



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS
FACULTAD DE HUMANIDADES
CAMPUS VI



La cocina tradicional de Copoya, Chiapas: identidad y transición alimentaria.

Tesis

Que para obtener el grado de

Maestro en Estudios Culturales

Presenta

Francisco David León Fuertes A091299

Director de tesis

Dr. Venustiano Toledo Vázquez



Tuxtla Gutiérrez, Chiapas
Octubre, 2020.



FACULTAD DE HUMANIDADES CAMPUS VI
COORDINACIÓN DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO
ÁREA DE TITULACIÓN

F-FHCIP-TM-

AUTORIZACIÓN/IMPRESIÓN TESIS MAESTRÍA

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. 16 de octubre del 2020
No. Oficio: CIP/293/2020

C. Francisco David León Fuertes

Promoción: 8ª Promoción

Matrícula: A091299

Sede: Tuxtla Gutiérrez Chiapas

Presente.

Por medio del presente, informo a Usted que una vez recibido los votos aprobatorios de los miembros del **JURADO** para el examen de la **Maestría en:** Estudios Culturales
para la defensa de la Tesis intitulada:

La cocina tradicional de Copoya, Chiapas: identidad y transición alimentaria.

Se le **autoriza la impresión de Seis ejemplares y tres electrónicos (CD's)**, los cuales deberá entregar:

- Una tesis y un CD: Dirección de Desarrollo Bibliotecario de la Universidad Autónoma de Chiapas.
- Un CD: Biblioteca de la Facultad de Humanidades C-VI.
- Cinco y un CD: Área de Titulación de la Coordinación de Investigación y Posgrado de la Facultad de Humanidades C-VI, para ser entregadas a los Sinodales.

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.

ATENTAMENTE
"POR LA CONCIENCIA DE LA NECESIDAD DE SERVIR"


Dra. Diana Lizbeth Ruiz Rincón
COORDINADOR (A) DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

C.c.p.- Expediente/Minutario.



Código: FO-113-09-05

Revisión: 0

CARTA DE AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DE LA TESIS DE TÍTULO Y/O GRADO.

El (la) suscrito (a) Francisco David León Fuertes

Autor (a) de la tesis bajo el título de "La cocina tradicional de Copoya, Chiapas: Identidad y transición alimentaria

presentada y aprobada en el año 2020 como requisito para obtener el título o grado de Maestro en Estudios Culturales, autorizo a la Dirección del Sistema de Bibliotecas Universidad Autónoma de Chiapas (SIBI-UNACH), a que realice la difusión de la creación intelectual mencionada, con fines académicos para que contribuya a la divulgación del conocimiento científico, tecnológico y de innovación que se produce en la Universidad, mediante la visibilidad de su contenido de la siguiente manera:

- Consulta del trabajo de título o de grado a través de la Biblioteca Digital de Tesis (BIDITE) del Sistema de Bibliotecas de la Universidad Autónoma de Chiapas (SIBI-UNACH) que incluye tesis de pregrado de todos los programas educativos de la Universidad, así como de los posgrados no registrados ni reconocidos en el Programa Nacional de Posgrados de Calidad del CONACYT.
- En el caso de tratarse de tesis de maestría y/o doctorado de programas educativos que sí se encuentren registrados y reconocidos en el Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC) del Consejo Nacional del Ciencia y Tecnología (CONACYT), podrán consultarse en el Repositorio Institucional de la Universidad Autónoma de Chiapas (RIUNACH).

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas; a los 19 días del mes de octubre del año 20 20.

Francisco David León Fuertes

Nombre y firma del Tesista o Tesistas

Esta investigación fue realizada gracias al apoyo financiero que me fue otorgado por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) como becario (Núm. 931417) a través del Programa de Becas, durante el periodo agosto 2018-julio 2020.

Dedicatorias

- Dedico esta tesis a mi padre que ha sabido formarme con buenos sentimientos, hábitos y valores, lo cual me ha ayudado a salir adelante en los momentos más difíciles.
- A la mujer que me dio la vida, la cual, a pesar de haberlo perdido a muy temprana edad, ha estado siempre cuidándome y guiándome desde el cielo.
- A mi familia en general, porque me han brindado su apoyo incondicional y por compartir conmigo buenos y malos momentos.

Agradecimientos

Primeramente, tengo que agradecer al creador, ya que, gracias a él, tengo la oportunidad de seguir en este mundo viviendo y compartiendo cada momento con mis seres queridos; así mismo me dio la fortaleza para continuar cuando estuve a punto de caer; por ello, con toda la humildad que de mi corazón puede emanar, dedico primeramente mi trabajo a Dios.

De igual manera, agradezco al consejo nacional de ciencia y tecnología (CONACYT), por darme la oportunidad de participar en este programa académico de maestría de Estudios Culturales.

Por otro lado, agradecer a todos mis maestros, compañeros y amigos por compartir sus conocimientos conmigo a lo largo de toda esta aventura académica. Por ayudarme a fortalecer mis habilidades y mejorar mis debilidades profesionales.

ÍNDICE

Introducción	11
Capítulo 1. La alimentación humana como fenómeno sociocultural.....	15
1.1. La alimentación como proceso y práctica sociocultural	15
1.2. La alimentación desde diferentes miradas disciplinares	21
1.3. El abordaje interdisciplinar de la alimentación: una reflexión necesaria	37
1.4. Comida e identidad	42
1.4.1. Comida.....	42
1.4.2. Identidad.....	44
1.4.3. Identidad alimentaria	52
1.4.4. Alimentación y contextos identitarios	56
1.4.5. Etnicidad.....	59
1.4.5.1. Sentidos de la etnicidad	59
1.4.6. Alimentación y etnicidad	62
1.4.7. Las mujeres: transmisoras y protectoras de la identidad y cultura alimentaria.....	64
1.4.8. Alimentación, globalización y etnicidad	68
Capítulo 2. La alimentación y la cocina como referentes de identidad.....	78
2.1. En torno a la tradición.....	78
2.2.1. Tradición alimentaria	81
2.2.2. La cocina tradicional como espacio identitario	83
2.2. Cocina, lenguaje e identidad.....	97
2.3. La comida de la vida: sentidos corporales y significaciones.....	104
2.4. Transmisión y práctica de la cultura alimentaria	105
2.5. Los cambios de y en la comida tradicional y el alimento como mercancía	111
2.6. La cultura alimentaria de los pueblos mesoamericanos	116
2.6.1. La fusión de saberes y prácticas culinarias	128
Capítulo 3. La cultura alimentaria tradicional de copoya, chiapas.....	131
3.1. Copoya: contexto sociocultural de la herencia alimentaria.....	131
3.1.1. Desde dónde y cómo se construye la identidad zoque.....	133
3.1.2. Ser zoque es hablar la lengua.....	133
3.1.3. Importancia y valores de ser zoque.....	135
3.1.4. La alimentación y comida Zoque: un análisis necesario.....	138
3.2. Objetivos de investigación.....	140
3.3. El proceso metodológico	141
3.4. Cultura e identidad en el ser, saber y saber hacer de las cocineras tradicionales de Copoya, Chiapas.	150
3.4.1. El encuentro con las cocineras tradicionales: la fotoetnografía de nuestras interlocutoras	150
3.4.1.1. Las charlas preliminares	152
3.5. Charlando sobre alimentación y cocina tradicional.....	153
3.5.1. Contrayendo el vínculo afectivo con las interlocutoras tradicionales	153
3.5.2. El recuerdo y la nostalgia	155

3.5.3. El aprendizaje culinario: conocimientos y práctica de la comida tradicional.....	158
3.5.4. Recordando los nombres zoques de las comidas.....	160
3.5.5. Significado de la comida y cocina tradicional.....	162
3.5.6. El gusto: el sabor, el afecto y el olor de la comida.....	165
3.5.7. Los saberes y las prácticas alimentarias.....	168
3.5.8. La herencia culinaria como signo de identidad.....	173
3.5.9. Los hábitos tradicionales y la identidad culinaria.....	176
3.5.10. La mujer y la transmisión actual de los saberes y haceres culinarios tradicional.....	180
3.5.11. Cambio y permanencia de las prácticas culinarias tradicionales ...	184
3.6. La fotografía como paisaje culinario tradicional de identidad.....	191
3.6.1. Doña Elena Pérez Gómez.....	191
3.6.2. Doña María Elena Pérez Cundapi.....	193
3.6.3. Doña Luvia Escobar Álvarez.....	194
Conclusiones.....	196
Referencias.....	208

INTRODUCCIÓN

La alimentación y las prácticas culinarias tradicionales son un complejo ámbito de conocimiento en el que conjugan esfuerzos diversas disciplinas para acercarse a sus sentidos, significados y prácticas, enriqueciendo y profundizando sobre cuestiones relacionadas con su origen, precepción y resguardo en la memoria oral y que hacer culinario de las cocineras tradicionales.

Si bien la alimentación ha sido entendida como una de las necesidades biológicas básicas para la vida de todas las personas, va más allá de un mero acto simple de alimentarse. Se conforma en todo un proceso en el cual se encuentran imbuidos los saberes y prácticas culinarias. Representa también el componente de identidad cultural que se comunica de diversas formas y se perpetúa a través de la transmisión de saberes y prácticas tradicionales. Así mismo, representa un tipo de lenguaje mediante el cual se transmiten y recrean los conocimientos y experiencias de quienes lo poseen.

En torno a la alimentación y a las prácticas culinarias, cada sociedad ha codificado el mundo de los sentidos desde su propia mirada y su propia racionalidad, y en el comer están presentes las particularidades de un grupo humano. La comida es un amplio espacio de significados articulados a nuestra historia social, el cual es un excelente terreno para hablar de diversidad cultural y de contemporaneidad.

La alimentación y las prácticas culinarias constituyen marcas de identidad de un grupo social, y marcan diferencias socioculturales con sus

semejantes, lo cual permite percibir las diferencias sociales y el profundo y significativo terreno de la identidad de una sociedad.

En relación con lo anterior el universo de la alimentación como un espacio mediante el cual podemos tanto vivir la diversidad cultural y la identidad desde nuestra propia realidad construida por cada grupo humano, lo que permite pensar la identidad ligada a los diversos sabores, colores, olores, texturas, sonidos y pensamientos en los cuales hombres y mujeres recrean cotidianamente su sentido de pertenencia a unos referentes propios llenos de significado.

Especial importancia se otorgó en la indagación la comprensión e interpretación de información relacionada con la presencia de saberes y prácticas culinarias tradicionales, de su perpetuación y cambios incorporados, así como, el importante papel de las mujeres en el universo de simbolizaciones y rituales que hacen de la alimentación una posibilidad de realización humana construida a través de sus relaciones y el intercambio cotidiano.

En este sentido la investigación establece su base epistemología en la perspectiva sociocultural de carácter interdisciplinario que aporta a los estudios sobre el ser humano las dinámicas relacionales y la interacción de los seres humanos en contextos propios de relación y comunicación. Son precisamente estas direcciones de sentido los que conforman el soporte para explorar los sentidos y significaciones de la realidad alimentaria de las cocineras tradicionales.

El objetivo general de esta investigación se centró en analizar los sentidos y significados que las mujeres adultas y de la tercera edad de Copoya, participantes en la investigación, atribuyen a sus saberes y prácticas alimentarias tradicionales en el contexto de su cotidianidad familiar y comunitaria.

En su especificidad buscó conocer e interpretar la importancia que las cocineras tradicionales otorgan a sus saberes, prácticas y preservación de la comida tradicional y analizar el significado que otorgan las mujeres

adultas y de la tercera edad de Copoya a la comida tradicional heredada de la cultura zoque.

Es por ello que fue necesario conocer, comprender e interpretar, desde esta mirada, a la alimentación y a las practicas culinarias como practicas sociales que contienen una dimensión simbólica que definen un tipo particular de interacción y construcción de la vida social y cultural de las cocineras tradicionales.

En ese sentido, fue necesario enfocar mi trabajo de campo en torno a los saberes, tradiciones, practicas, hábitos, símbolos, sentidos, significados e identidad construida y resguardada en la memoria y en el hacer de las cocineras tradicionales de Copoya.

Con respecto al proceso metodológico, se apoyó en la etnografía cualitativa que permitió rastrear y configurar los sentidos y significados otorgados por las cocineras tradicionales a todo el componente del lenguaje y practica relacionada con la comida tradicional. La entrevista en profundidad jugó un importante papel en el registro de la información requerida en la investigación.

Me apoyé en la entrevista en profundidad considerándola como una conversación interactiva, tipo dialogo, en la que se solicita a las personas que hablen sobre una temática en particular, siendo dentro de la misma conversación dialógica donde se incorporan las interrogantes que permiten profundizar sobre lo que se desea conocer.

Entre los instrumentos de recolección de información que jugaron un rol importante en el registro de información, se incorporaron el cuaderno de notas, la grabadora y la cámara fotográfica. No es de pasar desapercibido el papel de la interpretación hermenéutica como herramienta sustancial en el proceso de comprensión e interpretación de los sentidos del discurso emitido por las cocineras tradicionales, y de la misma información recaba durante las observaciones.

La tesis aparece organizada por tres capítulos: El primero intitulado la alimentación humana como fenómeno sociocultural aborda aspectos

relacionados con la alimentación desde distintas disciplinas, el abordaje interdisciplinar, la comida e identidad y etnicidad, todo esto desde la mirada de lo alimentario como fenómeno y practica sociocultural; el segundo denominado la alimentación y la cocina como referentes de identidad, habla sobre los conceptos de tradición y tradición alimentaria, la cocina como lenguaje e identidad, los sentidos corporales y significaciones, la transmisión y practica de la cultura alimentaria, tratando también cuestiones relacionadas con los cambios de la comida tradicional y con la cultura alimentaria de los pueblos mesoamericanos; el capítulo tres constituye la columna vertebral de la investigación, porque es ahí donde se presenta el análisis e interpretación de la información recabada en el trabajo de campo. Aparece dividido en dos momentos de indagación: el primero, corresponde a las entrevistas en profundidad, el segundo, a la observación y registro etnográfico en los nichos culinarios donde las cocineras tradicionales desarrollan sus prácticas culinarias.

Al final se presentan las conclusiones relacionadas con la investigación documental sobre el tema y objeto de estudio y los hallazgos que emergieron del trabajo de campo. También se incluyen las fuentes de información que sirvieron de apoyo en la construcción del proyecto de investigación y de la tesis de grado.

CAPÍTULO 1. LA ALIMENTACIÓN HUMANA COMO FENÓMENO SOCIOCULTURAL

1.1. La alimentación como proceso y práctica sociocultural

La alimentación es un fenómeno complejo en tanto que, si bien cubre una necesidad biológica, no todos los grupos humanos la llevan a cabo del mismo modo. Los estudiosos sobre el tema coinciden en señalar que el hecho alimentario es tan complejo como la sociedad misma, y está determinado por una diversidad de factores sociales, culturales y económicos.

Desde lo social, el estudio de la alimentación ha permitido el intercambio interdisciplinar, en particular desde la sociología y la antropología. La discusión en el estudio de la alimentación parece apostar a la búsqueda de la integración de varias disciplinas para entender el complejo acto de alimentarse.

La alimentación es un fenómeno complejo modificado por una serie de factores socioculturales y económicos que determina la variabilidad de una región a otra, y más aún si se consideran las normas y valores asociados a los alimentos, así como la ocasión, la edad, la accesibilidad y disponibilidad de alimentos (Bertrán y Arroyo, 2006). Los alimentos son portadores de sentido, y este sentido les permite ejercer efectos simbólicos y reales, individuales y sociales.

La alimentación está relacionada con la vida cotidiana, con la realidad sociocultural en la que se desenvuelve el hombre, la cual incluye tanto

aspectos objetivos como subjetivos. Además, se hace extensiva a las diferentes esferas de la vida como la economía y la política que si se usan adecuadamente pueden tributar a garantizar la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) de cada región, pueblo o país, garantizando el acceso a los alimentos de forma segura y estable y tomando medidas o dictando leyes que favorezcan la disponibilidad, acceso y consumo de estos.

Delgadillo (2015) refiere que a partir de las categorías microsociales como la acción, racionalidad, socialidad podemos interpretar los procesos alimentarios que se construyen en un ambiente sociofamiliar. Como lo mencionamos anteriormente las fuerzas microsocial que se reproducen en el contexto como el tiempo continuo. La importancia que tiene el hogar para reproducir estas prácticas de convivencia el grupo familiar está estrechamente relacionado con su propia producción de alimento dedicado a la reproducción de la vida.

De acuerdo con Delgadillo (2015):

Lo microsocial no sólo determina la acción y la socialidad sino también una forma subjetiva como la reproducción sistemática de la producción de alimento y la necesidad de la reproducción de la vida y de la familia. La dimensión micro tiene como conocimiento a la acción social entendida como la realización del ahora en la vida cotidiana (p.22).

Refiere la autora, que desde una percepción empírica el proceso de alimentación se construye a partir de prácticas sociales como sus costumbres, hábitos y prácticas culturales que caracterizan a ciertos grupos sociales por su manera de alimentarse. El principal interés por mantener activas estas dinámicas en el proceso alimenticio es rol que desempeñan las mujeres en la comida.

Analizar la alimentación como un proceso social permite vincular características específicas como: el momento de reunirse con la familia entorno a una mesa en donde se ven involucradas acciones que generan un significado sociocultural de acuerdo con la modernización de las sociedades y sobre todo en la vida social de la familia.

Para Giddens (2003):

La estructuración de sistemas sociales significa estudiar los modos en que esos sistemas, fundados en las actividades inteligentes de actores situados que aplican reglas y recursos en la diversidad de contextos de acción, son producidos y reproducidos en una interacción (p.61).

La alimentación es un fenómeno social y cultural, en tanto configura un escenario de interacción entre los sujetos, alrededor de circunstancias que entrelazan valoraciones culturales, significaciones subjetivas y relaciones sociales en tiempos y dinámicas particulares.

La alimentación está relacionada con la vida cotidiana y con la realidad sociocultural en la que se desenvuelve el ser humano, la cual incluye, tanto aspectos objetivos como subjetivos. También está estrechamente vinculada a la cultura de una sociedad determinada; pues incluye toda una serie de tradiciones, hábitos y tabúes que se transmiten de generación en generación.

Contreras y Gracia (2005) lo expresan así:

La alimentación no es exclusivamente un fenómeno biológico, nutricional, médico. La alimentación es un fenómeno, además, social, psicológico, económico, simbólico, religioso, cultural, en definitiva, en el más amplio sentido del término. Alimentarse, aparte de ser una acción biológica, es también un acto cultural y social (p. 26).

En el hombre, la nutrición es un fenómeno que excede de lo meramente biológico y psicológico: es además cultural. Así, comer en compañía es el fenómeno por el que el hombre trasciende de hecho su animalidad.

La tradición alimentaria es entendida como un fenómeno cultural presente en las sociedades humanas, conformado por el conjunto de formas de conducta social y ritual transmitidas de una generación a otra, y que contribuyen a caracterizar el universo cultural de la comunidad mediante un proceso de transmisión activo, el cual no se conserva idéntico, sino que es susceptible a ser modificado parcialmente, y forma parte de la identidad cultural de una comunidad (Madrazo, 2005).

La comida no solo se usa para satisfacer la necesidad de alimentarse. A través de ella se aprehenden normas y conductas sociales mediante las cuales los individuos participan y se incorporan a la vida social (Mead, 1987; Simmel, 1986).

Entender al alimento más allá de su preparación para ser llevado a la mesa, supone entender que éste en sí es la representación tangible de todo un sistema que se expresa detrás de él. de acuerdo con Contreras y García (2005) es:

[...] el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura (p.96).

Así, las culturas alimentarias suponen ser un elemento de representación de la identidad si se retoma la idea de Mintz (2003) en la que expresa que el acto de comer está condicionado con las historias y significados de quienes consumen el alimento, además, en lo que corresponde a las comunidades indígenas, es importante resaltar que la relación con el territorio es intrínseca.

Además, las culturas alimentarias implican la promoción de prácticas alimentarias saludables que sean fuente de placer y satisfacción. Las ocasiones o motivos por los cuales las personas se reúnen para comer; los métodos de preparación y conservación de los alimentos; los hábitos de consumo y de horario; las normas de conducta y el orden al sentarse alrededor de la mesa y los utensilios empleados, son elementos que conforman parte de nuestra identidad.

La comida adquiere usos y significaciones diversas según el contexto histórico y social; no obstante, el proceso de socialización e interacción que ocurre en torno de la alimentación es el eje principal del acto alimentario. El estar juntos, el encuentro regularizado y pautado respecto al proceso de alimentación, permite superar el nivel instintivo y fisiológico de satisfacer el

hambre, para convertirse en un proceso socializador que supera la significación personal (Mintz, 2003).

La alimentación es cultura cuando se consume, porque el ser humano aun con la posibilidad de comer de todo; elige su propia comida con criterios; ya sean de dimensión económica y nutritiva o por valores simbólicos de la misma. De este modo la alimentación se configura como un elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla.

En el acto de la alimentación, el ser humano biológico y el ser humano social están estrechamente vinculados y los comportamientos socioculturales son poderosos y complejos: las categorizaciones de los distintos alimentos, las prescripciones y las prohibiciones tradicionales y/o religiosas, los ritos en la mesa y de la cocina, etc., todo ello estructura la alimentación cotidiana (Mintz, 2003).

Los diferentes usos de los alimentos, el orden, la composición, la hora y el número de las comidas diarias, todo parece estar codificado de un modo preciso. Un cierto número de indicadores gustativos afirma una identidad alimentaria y delimita la pertenencia culinaria a un territorio determinado.

En consecuencia, las historias nacionales y las actitudes individuales relativas a la alimentación no pueden ser comprendidas completamente si no se relacionan con las diferentes costumbres alimentarias y con las particularidades que les son propias (Contreras y Gracia, 2005).

En la relación que se crea entre las poblaciones humanas y su alimentación surgen hábitos alimentarios que se vuelven característicos de dichas poblaciones, y que hacen parte de una tradición cultural que se transmite de una generación a otra, pero que también están expuestos a la modificación en el tiempo por influencias externa.

Por eso, las costumbres alimentarias propias de las poblaciones se resisten a los cambios y configuran lo que Messer (1995) llama la “cocina cultural”, término utilizado para describir “el conjunto de prácticas

relacionadas con la alimentación culturalmente elaboradas y transmitidas” (p. 53).

El reconocimiento de estas prácticas alimentarias nos remite a lo que se llama una cultura alimentaria en cada población humana, la cual está compuesta por los usos, tradiciones, costumbres y elaboraciones simbólicas de los alimentos que están en estrecha relación con la consecución, transformación, consumo, manejo y distribución de ellos en un contexto específico.

Autores como Cruz (1991) plantean que las prácticas relacionadas con la alimentación son un conjunto de normas establecidas:

“la antropología de la conducta alimentaria desarrolla una reflexión sobre el sentido total del hombre como ser trófico. Un ser que prefiere o desestima un tipo de comida, que acoge o rechaza una costumbre alimentaria, etc.” (p.27).

Las prácticas alimentarias están influenciadas por factores sociales, económicos y culturales que rodean al individuo y a su familia. Cada grupo humano o sociedad tiene un patrón alimentario que le es propio, resultado de una compleja trama de usos, costumbres y tradiciones que se transmiten y se modifican a través de la historia.

El acto de comer, de alimentarse, es una función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial, y sus diferentes aspectos se ordenan en dos dimensiones básicas. La primera se extiende de lo biológico a lo cultural y la segunda, de lo individual a lo colectivo; el ser humano biológico y el ser humano social están intrínsecamente relacionados en el hecho alimentario (Fischler, 1995).

En la alimentación, indica De Garine (1995) no sólo se involucran factores biológicos y fisiológicos, como respuesta a la satisfacción de una necesidad indispensable para la vida, sino factores sociales y culturales. Sin embargo, no todo lo que se puede comer es consumido por el hombre; sino que realizamos una selección alimentaria, lo que determina que haya sociedades que consuman alimentos que otras no lo hacen.

Por lo que, Contreras (1993), dice que el hecho de compartir hábitos o preferencias alimentarias proporciona un cierto sentido de pertenencia y de identidad, podría decirse que la comida alimenta también el corazón, la mente y el alma.

Montanari (2004) precisa que la comida se vuelve cultura en función de tres procesos. Inicialmente es cultura cuando se produce ya que los individuos no utilizan sólo lo que produce la naturaleza, sino que crean su propia comida; la comida es cultura cuando se prepara, cuando se transforma mediante las prácticas culinarias (cocina) y, finalmente cuando se consume.

De esta forma, la alimentación y el acto alimentario en sí se conforman de un comensal, de comida y de situaciones sociales determinadas y específicas en las que se interrelacionan contexto y estructura, significaciones subjetivas y normas objetivas.

1.2. La alimentación desde diferentes miradas disciplinares

La alimentación, pese a que es un proceso inherente a la existencia humana, no siempre ha sido considerada un hecho social objeto de conocimiento, debido a que su naturalización conduce a asumirla como parte de la vida cotidiana sin que requiera reflexiones ni cuestionamientos y a que, ante la inconmensurabilidad de los problemas sociales, solo se abordan aquellos que cobran relevancia o que se consideran problemáticos entre ciertas comunidades académicas o comunitarias, que logran posicionar ciertos temas de interés en los ámbitos académico y político.

La alimentación se ha convertido hoy día en objeto de interés para numerosos especialistas desde campos tan diversos como la Medicina, Nutrición, Dietética, Tecnología de los alimentos, Economía, Psicología, Historia, Sociología, o la Agronomía (Navas, 2004), y, sobre todo, desde la Antropología tanto biológica como social, ya que, aparte de constituir una

necesidad fisiológica y asociarse con el estado de salud física y mental, es un proceso central en la estructuración o desestructuración del orden económico y social (Gracia, 1996).

Ante la complejidad del fenómeno, diversos autores (Díaz y Gómez, 2001, Aguirre, 2004; Carrasco, 2007; Sanz, 2008) coinciden en señalar la necesidad de adelantar estudios interdisciplinarios que permitan comprender los diversos ámbitos, dimensiones y aspectos que se conjugan en el proceso alimentario.

Desde la interdisciplinariedad y la complementariedad de los métodos, tanto las ciencias naturales como las ciencias sociales empiezan a articular esfuerzos para enfrentar las diversas situaciones alimentarias de la sociedad moderna, y posibilitar un conocimiento integral de los fenómenos en estudio.

El fenómeno de alimentación y la comida han estado presentes en los estudios antropológicos desde sus inicios. Al ser éste, uno de los componentes de la cultura, considerado y analizado como un hecho social total (Mauss 1991), desde las primeras etnografías se puede encontrar un apartado dedicado a su descripción y posterior interpretación.

Contreras y Gracia (2005) señalan que el estudio de la antropología de la alimentación puede estructurarse a partir de cuatro ejes principales:

Investigaciones centradas en el análisis del equilibrio tecno-ecológico y demográfico a partir de la subsistencia, de las estrategias alimentarias y de la selección de grupos humanos; el estudio de los factores que intervienen en la construcción de los modelos de producción, distribución y consumo [...] el análisis de las transformaciones de los sistemas [...] y la reconstrucción de las tradiciones culinarias, la patrimonialización de la alimentación y la creación de modelos gustativos en áreas culturales específicas (p.104).

Es así como recapitulan cinco enfoques a través de los cuales se desarrolla la antropología de la alimentación: funcionalista, estructuralista, cultural/simbólico, desarrollista y postestructuralista. Repasaremos las principales perspectivas que se utilizaron en esta investigación teniendo en consideración que el quiebre en la continuidad de las temáticas o

planteamientos teóricos se refiere a una elección de la construcción del texto, o más bien como diría Goody (1995) de “términos del oficio”.

Los primeros estudios funcionalistas consideran la alimentación y los hábitos alimentarios como elementos dentro de una realidad social más amplia. En las primeras décadas del siglo XX poco a poco el tema de alimentación empezó a tomar un papel central en los trabajos antropológicos entre los cuales se encuentran *The Sociology of Meal* de George Simmel (1910) y *The Andaman Islander* de Radcliffe Brown (1948). Investigó acerca de los rituales relacionados con alimentos, los tabúes alimentarios y la producción cooperativa de alimentos, entre otras cosas (Carrasco, 2007).

Radcliffe Brown en esta obra inició la perspectiva que considera la comida como actividad esencial a través de la cual los sentimientos sociales se practican y contribuyen a socializar a los individuos como miembros de la comunidad. Según el autor la comida tendría como función principal la de mantener la estructura social.

La antropología estructuralista se ha preocupado de observar la temática alimentaria desde la cocina. De tal forma, la ha entendido como un lenguaje, compuesto de símbolos y signos codificados por la cultura, dignos de ser interpretados y analizados. Lévi-Strauss ha trabajado el tema de la alimentación en obras como *Mitológicas: lo crudo y lo cocido* (2002) y *El pensamiento salvaje* (1990), refiriéndose a la temática desde una perspectiva dirigida a los aspectos significantes y estéticos.

Desde el estructuralismo Weismantel, (1994), menciona que la cocina se refiere a la construcción cultural de las comidas, las estructuras que organizan el conocimiento sobre los alimentos y el modelo de su preparación y combinación. Esto se observa en categorías de cocina, que son asignadas culturalmente, por ejemplo, comestible-no comestible, sano-daño, frío-caliente, dulce-salado, entre otras.

Estas categorías, según (Farb y Armelagos, 1985, citados por Merino, 2010) dicen que son expresiones locales de las preferencias y formas de

consumo, que reflejan el acceso a los productos en una sociedad. Si bien el estructuralismo no considera la base material, metodológicamente resulta un puente para acceder, desde los hábitos y la estructura de la comida, al entorno económico y ecológico de dicha producción cultural, ya que la cocina está determinada por:

- 1) un limitado número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio [...];
- 2) el modo característico de preparar esos alimentos [...];
- 3) el principio o los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada conjunto social, y
- 4) la adopción de un conjunto de reglas relativas al “status” simbólico de los alimentos, el número de comidas diarias, el consumo individual o grupal de los mismos, etc. (p. 23)

Para Lévi Strauss (1990) “las categorías alimenticias son consideradas entonces como síntesis significantes, como elementos para significar y estructurar a otros aspectos de la cultura” (p.153).

Las prácticas alimentarias son un lenguaje a través del cual de manera inconsciente se descubre la estructura subyacente. Prosiguiendo, el autor propondrá la diferencia entre cocina y cuisine, la primera será concebida como las técnicas de preparación de los alimentos y la segunda como el consumo de los alimentos y las maneras de mesa (Lévi Strauss, 2002).

El punto de interés de Lévi Strauss está en las normas que reglan los modos en que los recursos alimentarios se clasifican, preparan y combinan. Dentro de este modelo, plantea el concepto de “gustema”, el cual se entendería como las unidades funcionales mínimas culinarias que alcanzan significación a partir de la oposición y contraste entre ellas. En una segunda fase de análisis, concibe la cocina y las prácticas alimentarias como transformadoras de la naturaleza de los alimentos, visualizando así a la cultura como el agente de cambio.

De esta forma, se vislumbra la oposición presente en toda sociedad: naturaleza vs. cultura. A partir de esta concepción genera un modelo en el cual construye dos triángulos culinarios a partir de un campo semántico, el culinario y el de recetas. El primer triángulo, y de interés de esta

investigación, nos muestra que el paso de lo crudo a lo cocido es una transformación cultural, así como el paso de lo crudo y lo cocido a lo podrido es una transformación natural. El fuego aparece como un factor importante de transformación de la naturaleza a la cultura por cuanto hace posible que lo crudo se transforme en cocido.

Por su parte, los enfoques culturalistas, representados aquí por Douglas (1995), recogen los planteamientos de Lévi Strauss considerando a los alimentos como un código que simboliza o expresa una estructura social o relación social. Sin embargo, a diferencia del postulado estructuralista, insta la incorporación del contexto de las comidas para luego analizar semánticamente las diversas combinaciones y contrastes.

Douglas (1995) en sus inicios, desarrolla una investigación sobre las prohibiciones dietéticas de los judíos. A partir de este estudio plantea que las normas y prohibiciones son producto de lógicas culturales relacionadas con mecanismos de identificación de un grupo. Esta temática es desarrollada de igual forma por Sahlins (1997) utilizando la razón cultural como explicación principal para las preferencias y aversiones alimentarias.

Es así como, y citando la frase de Lévi Strauss “Si es bueno para pensar, es bueno para comer”, Douglas (1995) y Sahlins (1997) concuerdan en que antes de ingerir un alimento se piensa, revisando las clasificaciones que éste posee culturalmente, verificando si es o no comestible (Carrasco, 2007).

Las perspectivas culturalistas padecen de una concentración explicativa en la razón cultural de los fenómenos alimentarios, excluyendo factores tales como el ecológico, biológico, contexto histórico, político y económico, entre otros.

Contreras y Gracia (2005) precisan que “La vertiente desarrollista es una categoría que incorpora una serie de aproximaciones con similares preocupaciones y planteamientos: el análisis del contexto alimentario” (p.136).

Esta perspectiva le otorga importancia al análisis macroestructural e incorpora la historicidad como elemento central para entender las formas culturales contemporáneas. Así se sostiene que el contexto debe ser entendido desde lo espacial y lo temporal. Se añade el concepto de proceso al análisis alimentario.

Finalmente, dice Carrasco (2007) que:

Dentro de la antropología está la escuela postestructuralista, en el que caben situar a su vez las aproximaciones interaccionistas, neomarxistas o construccionistas [...]. Estos enfoques, más allá de las divergencias en la conceptualización del hecho alimentario, han brindado aportes para comprender a la alimentación como un sistema que es, en esencia, complejo y multidimensional (p.29).

A pesar de que la cocina es un aspecto clave dentro de la alimentación, al margen de la antropología el número de estudios sobre ella son considerablemente menores. Los estudios semióticos son los que han profundizado en la cocina como unidad de análisis, ésta se estudia como un lenguaje donde los alimentos son símbolos (Merino, 2010) que se expresan en la cocina como un “cúmulo de sentidos culturales” (p. 34).

Sánchez (2007) precisa que esta corriente permite estudiar a la cocina y los alimentos como códigos de las culturas y espacios cognitivos, en tanto lenguaje que se aprende y transmite, mediado por relaciones de poder. Las relaciones de poder en la cocina, expresadas en las relaciones de género, etnia y clase, a su vez impactan en las teorías del conocimiento, desde las cuales se han invisibilizado los saberes producidos al margen de la ciencia.

Se pueden emplear múltiples corrientes para estudiar el hecho alimentario; la semiótica puesta en diálogo con los enfoques anteriormente mencionados permite observar la influencia de elementos materiales de apropiación/producción humana de la naturaleza en cada cultura, con su carga simbólica en los ámbitos cotidianos y festivos (Sánchez ,2007).

