante e i suoi animali, el hombre creó sus plantas y animales, así se titula el libro de Edward Hyams e inicia Massimo Montani *La comida como cultura*.

Es una idea más que probada: los seres humanos han creado sus propios alimentos, así cada vez que tomamos una planta o sacrificamos un animal para cocinar no hacemos otra cosa que transformar algo que inició hace siglos: la domesticación. Darwin llamó a este proceso variación en estado doméstico (Darwin, 1992, págs. 15-19) para diferenciarla de la selección natural.

La domesticación se hace a expensas de la especie que se domestica: mientras favorece al domesticador, perjudica al domesticado. Las orejas largas en el perro favorecen al cazador, pero no al perro quien debe soportar el peso de ellas; la ubre grande de las vacas favorece al campesino, pero no a la vaca; el teocintle, la plata que da origen al maíz, existió por siglos a su merced, pero cuando los primeros agricultores mesoamericanos la domesticaron, el teocintle se hizo indefenso y comenzó su dependencia del ser humano; nuevamente el ser humano salió ganando, pues gracias al maíz los mayas y los aztecas lograron crear culturas complejas. Los ejemplos se podrían enumerar a granel. En la actualidad cada ser humano es deudor de esos primeros agricultores que, por curiosidad, azar o necesidad, domesticaron para nosotros plantas y animales. Así, a la conquista del fuego y la apropiación de los demás elementos de la naturaleza debe ahora sumarse la conquista del ser humano sobre los seres que pueblan la tierra, el agua y el aire.

La domesticación de plantas y animales es, sin lugar a duda, uno de los hechos clave en la historia de la humanidad, pero también dado a conjeturas y controversias; un hecho que, junto con el descubrimiento y posterior reproducción del fuego, abre el camino a procesos tan complejos como la hominización y la civilización, hechos que nos separan definitivamente de la condición animal:

La técnica de «producción» de alimentos es la primera gran revolución positiva de los asuntos humanos o de nuestra civilización, pues despliega dos

mecanismos mentales de primer orden: la previsión y la planificación. El hombre aumenta por vez primera la productividad de su entorno y controla la provisión de sus alimentos. Su espíritu se hace cada vez más dominador de la naturaleza. (Cruz Cruz, 2002, pág. 85).

Podría señalarse que existen dos tipos de agricultura: horticultura y la agricultura de laboreo. La primera trata del cultivo intensivo de plantas alimenticias, inicialmente de modo individual, y la segunda, para Europa, inicia con el aprovechamiento de la fuerza animal, en principio de los urus y luego con los equinos. Este tipo de agricultura se destaca por la invención y el impulso del arado. Llama la atención, entre otras, que las características para definir al género humano, esto es, el bipedalismo, el desarrollo cerebral y la fabricación de herramientas, están relacionados directa o indirectamente, con la alimentación.

Ahora bien, y según Jacinto García, las circunstancias que llevaron a la domesticación de plantas y animales fueron, en esencia cinco:

1. El cambio de clima en el planeta; 2. Condiciones geográficas y ambientales adecuadas de ciertos lugares; 3. La necesidad de un nuevo modo de subsistencia, quizás, la necesidad de depender cada vez menos de la naturaleza misma; 4. Un golpe de ingenio, producto de una mente inquieta; y 5. Un (hipotético) factor humano por dominar su entorno, producto de una mente aguda y curiosa, algo que se podría llamar «gen del dominador». (García, 2013, págs. 130-133).

Con todo, la domesticación de plantas y animales conllevó a múltiples consecuencias, entre ellas el paso del estado de nomadismo al de sedentarismo, la llegada de sociedades altamente jerarquizadas, el cambio de modos de vida basados en el comercio, la creación de ciudades, la llegada de nuevas enfermedades, el desarrollo de la astronomía, la invención posiblemente de los primeros calendarios, el crecimiento demográfico, el cambio climático, el empobrecimiento de la dieta, la llegada de nuevas enfermedades por el contacto con los animales domesticados, la aparición de los distintos alfabetos y las bases para que en el futuro llegasen las artes culinarias y las gastronómicas.

Las razones por las cuales el ser humano de la prehistoria domesticó el perro y el gato son un tema aparte: no se domesticaron para ser comidos: el perro se domesticó para ser animal de compañía, de hecho:

[...] la cercanía entre humanos y perros es tal que incluso se inhumaron juntos en determinadas sepulturas» [...] y el gato se domesticó para contener a los roedores domésticos que comenzaban a proliferar en los poblados permanentes en

los que los depósitos de cereales representaban un foco de atracción irresistible. (Gibaja et al., 2021, pág. 45).

La cacería y domesticación de los animales, así como la recolección de plantas y frutos y su posterior cultivo intencional, permitió al hombre de la prehistoria establecer unos roles al interior de su grupo familiar, es decir, se inicia con ello, la división social y sexual del trabajo. Veamos:

La manera como generalmente se nos presentan a los seres humanos de la prehistoria es un hombre batiéndose a duelo con un gran mamut y una mujer con un párvulo en brazos cosechando lo que a simple vista son unas plantas; otras veces esta mujer se nos presenta «cocinando» en medio de un paisaje brumoso y hostil. Ciertamente o no, la imagen de un hombre cazador y una mujer recolectora es una escena icónica, idílica y utópica que ha otorgado al hombre mayor violencia por su pasado cazador dado por las condiciones físicas que desarrolló durante las faenas de caza y a la mujer se la ha otorgado un temperamento sosegado; sin embargo, la evidencia científica nos muestra una situación algo distinta: tanto hombres como mujeres participaron en la caza, recolección de alimentos y a futuro ambos domesticaron sus plantas y animales. Así, mientras la arqueología nos señala que ambos participaron mancomunadamente de la recolección y preparación de alimentos, la mirada ajena a estos conocimientos nos muestra lo contrario:

La economía familiar, según este patrón –hombre cazador Vs mujer recolectora–, dependería casi exclusivamente de la destreza cazadora del varón en su doble papel de padre y esposo. Y ya puestos, la caza mayor, la actividad masculina por excelencia, sería el motor de la evolución humana desde la noche de los tiempos. (Arsuaga, 2003, pág. 130).

Es evidente el sesgo machista que nos presenta esta primera visión de la prehistoria, y la razón de la conjetura hombre cazador – mujer recolectora no es más que un simple anacronismo: se observa en la actualidad, en ciertas comunidades, que las mujeres se dedican a la recolección y se deduce de facto que se trata de una regla para explicar el pasado. Aquí es importante anotar que el lugar de la cocina, como se colige de la lectura de Bourdieu (Bourdieu, 2000), ha devenido en espacio donde las mujeres son dominadas, una lectura que reforzó el estructuralismo, como se leerá más adelante, cuando llevó a las mujeres del lado de lo doméstico/adentro/manso/cultura y a los hombres al estado de lo salvaje/afuera/bravo/naturaleza. El machismo finalmente terminaría por reforzar el sentido común: «que los hombres en la cocina huelen mal y lo único que hacen es estorbar». En realidad, esta disputa por el espacio de la cocina y el cocinar es

más aparente que real y todo indica que, como lugar vital de la reproducción biológica y simbólica, la cocina, siempre ha sido un baluarte de nuestra especie.

SABORES NATURALES Y SABORES CULTURALES

La relación que el ser humano ha tenido con los alimentos está cargada de todo tipo de vicisitudes; así, al tema de la domesticación hay que agregarle el del sabor, que se encuentra directamente relacionado con las razones que llevaron al ser humano a domesticar ciertas plantas. El sabor dulce se ha relacionado con el sabor de la vida. Este sabor fungió en el pasado como una especie de alarma: es un sabor que nos dice que los alimentos que vamos a probar no son venenos; en cambio el amargo se relaciona con la muerte, con la tristeza. En términos generales podríamos señalar que los sabores naturales (Wrangham, 2019), (Silvertown, 2019) y (Nabhan, 2006) son aquellos que se encuentran en nuestro ADN, son sabores universales que no necesitan aprenderse, como los del agua, la leche, la preferencia por el sabor dulce y el umami; aunque a pocas personas, por ejemplo, no les agrada el sabor de la miel, el dulce es uno de esos sabores que pocos rechazan. Los sabores culturales (Espeitx Bernat, Elena y Juanjo Cáceres Nevot, 2011) en cambio, se aprenden, nos llegan a través de la crianza, se forman a través de los vínculos que el ser humano genera durante su existencia: viajes, amistades, afectos, formación académica, influencia de los medios de comunicación y lecturas, por ejemplo.

MIRADA ANTROPOLÓGICA A LO QUE ES O NO ES ALIMENTO: UN CASO DE RELATIVISMO CULTURAL

Un tema complejo es definir qué es alimento, habrá que partir de un hecho evidente: no todo lo que ofrece el medio es alimento, aunque lo sea potencialmente: «Los recursos alimentarios disponibles por un pueblo dependen no solo del ambiente natural y de la población, sino también de la técnica o cultura que posee» (Cruz Cruz, 2002, pág. 133). La cultura es un filtro que ayuda a definir los límites de lo que es o no alimentos, donde entra, además, el lenguaje. De entrada –esta idea se ampliará más adelante–, se pueden catalogar dos tipos de alimentos: aquellos que son buenos para comer y aquellos alimentos que son buenos para pensar. En ambos casos se trata de hechos históricamente construidos, por ejemplo, los nopales para un colombiano común y corriente, no son más que un cactus que acaso empleará para cercar, pero para un mexicano se trata de alimento en todo el sentido de la palabra. Igual ocurre con ciertos insectos, liendras y avechuchos que la cultura, y acaso la necesidad y el placer que da el comerlos, ha convertido en succulentos y apetecidos preparados culinarios.

Igualmente, el alimento no se encuentra definido en términos de asequibilidad: muchas son las cosas que no nos matan y que biológicamente son buenas, pero cuyo consumo o técnica de hacerla comestible no nos es familiar. Igual, parece extraño que lo que es alimento en una cultura, no lo es en otra: la racionalidad alimentaria no siempre dialoga con la asequibilidad, la nutrición y las buenas maneras; de hecho, hay

alimentos que resultan total y absolutamente perjudiciales para el organismo, pero los comemos pese a toda advertencia posible. Finalmente, «el alimento se debe considerar bajo tres aspectos: “nutre”, está dotado de un “tono emotivo”, el hombre le confiere “significaciones simbólicas”»(Cruz Cruz, 2002, pág. 7).

GEOPOLÍTICA DEL HAMBRE Y DEL GUSTO, COLONIALIDAD DEL GUSTO

La alimentación es un acto político (Ducasse, 2018) en la que convergen múltiples factores; no es exclusivamente un tema de simple accesibilidad, de tener o no recursos: alimentarse implica factores fisiológicos, psicológicos y socioculturales. Bien, el hambre no es un tema minúsculo (Caparrós, 2014), y cuando nos referimos a la idea geopolítica del hambre aludimos al cómo desde los centros políticos, económicos e ideológicos se define quién come qué y cuándo, identificando en ello un ejercicio adrede de planificar el hambre como una manera de manipular e intervenir directa e indirecta sobre el destino de millones de personas. La trama de semejante artimaña podría tener su devenir en el llamado sistema mundo (Wallerstein, 1991), con el reparto de la vocación agraria y de comercio diseñado por Europa y Estados Unidos para generar dependencia sobre los países mal llamados del tercer mundo (Escobar, 1996). La idea geopolítica del gusto se instala a partir de una sociedad que define los significados de lo que merece o no de ser comido, de lo que puede ser o no alimento; define qué productos pueden o no ofrecerse en los supermercados y visibilizarse en términos culinarios; la geopolítica del gusto lleva al ostracismo alimentos, técnicas y cultura material, y por supuesto, los significados que se crean en torno a los sistemas alimentarios; así ocurrió con la quínoa que casi desaparece de la faz de la tierra como no fuera porque comunidades campesinas andinas continuaron consumiéndola en tanto hacia parte de su dieta básica.

Finalmente, la idea de colonialidad del gusto se encuentra directamente relacionada con un proceso ideológico y naturalizado en la escuela, la familia, la economía, las relaciones afectivas, la cotidianidad y por supuesto, la política: hacer sentir vergüenza y desdén por los alimentos propios ha sido una constante casi desde los comienzos del encuentro colombino. Al sentir vergüenza sobre los sistemas alimentarios y culinarios, negamos, de facto, la propia historia alimentaria, los vínculos con el pasado y las tradiciones culinarias de las cuales proceden. Esta vergüenza sobre los gustos alimentarios propios se manifiesta en menospreciar no solamente lo que se come, sino también en la manera de cómo se preparan y sirven los alimentos; es común, por ejemplo, que el campesino sirva al tope, y que no se comprenda que, al interior de dichos sistemas culinarios, ello es una alegoría al buen vivir, una manera de dar la bienvenida al forastero o a los parientes. Se trata de un código de la abundancia malentendida al que se adjetiva como fea, sosa y de mal gusto. Un ejemplo de cómo opera la colonialidad del gusto:

Cada vez más se van sustituyendo productos alimentarios de las comunidades por productos de afuera. Análisis sencillos como la sustitución del manojo de hierbas de azotea para sazonar las comidas –uno de los nervios centrales del sistema alimentario afro– por cubos de origen industrial, o las trampas tecnológicas de sustituir las variedades agrícolas nativas por especies mejoradas cuyo cultivo no fue validado en el territorio. (Sánchez Gutiérrez, 2019, pág. 193).

Otro factor político en la geopolítica del hambre es la seguridad alimentaria, entendida como la obligación de los gobiernos por proveer a todos sus coterráneos de alimentos, sin distinguir credo, partido político, grupo social, pertenencia étnica, edad o género. En términos generales la seguridad alimentaria es «asegurar que todas las personas en todo momento tengan acceso tanto físico como económico a la comida básica que necesite para una vida activa y saludable» (Morales González, 2006, págs. 32-33). Soberanía alimentaria es una noción algo más compleja y políticamente correcta en tanto pasa por el derecho que tiene todo grupo humano a decidir qué comer, cuándo comer, qué sembrar o criar en aras de garantizar una adecuada alimentación. La soberanía alimentaria pasa necesariamente por la tenencia a la tierra en un sentido amplio: mares, ríos, mangles y aire, lugares donde además se reproduce la cultura, la vida social y biológica de las comunidades. La soberanía alimentaria está estrechamente relacionada con el conocimiento que los grupos humanos tienen sobre los alimentos: mitos, cosmogonías, oralidades, creencias, formas de transformación, cultura material y tabúes; así, no se trata exclusivamente de alimento en el plano material.

SISTEMA CULINARIO COMO SISTEMA CULTURAL

«La comida como símbolo resulta fundamental para comprender los procesos alimentarios en la actualidad» (Arango Ruda, 2021, pág. 29); ahora bien, y en esta misma línea interpretativa, Marcel Mauss (2006) resulta fundamental para comprender la culinaria y la gastronomía como sistema, es decir, un acontecimiento que permite indagar en la totalidad social de los grupos humanos. El sociólogo francés, inspirado en Bronislaw Malinowski (Malinowski, 1972) y en Franz Boas (1947), propone en su Ensayo sobre el don (2009) dos ideas que resultan de interés para el estudio de la cultura alimentaria: los hechos sociales totales y las ideas de prestigio y reciprocidad. Ambas nociones abrieron un abanico de posibilidades para el estudio que nos convoca. La alimentación, no hay duda, es un hecho social total y debido a ello, un componente de las sociedades que lleva a otros procesos, productos y dinámicas materiales y simbólicas, pues la culinaria expresa un orden del mundo. Todo es relevante cuando nos acercamos al estudio de la cultura alimentaria: los productos que se preparan o se comen, las técnicas de cocción, la conservación, la disposición de la cultura material en la mesa y la cocina, y por supuesto, la comensalidad, es decir, las personas con las cuales compartimos o regalamos alimentos; habrá que decir sobre esto último que «el comensalismo cumple

funciones sociales de solidaridad, de moral y comunión; así, quienes comen juntos están ligados mediante un lazo de amistad y de obligaciones» (Rodríguez Ruiz, 2012, pág. 35). Es importante señalar, además, el origen y los significados que las personas dan a los alimentos; el lugar donde se comen y preparan esos alimentos, las orientaciones espaciales de los objetos que se encuentran en la cocina o el comedor, por ejemplo. Como se dijo anteriormente, los sistemas culinarios ofrecen un espectro de análisis más amplio, no mejor, sino más complejo de los alimentos: su manejo y aprovechamiento se encuentra fuertemente articulado a procesos históricos y culturales. Por ello, las técnicas culinarias, los sistemas de conservación de esos alimentos y sus maneras de mesa, y la comensalidad les otorga un principio comunicativo relevante para comprender a fondo las sociedades que se alimentan, pues el comer y cocinar, por ejemplo, operan como catalizadores sociales y puentes de comunicación entre los seres humanos. Se afirma de esta manera que los alimentos se encuentran integrados a los sistemas simbólicos. Juan Cruz Cruz abona a esta idea cuando afirma que:

[...] el aspecto biológico del «alimento» es sólo una determinación de su significado «real» [...] ¿Qué significa «*carácter simbólico*» de un alimento? Un símbolo es un «fenómeno físico» (un trozo de carne de cerdo, por ejemplo) revestido del «significado» intelectual, moral o religioso que se le confiere dentro de una cultura (cerdo: prohibido por la cultura judía y musulmana, aceptado por la cristiana). Por eso, su potencia de evocación trasciende en mucho su apariencia sensible y su simple cualidad nutricional. Los hábitos alimentarios son símbolos e incorporan símbolos. (Cruz Cruz, 2002, pág. 14).

Al integrar en su esencia una amplia gama de significados históricos y sociales, la culinaria se convierte en sistema cultural cuando damos significados a los alimentos y preparaciones, de allí que su estudio no puede ser el resultado de un análisis fragmentario, donde se aíslen los componentes que le contienen. Así, el maíz es cultura cuando se convierte en cereal, alimento y memoria; es arepa y recordación cuando se hacen sopas o panes; es cultura cuando su planta nos da sus primeras hojas y su tallo se hace atril para el fríjol. Los ciclos del maíz son cultura porque de él depende, en buena medida, el futuro y bienestar de múltiples sociedades, un bienestar que se conecta con el pasado, pues de maíz se alimentaron generaciones enteras y de él se alimentarán, se espera, otras tantas: el maíz es pasado y proyección. Y, con el maíz, la creación de la cultura material que ayuda a su transformación o consumo: canastillas, manteles, anafres, fogones, pilones, parrillas y raspadores; y el maíz, la tusa, se hace una contra cuando, en algunas sociedades campesinas de América Latina, pende de antiguas puertas para que el mal no llegue o la fortuna les sea a una pareja de recién casados cuando al salir de la iglesia le arrojen a montón los granos del cereal americano.

COCINAS, CULINARIAS Y TRADICIONES: UN TEMA SIEMPRE ABIERTO

Abordar el tema de la tradición desde la antropología de la alimentación resulta inspirador y complejo. Aquí algunas preguntas a modo de introducción: ¿Qué es lo tradicional en la cocina? ¿Es el lugar donde se preparan y se hacen esas culinarias denominadas tradicionales? ¿Lo tradicional se relaciona con el dónde se sirven o comen los alimentos? ¿Es quién cocina? ¿Son los objetos donde se comen y sirven esos alimentos considerados tradicionales? ¿Son las técnicas de conservación y los objetos asociados a la manipulación de los alimentos? ¿Hasta dónde llega la culinaria tradicional e inicia la innovación?

La idea de culinaria tradicional viene, además, relacionada con lo étnico, con el origen, el arraigo y lo auténtico por decir lo menos. De principio, lo tradicional no es de fácil identificación por su propia naturaleza: es un código abierto presto a múltiple interpretación. En una reciente publicación, Juliana Duque Mahecha (2020), en el artículo titulado *Tradición e innovación culinaria en Colombia: una tensión productiva* (págs. 45-57), nos presenta de manera lúcida y clara el por qué no se debería temer a la novedad cuando se aplica a la culinaria; antes de llegar a esta conclusión, la autora dice que la cultura alimentaria local, en la que a veces recae la tradición, «implica códigos sociales complejos e incluso contradictorios que incorporan dilemas sobre la autenticidad y la exotización» (Duque Mahecha, 2020, pág. 47):

La tensión constante entre lo que cambia y lo que permanece es la base de la actividad humana y de lo que llamamos identidad. La innovación es un signo de movimiento, de aprendizaje, así como de producción de conocimiento, y la transformación en las prácticas y tradiciones es el modo que la producción cultural fluye [...] La idea de la autenticidad no es aquí una construcción de una perspectiva exclusivamente externa y ajena –digamos falsa– sino también una posible señal de crecimiento, apropiación y horizontalidad que tiene como base un proceso cultural genuino. (Duque Mahecha, 2020, pág. 45).

En esta misma publicación se puede leer el artículo de Enrique Sánchez Gutiérrez: *Recetas tradicionales con sabor colombiano*, donde de manera directa el autor señala cuatro características de los pilares de la cocina tradicional:

1. La historia de la preparación; 2. La remembranza a la que convocan; 3. La identidad de las preparaciones; y finalmente la solidaridad que se relaciona con una culinaria de la abundancia. (Sánchez Gutiérrez E., 2020, pág. 74).

Para este particular, lo primero es ontologizar de nueva cuenta la cocina como espacio y la culinaria como transformación de los alimentos, esto es una alegoría clara para ir en pro de los contenidos explícitos e implícitos que posee todo el circuito de

producción de los universos culinarios. Segundo, es clave descuantificar la pregunta sobre los universos culinarios, y esto no es más que pensar que en la culinaria todo tiene importancia en términos culturales e ideológicos; y tercero, pensar la culinaria en términos de repertorio, es decir, algo que se construye de manera constante y que es frecuente el diálogo permanente y horizontal entre lo tradicional y la novedad. Finalmente, se esté o no de acuerdo con la tradición, algo si es claro y son las ventajas de la cocina tradicional:

Se podría ahorrar muchísima energía y contaminación si volviéramos a la cocina tradicional, a comer los alimentos cultivados en la zona, a convertir la mesa en un carrusel de estaciones. Y no solo eso, el hecho de consumir productos locales y estacionales también repercutiría positivamente en nuestra salud (tardan menos en llegar al plato y, por tanto, pierden menos nutrientes por el camino y no necesitan conservantes), así como en el mantenimiento de la biodiversidad (al preservarse gran variedad de plantas y razas animales autóctonas), del paisaje tradicional, de la vida rural, de los mercados tradicionales y de la variedad y riqueza gastronómica.