En consideración a la necesidad de una interdisciplinariedad alimentaria, el autor citado indica que las escuelas antropológicas, por separado, tienen limitaciones y en la elección de un único enfoque se corre

el riesgo de convertir un sistema complejo en un objeto restringido teóricamente; de allí resulta interesante la propuesta de Gracia (2010) sobre la integración de enfoques que parten de considerar: necesidades, funciones, rituales y significados, a su vez, comprender a la comida como un sistema y lenguaje que las culturas construyen a partir de lo que Harris (1985) denomina “bueno para comer, bueno para pensar” y que contemplan a los sujetos en sus prácticas, transformaciones y continuidades (Gracia, 2010).

La cocina como “saber práctico (Sánchez, 2007) en el cual se transforma la producción agrícola en productos culturales, adquiere un espacio primordial desde el punto de vista económico al ser un proceso indispensable en la vida familiar” (p.24). La cocina permite una aproximación cultural a los contextos de producción que incluye los enfoques culturalistas y materialistas sobre la alimentación, principalmente donde el núcleo doméstico es la cocina (Weismantel, 1994) y que es considerado incluso, el espacio fundacional de una familia.

Por tanto, de acuerdo con Unigarro (2010):

Hablar de cocina y el consecuente acto de comer obliga a referirse tanto a su producción, como a su preparación y consumo, procesos que evidencian la coexistencia de elementos de diferente naturaleza, unos de orden material y otros que se ubican en el orden de lo simbólico, y que permiten hacer una lectura más compleja de las dinámicas que se suscitan alrededor de la cocina (pp.81-82).

Los estudios sobre alimentación dentro de la disciplina antropológica durante el siglo XX pueden marcar uno de sus inicios a partir de los estudios en EEUU y en Gran Bretaña. Estos estudios concibieron el tema de la alimentación, de acuerdo con las posturas teóricas preponderantes de cada una de sus escuelas.

En EE. UU. (Unigarro, 2010) los estudios sobre la comida se circunscribieron a la escuela de la cultura y personalidad, las cuales se concentraban en el desarrollo de las actitudes a través y hacia las comidas

en diferentes culturas y cómo estas posteriormente afectarían relaciones sociales (entre parientes y sexos), conductas y su maduración psicosocial.

Por su parte, señala el autor que, en las colonias británicas, después de la segunda guerra mundial, hubo un grupo de antropólogos británicos que se dieron cuenta que los estudios sobre la alimentación y el hambre eran fundamentales para comprender las relaciones sociales, la vida política y los cambios en la cultura generados por el poder de la colonia británica.

Constituye la unión de los principales estudios en esta zona el de Richards, discípulo de Malinowski, quien a través de su libro identificó al hambre como factor determinante de las relaciones entre los individuos, familias y grupos mayores al configurar sentimientos que unen a los miembros de cada grupo social y en tanto la búsqueda de alimentos cumplía una función estabilizante al depender de la cooperación recíproca entre las personas (Unigarro, 2010).

Los enfoques teóricos enmarcados como neofuncionalistas nacen como respuesta a las orientaciones estructuralistas y culturalistas (Contreras y Gracia, 2005). Dentro de esta heterogénea clasificación encontramos a Harris, cuyos trabajos son incluidos dentro del materialismo cultural. Este autor cuestiona la idea de la alimentación asumida como tal a partir de su carácter simbólico, plantea que antes de buscar alimentos con atributos simbólicos determinados, los alimentos cumplen y se buscan por su función intrínseca de alimentar, es decir por la necesidad nutritiva que estos poseen. Su visión ecológica, materialista y cultural incorpora las condicionantes del ambiente al análisis de la cultura.

Una visión interesante de la relación del medio y el hombre la aporta la etno-ecología. Esta perspectiva denominada por primera vez así por Conklin (1954, citado en Durand, 2002) plantea la importancia de las clasificaciones y denominaciones que los individuos y las culturas otorgan al medio natural que los rodea. Considera que a partir de éstas se puede entender las variaciones en las interacciones ecológicas y comprender su relación con el medio.

La preocupación de las investigaciones de la antropología ecológica por los análisis alimentarios constituye un tema central dado que esta temática puede ser vista como un eje sustantivo en la manifestación de la relación hombre-naturaleza. Por otro lado, consideramos que el paisaje influye en la conformación de los elementos necesarios que constituyen la cocina de una cultura e incluso existe permeabilidad del ámbito alimentario ante la transformación ecológica.

La alimentación y los alimentos han sido considerados como signo de identidad. Es así como en muchas sociedades las formas de alimentarse son marcadores étnicos, la etnicidad develaría las características y cualidades del consumo de una persona, dime quién eres y te diré lo que comes (Armelaños, 1997).

Cuando se piensa en la alimentación y en sus diversos procesos constitutivos, se aprecia con claridad la necesidad de que diversas disciplinas participen en la comprensión y la resolución de los distintos problemas que van surgiendo al respecto.

Sin embargo, esto no es suficiente para que la práctica científica asuma una orientación holística en el abordaje empírico de los hechos en estudio, dado que ésta obedece a marcos conceptuales que cada disciplina ha definido autónomamente, según los objetos de conocimiento que iluminan su ser y quehacer. Debido a ello, en pocos casos la alimentación se constituye en objeto de conocimiento. Ésta aparece complementaria a otros problemas de investigación con enfoques teóricos y metodológicos diversos según las disciplinas que la estudie (Contreras y Gracia, 2005).

En las ciencias de la salud, existe una línea de investigación sobre trastornos del consumo alimentario como anorexia y bulimia; desde la perspectiva de la nutrición humana se evalúan los comportamientos alimentarios y la ingesta de calorías, vitaminas y minerales según los parámetros establecidos por sexo y edad (Moreno y Galiano, 2006; Bejarano y otros, 2009).

Igualmente, se estudian las deficiencias nutricionales de niños, niñas, adolescentes, madres gestantes y lactantes. Desde la perspectiva clínica, hay avances sobre la relación entre consumo de determinados alimentos y la aparición de algunas enfermedades.

Para las ciencias sociales, la alimentación como objeto de investigación presenta diversos focos de atención. La economía se ha centrado en identificar el consumo de alimentos y la modificación de éstos en el tiempo (Prada, Herrán y Ortiz, 2008).

Para ello, se consideran las fuentes de recursos de los hogares, los ingresos de las personas y los presupuestos familiares que permiten acceder a la canasta básica de alimentos, pero se presta menor interés a los factores de desigualdad asociados a la distribución y el acceso a los recursos que viven las sociedades, los cuales inciden en las oportunidades para obtener alimentos suficientes y necesarios en el mercado.

Las explicaciones se apoyan en información proveniente de registros oficiales, que miden y cuantifican la compra de alimentos, el gasto promedio de los hogares en alimentación, el gasto en comidas fuera del hogar, tendencias del consumo o lugares preferentes de compra.

Según Díaz y Gómez (2001), estas explicaciones presentan algunas limitaciones en cuanto a que:

Las categorías empleadas en los registros en su interés de generalización, homogenizan ciertos aspectos de la realidad, desconociendo la heterogeneidad del consumo en un mundo cada vez más diverso; las dimensiones valorativas, sociales y culturales en las que se inserta el fenómeno no son tenidas en cuenta, y tampoco se precisan las características del consumo; y las variables que utilizan los registros no corresponden con la realidad del ámbito doméstico y resultan insuficientes para evidenciar las diferencias que variables como género, edad, curso de vida, ciclo de vida familiar y condiciones de salud introducen en el consumo, y que, igualmente, son insuficientes para valorar y dimensionar la incidencia que tiene el consumo en la economía doméstica (p.28).

Otra línea económica ha visto el problema de la alimentación en relación con las condiciones de pobreza que viven los hogares,

especialmente en los países en vía de desarrollo. Esta línea emergió a partir de la década del 70 del siglo XX, cuando el problema del hambre y las hambrunas se inserta en el escenario político y en las discusiones del desarrollo, momento en el cual se contempla la necesidad de que los gobiernos de las diferentes naciones intervengan sobre esta problemática en el mundo.

La Seguridad Alimentaria (SA) ha sido el enfoque utilizado para analizar los procesos de alimentación (producción, disponibilidad, consumo, distribución, calidad, inocuidad) en relación con la acción gubernamental; enfoque que ha transitado conceptualmente desde la oferta de alimentos, la capacidad de acceso de las personas y las familias a una canasta básica de alimentación, hasta la consideración de aspectos subjetivos y culturales que van más allá de la oferta y la demanda (Pereira, 1999).

El enfoque de la Seguridad Alimentaria y Nutricional ha sido fuertemente impulsado para el análisis de las políticas en esta materia. Machado (2003) en el campo de la economía aplicada ubica el problema alimentario en relación con factores estructurales que afectan la disponibilidad y acceso a los alimentos; en especial, ubica los cambios que ha vivido Colombia en los contextos internos y externos que moldean las políticas y la evolución del sistema agroalimentario y su problemática.

Mantilla y Morales (2008) evalúan la política pública de la SA impulsada por el gobierno nacional desde el año 2005, con el propósito de establecer alcances y vacíos respecto al logro del derecho a la alimentación, como el más representativo de los derechos económicos, sociales y culturales.

En la línea antropológica del materialismo cultural, Harris (1989), plantea que en el comer interviene algo más que la pura fisiología de la digestión. La selección de los alimentos (de origen animal y vegetal), así como las preferencias alimentarias de un grupo determinado, están asociadas a lo que el autor denomina bueno o malo para comer. La determinación del consumo está en función del costo/beneficio, ya que los alimentos

preferidos reúnen en general más energía, proteínas, vitaminas y minerales por unidad que los evitados (Harris, 1989).

El aporte de Harris a los estudios de la alimentación refiere a:

La interrelación existente entre naturaleza y cultura, toda vez que el proceso alimentario es resultado de las condiciones materiales de vida de una sociedad y de la forma como ésta manipula, controla y establece relaciones con factores condicionantes del contexto (p.14).

Las explicaciones del fenómeno alimentario identifican la incidencia de las acciones políticas de los países en las prácticas de consumo, en el manejo del entorno ambiental, en las condiciones para la productividad, la oferta y el acceso a los alimentos como garantía de derechos, y sitúan sus análisis en contextos de desarrollo sociopolíticos más amplios.

La sociología, por su parte, analiza la alimentación como una práctica social cotidiana que permite la supervivencia humana y la posibilidad de reproducción de las actividades sociales. En el contexto europeo, a partir de la década de los ochenta, se retoma la tradición desarrollada en Francia e Inglaterra sobre estudios de la alimentación, en una corriente de pensamiento denominada sociología de la alimentación, cuyo interés es la significación social de la alimentación (Carrasco, 2007).

Algunos estudios han adoptado el contenido sociocultural constitutivo del acto alimentario, fundamentado por la sociología de la alimentación. Contreras y Gracia (2005) analizan las relaciones de reciprocidad familiar y social que permiten y sostienen la distribución y asignación de recursos alimentarios en adultos mayores.

En la línea interpretativista interesa comprender los significados que construyen los sujetos a partir de su experiencia individual y familiar respecto a las prácticas de alimentación, así como también los procesos que ocurren al interior del ámbito familiar en torno a la alimentación, ámbito poco explorado pese a que social y culturalmente las familias se han concebido como el escenario fundamental para este tipo de actividades (Rotemberg y De Vargas, 2004).

Otros estudios sociológicos resaltan los contenidos sociales de la alimentación desde la perspectiva de género, para visibilizar las diferencias del consumo alimentario entre clases sociales, entre grupos poblacionales o familias y grupos en circunstancias específicas (Pérez Gil y Díez Urdanivia, 2007). Asimismo, analizan las condiciones de inequidad y desigualdad social a las que ha estado sometida una gran parte de la población, mayoritariamente mujeres, en las políticas de combate a la pobreza y el hambre.

Vizcarra (2008) analiza las condiciones de inequidad y desigualdad social a las que han estado sometidas una gran parte de las mujeres pobres de los países del hemisferio Sur, a partir de la identificación del lugar que se les otorga en las políticas de combate a la pobreza y el hambre.

Su análisis evidencia el desigual acceso al poder y a los recursos alimentarios que enfrentan las mujeres en sus propios hogares, la comunidad y el mercado para satisfacer la necesidad alimentaria de sus familias, en tanto las condiciones y las oportunidades para el acceso a recursos económicos, créditos, propiedad sobre la tierra y empleo son restringidos para las mujeres, lo que aumenta su vulnerabilidad a situaciones de pobreza.

García y otros (2008) investigan en la dinámica familiar aquellos aspectos relacionados con los hábitos y las prácticas alimentarios de la vida moderna, para evidenciar cómo los cambios en los hábitos alimentarios se ven permeados por los cambios en el contexto social, además de las características socioculturales y económicas propias de las familias y los individuos que las conforman.

En todas las culturas, los sistemas de producción, significación, clasificación, preparación y consumo de los alimentos cambian de acuerdo con el período histórico de cada sociedad, su relación con el medio ambiente y las prácticas culturales y de ordenamiento social en el que se insertan.

Desde una mirada sociológica, se busca reconocer la alimentación como práctica social que contiene una dimensión simbólica común a

diferentes grupos sociales a los que el individuo pertenece. Interesa comprender la función social de los alimentos y la alimentación en el marco de relaciones sociales con temporalidad y espacialidad que definen un tipo particular de interacción y construcción de la vida social.

Se adentra en los significados que adquiere la comida en la configuración de la vida familiar y de la sociedad, los contenidos normativos, la dinámica de organización de tareas y responsabilidades que configuran la vida cotidiana en torno a la satisfacción de esta necesidad fundamental, las redes familiares y sociales que se entrecruzan en el acto alimentario, los saberes inter generacionales respecto a la comida y las formas de vida de los sujetos, las desigualdades sociales y de género en la realización del trabajo doméstico alimentario.

La sociología de la alimentación pretende modificar la perspectiva teórica y las herramientas analíticas centradas en el consumo, para focalizar en el comportamiento de los sujetos, respecto a intereses y condiciones que intervienen en el acceso, preparación y disposición de los alimentos y en el acto alimentario (Díaz y Gómez, 2001).

Este cambio de visión busca destacar la diversidad y la heterogeneidad de procesos intervinientes en las situaciones alimentarias, generalmente invisibles en los análisis tendientes a la generalización, trascender los abordajes económicos y nutricionales predominantes e incluir aspectos motivacionales y variables de tipo social que puedan explicar la permanencia y los cambios de este comportamiento (Sanz, 2008).

En síntesis, una perspectiva sociológica contribuye a develar y destacar los contenidos subjetivos y simbólicos de la alimentación que enmarca el fenómeno (Carrasco, 2007). Es una contribución para avanzar en el posicionamiento de los análisis micro sociales que pongan al descubierto la multiplicidad de factores que inciden en la conducta alimentaria, ajenos a la pretensión de homogeneidad, determinación o generalización que ha caracterizado las investigaciones en la materia, por parte de otras disciplinas.

Los antropólogos y los sociólogos, a partir de los años 90 del siglo XX, empiezan a interesarse por los factores sociales y culturales que encierra la alimentación, la incidencia de lo cultural en las condiciones nutricionales de la población y, en especial, por explotar su potencial como categoría analítica para entender las formas de organización de la sociedad y sus relaciones políticas y sociales.

El análisis histórico de los alimentos, los sabores, la forma de preparación y disposición de los mismos a lo largo del Siglo XIX, posibilita entender el porqué de ciertas costumbres y formas en las prácticas alimentarias actuales (Carrasco, 2007).

Además de la perspectiva histórica, Carrasco (2007) indica que otras investigaciones sobre la alimentación suelen ser complementarias a miradas económicas, nutricionales y productivas, como las tradiciones más predominantes y, en las últimas dos décadas, se posicionan investigaciones desde el enfoque de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, sustento fundamental para la formulación y ejecución de la política pública en la materia y desde la sociología y la antropología de la alimentación.

Desde el área de la salud y la nutrición se han realizado investigaciones orientadas a la identificación de cambios en los conocimientos, actitudes y prácticas alimentarias de pacientes diabéticos, con VIH y madres gestantes y lactantes.

El interés de estos estudios se centra en el análisis de los cambios que genera la aparición de determinada enfermedad, los cuales están asociados generalmente a modificaciones en los hábitos de alimentación (Carrasco, 2007). De igual forma, se indaga cada vez más en las creencias y los patrones alimentarios de las madres gestantes y lactantes, por la importancia que éstos tienen en el desarrollo infantil y por la primacía que las políticas de infancia otorgan a esta etapa del desarrollo.

Para ello toma aspectos fisiológicos de la nutrición como un proceso biológico y al mismo tiempo como una actividad social, así como psicológicos

de la alimentación, los cuales relaciona con la producción, consumo y ciclo vital (Unigarro, 2010).

Con respecto al estructuralismo de Levi-Strauss, la comida para él era concebida como un sistema cultural cuyas lógicas de alimentación, preparación de alimentos, consumos, modos de comer y ritos, respondían a estructuras mentales, ideológicas y simbólicas que escondían significados sobre el modo de ver la vida, y que no necesariamente dependían de conocimientos bioquímicos, nutricionales, económicos o algún otro aspecto material (Harris, 1985).

Por consiguiente, señala Sánchez (2007):

tanto los platos como las formas de comer esconden una serie de mensajes a descifrar; entonces, aquello que se codifica a través de la comida expresaría un conjunto de patrones y eventos sociales: jerarquías, inclusión y exclusión, aversiones, preferencias, etc. (p.36).

Básicamente, la diferencia entre Levi-Strauss y Harris (López, 2003) es que el primero de ellos veía a la comida como “buena para pensar”, mientras el segundo la veía como “buena para comer” (p.225). De acuerdo con ello, la selección de alimentos no solo se restringe a procesos mentales racionales, sino que, según el autor, las elecciones pueden ser inútiles, nocivas e irracionales de acuerdo con ello hay una influencia de un dominio cultural y social.

A partir de los años 80, los estudios antropológicos sobre la comida dejaron poco a poco de polarizarse entre alguna postura teórica en específico dando paso a posturas más eclécticas que buscaron la interdisciplinariedad.

Es así, López (2003) que, por influencia del materialismo y la ecología cultural surgen los estudios desde una perspectiva biocultural, la cual se convierte en una visión más holística de una serie de fenómenos al combinar estudios biológicos y culturales a la vez. Por supuesto, también son incluidos bajo esta perspectiva los condicionantes ecológicos y ambientales que, según esta línea, son determinados culturalmente.

Dentro de la perspectiva biocultural y como un subtema dentro de la antropología de la alimentación, nace la antropología de la nutrición, la cual explica que las ingestas de comida son una respuesta a estímulos y necesidades biológicas y culturales (Field, 1984).

A pesar de que el énfasis está en cómo es que la cultura logra variaciones dentro de las cuestiones biológicas humanas, se reconoce que hay una serie de factores geográficos, sociales, psicológicos, religiosos, económicos y políticos que también repercuten sobre las ingestas de alimentos.

Ahora bien, en esta perspectiva se plantea también que las deficiencias nutritivas específicas de cada sociedad podrían ser también determinantes de una serie de pautas de comportamiento cultural o de instituciones sociales particulares (Messer, 1995). Ello, porque las prácticas alimentarias se toman, desde los estudios antropológicos, como un elemento más dentro de un conjunto de costumbres sin tomar en cuenta el impacto de dichas prácticas en la salud (Field, 1984) y en las actividades que se dan dentro de una sociedad.

En la actualidad, los estudios sobre alimentación desde la antropología están abarcando nuevos temas, debido a preocupaciones sociales en el mundo. De esta manera, los temas más abordados incluyen: comida y cambio social, sobre todo con la industrialización de los alimentos que juegan parte dentro las políticas gubernamentales como producto de la globalización en el contexto de la seguridad alimentaria, tema que está en continuo debate por el interés de los antropólogos en la agricultura, salud y nutrición sobre todo en zonas que presentan escasez de comida.

1.3. El abordaje interdisciplinar de la alimentación: una reflexión necesaria.

Si bien la tendencia a la autonomía y la especialización se ha dado, a lo largo de la historia de las ciencias, en la era que nos ha tocado vivir, la apertura disciplinar, las rupturas de fronteras, la usurpación de problemas,

la circulación de conceptos, la emergencia de nuevos esquemas cognitivos y la formación de nuevas disciplinas resultan nuevas prácticas.

Disciplina es una categoría organizacional que tiende a la autonomía, pues pretende delimitar sus fronteras, desarrollar su particular lenguaje, elaborar sus procedimientos de investigación y, eventualmente, a construir sus propias teorías.

La naturaleza cambiante del conocimiento y la complejidad que tienen los problemas para ser resueltos, dan paso en la actualidad a nuevos enfoques científicos y conceptos como los de interdisciplinariedad, multidisciplinariedad y transdisciplinariedad.

Esto obliga a que las instituciones docentes establezcan relaciones interdisciplinarias en el proceso de enseñanza aprendizaje para que los estudiantes se formen en correspondencia con el desarrollo contemporáneo de las ciencias.

De la Rúa (citado por Arana, 2016), considera que la interdisciplinariedad es la relación entre dos o más disciplinas, así como el intercambio recíproco y la comunicación amplia entre los campos del saber que la componen.

Del desarrollo disciplinar y de su apertura se desprende el intercambio y la cooperación con otras disciplinas, que dan pie a la multi o pluri, inter y transdisciplina. Por tanto, como bien se reconoce, no pueden existir estas interacciones disciplinares sin el desarrollo disciplinar. Es decir, que, sin el avance de las disciplinas, no puede haber multi, inter o transdisciplina.

La interdisciplina tiene una historia que remonta al periodo Renacentista o la ciencia del siglo XIX, registrando su apogeo a partir de los años setenta, período en el que se dio el cambio en la estructura del pensamiento científico (Torres, 2015).

La interdisciplina surgió como un aspecto esencial en el desarrollo del conocimiento científico, teniendo en cuenta que los hallazgos aislados de los especialistas en las disciplinas resultaban insuficientes para solucionar

problemas complejos impuestos por la época que se vive (Llano, y otros, 2016).

La interdisciplina se define como el uso de dos o más disciplinas en la búsqueda de una cuestión particular, sea a nivel teórico, metodológico o empírico. Se caracteriza por permitir el establecimiento de relaciones sistémicas entre diversos fenómenos en el marco de una investigación o temática específica, con el fin de construir lenguajes comunes que integren teorías y conceptos para la articulación de conocimientos heterogéneos, que a su vez faciliten la utilización e intercambio de datos y métodos de una disciplina a otra (Luengo, 2012).

Quintá y Borrero (2014) advierten que la interdisciplina no se debe considerar como un concepto estático o sólido, ya que éste se propone como un continuo dinámico y fluido, que parte desde la problematización de los límites disciplinarios y las posibilidades de colaboración interdisciplinar, y avanza hacia el intercambio crítico de puntos de vista hasta la integración e incluso la modificación de varios puntos de vista expertos alrededor de una indagación específica.

De acuerdo con Villa y Blázquez (2013), cada práctica concebida como investigación interdisciplinaria ofrece la oportunidad de precisar qué procesos o actividades corresponden a lo inter, tales como son las nociones de integración que parecen estar reservadas a la creación de dominios o la de articulación que se asocia principalmente con la confluencia de conocimientos de diversas disciplinas para estudiar problemas complejos.

En décadas recientes, la atención a la interdisciplina ha cobrado fuerza en los planes de estudio y son cada vez más frecuentes los ejemplos en los que varias disciplinas comparten un objeto de estudio y metodologías de abordaje o de investigación, logrando comunicarse y coordinarse en un ámbito de conocimiento (Monsalve, 2014).

Este tipo de prácticas se apoyan en el hecho de que el universo que nos rodea y las interacciones que existen entre los elementos que lo conforman tienen una naturaleza interdisciplinaria (Monsalve, 2014). Los fenómenos

que nos rodean contienen información de interés para muchas de las diferentes disciplinas que se han creado, y para las nuevas que, sin duda, surgirán a medida que seamos capaces de procesar toda esta información.

La interdisciplina es la relación recíproca entre disciplinas en torno a un mismo problema, situación o fenómeno concreto, implica el intercambio y la transferencia de procedimientos de una disciplina a otra. El intercambio y colaboración entre los conocimientos teóricos y prácticos de diversas disciplinas, así como asumir la crítica y la autocrítica en todas direcciones. La interdisciplinariedad es una forma de cultura intelectual, no una manera de proceder forjado por un cambio total entre una disciplina y otra.

Como señala Stolkiner (1999), la cuestión relevante es saber cómo se integran o articulan diferentes dominios disciplinarios cuando se aborda un mismo objeto de estudio, lo cual concierne al tema de los fundamentos epistemológicos de la investigación interdisciplinaria para no provocar una posible fragmentación del fenómeno a abordar.

De ahí que sugiere este autor que hay que programar cuidadosamente la forma y las condiciones, tanto teóricas, epistemológicas y metodológicas de cada disciplina en el abordaje del objeto de estudio para no producir hibridismos innecesarios (Stolkiner, 1999). Afirma el autor que esto resulta de capital importancia porque la construcción conceptual común del problema supone un marco de representaciones comunes entre disciplinas y una cuidadosa delimitación de los distintos niveles de análisis del mismo y su interacción.

Pero cada día es más complicado encontrar investigadores versados en más de un área del conocimiento. Por lo que, para efectos de este texto, asumiré que siempre hablamos de grupos de individuos.

El siguiente requerimiento lo constituye la necesidad de un vocabulario común. Sin él, es imposible la comunicación adecuada de ideas. Pero igualmente importante, y pocas veces mencionada, es la capacidad de desarrollar una empatía académica.

Precisa también que, debe tenerse cuidado en la interacción entre disciplinas que buscan abordar un mismo fenómeno porque en muchos casos las diferentes tradiciones disciplinares sólo fomentan entre sus seguidores el desarrollo de habilidades típicas de su campo, ejercitan metodologías propias para afrontar un problema, e incluso promueven posiciones políticas particulares (Stolkiner, 1999).

Más aún, precisa Stolkiner (1999) que además de comprender que existen diversas formas de percibir y abordar un problema, es necesario desarrollar habilidades que les permitan, académicamente hablando, ponerse en consonancia entre ellos.

Esto es lo que el Stolkiner (1999) considera como la necesaria empatía académica que requiere de una necesaria disposición al diálogo y, al mismo tiempo, a la confrontación de ideas, metodologías y percepciones del mundo, muchas veces en terrenos poco conocidos, con el fin de indagar sobre un problema común. Todo ello es necesario para lograr acuerdos, sobre todo de carácter epistemológico y metodológico, que nos permitan avanzar hacia un objetivo común.

Strober (2011) sugiere que una exitosa experiencia interdisciplinaria recae necesariamente sobre un adecuado liderazgo. Su principal característica es la capacidad de articular las diferentes ideas y opiniones expuestas, de tal manera que se asegure la claridad para las disciplinas participantes y sobre cuál es su papel en un proyecto.

Es en esta convergencia de fuerzas disciplinares, a través del conocimiento de las habilidades particulares, un vocabulario común, empatía académica, confianza en lo otro, confrontación de posiciones y la generación de acuerdos, todo a través de una adecuada interacción que permita el logro conocimiento interdisciplinario (Stolkiner, 1999).

Para el caso del abordaje interdisciplinario de la alimentación, sobre todo para quienes nos iniciamos en el complejo entramado de la comprensión y acercamiento teórico, epistemológico y metodológico del abordaje interdisciplinario de objetos de indagación en los estudios

culturales diversos, necesario resulta reflexionar sobre las bondades y dificultades que pueden enfrentarse en esta tarea.

No obstante, es de reconocer que tenemos un gran reto y, al mismo tiempo, una gran oportunidad ante nosotros. Nuestro singular contexto actual, el mundo en que nos tocó vivir, donde el desarrollo tecnológico juega un papel fundamental en todos los aspectos de nuestras vidas, ha creado las condiciones necesarias para que surja esta necesidad de lo interdisciplinar. Lo que permitiría logra una mayor profundización sobre los objetos de estudio, en nuestro caso de la alimentación.

La estrategia interdisciplinar posibilitaría, en el caso de la alimentación, identificar y abordar con mayor profundidad la interacción de procesos estructurales tales como los económicos, ambientales, poblacionales y socioculturales, biológicos, psicológicos ha incidido en cambios de las prácticas alimentarias tradicionales de las poblaciones.

1.4. Comida e identidad

1.4.1. Comida

Quizá sea la comida una de las actividades humanas que con mayor claridad muestra el requerimiento de que diversas disciplinas científicas participen en la comprensión y resolución de los distintos problemas que van surgiendo en ella. La comida parece estar situada en la intersección de procesos biológicos, sociales, psicológicos y culturales.

Así, podemos reconocer que las diversas disciplinas han construido sus propios y específicos campos científicos sobre la alimentación, de un modo que implica el manejo de distintos corpus teóricos, así como el aporte de diferentes hipótesis sustantivas, entre otras cuestiones.

Como se puede advertir, las disciplinas científicas tienden a edificar visiones especializadas que construyen objetos de estudios muy propios que excluyen o marginan cuestiones sustantivas y particulares de la

alimentación humana, tratándolas como aspectos simples que quedan sin comprenderse dentro del respectivo campo de estudio de cada disciplina.

Esto lleva a ofrecer explicaciones muy diferentes sobre determinada problemática, como veremos a continuación. Según ha mostrado Carrasco (2007), la construcción del discurso socio-antropológico sobre la alimentación humana ha recorrido tres fases discernibles:

1) La de proliferación de declaraciones programáticas sobre el potencial del estudio de la alimentación en términos de la cultura.

2) La creación de conceptos para el análisis de la cultura alimentaria, sin prescindir de las viejas problemáticas de la disciplina antropológica (identidad, integración social y tradición, entre otras).

3) A partir del estudio etnográfico concreto del comportamiento alimentario se bifurca el camino en tres orientaciones (la reconstrucción de los factores que inciden en la creación de los hábitos en regiones culturales amplias, los estudios en pequeños grupos para reconocer los núcleos y las periferias de los sistemas alimentarios, y la selección de situaciones privilegiadas donde se evalúa el peso de los aprendizajes de los patrones alimentarios (p.28).

Gracias a ese itinerario, ahora nos encontramos delante de un programa que resistiría los condicionamientos puramente económicos de las practicas alimentarias" a la vez que propicia el conocimiento del comportamiento Alimentario en términos de su carácter simbólico, por su carácter holístico y a la vez nos permite encontramos frente a un programa progresivo para el estudio cultural de la alimentación humana.

Mientras que la comida se encuentra situada en un punto de encuentro entre lo biológico, lo social y lo cultural, las disciplinas científicas que estudian el comportamiento alimentario han erigido observatorios unilaterales producto del aporte de sus respectivos campos de estudio, en los cuales han construido teorías y conceptos muy específicos de cada ciencia en particular.

1.4.2. Identidad

Al referirnos a las categorías de sociedad y cultura, es importante remitirnos explícitamente a los conceptos de identidad y de etnicidad. Ambos conceptos se refieren a una dimensión histórica y cultural presente en el centro de cada grupo humano, o de cada sociedad y que permite dependiendo de las coyunturas políticas, hegemónicas, económicas, sociales y religiosas aparecer como la manifestación simbólica de una pertenencia a un modelo de vida y de sociedad.

Es decir, una propuesta de existencia, presencia y permanencia étnica y de identidad con un mundo simbólico; o también se puede hablar de culturas de protesta o de culturas de opresión en el sentido en que a través de esas identidades o etnicidades de protesta y opresión se da respuesta a modelos hegemónicos de poder y se consolida la diversidad de las culturas en el mundo contemporáneo.

Giménez (1994) habla de la identidad tanto en el nivel del sujeto como en el de la comunidad, y mencionan que no es puramente fruto de un proceso autorreflexivo, sino más bien el descubrimiento de que se es en comunidad. Suponiendo un sentimiento de pertenencia subyacente al autorreconocimiento del grupo, expresada en la valorización de los elementos que conforman la propia cultura: hábitos, costumbres, creencias, folclor, artefactos, técnicas, organizaciones e instituciones, conocimientos, conceptos e ideas.

Para Amtmann (1997) la identidad es un modo de ser que nace no sólo de la pertenencia común, sino también de la diferencia, entendiéndose que ésta existe cuando los actores se sienten profunda y emocionalmente parte de una localidad o región. Además del reconocimiento de un territorio se valoran las actividades tendientes a dar soporte a quienes habitan ese territorio y, especialmente, los elementos culturales que se comparten y que se traducen en tradiciones, historias, paisajes, personajes, expresiones artísticas y folklóricas.

La identidad se construye a través de complejas interacciones entre procesos cognitivos, afectivos y sociales, los cuales son guiados por un conjunto de motivos que dirigen a las personas hacia ciertos estados identitarios y las alejan de otros.

La identidad se basa en el conocimiento, reconocimiento y apropiación de la memoria histórica; de un pasado común. Un pasado que puede ser reconstruido o reinventado, pero que es conocido y apropiado por todos, que tiene una presencia permanente en el imaginario individual y colectivo. La identidad individual y colectiva surgen de la mera existencia, en la cual se encuentra implícita la esencia histórica, que no puede definirse por agentes externos.

La identidad constituye una autopercepción, un autorreconocimiento, una representación autoasignada desde la perspectiva subjetiva de los actores con respecto a su ubicación en el espacio social (Jiménez, en Waldman, 2000:317). Al darse una identidad, el individuo existe para sí y para los demás. Pero esta definición de identidad no implica otorgarle matices sustancialistas, ya que la identidad emerge y se afirma como tal, en su interacción con otros.

La identidad es, la manera en que los miembros de un grupo se definen a sí mismos, pero también cómo son definidos por los otros con quienes se interrelacionan. La identidad se construye a través de las acciones que realizamos los seres humanos y a las cuales les damos una relación y un sentido.

La pertenencia al grupo otorga al individuo rasgos de identidad propios y, al mismo tiempo, cuando los individuos se identifican sólidamente con el grupo, éste adquiere una identidad colectiva, consolidada en la medida en que el grupo posea atributos y un devenir común que lo diferencie de otros.

La identidad implica un compromiso afectivo vital con el pasado, presente y futuro de los procesos económico-sociales y culturales que acaecen en una localidad o región. Como identidad regional podemos decir que de acuerdo con Amtmann (1997) y Giménez (1994) ésta se da cuando

una parte significativa de los habitantes de una región ha logrado incorporar a su propio sistema cultural los símbolos, valores y aspiraciones más profundas de su región.

Rodríguez Brandão (1986) define la identidad como una categoría ideológica de adscripción de atributos (sociales, culturales, etc.) que se articulan como categorías estratégicas de relaciones entre sujetos y grupos desiguales.

Señala Bordieu (1985) que:

La identidad se configura en base a una multiplicidad de referentes (lengua, religión, creencias, etc.) que son objeto de representaciones “objetivables en forma de cosas (emblemas, banderas, insignias) y actos y, en torno a los cuales se construyen estrategias asociadas a la manipulación simbólica que conduce a la consolidación de la categoría (p.87).