Conviene no olvidar que comer es también un acto ecológico y agrícola. (García, 2013, pág. 216).

SISTEMA ALIMENTARIO Y SISTEMA CULINARIO

El alimento, escribe Alberto Peralta de Legarreta, se define como algo neutro, natural, algo potencialmente comestible, mientras que:

[...] la comida es, como su etimología lo indica, algo que sucede «en común»; alude a que, para adquirir el valor consciente de lo humano, debe ser compartida, simbolizada y reproducida a través del tiempo, [...] la comida se configura como un elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los elementos más eficaces para comunicarla. (Peralta de Legarreta, 2018 , págs. 7-8)

Por sistema alimentario se comprende todos aquellos alimentos que hacen parte de la despensa básica de los productos que han estado históricamente presentes al interior de un grupo social, como maíces, frijoles, ajíes y vitorias para los americanos, despensa que sería enriquecida con el intercambio colombino: arroz, trigo, caña de azúcar y animales de montería y de corral, por ejemplo. Por sistema culinario se alude a las técnicas de transformación de los alimentos a las que habría de sumarse las de conservación. Aquí es clave precisar el concepto de «sistema»: un todo integrado y organizado que engloba estructuras, elementos, dinámicas de relación, procesos de transformación, espacios de producción, dispersión, preparación y consumo, así como

la cultura material. Finalmente, aunque los expertos están lejos de llegar a un consenso sobre lo que es culinaria y gastronomía, aquí se entiende por culinaria el conocimiento informal sobre el universo culinario y por gastronomía, el conocimiento formal. Jean-François Revel aporta al debate cuando afirma: «La palabra ‘gastrónomo’, pedante vocablo derivado del griego, no aparece hasta principios del siglo XIX. El gastrónomo ni se siente prisionero de la tradición, ni se deja impresionar por la novedad» (Revel, 1996, pág. 151). Mucho más directo es Lácydes Moreno Blanco al definir gastronomía de esta manera: «Arte que significa simplemente preparar una buena comida» (Moreno Blanco L., 2008, pág. 270).

EL UNIVERSO CULINARIO FRENTE AL CAMBIO

La culinaria y la gastronomía, como sistemas, se encuentran en constante cambio, a veces movidos por el azar, la necesidad, la guerra, el desplazamiento o simplemente el deseo a innovar; las culinarias no dan tregua a ese cambio que es la norma cuando nos dedicamos a su estudio. Por eso resulta a veces tan compleja la pregunta sobre el origen de algunas preparaciones, verbigracia, la arepa o la mayonesa, el mole o el ajíaco, a veces los antropólogos deben recurrir a la lingüística o a la arqueología para tratar de responder tales cuestiones; con todo, aquí es clave siempre estar prestos a preguntarnos el por qué cambian esas culinarias, qué fuerzas históricas hacen que ello ocurra, qué motivos ideológicos, culturales y migratorios llevan a que unas culinarias se impongan sobre otras o por qué algunos productos son llevados al ostracismo, y por qué las modas culinarias convierten en abyectos otras preparaciones de probado arraigo en el pasado, como ha ocurrido con aquellas que contienen cidra, también conocida como chayote, guasquila o papa de pobre.

COLOMBIA, CRISOL DE IDENTIDADES

Como se ha podido leer, en la alimentación se encuentran hechos de todo tipo: el azar, la necesidad, la creatividad, la guerra y los avatares de la existencia que han llevado a que, durante siglos, los humanos en tanto seres biológicos y culturales solucionen la necesidad de alimentarse. La «creación» de un sistema culinario nacional o local, es el resultado de un largo y lento proceso de incorporación de productos, técnicas, sabores y sazones, que en principio pudieran no ser aceptados por una sociedad, como ocurrió con la papa o el tomate que fueron consumidos en Europa años después de haber sido introducidos en este continente por españoles y portugueses.

No me detendré a auscultar sobre la violencia que trajo el llamado encuentro colombino para las civilizaciones que se encontraron por América, pero es un hecho que las despensas del mundo se enriquecieron gracias a la valentía de los navegantes de ultramar, al punto que allí donde uno viaje encontrará productos que no son originarios del lugar donde se les consume: papas y tomates en Europa y pan de trigo o chanco en América o café en cualquier esquina del mundo, cuando el origen de este

grano es África; y más extraño resulta, para seguir con el ejemplo del grano etíope, que éste dé identidad a una país como Colombia. Y no se trata única y exclusivamente de productos, sino también de técnicas de cultivo y o preparación de alimentos, como el horno que no se tenía en América para antes del encuentro, o los destilados que dieron origen a una diversidad extraordinario de tapeticas como el tequila, el viche o la candela en América.

Veamos ahora las matrices culturales que conforman la identidad culinaria de Colombia.

LA COCINA DE MATRIZ INDÍGENA

La curiosidad de los grupos originarios de América no se presta a dudas cuando se observa la infinidad de plantas que domesticaron: achiote, aguacate, amaranto, maní, cacao, calabazas, camote, cidras, chicozapote, chiles, papaya, chirimoyas, epazotes, frijoles, guanábana, jícama, tomates, maíz, mamey, nopales, pitahaya, piña, vainilla, yuca, papa, zapote, guayaba; eso sí, de animales pocos, exceptuando el pisco o guajolote en Centroamérica y camélidos en los Andes:

Las ovejas del Perú, como las llamaban los españoles, esto es, las llamas y otros camélidos de la región, como la alpaca, la vicuña y el guanaco, constituían una excepción a la habitual ausencia de animales domésticos de renta en los núcleos de poblaciones americanas precolombinas. (Plasencia, 2011, pág. 116).

Eso sí, cuanta sabandija y alimaña se movía fueron a parar a la olla de caribes, aztecas, incas, taínos o chibchas (Ramos-Elorduy y Pino Moreno, 2018). La culinaria precolombina es parca y frugal a más no poder; sobresalen cocidos, ahumados, hervidos; las frituras no existen pese a tener el girasol, una de las oleaginosas que fueron domesticadas por lo grupos originarios de Norteamérica. Y la llamada comida para el alma, de lo que se escribirá más adelante, sí que se tiene noticias, empezando por el vicio de más rápida difusión por el mundo: el tabaco:

La primera referencia escrita al tabaco («unas hojas secas») figura en el propio diario del primer viaje de Colón, y está fechada el 15 de octubre de 1492, exactamente tres días después del gran descubrimiento: Y estando a medio golpe de estas dos islas, es de saber, de aquella Santa María y desta grande, a la cual pongo por nombre la Fernandina, hallé un nombre solo en una almadía que se passava de la isla de Santa María a la Fernandina, y traía un poco de su pan...y una calabaza de agua, y un pedazo de tierra bermeja hecha polvo y después amasaba, y unas hojas secas, que debe ser cosa muy apreciada entre ellos, porque ya me trajeron en San Salvador dellas en presente. (Plasencia, 2011, págs. 211-212).

El maíz constituye un tema aparte dada su importancia alimentaria, dispersión geográfica, variedad y función social:

En todas las regiones templadas de América abundaba el maíz, y los indígenas elaboraban de la harina de esta maravillosa gramínea varios tipos de pan... En tierra firme (costa de Venezuela, Colombia y América Central) preparaban las esenciales tortas de maíz. (Plasencia, 2011).

Mientras tanto, en América del sur dos productos serán de sustento a la civilización Inca y a un sinnúmero de sociedades dispersas en la gran región amazónica, el primero de estos alimentos es la papa, el segundo, la yuca. Anina Jimeno Jaén escribe sobre la papa: «Es un tubérculo profundamente arraigado en la cultura alimentaria de los pueblos andinos [...] Europa la conoció a través de los españoles que la llevaron desde el Perú. El nombre de papa viene del quechua» (Jimeno Jaén, 2008) y de la yuca Lácidez Moreno Blanco escribe:

La voz yuca procede del taíno, juca. Tubérculo conocido en todo el Nuevo Mundo antes de la llegada de los europeos. Existen dos clases, la dulce y la amarga, aunque se conocen otras variedades. Tratada sirve para hacer el casabe o casabí, como decían en el Caribe, tortas, y entra en sopas, sancochos, etc. De ella sacan la harina llamada almidón, utilizada en panderos, panes, etcétera. (Moreno Blanco, 2008, pág. 941).

LA COCINA DE MATRIZ AFRO Y LA IDENTIDAD COLOMBIANA

Entre todas las prácticas de la diáspora africana en América, la más evidente es aquella que se presenta en el campo de la culinaria: la fuerza de sus civilizaciones se ve por doquier en cada fogón y lugar asociado a la producción, transformación y consumo de alimentos en el continente americano, y, sobre todo, la oralidad hacia sus preparaciones, es decir, los nombres que la población da a sus alimentos y sistemas culinarios. En Colombia, esta presencia es evidente y hace parte de su rica identidad nacional. De África llegaron el caupí (un tipo de fríjol), nuez de cola, café, flor de Jamaica, quimbombó, gumbo o candia, también conocida como oca, producto distintivo del sancocho barranquillero, guandul, algunos tipos de musáceas, ñame y sorgo, entre otros productos.

Llegados casi desnudos a las américas, los africanos fueron incorporados, grosso modo, a tres tareas que ayudaron a sostener y forjar la riqueza de los imperios de ultramar: en los monocultivos de caña de azúcar, algodón, café y luego tabaco; en las minas de oro y plata; finalmente, en las distintas labores domésticas, especialmente en la cría y cuidado de los hijos de sus dueñas y las tareas del fogón.

Durante la trata, los africanos fueron denominados, entre otros apelativos, como «costal de huesos», los mismos que poseían una cultura forjada en los inicios de la civilización. En África, lo esencial se aprendió de raíz: los primeros pasos como especie, la revolución Neolítica, el comercio, las primeras manifestaciones de lo que hoy llamamos arte y por supuesto, los primeros hervores de la «sazón» prehistórica. Así, al llegar a esta parte del mundo, es decir, América, ya había una larga experiencia como antesala a las nuevas condiciones de vida. En el fogón, las africanas fueron reinas y señoras, en parte, gracias al conocimiento que traían y al manejo que tenían de especias y las técnicas de cocina que habían heredado de sus civilizaciones; pero la cocina y el cocinar, hay que decirlo, jugó un papel clave contra la asimilación cultural a la que fueron sometidos los africanos en América; allí, la libertad perdida se equilibró con la creatividad puesta en el espacio de la cocina, y de esta manera, una vida cargada de pesares y dolor encontró la forma de hacer llevadera la existencia. Valga decir que, en la cocina, las africanas fueron un agente articulador entre las culinarias europeas, la de los pueblos originarios de América y la propia: los productos de sus amos y anfitriones se transformaron en deliciosos y delicados sabores. Ellas, es decir las culturas africanas, convirtieron la cocina y el cocinar en una poderosa fuente de inspiración y fue a través de este medio como lograron estar cerca de su prole y cuidarla, y de paso, conquistar el paladar de sus amos. La cocina cobró otro sentido para los africanos en su diáspora, pues fue uno de los pocos lugares donde pudieron expresarse a gusto, el otro fue el templo de culto.

Desconocemos por completo el porqué de los nombres que dieron los descendientes africanos a sus preparaciones, con todo, podríamos conjeturar que aquellos nombres son la viva expresión de una forma de resistencia, de hacer el quite a una situación adversa, de invertir una determinada situación y apelar al doble sentido; posiblemente se trate de un código lingüístico expresado en los alimentos para incomodar el amo o vincularse a los suyos.

Entre los nombres más comunes y llamativos encontramos: arroz arrecho, arroz putiao, arroz clavao, arrechón, pipilongo, tumba catre, viuda, sancocho de mulata paseadora, arroz endiablado, sopa de hambre (o guampines), sancocho de piedra (Tumaco), birimbí, pusandao, quebrao de pescao ahumado (Buenaventura), sofrito (salsa madre de todas las cocinas de la región), chancacas, concolón, gato encerrao, huevos de piandé, jujú, cafongos, majajas, masafritas de tuga, panochas, repingacho de pescao y chanfaina.

Con seguridad no estamos ni siquiera a mitad de los nombres de la sazón afro, pero se trata de una invitación y pretexto para degustar parte de la identidad culinaria del país.

LA CULINARIA DEL ENCUENTRO Y LA INSTALACIÓN DE UN NUEVO SISTEMA ALIMENTARIO Y CULINARIO

Quizás no hubo un choque cultural más fuerte y abismal que aquel que se produjo el 12 de octubre de 1492, un choque que es claramente percibido en la alimentación, pues como nos narra Hernán Pérez de Oliva:

Había árboles muchos, pero ninguno semejantes los nuestros, sino pino y palmas altísimas. En el mantenimiento de aquellas gentes raíces en forma de nuestros nabos, que dicen ejes. Pan y panizo alguno, pescado en abundancia, y carne poca, la cual falta hizo caer a mucha de aquella gente en vicio de comer hombre. (Pérez de Oliva, 1991, pág. 48).

La práctica caníbal, tan extendida en América, dio origen a la palabra Caribe, es decir, los comedores de carne humana; con todo, la fuerza del encuentro culinario era inevitable y los colonos trajeron en sus barcos aquellos alimentos que hacían parte de su horizonte cultural y plantaron en las nuevas tierras sus productos, colonizando con ellos cada rincón del paisaje americano, y no solo eso, llegaron con nuevas técnicas y cultura material para transformar los alimentos americanos:

Por decirlo con otras palabras: España llevó a América el Arte cisoria, es decir, cómo trinchar la carne, del marqués de Villena y el Libro de cocina de Ruperto de Nola, entre otros tesoros tecnológicos de incalculable valor, como el horno de leña o la colmena racional de panales (Plasencia, 2011, pág. 154).

Llegaron de Europa animales de montería, es decir bovinos, y pjaras de cerdos, gallinas, patos y ovejas; y por supuesto la sagrada trinidad europea donde se da la transustanciación del Dios de los recién llegados: olivo, uva y trigo, esto es, aceite, vino y pan que en clave de cultura material se tradujo en almazaras, bodegaje y horno. A esta despensa habrá de sumarse no pocos alimentos de vital importancia para la culinaria del mundo y que encuentran en América su primer crisol: el arroz que fue llevado por «Colón llevó desde a América desde la de La Gomera las primeras semillas de arroz, pero, al contrario del trigo o de otros cereales, su cultivo fracasó» (Plasencia, 2011, pág. 177); otros cereales fueron la cebada, avena, centeno, soya y sorgo; feculentas como el ñame y el plátano; legumbres varias, apio, berenjena, lechuga, espinaca, rábano y zanahoria; condimentos de la importancia para la culinaria americana como el ajo, romero, poleo y jengibre, y frutas que hoy parecen naturales de éstas tierras: mango, coco, manzana, pera y cítricos, finalmente especies como la canela, el clavo y el cardamomo. De toda esta despensa, dos productos llaman poderosamente la atención al estudioso de la historia americana: el plátano y la caña de azúcar, ambos son fundamentales en la culinaria del Caribe y asociados a la cultura afroamericana, que, junto

con el arroz, hace parte de los alimentos más consumidos en el Pacífico colombiano, como en Tumaco. Sobre el plátano:

Nadie diría, al contemplar la exuberancia y fecundidad de las plataneras de Brasil, Colombia o Ecuador, que estas plantas no son originarias de América; sin embargo, la platanera, procede originariamente de Asia, pasó a través de África a las Canarias, y desde éstas afortunadas islas al Nuevo Mundo. Fue un religioso, el reverendo padre fray Tomás de Berlanga de la Orden de los Predicadores, más tarde obispo de Castilla de Oro (Panamá), quien en el año de 1516 lo introdujo en la isla de Santo Domingo, plataforma de la colonización española en América. (Plasencia, 2011, pág. 189).

El plátano bajo la técnica de la fritura, apachurrado daría origen a los tostones o patacones, la segunda arepa en países como Colombia.

La historia del azúcar está decididamente vinculada a tres hechos: el inicio de la colonización americana que se da primeramente en las Antillas, el capitalismo como tal, y la trata africana. Para ilustrar estos acontecimientos nos remitimos a Rolando Mellafe:

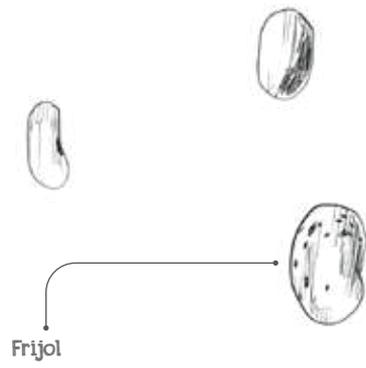
La población indígena no pudo resistir sola el peso inmenso que significaba, en principio, la producción de oro. El caso de la isla Española es elocuente: a la llegada de los españoles debió tener alrededor de un millón de indios; en 1508 solo había 60.000. Por otra parte, el uso de la población indígena para las plantaciones e ingenios azucareros tuvo el mismo problema que la mano de obra aborígen en las Antillas: la disminución catastrófica. (Mellafe, 1973).

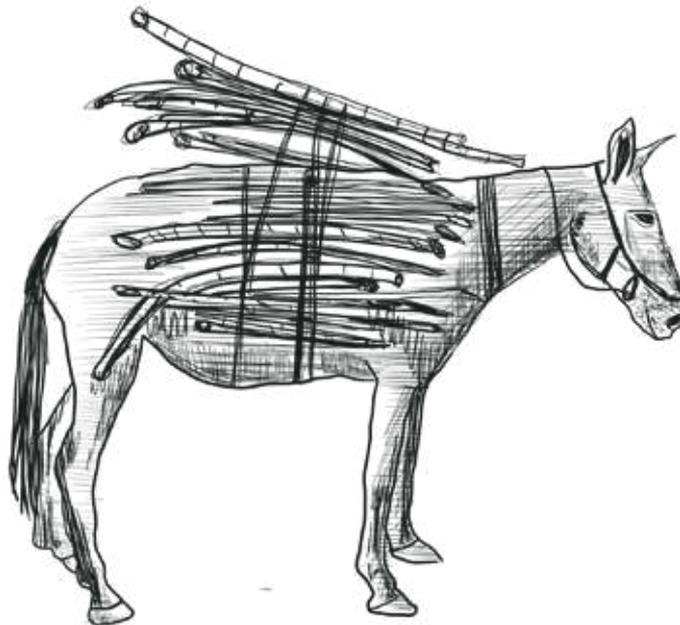
La caña de azúcar dio origen a la panela (en Colombia), chancaca (en Perú), piloncillo (en México) o papelón (en Venezuela), la manera más barata de endulzar alimentos, y cómo no, a las aguapanelas o aguadulce, y a una rica variedad de bebidas fermentadas: guarapos y destiladas: ron y aguardientes en el Nuevo Mundo.

El apartado anterior nos da una visión general del tema para el cual se plantea el manual: la extraordinaria complejidad del fenómeno alimentario, complejidad a la que refiere Fernando del Paso cuando se pregunta ¿Qué es lo ‘exótico’?:

Me imagino que para un francés resulta muy exótico comerse, en la playa de Acapulco o de Cancún, un ceviche. Lo curioso es que este plato, que como se sabe es pescado cocido a base de limón, viene del Perú y no lo inventaron los peruanos, sino los chinos que emigraron a ese país sudamericano. (Del Paso, 2016, pág. 30).

Ahora, la antropología de la alimentación espera al lector.





SEGUNDO CAPÍTULO:

ANTROPOLOGÍA, ANTROPÓLOGOS Y LA
FORMACIÓN DEL CAMPO DISCIPLINAR

El oficio de antropólogo es un oficio del frente a frente y del presente. No hay antropólogo, en el sentido amplio del término, que no lleve consigo la actualidad de sus interlocutores.

MARC AUGÉ

Antes de que las ciencias sociales se consolidaran, y entre ellas, obviamente, la antropología o ciencia de la cultura, el término antropología ya se conocía y era empleado por los antiguos griegos, y llegó a significar antes del siglo XIX tres ideas o campos. En la tradición francesa «antropología» se entendía como una especialización de la medicina cuyo tema central fue el estudio del sistema osteológico de los humanos (Duchet, 1976), un campo más cercano a la medicina o a la antropología física en la actualidad. La misma palabra, en la tradición alemana, comprendía esencialmente una cosmovisión, es decir, una cierta manera de ser, ver y relacionarse con el mundo y estar en él (Kant, 2014); podría afirmarse desde la tradición alemana, que se comprendía la antropología en sentido amplio, pues todas las sociedades poseen y han creado históricamente los elementos que les permiten dar una explicación de sus mundos. Los académicos alemanes, especialmente los geógrafos, produjeron conocimiento para la futura disciplina, pero sin el concepto de cultura, bajo el cual fue entendida aquella en la tradición inglesa. Ésta es la acepción que nos interesa en principio y de la cual parte el manual. En efecto, la cultura se entendió en la tradición inglesa como un elemento determinante de lo humano, que incluía valores morales, prácticas cotidianas, artes y maneras de pensar, entre otros aspectos. Los ingleses tomaron la cultura como el eje de análisis de su antropología y a partir de esta diferencia institucionalizaron la disciplina, valga la redundancia, como la disciplina de la cultura. Josep Llobera resume bastante bien la idea:

En los EE. UU, por ejemplo, el término *anthropology* se refiere a una amplísima disciplina que integra tanto el estudio biológico como el estudio social del hombre, incluyendo la lingüística y la arqueología. En Francia la palabra *anthropologie* es a menudo entendida en su sentido biológico, mientras que en Alemania *Anthropologie* tiene todavía un fuerte sabor filosófico. En el Reino Unido *anthropology* se confunde prácticamente con *social anthropology*, es decir, con la dimensión social de la disciplina, aproximadamente lo que los norteamericanos denominan *cultural anthropology*. (Llobera, 1999, pág. 24).