Según Márquez y Lepe (2015) la identidad:

Hace referencia al grupo frente a la existencia de otro grupo, es decir, de la propia consciencia del grupo cuando se enfrenta a otro, es en ese momento cuando se hacen visibles las diferencias socioculturales. Es más, en esa correlación entre unos frente a los otros se produce una culturización de las diferencias y una naturalización de las mismas (p. 148).

Dubet (1989) destaca cómo la sociología, a pesar de no ocuparse del concepto de identidad en sus inicios, empieza a hacerlo en la segunda mitad del siglo XX, vinculando la identidad con los intentos de explicar las nuevas movilizaciones que surgen en esta época. Este autor afirma que la “construcción de la identidad social es inseparable de una concepción sociológica del sujeto” (p. 520). A continuación, recuerda igualmente que la identidad, al igual que la concepción del sujeto, son conceptos en continua evolución y, por tanto, los cambios serán continuos.

En esta misma línea, Pujadas (1993) señala que las identidades de un grupo se construyen sobre la base de las identidades personales de los individuos que lo forman, además de la historia grupal e individual. Acude al planteamiento realizado por Berger y Luckmann (1976), quienes precisan

que la identidad es un fenómeno que surge de la dialéctica entre el individuo y la sociedad.

Las teorías sobre la identidad siempre se hallan insertas en una interpretación más general de la realidad; la consideran dentro del universo simbólico y sus legitimaciones teóricas, y varían su carácter de acuerdo con esto último. Dicen Berger y Luckmann (1976) que:

La identidad permanece ininteligible a menos que se la ubique en un mundo. Cualquier teorización sobre la identidad o sobre tipos específicos de identidad debe por tanto producirse dentro del marco de referencia de las interpretaciones teóricas en que aquella y estos se ubican (p. 215).

Es decir, la identidad no es más que una construcción a partir de las prácticas sociales que constituyen otra realidad también simbólica como es la cultura. De hecho, a pesar de que la construcción de la identidad puede ser individual o grupal, dentro de una misma cultura se pueden dar diversas identidades (Endara, 1997).

En estas definiciones del concepto de identidad siempre se tiene en cuenta al individuo, al grupo y al cambio constante. Es decir, como indica Greenwood (1989), no centrarlo en sus dimensiones estáticas y homogéneas, sino considerado como un concepto analítico que permite comprender la cultura de un pueblo construida a lo largo del tiempo. Solo así se puede observar que tanto la cultura como las identidades están en constante evolución.

Es decir, las culturas están en constante cambio, por lo que hablar de cultura tradicional, en referencia a un hecho estático, no tendría sentido. A la hora de realizar una descripción de una cultura y sus identidades debemos hacerlo como un hecho dinámico, en constante adaptación a las condiciones globales (Greenwood, 1989).

En esta acepción de identidad en constante evolución, Bauman (2010) viene a reafirmar que las identidades están en un proceso continuo de renegociación. Esto significa que nunca se llega a consolidar una identidad definitiva o estable ya que ésta se va reformulando constantemente.

Además, este autor sostiene que esta construcción constante de las identidades usa como ejes vertebradores dos valores fundamentales en la sociedad actual, como son la seguridad y la libertad.

En esta misma línea Taylor (1996) vincula las identidades individuales y colectivas con esa constante evolución y reformulación. Esta evolución la entiende como consecuencia de las propias experiencias vitales que experimentan los individuos a lo largo de su vida. A la vez, Taylor destaca que la identidad es un elemento consustancial a la propia evolución del individuo, permitiéndole sentirse parte de un grupo y normalizando su propio desarrollo individual.

Asimismo, para Lacomba (2008), esta identidad debe ser tomada en conciencia por el pueblo: “La toma de conciencia sobre la propia identidad consistiría en un proceso de afianzamiento de la comunidad de valores y de formas de vida por parte de los miembros de ese pueblo” (p.24).

En el concepto de identidad operan otros factores además de la cultura y la historia del pueblo, como es el ingrediente geográfico. A su vez, este factor contempla tres vertientes: el territorio físico, con las limitaciones y oportunidades para las formas de vida, entre la que se podrían encontrar los alimentos de los que lograría disponer un pueblo en su territorio; el territorio como escenario de su propia historia, y el territorio frente a los procesos de globalización (Lacomba, 2008).

En definitiva, el ingrediente geográfico va ligado a la historia de una población, a la socialización de los individuos y, por tanto, se convierte no solo en escenario sino en elemento fundamental en la construcción de un concepto tan difuso, pero tan útil analíticamente como es el de identidad cultural. López Gómez (2007) revela que “no habrá identidad cultural posible sin referencia a un espacio, e incluso, el espacio constituirá un operador al servicio de la fundamentación de una identidad cultural dada” (p.128).

Además del territorio, Castells (2001) llama la atención sobre el hecho de que hay que añadirle otro elemento más: el contexto. En la actualidad el

contexto estaría marcado por lo que Castells denomina Sociedad Red: un mundo interconectado gracias a la tecnología de la información, que establece un nuevo escenario donde lo virtual y lo físico conviven e, incluso, sin llegar bien a diferenciarse entre ambos, ya que están perfectamente entrelazados.

Llegados a este punto, comencemos por describir qué es la identidad de un pueblo para finalizar hablando de la identidad de territorial. Hacer referencia a la identidad de un pueblo es hacer referencia a su cultura, a la visión que tienen sus habitantes de la vida y de su historia. Pero esta visión debe ser compartida para generar pertenencia de grupo y, con ello, identificarse como identidad cultural.

Además, tal y como afirma Santos (2008), cuando se estudia la comida y lo alimentación, se suele aludir a su aspecto económico y social, pero su elaboración y consumo implica a un territorio, ya que “la actividad alimentaria reproduce y recrea imágenes que trasladan al consumidor los valores de lo que elabora o adquiere” (p. 196).

En cuanto a la vinculación de la identidad con el territorio, Dubet (1989) afirma que la identidad es “La autorrepresentación de su lugar y de su integración” (p. 525), en el sentido de que es el resultado de la socialización en un determinado contexto que conlleva la aceptación e integración de los diversos factores del sistema en el individuo.

Tal y como se ha tratado anteriormente, en la construcción de la identidad cultural, los conceptos de identidad e imagen de un territorio van de la mano. Ambos conceptos, identidad e imagen, deben ser fieles reflejo de la autenticidad, tratando de evitar estereotipos negativos y que vayan en dirección contraria al desarrollo sostenible (Álvarez Sousa, 2005).

Para lograr este hecho, se elaboran acciones de comunicación tratando de transmitir la identidad y la imagen de manera coherente entre lo que se percibe y lo que se transmite. Identidad e imagen son elementos construidos a lo largo de la historia de una sociedad y se trata de reconstruirlos en cada momento de acuerdo con los intereses del presente, pero intentando

conservar la autenticidad. Indica (Álvarez Sousa, 2005) que “si es necesario analizar la identidad para entender el capital simbólico de un territorio-sociedad, no lo es menos analizar la imagen que se está a crear y recrear de dicho territorio [...]” (p. 74).

Por su lado, Dubet (1989) afirma que la “construcción de la identidad social es inseparable de una concepción sociológica del sujeto” (p. 520). Recuerda igualmente que la identidad, al igual que la concepción del sujeto, son conceptos en continua evolución y, por tanto, los cambios serán continuos.

En definitiva, el ingrediente geográfico va ligado a la historia de una población, a la socialización de los individuos y, por tanto, se convierte no solo en escenario sino en elemento fundamental en la construcción de un concepto tan difuso, pero tan útil analíticamente como es el de identidad cultural. López Gómez (2007) señala que “no habrá identidad cultural posible sin referencia a un espacio, e incluso, el espacio constituirá un operador al servicio de la fundamentación de una identidad cultural” (p.21).

Los factores culturales tienen relación con componente estructurales que califican la identidad de los grupos, comunidades, comarcas o pueblos, posibilitando distinguir a estos en las dimensiones espacio temporales, por otra parte, constituyen el esqueleto funcional que fortalece el aspecto de la subjetividad de la que forman parte los valores, los cuales, a partir de la conciencia pueden ser estimulados y favorecer a su desarrollo.

La identidad va a depender fuertemente del contexto donde el individuo se esté relacionando, pues el lente contextual le ayudará a definir en cada momento o situación frente a quiénes se enfrenta, con qué otras culturas se interrelacionan y sobre la base de qué rasgos significativos se definen los recortes de la realidad sociocultural que sustentan su identidad (Álvarez, 2005). Se es diferente, pero también son iguales y así, sucesivamente.

Los estudios del cambio cultural o social, afirma el autor, se enfocan en preocupaciones básicas, sobre las innovaciones en culturas particulares, especialmente cuando se relacionan en variaciones culturales; o de

aculturación que ocurren con varias formas de contacto cultural, que facilitan o inhiben cambios al interior de la cultura, contrastados con cambios inducidos por el contacto desde fuera.

El individuo puede resistirse a los cambios en la esfera cultural, pero no puede evitar la influencia constante de elementos culturales nuevos, para ir cambiando elementos como la moda, lenguaje, comportamientos, estilos, arte, costumbres y disímiles formas de la cultura (Álvarez, 2005).

En la medida en que las comunidades estén dotadas de mayor grado de conocimientos de sus raíces, así crecerá el desarrollo y formativo cultural; el resultado podría ser, una paulatina disminución de la capacidad de manipulación por los centros culturales del mundo desarrollado y una reafirmación de la propia identidad nacional.

Como precisa Rodríguez (1995): “Esto tiene su base en el argumento de que “la cultura del desarrollo parte del desarrollo de la cultura y para que perdure el modelo de desarrollo, tiene que afirmarse en la identidad y en los valores autóctonos” (p.23).

Los fenómenos culturales requieren un enfoque integral debido a que la propia cultura es un sistema complejo que funciona con integralidad y dinamismo y necesita de una adecuada y específica comunicación, en la creación, difusión e intercambio de valores espirituales.

Estoy de acuerdo con Pogolotti (1991) cuando dice que “una cultura vive en la historia y encarna irrenunciablemente en un pueblo, haciéndose reconocible por ir marcando cierto perfil ético, estético, vital, social, religioso y aún epistemológico y filosófico” (p.35).

Así, la cultura constituye motivo y momento de participación comunitaria, donde afloran valores, tradiciones, memoria histórica, costumbres, que pasan de generación en generación para convertirse en verdadero patrimonio, el que no es fácil de deshacer, pero factores externos o internos de los procesos del desarrollo pueden lesionarlos hasta llegar a perderse, si no se tiene en cuenta su preservación para beneficio de sus creadores.

Conceptualmente, la identidad cultural es la condición del ser humano que caracteriza la manera común de vivir en el tiempo y el espacio, el quehacer concreto del hombre en el proceso de producción y reproducción de la cultura en la sociedad misma.

El panorama cultural del mundo ha cambiado intensamente. Sus cambios son tan reveladores que obligan a valorar la influencia de los factores socioculturales en la transformación de los pueblos, como aspecto importante para comprender en su profundidad el contenido. El enfoque dinámico de la cultura permite comprender que ella se ha transformado como consecuencia de los cambios sociohistóricos.

La cultura y la identidad están expuestas a constantes bombardeos. La globalización cultural, los medios de comunicación, el desarrollo de las tecnologías de la informática, la Internet, y otros medios, posibilitan aún más rápido el intercambio cultural.

La identidad cultural es un proceso abierto y dinámico. La trama de la cultura conforma un todo complejo, a modo de estructura multinivel de (sub)sistemas culturales, que, desde el más cercano al individuo hasta la globalización planetaria, anidan o encajan unos dentro de otros: como redes en el interior de otra red más amplia, cada una de las cuales opera con un cierto grado de autonomía, a la vez que es interdependiente de las demás y del sistema global. (Gómez García, 2001).

Pero la cultura y la identidad están expuestas a elementos nuevos que se suman al entramado que se ha ido cimentado a lo largo del tiempo para mezclarse y dar lugar a nuevas cualidades, sin perder lo originario, lo que constituye la dinámica y conservación que caracteriza el proceso de formación y desarrollo de la identidad cultural. He ahí el carácter dinámico de la identidad cultural.

1.4.3. Identidad alimentaria

La alimentación, como elemento de identidad, es una de las características culturales que pueden alterarse mediante el contacto con

otros grupos socioculturales, aunque las prácticas alimentarias suelen presentar variaciones lentas respecto a otros elementos de la cultura.

La aplicación rigurosa de las reglas alimentarias ha sido durante largo tiempo una protección contra la aculturación y la pérdida de identidad ante el contacto cultural con otros grupos y es muy lógico que los colectivos de inmigrantes, pero también las poblaciones receptoras, se resistan a abandonar ciertas prácticas, y a crear en la sociedad los espacios adecuados para satisfacer las demandas de productos centrales en su alimentación de origen y sus peculiaridades alimentarias.

De lo que se deriva que la cocina de un pueblo es parte de su identidad de un pueblo. Porque si la identidad cultural es lo que diferencia a una cultura de otra, si la identidad es lo propio y lo que nos identifica frente al otro cultural, si la identidad es un sistema de inclusiones y exclusiones de significados que diseña un perfil peculiar, que nos separa de los demás marcando las diferencias, es claro que la alimentación define a un grupo, le impone un sello, una etiqueta (Duhart, 2004). Sello y etiqueta que, por supuesto, no son estáticos ni se han cristalizado de una vez y para siempre, sino que, como todo aspecto de la identidad, están en permanente redefinición.

Con este planteamiento, Duhart (2004) identifica a la identidad cultural alimentaria como el producto de una sedimentación cultural a través del tiempo:

Se funda en una rica herencia cultural interna de un grupo y en un conjunto de representaciones de sí mismo y del otro, acumuladas al capricho de los cambios de ideologías. La intensidad de sus relaciones con el imaginario atestigua de su peso en la identidad sociocultural global (p.14).

El mismo Duhart (2004) indica que la identidad cultural alimentaria se materializa en productos, técnicas de cocina, platos y modos de consumo considerados como propios por quienes son integrantes de determinada cultura y como típicos por los ajenos a la misma. Introduce un aspecto interesante relacionado con este tipo de identidad al mencionar que, como

toda noción conceptual de cualquier disciplina del saber, es construido. Al respecto señala el autor que:

La construcción de una identidad cultural alimentaria ya sea de un grupo o de una nación entera, procede de las evoluciones de las prácticas alimentarias y de las de los discursos gastronómicos y culinarios; un corpus alimentario y su representación son el fruto de una historia compleja, hecha de influencias, de introducciones o de abandonos de productos, de procesos de difusión, de fluctuaciones en la estructura de la comensalidad, de cambios de imagen de un manjar y de quien lo come (p. 5).

Es decir, la identidad cultural alimentaria se transforma, cambia, al unísono del pueblo o nación que la construye, del tipo de relaciones establecido entre la gente y sus circunstancias sociales, culturales, políticas, ideológicas y tecnológicas.

Por su parte, la gastronomía se movería entre lo tradicional, lo típico, lo propio, y lo novedoso, representaría el cambio que conserva la tradición. Como asevera Zagal (2011): “La gastronomía asume cómodamente, sin escrúpulos ideológicos, la tradición y la memoria... La armonía entre tradición y progreso, vertebrada la gastronomía” (p.24).

Contreras (1999): defina a la cocina nacional o étnica como “aquella que es propia de una comunidad, región o país determinado y que, precisamente, porque es la cotidiana no es considerada como una expresión de individualidad, sino, más bien, como un aspecto de la identidad grupal” (p.25).

La relación tan estrecha entre alimento e identidad cultural quizás tenga que ver con el hecho de que el registro de este fenómeno en la conciencia individual y colectiva se relaciona con la satisfacción de necesidades primarias de naturaleza biológica, como es la satisfacción del hambre, necesidad que se modela en un determinado contexto cultural y social, de manera que ese alimento que el niño conoce por primera vez y comienza a degustar desde que nace y que sigue experimentando a lo largo del proceso de incorporación a su cultura, no es más que proceso de

construcción social de la realidad que aparece en su conciencia como el alimento, el único posible que se autorreferencia cotidianamente.

Ahora bien, esa identificación, ese autorreconocerse por lo que se come, admite varios niveles que, a medida que se asciende por los mismos, implican grados de mayor inclusión. Con esto se quiere decir que, de todo el repertorio de alimentos disponibles en una cultura, cada individuo, de acuerdo con su tradición familiar y a su inserción social y económica, va a realizar otro recorte al consumir determinados alimentos y desechar otros.

Podemos hablar, entonces, de un primer nivel en el que se configura una identidad familiar. En cada casa se cocinan ciertas comidas y con determinadas recetas, las que se reiteran hasta constituir una especie de patrón o molde familiar que se transmite de manera intergeneracional.

En segunda instancia, se puede identificar un cierto patrón alimentario, de acuerdo con la clase social y económica de pertenencia, por la que la selección de alimentos, si bien reconoce un condicionamiento económico, no se hace sólo por ese factor, ya que también se consumen alimentos que son baratos, pero que a lo mejor tienen una valoración positiva en términos de salud, por ejemplo.

De cualquier manera, hay un sello intraclase en el consumo alimentario que no se puede desconocer. Por último, hay alimentos y comidas que son ingeridos sin distinción por individuos pertenecientes a todo el espectro social y económico de una sociedad o nación dadas.

Es lo que constituiría la cocina regional y nacional que todos los habitantes reconocen como propia. Esos alimentos terminan siendo emblemáticos para la atribución de la identidad (Contreras, 1999).

Este repertorio común compartido por todo el conglomerado social de una comunidad, región o nación es el que conduce a la autorreferenciación, a la autoidentificación. Es ese el repertorio de alimentos con los que se identifican todos los miembros de una sociedad sintiéndolos como propios y referentes hacia los cuales volver la mirada, frente a los de afuera, es el que hace sentirse miembro de una etnia o nación, formando parte de ella.

1.4.4. Alimentación y contextos identitarios

La alimentación se articula doblemente con la identidad de una cultura, está presente en los órdenes biológico, fisiológico y orgánico y a su vez se articula con el mundo de lo simbólico, de lo significativo, en los aspectos de la representación y el sentido (Gracia, 2010). Esa ubicación de la comida frente a la vida permite reforzar su presencia al interior de la identidad de un grupo y la presenta como el territorio en el que se viven las diversas expresiones de la identidad de una sociedad.

La alimentación permite conocer y experimentar la identidad cultural de un territorio mediante la degustación de unos recursos y las experiencias que pueden ir desde su transformación hasta su consumo (Falcón, 2014). Como dice Gracia (2010): “el hecho alimentario es, esencialmente multidimensional: transita entre el espacio ecológico, biológico, psicológico, socioeconómico o político” (p. 357).

Cuando hablamos de alimentación, no hablamos únicamente de alimentos y platos típicos de un determinado territorio, sino que la gastronomía implica en su definición, un conjunto de elementos que incluyen, además de esos alimentos y platos típicos, las costumbres, las tradiciones, los procesos de elaboración y transformación, los estilos de vida y a la propia población local (Di Clemente, Hernández y López, 2014).

La alimentación no sólo son procesos digestivos, también, en torno a ellos se encuentran una serie de valores y expresiones culturales que tienen que ver con el ser humano en lo social, cultural, psicológico, económico, simbólico y religioso.

Hay marcadas diferencias en cuanto a las preferencias alimenticias entre el medio urbano y el medio rural. En el medio rural se da en mayor medida la poca o nula voluntad de comer alimentos nuevos, que en entornos urbanos.

En parte por la mayor dificultad a la hora de poder localizar determinados tipos de nuevos productos en sus mercados y, en parte, porque en los mercados rurales al estar más cerca de la naturaleza se

valoran más los productos locales, vinculados al entorno y, por tanto, alejados de la tecnología aplicada a la gastronomía (Barrena y Sánchez, 2012).

Esta diferenciación urbano-rural y preferencia de los productos naturales en los entornos rurales podría ser una de las explicaciones del porqué la gastronomía es más explotada como recurso turístico en entornos rurales, ya que en estos contextos se está más cerca de la naturaleza y, por tanto, de los productos ligados a ella.

La alimentación ha sido abordada desde diversas disciplinas. Una de ellas es la Antropología, ya que la gastronomía, en cuanto que implica una elección de alimentos, no sólo es una cuestión fisiológica, sino que también implica una cuestión sociocultural. Esto es, la gastronomía se convierte en una realidad donde se mezclan por igual naturaleza, cultura y sociedad (Douglas, 1979).

Al ser la alimentación un elemento cultural no se debe olvidar que, como todo elemento de una cultura, supone una realidad en evolución, cambiante y que se desarrolla en contextos plurales. Según Prats Canals (1998), se puede considerar patrimonio cultural a “todo aquello que socialmente se considera digno de conservación independientemente de su interés utilitario”, considerándolo además este autor como una invención y una construcción social (p. 63).

Por tanto, la patrimonialización de la gastronomía se usa para diversos fines, entre los que se pueden encontrar la reafirmación identitaria de un territorio por intereses de diferentes sectores o los fines económicos derivados de su explotación como recurso turístico.

Esta forma de entender el patrimonio como actividad turística desde su aspecto económico es señalada por Guerrero y Gallucci (2015):

La identidad cultural de una sociedad se apoya en el patrimonio construido a partir de valores identitarios que la sociedad reconoce como propios: así, este patrimonio cultural es parte del territorio en el que se asienta esa sociedad en tanto es legitimado culturalmente. Además, el mismo puede sufrir procesos de activación patrimonial a través de una

valoración no solo simbólica sino también a través de una valoración económica capaz de generar atraktividad turística y convertirlo, mediante la valoración turística, en un patrimonio turístico reorganizando ese espacio a través del turismo (p. 149).

Kivela y Crotts (2006) adoptan para definir esta realidad un concepto más histórico. Entienden por gastronomía el conjunto de conocimientos que tienen su origen en la totalidad de las diferentes sociedades y culturas, destacando las relaciones laborales que dentro de esta actividad se producen. En ese caso, la gastronomía sería el conjunto de actividades vinculadas a la producción, procesamiento, preparación y demás actividades donde puedan estar involucrados los alimentos hasta su degustación.

Pero si algo queda claro en la mayor parte de percepciones y construcciones teóricas, es la consideración de la alimentación como una práctica y producto sociocultural. Es decir, si algo nos diferencia del resto de animales es que el ser humano cocina. Se diferencia a unas culturas de otras por lo que comen y cómo lo hacen, ya que la elección de alimentos va unido a las tradiciones culturales de los pueblos (De Miguel, 2004).

Todo lo referente a la gastronomía (De Miguel, 2004) “Conlleva una dimensión sociocultural clara, incluso cuando el hecho de alimentarse se haga en solitario, ya que implicaría “la expresión de la sociedad que está detrás” (p.12).

La gastronomía y todo lo que la rodea vive un momento de esplendor, por lo que en los últimos años se han multiplicado las investigaciones relacionadas con ella desde una diversidad de disciplinas como son la Antropología, el Turismo, la Sociología, la Economía, la psicología, Salud y la biología, surgiendo una articulación entre las diversas disciplinas interesadas en ella.

En la actualidad, nos encontramos también con un incremento en cuanto a las reflexiones sobre la gastronomía o patrimonio cultural culinario, que es otra forma de hablar sobre ella. Este incremento de

reflexiones relaciona la gastronomía con conceptos como el de interculturalidad, globalización, tradición, ruralidad, mujeres, globalización, identidad o autenticidad.

De Miguel (2004) indica que la gastronomía, en su conjunto comprende alimentos, herramientas y prácticas sociales. Es una manifestación cultural de una población enclavada en un territorio, ya sea entendido como localidad, región o nación.

Esta autora, también vincula cultura culinaria o gastronómica con identidades nacionales de los pueblos. En estas identidades nacionales, los hábitos asociados a la comida y a la bebida pueden ser muy flexibles, o, todo lo contrario. Es decir, es fácil introducir nuevos alimentos y cultura gastronómica, pero es significativo dejar de tener determinados hábitos.

1.4.5. Etnicidad

1.4.5.1. Sentidos de la etnicidad

La etnicidad es un tipo especial de identidad, que se sustenta en los aspectos culturales. Un grupo definido en términos de identidad étnica es un grupo étnico (Edwards, 1985). Un componente importante de la etnicidad es la lengua; la posesión de una lengua propia como un referente cultural importante, aumentando las posibilidades de supervivencia de un grupo. Por el contrario, la carencia de un repertorio lingüístico étnicamente marcado disminuye dichas posibilidades, acelerando la desaparición del grupo como tal.

La etnicidad es un tipo de identidad grupal derivada de lazos culturales comunes tales como la lengua, la raza o la religión (Edwards, 1985). Este concepto implica una relación primordial entre las personas, y proviene de una interpretación cultural de los orígenes y permanencia de un pueblo.

Para Isajiw (1974) la etnicidad se refiere a “un grupo involuntario de personas que comparten la misma cultura, o a descendientes de dichas personas que se identifican a sí mismos o que son identificados por otros como pertenecientes al mismo grupo involuntario” (p. 122).

La etnicidad es una variable social independiente cuando se toma como parámetro para comparar el comportamiento de distintos grupos étnicos entre sí, en función de su estatus social, creencias religiosas, preferencias políticas, grado de asimilación o lengua (Obidinski, 1978).

El abordaje de la etnicidad puede realizarse enfatizando sus aspectos objetivos o subjetivos. Por un lado, podemos considerar las definiciones de etnicidad que incluyen características objetivas lingüísticas, geográficas, económicas, religiosas y tradicionales ancestrales, que la consideran como algo dado, una herencia, un hecho histórico. Este enfoque, sin embargo, no permite entender adecuadamente la persistencia de la etnicidad a lo largo de generaciones, en el marco de contextos sociales rápidamente cambiantes (Edwards, 1985).

La perspectiva subjetiva permite explicar la persistencia de un sentido de pertenencia a un grupo aun cuando ya hayan desaparecido los lazos objetivos que lo caracterizan. Las definiciones subjetivas de la etnicidad suelen contener expresiones del tipo “se considere o sea considerado”, y enfatizan las convicciones individuales y grupales de una descendencia común (Edward, 1985).

Mientras que las posturas objetivas jerarquizan ciertos contenidos compartidos como raza, ancestros, origen geográfico, religión, lengua, tradiciones... la postura subjetiva prioriza el modo como el individuo se considera a sí mismo o es considerado por los demás (Edwards, 1985). El enfoque objetivo trata a los grupos étnicos como si fueran fenómenos reales.

El enfoque subjetivo define la etnicidad como un proceso por el cual los individuos se identifican a sí mismos como diferentes de otros o pertenecientes a un grupo diferente, y/o son identificados de esta manera por otros individuos. La creencia de un individuo acerca de la etnicidad, no obstante, no puede ser totalmente arbitraria; debe basarse en la existencia de uno o más rasgos objetivos.

En su definición de grupos étnicos, Barth (1976) destaca la importancia de la interacción entre los individuos como un modo de mantener la cohesión grupal: “Los grupos étnicos son categorías de adscripción e identificación que son utilizadas por los actores mismos y tienen, por tanto, la característica de organizar interacción entre los individuos”. Aunque el concepto de grupo étnico no sea exclusivo de grupos minoritarios, es más fácilmente discernible en éstos por la manera como resaltan sus características específicas frente a los grupos mayoritarios con los que están en contacto (p.10).

Un grupo étnico, según Barth, comprende a aquellos individuos que cuentan con un vínculo cultural común heredado, y que se reconocen a sí mismos y son reconocidos por los demás a través de su identificación real o simbólica con determinados atributos tales como la religión, la lengua o las tradiciones; estos atributos adquirirán mayor o menor importancia como marcadores grupales, en función del tipo de situación de contacto planteada.

Considera, incluso, que la cultura común, atributo que suele señalarse como básico en la definición de grupo étnico, es una implicancia o un resultado de esas posibilidades de interacción entre los individuos, más que una característica primaria o definitoria de la organización del grupo étnico.

Esta consideración resulta particularmente interesante de retomar desde una perspectiva lingüística. La identidad participa de la dinámica de

la cultura, lo cual supone que los referentes a partir de los cuales se estructura puedan reinterpretarse y aún sustituirse, sin que por ello la identidad, como constructo ideológico, se pierda.

Por lo que, en situaciones de contacto cultural, el grupo étnico despliega estrategias que, en función de las expectativas de asimilación o de conservación de su etnicidad, tienden a la represión o actualización, respectivamente, de aquellos rasgos que lo diferencian del resto de la sociedad.

1.4.6 Alimentación y etnicidad

Las formas de alimentarse, los productos que se consumen y la manera de cocinarlos se relacionan con los recursos locales, con las características del medio físico, con las formas de producción y de aprovisionamiento y con el comercio, pero también tienen que ver con las prácticas culturales que se inscriben en un contexto socioeconómico determinado (Martín, 2005).

Por ello, la alimentación se considera como un marcador étnico y ha sido uno de los elementos que han contribuido a generar identidad mediante la constatación de la diferencia.

Existe, sin embargo, una tendencia general a sobreestimar la originalidad y la continuidad de las propias prácticas alimentarias. A muchos de nosotros nos puede parecer que ciertos alimentos han estado siempre en nuestra cocina, cuestión que no resulta cierta dado a que pueden haber sido introducidos por intercambio entre los pueblos.

Las cocinas son tan variadas como pueden serlo los idiomas y los acentos lingüísticos; por eso se habla de cocinas regionales, étnicas, locales, familiares e incluso individuales. Algunos consideran que una cocina nacional es aquella que se refiere fundamentalmente a aquellos alimentos y modos de prepararlos que son considerados como normales, propios o

específicos de un determinado país y que, por tanto, constituye un aspecto de su identidad como grupo (Martín, 2005).

Sólo mediante la interacción con otros grupos étnicos podemos tomar conciencia de si algunos de los alimentos que consumimos son exclusivos, o particulares, o de si compartimos nuestras particularidades con otras poblaciones. Muchas personas sólo son conscientes de que tienen unos gustos socialmente definidos y una manera específica de comer cuando salen de su comunidad, de su región o país o ven maneras distintas de cocinar en los medios de comunicación. Reconocer una cocina étnica como propia suele suceder cuando los diferentes grupos originarios entran en contacto entre sí.

En definitiva, los hábitos alimentarios son una parte integrada de la totalidad cultural. Por eso, conocer los modos de obtención de los alimentos y quién y cómo los prepara aporta mucha información sobre el funcionamiento de un grupo étnico, una sociedad. Conocer dónde, cuándo y con quién son consumidos puede permitirnos deducir, al menos en parte, el conjunto de las relaciones sociales que prevalecen dentro de esa sociedad.

Nuestra condición omnívora, los determinantes genéticos, el sexo y la edad, los factores de tipo cultural, como la clase social, la identidad o el grupo étnico, determinan a su vez nuestras opciones y preferencias alimentarias cotidianas. Comemos lo que nos sienta bien, lo que es atractivo a nuestros sentidos y nos proporciona placer, elegimos o rechazamos alimentos a partir de nuestras experiencias diarias y de nuestras ideas dietéticas o religiosas (Cruz, 1991).

Todo esto parece estar cambiando en los últimos tiempos, debido a una serie de fenómenos relacionados entre sí y que tienden a dar una dimensión global a la alimentación. Sin embargo, frente a la globalización alimentaria y al creciente mestizaje culinario, los modelos de la cocina local tienen aún un gran relieve en la estructura de la sociedad y emergen cada vez que una sociedad entra en un momento de crisis (Cruz, 1991), sobre todo cuando se

trata de una crisis no sólo económica sino de identidad étnica en el caso de la etnicidad como a la que estamos asistiendo en el mundo actual.

1.4.7 Las mujeres: transmisoras y protectoras de la identidad y cultura alimentaria

Históricamente las mujeres han asumido las prácticas culinarias en el hogar, cuestión que las sitúa como agentes claves del desarrollo de las cocinas tradicionales. No sólo se encargaron de la conservación de insumos, recetas, convirtiéndose en guardianas de los sabores, sino que sus valiosos saberes y conocimientos han sido heredados de generación en generación, entre madres e hijas, principalmente. Se transmiten desde edades tempranas, por el acto de ver cocinar, cuestiones que permiten un aprendizaje en el hacer.

Por costumbre o tradición, esas hijas vuelven a hacerlo con sus propios hijos lo que permite una práctica de transmisión bastante interesante, que sin duda debe tenerse en cuenta al momento de abordar el heterogéneo universo de las cocinas tradicionales. Sin embargo, conviene señalar, que como en muchos campos la importancia de dicha tarea no se ha hecho visible del todo.

Se ha insistido que, a través de la cocina, se expresan identidades y memorias; pero también se configuran imaginarios, condicionado por los discursos que circulan y que inciden en sus significaciones, por lo que no es posible que ésta sea pensada al margen de las coyunturas, interacciones y conflictos, intereses y deseos de sus actores.

Si bien existen múltiples trabajos de corte ecofeminista sobre la relación entre género y ambiente, no se encuentra una amplia producción que vincule estos temas con una revisión de las praxis culturales, en específico sobre la cocina y la alimentación. No obstante, incorporaremos el análisis de las fuentes que se lograron consultar.

Tradicionalmente, la mujer en el mundo rural se ha vinculado con actividades agrarias y artesanales que se podían realizar en paralelo al

trabajo doméstico. De esta manera, la mujer tenía reconocida una actividad productiva, pero se invisibilizaba desde el punto de vista económico.

En los últimos años, junto a políticas de impulso de desarrollo rural, se ha intensificado la incorporación de las mujeres a los diversos ámbitos de la vida rural, económica, social, política, tecnológica y cultural (Diéguez, Gueimonde y Blanco, 2011), tratando al menos de visibilizarlas en un ámbito habitualmente masculino. Cuando se introduce el género como eje transversal de la presente investigación es porque el género, al igual que en el resto de la sociedad, marca las relaciones en turismo.

Como dice Salazar (2006), no solo se “sexualiza a los pobladores locales, sino también los destinos” (p.115). Aun reconociendo la importancia del género, es importante, como dice esta autora, no hacer un análisis simplificador que reduzca todo a una mirada feminizada o masculinizada, ya que las identidades de género no se presentan de esta manera tan simple ni, en ocasiones, tan visible.

Las mujeres son sujetos de producción de conocimiento y transmisión de la memoria biocultural de los pueblos. En sus prácticas cotidianas domésticas, como es la cocina tradicional, las mujeres campesinas e indígenas desarrollan y aplican conocimientos especializados sobre el medio ambiente, las relaciones sociales y procesos económicos, que pueden representar alternativas para el sistema en crisis, que cosifica y genera valores de cambio como único destino para la producción (Salazar, 2006).

El hecho alimentario evidencia cómo las mujeres registran y revitalizan día a día en sus prácticas la identidad, asociada a la cocina tradicional, donde las ellas han jugado y juegan un papel muy importante en su construcción, práctica y perpetuación (Toledo y Barrera-Bassols, 2008).

Walsh (2012) reconoce que los saberes y conocimientos derivados de las prácticas de las mujeres se sitúan como un campo marginal dentro de las teorías del conocimiento.

Esto se relaciona con la subordinación histórica que ha sufrido la mujer en los espacios de participación social. De ahí que para la sociedad en

general sean privilegiados los espacios académicos e intelectuales de los hombres, por lo que, en la generalidad de los casos, los saberes y conocimientos de las mujeres sean minimizados y desvalorizados por una cuestión de poder otorgado al género masculino.

Lo que confirma Mafia (2010) en la siguiente cita:

Esto se debe a varias razones: 1) no se considera un conocimiento científico válido, al estar fundamentado en la experiencia práctica que se aleja del racionalismo de occidente, bajo un [...] eurocentrismo como perspectiva hegemónica de conocimiento (Colonialidad del saber); 2) el conocimiento académico es un espacio convencionalmente masculino, donde las [...] mujeres hemos sido, durante siglos, productoras de saberes considerados “no científicos por estar destinados a usos domésticos como la alimentación, la cosmética y la atención del parto, y; 3), está inserto en un contexto de relación centro/periferia entre los lugares de producción de conocimiento teórico consolidado y aquellos que realizan tareas de apoyo y recolección de datos, reproduciendo geopolíticamente la desigualdad (p.139).

Pese a los procesos de subordinación de que son objeto la mayoría de las mujeres resultan significativos los aportes a nivel de conocimientos construidos en torno a las practicas cotidianas rutinarias que desarrollan, como sería el caso de los saberes poseídos en torno a la cocina tradicional, que como señala Sousa Santos (2011):

Es un espacio en el que se pueden observar esos aportes femeninos, sin embargo, por corresponder al ámbito doméstico no está valorada como área de conocimiento; su estudio representa una [...] exploración de alternativas epistemológicas y teóricas que proveerán eventualmente una salida de la calle ciega en la que la tradición crítica occidente-céntrica parece estar atrás (p.3).

Estermmann (2006) en el contexto de los pueblos indígenas también corrobora la riqueza de saberes y prácticas desarrolladas por las mujeres indígenas:

La mujer indígena, por ejemplo, en muchas regiones bioculturales del mundo [...] es la portadora de una milenaria riqueza sapiencial alimentaria (p.11). Apunta también que: “Las mujeres indígenas generan conocimiento en sus propios contextos y útil en su praxis; el reconocimiento que realizan sobre la sabiduría acumulada se observa en la transmisión intergeneracional que brinda coherencia interna a la episteme femenina indígena (p.18).

Algo semejante nos dice Unigarro (2010), el cual alude a que las mujeres integran saberes de diversa índole, para la composición de los platillos, en la cocina tradicional, como espacio de conocimiento femenino (p.86).

En torno a la subordinación de la mujer indígena, Rosero (1996, citado por Larrea, 2009 indica que:

Los trabajos sobre la mujer campesina, desde la perspectiva de género, apuntan a la idea de que la división sexual del trabajo genera relaciones de poder que [...] ubican a las mujeres en una situación de subordinación frente a los hombres (p.15).

La investigación de Lamas (1986) sobre el origen de los roles sexuales revela que la división del trabajo, que inicialmente se basó en diferencias biológicas como la maternidad, constituye un elemento fundamental en las construcciones de género en las sociedades y las conceptualizaciones masculino y femenino de cada cultura, que determinan a su vez la participación en espacios públicos y privados.

Como señala la autora, las diferencias basadas en cuestiones biológicas representan hasta la actualidad un discurso que mantiene el estatus quo dentro de la sociedad y la ciencia, basado en un determinismo biológico para establecer la división sexual del trabajo.

Dice Unigarro (2010) que:

La interacción entre mujer y medio ambiente forma parte de los sistemas bioculturales [...], la cocina supone un extenso y complejo entramado de actividades sucesivas y concomitantes que evocan no sólo sabores, colores, texturas, sino, y sobre todo, recuerdos. Así, a través del acto de comer se recrean sabores, saberes, conocimientos, memorias de los pueblos. En el registro culinario –a modo de memoria desde la praxis y la oralidad- se preservan especies, semillas, agroecosistemas y tecnologías para su producción y apropiación, bajo modelos cognitivos culturales; por ello la cocina actúa como un espacio integrador del mundo material y cultural (p.81).

La cocina como espacio femenino, dentro de la división sexual del trabajo, brinda a las mujeres un grado de control de los recursos domésticos; su administración implica la construcción y mantenimiento de

redes intrafamiliares, comunitarias y comerciales para la obtención de materias primas.

1.4.8 Alimentación, globalización y etnicidad

Los procesos de modernización y globalización transcurridos en los últimos tiempos han jugado un papel importante en la transformación de las culturas locales. Por ello dicen Contreras y Gracia (2005) que “La globalización es concebida como un vasto proceso de cambios sociales en el que numerosas fuerzas conjuntas y entrecruzadas generan que las fronteras de todo tipo y nivel sean extremadamente permeables (p.95).

Los procesos de globalización tienen influencias importantes en la cultura local, dando paso a nuevas formas culturales e identidades las cuales influyen en los patrones alimentarios de las distintas poblaciones (López, 2003). De acuerdo con Contreras y Gracia (2003) “Este fenómeno genera la desaparición de multitudes de manifestaciones de carácter local y la expansión y generalización de otras (p.405).

Asimismo, el desarrollo tecnológico, medios de transporte e información han posibilitado un contacto mayor y más rápido entre los diferentes grupos, sin un sentido espacial que crea una paradoja entre los individuos concretos y las fantasías virtuales desenraizadas (Appadurai, 2001).

Weismantel (1994) precisa que “desde la perspectiva alimentaria, los procesos interculturales producen cambios en la simbología alrededor de la cocina y de los alimentos (pp.32-35). Por lo tanto, el problema central de las interacciones de la globalización debe ser visto como la tensión entre la aparente homogeneización cultural y las respuestas locales que se generan y que conducen a una heterogeneización de la cultura (Appadurai, 2001).

Por su parte, Fischler (1995) sostiene que “el mayor problema parece ser la perturbación de los mecanismos culturales de regulación en torno a la alimentación, la desestructuración de los sistemas normativos y los controles sociales, esto traducido como las gastronomías que gobiernan el tema de la comida (p.376).

Por lo que, en los comienzos del siglo XXI, la sociedad humana se encuentra ante un complejo panorama, caracterizado por la presencia simultánea de riesgos y oportunidades para la cultura y la identidad nacional.

Los procesos de globalización en la economía, las tecnologías de la informática y la cultura, junto a la crisis económica y financiera, las guerras, los cambios climáticos y demás procesos contemporáneos, son problemas recurrentes de interés para los estudios de cambios culturales y sociales.

Las contradicciones entre la dinámica y la conservación de los rasgos socioculturales de los pueblos y comunidades en cualquier hemisferio del planeta, cada día se complejiza aún más, los avances tecnológicos permiten un acelerado proceso de transculturación, posibilitando que la cultura de los pueblos más atrasados sea absorbida por otros de mayor desarrollo económico social.

Los procesos de globalización en la economía, las tecnologías de la informática y la cultura, y demás procesos contemporáneos son problemas recurrentes de interés para los estudios de cambios culturales y sociales. Por lo cual y, apoyándose en lo expuesto con anterioridad, puede percibirse que:

Cada vez más se acentúan las contradicciones entre la dinámica y la conservación de los rasgos socioculturales de los pueblos y comunidades en cualquier hemisferio del planeta a raíz de la globalización. La cultura y la identidad están expuestas a elementos nuevos que se suman al entramado que se ha ido cimentado a lo largo del tiempo para mezclarse y dar lugar a nuevas cualidades culturales.

La cultura constituye motivo y momento de participación comunitaria, verdadero patrimonio, el que no es fácil de deshacer, pero pueden lesionarse hasta llegar a perderse, si no se tiene en cuenta su preservación para beneficio de sus creadores, presentándose la identidad cultural es un proceso abierto proceso de formación y transformación, abierto, inacabado.

La capacidad que tienen los pueblos originarios de defender la diferencia dentro de un modelo global es el desafío fundamental de la sociedad actual porque el intercambio cultural que se produce en estos momentos a nivel planetario se le puede definir también como aculturación, cambio cultural, asimilación, préstamos culturales, transculturación, deculturación y neoculturación.

Si bien el proceso globalizador abre nuevas oportunidades para los pueblos, también nuevas amenazas en el campo de la cultura y las identidades nacionales. La globalización es un fenómeno en donde la homogenización tiende a ser recurrente. Una homogenización no sólo económica o política, sino también cultural (Bustos, 2010).

Desde este punto de vista, según bustos (2010), la globalización económica y cultural en relación con la producción, transformación, distribución y consumo de los alimentos conlleva especial interés, ya que no sólo se trata de la pérdida de la diversidad cultural, entendida en este caso como el cúmulo de conocimientos en relación con las prácticas agroalimentarias, sino también de la pérdida de la agrobiodiversidad en el planeta.

Frente a este fenómeno, desde la agricultura familiar campesina, nace el concepto de soberanía alimentaria, el cual busca frenar la homogenización provocada por la agroindustria, principal característica de la globalización alimentaria. Asimismo, surge el concepto de patrimonio alimentario, como una propuesta complementaria al de la soberanía alimentaria, basada en el vínculo entre patrimonio natural y patrimonio cultural en torno a la alimentación (Bustos, 2010).

Es importante anotar que el impacto que tiene la globalización en el actual sistema alimentario predominante, es relativamente reciente, ya que se debe al desarrollo de un modelo agrario basado en la denominada interacción y ruptura de barreras comerciales y culturales entre los países, proceso en el que los países más poderosos controlan la agricultura industrial a través de paquetes tecnológicos que incluyen semillas híbridas,

fertilizantes, plaguicidas, maquinaria agrícola y sistemas de riego (Bustos, 2010).

Como puede observarse, el actual sistema global alimentario promueve tanto la homogenización agroproductiva como la homogenización cultural. En este sentido, los conocimientos agrícolas, las técnicas culinarias, las dietas, los saberes y los sabores se han visto alterados, por la imposición de una cultura alimentaria basada en agronegocio que trae consigo múltiples impactos que van desde el detrimento de la salud humana, hasta el cambio de hábitos alimenticios y prácticas culturales en torno a los mismos.

La globalización conlleva un fuerte impacto no solo sobre la economía sino también sobre los aspectos culturales y sociales de una localidad, región o nación. Al vincular globalización y consumo, el concepto de consumo homogeneizado derivado del concepto de macdonalización elaborado por Ritzer (2007), menciona que a la vez que los productos se extienden y se estandarizan, también se adaptan a la cultura local.

En este contexto, han surgido múltiples respuestas que impulsan la soberanía alimentaria y que a su vez promueven y revalorizan el patrimonio alimentario, el cual cumple un rol significativo para la salvaguardia de prácticas alimentarias sanas, sostenibles y culturalmente apropiadas, es decir, una alimentación y una nutrición con identidad, basada en la producción local, en el entorno familiar de la mesa y de la cocina, en la esfera de lo cotidiano, lo ritual y lo festivo de una población; y de este modo alimentar tanto el cuerpo como el alma (Bustos, 2010).

Por lo tanto, la cultura, como parte integral del hecho total alimentario, se convierte también en un mecanismo de defensa y en una herramienta de lucha de campesino/as y cocinero/as que, desde sus prácticas y conocimientos acumulados, plantean alternativas en respuesta a este fenómeno de globalización.

En tal sentido, la dimensión sociocultural del alimento y su contexto, la cocina, cobran especial relevancia para entender, no sólo las prácticas

culturales asociadas a la agroalimentación, sino también acerca de las prácticas políticas ligadas a este tema.

En cuanto a la vinculación de identidad local, turismo y globalización, Barrera (2006) afirma lo siguiente:

El mundo transita con muchas contradicciones por un proceso de globalización. Al tiempo que determinadas pautas culturales se imponen masivamente, otras puján por sobrevivir. Caminamos hacia un universo culturalmente más uniforme, pero al mismo tiempo numerosas pautas culturales se afirman, entre ellas varias asociadas al consumo de alimentos; el turismo [...] puede contribuir a imponer alimentos en el mundo generando nuevos mercados para los agricultores; nos animamos a señalar que tendrán más posibilidades aquellos con más identidad local (p. 140).

En los años noventa Robertson (1995) popularizó el término glocalización en el ámbito académico para hacer referencia a la localización de lo global. Esto es, la glocalización no trata solo de aspectos macrosociales en un mundo global indefinido, sino que la globalización se encuentra y se desarrolla en el ámbito local, siendo a veces imposible diferenciar ambos aspectos (lo global y lo local) en una misma realidad social.

Salazar (2005) recuerda que el término glocalización no deja de ser un concepto analítico de la realidad social, en este caso turística, sin que llegue a ser una corriente teórica. Además, en ningún momento este concepto de glocalización surge de la contraposición de globalización frente a localización. Se trata de articular una oferta turística con productos y servicios locales adaptados a los turistas, se trata de pensar en lo global actuando con los recursos locales.

Hay que tener en cuenta, por tanto, otro de los elementos que afectan al mundo global, que es el de la sociedad de la información, vinculada a los avances en la tecnología de la información y de la comunicación como hechos que están marcando y contribuyendo al aumento de desigualdades en la estratificación mundial.

En este punto es interesante mencionar las tres formas en la que se puede originar la identidad según Castells (2001), siempre teniendo en

cuenta que este origen está determinado por las relaciones de poder que se dan un contexto.

En primer lugar, el autor distingue la identidad legitimadora, que es la que introducen las estructuras de poder para consolidar su influencia en el resto de la población; en segundo lugar, destaca la identidad de resistencia, que es la que surge de los que no están en las estructuras de poder sino todo lo contrario, en aquellas posiciones menospreciadas por el poder y, por último, señala la identidad proyecto, “cuando los actores sociales, basándose en los materiales culturales de que disponen, construyen una nueva identidad que redefine su posición en la sociedad y, al hacerlo, buscan la transformación de toda la estructura social” (pp.29-30).

Por tanto, la vinculación de la identidad cultural, globalización y glocalización, la sociedad de la información, o sociedad red, afecta a todos los actores y elementos implicados en el turismo, en todas sus fases, desde la generación del deseo por parte del turista hasta el recuerdo del viaje.

El uso de Internet, al estar expandido en la vida cotidiana, afecta a todos los ámbitos. Esto hace que la identidad cultural se vea, irremediamente afectada por esta nueva forma de comunicación y de vida. En un mundo globalizado, y debido a la necesidad de diferenciarse e identificarse con un grupo, aquellos territorios con una identidad cultural bien definida son más conscientes del valor que implica esta identidad y, por tanto, los esfuerzos por conservarla son mejor entendidos por la comunidad.

Previamente se ha tratado de establecer qué es la identidad, Dubet (1989) nos recordaba que la identidad estaba vinculada con la socialización e interiorización de las reglas del propio sistema. Pero este autor también llama la atención sobre el hecho de que dicha asunción de normas no es neutra ni sin intenciones, sino que también implica otras cuestiones: “La identidad social ya no se define por la internalización de reglas y normas sino por la capacidad estratégica de lograr ciertos fines, lo cual le permite transformarse en un recurso para la acción” (p.526).

Es decir, la identidad cultural de un territorio puede ser una herramienta más para conseguir determinados objetivos, como podría ser, por ejemplo, el desarrollo sostenible de un territorio a través del impulso de una actividad económica, que podría ser el turismo.

Por tanto, y siguiendo a Castells (2001) resulta claro que, “desde una perspectiva sociológica, todas las identidades son construidas. Lo esencial es cómo, desde qué, por quién y para qué” (p.29). Es decir, la cuestión es que, en caso de que la identidad surja de las estructuras de poder, no basta con imponerla, sino que para llegar a ser sentida como tal la población debe asumirla y generar un entramado de significados en torno a ella para sentirla como propia. Es más, llegar a que las identidades sean fuente de sentidos para los propios actores y por ellos mismos fueran construidas mediante un proceso de individualización (Castells, 2001).

Díaz Cervantes (2010) ofrece una opinión al respecto:

El uso del patrimonio cultural puede convertirse en un elemento del desarrollo sustentable endógeno, pues los grupos socialmente diferenciados subordinados podrían convertirse en sujetos de su desarrollo a partir de revalorar sus particularidades en el maremagno de este mundo globalizado. Estos grupos convierten su patrimonio cultural en una reivindicación colectiva en el escenario mundial (p.185).

Es decir, con la modernidad llegó la tendencia de recuperar la cultura local, lo que ha propiciado que prácticas culturales que habían sido segregadas o remplazadas por otras resurjan (Medrado, Tomas y Almeida, 2008). Este renacer de prácticas locales, que puede venir o no de la mano de la explotación turística, pasa a ser un recurso turístico susceptible de explotación económica como puede percibirse en muchas localidades del mundo.

Siguiendo con esta idea de recuperación de prácticas locales, habría que tener en cuenta lo que señala Arantes (2004), quien establece tres aspectos a tener en cuenta para que los recursos o productos turísticos mantengan su vínculo con la identidad cultural: la singularidad, la trazabilidad y la calidad.

En primer lugar, la singularidad hace referencia a que el producto de referencia sea distinto a otros y que tenga su origen en la cultura local. En segundo lugar, con trazabilidad este autor se refiere a la posibilidad de que los visitantes o turistas entren en contacto con la población local y con el entorno cultural en el que se origina el producto. En tercer lugar, con calidad hace referencia a que estos productos, efectivamente, formen parte del acervo cultural del territorio.

En este sentido, la globalización ha permitido que se convierta en cotidiano el comer alimentos originarios de territorios muy lejanos y que forman parte de la identidad cultural de esos territorios. Esto es, la reducción del espacio y tiempo provocado por la globalización ha permitido que comidas locales pasen a ser habituales en la otra parte del mundo.

Doncel (2014) se cuestiona hasta qué punto afectará la globalización a la gastronomía, es decir, si la homogeneizará (tal y como sugeriría la teoría de macdonalización de Ritzer) o, por el contrario, “surgirá un mestizaje, denominado glocalización” (p.127). Este autor concluye que, a pesar del proceso de globalización, la gastronomía, al estar vinculada a las formas de consumo en una determinada cultura, no perderá su diversidad ni, por tanto, su identidad cultural, por lo que en la gastronomía encuentra más sentido el concepto de glocalización que el de globalización.

En la globalización de la alimentación influyen dos fenómenos bien diferentes, los movimientos migratorios y el turismo. Cuando se habla de globalización de la alimentación, Langreo (2005) indica que se trata de la globalización de la producción y el consumo de alimentos, lo que implica por tanto el tráfico de estas mercancías.

Esta autora afirma que al consumo de estos alimentos globalizados han contribuido diversos factores como la presencia de grandes multinacionales en todo el mundo y la predisposición de la ciudadanía a la incorporación de nuevos alimentos, siempre que no estén vinculados a elementos básicos de su dieta.

En diversos países de Europa, por ejemplo, parte de esta glocalización de alimentos se establece como una estrategia de política regional o local de impulso al turismo rural, donde se desarrolla principalmente el turismo gastronómico, mediante el desarrollo de alimentos diferenciadores y de producción y manipulación tradicional, siendo capaces de generar incluso nuevos canales de comercialización de productos locales.

Cuando se habla de consumo ligado a la cultura y a un estilo de vida hay que hacer referencia a Bourdieu (1998), ya que, para este autor, el gusto se construye culturalmente, los hábitos de consumo de alimentos se construyen igualmente afectados por la cultura y son, por tanto, una expresión de la clase social a la que pertenecemos. En este sentido, la gastronomía, una vez más, es una construcción cultural en un momento dado y, por tanto, es un elemento relacionado con la identidad cultural de un pueblo.

Al llegar a este punto, puede decirse, que no solo el consumo sino el conocimiento de gastronomía se vuelve un elemento más de distinción y, por tanto, de diferenciación de unas sociedades a otras sobre otras. Que la alimentación y la gastronomía se ven afectadas por la globalización ya no se discute. La alimentación tradicional lucha por sobrevivir y sigue siendo reemplazada por comidas que afectan la identidad y la salud de las personas.

Aunque estos fenómenos puedan ser enemigos de la cocina tradicional, exigen ser pensados como prácticas, que ya aparecen inevitables, provocadas por las dinámicas de un mundo globalizado, que tiene múltiples maneras de acercarnos al otro o de ofrecernos una sensación de cercanía con lo distante, sin necesidad de salir del lugar al que pertenecemos (Unigarro, 2010).

Sin embargo, la obvia consecuencia para las cocinas tradicionales es un progresivo desplazamiento que supone, en el peor de los casos, su desaparición. En respuesta a esta progresiva movilización, se han

impulsado acciones que pretenden su protección y que inspiran políticas públicas de intervención para la permanencia y difusión de lo tradicional.

CAPÍTULO 2. LA ALIMENTACIÓN Y LA COCINA COMO REFERENTES DE IDENTIDAD

Al hablar de alimentación y cocina tradicional se hace referencia de manera tácita, a las tradiciones, a las costumbres o prácticas propias de cada lugar o grupo humano. Estas prácticas tradicionales culinarias se transmiten de generación en generación y se mantienen intactas o se combinan con otras prácticas contemporáneas de otras personas que pertenecen a diferentes culturas. Esto, porque a medida que se generan las transformaciones socioculturales y económicas, la ingesta alimentaria ha cambiado con respecto a la de nuestro pasado ancestral.

2.1. En torno a la tradición

El concepto tradición tiene múltiples acepciones y ha sido estudiado desde diversas escuelas dentro de las ciencias sociales y las humanidades, siendo su uso motivo de polémica y parte de un debate no acabado.

Las tradiciones, cualesquiera que sean, son precisamente la reproducción de prácticas que nos anteceden y que le han sido útiles al grupo al que pertenecemos. No hay tradición que no tenga importancia para el grupo que la practica. Si viene del pasado y queremos relanzarla al futuro es porque es importante para las personas que la practican. Por lo que, se

utiliza la palabra tradición asociado a un campo del saber y a una práctica concreta.

Para Barfield (2000), la tradición:

Connota un conjunto heredado de rasgos y es una categoría que individuos y sociedades adscriben a expresiones, creencias y conductas del presente para añadirles valor con miras al futuro [...] siempre hace referencia al pasado, le agrega peso e impulso a lo que nombra [...] es un territorio de la imaginación, pero su presencia tiene consecuencias y significativos en la vida social. Decir que algo es tradicional es usar una poderosa estrategia social para asegurar que es valioso, que habla elocuentemente acerca de nosotros y que debemos prestarle atención (p.47).

Por ello, el concepto de tradición ha sido asociado con la memoria del pasado, en cuanto acumulación de experiencias y conservación de prácticas y formas de actuar. Comprende los valores, símbolos, ideas y coacciones que determinan la pertenencia una sociedad y cultura propias. En tanto que práctica social influye en la regulación de las conductas sociales actuando desde las normas marcadas por la tradición, es decir por lo tradicional.

Se trata de una caracterización que alude a lo que queda grabado en la memoria colectiva de un grupo humano. Y lo que queda en la memoria es lo que, de generación en generación nos remite al concepto de tradición que, cualquiera sea su complejidad, comporta siempre la idea de entrega por una generación a la siguiente de algo que se destaca por ponerse en ello énfasis, es decir, insistencia y repetición (Zoya, 2003).

De acuerdo con la autora, una tradición puede existir solo en la memoria y no como una realidad practicada. El existir en la memoria es, por cierto, un modo de tener realidad y aun una de tal naturaleza que produce importantes efectos en la vida contemporánea de una colectividad, pero no por vía de actualización de sus contenidos, sino de punto de referencia de la identidad. Es de aclarar que con este concepto no se alude solo a lo que pertenece al pasado, sino que se considera como una articulación con el presente y con el futuro.

Por lo que, lejos de agotarse en la pura y simple conservación, la tradición es capaz de integrar nuevos elementos, articulándolos con los preexistentes. De ahí que cuando hablamos de tradición no lo concebimos como un concepto cerrado sino como una articulación que conjuga en la práctica el pasado y el presente.

Para decirlo en palabras de Williams (1997), “Lo residual y lo dominante a la vez. Lo residual, por definición, ha sido formado efectivamente en el pasado, pero todavía se halla en actividad dentro del proceso cultural; no sólo –y a menudo ni eso- como un elemento del pasado, sino como un efectivo elemento del presente” (p.28).

Como señala Barfield (2000), la tradición nos da un marco de seguridad que no es solo mental, sino también material. Puede afirmarse que las tradiciones son la estructura básica de la cultura, y que la cultura es el edificio que habitamos, un edificio con todas sus partes, en el que nos sentimos seguros. No hay tradición que no tenga importancia para el grupo que la práctica.

Madrazo (2005) concibe la tradición “como un proceso de transmisión activo; es decir, la tradición vida, la que se ubica en el tiempo actual, fruto de una serie de reiteraciones del contenido entregado, el cual no se conserva idéntico, sino que es susceptible a ser modificado parcialmente, y está abierto a los impulsos creativos de sus detentadores. El aspecto del cambio es uno de los principales rasgos de la tradición, pues es el mecanismo que produce la continuidad de la tradición entre los transmisores de una cultura” (pp.123-124).

En torno a este bagaje sociocultural culinario ancestral Limón y Aguirre (2013) precisan que El conocimiento cultural [...] es toda expresión que refleje la vida cultural, la cual es...construida históricamente por los pueblos, generalmente en sus espacios habitados como territorios ancestrales con los que están vinculados y de los que dependen, [y que son] expresados en una forma específica de existencia, en su modo particular de

habitar y vivir en el mundo [...], son el referente por el cual vivimos nuestra vida comunitariamente de un modo particular y característico (p.96).

La tradición, por definición, es la transmisión de un pasado histórico, cultural o religioso, mediante transmisión oral, sin mediación de documentos escritos que acrediten su fiabilidad histórica.

Sin embargo, y a pesar de la importancia sociocultural e histórica de las tradiciones, desde el conocimiento occidental, desde el terreno científico, se pregona una especie de conocimiento único, de una sola forma correcta de conocer y hacer las cosas derivada de la experimentación científica, negando el conocimiento y las creencias empíricas al considerarlas como incorrectas, no científicas e innecesarias. A pesar de que las tradiciones juegan un importante papel en la vida cultural e identitaria de las sociedades y personas.

En el ámbito de las tradiciones, las creencias son el conjunto de creaciones individuales y colectivas que realizan los miembros de una comunidad fundada en la tradición.

Por lo que, en el caso de la cultura culinaria, la tradición, no sólo es la recolección de recetas, sino también la apropiación de estas como parte de un pueblo. Es la identidad expresada en simbolismos, en utensilios, en técnicas creadas y que guarda una profunda relación con la historia de un lugar.

2.2.1. Tradición alimentaria

Las tradiciones alimentarias están articuladas a la vida de los pueblos. Al menos así ocurre todavía con aquellas que poseen este rasgo. Cada tradición alimentaria tiene un arraigo ancestral en el ambiente natural y la agricultura, caza o pesca, dependiendo del contexto en que se ubique la comunidad.

Toda tradición alimentaria es tradición solo si se puede reproducir y socializar entre sus habitantes. Las tradiciones alimentarias existen entre las gentes de los pueblos. Tienen importancia para el estado nutricional de

las personas y por tanto para su salud general y mental, así como desde lo ambiental y cultural. Más allá de la comida cotidiana y habitual, la tradicional o típica de una familia determinada, la de un pueblo específico o de la región, así considerada.

Algunas tradiciones alimentarias se basan en alimentos extraídos del bosque. Éstos cada vez son menos y para algunas comunidades ya no existen. Podemos analizar la tradición alimentaria dentro de la economía familiar, la de la comunidad y la nacional. En lo familiar, se puede palpar sobre todo a nivel de las familias que poseen un espacio donde mantener o sembrar plantas o criar animales que son parte de alguna de las tradiciones.

La noción de tradición alimentaria es definida por Kaplan y Carrasco (1999) como un “conjunto de normas compartidas o ejecutadas por un grupo social o cultural en un período vivido o imaginado como estable, que llena de contenido su autoimagen en el presente [...] las tradiciones culinarias referirán tanto a la selección de alimentos como a todo los procesos de manipulación o transformación para el consumo del grupo [...] la tradición alimentaria se refiere al origen y al recuerdo, de alto valor simbólico, readaptada culinaria y gustativamente” (p. 12).

El conocimiento alimentario se expresa finalmente como un platillo de alimentos preparados de una cierta forma particular, es una manifestación cultural profundamente arraigada y de las que más afectan a los pueblos cuando se abandonan. Se expresa en el tiempo y en el espacio: acompaña a las personas en todo el ciclo de la vida y tiene particularidades para cada momento y para cada región.

Las tradiciones alimentarias y su expresión manifiesta y tangible (el platillo listo y servido para comer) han sido el principio y el fin de buena parte de los esfuerzos que personas e instituciones hemos hecho para salvaguardarlas. El empeño por defender y recuperar tradiciones alimentarias lo hemos traducido en concursos de platillos típicos, exhibiciones y festivales, que han tenido un impacto parcial sobre el objetivo de recuperarlas y mantenerlas.

El contexto es el medio en el que se ha desarrollado una tradición. Es el territorio, la geografía, la historia, la gente, las historias que se cuentan alrededor de los alimentos y todo lo que permitió que por siglos dicha tradición perdurara. Es importante porque podría ser que una tradición en un determinado lugar sea imposible de recuperar tal cual fue vivida en el pasado, pero su riqueza, su esencia puede serlo, si no recreando el contexto, acercándose a éste.

Esto puede ser desde la sola práctica, sin mayor dirección más que la imitación, hasta un proceso más dirigido como puede ser la explicación directa del cómo elaborar un platillo. La transmisión, es finalmente lo que permite la reproducción de la tradición y por tanto de la transmisión misma.

Las tradiciones alimentarias nos vinculan a las sensaciones, olores, sabores de la infancia y a los seres queridos que no solo nos alimentaban, sino que nos complacían con alimentos variados, coloridos, de diferentes texturas y sabores.

Las tradiciones alimentarias son, de alguna manera, la forma en que nosotros los seres humanos nos prolongamos desde el pasado, a veces remoto. Prolongamos desde nuestros antepasados, y hasta el presente, una forma de entender y atender las necesidades nuestras y de la naturaleza, convirtiendo esta última en alimentos.

2.2.2. La cocina tradicional como espacio identitario

La comida es un vehículo para la memoria y por medio de la cocina es posible crear un vehículo de memoria con el pasado. La comida se articula doblemente con la identidad de una cultura, está presente en los órdenes biológico, fisiológico y orgánico y a su vez se articula con el mundo de lo simbólico, de lo significativo, en los aspectos de la representación y el sentido.

Esa ubicación de la comida frente a la vida permite reforzar su presencia al interior de la identidad de un grupo y la presenta como el

territorio en el que se viven las diversas expresiones de la identidad de una sociedad. La comida es cultura cuando se elabora y consume, cuando los individuos eligen su propia comida con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva o ya sea por los valores simbólicos de la misma comida. La comida se configura como un elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para transmitirla.

El término cocina tiene dos acepciones: por una parte, identifica a un espacio arquitectónico como parte de una construcción, sea ésta una casa, un restaurante, un hotel, entre otras; y por otra, designa el acto de preparar mediante diferentes medios los alimentos de consumo humano (Merino,2010). Ambas nociones se unen por el acto creativo relacionado con la transformación de ingredientes frutales, vegetales o animales en preparaciones propias para el consumo humano.

En la cocina, mediante el acto de cocinar, se recrea la tradición culinaria de las regiones, los pueblos y las naciones. Esta tradición se constituye, de manera general, por la intersección de las coordenadas: las formas de cocinar y las características de los entornos natural y cultural. Las tradiciones generan un sentimiento de arraigo y pertenencia en la mentalidad de quienes la ejercen.

De igual manera, cumple una función de integración social, ya que genera sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica. Alrededor de ella se reúnen las familias, se fomentan la asociatividad y valores como la generosidad y la solidaridad entre las personas. Constituye un ámbito por excelencia, aunque no exclusivo del saber femenino.

El acto de preparar los alimentos ha sido generalmente una labor femenina y una ocupación cotidiana sin reconocimiento social e incluso cultural, que se ve sometida como algunas otras labores hechas por mujeres a un proceso de invisibilización social (Meléndez y Cañez de la Fuente, 2009).

La transformación del alimento en comida requiere del conocimiento necesario para identificar el conjunto de saberes y acciones relacionados con los ingredientes, las recetas y las técnicas de elaboración, de conversión en platillos, pero con la capacidad ulterior de generar identidad cultural.

Comer es un hecho social total, que moviliza las tres dimensiones fisiológica, psicológica y social del hombre. Por eso existe una fuerte relación entre alimentación e identidad. Tanto a escala individual como nacional, las identidades culturales alimentarias se edifican poco a poco, a través de prácticas y discursos. Tales identidades son dinámicas por esencia y cultivan vínculos estrechos con un complejo imaginario.

Los alimentos que se consumen en la vida cotidiana y los que se reservan para ocasiones y ceremonias especiales están prescritos por la cultura. La sociedad y cultura define, qué es comestible, cómo se tiene que preparar y cómo y con quién se debe comer. Además, establece un espacio específico para la preparación de los alimentos: la cocina.

La afirmación que hace Armenlagos (1997): “uno es lo que come” (p.105), refleja la gran importancia que tiene la comida en todos los ámbitos de cualquier sociedad. Precisamente, a partir de que somos seres sociales, la comida es un elemento esencial de las interacciones cotidianas y ocupa un lugar notable en la mayor parte de los acontecimientos sociales. Indica también indica que comer es un comportamiento que se desarrolla más allá de sus propios fines relacionados con toda actividad, trabajo, deporte, esfuerzo, ocio, celebración [...] cada una de estas actividades se expresa a través de la comida.

La cocina nos remite a una variedad de ingredientes que provee la naturaleza a la cultura de una sociedad. La selección de esos ingredientes y la forma de preparación de los alimentos imprimen el sello de identidad a una localidad, región o país. Ésta, a su vez, se conforma de la relación construida entre un grupo humano y los recursos naturales que encuentra y utiliza para su supervivencia, en el territorio que habita.

Haciendo alusión a Fischler (1995), “La cocina de un grupo humano puede concebirse como un cuerpo de prácticas, de representaciones, de reglas y de normas que reposan sobre clasificaciones: una de las funciones esenciales de esta construcción es precisamente la resolución de la paradoja del omnívoro” (p. 65).