Se entenderá que en sus inicios, mediados del siglo XIX, la caja de herramientas de la antropología era reducida; acaso encontraremos conceptos como los de cultura, sociedad primitiva, bárbaro o civilización; estamos lejos, históricamente, de conceptos como los de identidad, mismicidad, alteridad, otredad, etnicidad, interculturalidad, multiculturalismo, etc., ya habrá tiempo en que la antropología, a medida que pase el tiempo y madura, adquiera, frente a las nuevas situaciones y realidades, conceptos algo más complejos y elaborados; lo interesante es presentar una disciplina de ajustes permanentes, holística, dinámica y crítica frente a su propio desarrollo conceptual

y a los sujetos sobre los cuales se piensan sus métodos y la producción de sentido de realidad. En principio, como se verá, la antropología está fuertemente relacionada con la palabra cultura, y al «Otro», en tanto indio, salvaje, exótico y distinto. En sus comienzos la disciplina tradujo la distancia geográfica en distancia cultural, así, a más distante más exótico y salvaje el sujeto cultural; a futuro, en la década del 70 posiblemente, los antropólogos comprenderían que se estudiaba al «Otro» con independencia de si pertenecía o no a un grupo indígena o si ese otro estaba o no lejano geográficamente, que su objeto de estudio era, y es, la alteridad, y que, en ese sentido, todos los seres humanos la producen; por tanto, todos son sujetos antropológicos, incluido el mismo antropólogo.

La antropología ha tratado de liberarse de su sino colonial y hegemónico, pero como lo ha señalado con sobrada claridad Adam Kuper «el colonialismo se hubiera dado con o sin la intervención de los antropólogos» (Kuper, 1973, págs. 123-147). La disciplina también logró sobrevivir a las fuertes críticas que se dieron en las décadas del 70 y 90; primero, por la desconfianza que generó su pasado que la relacionaba directamente con el colonialismo británico en África, Oceanía y la India; segundo, el sujeto natural de la antropología, el indígena, veía cómo, poco a poco, el proceso de modernidad y globalización daba pique a cientos de años de una presencia y creación permanente sobre su entorno, dicho de otra manera, si la razón de ser de la antropología era el estudio de la cultura del indígena, la ecuación resultante era más que evidente: exterminado o asimilado ese Otro indígena, la antropología ya no tendría razón de ser. El final del salvaje se constituyó en una seria amenaza para el ejercicio de la profesión antropológica. Fue necesario un reacomodo del interés de la disciplina, algo que en realidad se venía realizando, verbigracia, con la escuela particularista histórica en los Estados Unidos o, en Colombia, con obras de carácter no indígena como la que llevó Virginia Gutiérrez de Pineda sobre la familia en Colombia. Así, cuando los apóstatas de la disciplina celebraban con bombos y platillos su final, la antropología, como se verá, resultó ser una disciplina extremadamente útil; de hecho, durante la época de crisis, los antropólogos no disminuyeron en sus pesquisas y continuaron trabajando en nuevos campos, como el de la antropología de la alimentación. Quizás ésta sea una manera de hacer evidente la vigencia de la disciplina y su potencial explicativo para dar cuenta de las relaciones existentes entre cultura e identidad, cultura alimentaria e ideología, consumo y género, etc. Obras como la de Yolanda Mora, Daniel Gómez, Claudia Cárdenas, Juliana Duque, Luz Marina Vélez, Esther Sánchez, Ramiro Delgado Salazar, Carlos Humberto Illera o Julián Estrada Ochoa, permiten augurar el fortalecimiento de la ciencia de la cultura en nuestro contexto.

EVOLUCIONISMO: ACERCAMIENTO A LOS UNIVERSOS CULINARIOS

Entre los antropólogos, el juego de construir teorías nuevas sobre las ruinas de las antiguas es casi una enfermedad de la profesión. Las teorías actuales vigentes en antropología social se construyeron a partir de las teorías proyectadas por Malinowski, Radcliffe-Brown y Lévi-Strauss, que, a su vez, no hacían otra cosa que «replantear» a Rivers, Durkheim y Mauss, los cuales se inspiraron en Morgan, McLennan y Roberson-Smith, y así sucesivamente.

E. LEACH

La antropología, como disciplina social, surge a mediados del siglo XIX en Inglaterra e inmediatamente aparece en Estados Unidos y se expande por Europa occidental. Los pioneros de la antropología, o un alto porcentaje de ellos, venían de otras disciplinas que encontrarían, en la antropología, un campo donde destacar y poner a prueba no pocas conjeturas; así ocurrió con Johann Bachofen y Luis Henry Morgan, que antes habían ejercido el derecho. Se entiende, en su sentido más básico, que la antropología es simple y llanamente el estudio del Hombre –ser humano– a través de la cultura, es decir, de las distintas manifestaciones que hacen que el ser humano sea un organismo distinto al resto de otros. Se supone que la cultura, por demás, es una actividad exclusiva de la humanidad, y que es en razón a ello que se diferencia del resto de otros organismos vivos. La cultura sería la vía por la cual todo ser humano se distanciaría de la naturaleza, pues ella es elaboración, cultivo e intervención; es símbolo, moral y lenguaje. Fue B. Tylor quien definió la cultura para la antropología en su conocida obra *Cultura primitiva* (1871). Allí no se lee nada sobre la culinaria y la gastronomía, por lo menos de manera directa, pero se sobreentiende e infiere que la culinaria, esto es, la preparación y el arte de cocinar los alimentos, es entre otras, un atributo de la humanidad como se colige de las lecturas de Montanari (2004), Wrangham (2019) y García (2013), y allí, en esta actividad, se hacen evidentes algunas de las características que el antropólogo señala para definir el primer concepto moderno de cultura, valga decir, que los seres humanos somos la única especie que cocina tal cual lo describiera el farmacéutico evolucionista Faustino Cordón:

La práctica culinaria tuvo consecuencias enormes para el porvenir del homínido, que podemos resumir así: 1) ella misma le constituye ya en el animal autótrofo, frente a todos los demás animales, heterótrofos por definición, y 2) le pone en condiciones de adquirir la facultad de hablar y, en consecuencia, de devenir hombre. Consideramos a continuación estas dos consecuencias sucesivas de la actividad culinaria. (Cordón, 1999, pág. 128).

Además de ser la única especie que da sentido a lo que come, prepara, y el dónde y con quién lo come. En conclusión, la culinaria es un fuerte dispositivo cultural. Mientras Tylor escribía y realizaba etnografía en el Valle de Anauc o ciudad de México, y aprendía el oficio de antropólogo gracias a un etnógrafo aficionado que conoció allí, su homólogo norteamericano Luis H. Morgan, trabajaba entre los pueblos originarios de las praderas del país y escribiría una extensa obra que abarcaba, incluso,

un artículo sobre el castor. Morgan llamaría la atención sobre la cultura material y a partir del análisis de los materiales, deducirá el grado de desarrollo de las sociedades. Más adelante se comprenderá por qué es clave la observación de la producción de artefactos o cultura material en la culinaria; de paso, la cultura material no es otra cosa que cucharas, pilones, molinillos, artesas, manteles, mesas, sartenes, garabatos y azadones, por mencionar solo aquello que concierne a los alimentos, su producción, preparación y consumo.

A los primeros teóricos de la antropología se les ha denominado bajo el genérico de evolucionistas, y los evolucionistas, en términos generales, como Sir James Frazer, articularon la alimentación de los mal llamados pueblos primitivos al interior de las prácticas religiosas más que a un valor positivo en sí mismo, es decir, la alimentación y el comer como actos propiciatorios, vehículos de magia y hechizo. Para ser justos, Frazer no estaba muy lejos de los atributos mágicos y propiciatorios que posee la alimentación, sobre todo cuando esa comida se comparte con quienes se tiene cierta empatía. Ellos, los evolucionistas, legaron nociones como matriarcado, tabú, fetiche, bárbaro y totemismo, y comprendieron bajo este modelo interpretativo el modo de comer del Otro. Jack Goody lo referencia de la siguiente manera: «En el siglo XIX, el interés antropológico por el alimento se centró sobre todo en las cuestiones del tabú, el totemismo, el sacrificio y la comunión, es decir, esencialmente en los aspectos religiosos del proceso de consumo» (Goody, 1995, pág. 9). Debemos aclarar que estos primeros antropólogos pocas veces lograron abandonar sus prejuicios de clase o género.

PARTICULARISMO HISTÓRICO

No existe una diferencia fundamental en los modos de pensar del hombre primitivo y el civilizado.

F. BOAS

El particularismo se ha denominado también escuela culturalista, boasianos o simplemente, escuela norteamericana de antropología. Uno de los objetivos de esta corriente fue erradicar desde sus elucubraciones los determinismos que pululaban en la época –finales del siglo XIX y principios del XX– y que se habían naturalizado en ciertos discursos como la supuesta inferioridad racial de los africanos y pueblos originarios de América, es decir, de los salvajes. Franz Boas (1858-1942), albacea del particularismo histórico, denunció en su reconocida obra *Cuestiones fundamentales de antropología* (Boas, 1947), los desmanes y la violencia que provocó el sentido común cuando se encubrió de discurso científico y atacó con vehemencia el determinismo geográfico, racial, de género y cultural; en suma, algunas de las ideas, no solo de la época, sino de ciertos evolucionismos que intentaron explicar la cultura a partir de la apariencia física, verbigracia, Francis Galton (1822-1911); de esta manera, los boasianos abrirían a futuro el camino para socavar el colonialismo y el racismo que se encontraba en plena expansión. Destaca entre los particularistas el énfasis que hicieron en las

relaciones entre cultura y lenguaje, y cultura y personalidad, es decir, hasta qué punto el lenguaje determina el comportamiento social y las maneras de crianza configuran la personalidad. Los temas son centrales en el particularismo, sobre todo que se pensaba que existía relación entre tipos raciales, maneras de hablar y la cultura, es decir, que una determina a la otra. Boas haría trizas esta idea de un modo algo sarcástico: «Si hubiera algún vínculo entre raza y lenguaje, bastaría aprender un idioma para cambiar de apariencia física, algo que no ocurre» (Boas, 1947, págs. 143-154). Ahora, si los evolucionistas apelaron al método comparativo, pues la idea era inferir que las culturas pasaban por distintos momentos o estadios, por ejemplo, salvajismo, barbarie y civilización; los particularistas vieron la cultura no en términos lineales, ni diacrónico, como los evolucionistas. La revolución boasiana consistió en introducir en antropología el análisis sincrónico. Para tal propósito se valieron del método histórico, y se preguntaron el por qué las distintas culturas alcanzaron tal grado de desarrollo y no otro, es decir, por su singularidad cultural. Esta apreciación resulta vital, porque nos lleva, desde el estudio de la culinaria y bajo un enfoque antropológico, a valorar en su justa dimensión los universos culinarios de los otros, a preguntar por su origen y cómo se dio su difusión. Finalmente, resulta algo paradigmático que Boas, pese a su interés por los kwakiutl, 30 años, y estudiar su conocido sistema de intercambio potlatch, nunca escribió una línea de cómo realizar trabajo de campo y menos unas líneas dedicadas al conjunto de las prácticas alimentarias de este grupo humano; sería una de sus estudiantes y colega la que inauguraría el campo de la antropología de la nutrición: Margaret Mead.

LA PERSPECTIVA FUNCIONALISTA Y LA ALIMENTACIÓN

Podemos confiar en que los demás aspectos de la cultura estén también imbuidos de su función, es decir, capacitados para entrar en acción, para satisfacer las necesidades, para estar en relación recíproca con los menesteres humanos.

B. MALINOWSKI

El funcionalismo es otra de las teorías denominadas clásicas; su mentor llegó a ella, se dice, gracias a la lectura que realizó de *La rama dorada*, obra seminal del evolucionismo y de la llamada antropología de poltrona o de gabinete. Ahora, si los boasianos, como se acaba de leer, increparon al evolucionismo en términos conceptuales, los funcionalistas lo harían en términos del hacer cuando se instaló en la disciplina el método etnográfico, retomaremos esta idea más adelante.

Para Bronislaw Malinowski (1884-1942), la figura más destacada del funcionalismo, la cultura, primero, constituye una totalidad coherente en la cual sus diferentes componentes se encuentran estrechamente relacionados; segundo, todos los componentes de la cultura existen debido a que tienen una función determinada; tercero, la cultura tiende a reproducirse como si se tratara de un organismo vivo, y para que ello sea posible, cada institución o componente de la sociedad ha de cumplir la función para la que fue creado; cuarto y último postulado, la cultura debe estudiarse como un organismo. Podría concluirse que la cultura es pragmática en el funcionalismo, sirve

para solucionar problemas reales y concretos de las sociedades, ella es instrumentalizada por los seres humanos para solucionar necesidades de tipo biológico, materiales y específicos, y estas necesidades de tipo biológico son en su orden, comer, reproducirse y auto cuidado (Malinowski, 1981, pág. 98).

De esta manera, es el funcionalismo quien coloca en el centro del análisis cultural la alimentación como un imponderable de todos los grupos humanos; de hecho, sería una antropóloga funcionalista, estudiante de Malinowski, Audrey Richards, quien haría una de las primeras investigaciones en el campo, *Hunder and Work in a Savage Tribe* (1932). Aquí se afirma de manera tajante, que comer es más importante que practicar el sexo. Ahora bien, la contribución del funcionalismo no la podemos reducir a este simple postulado, es más, el propio Malinowski reconocerá que la alimentación, no solo sirve para paliar el hambre y una función básica para la preservación de la vida misma, un imponderable como él la describe, sino que la comida posee cierta substancia espiritual (Malinowski, 1982, pág. 59), es decir, que comemos para satisfacer necesidades de tipo material y simbólico.

Malinowski, en su conocida obra *Los argonautas del Pacífico occidental* (1972), define lo que será el método por excelencia de la antropología: el método etnográfico. Allí puede leerse cómo se debe estar en campo, qué hacer, cómo relacionarse con los nativos y cómo presentar los datos en antropología. Es importante aclarar que la novedad de Malinowski consiste en escribir de la experiencia etnográfica, bien que otros, como Boas o Morgan, etnógrafos destacados, que realizaron extensas estadías entre sus grupos de estudio, nunca escribieron sobre esta experiencia, ni dejaron a posterioridad un texto de cómo se debería estar en campo. Melville J. Herskovits y la contribución a Malinowski comenta:

Habló por primera vez de la necesidad de contar el procedimiento seguido en el campo al informar de los resultados obtenidos. Señaló los siguientes principios del método etnográfico: El investigador debe, en primer lugar, «poseer reales objetivos científicos, y conocer los valores y criterios de la etnografía moderna»; debe, «en modo principal..., vivir... verdaderamente entre los nativos; y, ... finalmente; «tiene que aplicar ciertos métodos especiales para seleccionar, manejar y fijar los datos». (Herskovits, 2011, pág. 98).

LA CULINARIA Y EL ESTRUCTURALISMO: BUENO PARA PENSAR, BUENO PARA COMER

Como la matemática o la música, la etnografía constituye una de esas raras vocaciones auténticas. Uno puede descubrirla en sí misma, aunque no se la hayan enseñado.

C. LÉVI-STRAUSS

Estos primeros acercamientos desde la antropología al estudio de la alimentación abrirían paso a una teoría que dominó durante casi tres décadas el escenario del análisis cultural de la alimentación. El estructuralismo y en particular la obra de Claude Lévi-Strauss. Es justamente este autor quien ha tenido mayor incidencia sobre el estudio moderno de la alimentación humana en el campo antropológico. La propuesta estructuralista está sintetizada en el conocido Triángulo culinario (Lévi-Strauss, 2003, pág. 428); en él se encontrarán las categorías de lo crudo, lo cocido y lo podrido. En la base del análisis estructuralista se encuentra la oposición naturaleza vs- cultura, así, lo crudo y lo podrido se acercan a la naturaleza, mientras que lo cocido estaría al lado de la cultura; aquí se encuentran además los términos de lo asado, lo hervido y lo frito, que de algún modo están relacionados con formas cada vez más complejas de cocción y de intervención del ser humano sobre los procesos culinarios, por ejemplo, asado es a la naturaleza, lo que frito es a la cultura. Se pasa de los elementos que intervienen en la transformación de los alimentos a los utensilios que hacen aún más complejo el análisis culinario desde la perspectiva estructuralista.

Al estructuralismo de Lévi-Strauss se deben igualmente dos conceptos: *gustema* y *tecnema*. El primero hace referencia a las unidades mínimas del gusto y, el segundo, hace relación a las unidades mínimas aplicadas en las técnicas de preparación de los alimentos; en ambos conceptos es evidente la influencia de la lingüística en el análisis estructural. Ejemplifiquemos: el gustema por el maíz sería uno de los gustos mínimos identificables de los latinoamericanos en términos de elegibilidad alimentaria; en cambio el gusto por la arepa, valga decir que en Colombia existen alrededor de 60 tipos de arepas, lo sería de los antioqueños; el sabor del café sería un gustema, pero la preparación de café con leche sería un tecnema.

Las críticas al estructuralismo saltan a la vista: es una teoría centrada en el francés, ahora, ello no significa que sus apreciaciones y postulados esenciales no continúen siendo válidos y ofreciendo resultados plausibles. Las ideas centrales de esta corriente son retomadas por el equipo de Michel de Certeau y Luce Giralde en *La invención de lo cotidiano 2*. Habitar, cocinar. Estos autores ofrecen un exquisito y sesudo análisis sobre los significados del pan y el vino como se puede leer a continuación:

Fundamentalmente, el pan y el vino intercambian provocaciones culturales terribles, poder del bien, vértigo del mal, dualismo arquetípico que se trasluce hasta en el margen común del alcohólico que se bebe su salario, arranca el pan de la boca de sus hijos, golpea a su mujer, destruye a su familia. El alcohólico es un

hombre que ha olvidado el pan en el camino y que prende fuego a su casa. (De Certeau y Giard, 1999, págs. 87-100).

Se observa, al interior del análisis estructuralista, cómo el pan hace alusión a la cultura, sagrado / hogar / adentro / cálido / frugalidad; contrario al vino que se relaciona con la naturaleza, profano / calle/ afuera / frío / derroche.

EL MATERIALISMO CULTURAL Y EL ANÁLISIS DE LOS SISTEMAS CULINARIOS: BUENO PARA COMER, BUENO PARA PENSAR

La comida debe nutrir el estómago colectivo antes de poder alimentar la mente colectiva.

H. HARRIS

Después del estructuralismo llegaron corrientes como el materialismo cultural de Marvin Harris. Algunas de las ideas en torno a los universos culinarios han quedado consignadas en su obra *Bueno para comer* (Harris, 1999). Podría decirse que Harris privilegia el análisis material sobre el simbólico a la hora de alimentarse, con lo cual no pudo escapar de cierto determinismo: el alimento, primero debe satisfacer el estómago, las necesidades físicas, antes que las necesidades de tipo simbólico; así, la comida es buena para comer antes que para pensar. Si vemos con atención este enunciado, Harris está respondiendo a través del sarcasmo al estructuralismo, pues para esta teoría, el materialismo cultural, el alimento debe primero saciar las necesidades físicas y luego aquellas relativas con al gusto, una idea que está directamente expresada en la obra antes mencionada. Uno de los casos etnográficos que nos presenta el autor aduce que los hindúes no comen la vaca por razones puramente materiales: dan comida, producen estiércol del que después sacarán combustible para sus fogones y sirven como animales para tirar los arados; entonces, sacrificarlas para comerlas no tiene sentido en términos económicos, así, la vaca no es buena para comer, debido a sus múltiples funciones, sino buena para adorar: ha devenido en culto, pues no tiene sentido sacrificar un animal que trae tantos beneficios.

LA ECOLOGÍA CULTURAL Y LA ALIMENTACIÓN

El hombre ingresa en la escena ecológica no simplemente como otro organismo relacionado con las diferencias físicas, sino que introduce el factor supraorgánico de la cultura.

STEWART

Julian Steward (1902-1972) introduce un enfoque teórico centrado en torno al concepto de ecología cultural; este enfoque estudia «la forma como los individuos y los grupos humanos se adaptan a sus condiciones naturales por medio de la cultura» (Rossi y O'Higgins, 1980, pág. 115). Steward considera el entorno natural como un factor de creatividad, y no un obstáculo para el desarrollo cultural.

Un impulso a este enfoque lo dará Roy Rappaport, quien en 1968 publica *Cerdos para los antepasados*, obra considerada seminal de la corriente de la Ecología cultural, corriente que en lo esencial está de acuerdo con el materialismo cultural: La economía y sus correlatos son algo primario y los sistemas simbólicos, es decir, la religión, los

rituales y, por lo tanto, las cosmovisiones, son derivados, secundarios. En *Cerdos para los antepasados*, Rappaport «analiza la guerra y la paz entre vecinos y el consumo ritualizado de cerdos, cuando las piaras han crecido de manera espectacular, tiene que ver con la necesidad cíclica de talar y quemar nuevas parcelas de bosque» (López García, 2009, pág. 28). Se desprende de la lectura de Rappaport que la ecología cultural hace especial énfasis en la relación entre medio natural, historia y cultura: cada cultura en particular se adapta a un ecosistema y las condiciones que éste le ofrece. Interesa además la tecnología, cultura material, empleada en estas adaptaciones para aprovechar y transformar e intervenir el medio.

El ambiente es un elemento central en el análisis de la ecología cultural, más tratándose de los estudios de la alimentación, pues hechos como la cacería, la pesca, la ganadería y la producción hortícola y agrícola están fuertemente condicionados por el medio, del que derivan en muchos casos sistemas de creencias o sistemas parentales asociados a maneras de intervenir el medio: familia extensa para la labranza en época de cosecha.