La cultura gastronómica incorpora las dimensiones social, temporal y cultural, es decir, la vinculación entre los grupos humanos y la tierra, así como la transmisión de conocimientos: es sazón e identidad a través de las generaciones. Como señala Peralta de Legarreta (2009): “La cultura culinaria describe el proceso mediante el cual los alimentos son preparados y la forma como son estéticamente presentados en la mesa. Este evento ocurre en el sitio quizá más importante de una casa: la cocina. Ahí se reproducen las emociones y los conocimientos, es decir, la cultura” (p.12).

La categoría de cocina ha implicado el desarrollo de diversas entradas conceptuales que ha dado lugar a conceptos como el de culinaria, gastronomía y comida. La concepción de la comida como sistema cultural es herencia principalmente del trabajo de Levi-Strauss (1986), aunque también pueden mencionarse las contribuciones que en este campo hizo Douglas (1973).

El trabajo de Levi-Strauss (1986) resignifica la alimentación al analizarla como un lenguaje que se equipara a una forma de intercambio. Merino (2010) señala: “Este término alude a todos los procesos de selección y manipulación mediante los cuales los elementos nutritivos que el hombre necesita y que él encuentra en la naturaleza son aceptados como comibles y transformados en un alimento humano...” (p.10).

La cocina supone un extenso y complejo entramado de actividades sucesivas que evocan no sólo sabores, colores, texturas, sino, y, sobre todo, recuerdos. A través del acto de comer se recrean sabores, saberes, conocimientos, memorias de los pueblos.

Por tanto, hablar de cocina y el consecuente acto de comer obliga a referirse tanto a su producción, como a su preparación y consumo, procesos

que evidencian la coexistencia de elementos de diferente naturaleza, unos de orden material y otros que se ubican en el orden de lo simbólico, y que permiten hacer una lectura más compleja de las dinámicas que se suscitan alrededor de la cocina.

Elementos de diferente naturaleza confluyen en la cocina, interactúan, se imbrican. Unos y otros, constituyen el alma y el cuerpo de las cocinas, expresando la interacción del ser humano con la naturaleza y su cultura. En palabras de Álvarez (2005) “La performance alimentaria no implica un acto aislado, sin conexiones, sino que se constituye en una trama donde el hombre biológico y el hombre social están estrechamente ligados y recíprocamente comprometidos...” (p.13).

Para Merino (2010) la tradición aplicada a la cocina “remite a lo típico de un lugar, a la memoria que brinda identidad a una población –en diferentes escalas geográficas-, la cual se materializa en actos repetidos generacionalmente, cargados de subjetividad. El autor reconoce que la tradición “[...] puede existir en la memoria no como una realidad practicada que se renueva cotidianamente en la praxis, mediante la selección y uso de productos en determinadas recetas que sistemáticamente se preparan de una forma particular, por transmisión intergeneracional del conocimiento” (p.29).

La cocina tradicional posee la característica de reproducción cultural, que es a su vez resultado, de un modelo social comunitario en el caso de los pueblos originarios. Entre las corrientes antropológicas que han abordado esta perspectiva están la funcionalista y la neofuncionalista, las cuales, como sus nombres advierten, brindan a la alimentación una función en el mantenimiento de un sistema social.

De acuerdo con Meléndez y Cañez (2008), la cocina tradicional está relacionada con la historia, con lo que somos y a lo que pertenecemos, es decir con nuestra identidad. Para las autoras, es en la cocina tradicional en donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, ella

comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación.

Si bien las primeras orientaciones antropológicas puedan parecer deterministas, buscando la razón material de cualquier práctica cultural, se abre una vía interesante de trabajo que incluye la historia en el campo antropológico y de las ciencias sociales, y en ese sentido la dimensión temporal y espacial, así como la consideración ecológica del entorno, que reivindica a su vez la confrontación constante entre creencias y actos y entre producción y símbolos.

En este sentido, resultan relevantes las propuestas de Fischler (1995) de que las relaciones de los seres humanos con la naturaleza son indisociables de las relaciones que mantienen las personas entre sí. Bajo esta acepción, la categoría cocina tradicional alude al lugar de procedencia y creación de platillos, significaciones sobre la comida y transformación del medio ambiente en elementos culinarios, perteneciente a cultura que les es propia con la que comparten múltiples aspectos ecológicos, productivos y cognitivos.

El arraigo a nuestras prácticas alimentarias y culinarias no sólo se observa en lo que queremos o no queremos comer, sino también en cómo preparamos nuestra comida; es decir, en la cocina, la cual comprende los procesos materiales e inmateriales de la transformación cultural de nuestros recursos alimentarios en determinados tipos de comida. En esta transformación se pone en juego todo aquello que tiene que ver con los procedimientos, utensilios, formas de preparación para hacer lo que se come más digerible, agradable o apetecible al paladar, a nuestro gusto, a la manera de cómo lo hemos aprendido.

Entre los aspectos compartidos en las cocinas tradicionales están: los ingredientes, los condimentos, las formas de preparación, la nomenclatura, la tecnología empleada, los platillos y los calendarios gastronómicos, festivos y agrícolas, a pesar de vivir un proceso de adaptación y especialización local,

y que forma parte como práctica cultural, de un pensamiento propio. Esto brinda un sentido de pluralidad a la tradición culinaria (Merino, 2010) aplicada en escalas local, nacional y regional, donde factores como clase, etnia o contexto ecológico generan particularidades en las cocinas tradicionales comunitarias.

La cocina tradicional como patrimonio sociocultural es el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que se manifiesta en un saber transmitido principalmente dentro de la familia, de generación en generación. Cada cocina tiene su historia y su narrativa, define un mundo de conocimientos y prácticas que se transmiten de manera viva y directa. La cocina se aprende haciendo. Expresa la relación con el contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos que se consumen; en otras palabras, dependen de la oferta ambiental regional.

Las cocinas tradicionales constituyen una de las expresiones culturales más contundentes de lo que se ha denominado el patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades. Donde dicho patrimonio intangible u oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración (Padilla 2006).

La cocina tradicional, se trata de una escenario vivo, creativo y objeto de interés para quienes preparan y consumen los alimentos. Por ello, esos platos ofrecen un fuerte sentido de pertenencia, una idea de comunidad que va más allá de los gustos individuales y familiares, esto los convierte en objetos apreciados que se preparan periódicamente, con lo cual se les reconoce y valora socioculturalmente.

Uno de los rasgos fundamentales de esta cocina es que, cuando determinado plato es considerado propio, se le otorga un carácter distintivo en el modo en que se come, se le consagra una comensalidad especial: no son alimentos que se consumen a solas, individualmente, sino en grupo, siempre, esto les confiere un sentido de apropiación específico. Se trata de

una cocina que nutre los vínculos sociales al mismo tiempo que los genera y recrea la tradición.

Otro rasgo más de esta comida tradicional consiste en que opera como ejercicio de memoria: no sólo se disfruta su sabor, valor en sí mismo, ni su comensalidad particular; también se recuerda comiendo, se evocan sabores, aromas y muchas más cosas.

Contreras (2009) dice que “En la cocina se originan un cúmulo de conocimientos que fluyen entre una comunidad determinada; generalmente estos conocimientos se adquieren de forma empírica y, en la mayoría de los casos, por imitación. Como toda tradición, los saberes se transmiten de generación en generación y se convierten en parte de la memoria colectiva de los pueblos” (p,98).

Cada sistema culinario con sus recetas, platos y formas de consumo, remite a una tradición y a un universo simbólico particular, así como a un orden culinario que contiene reglas de comportamiento, prescripciones y prohibiciones culinarias, rituales y estéticas particulares. Las técnicas culinarias y los procesos de cocción, igualmente los utensilios que se usan en la cocina y la cocina misma como espacio, constituyen elementos importantes de una expresión cultural que a falta de otro nombre seguimos llamando gastronómica.

Ella incluye, además, el momento de la reunión en la mesa común, como una rica manifestación de la vida social y emocional de nuestros pueblos. Porque hay que decirlo: el patrimonio gastronómico no sólo cumple con la función de alimentarnos, ayudarnos a conservar la salud, sino también con la imponderable y sublime de congregarnos y proporcionar placer (Giraldo, 2006).

La cocina tradicional es un hecho sociocultural, una tradición viva que se transmite entre generaciones. Son conocimientos, prácticas y tradiciones cotidianas, que se recrean constantemente, de manera presencial, por la experiencia y mediante la comunicación oral. La cultura culinaria esta imbricada en la memoria colectiva y, no obstante, esta nutrida de saberes y

prácticas que vienen del pasado, la cocina siempre está resignificando este legado, actualizándose con la adopción de nuevos ingredientes, técnicas y sabores.

El conjunto de estos conceptos nos muestra como las tradiciones, la historia y la cultura de cada región constituyen un patrimonio intangible que se reproduce por medio de las generaciones, lo cual se es capaz de transmitir los conocimientos dentro de un pueblo.

Estos múltiples condicionamientos se encuentran en una interacción continua y difieren entre pueblos, respondiendo a sus condiciones históricas, sociales, culturales, ambientales. Sin embargo y a partir de sus diferencias, es posible situar un lugar en común en las cocinas tradicionales, y es el hecho de su transmisión.

Duhart (2005) sugiere que la alimentación de un grupo social o pueblo determinado se materializa en el tipo de productos que consume, en las técnicas, los enseres y los utensilios que emplea para cocinar; en los platillos, las preferencias y las aversiones a ciertos alimentos y las recetas de cocina que realiza.

La alimentación como sistema de comunicación y como vehículo para expresar una determinada identidad, pueden observarse, en el caso de las sociedades de consumo, analizando la publicidad de la alimentación. Mintz (2003), señala que la comida tiene una estrecha relación con la cultura de cada sociedad, la cual constituye el contexto que da sentido a las significaciones que orientan estas prácticas.

El acto de comer es más que el simple hecho de ingerir los alimentos; además de que existe una necesidad biológica de satisfacer el hambre, también encontramos que el consumo de los alimentos está ligado a necesidades sociales y culturales. Y es a partir de la interacción entre estos aspectos–biológicos, socioeconómicos y culturales– lo que va constituyendo la cultura alimentaria de un pueblo.

De acuerdo con (Contreras y Gracia, 2005), puede entenderse a la cultura alimentaria podemos entenderla como el conjunto de

representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura

Este concepto proviene de la perspectiva de Geertz (1993) que define cultura como la dimensión simbólico-expresiva de todas las prácticas sociales, incluidas sus matrices subjetivas (*habitus*) y sus productos materializados en forma de instituciones o artefactos. En términos más descriptivos diríamos que la cultura es el conjunto de signos, símbolos, representaciones, modelos, actitudes, valores, etcétera, inherentes a la vida social.

A su vez Giménez (1994) menciona que cultura es el conjunto de significados subjetivos sustentados por los individuos acerca de ellos mismos y del mundo que les rodea, además está constituida por una red de símbolos que permiten la conducta y el otorgar sentido en los diferentes contextos locales e históricos. También menciona que el núcleo de cada cultura es su identidad, entendida ésta como el modo de ser particular, la propia y singular modulación de las variantes universales de la cultura en el eje del tiempo y en la dimensión del espacio.

Giménez (1995) conceptualiza a la cocina como una institución y práctica social que se ubica y distribuye en un espacio geográfico determinado. La cocina constituye uno de los principales ámbitos donde se objetiviza la cultura alimentaria de un pueblo, de una sociedad (Contreras y Gracia, 2005).

Mintz (2003) sostiene que la cocina tiene que ver con la manera de comer de una región dentro de la cual existe un discurso activo acerca de la comida y que sirve de base tanto a una comprensión común como a una producción confiable de los alimentos en cuestión.

Como indica la autora, una cocina no es un conjunto de recetas agrupadas en un libro, o una serie de alimentos asociados con un entorno determinado, sino que ésta debe tener raíces sociales, raíces en una

comunidad. Es por ello por lo que tiene sentido tratar de vincular lo que la gente siente acerca de la comida, en una cultura determinada, con los alimentos que acostumbran a comer en esa sociedad.

Bien a través de tradición oral o del registro en recetarios familiares, las cocinas se han transmitido de generación en generación, de madres a hijas, logrando grabarse en la memoria de los pueblos y recrearse en cada acto cotidiano de comer, además de constituirse en un factor constitutivo de identidades. En consecuencia, explorar el amplio universo de las cocinas implica adentrarse no sólo en el ámbito familiar, privado, sino también en las esferas de lo público, de lo colectivo, de lo histórico.

Las cocinas enriquecen, construyen, transmiten las memorias de sus pueblos. No sólo son expresiones del pasado, sino que se recrean cotidianamente en cada acto ritual que rodea el acto de comer, en cada espacio de fiesta, en el momento mismo que elegimos un plato, un ingrediente, un sabor, una textura, una combinación. De tal modo, las cocinas cumplen una función integradora, de intercambio, de acercamiento, de referente identitario entre los seres humanos.

La cocina facilita la afirmación de todo lo que somos o consideramos hace parte de nosotros. Permite encontrar y reiterar nuestra pertenencia social a un espacio cultural, que es el espacio desde el que está siendo producida, poniendo en evidencia una identidad, si bien en permanente construcción, atravesada por rasgos que le permiten especificidades, particularidades en cada uno de los contextos en que son analizadas.

Es la tradición oral el instrumento a través del cual es posible la conservación de las cocinas. El hecho de la trasmisión posibilita un enriquecimiento de los legados culturales, de las memorias colectivas que, para el caso de las cocinas, no sólo se reducen a los hábitos alimentarios, sino también a las técnicas utilizadas, a los tiempos de preparación, a los rituales de consumo.

En la cocina se registran modos de vida, preferencias, cosmovisiones, prohibiciones, patrones y hábitos alimentarios que son transmitidos y que

tienen la potencialidad de incidir en la configuración de la historia de los pueblos, al consentir lecturas de la especificidad de los espacios sociales y de las condiciones históricas, culturales, ambientales, económicas e incluso políticas desde donde se produce.

Es así que adquiere enorme significado comprender cómo y por qué la forma de preparación de un alimento que tiene un linaje de siglos siga, en el presente, teniendo sentido para un grupo determinado. Dicho lo anterior, parece que existen marcos sociales, en cuanto conocimiento colectivo, que propician la vigencia de una forma de alimentación o, al menos, de formas de preparación de algunos alimentos. Esos marcos, pareciera, son dados todavía por la vigencia de la práctica de la producción propia de los alimentos.

Para Mintz (2003) la memoria implica la significación y las formas en que versiones y subversiones de la historia se expresan verbal, simbólica, textual y performativamente. La memoria emerge como una práctica histórica, arraigada en las experiencias vividas. Estas aproximaciones permiten analizar la manera en que la cocina, como acumulado de relatos, construye memoria.

El aporte de las cocinas tradicionales en la construcción de las memorias colectivas permite una doble lectura. Por un lado, proporcionan un complejo orden simbólico que se nutre de experiencias, que están mediadas por estereotipos e imaginarios de diverso orden. Por otro lado, la cocina construye memoria a través del soporte material que comprende, cuestión que también involucra el uso de los sentidos.

Lo que Olivas (2009) llama tradición sensorial, refiriéndose al modo de cómo nosotros consideramos que las técnicas y procedimientos culinarios se han transmitido a través de los tiempos. En el caso de las cocinas tradicionales, buena parte del legado ha sido heredado a través de una experiencia de tradición oral de la que no sólo se aprenden ingredientes, combinaciones, tiempos de cocción, sino también, se asiste a una especie

de domesticación sensorial, que implica incluir a nuestros sentidos en el hecho de la aprehensión y trasmisión.

Al ser la preparación de alimentos un trabajo que se desarrolla principalmente en la casa, en la cocina, donde el ama de casa es la principal figura, se trata de un campo poco contaminado por las influencias externas. Guarda sus tradiciones, reglas y secretos, transmitidos de madre a hija por medio de la tradición oral y la práctica cotidiana.

En otro tiempo, la transmisión era más perfecta y completa, ya que las hijas no solían ir a la escuela, pero, hoy en día, y dado que se ha producido la inserción laboral de las mujeres, hay menos tiempo para observar y aprender las técnicas y recetas necesarias.

El tiempo está, en este caso, asociado a la memoria, a la memoria colectiva, transmitida. El concepto de tradición se vincula estrechamente con estas producciones. La tradición se asocia a los usos locales, a una codificación de las prácticas, que evoluciona a medida que la sociedad local introduce modificaciones.

En este caso, resulta evidente la necesidad de aunar el enfoque antropológico con el histórico. La interdisciplinariedad parece ser la vía más efectiva para abordar la alimentación humana como objeto completo e integrado.

Los factores ecológicos, los factores psicológicos, los factores biológicos y médicos, los factores socioculturales son aspectos que inciden y conforman los comportamientos alimentarios y que son competencia de las ciencias que se ocupan del estudio de la alimentación humana.

En términos de patrimonio cultural, las cocinas se configuran en catalizadores de prácticas ligadas al desarrollo económico y cultural de los pueblos, y sus relaciones de interdependencia, permiten identificar una idéntica dependencia entre el patrimonio inmaterial y el material cultural y natural.

Las cocinas son tradiciones vivas, que no sólo ocupan un lugar privilegiado en la construcción de los hábitos alimentarios, sino que

permiten sumergirse en la riqueza de saberes, conocimientos, prácticas que se han constituido en factores de cohesión social, de desarrollo económico, de identidad. Sin embargo, todavía existe cierta reticencia a aceptarlas del todo.

La cocina entendida como un cuerpo de prácticas, representaciones, reglas y normas definirán no solo aquello comestible por el grupo, los alimentos, sino cómo y qué reglas estructuran el acto cotidiano de comer, teniendo por ello una función central en la creación y fundación de la identidad colectiva como también el establecimiento de la alteridad.

Por tanto y recordando lo que menciona Fischler (1995) “si bien la cocina es universal, las cocinas son diversas” (p.17), por lo cual cada grupo o sociedad conformarán sus propias creencias y prácticas asociadas a ella, determinando los alimentos que son admitidos dentro del sistema culinario escogido.

De tal manera, que los alimentos estructurados en cocinas y comidas son signos para una comunidad determinada, expresan un mensaje y sobre todo relaciones. La cocina es un sistema que comunica y que dará cuenta de distinciones (Padilla, 2006). Alimentarnos es verificar la pertenencia a un sistema culinario nacional, regional, de clase o etnia. El lenguaje de la alimentación es vasto y profundo y compromete una forma de pensarnos a nosotros mismos.

De acuerdo con Mintz (2003) es en las culturas que dan mucha importancia a la comida donde es posible evidenciar un marcado interés en su sabor y que éste antecediase la aparición de las cocinas regionales. En un nivel regional ese interés va más allá de alimentos comunes y se relaciona más bien con la fidelidad a una concepción difundida y comprendida de los alimentos representativos de la región, que es, en mi opinión, donde tiene su mayor sentido la cocina.

Para Giménez (1995) la cocina es una de las instituciones y prácticas sociales que se ubican y distribuyen en un espacio geográfico determinado,

las recetas de cocinas locales forman parte de los rasgos culturales objetivados o etnográficos, pues se hallan espacialmente localizadas.

El arraigo a nuestras prácticas alimentarias y culinarias no sólo se observa en lo que queremos o no queremos comer, sino también en cómo preparamos nuestra comida; es decir, en la cocina, la cual comprende los procesos materiales e inmateriales de la transformación cultural de nuestros recursos alimentarios en determinados tipos de comida

De esta forma, la cocina tradicional regional constituye un patrimonio construido social e históricamente. Se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y modificando generacionalmente y que se ha recreado y transformado localmente.

2.2. Cocina, lenguaje e identidad

La antropología cultural desde Levi-Strauss hasta Fischler, pasando por Douglas y Mead, ven la alimentación como un sistema cultural en donde cada uno de los elementos que la constituyen valen por lo mismo que significan y cuando dejan de significar pierden su papel nodal y estructurante (Fischler, 1995).

Las prácticas alimentarias pueden definirse como el conjunto de acciones y relaciones sociales que se estructuran en torno al acto central de ingesta de sustancias alimentarias que puede o no estar relacionado a la perpetuación del organismo vivo (Marschoff, 2011).

Señala el autor que en ese universo de sentido que es la cocina se ponen en juego y en práctica las tradiciones y la historia cultural de una sociedad a la vez que se producen nuevos sentidos y sensibilidades. El concepto de habitus nos ayuda a explicitar mejor esta cuestión. El habitus es definido por Bourdieu (1991) como ese conjunto de disposiciones que operan en las formas de actuar, reaccionar y percibir el mundo de determinada manera.

El habitus no es solo reproductivo, sino que también esconde una gran fuerza potencial sin la que sería posible el cambio y el aprendizaje de los sujetos. Trabajando al habitus como cuerpo en su sentido potencial y

productivo (Galak, 2012), es que analizamos la forma como incide el poder sobre el cuerpo en el espacio-tiempo de las prácticas alimentarias.

Las prácticas alimentarias que buscan reproducir las tradiciones culinarias como defensa de una historia compartida pueden verse como un espacio donde el sujeto está expuesto a un disciplinamiento corporal.

De Certeau (2000) conceptualiza el término táctica definiéndolo como “un cálculo que no puede contar con un lugar propio, ni por tanto con una frontera que distinga del otro como una totalidad visible [...] necesita constantemente jugar con los acontecimientos para hacer de ellos ocasiones”. Las “tácticas” dan cuenta de la inventividad y la capacidad de creación que tienen las personas a la hora de producir conocimiento y reclamar una existencia autodefinida” (p.50).

La cocina de una sociedad es, según Lévi Strauss (1985, citado por Fischler, 1995), un lenguaje en el que la sociedad traduce su organización y su estructura, que tiene una virtud fundamentalmente identificadora porque una vez cocinado, el alimento está marcado por un sello, etiquetado, reconocido, en una palabra: identificado.

El comer es esencialmente una actividad social: los modos como son preparados y servidos los alimentos apuntan a ser compartidos con otras personas. Este conjunto de convenciones, que llamamos acuerdo comunicativo, configura el sistema culinario no como una suma de productos y alimentos ensamblados de manera casual, sino como una estructura en el interior de la cual cada elemento define su significado.

Cada cocina dispone de normas específicas, y cuando las no se aplican, los menús resultan ininteligibles para nuestros sentidos corporales y sociales, y pueden ser rechazados. En las normas de comunicación de la cocina se pueden identificar el léxico sobre el que el lenguaje se apoya, se basa en el repertorio de productos disponibles, plantas y animales.

El mismo variará según la condición ambiental, económica, social y cultural. Así como formas o maneras con los que los productos son

elaborados y adaptados a las diferentes exigencias de consumo, por medio de las prácticas de cocina.

Estas maneras de comunicación y los procedimientos concretos o modos de preparación y de cocción, transforman las unidades de base de los alimentos por medio de palabras que se convierten en recetas, en platos de comida. Son estas recetas las que determinarán las relaciones de sentido en el proceso de elaboración y consumo de los alimentos.

La cocina constituye un sistema organizado a manera de lenguaje el cual propicia además de la alimentación, la comunicación entre personas diversas. La cocina es un aspecto distintivo presente en cada cultura y le permite diferenciar modalidades que van desde la producción de los ingredientes, hasta la manera de transformarlos por medio de la preparación en una expresión de cultura. Cada acto cultural culinario es consecuencia del hecho de dotar de significado alguno de los aspectos con los cuales la transformación de alimento en comida es desarrollada por cada grupo humano.

El lenguaje es inseparable del hombre, le sigue en todas sus tareas. El lenguaje es el instrumento con el que el hombre da forma a su pensamiento y a sus sentimientos, a su estado de ánimo, sus aspiraciones, su querer y actuar. Cuando en un proceso de preparación de alimentos se dota de significado a un platillo, un ingrediente, un modo o estilo de preparación, es posible identificar en sus efectos, la presencia de un lenguaje utilizado por los actores de la cocina tradicional.

Un platillo por ejemplo cumple con la tarea de formar pensamientos, un menú es capaz de expresar sentimientos, la búsqueda cuidadosa de ingredientes para un platillo específico puede manifestar un querer y un actuar, del mismo modo que mediante una preparación cuidadosa permite ejercer y recibir influencias.

Por eso, para poder establecer la identidad de una cultura culinaria como lenguaje es necesario distinguir las unidades de significado utilizadas que pueden ser: el ingrediente, la preparación, el platillo, la ocasión y el tipo

de consumo. La cocina se narra a partir de las fases de un proceso culinario: recolección de ingredientes, preparación del platillo, servido y la ingesta.

Contreras (1993), define específicamente a las recetas como prescripciones culinarias para la preparación de un plato o de una comida determinada; en la misma, se detallan los ingredientes e instrucciones básicas para realizar un plato de comida particular.

A través del tiempo, las recetas de cocina han pasado de ser un conjunto de consejos que presuponen un conocimiento sobre lo culinario, es decir, enumeran los ingredientes y procesamientos generales en un orden determinado, sin detallar paso a paso los procedimientos implicados en ello, ni los procedimientos de cocción empleados, ya que suponen que la persona conoce cómo realizarlos.

Por lo tanto, la forma principal de aprender la cocina de la cultura de pertenencia es mediante la observación y la transmisión por vía oral, más que por la vía de la lectura y la escritura. Todo ello expresa los modos mediante los cuales los individuos de diferentes sociedades proyectan sus identidades. Las preferencias y desagrado sobre determinados alimentos proporcionan una identidad, no sólo en el sentido de expresar la pertenencia a un grupo, sino también, en el de reclamar atención en variadas circunstancias sociales.

Hay que tener en cuenta que los sistemas culinarios o cocinas evolucionan. Existen circunstancias que pueden provocar cambios en los hábitos alimentarios y conducir a su transformación. Por ejemplo, la socialización del niño tiene efectos en las prácticas alimentarias de su familia, es decir, sobre las formas socialmente aprendidas de hacer en lo cotidiano en relación a la alimentación, abarcando qué, cómo, cuánto, con quién se come, las formas de preparar y consumir los alimentos.

La permanencia de ciertas características inherentes a las prácticas alimentarias, encuentran su explicación en las poblaciones migrantes que, después de la llegada a una nueva sociedad, conservan en gran medida su estilo alimentario y culinario. Las prácticas alimentarias serían las últimas

en desaparecer en caso de asimilación total (Calero, 2010). Quienes las llevan consigo les atribuyen una significación considerable, que supera la que podían tener en la cultura y país de origen.

Por ejemplo, a ciertos platos se les atribuyen un papel simbólico, que hace de ellos una clave de la identidad y no solamente los marcadores de ciertas ocasiones, festivas, rituales o religiosas como en la sociedad de origen. Los simbólicos, que son la oportunidad de la rememoración y la emoción, se convierten también en señales de la especificidad y de la diferencia. Sirven además para la transmisión de un mismo patrimonio de pertenencia que servirá más tarde para la rememoración emotiva por parte de la generación siguiente (Calero, 2010).

Señala Calero que, percibir la comida como lenguaje significa también pensar de manera significativa a la cocina y a la comida. En el caso de la comida podrían encontrarse como significados relacionados con los alimentos, los sabores, las formas de cocción, los rituales de mesa, las recetas, los gustos, el orden de las comidas, las técnicas corporales, entre otros.

La comida como sistema de comunicación y de sentido permite entender la alimentación y ver que detrás de cualquier preparación culinaria hay historia y ciertos rasgos de subjetividad acerca del oficio y de su práctica. La comida constituye un sistema de comunicación en el sentido en que puede remitir a varias funciones relacionadas con sus procesos y prácticas cotidianas (Calero, 2010).

Como refiere Calero (2010), el acto de comer es siempre identificarse porque es darle sentidos a un plato de comida o práctica alimentaria que puede ser interpretado de muchas formas. Es también reafirmar una identidad por el gusto, aquello que está imbricado en lo más profundo del sujeto y hace parte de su cuerpo en forma de hábitos culinarios que remiten al pasado.

Al comer también nos identificamos con un otro, ya sea porque coma lo mismo que yo, porque tenga los mismos gustos o porque esté en el mismo

lugar donde estoy comiendo. La práctica alimentaria crea una comunidad de iguales que, aunque no se conozcan, adquieren algún grado de familiaridad por el hecho de degustar la misma comida. Al identificarnos con los otros a través de la comida también nos diferenciamos del otro, del que come cosas distintas, del que tiene otros hábitos alimenticios o no comparte nuestro mismo sentido de la comida.

Como indica Contreras (1995):

Diferentes preferencias en las formas de preparación de la comida, así como diferentes preferencias y aversiones sobre determinados alimentos proporcionan una identidad, no sólo en el sentido de expresar la pertenencia a un grupo, sino, también, en el de reclamar atención en variadas circunstancias sociales, pues “demarcación” de uno mismo se establece más rápidamente y mejor mediante la expresión o prohibición de determinados contrastes entre uno mismo y los demás (p.15).

Por su lado, Fischler (1995) señala que “Con la comida se reafirma la identidad cultural, seleccionando unos alimentos, desechando otros. La comida puede hablar mucho de nosotros pues es el principal medio de intervención sobre el cuerpo” (p. 67).

Para Mintz (2003) cada alimento que se come tiene una historia asociada a unos ingredientes conocidos socialmente y unas técnicas de preparación compartidas por generaciones, “las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias” (p.28). No solo se relaciona entre el pasado y el presente, la comida también demarca un territorio ya que todo conocimiento gastronómico.

Lo que Albán (2007) indica que “es localmente producido, tiene una historia que lo determina y unas condiciones sociales que lo producen” (p.47). Es por esto por lo que se puede hablar de cocinas tradicionales, saberes reproducidos por comunidades que han convivido desde mucho tiempo atrás en un mismo territorio y que hacen parte ya de una cultura local.

La comida es una forma de expresión, no solo de comunicar afectos entre los integrantes de la familia o entre amigo, sino que es un espacio de creación donde se tejen múltiples posibilidades de olores, sabores, texturas, colores.

La comida también delimita, diferencia a personas que no comparten un mismo sistema cultural y alimentario. Si tenemos en cuenta que la comida es construida y significada socialmente a partir de la práctica, y que no es ajena al universo de sentidos del comensal; se puede ver cómo las clases sociales dentro una misma sociedad imprimen su propio sello distintivo a lo que comen.

Como alude Fischler (1995):

Los alimentos son portadores de sentido, y este sentido les permite ejercer efectos simbólicos y reales, individuales y sociales. El tomate y el caviar, de manera muy diferente, nutren ambos tanto a lo imaginario como al cuerpo. Permiten «construir» y poner en escena la realidad y las relaciones sociales, (p. 80).

Las prácticas alimentarias serían así como un vestido, una marca social que connota una clase. Qué comer, cuándo, cómo y, sobre todo, por qué comer diferencia a las personas y todas estas marcas de identidad son comunes, no esenciales, en una misma clase social. Las prácticas alimentarias son prácticas relacionales. Las prácticas alimentarias, desde el plato de comida, su preparación, la forma de consumo y las reglas de comensalidad, tienen una historia sociocultural.

Este tipo de prácticas remiten a un sistema alimentario que a su vez está ligado a un sistema sociocultural del que hace parte todo sujeto. Por lo que, la construcción de una identidad cultural alimentaria procede de las transformaciones que son el fruto de una historia propia compleja y de las influencias de procesos de interacción sociocultural.

2.3. La comida de la vida: sentidos corporales y significaciones

El sentido corporal puede ser entendido como el proceso fisiológico de recepción y reconocimiento de sensaciones y estímulos que se produce a través de la vista, el oído, el olfato, el gusto o el tacto. Desde la percepción de Contreras (1995), estos sentidos constituyen la puerta de entrada a la cultura ya que los alimentos tienen una presencia principalmente física, y los seres humanos interactúan con ellos a través de los primeros.

Lenguaje y discurso, dice Calero (2010), están integrados en los significados que se construyen alrededor de la comida, es decir, significaciones, en cómo se interpretan y se llevan a los otros las propias experiencias sensitivas, preparando, manipulando y comiendo los alimentos.

Es de destacar que los sentidos orgánicos son socialmente aprendidos y no siempre se hace uso de ellos con la misma intensidad en el mismo momento. Para comprender la significación que las familias atribuyen a su alimentación, es necesario referir a determinados términos que permiten explicar esta situación: signo, significado y significante (Calero, 2010). De esta manera, la significación surge como representación de la realidad, como experiencia subjetiva y como medio de interacción social.

En la representación de la realidad alimentaria de un grupo social, se hace referencia a la relación entre los conocimientos, creencias, percepciones y opiniones acerca de los alimentos y sus propiedades, factores que demarcan la identidad alimentaria el resultado de un proceso de construcción social en el que se recrea constantemente.

Tal como lo plantea Fischler (1995), lo que el sentido común llama gusto es mucho más que el gusto mismo. Esta sensación, resulta de una combinación de informaciones que proceden de varios sentidos diferentes de la gustación. Los gustos se entienden, como sistemas normativos socialmente contruidos desde prácticas y representaciones diferenciadas.

Los estudios de los gustos alimenticios (Contreras, 1993) indican que los factores biológicos, psicológico, culturales y sociales juegan un papel

muy importante en la degustación, la cual puede transmitirse de manera intergeneracional, transmisión que se realiza de una generación a la siguiente.

2.4. Transmisión y práctica de la cultura alimentaria

Cada uno de los eslabones de la alimentación como son la obtención, almacenamiento, preparación y consumo, se reproduce mediante procesos de aprendizaje intergeneracionales. Esto puede ser desde la sola práctica, sin mayor dirección más que la imitación, hasta un proceso más dirigido como puede ser la explicación directa del cómo elaborar un platillo. La transmisión, es finalmente lo que permite la reproducción de cada eslabón de la tradición y por tanto de la transmisión misma.

El patrimonio cultural, según Hiriarte (2006) se refiere al conjunto de testimonios que deja el ser humano durante su vida en un lugar determinado que permite a las generaciones actuales o futuras conocer las diversas expresiones y manifestaciones no sólo de ese individuo sino de toda una nación. A través de la transmisión cultural, los sujetos se proveen, generación tras generación, del conjunto de saberes y habilidades prácticas que les permiten identificar, en base a la experiencia de sus antecesores.

García (1999) señala que “el patrimonio cultural no sólo se constituye como un eje de las identidades de las naciones sino también como elemento para las identidades locales y regionales” (p.2). El patrimonio cultural en cualquiera de sus formas guarda importancia por constituir la base de la diversidad cultural y por el contenido de valores que fortalecen la identidad de los pueblos.

Como precisa Prats (1997): “El factor determinante cuando se habla de patrimonio como una construcción social, es “su carácter simbólico, su capacidad para representar simbólicamente una identidad” (p.1).

Barrera (2006) señala que:

Un alimento no es sólo un alimento, tiene significado social, emocional y simbólico [...]. Así su valor aumenta con su autenticidad y

singularidad, es decir, que cuanto mayor sea esa identidad local a través de los alimentos, mayor será su valor (p.2).

Para Magri (2008), el patrimonio gastronómico:

Es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos – su cultivo, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, recetas, rituales- que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y evoca sentimientos con sólo su mención, compra o consumo (p.33).