Hasta aquí, una breve aproximación a las teorías antropológicas consideradas por los expertos como clásicas. La invitación ahora es a trasladar los aportes de dichas teorías al conjunto de inquietudes que genera la cultura alimentaria de cada grupo humano. Un ejemplo:

Mi propio interés por ahondar en la alimentación y la culinaria en el Pacífico sur colombiano, me llevó a pensar en lo importante y útil que son las teorías, pues allí, los hombres tienen en el monte bravo un espacio y un lugar marcado por actividades como la caza y el cultivo de ciertas plantas. Esta espacialidad está claramente pensada como peligrosa en tanto se aleja de la casa, que es un espacio marcado por actividades realizadas por mujeres como cocinar, cuidar los hijos, lavar ropa y los alimentos que crecen en la azotea, sobre todo especias como el chirarán o el orégano. A su vez, a las orillas del río Mira se les asigna el lugar de lo seguro y cercano, lugar donde los niños aprenden a nadar y las mujeres comadorean, es decir, hablan de las cosas que pasan o lo que les ocurre a otros. La orilla del río es el lugar de la cultura por antonomasia, es el lugar de referencia y el lugar que trae la orientación. Paula Galeano, en el municipio de Olaya Herrera, en el río Satinga y el estero de San José de Calabazal afirma lo siguiente:

La connotación de lo arisco es la de lo que no ha sido intervenido por la mano del hombre, y que se sitúa casi siempre *monte adentro*, un lugar donde el peligro es latente. Por ello respecto a las carnes de *monte* existe la práctica de lavarlas con limón y agua caliente para sacarles el *mal*, dada su procedencia. Por su parte, lo manso sería lo domesticado sobre lo cual se tiene dominio, en el sentido de poder determinar su destino. (Galeano, 1996, págs. 387-439).

TEORÍAS CLÁSICAS, SUS POSTULADOS Y SUS MÉTODOS

En la tabla 1, se presenta a continuación, a modo de resumen, las teorías clásicas de la antropología, algunos de sus postulados, representantes y obras clave con el fin de recoger los elementos más importantes para comprender el fenómeno culinario.

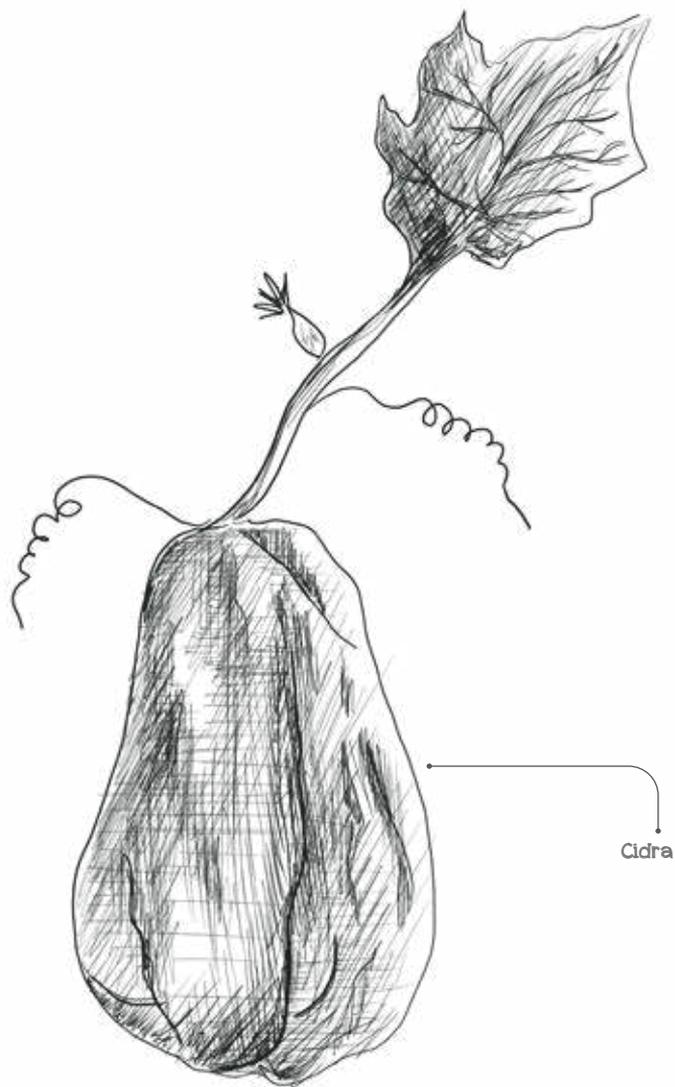
Tabla 1. Resumen de las teorías clásicas, sus postulados y sus métodos

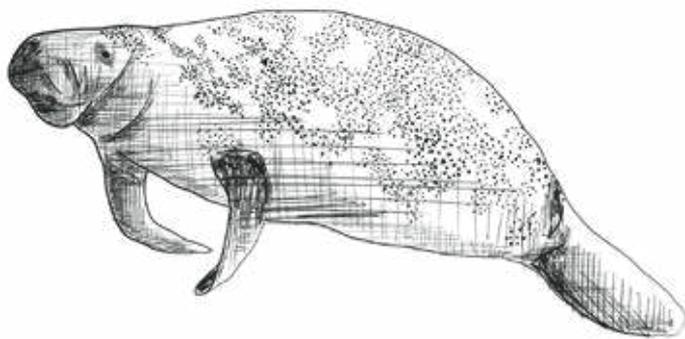
Teoría	Postulados	Representantes	Conceptos	Método	Obras
Evolucionismo	<ul style="list-style-type: none"> «Las culturas pasan, todas, por tres estadios: salvajismo, barbarie y civilización. La existencia en toda la humanidad, tanto de la unidad psíquica como biológica. La innovación e invención de todos los grupos humanos, en el momento adecuado, de técnicas, prácticas, relaciones y costumbres e ideas» (Restrepo E., 2009, pp. 12-14) 	Sir James Frazer	<ul style="list-style-type: none"> Tótem Tabú Fetichismo Matriarcado Primitivo Raza 	Comparativo	<i>La rama dorada.</i>
		Luis H. Morgan Edward Burnett Tylor			<i>Sociedad primitiva</i> <i>Cultura primitiva</i>
Funcionalismo	<ul style="list-style-type: none"> La cultura tiene un carácter mecánico. Todas las partes de la cultura se encuentran integradas. La cultura es la forma como los seres humanos suplen las necesidades básicas que nos impone la biología. La cultura, como un organismo vivo, tiende a reproducirse. 	Bronislaw Malinowski Audrey Richards	<ul style="list-style-type: none"> Función Necesidad integración 	Etnográfico	<ul style="list-style-type: none"> <i>Los argonautas del Pacífico occidental.</i> <i>Una teoría científica de la cultura.</i> <i>Trabajo y hambre en una tribu salvaje.</i>
Particularismo histórico	<ul style="list-style-type: none"> La no relación entre cultura, raza y lenguaje. Cada cultura es única. La cultura es una totalidad La cultura es relativa. 	Franz Boas Margaret Mead Ruth Benedict	<ul style="list-style-type: none"> Pauta cultural Área cultural Personalidad básica 	Histórico	<ul style="list-style-type: none"> <i>Cuestiones fundamentales de antropología.</i> <i>Sexo y temperamento en Samoa</i> <i>El crisantemo y la espada</i>
Estructuralismo	<ul style="list-style-type: none"> Existe una cierta relación entre el lenguaje y la forma como una sociedad se comunica y se organiza. La manera como las culturas cocinan y hacen sus alimentos, reflejan, en parte, su estructura social. 	Claude Lévi-Strauss Mary Douglas	<ul style="list-style-type: none"> Intercambio Estructura Comunicación 	Análisis lingüístico	<ul style="list-style-type: none"> <i>Antropología estructural.</i> <i>Las mitológicas.</i> <i>El pensamiento salvaje</i> <i>Las formas elementales del parentesco</i> <i>Estilos de pensar</i>

Teoría	Postulados	Representantes	Conceptos	Método	Obras
Materialismo cultural	<ul style="list-style-type: none"> • Hay una distinción entre infraestructura (es la producción de una sociedad donde entren en juego la demografía, la economía y la tecnología), estructura (se refiere a las características organizativas de la sociedad), finalmente, la superestructura (es el sector simbólico e ideológico de las sociedades). 	Marvin Harris	<ul style="list-style-type: none"> • La infraestructura • La estructura • La superestructura 	Dialéctico	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Bueno para comer</i> • <i>Vacas, cerdos, guerras y brujas.</i>
Ecología cultural	<ul style="list-style-type: none"> • «Cada cultura debe entenderse principalmente como una estrategia adaptativa más o menos exitosa al ambiente natural e histórico en el que se desarrolla • El ambiente es, al mismo tiempo, un factor creativo y limitante de la cultura • No todos los componentes de la cultura están relacionados de la misma manera con el ambiente y la ecología» (Restrepo, 2009, pp. 43-44) 	Roy Rappaport Julian Steward	<ul style="list-style-type: none"> • Adaptación • Ecosistema • Tecnología 	Histórico/ dialéctico	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Cerdos para los antepasados.</i> • <i>Teoría del cambio cultural.</i>

Chocolatera







TERCER CAPÍTULO:

MANUAL DE ETNOGRAFÍA CULINARIA

Así puede esperarse, descubrir, en cada caso particular, cómo la cocina de una sociedad es un lenguaje al que traduce inconscientemente su estructura, a menos que, sin saberlo ni más ni menos, no se resigne a descubrir sus contradicciones.

CLAUDE LÉVI-STRAUSS

A MODO DE INVITACIÓN: ¿QUÉ ES ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN?

La antropología de la alimentación es un campo de la antropología social británica, de la corriente funcionalista, y podría decirse que su fundación o piedra angular es la obra *HUNGER AND WORK IN A SAVAGE TRIBE. A FUNCTIONAL STUDY OF NUTRITION AMONG THE SOUTHERN BANTU* de Audrey Richards (1932) cuyo prefacio lo escribe, justamente, el fundador del funcionalismo, Bronislaw Malinowski, maestro de Richards. Como se anotó, para esta corriente antropológica es importante la función biológica que cumple el alimento, y, sobre todo, el sentido que los grupos humanos dan al comer; en resumen: la función de los alimentos es nutrir el cuerpo, por lo menos en teoría, pero el sentido, la intención y el significado que éstos poseen constituye un importante campo de interpretación para la disciplina. Malinowski resulta también importante porque propone, con toda seguridad inspirado en Richards, que la cultura no es más que la respuesta que los seres humanos dan a sus necesidades biológicas, de manera que, a cada necesidad, se da una o varias respuestas; así, la cultura se constituye en un fuerte dispositivo a la hora de elegir los alimentos. Estas necesidades son, en su orden, comer, sexo y acicalamiento. A continuación, en la tabla 2, el cuadro que nos presenta el antropólogo

Tabla 2. Necesidades básicas y sus concomitantes culturales

(A)	(B)
Necesidades básicas	Concomitantes culturales
1. Metabolismo	1. Abasto
2. Reproducción	2. Parentesco
3. Bienestar corporal	3. Abrigo
4. Seguridad	4. Protección
5. Movimiento	5. Actividades
6. Crecimiento	6. Activación
7. Salud	7. Higiene

Tomado de:

UNA TEORÍA CIENTÍFICA DE LA CULTURA, por B. Malinowski, 1981, Pocket Edhasa.

ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN EN COLOMBIA

Vivimos es un boom –el del interés por las culinarias colombianas– que nos impulsa aceleradamente a la «recuperación» de nuestras tradiciones alimentarias y culinarias, con todas las fortalezas, debilidades y tensiones que esto conlleva.

ELIZABETH RAMOS

En Colombia, la antropología como ciencia despunta en la década del 40 gracias al impulso del gobierno liberal de Eduardo Santos (1938-1942), y la llegada al país de Paul Rivet en 1942 procedente del Ecuador y su posterior encuentro con Gregorio Hernández de Alba en la Escuela Normal Superior (Perry, 2006). En su monografía, que podría considerarse la primera en el país de la antropología profesional, titulada *Etnología guajira* y publicada en Bogotá en 1936, Hernández de Alba toca los tópicos más relevantes de la cultura guajira según el canon del particularismo histórico: Historia y etnología, expediciones científicas, tipología y clima, habitación y vida económica, la familia, origen del guajiro, las castas, etc., allí las referencias a la alimentación son escasas, pero en el capítulo dedicado a la habitación y vida económica, se escribe: «En la lista de cambios recién nombrada están los alimentos del indígena, cuya base son la carne de cabrito y el maíz, el cual consumen en arepas, chicha con granos, clara y endulzada que se toma fría, como refresco» (Hernández de Alba, 1936, pág. 19).

En el tomo 17 de la *Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia* se lee:

En nuestro país, los estudios culturales sobre la alimentación estuvieron dedicados, inicialmente, a mostrar las comidas «típicas» de las regiones de Colombia y numerosas expresiones costumbristas asociadas a los hábitos alimentarios. A partir de la creación del Instituto Colombiano de Etnografía y de su publicación institucional, la *Revista Colombiana de Folklore*, se presentaron los primeros trabajos que tratan el valor simbólico de algunos «alimentos líderes», de consumo tradicional, como el maíz, algunos trabajos sobre el papel de algunas prácticas agropecuarias y de consumo de alimentos en la adaptación cultural a ciertos espacios ecológicos. (Patiño Ossa y Arboleda, 2012, pág. 16).

Bien, la antropología de la alimentación como campo específico tardaría algo más. En los trabajos de los esposos Reichel Dolmatoff podemos leer cierto interés por el sistema alimentario en *La gente de Aritama* (Dussán de Reichel, 1961, págs. 239-326); antes, Alicia Dussán de Reichel publica en São Paulo (1955) *Vestido y alimentación como factores de prestigio en una población mestiza de Colombia*. Desde otros campos como el biológico o el geográfico, la obra de Víctor Manuel Patiño resulta vital, en específico Recursos naturales y plantas útiles en Colombia. *Aspectos históricos* (Patiño, 1977) y muy especialmente Historia de la cultura material en la América Equinoccial. Alimentación y alimentos reeditada por la *Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*, del Ministerio de Cultura (Patiño, 2012).

Es a mediados de los 80, cuando despunta y se abre en el país el tema de la antropología de la alimentación con la obra de Yolanda Mora de Jaramillo, *Alimentación y cultura en el Amazonas* publicada por el Fondo Cafetero en 1985 y reeditada luego por la *Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales* del Ministerio de Cultura en el 2012; antes, Mora de Jaramillo ya había publicado en la *Revista Colombiana de Antropología* (1963) el artículo *Economía y alimentación en un caserío rural de la Costa Atlántica colombiana*; además, *Notas para el estudio de la alimentación en Ráquira* (1974), publicado también en la *Revista Colombiana de Antropología*. Como se venía escribiendo, es en la misma década cuando Julián Estrada Ochoa bajo la asesoría de Hernán Henao se gradúa como antropólogo en la Universidad de Antioquia con la tesis *Antropología del universo culinario, validez y fuerza de un elemento cotidiano en la formación de una identidad sociocultural*, (1982). Se sumarían luego, en las décadas siguientes, Esther Sánchez, Lucía Rojas de Perdomo, Luz Marina Vélez, Carlos Humberto Illera Montoya, Lácýdez Moreno Blanco, Germán Patiño Ossa, Ramiro Delgado Salazar, Daniel Gómez, Claudia Cárdenas Botero, Paula Galeano, Carlos Enrique Sánchez, Adolfo Alban Achinte, Sonia Serna Botero, Andrés Vera, Aída Gálvez, Juliana Duque Mahecha, Weidler Guerra Curvelo, Pablo Muñoz y Camilo Patiño Calderón. A esta caterva de académicos en el campo de la antropología de la alimentación, habría que sumarle la publicación en 2012 de la *Biblioteca Básica de las Cocinas Tradicionales en Colombia*, un hecho sin precedentes en la historia académica del país, gracias a la cual se pusieron al alcance obras fundamentales en el conocimiento de los sistemas culinarios del país.

Cabe señalar un aspecto importante. Sabido es que el objeto de estudio de la antropología fueron los llamados pueblos originarios o los indígenas. En el contexto colombiano, la antropología se dedicó por décadas y con ahínco a desenterrar su pasado y a auscultar en su cultura material. De los pueblos originarios también interesaba, e interesa, su formación familiar, sistemas políticos, sistemas de representación y formas de comunicación, de manera tal que resultó muy extraño que para la década del 80 se escribiera de temas no indígenas. Una década después, este abandono habría de llamarse *antropología de la modernidad* (Uribe y Restrepo, 1997). En este sentido tanto la tesis de Estrada Ochoa y Mora de Jaramillo, serían parte de la antesala a dicha corriente en el país. En su ya mentado trabajo de grado, el autor define universo culinario de la siguiente manera:

Categoría que la conforman todos aquellos elementos, conceptos y acciones que enumeramos así: utensilios; técnicas de cocción; técnicas de almacenamiento; naturaleza de los productos (animal, vegetal, mineral); costumbres (origen, mantenimiento, desaparición); áreas donde se preparan los alimentos (estructura física, función social); tradiciones orales y escritas; recetas; supersticiones; restricciones (religiosas, sexuales); contexto socio-económico y geográfico;

mercados, comercio y distribución de alimentos; estudios dietéticos; industria alimenticia; establecimiento de consumo (restaurantes, cafeterías, bares); actividades ceremoniales y protocolarias. Sus orígenes; formas; difusión; aceptación o rechazo; historia, simbolismo y repercusiones e incidencias en la organización social. (Estrada Ochoa J., 1982, pág. 13).

Para la época, la categoría resulta, desde una perspectiva histórica en el campo de la antropología de la alimentación, de una visión absolutamente provocadora y visionaria, una categoría que permite pensar el alimento más allá de la cocina y el fogón.

ETNOGRAFÍA DE LOS UNIVERSOS CULINARIOS

La aportación de la antropología se basa, de entrada, en un método privilegiado: el trabajo de campo de larga duración, la observación participante, la comunicación directa con sujetos sociales que poseen una interpretación propia del mundo.

AUGÉ-COLLEYN

Un asunto importante es comprender cuáles son los aportes de Sidney Mintz, Jack Goody y Carlos Illera al estudio de la conducta alimentaria; cuáles son las habilidades mínimas que se debe tener en la investigación etnográfica; en qué consisten y cuáles son algunos de los obstáculos epistemológicos que se deben evitar en la investigación etnográfica; y finalmente, cuáles son las propuestas que el Manual propone para comprender los universos culinarios.

MINTZ, GOODY E ILLERA. LOS APORTES A LA INVESTIGACIÓN A LA CULTURA ALIMENTARIA

Porque, a fin de cuentas, ser antropólogo es plantearse y tratar de resolver científicamente una serie de preguntas acuciantes sobre el hombre como ser humano: en su totalidad como pasado y presente, como aquí y allá, como ente biológico y ente sociocultural.

JOSEP R. LLOBERA

Los libros y manuales de etnografía forman, de hecho, un campo aparte de la disciplina. Hemos mencionado el trabajo de Marcel Mauss, al que habría que sumar que Margaret Mead, en colaboración con Guthe, publicarían un manual de investigación en alimentación cuyo enfoque está más cercano al análisis nutricional que antropológico; qué decir de Alfred Cort Haddon, quien publica bajo el aval del Royal Anthropological Institute, *Notes and queries an Anthropology for the use of the travelers and residents in civilized and residents in undisciplined land* (1874) que trata de preguntas básicas para el conocimiento contextual de la cultura. (Vázquez, 2017, p 27).

Bien, hacia mediados de la década del 90 Jack Goody (1995) y Sidney W. Mintz (2003) se encontraban pensando prácticamente lo mismo: ¿Cómo estudiar los universos alimentarios desde el punto de vista sociocultural? Ambos trazaban casi idénticas

propuestas: *producción, distribución, preparación, consumo y tratamiento de desechos de los alimentos*. Una propuesta novedosa sin duda, pues desde que Audrey Richards escribiera su obra clásica, los antropólogos se habían esparcido por el mundo intentando descifrar las claves culturales de la alimentación, un campo de la disciplina que había logrado llegar a interpretaciones absolutamente complejas con el estructuralismo levistraussiano. En el campo de los métodos de los estudios antropológicos, la regla fue continuar con el legado de Malinowski y aplicar aquello que escribiera en su introducción a *los Argonautas* (1927). Mintz y Goody habían comprendido que no bastaba la mera apuesta etnográfica, o mejor aún, que era necesario, como piensa Mintz, indagar por los procesos de carácter económico y su incidencia en la cultura alimentaria, como en el caso específico de la trata africana que dio origen a no pocas formas de resistencia desde la culinaria. En el contexto colombiano, en el Museo Nacional, Bogotá (2016), Carlos Illera Montoya ofrece una ponencia cuyo título es Investigar en las cocinas tradicionales colombianas y de allí tomo las ideas centrales que él hace en calidad de preguntas:

¿Con quién comemos lo que comemos? ¿Cuándo comemos lo que comemos?
¿Dónde se come lo que se come? ¿Por qué lo come quien lo come? ¿Cómo se come lo que se come? ¿Por qué se come lo que se come? ¿Por qué se come cuando se come? ¿Por qué se come donde se come? ¿Por qué se come como se come?

Y termina de la siguiente manera:

¿Cómo investigar nuestras cocinas? No se investiga un plato en sí... Se investiga la gente que lo prepara y lo consume; se investigan sus contextos, sus rituales, sus momentos: Se investiga la CULTURA CULINARIA. (Illera Montoya, 2016, págs. 1-7).

Toda investigación, independientemente del asunto que se trate, debe partir de una buena pesquisa y revisión bibliográfica, y en el caso de las investigaciones sobre cocina, estas no empiezan precisamente en los recetarios (salvo casos muy particulares o específicos). El conocimiento de la geografía, la botánica, la zoología, la historia, la literatura, de la zona, entre otros aspectos, es fundamental para el conocimiento de la cocina de una determinada región y para el conocimiento de una vianda en particular. El conocimiento amplio y detallado de las regionales donde vamos a investigar nos proporciona información de sus recursos naturales, tanto minerales, como vegetales y animales; saber quiénes fueron los primeros pobladores de la zona y cómo vivieron en el pasado, mientras más remoto mejor, nos lleva al conocimiento de su alimentación pretérita; la literatura, especialmente la de corte costumbrista nos aporta información de la dieta en el contexto en que se desarrollan las acciones. No puede haber acción novelada o contada literariamente que al referir la cotidianidad de los protagonistas

no aluda a su alimentación y ésta, como es apenas lógico, corresponde a la de la época, la región y las costumbres de aquellos.

Para continuar con el manual, se completará lo dicho por Mintz (2003), Goody (1995) e Illera (2016) no sin antes retomar algunos elementos clave de la investigación etnográfica.

HABILIDADES DEL INVESTIGADOR

Los métodos garantizan la objetividad, se utilizan para asegurar que los resultados de la investigación no deben estar contaminados por un exceso de cercanía o afectividad de los investigadores con las personas objeto de su estudio. Sin embargo, para la antropología esa cercanía es esencial.

TIM INGOLD

La etnografía es el lugar de los sentidos, más aún cuando estamos investigando la cultura alimentaria de un grupo humano; para ello es necesario desarrollar habilidades que permitan absorber la mayor cantidad posible de información que recibimos a través de oír, gustar, tocar, ver y oler, que resultan ser una fuente apreciable de información. La culinaria es un campo, y la cocina un lugar privilegiado para conocer una cultura y una sociedad, y la investigación en el campo de la alimentación requiere de habilidades y sensibilidades que se adquieren con paciencia y disciplina. Eduardo Restrepo (2016, págs. 20-23) señala como una primera habilidad del investigador el aprender a *percibir*, es decir, aguzar los sentidos, la percepción; valga decirlo, se aprende lentamente, es un ejercicio que obliga a ser abierto y estar atento a aquello que a simple vista puede resultar baladí. Una segunda habilidad, escribe Restrepo, consiste en saber estar, es decir, adaptarse y actuar en correspondencia con el lugar donde nos encontramos, esto es, saber comportarse adecuadamente en terreno, tanto corporal como mentalmente. Esto podría traducirse en que no podemos pasar por alto, ni dar por hecho, que nuestros anfitriones no nos leen o no les afecta nuestra presencia y comportamiento; de hecho, al llegar a un lugar alteramos la escena con nuestra sola presencia, lo que podría tener una clara incidencia en los resultados de investigación, así que lo más deseable es tratar de pasar desapercibido en terreno, y la mejor manera es justamente tratar que la gente se habitúe a nosotros. Finalmente, el *asombro*:

Quando se adelanta una investigación etnográfica en contextos sociales familiares para el etnógrafo, el gran reto es que pueda asombrarse con cuestiones que tienden a pasar por desapercibidas no porque estén ocultas y sean extraordinarias, sino por todo lo contrario: están a la vista de todos en su existencia ordinaria, cotidiana y familiar. (Restrepo E., 2016, pág. 23).

LOS OBSTÁCULOS EN LA INVESTIGACIÓN ETNOGRÁFICA

Cualquier estudio exige observación, pero en la antropología observamos sin objetivar a los demás, prestándoles atención, viendo lo que hacen y escuchando lo que dicen.

INGOLD

Gastón Bachelard en *La formación del espíritu científico* (Bachelard, 2004) muestra cómo ciertos pensamientos y actitudes se convierten en obstáculos para conocer y aprender. Estos obstáculos y comportamientos abundan en la cocina, pues no pocas veces dejamos de probar o gustar un alimento porque fue hecho por una persona o sociedad que no cuadra con nuestros parámetros de consumo, nuestro gusto o no encaja en aquello que consideramos como alimento. Se trata a veces de actitudes en las cuales no se reconoce abiertamente que se es racista u homofóbico, pero en el fondo son identificables estas posturas, por ejemplo, no es la mamona, el cuy o la changua, sino, la cultura que representan.

Cinco de estos obstáculos se señalarán, pero es claro que existen muchos más, pero lo que se desea ilustrar y dejar claro es que los prejuicios, la misoginia, el racismo, o incluso la pertenencia a cierto partido político o grupo religioso, van en menoscabo de la objetividad académica e investigativa, y de esta manera damos al traste con los logros y avances de la disciplina antropológica.

El etnocentrismo y el sociocentrismo son prejuicios que hacen evidente cierta arrogancia por parte del investigador y no permiten ver con claridad los hechos. Los particularistas históricos ya habían señalado a principios del siglo xx cómo tanto el etnocentrismo y el sociocentrismo eran los causantes de las atrocidades del colonialismo, el antisemitismo y el racismo que se habían incrustado en la médula de la sociedad europea, ambas actitudes se encuentran en el centro de la violencia con que Europa lidió a principios del siglo pasado y que llevó casi al exterminio a judíos, menesterosos, personas con limitaciones físicas y minorías étnicas. El etnocentrismo podría definirse como un rechazo a la diferencia cultural al asumir que los valores, ideas y prácticas de la formación cultural propia del etnógrafo, es decir, de quien investiga, son superiores a los de las personas entre quienes se encuentra (Restrepo, 2016, pág. 25). Por otro lado, el sociocentrismo consiste en que los valores, ideas y comportamientos de cierta clase o grupo social son modelos a seguir, razón por la cual se tiende a despreciar y subvalorar las conductas de los otros. Un obstáculo contrario a los dos anteriores es la simpatía ciega y total hacia la cultura o grupo social que estudiamos; suele ocurrir que el investigador termina por convertirse en uno más de la comunidad, lo que, por supuesto no está mal, pero con ello se pierde objetividad y claridad en la labor investigativa. Un obstáculo que se encuentra con regularidad en el trabajo de campo es el que se refiere a los canales de comunicación, en concreto, a las formas en que hablamos; es clave conocer las variantes idiomáticas del área de la investigación para evitar malentendidos, así el investigador debe entender y conocer la jerga, los modismos y el habla del lugar en el

cual se encuentra. Finalmente, otro obstáculo en la investigación es el que podríamos llamar el del *sabelotodo*, que consiste en aquella actitud en que deseamos conocer una situación particular, y que, pese a ello, damos por sentado que la conocemos. La capacidad de asombro, y cierta serenidad, vale la pena mantenerla a flote en la investigación, partir de la buena ingenuidad y nunca dar por sentado que se sabe todo de una cultura.

PREPARAR EL CAMPO

En realidad, tenía una posición «antropológica» ideal. Dominaba la lengua, la cultura me resultaba familiar, me interesaban las situaciones que existían en el lugar, y así y todo era un extraño.

PAUL RABINOW

Después de una breve mirada a la historia de la antropología y los inicios en el campo de la antropología de la alimentación, es momento de adentrarnos al método etnográfico de los universos culinarios. Es el momento para hacer una pequeña anotación. Como sabemos, *etnografía* viene de dos vocablos: *ethnos* que significa grupo humano, *graphos*, que podría tomarse como describir *in situ* un hecho o una situación particular, es describir un grupo humano en primera persona, es decir, yo hice, yo participé y yo estuve allí. *Etnología*, igualmente, es una palabra compuesta, como la anterior, *ethnos* y *logós*, que sería algo así como tratado sobre un determinado grupo humano; por lo tanto, *etnología* significaría en sentido literal y simple: tratado de los grupos humanos. A diferencia de *etnografía*, es un conocimiento en tercera persona, es lo que se hace cuando leemos, es conocer al otro o a los otros desde la distancia que da leer a los etnógrafos, misioneros, viajeros, geógrafos, periodistas: leí o consulté los legos y expertos en el tema o afines; en la *etnología* se hace un trabajo científico sin la experiencia en campo. Se dice que Malinowski cuando leyó *La rama dorada* de Sir. James Frazer, quedó *picado* por lo que estaba leyendo, y luego de recuperarse de una grave enfermedad, dedicó su vida a la antropología, así que tomó la decisión de comprobar en campo, en primera persona, lo que había leído. Este guiño a la historia de la disciplina, más allá de si el hecho es o no verídico, permite decir que antropología no es más que el encuentro de la *etnografía* con la *etnología*, sumado a la habilidad de analizar y comunicar ideas.

EL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Un elemento vital en toda investigación y preliminar al trabajo en campo, es el proyecto de investigación que no es más que la ruta a trazar en términos conceptuales y metodológicos para llevar a buen término la investigación y no dilapidar tiempo y recursos.

El proyecto de investigación requiere de paciencia en su concepción. Lo primero que todo proyecto debe tener, así sea hipotéticamente, es un título, y como dice Umberto Eco en sus *Apostillas a El nombre de la rosa* (2006), los títulos son una clave interpretativa que orienta al lector sobre lo que leerá. El título deberá contener palabras significativas en términos de dar idea sobre el tema y el lugar donde se hará el

proyecto, como en el caso de *El nombre de la rosa*; se trata también de claves que el lector irá develando, y como dice el mismo Eco cuando se le preguntó por el nombre de su obra, aparentemente extraño, él argumenta que se trata de un acertijo: ¿Qué es aquello que todos tenemos?, el nombre. Los proyectos deberán, además, llevar una justificación del por qué se harán. Allí argumentamos la necesidad e importancia de realizarlos al señalar los vacíos que existen en el tema, cómo la investigación entra a complementar y encarar un conocimiento en específico o cómo se complementa la investigación con otra. Además, es importante que el proyecto tenga un acercamiento en términos conceptuales al tema, es decir, requiere de un marco teórico, encuadre teórico o marco conceptual dado que de la realidad nos interesa una parcela, no la realidad como totalidad; de esta manera debemos consultar en fuentes escritas qué dicen los otros, los científicos y expertos, sobre lo que deseamos realizar en campo. Este punto es importante también para escapar de la obviedad. Tengamos presente, además, que, con cierta regularidad, se cree que el marco teórico es simple y llanamente una glosa de términos o palabras; no, se trata de presentar de manera clara los conceptos del proyecto donde distintos autores, teorías y posturas, se encuentran o interpelan. De allí que el marco conceptual se hace al amparo de una revisión bibliográfica en extenso, hurgando en archivos, bibliotecas o centros de estudio especializados: en el fondo se trata de armar la filigrana que nos dará los elementos para estar en campo. Un marco teórico débil, generalmente deviene en desaciertos en terreno.

Después vienen los objetivos que nos darán ideas de la metodología. No siempre resulta fácil redactar y formular los objetivos, que es aparentemente simple. Aquí se recomienda siempre tener a la mano un buen diccionario y tomarse el tiempo suficiente para redactarlos, de modo que los objetivos se articulen de manera natural con el contenido total del proyecto. Los objetivos deben tener un elemento fundamental: su materialización; para ello es importante tener presente la viabilidad del proyecto, ser realistas cuando los escribimos. Algunos proyectos, según su naturaleza, requieren de un presupuesto y un cronograma, lo primero para ordenar los gastos, solicitar materiales, tiquetes, viáticos, fotocopias, etc.; lo segundo, para ordenar el tiempo. Ambos puntos son igualmente importantes, sobre todo cuando se manejan recursos públicos y se debe dar cuenta del gasto y de las actividades que se harán durante el proyecto. Finalmente, la bibliografía, un tópico en el que poco se repara. La bibliografía, su uso y manejo dan credibilidad a todo proyecto de investigación, y vale aclarar que no se trata de un simple requisito: las fuentes consignadas en la bibliografía deben hacerse evidentes en la escritura del proyecto y deben utilizarse en pos de la argumentación y solidez del proyecto.

ANOTACIONES DEL VIAJE COMO EXPERIENCIA Y EL TRABAJO ETNOGRÁFICO

La antropología, como disciplina, se encuentra histórica e indescritiblemente ligada al viaje, a largos viajes; podría afirmarse incluso, que se trata casi de un ritual iniciático. Viajar es desacomodarse, es adrenalina en el mejor sentido de la palabra, es adaptarse a otras formas de ser y percibir el mundo, más aún, sentir el *choque cultural*, pues muchas veces el viaje nos convierte en extraños en otra cultura, lo que ocurre cuando se hace por primera vez.

El viaje mismo es una experiencia que vale la pena disfrutar y de la cual, si uno es paciente y abierto a comprender y leer el paisaje, se aprende cantidades. Esteban Krotz (1991) escribió un artículo dedicado al viaje como forma antropológica de conocer, aquí habría que agregar que el viaje que hace un turista, sin desmeritarlo, por supuesto, difiere sustancialmente de aquel que realiza un antropólogo, así, el sentido y los objetivos no solo son distintos, sino también las motivaciones y los resultados de quienes viajan simplemente en plan turístico.

Finalmente, el viaje no necesariamente debe ser lejos como lo fuera antaño; de hecho, un ejercicio en los cursos, en la universidad, es realizar una etnografía en la cocina del propio estudiante: lo importante es no perder el asombro y maravillarse ante la historia que nos cuentan los olores, ollas, delantales, calderos, alacenas, manteles, molinillos, cafeteras y pilones; incluso los estudiantes deben presentar al final de la asignatura, el diario de campo, que como se verá, suele ser un objeto de un valor imprescindible cuando investigamos.

BITÁCORA DE VIAJE

Investigar es hacerse preguntas. En este sentido, las preguntas deben tratar sobre los universos culinarios o temas asociados, y la pregunta se debe ajustar a la realidad, es decir, que pueda ser respondida y abarcable en términos temporales e históricos, pues una de las características de la investigación etnográfica es que es de mediano plazo, quizás uno o dos años, aunque en realidad, el ejercicio etnográfico perdura indefinidamente como experiencia. La historia de la antropología nos dice que la vida del etnógrafo gira casi siempre en torno a un tema al que el investigador le va sumando complejidad, como le ocurrió a Víctor Turner, quien realizó trabajo de campo entre los *ndembu*, grupo étnico del noroeste de Zambia. Lo que le ocurrió al antropólogo suele repetirse: por más que se estudia y profundiza en un grupo humano, más se encuentra que una pregunta siempre lleva a otra, que no se puede saber todo de un grupo humano por más pequeño que sea. En el fondo siempre se conocerá una parcela de la cultura, no toda, algo que, por supuesto, no es óbice para investigar, al contrario, ello hace más interesante el estudio, por ejemplo, de los sistemas culinarios, en la medida que conocidos éstos, podemos dar con una comprensión a fondo de una cultura en particular. Esta es la razón por la cual casi siempre el antropólogo regresa de manera reiterada a su poblado, Nigel Barley (1989), pues se crean vínculos con aquellos con los cuales aprendimos un nuevo sentido de la experiencia humana, nos damos cuenta

que la etnografía nos ofrece mucho más que conocimiento académico, que se trata de instalar en nosotros una nueva sensibilidad al compartir y ampliar con los otros los horizontes culturales: no volvemos de campo siendo los mismos.

Ubicar geográficamente la pregunta no es otra cosa que definir el lugar donde se realizará la investigación y la razón por la cual se elige un lugar puede resultar compleja: casualidad, empatía por algo o un hecho en particular que ha puesto en escena un tema o pregunta. Lo primero que se debe hacer es informarse sobre el lugar: ubicación en el mapa, características geográficas, históricas, recursos naturales y caracterización de sus habitantes. Se debe ser realista a la hora de elegir el territorio donde las personas viven y evaluar las posibilidades reales de llevar el trabajo etnográfico.

La culinaria suele estar estrechamente relacionada con la geografía, de manera que es clave describirla, ubicar sus accidentes, arroyos, formas, repliegues; el territorio es parte esencial de cualquier sociedad, ya que es el lugar donde una parte de la cultura se recrea y reproduce. Territorio no es solamente el elemento tierra, sino también, el aire, los manglares y los ríos. El territorio es clave además porque de allí las comunidades se proveen de maderas que dan sabor a los ahumados de la cocina tradicional, o se toman elementos físicos que luego terminan en la cocina como los garabatos para colgar ollas o sartenes. Se dice que el sancocho, por ejemplo, no es más que el paisaje en una olla. Esta forma poética de describir la comida se entiende con total claridad cuando se está en el campo rodeado de quienes producen y transforman los alimentos.

Descrito el territorio, es necesario el rastreo bibliográfico sobre el tema. Consiste en preguntarle a otros, a los expertos en fuentes primarias, qué se ha escrito o dicho del tema que nos interesa. Se trata de un paso que requiere paciencia, dedicación y entrega. La búsqueda bibliográfica resulta también interesante porque a veces descubrimos que otros, en tiempos pretéritos, fueron motivados por una experiencia o pregunta de investigación casi idéntica a la nuestra, pero también sirve para no repetir fracasos y avanzar en el campo.

Viene luego seleccionar las lecturas a partir del rastreo bibliográfico, pues no todo lo que hay del tema necesariamente resulta de interés para la investigación.

Fichar las obras leídas y organizarlas. En este sentido no se trata simplemente de leer, sino de organizar con criterio y orden aquello que tiene interés para la investigación. Esta tarea es clave para luego escribir los informes, los manuales o libros producto de la investigación.

DIARIO DE CAMPO

«¿Y por qué no haces un trabajo de campo?» La cuestión me la planteó un colega al término de un más o menos etílico repaso de la situación de la antropología, la docencia universitaria y la vida académica en general. El repaso no había resultado muy favorable. Habíamos hecho inventario y encontrado la alacena vacía.

NIGEL BARLEY

EL ANTROPÓLOGO INOCENTE

«El etnógrafo, escribe Claude Lévi-Strauss, a la vez que admitiéndose humano, trata de conocer y juzgar al hombre desde un punto de vista suficientemente elevado y distante para abstraerlo de las contingencias particulares de tal o cual sociedad o civilización» (Lévi-Strauss C., 2017, pág. 75). Para realizar esta plausible labor, el antropólogo se vale de no pocos artilugios. El diario fue uno de aquellos, así, los primeros objetos por los cuales los antropólogos destacaron, fue por el uso de los diarios de campo donde escribían, y a veces dibujaban, lo ocurrido en terreno. Con el tiempo, los diarios llegaron a convertirse en el santo y seña de la profesión y casi en un estilo literario que hizo época. En el diario se anota el día a día de lo vivido en terreno, no importa que las anotaciones, en principio, puedan parecer superfluas o garabateadas; con el tiempo, esas ilegibles notas llegan a tener un gran valor. En el diario también se anotan palabras que no conocemos, recuerdo con especial asombro cuando escuché por primera vez, el 9 de enero de 1998, la palabra *chirarán*, en el curso medio del río Mira, Tumaco, mientras realizaba trabajo de campo para la tesis de pregrado; esta planta, lo entendería con el tiempo, es clave para comprender la estructura culinaria y el sistema alimentario de toda la zona Pacífico del país. Más asombroso fue descubrir las relaciones de las personas con el *chirarán*, sus usos no solo culinarios, sino también botánicos, su cultivo, valoración y *movilidad*.

Como su nombre lo indica, en el diario de campo, se anota el día a día de lo que se hace en terreno e inicia mucho antes de estar en terreno. Eduardo Restrepo (Restrepo E., 2016, pág. 44) afirma que «el éxito del trabajo de campo depende en gran parte de realizar un adecuado diario de campo», dado que, en él, cada investigador recoge información de primera mano para su posterior análisis y escritura; y según el mismo autor:

El diario de campo tiene tres funciones:

1. Sirve para registrar los datos que va arrojando la investigación,
2. Posibilitar una permanente reflexión sobre los resultados que va
3. arrojando el campo, y Sirve para ir construyendo la agenda de trabajo. (2016).

Clave señalar y traer a colación aquello que escribiera Malinowski en el *Diario de campo en Melanesia* y darse cuenta de la importancia que el fundador del método etnográfico moderno daba a este ejercicio:

[...] se me ocurrió que la finalidad de llevar un diario de campo e intentar controlar la propia vida y los propios pensamientos en cada momento debe ser la de controlar la vida, integrar el propio pensamiento, evitar la fragmentación. (Malinowski, 1989, pág. 9).

Mientras estamos fuera, el diario de campo es un elemento imprescindible. Suele ser de tamaño moderado, no muy grande, pues la idea es echar mano de él en cualquier

momento; de hecho, siempre debe estar entre las primeras cosas que el investigador empaca al salir. En la era digital, el medio en el cual se realiza ha cambiado drásticamente, pero su función se ha mantenido en el tiempo.

Su escritura suele hacerse en primera persona por lo que tiene un tono intimista y sirve para registrar aquellos datos que son útiles para la investigación, hacer elaboraciones de manera reflexiva y agendar tareas, además de anotar ideas vitales para el desarrollo y cumplimiento de los objetivos de la investigación. Pero además tiene un carácter pedagógico en la medida que nos formamos en la disciplina de escribir de modo sostenido.

Como el trabajo de campo es irreplicable y cada hecho único, se debe consignar en él información de valía, misma que tiene como marco de referencia los objetivos por los cuales se ha decidido hacer el *viaje*, de allí que el tiempo que estamos en campo se debe aprovechar al máximo.

Es importante aclarar que no es lo mismo un cuaderno de apuntes que el diario de campo. El primero carece de *sistematicidad, orden, regularidad y objetivo*; en cambio el diario de campo está claramente enmarcado en un propósito claro y se encuentra inscrito en el marco general del trabajo científico.

La fotografía es un recurso clave para el trabajo etnográfico y su manejo y uso debe ser siempre bajo el respeto por el otro, no sea que con ella violentamos la privacidad de las personas. Es recomendable dejar esta tarea, de poderse, a un experto. La importancia de la fotografía es fundamental, Malinowski se quejaba justamente de no haber prestado a ello la debida centralidad:

Me dediqué a la fotografía como una ocupación secundaria y un sistema poco importante de recoger datos. Y dado que la fotografía no suponía ninguna distracción para mí, porque no tengo aptitudes naturales ni inclinaciones hacia este tipo de cosas, lo único que ocurría es que muchas veces perdí incluso buenas oportunidades (Malinowski, *Confesiones de ignorancia y fracaso*, 1975, pág. 138).

Las entrevistas, generalmente en campo, se hacen a modo de diálogo, de manera que parezca más una conversación; así y todo, se recomienda siempre llevar anotaciones y preguntas para dirigir la entrevista hacia los objetivos del proyecto. Mientras se hace la entrevista es importante dejar claro en la grabación fecha, hora y datos generales del entrevistado, así como el lugar donde se hace. Las entrevistas deben ser transcritas, ordenadas y clasificadas, pues podrían ser la base para otra investigación en el futuro.

Los árboles genealógicos son clave cuando se quiere profundizar sobre cocina tradicional, culinaria ancestral o la cocina de origen. Son un recurso muy útil para generar relaciones con el pasado e indagar por la línea de aprendizajes de los conocimientos culinarios, por ejemplo: «esto lo hacía mi madre que lo aprendió a su vez de su tía abuela...».

LA ESCRITURA, UNA ALIADA EN EL TRABAJO DE CAMPO

La organización de los datos a lo largo de todo el trabajo de campo es indispensable; pero una organización rígida y prematura fácilmente puede resultar fatal.

MALINOWSKI

Primero, es importante que los investigadores hagan su labor escritural con naturalidad y sin morbo, que los anfitriones se habitúen a su presencia y le vean escribiendo y tomando apuntes *in situ*. Esto evita suspicacias y malentendidos entre el investigador y las personas del lugar. En las noches, en el espacio de lo privado, el investigador a veces se dedica a organizar la información, triangularla y agendar el día a día; pero también reflexiona sobre lo realizado: los logros del trabajo de campo y también de los desaciertos. El diario de campo sirve, además, para corregir lo que venga al caso y tomar decisiones en terreno.