Con respecto a los saberes y prácticas culinarias asociados al momento de su transmisión o al acto de cocinar, Meléndez y Cañez (2010) los definen como:

Los fundamentos inmateriales-subjetivos, no tangibles como las significaciones, representaciones, [...] además de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia directa o mediante la transmisión [...] de un portador de la cultura culinaria o gastronómica determinada son denominados saberes culinarios. Mientras que los sustratos materiales tangibles [...] como la adquisición, las técnicas y procedimientos de elaboración, [...] y consumo de los alimentos son las prácticas culinarias (p.191).

Desde la perspectiva de Lévi-Strauss (1986, en Meléndez y Cañez, 2010) refiere “que lo que se cocina y el cómo se cocina nos da información sobre el contexto en el que se lleva a cabo, así como la condición social y económica de quienes realizan esta actividad” (p.268). Al mismo tiempo, también nos brinda información sobre las estructuras que dan pie a determinados comportamientos alimentarios.

La cocina no es solamente el espacio físico dedicado a la preparación y consumo de alimentos. La cocina es algo mucho más que eso. En un sentido más cultural y social, cocina es todo aquello que engloba las recetas, los usos y costumbres, las maneras del saber-hacer transmitidas o heredadas por generaciones en las sociedades humanas.

Revel (citado en Stoopan, 2013) indica que el desarrollo de la cocina a lo largo de la historia procede de dos vertientes principales: una popular y otra ilustrada. La primera se caracteriza por estar ligada al territorio, por explotar los productos de la región y de temporada, en un acuerdo estrecho

con la naturaleza; por descansar sobre una sabiduría ancestral y por aplicar procedimientos culinarios pacientemente puestos a prueba y asociados a ciertos instrumentos y recipientes consagrados por la tradición.

Mientras que la segunda (Stoopen,2013),

La ilustrada, reside en la invención, la renovación, la experimentación. Es una cocina de profesionales que sólo los chefs totalmente consagrados a la práctica cuentan con el tiempo y los procedimientos para realizar. En este sentido, siempre ha existido una cocina tradicional diversa social y culturalmente hablando; una cocina popular y doméstica y una cocina de profesionales (p.75).

Los recetarios populares, en la mayoría de los casos, no han sido escritos, son memoria oral transmitida de generación en generación, son patrimonio intangible. Deben entenderse, más que como un sistema de relatos del gusto, como un sistema de comportamiento que los seres humanos recrean en comunidad para percibir el mundo y transmitir los códigos y los secretos del hacer de la comida; el acto cultural de cocinar implica un conjunto de disposiciones corporales y psicológicas. La cocina tiene entre sus contenidos fundamentales y constituyentes la tradición oral (Stoopen,2013).

El saber que las generaciones transmiten a sus sucesores es el cúmulo de enseñanzas orales que, de muchas maneras, permiten la convivencia cotidiana. Las tradiciones son maneras de hacer las cosas, gustos, horizontes de comprensión y de adaptación. de todo a partir de ciertos principios inculcados desde el interior de una simbología interiorizada.

Las tradiciones son maneras colectivas de ser o hacer que forman parte de los mecanismos de comunicación establecidos en una cultura como parcialidades de su simbolización esencial vigente. Se suele entender por tradición ya sea el proceso de transmisión de un objeto material o de otra índole, ya sean los objetos mismos transmitidos.

La transmisión de los conocimientos culinarios de una generación a otra a través de una serie de procesos y formas establecidas por cada cultura es la tradición culinaria activa, que puede adoptar un medio de transmisión

tanto oral como escrito. El objeto de transmisión de la tradición culinaria está constituido por las diferentes recetas y secretos de cocina que viniendo del pasado han llegado hasta nosotros por las vías de la tradición oral.

Pérez (1997) precisa que cuando se habla de la tradición culinaria en general, de recetas tradicionales en particular, se alude a algo que ha sido y que sigue siendo heredado o transmitido como un sistema simbólico para dar cuenta de la realidad, a guisa de un saber apropiado que funciona como marca de identidad y que funciona como mecanismo hermenéutico: la cocina, como tradición oral, es un sistema simbólico que interpreta el mundo cultural circundante y funciona como un lenguaje que posibilita una variada tipología de procesos de comunicación; la cocina es, en efecto, un centro de comunicación.

Los recetarios, independientemente de sus propiedades textuales, son acervos que, sea en su forma hablada, sea en su forma escrita, son muy apreciados por el pueblo en cuyo seno funcionan. Existe una conciencia clara, en el habla popular, del aprecio que la misma habla del pueblo tiene por las recetas de cocina y la manera de cocinar especial con que un manjar se ha preparado en el seno de una familia (Pérez, 1997).

Las recetas familiares, locales, regionales o nacionales, desde luego, son signos de identidad muy apreciados y, por ende, timbres de orgullo: cuando a algún modo de preparar un alimento se le quiere dar prestigio se dice, por ejemplo, que se trata de una receta casera, o que es la receta de la abuela, de la familia o propia de tal o cual lugar.

La transmisión del saber culinario se hace también por las otras vías del folclor, como los refranes, bajo el supuesto de que una cultura es como un conjunto de estratos superpuestos en el que los de más arriba se van trasformando o cambiando por el roce con otros estratos: lenguajes, pues, que se pulen en el roce de los demás lenguajes y textos de que se compone una cultura.

La fuerza del concepto de tradición es su carácter de acontecimiento que viene del pasado y que, así, está dotado de prestigio. Cuando una receta

se presenta como receta de la abuela o receta de mi pueblo se está invocando con ello, en efecto, el cauce y severidad de las tradiciones orales; invoca, en torno a sí, el respeto y la aceptación de las cosas que tienen autoridad dentro de la cultura de que se trata.

Una tradición, al ser algo que o fue creado y realizado en el pasado o que invoca sobre sí el prestigio tradicional, concentra por ese sólo hecho, para su funcionamiento social, la de la autoridad generacional.

La cocina es una forma de interpretación del mundo y un sistema simbólico. Si hay una comida ya festiva, ya ritual, que rompe las cadenas de la comida ordinaria, ello tiene lugar como parte central en las tradiciones orales de los pueblos. Tanto la cocina ritual como la festiva son maneras de construir el mundo, como la fiesta o como la literatura.

La cocina como creación es un lenguaje y sus recetarios son textos que proyectan al individuo hacia otros mundos, refugios de la dura realidad cotidiana (Calero, 2010). La cocina como creación es un lenguaje y sus recetarios son textos que proyectan al individuo hacia otros mundos, refugios de la dura realidad cotidiana.

Las cocinas tradicionales constituyen uno de los lazos poderosos de identidad cultural; atraviesan todo el espectro simbólico y emotivo de las culturas vivas. La identidad cultural se expresa, evidentemente, en las múltiples formas en que se alimentan los pueblos del mundo (Calero, 2010). Los saberes del dominio gastronómico tradicional se resguardan en la mente y se hacen visibles durante las charlas, durante la preparación y degustación de la comida tradicional.

En el hecho gastronómico se incluye no sólo la forma de preparación, cocimiento y presentación de los alimentos; también implica la interrelación social que se da en el momento preciso de la ingestión de la comida desde el punto de vista familiar, de trabajo o ritual, ya que el comer implica situaciones específicas en espacios diversos como por ejemplo la milpa, la casa, las festividades o lo ceremonial, elementos consustanciales que deben

ser tomados muy en cuenta para una mejor comprensión de la dinámica cultural.

Las personas y el saber popular que crean, incluyendo los modos de comer, no se pueden separar de los entornos socioculturales y físicos en el que se crearon. Las personas atribuyen significados a los espacios físicos en los que habitan. Los paisajes alimentarios, articulados a través de los alimentos ligados a un lugar son un ejemplo de tal adscripción (Appadurai, 2001). En este sentido, los paisajes alimentarios son paisajes sociales, culturales, políticos, económicos o históricos que, de una u otra manera, están relacionados con la comida.

El concepto de paisaje alimentario desde su concepción más amplia representa una unión entre la comida y el paisaje, tanto la idea conceptual del paisaje y paisajes físicos reales. Este concepto se refiere a la comida propia de la localidad, a las personas, a los sitios y los modos de visualización y preparación relacionados con los alimentos.

El campo culinario es un espacio abierto e incluyente donde las recetas, los ingredientes y las técnicas y tecnologías de cocinar a partir de diferentes fuentes culturales encuentran aceptación, y donde los individuos encuentran un espacio para su propia expresión, creatividad e innovación para adaptar los diversos platillos al sabor local.

Los paisajes alimentarios son expresiones de relaciones de las personas con la comida en los diversos contextos sociales e individuales, las relaciones que se manifiestan en los diversos paisajes (escapes de acuerdo con Appadurai, 2001) de la vida moderna. La transformación del paisaje alimentario urbano es producto de la inserción en el mercado global, que ha propiciado la introducción y la apropiación de ingredientes culinarios de diversas partes del mundo.

2.5. Los cambios de y en la comida tradicional y el alimento como mercancía

La alimentación se ha convertido hoy día en objeto de interés para numerosos especialistas desde campos tan diversos como la Medicina, Nutrición, Dietética, Tecnología de los alimentos, Economía, Psicología, Historia, Sociología, o la Agronomía (Boza, 2006), y, sobre todo, desde la Antropología tanto biológica como social, ya que, aparte de constituir una necesidad fisiológica y asociarse con el estado de salud física y mental, es un proceso central en la estructuración o desestructuración del orden económico y social (Gracia, 1996).

La alimentación, como elemento de identidad, es una de las características culturales que pueden alterarse mediante el contacto con otros grupos socioculturales, aunque las prácticas alimentarias suelen presentar variaciones lentas respecto a otros elementos de la cultura.

Uno de los cambios principales en los patrones de alimentación es que la relación directa entre la comida y la agricultura cada vez es menor, lo que implica una modificación en el modelo alimentario, paralelo a los procesos de industrialización. Sin embargo, en muchas comunidades campesinas, donde la gente todavía cultiva sus alimentos, es posible observar procesos de cultivo, transformación y consumo que convergen en la preparación de alimentos característicos, que se expresan en sus cocinas tradicionales familiares (Pérez San Vicente 2002).

Asistimos actualmente a fenómenos aparentemente contradictorios respecto a las prácticas alimentarias; así, debido al proceso de globalización, se observa una cierta homogeneización de la alimentación con la consecuente pérdida de diversidad de los repertorios alimentarios, pero también están apareciendo nuevas culturas alimentarias ligadas al intenso flujo migratorio de los últimos años y a los procesos de industrialización y urbanización de las pasadas décadas.

Fruto de ambos fenómenos, se observa en algunos sectores una creciente reivindicación de la cocina como marcador étnico, una

desconfianza de los consumidores que exigen una mayor seguridad alimentaria y un interés por regresar a las fuentes de los patrimonios culinarios, es decir, a los alimentos producidos en los ámbitos local y regional. Esto no ha disuelto las identidades, sino que éstas se reconstruyen y redefinen en contextos culturales nuevos.

La globalización ha afectado no sólo a la estructura y composición de las comidas, a las formas de aprovisionamiento y tipo de productos consumidos, a las maneras de conservarlos y cocinarlos, sino a los horarios y frecuencias de las comidas, a los presupuestos invertidos, a las normas en la mesa o a los valores asociados a las prácticas alimentarias; todo esto constituye un nuevo orden alimentario (Contreras y Gracia, 2005).

Sobre este hecho, precisa Contreras (2003) que:

Los procesos de homogeneización cultural, y por tanto también si se trata de una homogeneización alimentaria, acostumbran a encontrar resistencias, movimientos de afirmación identitaria que, en el terreno alimentario, pueden concretarse en la recuperación de variedades y platos propios, locales y con sabores específicos. Así, aparece la conciencia de “tradicción culinaria”, la revalorización de los sabores tradicionales, las recuperaciones de productos y platos “en trance de desaparición” o ya desaparecidos, y la consideración de que la cocina constituye un patrimonio cultural importante. (p.20).

La globalización ha afectado no sólo a la estructura y composición de las comidas, a las formas de aprovisionamiento y tipo de productos consumidos, a las maneras de conservarlos y cocinarlos, sino a los horarios y frecuencias de las comidas, a los presupuestos invertidos, a las normas de mesa o a los trabajos y valores asociados a las prácticas alimentarias. La industria alimentaria, a diferencia de la agricultura, parece eludir el fenómeno de inflexibilidad presente en ésta.

Todo esto acontece en un contexto socioeconómico global, en el que tiene lugar una paulatina extensión del mercado de los platos precocinados, de los potencializadores de sabor, de los conservantes y de otras diversas sustancias que manifiestan unos procesos más complejos de elaboración de los alimentos, ya sea con fines de asegurar su conservación, facilitar su

cocinado o con propósitos meramente estéticos, de cara a buscar nuevas presentaciones del producto.

En este contexto de transformaciones permanentes, las cocinas serán también susceptibles a cambios graduales en su conformación, según lo referido por Padilla (2006) quien afirma que, así como las culturas sufren un proceso de adaptación, también las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores.

Al respecto Giménez (2005) menciona que las culturas están cambiando continuamente por innovación, por extraversión, por transferencia de significados, por fabricación de autenticidad o por modernización, pero esto no significa automáticamente que sus portadores también cambien de identidad.

Ello redonda en una gradual pérdida de autonomía de los consumidores en lo que se refiere a la determinación de sus hábitos alimentarios, los cuales incrementan progresivamente sus niveles de dependencia respecto a lo que marcan las transnacionales alimentarias, con una gran capacidad para divulgar, cuando no imponer de facto, mediante la publicidad y/o el monopolio de los mercados alimentarios, criterios de presentación o envasado de los productos, a la vez que procuran el establecimiento de unos modelos y cotas de producción alimentaria acordes con el mantenimiento de niveles de precios en consonancia con sus intereses.

En un mundo, en el que cada vez más la comida es un hecho individual y el comensal un solitario, no conviene perder de vista que, en tanto que humanos, el hecho de comer no sólo tiene como función primordial proporcionarnos la nutrición necesaria, sino que también es un acto dotado de un sentido cultural, a la vez que productor y/o fortalecedor de los vínculos de sociabilidad.

Las transformaciones en el paisaje alimentario producen efectos en la comprensión cultural que la población local tiene de su propia tradición

culinaria y gastronómica. En este paisaje alimentario confluyen una serie de elementos que están en constante cambio, como son las prácticas alimentarias, las nuevas tendencias y discursos gastronómicos, los modos de comer y los cambios en la comensalidad, las nuevas formas de convivencia, los cambios sociales, económicos y políticos.

Las formas más simples de cambio afectan a los elementos de un sistema culinario, mientras la estructura permanece inalterada. Una de sus modalidades es la sustitución de un elemento por otro, principalmente por razones económicas, como la carestía o culturales como la toma de identificación de determinadas ventajas de un producto respecto de otro, ya sea en su gusto, atributos o simbología. (Fischler, 1995).

En nuestros días se reconoce que la alimentación es uno de los factores que más condicionan el bienestar físico, la salud y la calidad de vida de las poblaciones, y tiene una acción decisiva sobre la reproducción, el crecimiento y desarrollo, la morbilidad y mortalidad, así como sobre el rendimiento físico e intelectual de los individuos.

La observación de las diferencias en los hábitos alimentarios de los distintos sectores sociales manifiesta cómo esos hábitos se erigen en factores de construcción de la identidad individual o colectiva y de distinción social. En la actualidad, para un gran número de personas, esto no es ya así en el presente contexto de abundancia, en el que, a pesar de que todavía una gran parte de la población mundial sufre la desnutrición, el hambre y la inanición más extremas, otra importante proporción de esa población tiene acceso a muchos más alimentos de los que necesita para subsistir.

Actualmente se registran impactos ecológicos, sociales, políticos y culturales negativos por el uso inadecuado o pérdida de la biodiversidad, que ocasionan cambios en la producción y calidad de la comida. La pérdida de la capacidad de decisión sobre el uso de la tierra y sus productos fragmenta la cultura tradicional culinaria y el modo de vida de una sociedad, alterando su vinculación con el entorno. La percepción de lo comestible se

transforma, así como el significado ancestral de los alimentos y las posibilidades de diferenciarse de otros grupos (Contreras, 2003).

Cuando las especies vegetales o animales de uso comestible desaparecen o se convierten en raras o escasas sobreviene una reacción en cadena: se pierden las formas de consumo y preparación, hay bajos niveles de subsistencia y de nutrientes en la dieta y se debilitan los sistemas productivos que las soportan.

La pérdida de esos recursos es multifactorial y en parte se debe a la introducción de variedades exóticas que presentan nuevos marcos económicos y nuevas formas de producción e intercambio. Sin embargo, también se debe a los cambios drásticos en el uso del suelo, a la contaminación y a la migración, entre otros factores que afectan la pérdida de recursos.

Contreras (2003) afirma que de continuar esa situación no sólo se desvanecería una cultura gastronómica y culinaria importante, sino también una parte del patrimonio biocultural que comprende las lenguas, los conocimientos ancestrales sobre la base de los recursos y los ciclos naturales, la cosmovisión y la historia natural de un territorio. Es por ello fundamental reorientar los esfuerzos desde diversos frentes para revitalizar nuestra relación con el territorio que habitamos y que nos sustenta.

Con lo anterior nos referimos a la importancia de fomentar el respeto y apreciación por el conocimiento ancestral sobre la tierra y los recursos nativos, incluyendo los usos y costumbres alimentarios de las comunidades. Proteger los sistemas locales de producción y las poblaciones de plantas y animales es fundamental.

Todos estos elementos en conjunto son la esencia de la cultura y la supervivencia de los grupos humanos. La diversidad plasmada en los platillos tiene su origen en un entorno cultural particular y en las complejas prácticas de aprovechamiento del suelo y de los recursos. La alimentación como derecho humano, remite a una postura ética en la cual el alimento no

puede ser tratado como un bien cualquiera que puede dejarse en el lugar del mercado para su distribución en la sociedad.

Milla (2014) refiere que la mercantilización de los alimentos a nivel mundial ha demostrado su desinterés en proteger el derecho fundamental a la alimentación dada su incompatibilidad. El contexto de aplicación de este último está presidido por: la globalización económica, la concentración del poder y la riqueza por parte de una minoría, la circulación y el consumo de los más variados productos alimentarios, y la mundialización del mercado alimentario.

En consecuencia, se puede observar un cambio de hábitos y de necesidades del comensal-consumidor, introducción de nuevos alimentos y productos alimentarios e industrialización-tecnificación del proceso productivo alimentario; fenómenos que representan la contracara del hambre y la exclusión social (Entrena, 2008).

La economía moderna no produce los bienes y servicios para el bienestar de toda la población, sino mercancías para quienes puedan pagar por ellas. De esa manera, los individuos están forzados a acudir al mercado para adquirirlas y consumirlas (Milla, 2014). Este modelo alimentario, se desentiende tanto de las necesidades sociales y ecológicas de la población, por lo que el Estado debería regular el consumo y el bienestar de las personas.

2.6. La cultura alimentaria de los pueblos mesoamericanos

México es un país que tiene sólidas y profundas raíces culturales, que tiene un pasado indígena lleno de belleza y color, de barro y de maíz, de algodón y chalchihuites, de bordados y de estelas monumentales; un pasado que convive con un mundo moderno, de concreto y acero, de fibras químicas, motores, carreteras, telefonía, plástico e internet.

Antes de la llegada de los españoles, la dieta de las culturas prehispánicas se basaba ampliamente en platillos de maíz con hierbas y chiles, usualmente complementados con frijoles, jitomates o nopales.

Para la segunda década del siglo XVI, la invasión española también significó la llegada de unas grandes variedades de animales, como el ganado, gallinas, cabras, ovejas y cerdos. Y no solo eso, pues también llegó el arroz, el trigo, la avena, el aceite de oliva, el vino, almendras, perejil y muchas especias que se fusionaron con la cultura y, eventualmente, se convirtieron en parte de la cocina indígena. (Dragonné, 2011).

Como dicen Escamilla y Gortari (2006): “México ostenta historia. Tradición, cultura, aromas y sabores llegan desde el mundo prehispánico hasta nuestros días” (p.138). En consonancia con los autores, puede decirse que la cocina tradicional mexicana es una manifestación cultural muy antigua que tiene como base los productos agrícolas que se domesticaron en México, entre los que destacan el maíz, la calabaza, el frijol y el chile, entre otros más.

Cada uno de ellos contiene una diversidad genética muy amplia resultante del proceso de selección artificial, que ha sucedido desde hace miles de años y continúa hasta la fecha. Por lo que existen razas adaptadas a las diversas condiciones de suelos, lluvia y temperatura del país, con distintos colores, aromas y sabores que le brindan a nuestra cocina un caleidoscopio extraordinario de platillos.

Como Fernández (1969), la cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los alimentos.

Como menciona López (2016):

Los elementos básicos han sido: el maíz, los frijoles y el chile; métodos de cultivo únicos en su género, como la milpa (cultivo por rotación del maíz y otras plantas, con roza y quema del terreno) y la chinampa (islotaje artificial de cultivo en zonas lacustres); procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización (descascarillado del maíz con agua de

cal para aumentar su valor nutritivo); y utensilios especiales como metates y morteros de piedra. A los productos alimentarios básicos se añaden ingredientes autóctonos como tomates de variedades diversas, calabazas, aguacates, cacao y vainilla (p.35).

El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos: las tortillas y los tamales consumidos diariamente forman también parte de las ofrendas realizadas el Día de Muertos. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local. Los esfuerzos realizados para preservar la cocina tradicional destacan también la importancia que ésta tiene como medio de desarrollo sostenible.

En ese sentido, si la identidad cultural es lo que diferencia a una cultura de otra, si la identidad es lo propio, separa a una cultura de otra marcando diferencias, entonces es claro que la gastronomía también define a un grupo o a una cultura, esto ocurre en el momento en que un pueblo come y cocina determinados platos con ciertas técnicas e ingredientes y no con otros, por ejemplo, como es conocido por muchos el maíz, el chile y el frijol son los ingredientes más populares de la comida mexicana porque son los ingredientes que se usan en todas las cocinas del país (Meléndez y otros, 2009).

El chile es el rey de la cocina mexicana porque da olor, color y sabor a todas las recetas y en México, la comida tiene que ser muy picante. El frijol es otro ingrediente importante y, como el chile, tiene muchas presentaciones (Torres y otros, 2004). La genialidad del famoso taco que abre puertas a posibilidades infinitas de sabores en un solo bocado, y así un sin número de platos que son propiamente identitarios de los mexicanos y conocidos en el mundo.

La relación tan estrecha entre alimento e identidad cultural quizás tenga que ver con el hecho de que el anclaje de este fenómeno en la conciencia individual y colectiva tiene que ver con la satisfacción de

necesidades primarias de naturaleza biológica, como es la satisfacción del hambre, necesidad que se modela en un determinado contexto cultural y social, de manera que ese alimento que el niño conoce por primera vez y comienza a degustar desde que nace y que sigue experimentando a lo largo del proceso de incorporación a su cultura -que no es sino un proceso de construcción social de la realidad, se le aparece a su conciencia como el alimento, el único posible, el mejor (Torres y otros, 2004).

Es importante aclarar que como todo aspecto de la identidad, la comida también está en permanente redefinición, aunque ha sido un esfuerzo muy grande mantener algunas técnicas de elaboración, ingredientes y demás, México cuenta con diferentes culturas en distintos estados del país, las cuales, son las productoras pilares en la cocina Mexicana ancestral que guarda estrecha relación con el lugar de cultivo y con las prácticas culturales propias, donde cada cocina está relacionada con la forma particular en que cada sociedad entiende y da sentido a la vida y al universo, y posteriormente, la apropiación que se ha hecho de los ingredientes, técnicas y utensilios provenientes de otras culturas sin necesidad de perder su esencia (Buenrostro y Barros, 2010).

Lo anterior, es lo que ha hecho que la gastronomía mexicana perdure por tantas generaciones, la conservación de las diferentes culturas y transmitir de generación en generación recetas y técnicas. En ese sentido el arte de la cocina mexicana es una expresión viva de la diversidad y riqueza de su cultura y constituye uno de los elementos con el que se identifican como mexicanos, por ello es importante su conservación, preservación, promoción y difusión.

Se puede observar que la gastronomía mexicana es más que un plato típico, es todo un recuento lleno de tradición e historia que ha pasado de generación en generación, pero con el pasar del tiempo se ha convertido en identidad cultural de México y reconocida a nivel mundial. Para Pérez y Cisneros (s.f.): “El patrimonio es herencia de las civilizaciones pasadas,

cultura heredada y transmitida de generación en generación que da identidad propia a cada región” (p. 99).

La gastronomía mexicana (Torres y otros, 2004), se apega a una cultura que sufrió una profunda transformación, en donde la riqueza de las raíces indígenas, el producto del mestizaje y la influencia de otros países dio como resultado la cocina tradicional en donde el rescate de la gastronomía étnica juega un papel muy importante. El maíz, el frijol, el chile, el aguacate, la vainilla, el cacao, el tomate y el chocolate son algunos de los productos que el Viejo Mundo no conocía y que terminaron enriqueciendo enormemente su gastronomía.

Al mismo tiempo, nuestros alimentos tomaron del Viejo Mundo y Oriente productos como el ajo, el arroz, el cacahuate, la caña de azúcar, la cebolla, el cilantro, el clavo, el coco, el durazno, la hierbabuena, el higo, la jamaica, la lenteja, el trigo, el plátano, la sandía, las nueces, el trigo, la carne de vaca, puerco, gallina y cabra. Sin todos estos ingredientes la gastronomía mexicana actual no sería imaginable (Torres y otros, 2004).

La conformación del patrimonio gastronómico de México, según Torres y otros (2004) se remonta a épocas antiguas, específicamente, a los primeros pobladores del espacio que en la actualidad ocupa el país. Generalmente se plantean tres grandes momentos que enriquecieron y fueron construyendo poco a poco la alimentación: las cocinas primitivas e indígenas precolombinas; el encuentro de técnicas, ingredientes y utensilios que trajo consigo la Conquista española; y la evolución permanente que ha tenido la comida, entendida ya como gastronomía mexicana.

Por tanto, dicen Torres y otros (2004) que la construcción del patrimonio gastronómico es el resultado de la adición y fusión de cocinas en cada uno de estos tres momentos: durante la época prehispánica no existía un solo grupo extendido en el área cultural conocida como Mesoamérica: era ya una pluralidad de cosmovisiones, incluyendo lo que cada una consumía en su cotidianidad.

Después, la Conquista no sólo trajo la influencia ibérica, ya que España estaba influenciada por otras culturas que habían vertido su esencia en la gastronomía, y que, a su vez, estuvieron -y están aún- influenciando el proceso de construcción de la alimentación en México: árabe, judía, francesa, italiana, portuguesa, oriental y africana. Todas ellas han contribuido al enriquecimiento del patrimonio gastronómico mexicano. Es importante resaltar que hablar de patrimonio gastronómico mexicano es complejo (Pérez, 2002).

Más bien habrá que referirse a éste como patrimonio regional mexicano, dada la imposibilidad de abarcar todas las cocinas regionales y englobarlas, junto con sus preparaciones, técnicas, ingredientes, los cuales varían de acuerdo a la biodiversidad del país, usos, costumbres y significados. Las cocinas regionales son tan variadas y diversas como cada uno de los espacios geográficos en los que se construyen y a los que representan.

Pérez (2002) plantea tres postulados sobre la construcción de la gastronomía tradicional que deben cumplir las cocinas para que sean entendidas como patrimonio:

Cada cocina posee su propio espíritu, integrado por un conjunto de normas que la identifican y caracterizan, las cuales no pueden ser transgredidas a riesgo de perder su propia idiosincrasia, es decir, su identidad. 2. La cocina se origina en un ámbito geográfico, determinado por su tierra, su cielo, sus ciudades y sus hombres, más sus insumos y productos. 3. Una cocina permite ser diferenciada por el conjunto de sus platillos. (p.82).

Para Farb, Armelagos y Desmond (1985, citados por (Álvarez, 2005:14) la cocina se define como una estructura patrimonial que incluye cuatro elementos: el primero refiere a un limitado número de alimentos seleccionados del medio ambiente en donde se desarrolle. Un modo característico de prepararlos. Principios de condimentación tradicional del alimento base de cada conjunto social, finalmente la adopción de un conjunto de reglas relativas al estatus simbólico de los alimentos, el número

de comidas diarias, la indicación de consumo individual o grupal, entre otros.

La gastronomía indígena mantiene una estrecha relación con el ambiente y el contexto cultural en el que se desarrolla. Las personas comen lo que el entorno les ofrece y lo que culturalmente es aceptado dentro de su comunidad.

Stoopen (1988) precisa que la diferencia del espacio y utillaje culinarios de origen español con la cocina y utensilios indígenas resulta evidente. Más reducido el espacio de la cocina prehispánica y con una tecnología diferente que la de los españoles. Los pueblos originarios de México eligieron alimentos que el territorio les ofrecía, sentando las bases de la actual cocina tradicional. Indígenas y españoles intercambiaron y fundieron tradiciones culinarias para dar nacimiento a la cocina mexicana, a nuevos modos y maneras de comer y beber.

Algunos platillos españoles permanecieron, otros se transformaron, se pasó del puchero a la mole de olla, del estofado al manchamantel; surgieron nuevas fórmulas (Torres y otros, 2004), como es el caso de las albóndigas heredadas del mundo árabe, que ganaron lugar de privilegio en la vernácula cocina mexicana, cuando se empezaron a guisar en salsa de jitomate con chile chipotle, o la preparación y uso del cacao para preparar una bebida caliente. Y hablando de bebidas, el pulque estuvo en la mesa mexicana en lugar muy destacado en el siglo XIX.

La convivencia de productos europeos, asiáticos y americanos en el México de hoy es una muestra fehaciente de ello donde los productos de los comerciantes y colonizadores se vieron confrontados con los de los nuevos habitantes, iniciándose un proceso de conocimiento y asimilación. Hace incursión el cerdo y su manteca, que inicia en América la fritura de los alimentos, antes solamente cocidos o asados.

Las reses, el pan de trigo, la leche, quesos, aceite, ajos, vino, vinagre y azúcar vienen a unirse con el tomate, chile, frijol, aguacate, pavos, vainilla, cacao, quelites y un universo de frutas, aves y verduras. Este encuentro de

dos mundos, en realidad de tres pues no hay que olvidar los productos que arribaron de Asia, dio como resultado la cocina mexicana.

La cocina mexicana es una construcción maravillosa, antigua y poderosa, obra de un esfuerzo colectivo inmenso. Es imprescindible apreciarla, estudiar su evolución y tratar de acertar cuando hablamos de su futuro. La cocina mexicana es asombrosamente localista, sentimental y familiar. Si existe una cocina femenina es la mexicana. Nace de una dispersión territorial en una región de enorme variedad de ambientes naturales y humanos difícilmente comunicados entre sí (Torres y otros, 2004).

Desde la percepción de Stoopen (2013), la cocina mexicana se puede considerar que es el producto del mestizaje de dos mundos, dos culturas completamente diferentes e irreconocibles una de la otra. Se puede decir que, con la llegada de los españoles a América, en 1492 y más claramente después de la conquista, es que se inicia un intercambio y a la vez una combinación e incorporación de productos, de maneras de preparación y de técnicas culinarias que dieron pie a una nueva cocina mexicana.

Cabe señalar que, para este momento, los pueblos indígenas de México contaban con prácticas culinarias muy variadas e incluso muy elaboradas, desde el uso del fuego para cocinar directamente sus alimentos – principalmente en el norte de México– hasta las opulentas y refinadas artes culinarias de los emperadores. De acuerdo con Sahagún (citado en Stoopen, 2013) la corte de Moctezuma II en Tenochtitlán, sumaba hasta cien comidas en su mesa.

La cocina mexicana es fundamentalmente casera y sobre todo femenina. No busca ortodoxia: confía en la sabiduría heredada. Las recetas son obsesión de los ricos, un fastidioso elemento esclavizante y limitante. Lo que cuenta es la sazón, los ingredientes medidos a ojo o sopesados con la mano. Los hombres no poseen la misma sensibilidad, como no tienen la ancestral habilidad de hacer tortillas o de moler salsas. Y esta característica sobrevive intacta en la comida para pobres como para ricos.

En algunos lugares del centro y sur de México se desarrolló una cocina más compleja ya que habían domesticado ciertos animales, cultivaban algunos productos y usaban utensilios de cerámica en la cocina. También se aprecia que, en México, existía una diferenciación de clases en la cuestión alimentaria, los más poderosos podían gozar de un arte culinario muy refinado y la dieta del pueblo consistía básicamente en maíz, frijol, y guisados de chile con tomate y sal a los que añadían a veces pepitas de calabaza (Stoopen, 2013).

Como comenta el autor antes citado, los mercados de origen prehispánico tuvieron un papel muy importante en este proceso, era ahí donde se ofrecían e intercambiaban sus productos. Además, porque era el lugar donde se ponía en venta la comida popular, los platillos se consumían en algún puesto fijo o ambulante tanto por propios como por los paseantes.

Esta actividad prevalece hasta nuestros días. Por otra parte, las costas de la Nueva España fueron los puntos estratégicos para la introducción de los nuevos productos que se recibían de Oriente y Occidente, así como para el envío de los propios productos.

Es de observar, a nivel del contacto sociocultural, que, aunque la variedad de alimentos de los pueblos indígenas se ampliaba con la introducción de los nuevos productos, al mismo tiempo sus tradiciones eran violentadas por la imposición de los usos y costumbres de los españoles (Torres y otros, 2004).

En este sentido, los españoles intentaron implementar su cocina y el uso de sus productos. El trigo en lugar del maíz, es decir, el pan en detrimento de la tortilla. Esto fue exitoso en parte, pero no se dejó de usar el maíz, más bien se incorporó el trigo (Pilcher, 2006).

El saber culinario indígena encaja en el verdadero significado de esta acepción, ya que todo lo que se come, lo que constituye la provisión diaria, merece ser valorado a la luz de lo que significa social y culturalmente. Cocinar se convierte, por consiguiente, en una práctica ritual en la que cada

ingrediente, cada utensilio, evoca una filosofía animista que exhorta la vida de todo aquello que hace parte del engranaje culinario.

Consecuentemente, el acto de cocinar en el contexto indígena se escinde por completo del estricto ejercicio de hacer comestible un alimento, ahondando en terrenos simbólicos lo que es importante reivindicar a cada momento, aquellos espacios, prácticas culturales, representaciones, conocimientos, técnicas y emotividades que rodean el antes y el después de la preparación de una comida específica (Torres y otros, 2004).

Confirma Stoopen (1988), que se cocina para recordar la historia de creación de la etnia y del territorio donde se encuentran asentada; para recrear la esencia misma de la humanidad y su corporeidad; para amparar y expresar afecto y dedicación a la colectividad; para evocar a aquellos seres invisibles o dueños de mundo, quienes en calidad de entidades vivientes circundan y conforman la vida cotidiana indígena, al punto de que sin su ayuda sería imposible captar todos aquellos beneficios que ofrece la madre tierra.