Segundo, escribir los objetivos de la investigación a fin de que esto recuerde cuál es la finalidad de la investigación y las causas por las cuales el investigador se encuentre allí. Se esperaría que esto sirviera como un llamado a mantener los pies sobre la tierra y evitar desviarse de las metas y propósitos del trabajo de investigación.

Tercero, es clave anotar en el diario de campo la temporalidad de la investigación: cosechas, ritualidades, festividades y carnavales deben describirse; y los espacios donde se hace la etnografía: una casa de familia, despacho de gobierno, casa comunal, iglesia o quiosco, entre otros. Estas anotaciones devienen en información que luego ayudará a conectar ideas con situaciones particulares y poner rostro a la situación descrita: En este punto es clave describir los sujetos con los cuales el investigador tiene contacto, además de los objetos con los cuales éste se relacionaba: atarrayas, azadones, pilones y fogones hacen parte del rico acervo material que los humanos han construido por siglos para adquirir y transformar sus alimentos. Es importante que el diarista se explaye en detalles y no escatime en describir la situación; con todo, se debe tener cuidado con la calidad de lo que se describe en el diario de campo: no todo sirve, aquí siempre debemos tener presente los objetivos del trabajo de campo y la naturaleza de la investigación.

Cuarto, se recomienda enumerar las hojas del diario de campo, incluso el diario mismo, pues no pocas veces el investigador se ve abocado por una caterva de información, por lo cual debe apelar a otro diario al interior de la misma investigación. Además de esta recomendación, es importante clasificar la información por temas clave, por ejemplo, con colores o formas geométricas.

Quinto, la observación debe ser situada, a detalle. Lo que se observa y describe es tan importante como lo que se hace y lo que se deja de hacer, lo que "nuestros informantes" dicen, lo que callan, sus silencios; por eso, en el diario de campo se debe dar cuenta de las interpretaciones sobre lo que la gente hace y deja de hacer, lo que dice con su cuerpo y sus gesticulaciones.

Finalmente, en la escritura del diario de campo, tener en cuenta lo que es o no pertinente para la investigación, allí debe anotarse solo lo que es importante, lo que constituye la esencia de la presencia del investigador en campo.

PREGUNTAS SOBRE LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS Y CULINARIOS

Ahora, en campo y enfocados en los sistemas alimentarios y en los universos culinarios, es más que recomendable iniciar con la pregunta sobre el origen de los alimentos y su lugar de domesticación. La historia de los alimentos y los orígenes de la domesticación de plantas y animales es sencillamente, apasionante. Resulta que a veces quedamos absolutamente sorprendidos de cómo ocurrió y qué hizo posible que una planta fuera domesticada y no otra. El tomate es uno de esos alimentos que sirve de ejemplo para comprender cómo los productos son intercambiados. El nombre proviene del náhuatl, *tómatl*, pero su origen es peruano, Valle del Urubamba. Su dispersión seguramente se dio por dos vías, una terrestre, y otra marítima; en la primera, el tomate «pasa» por el tapón del Darién y en la segunda va por el mar Caribe. Ahora, esto se aplica tanto para los alimentos vegetales como animales, como lo ocurrido con el cerdo: parece que fue domesticado más de una vez y en lugares muy distantes entre sí. Se debe agregar que una cosa es el origen del alimento, y cosa muy distinta el lugar dónde se domesticó. Los ejemplos están a la luz del día: el origen del cacao se encuentra en América del sur, pero quienes descubren el valor culinario parecen estar lejos de la húmeda selva amazónica: los mayas.

Cuando nos preguntamos sobre el origen de los alimentos, es fundamental, desde el campo de la antropología de la alimentación, incluir aquellas respuestas que dan los científicos y académicos, pero también es muy importante preguntarse cuál es la explicación que dan los pueblos originarios de sus alimentos, es decir, el origen mítico. Estas explicaciones hacen parte de las ricas tradiciones orales que han logrado sobrevivir en el tiempo y enriquecen nuestro conocimiento sobre los alimentos. No se trataría de hacer una valoración de cuáles de estas explicaciones son las verdaderas, sino de presentar la amplia oferta de respuestas en torno al fenómeno.

Otra pregunta sería sobre quién produce los alimentos. Por ejemplo, el origen del café se encuentra en Etiopía mientras que su mayor productor está fuera del continente africano. Esta situación nos deja claro hasta dónde ha llegado la geopolítica del gusto, es decir, por qué unos productos se convirtieron en los elementos favoritos del capitalismo para intervenir, e incluso interrumpir, el libre desarrollo histórico de las naciones como ocurrió con el azúcar, el café o el té.

El siguiente es un intento por clasificar los tipos de alimentos y de paso presentar la larga conexión y relacionamiento que los seres humanos han creado con sus perfiles y viandas. Los tipos de alimentos son: de civilización, de colonización y para el alma. Veamos:

1. Alimentos de civilización que incluyen cereales (trigo, arroz, maíz, millo); tubérculos, como la yuca y la papa y leguminosas, como los frijoles, las lentejas y los garbanzos. En el contexto latinoamericano, a estos alimentos también se les ha llamado cereales, tubérculos y leguminosas madres, pues gracias a ellos, sociedades enteras en el pasado y el presente, han logrado sobrevivir y crear complejos entramados culturales, de allí que hablar, por ejemplo, de incas, casi que automáticamente nos refiramos a sociedad de la papa.
2. Alimentos de colonización, esto es, que se cultivan en grandes extensiones y a través de los cuales los seres humanos han ampliado su frontera agrícola como los monocultivos de caña de azúcar o el café y que están fuertemente ligados a la consolidación del sistema capitalista y el traslado forzado de mano de obra de un lugar a otro como ocurrió con la trata africana (Boullosa, 2013) o como pasa en el Eje cafetero y el suroeste antioqueño para la cosecha del café.
3. Alimentos para el alma, es decir, enteógenos o vicios; como puede verse, no se trata de alimentos en todo el sentido de la palabra, pero gracias, o en parte, a ellos, los seres humanos han creado complejos sistemas de creencias como aquellos relacionados con los pueblos originarios del Amazonas y el consumo del yagé (Evans Schultes, 2015). Tenemos de esta manera el área del peyote en México, San Pedro en los Andes peruanos y bolivianos; y la gran área del consumo de tabaco y rapé en el Amazonas.

Por supuesto que esta tipología es una propuesta y debe estar bajo permanente observación, y depende en buena medida de los contextos de consumo, y los significados que los grupos humanos den a los alimentos. El investigador deberá tener presente qué alimentos han cambiado, y por qué, su función: el maíz, al destilarse resulta en un aguardiente muy popular en Santa Fe de Antioquia: La *candela*, un tipo de *guarilaque* con el cual se identifica al municipio y su área de influencia; pasamos así de un cereal de civilización a un alimento para el alma.

Fundamental y clave la pregunta sobre la distribución de los alimentos, por ejemplo, para comprender el tema de la trazabilidad y los nuevos sistemas globales de consumo y el papel que juegan las cadenas de supermercados de pequeñas y grandes superficies que se han centrado básicamente en la distribución de los alimentos.

La forma de adquirir los productos resulta vital, pues no debemos dar por hecho que todo en el sistema culinario se mueva bajo la lógica del capitalismo y la ganancia, nada más recordar que los alimentos, ellos mismos, han fungido como moneda o que son el modo de adquirir prestigio como puede colegirse de la lectura del ya mencionado Ensayo sobre el don de Marcel Mauss (2006).

Incluir la pregunta de dónde se adquieren los alimentos, podría resultar una pregunta obvia, pero no lo es, pues ello nos podría dar una idea de qué tanto es valorado culinaria y simbólicamente un alimento.

Se debe incluir la pregunta de ¿quién prepara los alimentos? La persona que prepara los alimentos tiene o puede llegar a tener una carga simbólica y económica de gran valor para la investigación: puede tratarse de una reconocida portadora de tradición o de alguna persona que posee una habilidad especial para preparar alguna vianda que es significativa para la comunidad.

Adicionalmente a la pregunta anterior, y que se articula con ella, es el dónde se preparan los alimentos, algo que de nueva cuenta agrega un elemento al integrar la distancia casi como un sazón más a la culinaria.

Puede resultar obvio, pero siempre es importante incluir la pregunta de ¿quién los consume? Puede resultar que quien lo produce, lo distribuya o lo prepara, no consume el alimento. Deviene de esta manera una cadena de significados que al ser analizados resultan en una veta de información para el trabajo en campo, pues vemos meridianamente en el consumo, el tema de clase, género, estructura social y de comensalidad.

Bien, el lugar donde se consumen los alimentos redonda en el valor que a veces solemos dar a los alimentos como podría entenderse en el siguiente ejemplo: no es lo mismo comerse una arepa antioqueña en ciudad de México o un tamal de pipián fuera de Popayán su valor simbólico y cultural se incrementa.

La pregunta de quién sirve los alimentos permite indagar, en un sentido macro, el orden racial e ideológico de una sociedad, en tanto que en un sentido del análisis micro nos brinda información sobre la posición social de cada comensal y el poder relativo a quien se le sirve.

Finalmente, no hay que olvidar que el acto de comer no termina con la ingesta de los alimentos, debemos reparar en quién trata los desechos, qué ocurre una vez se ha terminado de comer. Muchas veces resulta que los desechos son aprovechados para preparar nuevas viandas, algo que parece recurrente para la elaboración de *migas y calentados*.

¿Qué ocurre con los desechos? y ¿Qué se hace con ellos? La cocina produce toneladas de desperdicios (Stuart, 2011) y es una labor que contamina si no se saben tratar los desechos de manera adecuada; afortunadamente parece que esta actitud viene cambiando y cada vez más somos conscientes de ello; actitud que ha desencadenado todo un nuevo movimiento social que trabaja a partir de los desechos.

Podemos cruzar las preguntas, por ejemplo, saber, en un momento determinado, si quien consume los alimentos es el mismo o es diferente de quien los prepara, e incluso, si el consumo está atravesado por algún tabú o tiene alguna relación con el género, la edad o la nacionalidad. Para ir un poco más lejos, indagar en el contexto en el cual los alimentos son preparados, distribuidos o consumidos podría resultar de gran interés.

CULTURA MATERIAL Y SU IMPORTANCIA EN LA INVESTIGACIÓN ETNOGRÁFICA

«Estos pertrechos materiales del hombre —sus artefactos, sus edificios, sus embarcaciones, sus instrumentos y armas, la parafernalia litúrgica de su magia y su religión— constituyen todos y cada uno los aspectos más evidentes y tangibles de la cultura»

B. MALINOWSKI

Los objetos o cultura material que se encuentra en la cocina revela sobre la economía, la subsistencia, la tecnología, la adaptación ambiental, la salud, estatus, estado emocional e incluso la organización social de un grupo étnico o sociedad; su importancia no se presta a duda, como pasa, por ejemplo, con los cuchillos:

[...] al ser un elemento esencial en la preparación de comida, la forma de los cuchillos se ve influenciada por los ingredientes locales, las economías, las creencias e incluso los tabús, y llegan a ser tan variados como las propias gastronomías. (Hayward, 2017, pág. 8).

Bien, hasta ahora nos hemos preguntados por los actores y los sujetos que rodean los universos culinarios. Pero como hecho social total, en el campo de la antropología de la alimentación, la pregunta por la cultura material es una veta que no se puede dejar pasar por alto, pues como escribe Xavier Domingo en *La mesa del Buscón*:

La historia de la cocina es la historia de los utensilios de cocina. Cada uno de ellos existe en función de una forma de cocinar, es producto de ella o tal vez la origina. En la olla, se hierve; en la sartén, se fríe; en el espetón, se asa, y en la cazuela, se guisa. (Domingo, 1981, pág. 75).

Así viene entonces la pregunta sobre formas, tamaños, materiales, disposiciones de los objetos, lugar que ocupan en la cocina y objetos dedicados a la transformación, por ejemplo, del maíz, la yuca o el café: pilones, parrillas, máquinas de moler y cedazos. La importancia de la cultura material es radical, nada más recordar que tras ellos a veces se ocultan imposiciones y modas que no revelan más que simples esnobismos o problemas mucho más complejos como queda evidente en el trabajo realizado por Norbert Elías en *El proceso de civilización sobre «los modales y los usos de vajillas, servilletas, mesas y su relación con el distanciamiento social»* (Elías, 2001). Bee Wilson señala, grosso modo, los peligros en los que se incurre cuando se dejan de usar los objetos:

A menudo, lo que se pierde es conocimiento: quien disponga de un robot de cocina no necesitará especial destreza en el manejo del cuchillo; los hornos eléctricos, los de gas y los microondas implican que no hace falta saber cómo encender un fuego y mantener viva la llama. Hasta hace unos cien años, el control del fuego era una de las principales actividades humanas. La cuestión principal es

si la existencia de inventos para la cocina que solo implican un mínimo de contribución humana ha causado la muerte de las habilidades culinarias. (Wilson, 2013, pág. 19).

La cultura material nos revela la importancia y la centralidad por determinado alimento. Por ejemplo, en las plazas de mercado en la costa pacífica colombiana, es posible observar una cantidad apreciable de ralladores para el coco o, en ciudad de México, la infinita cantidad de formas, materiales, tamaños y colores de los instrumentos para hacer las tortillas del maíz para los tacos. En el contexto antioqueño, la arepa industrial ha llevado casi al olvido, la máquina de moler, y con ella los espacios donde el amasijo se realizaba: los huecos en la cocina para su instalación y las labores asociadas: conocimientos sobre los distintos tipos de maíces, tiempos de cocción, aprovechamiento del agua que deja el remojo del maíz para el claro -un tipo de horchata-, una bebida que antaño servía para refrescar la sed de los arrieros, etc.; las arepas con huella digital (Estrada Ocho J., 2021), como ha llamado Julián Estrada a esta artesanía culinaria, hoy es casi un artículo de lujo.

La cultura material en sí misma debe observarse en los campos antes señalados: consumo, distribución, preparación, incluso el origen, verbigracia, puede que el molinillo para batir el chocolate sea de un mercado de Pasto, regalo de algún amigo de allí, o de una plaza de mercado en Tumaco. El utensilio mismo con que se encuentran hechos los aparejos nos dan información del viaje que han realizado los objetos hasta llegar a nuestras cocinas y fogones, o el momento por el cual pasaba su dueño o dueña, además de decirnos algo sobre la línea por la cual esos objetos eran heredados: las mujeres ollas, bateas y sartenes, por ejemplo.

Como otra manera de comunicar, los alimentos han sido utilizados para crear, definir y ampliar las diferencias entre los seres humanos, pensar en que una fobia alimentaria puede ocultar racismo o misoginia no es una idea descabellada. Así, es un hecho que los alimentos, en su doble vía de alimentar tanto la imaginación como el estómago, han generado vínculos de solidaridades, (Kermoal y Bartolomei, 1998), entre las distintas personas y culturas del mundo, pero también de rechazo, es un hecho probado. Éstos, los alimentos, debe agregarse, también han servido para generar violencia y exclusión, como ocurrió durante los casi cuatro siglos de la trata africana en América, donde el amo comía distinto y mejor al esclavo, tanto en calidad de los alimentos, como en cantidad y significados; de hecho, los colonos blancos llevaron al ostracismo no pocos alimentos y técnicas de cocción que relacionaron como comida de indios y de negros, verbigracia, el amaranto, la papa y el maíz. De esta manera el sistema colonial también se fundó en el paladar de los conquistados e instaló en el conjunto de la representación de los pueblos sometidos cierta fobia y vergüenza, actitud que con toda seguridad podríamos nominar *malinchismo culinario*. Dicho esto, el

sentido que cobran los lugares, las personas, la clase, la época, el género y la etnicidad, son relevantes a la hora de estudiar los universos culinarios.

LOS ALIMENTOS Y SUS USOS

Tener siempre presente que los alimentos no solo son buenos para comer, como se afirma desde el materialismo cultural, sino que pueden tener usos extra-alimentarios. Veamos:

USOS DE LOS ALIMENTOS:

1. Usos culinarios de los alimentos, y las técnicas de prepararlos; por ejemplo, el maíz se puede consumir frito, asado o en chicha, en arepa, bollo *pelao*, masato, mazamorra.
2. Usos botánicos, en caso de haberlos, lo que generalmente suele ocurrir sobre todo en contextos rurales. En algunas comunidades campesinas como la vereda Las Garzonas, en El Carmen de Viboral, el agua de maíz tomado como horchata, es decir, como claro, sirve para quitar los dolores menstruales y las cáscaras de la papa se emplean como abono para las plantas de jardín, los clavos de olor para el dolor de muela o el café molido para las hemorragias. Los ejemplos abundan.
3. Usos en la industria: cada vez es más común encontrar que los alimentos sirven para producir biocombustibles como la caña de azúcar, palma africana o maíz para forraje. Se ha pasado a cultivar alimentos para mover máquinas.
4. Otros usos: los alimentos también tienen otros usos que no caben necesariamente al interior de las categorías que se acaban de presentar, usos que Julián Estrada ha llamado origami criollo (Estrada Ochoa J., 2020, págs. 33-43) y que hace parte de la cultura material de algunas de las cocinas tradicionales del país. Estos usos son de vieja data entre los pueblos originarios del país, y revelan un manejo y conocimientos de estos grupos sobre su entorno. La obra de Santiago Díaz Piedrahita titulada *Las hojas de las plantas como envolturas de alimentos* resulta clave en el tema, obra de obligatoria consulta para los interesados (Díaz Piedrahita, 2012); se han sumado Envueltos de plátano, yuca y maíz en las cocinas tradicionales de Colombia de Chori Agámez y Heidy Pinto (Agamez, 2020), y *Envoltorios colombianos. Cocina en hojas, técnicas profesionales de cocina* de Carlos Gaviria Arbeláez (2020). Algunas partes de alimentos se emplean en la producción de artesanías, como las semillas del algarrobo.

Los alimentos, a veces, reciben otros nombres, por lo que resulta importante indagar sobre esto. El tomate en México se corresponde con un tomatillo, que no se encuentra con facilidad en Colombia y el resto de Sudamérica, en cambio llaman jitomate al tomate en el país; más sorprendente es identificar que la cidra, que en España se corresponde con una bebida, se le conoce como *guasquila* en el Oriente antioqueño,

también yacón y a una de sus variedades, papa de aire. Otros ejemplos: el betabel en Centroamérica es la remolacha en contexto colombiano, la arveja y chácharos, el paico y el epazote.

Lo anterior se completa con las tradiciones orales que giran en torno a los alimentos y que puede darnos pistas de la importancia que ellos tienen al interior de esas culturas, por ejemplo, la oralidad que acompaña cada etapa de trabajo etnográfico y los significados, como ocurre con la sal al derramarse; los significados que tiene el azúcar, el chocolate, el trigo, la vid o del maíz con el cual se hacen las arepas en Antioquia y donde esta palabra, arepa, puede llegar a significar que algo es extremadamente bueno: ¡¡eso es una arepa!! o adverbio de modo ¡Qué arepazo! Los ejemplos sobre los alimentos y las técnicas abundan: ¡una papa caliente! Tiene el equivalente en ¡tremendo chicharrón! para dar cuenta de una situación especialmente difícil o engorrosa.

LOS RESULTADOS

Más que recomendable, cuando se escribe, es tener a la mano unos buenos diccionarios, por ejemplo, de sinónimos y antónimos, además del infaltable de la Real Academia Española, fundamental para una de las labores más importantes en el campo de la investigación, pues se trata de materializar ideas, teorías, hallazgos, diálogos y propuestas en la escritura. Es el punto de llegada para hacer evidente el proceso mismo de investigar. No hay fórmulas mágicas para hacerlo, solo podría decirse que se requiere de paciencia y disciplina. Se recomienda hacer un guion como punto de partida para trazar el proceso de escritura. Las nuevas herramientas digitales y su uso adecuado son clave para escribir. Es importante, además, hacer las citas bibliográficas de manera ordenada, así como un manejo adecuado y correcto del pie de página y centrar las ideas que se consideran importantes. Con el tiempo el etnógrafo, léase el investigador, descubre su propio estilo, con el cual, a veces se le logra identificar. Malinowski en su introducción a *Los argonautas* (1972) refiere que la escritura debe ser fluida, amena y superar lo leído, y Daniel Cassany, en *La cocina de la escritura* (2002, págs. 237-241), nos ofrece un decálogo de la redacción, cito en extenso:

1. No empezar a escribir inmediatamente, no tener prisa y darse tiempo para reflexionar solo lo que se quiere escribir y hacer: propósito del texto o artículo, a qué tipo de lector va dirigido y por lo tanto «elegir» el tono y el lenguaje de este.
2. Utilizar el papel como soporte. Hacerlo en hojas, listas y esquemas sin preocuparse por si el papel se encuentra o no en buen estado, si las notas están mal hechas o no se entienden.
3. Garabatear todo lo que haga falta y no tener pereza de reescribir el texto una y otra vez.
4. Es necesario pensar en los lectores que nos leerán para que el texto sea un puente entre el que escribe y el que lee.

5. Es clave dejar la gramática para el final, habrá tiempo para corregir, lo importante en los primeros momentos de la escritura es saber qué queremos escribir.
6. Es fundamental dirigir conscientemente la composición, es decir, planificar la tarea de la escritura.
7. Es importante fijarse en los párrafos: que se destaque la unidad de sentido y formas, que sean ordenados, por ejemplo, que inicien con una idea principal.
8. Repasar la prosa frase por frase, cuando se haya completado el escrito, es necesario que sea comprensible y legible. Aquí es clave la economía del lenguaje y su claridad.
9. Ayudar al lector a leer significa fijarse que la imagen del escrito sea esmerada: llevar imágenes, subtítulos, números, enlaces.
Finalmente: dejar reposar el escrito, es decir, dárselo a otra persona para que lo lea, si es posible. (Cassany, 2002, pág. 237).