En el saber culinario de los pueblos mesoamericanos se evidencia un principio básico que prima en muchas colectividades indígenas de América, donde se prioriza la faceta mística y vital del alimento y donde se concibe el cocinar como una práctica cultural que, si bien calma la apetencia del cuerpo de quienes degustan los alimentos, también llena su espíritu.

De esta manera, el saber culinario se enlaza con la dimensión tangible de su mundo en sus distintas dimensiones: agua, tierra, fuego, aire. En Mesoamérica, la mujer desempeñaba un papel muy importante en la alimentación cotidiana, ella era la encargada de la conservación del fuego y la manutención de la familia.

La cocina de la mayor parte de los pueblos indígenas, refiriéndonos al espacio físico, de acuerdo con Stoopen (1988):

Era una pieza de adobe, cuyo equipo de trabajo era el tlecuil³, un comal de barro y un soplador de tule; un metate con metlalpil⁴, un molcajete con tejolote⁵, ollas y cazuelas de barro: tecomates y guajes, e

instrumentos agrícolas como los ayates, y cestería como los chiquihuites o tanates (p.28).

La cocinera, señala la autora, colocaba sobre el fogón las ollas de barro para cocinar los alimentos o el comal para cocer las tortillas. De igual manera el cocinar los alimentos en su propio jugo protegidos por la impermeabilidad de las hojas de maguey o de maíz era gracias al mismo principio de piedras calentadas con leña encendida que era trasladado al horno subterráneo.

Siendo estas dos maneras de preparar los alimentos, las más utilizadas por las mujeres. Estas técnicas, transmitidas por sus mayores, realizadas en silencio y en el anonimato permitió la continuidad de una cultura culinaria aún vigente en muchas comunidades indígenas del país.

Como menciona Stoopen (2013) “sobre esta vía de dos sentidos - afirmación de lo propio, aceptación de lo nuevo- se finca la riqueza de la cocina mexicana. Pero lo que conocemos ahora de esta cocina no se gesta sino hasta varios años después” (p.12).

El mestizaje de la cocina mexicana se fue gestando hasta la edificación de los palacios, conventos y haciendas en el siglo XVII en la Nueva España donde se fue dando el mestizaje de la cocina europea con la indígena, logrando el enriquecimiento del espacio culinario y los métodos de transformación de alimentos (Stoopen, 2013).

Es de aclarar, dice Stoopen (2008), que las cocinas de los españoles eran habitaciones independientes, bien iluminadas, blanqueadas a la cal o revestidas de azulejo. En ellas trabajan las indias molenderas, las tortilleras, los aguadores, las cocineras, en fin, la mano de obra doméstica disponible en esa época, aprendices de los nuevos usos culinarios, pero a la vez encargadas de continuar con sus propias tradiciones; siendo así protagonistas de la naciente cocina mestiza.

Las mujeres indígenas eran los artífices, anónimas y creadoras, de la cocina cotidiana al ofrecer su mano de obra en casas mestizas y criollas, así como en los conventos y haciendas. Aun cuando eran obligadas a admitir

los nuevos métodos de cocinar, al mismo tiempo iban dejando poco a poco la huella de sus tradiciones, sus gustos, ingredientes, texturas, en los platos que preparaban y servían a sus amos.

Es así como en el siglo XVI se logra un mestizaje culinario en la Nueva España. Seguida de este mestizaje culinario resalta la cocina conventual desarrollada durante el virreinato. Es en esta etapa donde surgen golosinas, producto de la azúcar trabajada con todo tipo de ingredientes, entre ellos calabazas, camotes y piñas, frutos mexicanos incorporados en la repostería hispánica de origen árabe, latino o de inspiración eclesiástica (Stoopen, 2013).

Pero también se crearon excelentes recetas de guisos, siendo el mole uno de los platillos emblemáticos. Se llegó a cultivar el gusto de las clases acomodadas, pero también del pueblo en general, al poner los productos a la venta u ofrecerlos como agasajo a los grandes personajes del virreinato. Es así como se fundó la alta cocina mexicana. Ésta, aunque se nutre de la tradición, obedece al mismo tiempo a un espíritu innovador y refinado de estilos europeos.

Sin embargo, no todo se desarrolló en esta época. Otro de los platillos emblemáticos, los chiles en nogada, surge en el siglo XIX, ya consumada la independencia y como símbolo de un país independiente. Este hecho pone de manifiesto que la cocina también está influida por cuestiones sociales y políticas.

Otra de las grandes influencias para lo que hoy conocemos como la cocina mexicana es la cocina francesa en el periodo porfiriano. México siendo ya independiente expresa su repudio hacia las costumbres españolas y un gran interés hacia Francia y en menor grado a Inglaterra. Aunque España ya había influido antes en las costumbres culinarias francesas con la introducción en Europa de los productos americanos (Stoopen, 2013).

Aun cuando la relación entre Francia y México nunca fue del todo buena, estando la guerra de los pasteles como uno de los sucesos más conocidos de lucha entre los dos países, son las clases acomodadas quienes

adoptan un estilo de vida marcado por la elegancia y el refinamiento. La mesa se sirve a la francesa: los platos son bautizados con nombres en francés. Pero, sobre todo, surge una nomenclatura culinaria que no sólo consiste en términos novedosos, sino en verdaderas operaciones de cocina, las cuales representan una genuina aportación.

Asimismo, aparecen platos, salsas, procedimientos y utensilios que al conservar su nombre francés o adoptar la correspondiente traducción al español, atestiguan su reciente cuño en la cocina de origen hispano, o bien, su inexistencia previa en ella. La cocina, que en Francia se cultiva en casa de amigos escogidos y afortunados, llega a México a través de los libros de cocina con los cuales intentan instruir a la sociedad mexicana en las artes del buen comer y del buen guisar. Sin embargo, reconoce la existencia de una cocina doméstica tradicional equivalente a la burguesa.

A su vez, señala Stopen (2013) que las cocinas regional y campesina en México no tuvieron influencia, o muy poca, de la cocina francesa. La primera es resultado de la diversidad de materias primas que se encuentran en las distintas regiones del país, así como de las tradiciones culinarias locales; mientras que la segunda, es la que ha conservado con mayor pureza sus raíces indígenas y campesinas.

2.6.1. La fusión de saberes y prácticas culinarias

De acuerdo con Pilcher (2001):

La creación de una cocina nacional mexicana fue un proceso largo y reñido, tal como fue la definición misma de la nación mexicana, y que se dio la cocina en términos europeos, excluyendo a las clases bajas, en especial a los indígenas. El autor propone que al mismo tiempo se produjo un regionalismo elevado, concentrándose la cultura española en las inmediaciones de la ciudad de México y hacia el norte; prevaleciendo la cultura indígena en el sur del país (p.15).

Uno de los primeros elementos como aportación de las transformaciones culinarias en el siglo XVII fue la generalización de los braseros de varias hornillas con fuego controlado, que iban desde el fuego

suave a la llama viva, al igual que la preparación y supervisión simultánea de varios platillos en diversas etapas.

Otro factor que influyó en el cambio fue la diferenciación entre el cocinero profesional reflexivo, creador, al servicio de las clases altas y la cocinera doméstica adiestrada en las habilidades manuales aprendidas en el seno familiar de igual manera se hace la diferencia entre la cocina moderna y la antigua como resultado del trabajo de los cocineros profesionales. Afirma Stoopen (2013) que “Es así como nace el chef de cuisine, el gran artista que gobierna los fogones, y bajo cuyas órdenes están el pastelero, el rosticero y el especialista en entradas”.

La aparición de los restaurantes es otro fenómeno importante que marcará la revolución gastronómica iniciada en el siglo XVII y que culmina en el XIX. En Europa al igual que en la Nueva España existían establecimientos en donde se ponía a la venta comida preparada. Sin embargo, son los restaurantes nacidos en Francia los que tienen como característica fundamental la de poner la gran cocina bajo el dominio público en locales decorados con lujo y a la moda y con una carta novedosa y variada (Stoopen, 2013).

Dos acontecimientos históricos, la Revolución francesa y la Independencia de México, fueron causa de la expansión y de la absorción por nuestra cultura de los modelos y la mano de obra especializada que produjo la gran cocina francesa.

El nuevo gusto francés se filtró por las cocinas de los mesones mexicanos y obligó a los cocineros locales a renovar su recetario, a modificar sus hábitos de trabajo y a cambiar el membrete de sus establecimientos por el de restaurantes, antes de que los mismos cocineros franceses vinieran a fundar los suyos propios o a servir en casa de algún aristócrata mexicano.

También, el gusto francés penetró en las cocinas domésticas nacionales, revelando a las amas de casa y a sus cocineras los secretos de las nuevas técnicas de elaboración (Stoopen, 2013).

Fue hasta el siglo XIX cuando se produjo un gran avance en materia gastronómica en México, principalmente por los aportes realizados en la industria y las innovaciones en el espacio culinario, los materiales y los enseres dedicados a esta labor. Con ello también se propició el impulso de los restaurantes.

Se puede asumir que el disfrute gastronómico al cual está destinado el trabajo de un buen cocinero/a se apoya sobre la percepción sensorial de lo bien cocinado, acorde con una tradición y en las innovaciones aportadas por el artista de la cocina. Para ello, se requiere que el cocinero se reconozca en una tradición, recurra a los productos regionales, maneje los mejores métodos de procesarlos y posea, además, la capacidad de innovación.

Los cocineros profesionales que trabajan en la actualidad siguen, en nuestro país y fuera de él, distintas tendencias: hacia una cocina complicada, elaborada; o hacia una cocina ligera, más simple; hacia una cocina internacional o hacia una cocina regional; una cocina con acento en los condimentos y los sabores bien marcados en la autenticidad de los productos naturales; o bien, una cocina que valoriza la tradición o la invención.

Las alternativas, no obstante, no se oponen necesariamente; muchas de ellas se pueden combinar. Las fórmulas las obtienen hoy en día quienes en la actualidad hacen lo que ha dado en llamarse cocina de autor.

CAPÍTULO 3. LA CULTURA ALIMENTARIA TRADICIONAL DE COPOYA, CHIAPAS

3.1. Copoya: contexto sociocultural de la herencia alimentaria

Copoya se ubica en el municipio de Tuxtla Gutiérrez. Las investigaciones de Aramoni (1992, 1995) sobre los zoques de Tuxtla señalan que los orígenes de Copoya están ligados a las cofradías establecidas en los poblados indios de Chiapas.

Copoya, es una expresión que proviene del náhuatl compuesta por: “kao” que significa culebra y “oyoa” que significa ir o partir: Lugar de las culebras. El nombre del cerro de Copoya proviene de la lengua Zoque y está conformada por las expresiones “Kotzok” cerro, “poya” luna, lo cual significa cerro de la luna o cerro donde brilla la luna. (Diccionario Zoque de Chiapas, INEA, 1996).

La autora mencionada líneas antes comenta que en 1794 Copoya era una hacienda de ganado vacuno y entre 1798 y 1809 los zoques de Tuxtla fueron despojados por el cura de las estancias de Santo Domingo y de Copoya, dedicada a Nuestra Señora del Rosario, una parte de cuyas ganancias derivadas de la cría de ganado las destinaban al común y la otra a la iglesia. Cuando esta situación fue descubierta por la Iglesia hubo conflictos y la hacienda pasó a ser administrada en 1821 por el Ayuntamiento Constitucional de Tuxtla. En 1839 Joaquín Miguel Gutiérrez

utilizó parte de ese ganado para financiar su lucha liberalista; el restante fue vendido a particulares.

Aramoni (1992), menciona que la comunidad de Copoya continuó poblándose con indígenas zoques, probablemente despojados de sus propiedades urbanas en Tuxtla. El 3 de octubre de 1892 se decretó a Copoya como poblado, considerando a la congregación de familias establecidas en la antigua hacienda de la Virgen del Rosario.

Como refiere el INEGI (2005), en 1900 la ranchería de Copoya contaba con 401 habitantes. Los zoques poseían cuatro áreas con pequeños lotes de propiedad comunal, lo que equivalía a 161 ha divididas en pequeñas parcelas, una de éstas correspondía al pueblo. En la segunda década del siglo XX la migración local al sitio se vio influida por el contexto político posrevolucionario.

Los mozos zoques y mestizos de fincas cercanas, al quedar libres gracias a la “Ley de la libertad de mozos”, buscaron lugares donde ubicarse para vivir y cultivar. En la memoria de los ancianos ejidatarios de Copoya están presentes acontecimientos de la época y las revueltas del movimiento mapachista-pinedista vividas por sus padres y abuelos. Vinieron cuando la Revolución. Nos contaba mi papá que vinieron 10 o 12 personas cuando la libertad. Cuando ya vinieron repartiendo el ejido muchos patrones, algunos finqueros todavía no querían soltar su gente, sus trabajadores, los seguían trabajando de mozos, entonces, esos cuantos señores que se dispusieron a arriesgar sus vidas a salir de noche, salieron a Copoya porque ya se habían aburrido de estar, ya oían que había libertad y algunos señores finqueros todavía los querían tener bajo de dominio, entonces así de esa forma es que se vinieron esos señores en busca de tierras. La función de esta institución religiosa fue la de cohesionar a un grupo en torno al culto del santo patrono del barrio (Aramoni, 1995).

3.1.1. Desde dónde y cómo se construye la identidad zoque

El estudio realizado por Aramoni (1995), especifica que la solicitud de tierras ejidales se realizó el 20 de agosto de 1919. De acuerdo con el Registro Agrario Nacional, el pueblo de Copoya se componía de 370 habitantes y 79 jefes de familia, todos agricultores y jornaleros. El 20 de julio de 1922 se realizó la dotación provisional de 396 ha.

Señala también que la resolución presidencial apareció el 14 de junio de 1923 y el 30 de enero del año siguiente se realizó el deslinde de la dotación, que comprendió 800 ha. Se solicitaron y otorgaron dos ampliaciones más: la primera en 1939 con una superficie de 2,277 ha y la segunda, por 232.5 ha, en 1987. La dotación y ampliaciones ejidales se realizaron a través de superficies vecinas afectables. El ejido se comparte principalmente entre las comunidades de Copoya y El Jobo.

Según datos del INEGI (2005), en 2005 Copoya contaba con 6,655 personas; el Censo del 2000 registró como población económicamente activa a 1497 personas, de ellas 278 dedicadas al sector primario (ejidatarios que cultivan la milpa: maíz, frijol y calabaza); 562 al secundario y 693 al terciario. En Copoya no se habla el idioma zoque desde hace varias décadas. Los ancianos de 80 años señalan que sólo algunos de ellos lo entienden. Desde 1990 el cambio de uso de suelo se relaciona principalmente con la urbanización, debida al incremento de la población local y la proveniente de Tuxtla Gutiérrez, que busca vivienda en ese lugar.

3.1.2. Ser zoque es hablar la lengua

De acuerdo Aramoni (1992), en Copoya predominaba la representación de que los zoques era “la gente que vivió antes hablaba el idioma... los viejitos que hablaban esas palabras... los viejitos eran zoques porque hablaban la lengua.... zoque es una raíz de gente humilde y que habla distinta lengua que no es el español”. “Zoque es la gente de tradición, es gente natural, así se les llamaba, que hablaban en lengua, en idioma zoque, sus costumbres, también eso...”. Diferentes personas consideraron que si

ya no se habla el idioma ya no se es zoque. Por otra parte, únicamente dos ancianos que se declararon entendedores de la lengua reconocieron sus variantes dialectales, vinculadas a los territorios zoques.

A decir de Aramoni (1992), Copoya ha representado históricamente un refugio y una extensión del territorio y cultura de los zoques de Tuxtla. En este trabajo, las personas ubican a éstos como los fundadores de Copoya: “allá aprendieron a hablar”. Los adultos de más de 50 años y los ancianos entrevistados no manifestaron un reconocimiento territorial de asumirse plenamente como zoques de Copoya, pero si, como descendientes de los zoques de Tuxtla que vivían en Copoya, y es en este sentido que se hace alusión histórica al territorio zoque. En cambio, los ejidatarios, esposas e hijos, se identifican como copoyeros por su residencia.

En palabras de Aramoni (1992) y Fábregas (1992), la relación que vinculaba a los zoques de Tuxtla con los que habitaban en Copoya se expresa en las festividades religiosas de las Virgencitas de Copoya. El cambio en la forma de celebrar y organizarse para las fiestas representa el devenir de la transformación cultural y la reorganización social.

El territorio reconocido de Copoya corresponde a las montañas cercanas representadas por los encinares en los sitios más altos y el monte constituido por la vegetación secundaria de selva baja caducifolia. A principios del siglo xx los zoques sembraban arrendando a medias las parcelas con los finqueros y en el espacio que tenían como parte del poblado.

En este lugar organizaban el desde dónde y cómo se construye la identidad zoque espacio de acuerdo con lo que podían trabajar, situación que continuó después de la dotación ejidal. En terrenos ejidales ubicados en lugares con selva baja, el criterio para considerar su parcela se basaba en la permanencia para cultivar. Podían quedarse varios años o bien cambiar de acuerdo con sus necesidades o fertilidad de la tierra. Los encinares en su mayoría se ubican en terrenos de propiedad privada, adquiridos poco a poco por distintos zoques ejidatarios a través de la compra.

La movilidad hacia Tuxtla Gutiérrez se realizaba para actividades de comercio, y en las festividades religiosas de las Virgencitas de Copoya u otras donde fuesen invitados en municipios cercanos. La organización y delimitación del espacio inició su proceso de cambio en mayor medida después de la segunda ampliación ejidal y la parcelación correspondiente.

Los pobladores ya no podían desplazarse entre los terrenos para elegir donde cultivar ni para la recolección de leña o madera. En la actualidad los terrenos ejidales cercanos al poblado están siendo vendidos ante la presión del crecimiento urbano.

Los ejidatarios mayores de 40 años y los ancianos ubican a los montes y montañas lejanas a Copoya como lugares donde se podía cazar y encontrarse con El Sombrerón o Dueño del cerro. La permanencia de estas narraciones nos habla del papel simbólico que tuvieron los seres sobrenaturales habitantes de la montaña en la vida cotidiana. Los ancianos, por su parte, recuerdan las visitas a diferentes cuevas de Copoya para solicitar la lluvia o entablar contacto con “El encanto” o Dueño del cerro.

Velázquez (2001), comenta que, en cambio, el poblado delimitaba el espacio íntimo, de desarrollo de las prácticas cotidianas. “Los duendes yo creo que vienen del cerro. Por acá no hay, gracias a Dios. Aquí anteriormente se escuchaban gritos de alma, pero porque había poca gente y ahora como hay mucho ruido de carros ya no se escuchan; es que ellos también tienen miedo”. En la actualidad, la mayoría de los entrevistados considera los relatos sobre El Sombrerón como mitos y leyendas.

3.1.3. Importancia y valores de ser zoque

Aramoni (1992), menciona que los jóvenes y adultos señalan que “los zoques eran los viejitos de antes.” Esta representación implica una referencia hacia un pasado compartido. Las respuestas de estas generaciones fueron poco argumentadas. Por su parte, los ancianos, también señalan que los zoques eran sus antepasados, pero proporcionan más fundamentos en sus respuestas, relatando experiencias vividas por sus

padres y abuelos para explicar cómo se dejó de hablar el zoque en Copoya, debido a que sentían vergüenza o porque sus progenitores ya nos les enseñaron.

El idioma zoque dejó de ser importante para la comunicación entre los habitantes de Copoya. Se dio prioridad a la comunicación hacia el exterior, representado principalmente por Tuxtla Gutiérrez. Al hablar español se dejaba atrás el seguir siendo señalados como indígenas por la población mestiza; requerían del idioma castellano para sus relaciones de trabajo y renta de tierras con los finqueros; para aprender a leer y escribir en las campañas de alfabetización; en las relaciones de comercio establecidas en la capital para vender sus productos en los mercados y calles (maíz, leña, leche, hortalizas y flores); por sus empleos en la capital para complementar sus ingresos o bien para dedicarse a actividades no agrícolas.

El abandono del zoque se debió a la necesidad de dejar atrás lo indígena para no ser señalados, diferenciados, o marginados. El idioma los ubicaba inmediatamente como indígenas ante la población urbana y mestiza.

El sentimiento de orgullo de ser “copoyero”, marca la identidad construida en alusión al territorio habitado. Esta identidad territorial dejó atrás a la identidad étnica zoque percibida en la actualidad como una herencia, el idioma de los viejitos de antes, las costumbres de antes, las casas de antes... ahora han cambiado... todo cambia, antes las mujeres no usaban pantalones (Aramoni, 1992).

En ser “copoyero” se reconocen costumbres culturales zoques, pero los ejidatarios entrevistados en su mayoría no se consideran y representan como zoques al no hablar la lengua. Sin embargo, para algunos jóvenes la herencia zoque es valorada y apreciada desde la visión de un pasado compartido en donde ubican sus raíces y a sus antepasados.

Por otra parte, las rupturas con la identidad étnica se presentan entre generaciones de acuerdo con los contextos vividos, principalmente de exclusión, como ha sido el caso de Copoya. Las personas después de décadas de no hablar el idioma consideran que quien ya no se comunica en

zoque, ya no lo es. La identidad como zoques se ha desdibujado para ellos si ésta se refiere a la presencia de lo zoque como idioma.

En Copoya, aunque algunas personas consideren los vínculos de sangre y las costumbres como elementos para sentirse como zoques, les conceden menor importancia en la representación social colectiva que al elemento lingüístico.

La riqueza gastronómica de Chiapas y de los zoques en particular está expresada ahí, es resultado de las principales manifestaciones socioculturales dadas por los antepasados. El putzatzé es uno de los platillos zoques preferidos por los fieles de las imágenes del Rosario, Candelaria y Santa Teresa, en las festividades tradicionales de estos pueblos chiapanecos.

La base del alimento son vísceras de res y a éstas se le agrega el chile bolita de color blanco, para darle un sabor diferente a los demás platillos, y un espeso de masa para preparar el mole que ha de quedar un color amarillo claro. Dijo que el putzatzé es producto de tres factores principales, el primero es el medio natural del que se obtiene los ingredientes, el chile, el maíz, el pozol, es mantener viva una cultura.

En la actualidad, en el poblado de Copoya, todavía existen casas donde se prepara y se vende la comida tradicional, reconociéndose aun los nombres ancestrales de este tipo de alimentos, entre los cuales se pudieron recabar: Huacasis caldu (caldo de res), que es una comida Zoque hecha a base de repollo y garbanzo, la cual se le conoce como comida grande que se ofrece en las festividades tradicionales Zoques que aún se realizan en el poblado. Otra comida tradicional es conocida como Sispolá (frijol con tasajo), considerada como comida tradicional Zoque elaborada con frijol de olla y trozos de carne seca de res, acompañado de arroz y salsa roja. Estas comidas son algunas de las que todavía se conservan en el poblado, además del nunguijuti, elaborado con carne de puerco; el putzatzé que es una especie de caldo de res. También, es digno de mencionar que aún se conservan relictos de la tradición Zoque, manifiestas en la costura como

sería el caso del Joyonaqué que significa flor costurada, consistente en un ramillete de hojas y flores costuradas en forma circular características de la flor de mayo, flor de bugambiiia, cui, tallos de paleque, que son ensartadas en agujas y costuradas con hilos, formando símbolos o imágenes religiosas. Se elaboran un día antes de la celebración de las virgencitas de Copoya, los días 1ro de febrero y 6 de octubre.

3.1.4. La alimentación y comida Zoque: un análisis necesario

Hablar de identidad culinaria no es lo mismo que hablar de gastronomía. La gastronomía se refiere a la relación del ser humano con su alimentación y sus alimentos, tomando en cuenta factores medioambientales que lo delimitan; mientras que lo culinario hace referencia a la forma de preparación de los distintos alimentos de acuerdo con la cultura de cada pueblo. Se sabe que la cultura de cada pueblo se desarrolla de acuerdo con su contexto geográfico y a los usos y costumbres referentes a su alimentación.

De tal forma que la alimentación es un elemento de identidad cultural que distingue a un lugar de otro, percibiéndose la histórica vinculación de la naturaleza y los pueblos originarios, matizada por una relación de equilibrio, basada en una ética y cultura de conservación, la cual tiene presencia en diferentes prácticas culturales.

En el caso del poblado de Copoya, y en particular de las cocineras tradicionales y de aquellos habitantes que tienen amplio apego a sus costumbres y respeto por sus prácticas culturales, la alimentación originaria Zoque, todavía funciona como elemento de identidad. No obstante, la alimentación, como una de las características culturales de los pobladores de origen Zoque, pueden alterarse mediante el contacto con otros grupos socioculturales, resulta hoy visible, aunque las practicas alimentarias suelen presentar variaciones lentas respecto a otros elementos de la cultura. Esto permite observar la adaptación de la cultura alimentaria

y culinaria a una nueva sociedad, así mismo, su capacidad para perdurar a pequeña escala a pesar de las modificaciones del entorno.

En la actualidad, a pesar de la preservación a través de las practicas culinarias de las cocineras de algunos platillos tradicionales, puede observarse la perdida de la cultura alimentaria motivada por el menosprecio de las raíces y la cultura alimentaria que relegan las practicas ancestrales a segundo término, prefiriendo productos industrializados incorporados por la globalización.

Es decir, que el mercado global, poco a poco, desplaza los productos locales y con ellos los hábitos alimenticios de la localidad, propiciando cambios que provocan un desequilibrio entre lo propio y lo incorporado. Los nuevos estilos de vida y hábitos alimentarios, los fenómenos migratorios y la creciente introducción de alimentos y comidas rápidas, han sido algunos de los principales factores que han propiciado la pérdida de identidad cultural y étnica de la cultura alimentaria en la población.

Ahora bien, resulta muy significativo observar que son las mujeres las que crean una imagen culinaria ancestral al preservar sus saberes y prácticas tradicionales alimentarias, porque la gastronomía habla directamente de las costumbres y formas de vida de los habitantes Zoques anteriores, del legado cultural dejado a sus sucesores, que nos habla de los recursos de la localidad y de las transformaciones que han ocurrido a lo largo de los años.

Son ellas quienes, a pesar de no hablar la lengua Zoque, se identifican y se sienten orgullosas de pertenecer a esta cultura, manifestándolo a través de la preservación y practica de sus conocimientos alimentarios y culinarios en espacios propios como la cocina, que conserva mucho de los tradicional que convive con lo occidental.

Todo este bagaje sociocultural se hace presente cuando las cocineras tradicionales evocan los alimentos y la comida tradicional contrastándola con los alimentos procesados que no aportan valores nutricionales y que pueden atentar contra la salud. Esto puede observarse en el discurso

enunciado por ellas. El sentido de pertenencia se ha enraizado en cada una de las cocineras tradicionales, quienes además de valorar significativamente sus saberes y prácticas, buscan transmitirlos a las nuevas generaciones, lo que nos habla del sentido profundo de identidad, a través de la alimentación y la cocina.

El sentido de pertenencia de las cocineras tradicionales a la cultura Zoque resulta visible cuando se consideran como descendientes de los antepasados, los abuelos y los padres. Se auto adscriben como Zoques cuando recuerdan que sus abuelos hablaban en Zoque, eran legítimos Zoques, pero que a ellas ya nos les enseñaron a hablar la lengua. Esto hace alusión a que los antepasados pertenecían a la cultura Zoque y eran depositarios y usuarios de la lengua con la que se comunicaban. Esto los vincula directamente con el pasado, que se hace presente al resignificar sus saberes y prácticas alimentarias y culinarias heredadas, lo que explica por qué se dicen y se sienten herederas de un elemento cultural muy significativo como el de la alimentación tradicional.

3.2. Objetivos de investigación

Objetivo general

- Analizar los sentidos y significados que las mujeres adultas y de la tercera edad de Copoya atribuyen a sus saberes y prácticas alimentarias tradicionales en el contexto de su cotidianidad familiar y comunitaria.

Objetivos específicos

- Conocer e interpretar la importancia que las mujeres adultas y de la tercera edad otorgan a sus saberes, prácticas y preservación de la comida tradicional.

- Analizar el significado que otorgan las mujeres adultas y de la tercera edad de Copoya a la comida tradicional heredada de la cultura zoque.

- Sugerir formas de organización comunitaria encaminadas a la preservación y difusión de los saberes y prácticas alimentarias tradicionales de la población de Copoya, Chiapas.

3.3. El proceso metodológico

La presente investigación es de carácter interpretativa, se apoya en la etnografía cualitativa con el propósito de registrar información vivida y comprender el significado que las cocineras tradicionales de Copoya dan a la alimentación tradicional como sentido de vida e identidad sociocultural.

La ruta metodológica comprendió tres fases: La primera relacionada con la investigación documental y electrónica relacionada con el tema, con la metodología de investigación y con la información requerida sobre la población, siguiéndose la siguiente estrategia de construcción del proyecto de intención: Investigación documental acerca del enfoque de investigación, Investigación documental acerca del objeto de estudio, Búsqueda y registro de información relacionada con el contexto de investigación, Caracterización del objeto de estudio, Diseño del anteproyecto de investigación, , Estructuración de los componentes del protocolo de investigación, Análisis y construcción preliminar de los componentes del diseño de investigación, Diseño de la estructura final del proyecto de investigación, Presentación del proyecto de investigación, Recepción e incorporación de observaciones y sugerencias.

La segunda alusiva al trabajo de campo, siguiéndose los siguientes momentos de indagación: Acercamiento preliminar al contexto de investigación, Establecimiento de relaciones e interacciones con autoridades e informantes clave, Recorrido preliminar por el poblado, Registros de información general (trabajo de campo preliminar situado), Diseño de instrumentos de registro de información, Registro de información vía entrevistas, Análisis e interpretación de información, Registro de información mediante observaciones, Análisis e interpretación de

información, Sistematización de información de entrevistas y observaciones, Revisión de la sistematización de información, Versión preliminar en borrador de la información sistematizada, Socialización, recepción e incorporación de sugerencias colegiadas, Revisión y recepción de observaciones de los lectores designados.

El trabajo de campo se realizó en el poblado de Copoya, Chiapas, con mujeres adultas y de la tercera edad, representativas de la cultura y cocina alimentaria tradicional de la población, quienes se constituyen en el resguardo oral y práctico de la alimentación originaria del poblado. Se trata de un contexto poblacional fundamentado en la valoración de los productos primarios que sustentan la elaboración de platillos típicos y productos alimentarios identitarios que, como resultado de su cultura y medio ambiente, posee grandes posibilidades de implementarse en la población a nivel de una ruta alimentaria.

Las herramientas cualitativas seleccionadas y que responden a los requerimientos del objeto de estudio, fueron la observación participante y la entrevista enfocada. Inicialmente, y con el propósito de establecer el escenario de relación y dialogo, se consideró pertinente realizar entrevistas enfocadas con mujeres adultas y de la tercera edad, a partir de llevar a cabo un sondeo valiéndose de la estrategia de bola de nieve que permite articular esfuerzos para obtener información relacionada con las mujeres conocedoras de la cocina tradicional de la población.

Procedimiento que permitió reconocer a las informantes claves poseedoras de saberes y prácticas culinarias ancestrales relacionadas con la alimentación tradicional de Copoya, Chiapas. A la par de las entrevistas se realizaron observaciones y registros relacionados con la dinámica hogareña y con los recursos culinarios ancestrales todavía presentes en la cultura alimentaria de las interlocutoras.

La información obtenida se relaciona sustancialmente con los sentidos y significados de la cocina tradicional y sus prácticas, platillos y con los productos alimentarios tradicionales de la localidad que todavía perviven en

las prácticas culturales cotidianas hogareñas. Las entrevistas se apoyaron en instrumentos cualitativos como la guía temática, el cuaderno de notas y la grabadora.

Los instrumentos utilizados permitieron registrar lo más fiel posible la información requerida, apoyándose en charlas espontáneas que facilitaron el dialogo con las interlocutoras. Por cuestiones estratégicas, se partió de la realización de entrevistas enfocadas con las actoras de la cultura y práctica tradicional culinaria de la población.

Un segundo momento consistió en el acercamiento preliminar a la población, entrevistándome primeramente con el comisariado ejidal, a quien se le entregó un oficio de presentación que explicaba los propósitos de mi trabajo y estancia en la localidad, quien recibió en sus oficinas el documento y presentó recomendaciones en torno al comportamiento que debía tenerse con las personas del poblado, ya que se tenían algunas amargas experiencias con personas que habían llegado a provocar dificultades.

Ante estos antecedentes, se le informó que yo era estudiante de un programa educativo de posgrado de la Universidad Autónoma de Chiapas, institución de educación superior, seria y comprometida con la sociedad y cultura de los pueblos, que encaminaba sus acciones a registrar y difundir información relacionada con las prácticas culturales ancestrales de las poblaciones de la entidad para que estas no se perdieran y sean conocidas por un buen número de personas del estado de Chiapas.

Contando con la anuencia de la autoridad ejidal y con la firma y sello del oficio de presentación entregado, se aprovechó el tiempo para la realización de recorridos esporádicos en las calles del centro y periferia, aprovechando esas estancias para realizar registros de observación en el cuaderno de notas y toma de algunas fotografías ilustrativas de Copoya. Al mismo tiempo se procedió a preguntar a algunas personas acerca de las cocineras tradicionales del poblado.

En un tercer momento, acompañados por una persona originaria de Copoya, dirigimos la atención hacia el encuentro con la primera cocinera

tradicional de quien ya teníamos información y que respondió al nombre de Martha Gutiérrez, dedicada a las labores del hogar, a quien visitamos pero que desafortunadamente se encontraba mal de salud, situación que no impidió que amablemente nos proporcionara información de varias cocineras tradicionales conocidas y contemporáneas de ella. La información otorgada por la señora Martha resultó de gran importancia, ya que se conformó en el sendero guía para nuestro encuentro con las informantes clave requeridas en esta investigación.

La señora Gutiérrez, suministró el nombre de la señora Elena Pérez Gómez de 78 años, cocinera tradicional zoque a quien visitamos periódicamente para que nos proporcionara la información que se andaba requiriendo en el proyecto. En la primera visita, la señora Elena mostró cierto recelo al acercarnos a ella, lo cual se disipó cuando le leímos el documento de presentación firmado y sellado por el comisariado ejidal, además de ir acompañados de una persona residente del lugar, cuya presencia nos sirvió de gran apoyo durante nuestros recorridos y charlas con las informantes que poco a poco fuimos conociendo.

De esta manera, la señora Elena nos abrió las puertas de su hogar, ofreciéndonos pasar a al interior para conocer los espacios de su hogar donde prepara los alimentos tradicionales que se consumen diariamente, los cuales tuvimos la oportunidad de degustar porque nuestra anfitriona amablemente nos ofreció una jícara de pozol de cacao acompañada de un plato con tamalitos de frijol que acaba de preparar.