DIVULGACIÓN

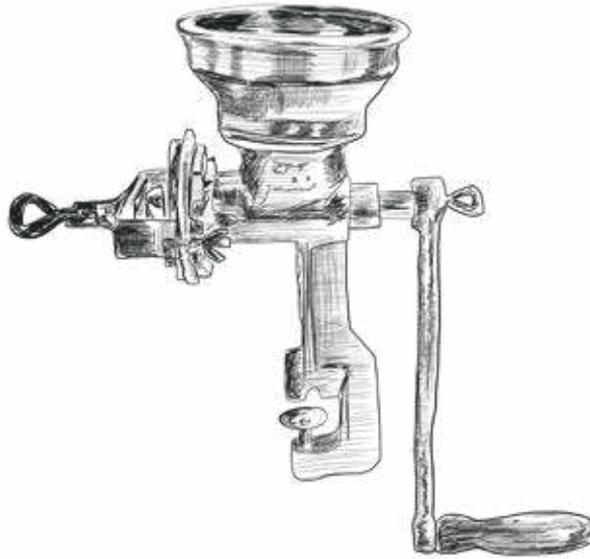
Socializar los procesos de investigación es un reto ahora facilitado gracias a los medios virtuales de comunicación y las redes sociales que hacen más accesible el proceso. La divulgación por medios virtuales democratiza el derecho al conocimiento, a la vez que fortalece las comunidades en torno a los distintos temas de interés. Otras maneras de divulgación son la participación como ponentes en congresos, foros, debate en seminarios y radio. La divulgación es absolutamente importante para que se conozca por distintos medios aquello que se investiga; de esta manera el conocimiento avanza y se proyecta.

EL COMPROMISO ÉTICO DE LA INVESTIGACIÓN

Los usos políticos y los compromisos no terminan con el informe o los informes, es un tema delicado, al cual debemos dar la mayor importancia y atención, pues no pocas veces el conocimiento que genera la investigación es luego utilizado, y a veces tergiversado, sacado de contexto, lesionando los intereses de las comunidades con las cuales compartimos la experiencia etnográfica. La recomendación aquí es siempre, antes de publicar el texto, compartirlo primero con los líderes de las comunidades, que el informe pase primero por la lectura de las personas implicadas en el trabajo investigativo. En este punto es más que recomendable llegar a concertar con ellas los alcances de la investigación y tener siempre presente que el trabajo de campo es una práctica que está basada en la generosidad, en recibir de buen grado lo que te dan aquellos con quienes compartes la experiencia investigativa.

Yuca





CUARTO CAPÍTULO

AGENDA PARA EL ESTUDIO DE LOS UNIVERSOS CULINARIOS

Propongo una agenda para el estudio de los universos culinarios con el fin de abrir y continuar en nuestro medio, con el estudio de los sistemas culinarios y alimentarios en el país.

1. El impacto de los monocultivos sobre los sistemas y la soberanía alimentaria. Los monocultivos, como ocurrió con la palma africana en el Pacífico sur colombiano, dieron al traste con siglos de soberanía alimentaria, pues eliminó de tajo los conocimientos que los afrotumaqueños mantenían sobre sus ecosistemas, los ciclos de reproducción, producción y aprovechamiento de plantas y animales endémicos de la zona.
2. Desplazamiento y sistemas alimentarios. Un factor de cambio en el sistema alimentario es sin lugar a dudas el desplazamiento que se genera por motivos muy distintos: guerras, cambio climático, planes de desarrollo y políticas públicas, por ejemplo.
3. El impacto de los almacenes de grandes superficies sobre los sistemas alimentarios. Veámos, en el tema dedicado a la geopolítica del gusto, de qué manera los almacenes de grandes superficies se articulan en el tema de la distribución de los alimentos, pero su influencia está más allá de la simple distribución en la medida que ellos han cambiado la ciudad, los consumos, las nuevas experiencias culinarias y las relaciones sociales.
4. Alimentación en las plazas de mercado. Las plazas de mercado o galerías son parte fundamental en la creación de los universos culinarios; allí se encuentran productos, culturas, sabores y saberes que dan cuenta de los ritmos de las sociedades que se alimentan, además de ser un baluarte donde el pasado y el presente conviven de manera natural y sincrónica.
5. Sistema alimentario y clases sociales. Hemos visto que la comida, como símbolo, une y excluye por su propia naturaleza. Los universos culinarios han servido para derribar barreras, pero también para crearlas por medio de los significados que la alimentación lleva implícito.
6. La culinaria ancestral en la ciudad. La ciudad es un caleidoscopio donde lo antiguo y moderno perviven, y las urbes son un campo ideal para indagar hasta dónde lo ancestral tiene su encanto y atractivo, o cómo se resignifica la tradición bajo el manto de lo moderno.
7. La culinaria de postconflicto. Con el postconflicto colombiano, se incorporarían sabores de las zonas que durante décadas estuvieron bajo el conflicto armado; se espera una revolución en términos alimentarios y culinarios cuando lleguen esos productos; además de las técnicas con que esos alimentos se preparan y la cultura material, de haberla, para consumir, así como las técnicas de conservación empleadas en esos ecosistemas.

Un texto que, aunque no trata directamente el tema de la culinaria del posconflicto, abre el panorama hacia el conocimiento de los universos culinarios: *Sancho de mico. Relatos alimentarios de exsecuত্রados políticos de las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (FARC-EP)*, de Felipe Castilla.

8. El estudio de las botellas curadas. De las botellas curadas tenemos un libro al que le debemos lo que sabemos sobre estos objetos que son comunes en los mercados de Quibdó, Guapi y Tumaco y que en todo el Caribe encontramos bajo el genérico de Mama Juana (Zuluaga R, 2003). Estas botellas son objetos que contienen toda una culinaria mágica: alcoholes y hierbas de todo tipo. Se trata de elementos cuyo origen, parece, está fuertemente vinculado a sistemas culturales africanos que se resignificaron bajo la trata esclava en América continental e insular.
9. La impronta colonial en los conocimientos culinarios en los pueblos originarios. El largo proceso colonial dejó su huella en los sistemas culinarios, allí donde éste se implantó; de hecho, alimentos como el amaranto fueron prohibidos por los colonizadores al considerar que en su consumo se escondía una práctica caníbal:

Con su harina mezclada con sangre humana, producto de los sacrificios, confeccionaban unos pastelillos -los aztecas- que ingerían devotamente en sus ceremonias rituales. Cuando los conquistadores españoles vieron este rito creyeron que era una burla de la comunión y prohibieron el cultivo y el consumo de este cereal so pena de muerte (Jimeno Jaén, 2008, págs. 37-38).

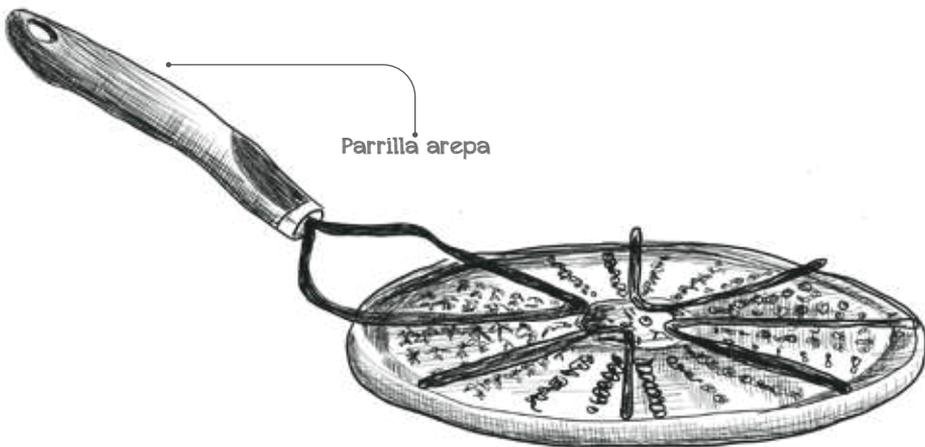
Su consumo ha venido en aumento gracias a la buena prensa que se hace desde Estados Unidos como un súper alimento, pero por años se le llevó al ostracismo, además, por ser comida de indios.

10. La enseñanza culinaria en contextos escolares. Isaías Arcila, en El Carmen de Viboral, viene realizando una importante labor en la enseñanza a través de la culinaria como elemento pedagógico, un hecho que aporta significativamente al conocimiento de la cultura, historia y el arte en esos espacios. Desde un enfoque pedagógico, Marleny Rivera y Yady Baquero realizaron en 2017 la tesis para optar al título de Licenciadas en pedagogía infantil titulado *La cocina tradicional como estrategia para el desarrollo del proyecto de aula del grado segundo de básica primaria en la Institución Educativa Agrícola de Guacavía del municipio de Cumaral, Meta*. Ambos trabajos nos invitan a seguir explorando cuáles han sido las dificultades y los retos de la enseñanza de la culinaria en contextos escolares.
11. Usos culinarios de los *alimentos para el alma*. Gracias al empleo de técnicas culinarias en su transformación, algunos cocineros se vienen interesando por el uso culinario de enteógenos, barbitúricos y hierbas que producen estados alterados de conciencia y a lo que aquí nos referimos como alimentos para el alma, esto es, aquellos que en términos estructurales no son buenos para comer, sino buenos para «pensar».

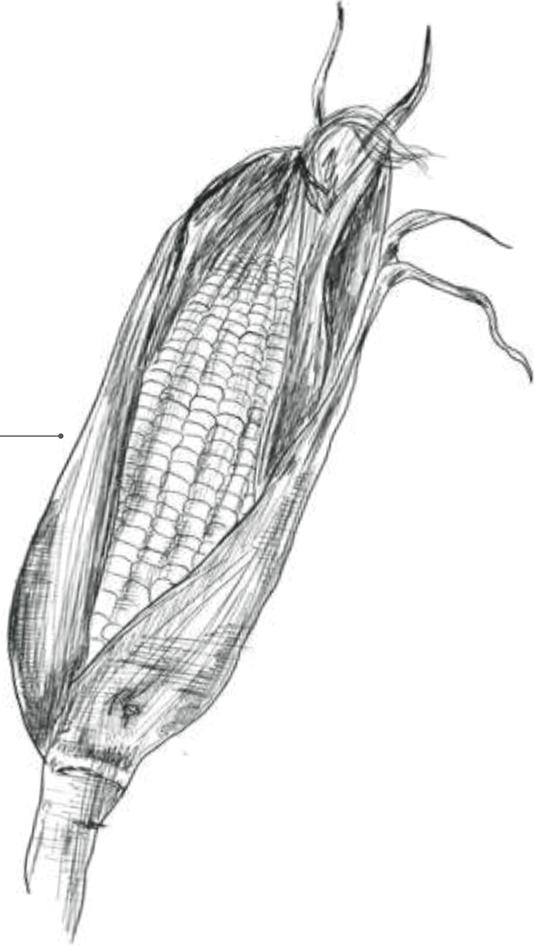
12. Sistemas culinarios anfibios. Colombia es un país con una cantidad envidiable de fuentes hídricas. Podríamos partir de la culinaria anfibia de los puertos sobre el Magdalena y el Cauca: Magangué, Puerto Triunfo, Girardot, Puerto Berrio, Puerto Valdivia y Cauca, por ejemplo.
13. Cultura alimentaria y programas gubernamentales de desarrollo. Muchas veces, desde los gobiernos del orden internacional, pasando por el local, se toman decisiones que terminan impactando de manera directa y profunda los sistemas culinarios de poblaciones enteras como ocurrió con la contracción de la hidroeléctrica Guatapé-Peñol en el departamento de Antioquia. Esto, no solo transformó el paisaje, sino que convirtió a cientos de campesinos en pescadores y a una amplia zona de producción alimentaria en lugar de recreo para los sectores más ricos de la zona Metropolitana del Valle de Aburrá, lo que incrementó, de manera considerable, el valor de la tierra para los habitantes de los municipios de El Peñol y Guatapé.
14. Las cocinas de matriz africana. Colombia es, dentro del contexto americano, uno de los países con mayor población de ascendencia afro. Sería muy interesante, y pertinente, realizar estudios sobre la impronta africana en la culinaria del país. En la costa Caribe, en San Basilio de Palenque, Ramiro Delgado ha documentado parte de esta herencia, mientras en el Pacífico, aún faltan estudios que den cuenta de esta matriz culinaria.
15. Las tipologías del fogón colombiano. La diversidad cultural de un país puede observarse con claridad en las formas, materiales, tamaños y orientaciones con los que sus pobladores construyen sus fogones. Se trata de un proyecto de largo aliento, pero que bien vale la pena abordar.
16. Las culinarias de los migrantes. Se ha dicho de manera muy coloquial, que la nostalgia del migrante reposa en el estómago, y razón tiene el comentario, pues la memoria culinaria no es de fácil olvido, y el estar lejos de los lugares de origen incrementa, en cierto sentido, la nostalgia por la culinaria y los sabores vernáculos (Gómez Font, 2005). De manera que estudiar los sistemas culinarios de los migrantes bien valdría la pena, sobre todo porque a su alrededor hay todo un recorrido de cadenas de intercambio y favores.
17. Sazones, aderezos y encurtidos. Colombia es un país de encurtidos y aderezos, algunos de ellos de claro origen indígena, otro, como el sofrito, claramente de origen africano. Un inventario de estas preparaciones dentro de las políticas de salvaguardia es fundamental ahora que estos conocimientos se encuentran en riesgo de desaparecer por la llegada masiva de productos distribuidos por almacenes de grandes y pequeñas superficies.
18. Las culinarias frente al cambio climático. Es un hecho que el cambio climático está modificando drásticamente los ciclos de producción de los alimentos, lo que

se ha convertido en una seria amenaza para los sistemas culinarios del mundo. De manera que urge plantear investigaciones, estrategias de cómo los campesinos, los movimientos sociales, los cocineros y los gobiernos afrontan el fenómeno en aras de paliar con los problemas que acarrea.

19. Las culinarias escondidas del país. *Las cocinas escondidas de la Ciudad Blanca* (2017) es un bello título que invita a continuar explorando las cocinas escondidas del país tal cual lo hace Carlos Illera en este libro (Illera Montoya C., 2017). En Tumaco, Guapi o cualquier otra ciudad del país, es un hecho que la alta culinaria se encuentra justamente allí, en callejones, gallerías y villorrios.
20. Hace falta un inventario de las cocineras y cocineros tradicionales del país, una tarea que en parte se venía adelantando con el Ministerio de Cultura a través de los premios de cocina tradicional.
21. Apremia un inventario de las empanadas y las sopas del país. Se trata de dos preparaciones que destacan en el paisaje culinario del país y que merecen toda la atención de los estudiosos antes que algunas desaparezcan, como la sopa de tortilla que es un lujo, la sopa de migas o de patacón. Las empanadas son caso aparte: en los últimos años se ha visto como en el país cada vez más emerge este amasijo con rellenos poco habituales, con formas y colores distintos a los tradicionales.
22. De qué manera la pandemia del covid 19 alteró la conducta alimentaria, cuáles fueron sus consecuencias en la manera como ahora nos relacionamos con la comida, es un tema a abordar. Aquí vale traer a colación un libro que puede alentarnos, escrito en plena pandemia por la cocinera Sonia Serna: *Deliciosa cuarentena*.
23. La biotecnología viene produciendo cambios significativos en la creación de nuevos productos, sobre todo cárnicos. Habrá que estudiar cómo estos nuevos productos se integran a la cultura alimentaria, quiénes y por qué son consumidos.



Mazorca de maíz



CONCLUSIONES

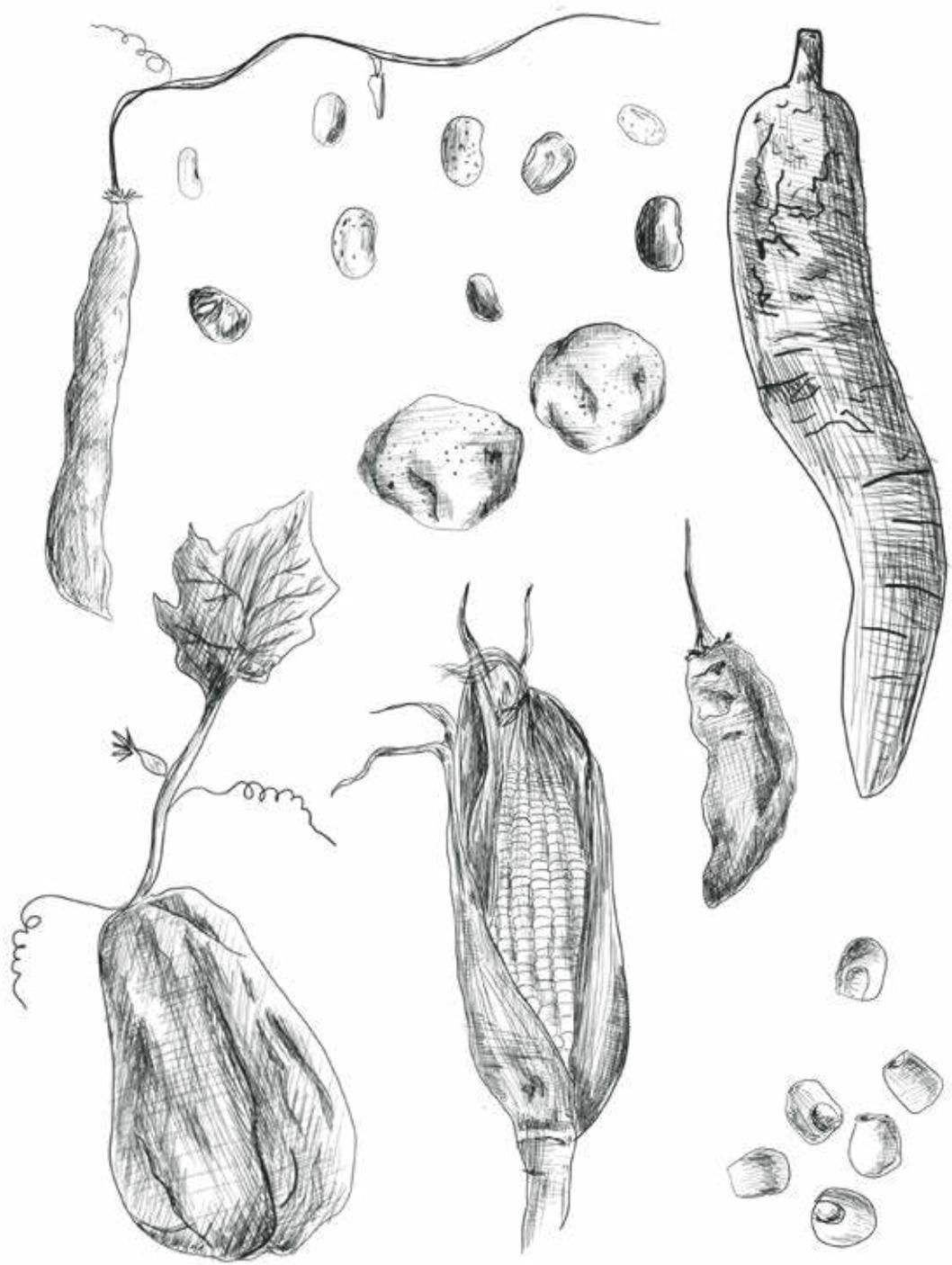
El rigor lógico no lo es todo.

GADAMER

La antropología de la alimentación es, hoy día, uno de los campos más sólidos y fructíferos de la ciencia de la cultura, un campo que se ha consolidado gracias a los jóvenes del país que han retomado y replanteado no pocas preguntas desde la disciplina. También es importante señalar que cada vez más instituciones de educación superior –Colegio Mayor de Antioquia, CESDE, la Colegiatura Colombia (pionera en la formación en la enseñanza profesional) y la Universidad de Antioquia– ofrecen formación técnica y profesional en culinaria; además de cursos en panadería, pastelería y bebidas, y esto ha incrementado la demanda del conocimiento antropológico y de las ciencias sociales. La pregunta por lo que comemos y los significados de los alimentos es cada vez más evidente en país.

No podría pasarse por alto que a este interés en el país por la cultura alimentaria se suma la llegada de nuevas cadenas de restaurantes, minimercados y charcuterías; así como la posibilidad de viajar, estudiar y el leve incremento del poder adquisitivo han aumentado también nuevos consumos y experiencias culinarias que a su vez ha redundado en que las personas se interesen por los distintos universos culinarios del orden regional, nacional e internacional. Pensaría que el periodismo culinario también ha colaborado con este interés, valdría anotar, por ejemplo, el trabajo de Lorenzo Villegas que durante años viene realizando una importante labor en visibilizar las portadoras de tradición, al artesano culinario de la arepa y el interés por la cultura vitícola; en este renglón de interés están igualmente Juan Pablo Tettay y Claudia Arias en Medellín, mientras que en Bogotá están Mauricio Silva, Juliana Duque y Liliana Martínez Polo. Ni qué decir de los distintos eventos de país donde las culinarias son el centro: *Sabor Barranquilla*, *Congreso Gastronómico de Popayán*, *La Guajira al calor del fogón*, *Maridaje*, *Sabor a selva y río* y *La arepa invita*.

¡¡ A todos, buen provecho!!



GLOSARIO

Animismo: Edward Burnett Tylor (1832-1917) da a la antropología la noción de animismo que podría definirse como la creencia que otorga vida anímica a todos los seres.

Antropología: la antropología es simple y llanamente la disciplina social que estudia al ser humano desde el punto de vista cultural. Como toda disciplina, la antropología tiene campos, métodos, teorías y conceptos. Tim Ingold define la antropología como: «Un hacer, un compartir con los seres humanos, aprender de su experiencia en la vida, y llevar esta experiencia para que influya en la forma de imaginar lo que podría ser la vida humana, sus futuras condiciones y posibilidades» (Ingold, 2018, pág. 19).

Antisemitismo: se ha entendido esquemáticamente como odio a los judíos.

Choque cultural: se produce bajo una relación asimétrica en la que un grupo social o clase, impone a los otros su modo de vida. Quizás el ejemplo más paradigmático sea el evento que ocurrió entre los españoles y los pueblos originarios del Caribe durante los siglos de conquista, en la que los segundos se vieron forzados a cambiar de manera drástica su cultura.

Cimarronismo culinario: cimarrón significa «salvaje», pero también «rebelde», de ímpetu casi orgulloso, altanero y, por lo cual cimarronismo culinario sería algo así como una actitud de orgullo hacia lo propio.

Cosmovisión: son las formas como los grupos sociales entienden el mundo, de cómo lo perciben y se orientan en él.

Culinaria: en el Diccionario de voces culinarias del maestro Lácydes Moreno Blanco se encuentra la siguiente definición: «Atinente o relativo a la cocina. Arte de guisar o preparar las viandas» (Moreno Blanco, 2008, pág. 179). También podría definirse la culinaria como un proceso de transformación físico, químico y cultural. La culinaria abarca, además, los procesos que explican los alimentos en tanto ellos poseen significados.

Cultura: su raíz se relaciona con cultivar, cultivarse, algo que obliga una intervención. Por cultura se entiende como todo aquello que realizan los seres humanos, y que los distingue de otros seres vivos. En términos generales, cultura abarcaría tres grandes dimensiones: lo espacial, lo biológico y lo social-simbólico.

Cultura material: es la producción material resultante de representación y transformación de la realidad. Norman Pounds define esta importante instancia como los distintos...

[...] modos en se han satisfecho las necesidades humanas elementales de comida, cobijo y vestimenta. Esta definición sirve para la cultura material de los pueblos simples y más «primitivos», pero las necesidades humanas suelen irse haciendo cada vez más diversas y complejas por la propia naturaleza del progreso: lo que en una época se considera un lujopreciado como la residencia, el alimento o el menaje doméstico, se convierte en una necesidad en la siguiente” (Pounds, 1992).

La cultura material no son simples objetos, son, si se quiere, textos que dicen algo sobre una época o de los dueños que los han poseído o los poseen.

Etnocentrismo: es una posición de tipo personal que valora como lo mejor y deseable todo lo del propio grupo a tal punto que lo que hagan los demás carece de importancia.

Fetiche: figura, objeto o imagen que recibe un atributo o poder.

Hambre: se ha definido como la insuficiencia dietaria en relación a la cantidad de alimento requerido para el crecimiento, actividad y mantenimiento de una óptima salud.

Malinchismo culinario: se hace alusión a Malinche o doña Marina, esclava y amante del conquistador Hernán Cortés, quien fue pieza clave en la caída del imperio azteca a manos de los españoles. Malinchismo sería cierta actitud hacia el otro en razón de ser extranjero y en su efecto de bumerang, vergüenza hacia sí y los mismos.

Paleobotánica: esta palabra está formada por el prefijo paleo que significa antiguo y botánica, estudio de las plantas, es decir, el conocimiento de las plantas antiguas: es una especialización de la Arqueología. Los paleobotánicos estudian la evolución y el origen de algunos alimentos.

Pragmático: hace referencia a lo útil, lo práctico, a la acción. Aquello que se realiza sin especulación.

Racismo: creencia que supone que existen grupos humanos superiores a otros desde el punto de vista físico.

Soberanía alimentaria: Juan Carlos Morales la define como:

[...] el derecho que le asiste a cada colectivo nacional a decidir qué, cómo y cuándo siembra y cría, en aras de garantizar una adecuada alimentación a sus miembros y según las tradiciones culturales que le caracterizan en relación a sus universos culinarios y alimentarios. (Morales, 2006)

Sociocentrismo: es una posición que supone que todo lo que hace cierto grupo social es altamente positivo y valorado como tal. El sociocentrismo anula de inmediato y reduce la cultura del otro a los valores de las sociedades hegemónicas.

Tabú: es una prohibición culturalmente determinada. Las prohibiciones más extendidas entre las culturas son el canibalismo y el incesto.

Totemismo: se entiende como la relación simbólica que establece un grupo humano con la naturaleza y lo sobrenatural, convirtiendo a animales y objetos en portadores del respectivo símbolo.

REFERENCIAS

- Agamez, C. y Pinto, H. (2020). *Envueltos de plátano, yuca y maíz en las cocinas tradicionales de Colombia*. Barranquilla: Amm.
- Apicio, M. G. (1987). *De re coquinaria*. Madrid: Coloquio.
- Arango Ruda, D. (2021). *Alimentación y organismos vivos: comer como proceso complejo*. Bogotá: Universidad del Bosque.
- Arsuaga, J. L. (2003). *Los aborígenes. La alimentación en la evolución humana*. Barcelona: RBA.
- Bachelard, G. (2004). *La formación del espíritu científico*. México: Siglo XXI.
- Barley, N. (1989). *El antropólogo inocente*. Barcelona: Anagrama.
- Barthes, R. (2009). *La aventura semiológica*. Barcelona: Paidós.
- Boas, F. (1947). *Cuestiones fundamentales de antropología*. Buenos Aires: Solar.
- Bottéro, J. (2002). *La cocina más antigua del mundo. La gastronomía de la antigua Mesopotamia*. Barcelona: Tusquets.
- Boullosa, C. (2013). *Azúcar negra*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Bourdieu, P. (2000). *La dominación masculina*. Barcelona: Anagrama.
- Calvet, L.-J. (1993). *Historias de palabras*. Madrid: Gredos.
- Caparrós, M. (2014). *El hambre. Ninguna enfermedad, ninguna guerra, ninguna plaga han sido tan letales y, al mismo tiempo, tan evitables como el hambre*. Bogotá: Editorial Norma.
- Cassany, D. (2002). *La cocina de la escritura*. Barcelona: Anagrama.
- Castilla Corzo, F. (2018). *Sancocho de mico. Relatos alimentarios de exsecuত্রados políticos de las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (FAR-EP)*. Bogotá: Universidad de la Sabana.
- Cordón, F. (1999). *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona: Tusquets.
- Cruz Cruz, J. (2002). *Teoría elemental de la gastronomía*. Pamplona: Eunsa.
- Darwin, C. (1992). *El origen de las especies*. Barcelona: Planeta-Agostini.
- De Certeau, M. y Giard, L. y. (1999). *La invención de lo cotidiano. 2. Habitar, cocinar*. México: Universidad Iberoamericana.
- De Garine, I. (Julio-septiembre de 1968). Antropología de la alimentación y pluridisciplinariedad. (I. I. Interamericano, Ed.) *América indígena*, XLVIII (3), 635-650.
- Del Paso, F. (2016). *La cocina mexicana de Socorro y Fernando del Paso*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Díaz Piedrahita, S. (2012). *Las hojas de las plantas como envolturas de alimentos*. Bogotá: MinCultura.
- Domingo, X. (1981). *La historia del Buscón*. Barcelona: Tusquets.

- Douglas, M. (1995). Las estructuras de lo culinario. En J. Contreras, *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres* (pp. 171-197). Barcelona: Universidad de Barcelona.
- Ducasse, A. Y. (2018). *Comer es un acto político*. Navarra: Txalaparta.
- Duchet, M. (1976). *Antropología e historia en El Siglo de Las Luces*. México: Siglo XXI.
- Duque Mahecha, J. (2020). Tradición e innovación culinaria en Colombia: una tensión productiva. *Boletín cultural y bibliográfico*. LIV. (98), 45-57.
- Dussán de Reichel, A. y Reichel-Dolmatoff, G. (1961). *La gente de Aritama*. Bogotá: Editorial Pontificia Universidad Javeriana.
- Elías, N. (2001). *El proceso de civilización*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Escobar, A. (1996). *La invención del tercer mundo*. Bogotá: Norma.
- Espeitx Bernat, E. y Cáceres Nevot, J. (2011). *Sabores culturales. Ensayos sobre alimentación y cultura*. Barcelona: Montesinos.
- Esquivel, L. (1998). *Íntimas suculencias. Tratado filosófico de cocina*. Madrid: Plaza & Janés.
- Estrada Ochoa, J. (1982). *Antropología del universo culinario: Validez y fuerza de un elemento cotidiano en la conformación de una identidad socio-cultural (Tesis de grado)*. Medellín: Universidad de Antioquia, Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, Departamento de Antropología.
- Estrada Ochoa, J. (2020). Origami criollo. Sabor y belleza de la cocina en hoja. *Boletín Cultural y Bibliográfico. Volumen LIV*. (98), 33-43.
- Estrada Ochoa, J. (29 de Julio de 2021). Arepas de maíz nativo, hechas con huella digital. *Vivir en El Poblado*, págs. 6-7.
- Evans Schultes, R. y Hofmann, A. (2015). *Plantas de los dioses. Orígenes del uso de los alucinógenos*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Flouest, A. y Romac, J. P. (2007). *La cocina neolítica y la cueva de La Molle-Pierre*. Girón: Trea.
- Gadamer, H-G. (1986). *Verdad y método II*. Salamanca: Sígueme.
- Galeano, P. (1996). Alimentación y cultura entre los «grupos negros» del Pacífico sur. En E. y Restrepo, *Renacientes del guandal «grupos negros» de los ríos Satinga y Sanquianga* (págs. 387-439). Bogotá: Universidad Nacional.
- García, J. L. (2013). *Una historia comestible. Homínidos, cocina, cultura y ecología*. Girón: Trea.
- Gaviria Arbeláez, C. (2020). *Envueltos colombianos. Técnicas profesionales de cocina*. Bogotá: Universidad de la Sabana.
- Gibaja, J. F., Mozota Holgueras, M. y Ibáñez, J. J. (2021). *El Neolítico*. Barcelona: CSIC-Catarata.
- Gómez Font, D. (2005). *Sabores colombianos*. Gijón: Trea.

- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona: Gedisa.
- Gordon Childe, V. (1967). *Los orígenes de la civilización*. México: F.C.E.
- Guerrero, M. (2006). *El agua*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Harris, M. (1999). *Bueno para comer*. Madrid: Alianza.
- Hayward, T. (2017). *Cuchillos. La cultura, el arte y el culto al cuchillo de cocina*. Barcelona: Libbooks.
- Hernández de Alba, G. (1936). *Etnología guajira*. Bogotá: Imprenta Nacional.
- Hernández, J. M. y De Maya Sánchez, B. (2019). La antropología de la alimentación desde una perspectiva histórica. En L. Á. Esteban, *Alimentación humana: enfoque biocultural* (pp. 255-268). Barcelona: Anthopos.
- Herskovits, M. J. (2011). *El hombre y sus obras*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Illera Montoya, C. (2017). *Las cocinas escondidas de la Ciudad Blanca*. Popayán: Alcaldía de Popayán.
- Illera Montoya, C. H. (2016). Investigar las cocinas tradicionales colombianas. *Investigar las cocinas tradicionales colombianas* (pp. 1-7). Bogotá: Museo Nacional-CESAC.
- Immanuel Wallerstein. (1996). *Abrir las ciencias sociales*. México: Siglo XXI.
- Ingold, T. (2018). *Antropología. Por qué importa*. Madrid: Alianza.
- Jimeno Jaén, A. (2008). *El sabor de las palabras. Una fascinante degustación de términos gastronómicos*. México: Aguilar.
- Kermoal, J., y Bartolomei. (1998). *La mafia se sienta a la mesa. Historias y recetas de la «Honorable Sociedad»*. Barcelona: Tusquets.
- Krotz, E. (1991). Viaje, trabajo de campo y conocimiento antropológico. *Alteridades*, 50-57.
- Kuper, A. (1973). *Antropología y antropólogos. La escuela británica 1922-1972*. Barcelona: Anagrama.
- Laudan, R. (2019). *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Lévi-Strauss, C. (2003). *El origen de las maneras de la mesa. Mitológicas III*. México: Siglo XXI.
- Lévi-Strauss, C. (2017). *Tristes trópicos*. Barcelona: Paidós.
- Llobera, J. R. (1999). *La identidad de la antropología*. Barcelona: Anagrama.
- López García, J. (2009). Antropología de la alimentación: Perspectivas, desorientación contemporánea y agenda de futuro. En A. Garrido Aranda, *Comida y cultura. Nuevos estudios de cultura alimentaria* (pp. 25-60). Córdoba: Universidad de Córdoba.
- Malinowski, B. (1972). *Los argonautas del Pacífico occidental. Comercio y aventura entre los indígenas de la Nueva Guinea melanésica*. Barcelona: Península.

- Malinowski, B. (1975). Confesiones de ignorancia y fracaso. En J. R. Llovera, *La antropología como ciencia* (pp. 129-139). Barcelona: Anagrama.
- Malinowski, B. (1981). *Una teoría científica de la cultura*. Barcelona: Pocket Edhasa.
- Malinowski, B. (1982). *Crimen y costumbre en la sociedad salvaje*. Barcelona: Ariel.
- Malinowski, B. (1989). *Diario de campo en Melanesia*. Madrid: Júcar Universidad.
- Mauss, M. (2009). *Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Barcelona: Katz.
- Mauss, M. (2006). *Manual de etnografía*. México: Fondo de Cultura Económica.
- McGee, H. (2010). *La buena cocina. Cómo preparar los mejores platos y recetas*. Barcelona: Debate.
- Mead, M. (1985). *Adolescencia, sexo y cultura en Samoa*. Barcelona: Paidós.
- Mellafe, R. (1973). *Breve historia de la esclavitud en América Latina*. México: Sep/ Setentas.
- Mintz W, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: CIESAS, Ediciones de la Reina Roja, CONALTA.
- Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. Girón: Trea.
- Montanari, M. y Flandrin, J. (directores). (2011). *Historia de la alimentación*. Girón: Trea.
- Mora de Jaramillo, Y. (1985). *Alimentación y cultura en el Amazonas*. Bogotá: Ediciones Fondo Cultural Cafetero.
- Morales González, J. C. (2006). *El hambre al servicio del neoliberalismo*. Bogotá: Desde abajo.
- Moreno Blanco, L. (2008). *Diccionario de voces culinarias*. Bogotá: Universidad Externado de Colombia.
- Morgan, L. (1980). *La sociedad primitiva*. Bogotá: Pluma.
- Nabhan, G. P. (2006). *Por qué a algunos les gusta el picante. Alimentos, genes y diversidad cultural*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Onfray, M. (1995). *La razón del gourmet*. Barcelona: La Flor.
- Patiño Ossa, G., y Arboleda, S. (2012). *Política para el conocimiento, salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Bogotá: MinCultura.
- Patiño, V. M. (1977). *Recursos naturales y plantas útiles de Colombia. Aspectos históricos*. Bogotá: Biblioteca Básica Colombiana.
- Patiño, V. M. (2012). *Historia de la cultura material en la América Equinoccial. Alimentación y alimentos*. Bogotá: MinCultura.
- Peralta de Legarreta, A. (2018). *Cultura gastronómica en la Mesoamérica prehispánica*. México: Siglo XXI.
- Pérez de Oliva, H. (1991). *Historia de la invención de las Indias*. México: Siglo XXI.

- Perry, J. (2006). *Caminos de la antropología en Colombia: Gregorio Hernández de Alba*. Bogotá: Uniandes.
- Pilcher, M. J. (2001). *¡Vivan los tamales!* México: CIESAS, Ediciones de la Reina Roja, CONACULTA.
- Plasencia, P. (2011). *Gastronomía precolombina*. Madrid: Miraguano Ediciones.
- Poulin, J.-P. (2019). *Sociologías de la alimentación. Los comensales y el espacio social del alimento*. Barcelona: Uoc.
- Pounds, N. (1992). *La vida cotidiana: historia de la cultura material*. Barcelona: Crítica.
- Ramos-Elorduy, J. y Pino Moreno, M. (2018). El consumo de insectos entre los aztecas. En *Comida y conquista: Consecuencias del encuentro de dos mundos* (pp. 89-102). México: Universidad Autónoma de México.
- Recasens, J. D. (1943). *Manual de etnografía*. Tunja: Escuela Normal Superior.
- Restrepo, E. (2009). *Escuelas de pensamiento antropológico 1. Clásicos*. Quibdó: Fundación Universitaria Claretiana.
- Restrepo, E. (2016). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*. Popayán: Envión.
- Revel, J.-F. (1996). *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*. Barcelona: Tusquets.
- Rigotti, F. (2001). *Filosofía en la cocina*. Barcelona: Herder.
- Rodríguez Ruiz, P. (2012). El estudio antropológico de la alimentación. En M. Á. Adame Cerón, *Alimentación en México. Ensayos de antropología e historia* (pp. 33-64). México: Navarra.
- Rossi, I., y O'Higgins, E. (1980). *Teorías de la cultura y métodos antropológicos*. Barcelona: Anagrama.
- Sánchez, E. y Sánchez, C. E. (2012). *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*. Bogotá: MinCultura.
- Sánchez Gutiérrez, E. (2019). Ver, preguntar y cocinar... y cocinar cantando. La cocina tradicional del Pacífico colombiano: Un patrimonio cultural en riesgo. *Boletín de Antropología*. Vol. 34, 185-198.
- Sánchez Gutiérrez, E. (2020). Recetas tradicionales con sabor colombiano. *Boletín cultural y bibliográfico. Volumen LIV*. (98), 73-94.
- Scappi, B. (2004). *Del arte de cocinar*. Girón: Trea.
- Serna, S. (2020). *Deliciosa cuarentena: Diario de relatos culinarios*. Fundación Saboriarte: Cali
- Silvertown, J. (2019). *A la mesa con Darwin. Tras las huellas de la evolución de nuestros alimentos*. México: Ariel.
- Smith, A. (1995). ¿Gastronomía o geología? El rol del nacionalismo en la reconstrucción de las naciones. En Á. Fernández Bravo, *La invención de la nación. Lecturas de la identidad de Herder a Homi Bhabha* (pp. 185-209). Buenos Aires: Manantial.

- Solares, B. (2012). *Uixtocíhuatl o el simbolismo sagrados de la sal*. México: Anthopos.
- Stuart, T. (2011). *Despilfarro. El escándalo global de la comida*. Madrid: Alianza.
- Tumbo, L. E. (2014). *Alrededor de la tulpa*. Bogotá: MinCultura.
- Uribe, M. V. y Restrepo, E. (editores). (1997). *Antropología en la modernidad*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología - Colcultura.
- Villapoll, N. (1977). Hábitos alimentarios africanos en América Latina. En M. Moreno Fragnals, *África en América Latina* (pp. 325-336). México: Siglo XXI.
- Wallerstein, I. (1991). *Geopolítica y geocultura. Ensayos sobre el moderno sistema mundial*. Barcelona: Kairós.
- Wilson, B. (2013). *La importancia del tenedor. Historias, inventos y artilugios en la cocina*. Madrid: Turner.
- Wrangham, R. (2019). *Richard Wrangham en llamas. Cómo la cocina nos hizo humanos*. Madrid: Capitán Swing.
- Zuluaga R, G. (2003). *La botella curada*. Bogotá: Da Vinci.

APÉNDICE

APÉNDICE A- TIPOS DE ALIMENTOS

ALIMENTO	FUNCIONES	TIPOS DE ALIMENTOS
Se presenta como neutro	1. Nutrir	1. De civilización
	2. Alimentar	2. De colonización
	3. Socializar	3. Para el alma:
	4. Placer	
		a. naturales: enteógenos
		b. culturales: 1. destilados
		2. fermentados

COMIDA

Es una construcción simbólica

CULINARIA

Saber asociado a las tradiciones orales: informal

GASTRONOMÍA

Saber asociado a las tradiciones escritas: formal

APÉNDICE B - ANTROPOLOGÍA EN TRES TRADICIONES NACIONALES

1. En la tradición francesa: antes del siglo XIX era un campo de la medicina dedicada al sistema.
2. En la tradición alemana: se comprende esencialmente como cosmogonía.
3. En la tradición: disciplina social. Adquirió el estatus de ciencia social gracias a los aportes en principio de E. Tylor y Sir J. Frazer. Para que la antropología adquiriera este estatus debía tener como “requisitos”:
 1. un sujeto: el ser humano
 2. un objeto: en principio la cultura, luego identidad, alteridad y diversidad hacen parte de algunos de los conceptos empleados en la antropología.
 3. un método: etnográfico teorías (clásicas):
 - a. evolucionismo
 - b. particularismo histórico
 - c. funcionalismo
 - d. estructuralismo
 - e. simbolismo
 - f. materialismo cultural
 - g. ecología cultural



LUIS A. RAMÍREZ VIDAL

Antropólogo graduado por la Universidad de Antioquia (2000) y Maestría en Ciencias Antropológicas en la Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, México (2004). Se ha desempeñado como profesor en el departamento de Antropología de la Universidad de Antioquia y actualmente es profesor en la Facultad de Administración de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia.

luis.ramirez@colmayor.edu.co
luisvidales@gmail.com

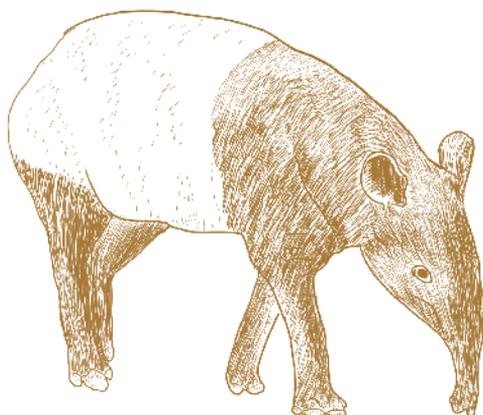


Molinillo

Manual

de etnografía culinaria:
un enfoque antropológico

Este libro se terminó de editar en el
Fondo Editorial Remington en el mes de marzo de 2024.
Medellín, Colombia.



El Manual tiene como propósito presentar los métodos de la antropología, aplicados a la investigación, en el campo de la alimentación. Como antesala, el autor aborda temas que por décadas han llamado la atención como la importancia del fuego o la polémica que plantea el origen de la domesticación en clave de género. Luego, realiza una aproximación histórica de cómo surge el campo de la alimentación en la disciplina antropológica. El tercer momento es propiamente el desarrollo del Manual, seguido de la propuesta de una agenda de futuros trabajos en el campo de la antropología de la alimentación; finalmente, se presenta un glosario de palabras clave para facilitar la lectura del libro. Un elemento que se destaca en la obra es la labor pedagógica del autor que poco a poco introduce al lector en la disciplina antropológica hasta ubicarlo en problemas actuales de la alimentación. Presenta, además, una bibliografía donde se percibe el diálogo entre teorías y autores, y donde el lector podría, por su cuenta, continuar enriqueciendo su acervo académico. Con la obra se suple, además, un vacío en el campo de la formación académica de gastrónomos y culinarios, una profesión y oficio que viene ganando adeptos y tomando fuerza en nuestro entorno