Doña Elena, fue quien nos facilitó el nombre de otra cocinera tradicional llamada María Elena de 69 años, a quien posteriormente visitamos en diversas ocasiones, al igual que doña Elena. Por su parte, la señora María Elena, desde nuestro primer acercamiento, amablemente nos permitió entrar a su casa y se ofreció a colaborar en el proyecto de investigación, indicándonos la hora y fecha en que podríamos regresar. Asimismo, nos dio el nombre de otra cocinera tradicional del poblado que respondió al nombre de Luvia Escobar, conocida en Copoya por ser quien,

además de preparar los alimentos tradicionales para su propio consumo, los elaboraba para su venta, dada la demanda continua de los pobladores y vecinos del lugar.

Cabe destacar que la amabilidad de cada una de las señoras con quienes charlamos permitió lograr recabar información detallada y rica en poco tiempo. Es decir, la técnica de bola de nieve jugó un importante papel para relacionarnos rápidamente con cada una de ellas, al grado de que ofrecieron todo su apoyo para lograr registrar la información requerida, además de que en cada uno de nuestros encuentros tuvimos la oportunidad de degustar algunas bebidas y comida tradicional zoque.

A partir de establecer los encuentros, se propició una relación más amistosa y enriquecedora con cada informante, lo cual permitió, poco a poco, en cada uno de los encuentros, obtener, a partir de charlas espontáneas recurrentes, la información relacionada con la cultura y prácticas alimentarias tradicionales.

Es de apuntar que la información sobre la cultura alimentaria tradicional fue posible gracias al apoyo que brindaron dos importantes herramientas de la etnografía cualitativa: la observación en sus momentos no participante y participante y la entrevista en profundidad apoyada en las charlas espontáneas realizadas con cada informante durante los encuentros programados. Los registros sin participación y con participación en actos de habla y percepción de las características y dinámica de los habitantes del poblado se apoyaron en el cuaderno de notas y la cámara fotográfica.

Durante las charlas interactivas no se utilizó ningún cuestionario tradicional con preguntas preelaboradas como comúnmente se hacía en los estudios etnográficos tradicionales antecesores, sino que se apoyaron con una guía de entrevista cuyos componentes de estructura aludían a los datos personales y a los contenidos considerados como relevantes en la investigación, utilizando la estrategia de construcción de interrogantes durante la narrativa de las cocineras tradicionales. Los instrumentos de apoyo para el registro de la información surgida durante las charlas fueron

el cuaderno de notas y la grabadora, utilizados, una vez que se solicitó permiso a las informantes para incorporarlos al quehacer de indagación.

Los recorridos y registros de información por el poblado, así como las charlas informales con personas del lugar que encontrábamos en nuestro paso, permitió poco a poco, obtener información sobre la presencia e importancia de la comida tradicional zoque. En primer lugar, se pudo constatar el deseo de la población por preservar sus tradiciones culinarias, dado a que, desde hace ya un buen tiempo, han realizado gestiones ante el municipio para poder presentar y promocionar las bebidas y platillos típico del poblado, así como, otorgar reconocimiento a las mujeres poseedoras de los conocimientos culinarios ancestrales y de sus prácticas en los hogares.

Como parte de las gestiones de algunas de ellas, se conformó un grupo de mujeres cocineras tradicionales en la casa de la cultura, lugar en el que preparaban, exponían y vendían sus platillos a residentes y visitantes de la región los días sábado y domingo. La información acerca de este importante evento culinario se subió a las redes sociales para darles una mayor difusión, reconociéndose el esfuerzo y dedicación de las mujeres que todavía preservan los saberes y práctica de la comida tradicional zoque.

Si bien estos esfuerzos, en un principio buscaron difundir los conocimientos y características de la comida tradicional zoque, desafortunadamente, y de acuerdo con la información proporcionada por diferentes personas, incluyendo, desde luego, a nuestras informantes, el proyecto se desvió de los fines culturales iniciales, al incorporarse intereses políticos y económicos de personas ajenas a la población. Sin embargo, este antecedente permitió que se realizaran esfuerzos por diversas familias para dar a conocer y ofrecer sus platillos a propios y extraños de manera permanente en los hogares de las cocineras con reconocimiento social por parte de los miembros de la colonia.

Esto dio lugar a que aparecieran los primeros establecimientos informales de comida tradicional como sería el caso de Joyonaqué, que en lengua zoque significa “flor costurada”, de Joyo “flor” y naqué “costura”,

propiedad de una familia poseedora de los conocimientos alimentarios tradicionales zoques, donde tuvimos oportunidad, en distintas ocasiones, de probar los alimentos tradicionales que todavía se ofrecen al público solicitante.

Con la finalidad de construir los espacios de diálogo, inicialmente se realizaron visitas informales que permitieron conocer a las informantes y sus respectivos hogares. Una vez construido el clima relacional, se iniciaron las entrevistas tipo charla en los espacios culturales donde ellas desarrollan sus actividades. A la par, y para no perder la riqueza de los encuentros, se realizaron registros de observación en los espacios específicos de las prácticas alimentarias tradicionales cotidianas. Las observaciones se apoyaron en el cuaderno de notas y la cámara fotográfica.

Es de precisar, que la cámara fotográfica jugó un papel muy importante para el registro y resguardo magnetofónico de los escenarios tradicionales y actuales donde era necesario captar los significativos componentes de los espacios destinados a la preparación de los alimentos cotidianos de las cocineras tradicionales. Por lo que, dado que son pocos los trabajos que abordan este tipo de recursos de indagación, considero necesario señalar la importancia que reviste en el trabajo de campo la cámara fotográfica, desde luego, cuidando que su uso no interfiera o inhiba drásticamente a los sujetos que buscan establecer relaciones y diálogos empáticos.

De esta manera, en consonancia con lo que refiere Árdevol (1998), el trabajo del investigador de campo en las tareas de observar, escuchar, dialogar y escribir. Dentro de las prácticas particulares de la observación y la escucha, están aquellas en las cuales utilizamos medios visuales o audiovisuales. Si bien los registros visuales han estado presentes desde el inicio del trabajo de campo en antropología social y cultural en las producciones etnográficas europeas y norteamericanas, no siempre su uso ha sido incorporado y/o problematizado como parte inherente al trabajo de campo.

La fotografía antropológica, de acuerdo con Árdevol (1998) dispone de un valor sociocultural al ofrecer la representación visual de las personas en un entorno socio-cultural concreto, bien sea para documentar un trabajo etnográfico o mostrar, a través de la imagen fija, las prácticas y los detalles de una cotidianidad cultural, lo que supone asumir que el dato visual no es una representación objetiva de la realidad sino más bien una mirada situada que permite elaborar conocimientos pertinentes sobre las prácticas y significados propios de un determinado contexto.

La fotografía como herramienta metodológica, permite trabajar en colaboración con los interlocutores, en un proceso de construcción y deconstrucción de significados y una búsqueda conjunta de maneras de representación a través de la misma. En la fotografía, la imagen final, es cultural e intencionadamente construida.

Como bien precisan Cárdenas y Duarte (2011), la fotografía etnográfica registra, retrata y resguarda lo que el tiempo se lleva en un instante; permite captar las imágenes del entorno natural, del hábitat de los interlocutores: su entorno tradicional resguardo no solo en la mente sino a través de los artefactos visibles, testigos de toda una vida, de toda una práctica sociocultural situada en el contexto de la tradición alimentaria.

En el camino del quehacer etnográfico existe la constante representación de la imagen dibujada, narrada y retratada en los cuadernos de campo (Grau, 2008). El registro muestra ese anhelo por describir y proyectar lo real y evidenciar el estar allí, en situaciones, olores, colores, temperaturas y sentires captados por el quehacer del etnógrafo.

La cámara activa la memoria humana, por ejemplo, los recuerdos en torno a los objetos, lugares, eventos y artefactos culturales. Estas memorias son de gran utilidad para el etnógrafo, debido a que recrean situaciones que ayudan a comprender determinados fenómenos sociales. El registro fotográfico ejerce como cuaderno de campo audiovisual y fotográfico, dado que, enriquece, facilita y proporciona mayores posibilidades de análisis y apropiación de lo estudiado (Ardèvol, 1998).

En un trabajo de campo como el que aquí presento, reflexionar sobre la metodología utilizada me resulta inevitable, e imprescindible. Para captar la manera de mirar y a partir de ahí extraer sentidos y significados sobre los aspectos de esa vida que nos interesa, que vamos conociendo a través de las técnicas de recogida de datos. Percibo la fotografía como un medio de comunicación, no como un fin en sí misma.

Explorar, interpretar y fotografiar los espacios culturales íntimos de las interlocutoras (León, 2019), representa un desafío para quienes nos acercamos por primera vez a la etnografía situada, porque implica apelar por la subjetividad para reconstruir todo lo que está ahí y que se niega a ser sustituido sin ser acompañado de sus constructoras, las cocineras tradicionales.

El registro y lectura del paisaje culinario, constituye la veta del reencuentro con lo que se creía perdido en el espacio y memoria de las arquitectas de la comida tradicional de Copoya. Lo que a continuación se presenta es una lectura del entorno y de la comunión de las cocineras tradicionales con él. Se observan y guardan en las fotografías, el contexto, las prácticas y los imaginarios de las interlocutoras sobre los espacios que motivan y resguardan sus prácticas.

No debemos olvidar que tras la imagen hay un punto de vista, un posicionamiento ante el mundo. Es, al fin y al cabo, un medio que incluye todos los elementos del acto comunicativo, es decir, que existe aquel que emite la información y aquel que la recibe, perteneciendo ambos actores a un contexto determinado. Entender qué se quiere expresar con esa información es la finalidad de la investigación etnográfica que se llevó a cabo con tres cocineras tradicionales de Copoya.

Sobre todo, interesó interpretar la apropiación del espacio como modo en el que el uso funcional del sitio se manifiesta de manera clara, así como el empaisamiento (resignificación de espacios), enfocado en los significados ancestrales y actuales que las cocineras tradicionales le atribuyen a los lugares de trabajo culinario que manifiestan el sentido de pertenencia hacia

un paisaje culinario. El registro en fotografía permitió mapear lo plasmado en las notas de campo a través de observación participante y de las entrevistas.

La tercera fase correspondió a la Construcción de la tesis de grado: Diseño del formato preliminar, Diseño del formato final de tesis, Incorporación de contenidos a los componentes de la tesis, Socialización del trabajo de tesis, Incorporación de observaciones, Versión final de la tesis, Proceso de lectura de revisores, Correcciones pertinentes, Tramites de examen profesional, Presentación del examen de grado

La investigación comprendió un periodo que va de mayo a agosto de 2019, con visitas, charlas y observaciones programadas de acuerdo con el tiempo disponible de las interlocutoras.

3.4. Cultura e identidad en el ser, saber y saber hacer de las cocineras tradicionales de Copoya, Chiapas.

3.4.1. El encuentro con las cocineras tradicionales: la fotoetnografía de nuestras interlocutoras

Doña Elena Pérez Gómez



La señora Elena, es originaria de Copoya, Chiapas, tiene 68 años de edad y es una de las cocineras tradicionales con gran arraigo en el paisaje y la practica culinaria tradicional. La figura de la cocinera tradicional, con su vestuario ancestral y el uso del mandil para cocinar, dan cuenta de las raíces identitarias que aún perduran en su ser y su hacer diario.

Mujer de origen campesino, criada a la usanza tradicional por sus papas, con amplio arraigo al campo y a la agricultura.

Doña María Elena Pérez Cundapi



Doña María Elena, señora de 69 años, residente de la comunidad de Copoya, Chiapas, presenta todavía los rasgos característicos del vestuario típico de las cocineras tradicionales de la región. Es otra de las representantes de la cultura culinaria ancestral en Copoya. Todavía su figura con el vestuario que porta, sobre todo el mandil bordado, es un elemento tradicional que denota la perpetuación de su sentido de pertenencia y de su práctica culinaria tradicional.

Doña Lubia Escobar Álvarez



Doña Lubia es una señora de 66 años de edad, originaria de Copoya, la cual lleva una vida dedicada a la gastronomía tradicional desde hace ya muchos años. Al igual que las demás interlocutoras, usa cotidianamente su ropa tradicional Zoque, conformada por la clásica blusa bordada y el mandil propio de sus labores domésticas. Vive con sus hijas y nietas con las cuales prepara comida tradicional para eventos, los cuales se galardonan con los productos culinarios de su cocina tradicional.

3.4.1.1. Las charlas preliminares

En observancia con lo que se aconseja para crear ambientes relacionales empáticos que permitan el surgimiento del dialogo entre la persona que quiere realizar la entrevista y los interlocutores que participaran en la investigación, me di a la tarea de manera preliminar de visitar a cada una de las señoras conocedoras de los saberes y practicas culinarias de la comida tradicional de Copoya. Esta estrategia buscó establecer cercanía con ellas para identificarlas y solicitarles su apoyo para el trabajo de investigación que estaba realizando.

Para ello inicialmente se visitó a la señora Elena Pérez Gómez, quien amablemente nos recibió y nos dio todas las posibilidades para regresar después y ofrecernos sus conocimientos y experiencias acerca de la cocina tradicional de Copoya. Nos señaló el día y la hora en que podíamos platicar con ella.

Cabe aclarar que la misma estrategia resulto muy significativa con las visitas que llevamos a cabo con las señoras María Elena Pérez Cundapi y Luvia Escobar Álvarez. Quienes también fueron muy amables en señalarnos los días y hora en que podían platicar acerca de sus saberes y practicas relacionadas con la alimentación tradicional de Copoya. A las señoras participantes en la investigación les expliqué el propósito de mi presencia en el poblado, que lo que iba a investigar no era para negociarlo, sino para recuperar sus saberes y practicas alimentarias originales, mismos que formarían parte de mi tesis de maestría de la facultad de humanidades de la UNACH. De igual forma les di a conocer y se les leyó el oficio de presentación recibido y firmado por el comisariado ejidal de Copoya, para que no tuvieran ninguna desconfianza en lo que pretendía llevar a cabo.

3.5. Charlando sobre alimentación y cocina tradicional

3.5.1. Contrayendo el vínculo afectivo con las interlocutoras tradicionales

Doña Elena Pérez Gómez- DEPG y David



Doña María Elena Pérez Cundapi- DMEPC y David



Doña Lubia Escobar Álvarez- DLEA y David



Vaya mi reconocimiento y gratitud por las muestras de amistad que me brindaron las tres cocineras tradicionales durante el trabajo de campo desarrollado en diferentes momentos y fechas que comprendió el periodo de mayo a agosto del 2019. La camaradería sostenida con ellas permitió que las entrevistas tipo charla y las observaciones se realizaran en un ámbito de armonía y cordialidad.

El aprendizaje obtenido resulta invaluable, no solo por lo que se conoció a través de las interacciones verbales, si no, por la importancia que jugó el dialogo abierto en la comprensión e interpretación de los sentidos de aquello que yo muchas veces no entendía, y que ellas amigablemente se prestaron

a compartir sus ideas, sus sentidos, sus saberes, vivencias y practicas conmigo.

Estas imágenes que para mí no resultan ser simples fotografías, son en realidad una muestra del papel que juega la fotografía en el trabajo de campo etnográfico, lo que denomino en mi trabajo como fotoetnografía. Las fotografías de campo permitieron desde un primer momento y en el análisis y comprensión complementaria del sentido de la información registrada, que sintiera que acompañaban a mis sentidos para resguardar los posibles olvidos de la memoria.

Las fotografías significan la relación entre mi subjetividad y la subjetividad de mis interlocutoras tradicionales. Constituyen un tesoro con alto valor relacionado con el encuentro entre dos interlocutores, uno externo, desconocedor del paisaje culinario, deseoso de comprender el significado que para ellas reviste la tradición y la perpetuación de la cocina tradicional. El otro, al igual representa la riqueza personal y culinaria tradicional, resguardada en cada una de ellas como elementos de identidad. Esto es un retrato vivo de la memoria identitaria que sobrevive.

3.5.2. El recuerdo y la nostalgia

Por ahora, me gustaría que me platique sobre ¿cómo era antes Copoya?, ¿cómo era antes la gente?, ¿de dónde vinieron? y ¿cómo eran sus comidas?:

DAVID: Platíquenos usted, de donde vinieron ellos...

DEPG: ... este aquí, de aquí...

DAVID: ... originarios de aquí del pueblo zoque? ...

DEPG: ...aquí todos mis abuelitos...

DAVID: ... cuántas gentes había aquí cuando usted nació? ...

DEPG: ... cuando era chiquita...

DAVID: ... era muy poquita gente? ...

DEPG: ... Eh, algo ...

DAVID: ... allá estaba su papá? ...

DEPG: ... eh si ellos empezaron a servir aquí ...

DAVID: ... y qué se comía en ese entonces? ...

DEPG: ... se comía lo que se cosechaba en el campo, o en patio de la casa, también lo que se sembraba era fresco, sacado de la milpa...

David: ... cuéntenos usted si antes la gente hablaba en Zoque ...

DMEPC: ... no tanto no todos...

David: ... y por qué no todos hablaban zoque? ...

DMEPC: ... pues por qué, quien sabe por qué por ejemplo su mama de mi papa ellos no porque según, dicen que ellos vinieron aquí por rumbo de Ixtapa. ...

David: ... ah, por qué vino mucha gente de otros lados? ...

DMEPC: ... sí, sí vinieron su papá y su mamá de mi papá, de por ahí vinieron y en cambio mis abuelitos si son nativos ...

David: ... de acá, meros zoques zoques...

DMEPC: ... sí, así era antes...

David: Pero cuénteme, ¿qué se acostumbraba a comer en ese entonces?

DMEPC: ... Pues, las cosas que sembrábamos en la milpa y en la casa, todo era sacado de la tierra o del patio. ...

David: Bueno doña Luvia, me gustaría que platicara de cómo era la comida de antes, desde la comida de sus abuelos a la de usted, ¿cómo era la comida en comparación de la de ahora, como se preparaba?...

DLEA: ... la preparación o la clase?

David: ... si toda la clase de comida de antes.

DLEA: ... entonces, por ejemplo, en aquel entonces, cuando yo estaba pequeña, mi mamá... pue le digo pue... no existía la granja, aquí no se oía que el pollo de granja y no sé qué... todo era de patio, del pollo

alimentado con puro maíz, y las comidas imagínese usted, como salían esas comidas...

David: ¿Y cómo salían esas comidas?

DLEA: ... muy ricas, y ahora ya todo este...porque le digo pues... que los originales ya no viven ya son otros que vienen, verdad van quedando, así como yo por ejemplo ya estoy grande, ya mis hijas ya saben cómo van a ir trabajando ya ...

A través de sus testimonios, las cocineras tradicionales, evocan el pasado relacionado con la fundación de la comunidad y el origen de sus primeros pobladores. Las cocineras tradicionales, a través del dialogo recuperan los contenidos resguardados en la memoria oral, sin duda alguna enriquecida por imágenes y sensaciones del ayer. Se infiere de que no realizan un mero ejercicio de la memoria, ya que, acompañan sus palabras con esos trazos de experiencia vivida.

Para ellas, el recuerdo resulta ser un soporte que no pertenece al pasado si no que pervive, sin que la nostalgia llegue a doler al añorar un regreso imposible a escenarios construidos y vividos en otro momento histórico. La narrativa que actualiza la oralidad en las interlocutoras indica una manera de permanecer a través del tiempo. Elogiando el tiempo pasado, desde la gratitud del ser humano – naturaleza.

El elogio del tiempo pasado desde la gratitud de la armonía con el entorno socio geográfico natural, les permite resignificar el antes, cuando todo era mejor, cuando la armonía entre lo vivido con el entorno guardaba un significado sociocultural forjado a partir de la interacción hombre naturaleza.

Llegan a la mente de nuestras interlocutoras los testimonios resguardados en la memoria oral que se relacionan con el origen de los primeros habitantes de Copoya, unos de origen Zoque y otros provenientes de los altos, posiblemente de origen Tzotzil. Reviven imágenes de un pasado remoto, que empíricamente ya no existen pero que en la cultura de la

oralidad de encuentra presente como un pasaje de identidad reconocido a través del origen de sus antepasados, permitiendo evocar el origen étnico y la lengua de comunicación que ellas ya no aprendieron y que se fue acompañando a los mayores, a sus abuelos y a sus papas.

Con respecto a la alimentación tradicional, las tres cocineras reconocen que los productos alimentarios provenían directamente del campo, de la milpa, como contexto sociolaboral y de relación con el medio ambiente, en el patio de las casas, por ser este el espacio propicio para sembrar y cosechar las verduras y las frutas requeridas para la preparación de los alimentos.

La riqueza y el sabor de las comidas, de acuerdo con las interlocutoras guardaba una relación directa con el territorio donde se sembraban y cosechaban, lo cual permite identificar la estrecha relación entre la gente de aquel entonces y el campo.

3.5.3. El aprendizaje culinario: conocimientos y práctica de la comida tradicional

David: Por favor platique la manera en que aprendió lo de la cocina, a cocinar, a qué edad más o menos empezó usted a meterse a la cocina.

DEPG: ... desde que nos criamos chamacos con nuestros papás...

David. Ah desde pequeños.

DEPG: ... andábamos, ahí nos ponían hacer la tortilla. Y antes molíamos en la piedra, el pozol con la piedra en el monte se hacía en la milpa...

David: Platique por favor la manera en que hacían la comida, lo que le ponían.

DMEPC: ... de buen tanto, ni muy salado ni muy simple pue... luego cuando llegaba yo a vender a Tuxtla... me decían pue, ¡pero que buen tanteo tiene usted, en la sal, ni le pasa usted ni le baja usted, siempre!

...

David: ¿Qué quiere decir tanteo?

DMEPC: Al punto, que este sabroso, que no se pase nada...

David: ¿y quién le enseñó usted a que debería ser así tanteado?

DMEPC: ... va a usted a ver, cuando me casé, bueno, siempre mi suegra, siempre le gustaba hacer así, me decía vas a comprar puerco y lo vamos a hacer, y ahí me fui fijando como lo hacía. Me fui dando cuenta como lo hacía ella...

David: Cuéntenos por favor, la forma en que aprendieron a cocinar sus hijas.

DLEA: ...hay una edad porque así muy chiquitas como de 10 años no captan todavía...

David: ¿Todavía no cuando están chiquitas?

DLEA: no, mire usted pue

David: ¿A partir de qué hora usted las empieza a enseñar?

DLEA: ... bueno ellas les digo yo que ellas empezaban a aprender saliendo nada más de la primaria porque en ese tiempo era muy difícil nuestra situación, mi esposo pues campesino, ellas estudiaron primaria, y una mi hija que trabaja en Tuxtla la tengo en el taller de belleza ella ya lo llevo secundaria...

Como se infiere del sentido de la información proporcionada por las cocineras tradicionales, el aprendizaje culinario representan el traspaso de mujeres a mujeres por generaciones, lo que ha posibilitado la creación y recreación del lazo histórico que ha construido un potente rasgo de lo femenino, condensándose en apropiarse de los saberes y practica culinarias de las “punteras”, como ellas designan a las mujeres que guían con sus conocimientos y practicas culinarias los aprendizajes de las generaciones de niñas y jóvenes que deben resguardar y transmitir lo que les fue dado.

Este aprendizaje y la enseñanza correspondiente se apoyaba y se apoya todavía en recursos educativos endógenos basados en la observación, el ejemplo y en indicaciones propicias para apropiarse de los conocimientos y

prácticas concretas en el paisaje culinario. Dejan entrever que este aprendizaje iniciaba desde edades tempranas.

La observación como estrategia de enseñanza de los conocimientos y prácticas alimentarias por parte de las mujeres mayores hacia sus hijas, nietas o nueras, juega un papel muy significativo, en tanto que permite registrar lo que se percibe en el espacio la cocina con sus elementos de preparación e ingredientes utilizados para la elaboración de los alimentos cotidianos.

Como una de ellas manifestó “tantear, de buen tanto, ni muy salado ni muy simple”, son partes del aprendizaje que aporta el estar en la cocina en el momento de la preparación de los alimentos. Así, el aprendizaje endógeno en la cocina, como señala una de las cocineras, “se va aprendiendo desde que se empieza a cocinar, a determinada edad, porque muy chiquitas no captan todavía”.

3.5.4. Recordando los nombres zoques de las comidas

DAVID: Platique usted sobre los nombres Zoques de las comidas de Copoya:

DEPG: Pues fijese pue que yo no, aprendí nada de Zoque...

DAVID: ¿Por qué usted no aprendió Zoque?

DEPG: ...sus abuelitos de mi esposo si y su papá también, ya no me enseñaron y yo no aprendí...

David: Cuénteme sobre los nombres Zoques de la comida tradicional de Copoya:

DMEPC: ...ahí unas 2, 3 palabras... porque si antes me enseñaba mi abuelita, pero ya tantos años que tengo pue me olvidé, murió pue saber hace tantos años...

David: ...ya no tenía usted con quien platicar.

DMEPC: ...ya no, luego mi abuelita es hija pues de la viejita de la Villa, es Zoque pues, todavía hora poco, va a hacer un mes, falleció un señor de 100 años...

David: ...ah ya grande.

DMEPC: ...el si ya hablaba bien zoque. Toda esa familia, que eran familia de los Gutiérrez y eran familia de mi abuelita pues...yo de mi parte sigo en lo mismo, por ejemplo, lo de la comida que es de la carne de puerco que le decimos ninguijuti... por ejemplo, lo que es el cochito también, si el cochito pue es algo chiapaneco también pue y tradicional pue también...

David: Comente acerca de los nombres Zoques de algunas comidas tradicionales de Copoya:

DLEA: ...le digo pue que sólo es pucsacse ...

David: ...ah, entonces trate de recordar alguna otra palabra en Zoque...

DLEA: ...porque el caldo de res también tenía nombre, pero ese no me lo grabé, aunque mi papá lo nombraba mucho ...

David: ...el nombre de la comida que nos dio antes es de la chanfaina?

DLEA: ...sí, pero ese es zoque, pucsacse decía mi papasito, así en paz descanse porque ellos empezaron a andar en esa fiesta...

David: ... ¿ése es el original?

DLEA: ...el original la chanfaina, el caldo de res con su garbanzo y su pollo y como dice usted, si la verdad se está perdiendo algo así...

Con relación al resguardo de los nombres originales de las comidas tradicionales Zoques de Copoya, dos de las interlocutoras recuerdan todavía algunos nombres: ninguijuti, comida tradicional identitaria elaborada a base de carne de puerco; el pucsacse, resulta otra expresión Zoque comida de gran valor de los zoques, sus ingredientes son pocos, pero es de un gran sabor, colores y textura, es producto de tres factores principales, el primero

es el medio natural del que se obtiene los ingredientes, el chile, el maíz, el pozol, es mantener viva una cultura.

Es de reconocer que, si bien ya no tuvieron la oportunidad de aprender la lengua Zoque, otorgan un alto valor a esta lengua, elemento de identidad de sus ancestros, quienes tuvieron la oportunidad de hablar utilizar este idioma en la familia y con otros miembros de la comunidad. Desde su perspectiva de pertenencia, no niegan el valor social y lingüístico de la lengua hablada por sus abuelos y padres.

3.5.5. Significado de la comida y cocina tradicional

DAVID: Platique usted sobre la importancia de la comida y cocina tradicional:

DEPG: ...si, antes si, todo porque se salía desde las seis de la mañana a buscar lo que se necesitara y sólo del campo de la sierra que hacíamos lo que necesitáramos...

David: ah, ¿de ahí lo sacaban?

DEPG: ...ahorita es puro, eh... puro químico, ya no es como antes...

David: puro químico...

DEPG: siiii, vea uste pue...

DAVID: Platique usted sobre la importancia de la comida de antes:

DMEPC: ...la comida, el padre nos decía, pues que esto pues de las costumbres no están nomás porque sí, porque... este pues...porque así pues... si no porque él dice que lo dejaron los mayas pues, lo dejaron los mayas dice... porque anteriormente, no tiene mucho, tiene como 3 años, estuvimos también como parte del presidente de festejo, estuvimos ahí y nos reuníamos con el sacerdote pue... y nos daban tema, pláticas pue... y dice pue que las costumbres de cada pueblo nunca se deberían de acabar, porque ahorita si se dan cuenta ustedes mismos pue... aquí ustedes ponen sus faldas sus trenzas, sus reboso y hoy la juventud, ya ni siquiera ni vestido ni falda quieren poner, puro

pantalón todo eso si ustedes se dan cuenta se está perdiendo...digo yo, la comida de antes era de nosotras, nosotras la hacíamos diario con lo que teníamos sembrado en la milpa y el patio de la casa y algunas las comprábamos...

David: Comente usted sobre la importancia de la comida de antes:

DLEA: ...tradicional sí, que no lleve mucho químico pues...

David: ajá...

DLEA: que todo sea...que todo sea casi natural, si porque imagínense ese mole, no llevó nada de químicos, tenía chile ancho, galleta, plátano, ajos, ajonjolí...

David: pura cosa natural, ¿verdad?

DLEA: Si pura cosa natural...y le ponemos, yo como, secretamente le frío su ajito y para no que no le haga mal y no se esté repitiendo el aroma, ya no y no hace mal, si aquí los clientes porque no se repite su mole, no nos hace daño.

Como puede percibirse desde la visión de las señoras cocineras tradicionales, la cocina tradicional involucra con los alimentos el ser, el saber, y el saber hacer, el espacio y tiempo de la cocina. Ellas reproducen su identidad y sus prácticas alimentarias en forma de habitus. Es decir, como una especie de estructura de disposiciones que guían la acción dentro de la cocina.

Desde su imaginario y practicas culinarias, la cocina como eje integrador de todos los elementos que se conjugan en la preparación de los alimentos, es un testimonio del modo de vida, del lugar y sus recursos y del tiempo de vida. Tiene que ver con los significados que han construido las cocineras tradicionales sobre su saber y práctica alimentaria y que permiten conocer las representaciones sobre las que soportan su quehacer.

Por eso, cuando se habla de cocina tradicional, la caracterizan como aquella que proviene de un saber informal que es heredado de generaciones

pasadas, es resultado de la experiencia de vida de las cocineras tradicionales y no está reglamentado ni normalizado, sino que se vivencia a través de la práctica sociocultural alimentaria. Es aquello sano, que viene del campo, sin químicos que puedan dañar la salud de quienes lo consuman.

En el caso de las 3 cocineras tradicionales, la construcción identitaria está profundamente enraizada en esta experiencia particular de vivir el proceso y práctica alimenticia, en un espacio y tiempo que también es crucial en la selección de lo requerido para la preparación de los alimentos.

Resulta muy significativo que, desde la diversidad de sus experiencias y pertenencia social y cultural, para ellas, el universo de la comida es el referente vital de una comunidad, de un grupo, de una sociedad y en él está presente una historia acumulada a lo largo del tiempo. Por lo que, la comida, su preparación y el comer, siempre están presentes en la vida de ellas y acompañan su memoria y tradición sociocultural.

Por eso, puede señalarse que la comida es cultura y componente de la identidad cuando se elige, se prepara y consume. De este modo, la comida se configura como un elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla.

Es identidad cultural, un rito ancestral, un vínculo con la naturaleza, un recordatorio de nuestro pasado hecho platillo, un espacio para la convivencia, un deleite en el presente, una dieta que buscamos conscientemente, un asunto que trasciende lo personal y envuelve a los pueblos.

Por tanto, cocinar no es sólo sumar ingredientes o seguir al pie de la letra una receta. Es una labor, donde el cocinero con su magia transforma frutas, verduras, cereales, carnes o condimentos en obras no sólo culinarias sino artísticas; donde la magia de las manos y la mente se unen para añadir los ingredientes propios y donde la creatividad irrumpe cada día en su preparación.

De esta manera, la alimentación es un fenómeno social y cultural, en tanto configura un escenario de interacción entre los sujetos, alrededor de

circunstancias que entrelazan valoraciones culturales, significaciones subjetivas y relaciones sociales en tiempos y dinámicas particulares.

3.5.6. El gusto: el sabor, el afecto y el olor de la comida

DAVID: Platique usted la manera en que hacían la comida y las cosas que le ponían:

DEPG: ...este, em... este... no me acuerdo, pero en la piedra de moler, antes había en toda la orilla hojas plátano...

David: ah, le ponían la hoja ¿para que cayera la masa?

DEPG: ...Si y para que le diera sabor...

David: Cuénteme la forma como hacían la comida antes y lo que le ponían:

DMEPC: Si por que como le digo pue, le digo una cosa que yo de mi parte casi no la he perdido, por ejemplo, en hacer los tamalitos de hoja de milpa también pue, es el mismo molito que se hace, por ejemplo, 1kg de puerco que sale pa' 50 tamales, yo le pongo 2 kilos de tomate por cada que este, porque el tomate le da su color, y su sabor y su chilito blanco y se curte con limón...

David: ...o sea, le da más sabor, más olor, más gusto...

DMEPC: si porque este cocido, el limón pue con el molito le da otro sabor.

David. Oiga usted ¿qué siente cuando está haciendo la comida tradicional?, ¿qué siente en su corazón en su cabeza?

DMEPC: ...a mí me da gusto, alegría, si porque le digo a mis hijas ahorita que ya no estoy bien de salud, yo quisiera yo trabajar, hacer mi venta, pero a veces ya no lo puedo yo hacer, porque si voy a hacer mi lumbre voy a poner mis tamales, mi molito y ya no puedo más ya...

David: pero... ¿por qué le da mucho gusto hacer la comida de antes?

DMEPC: ...por qué está una acostumbrada a hacerlo...

David: ¿siente usted bonito?

DMEPC: ...sí sí, se siente pue porque voy a decir que no, si se siente...

David: algo que siente usted que es de usted como su mano como su corazón...

DMEPC: ...exactamente...

David: ¿usted lo siente en su corazón o en su cabeza?

DMEPC: ...en el pensamiento también porque ahí está todo. Porque en el pensamiento dice que ya no, se borra todo...

David: pensamiento y saberes, ajá, el pensamiento le está diciendo que aquí está todo...

DMEPC: si uno tiene que pensar pue y...

David: Platique usted acerca de la forma de preparar la comida y la importancia que tiene para usted hacerla:

DLEA: cuando lo preparamos sentimos bonito...ah, me siento yo satisfecha, y segura, segura con esa confianza de hacer mi comida...

David: ¿por qué segura?

DLEA: ...Ah, porque sé que todo lo que estamos preparando, sé que nadie le va a hacer daño y le va a agradar pues...

David: o sea el gusto, la sazón.

DLEA: el gusto el sazón, de todo lo que lleva...

David: o sea que para que sea comida tradicional, debe tener gusto, sazón, buen olor...

DLEA: ... Si pue...en segundo lugar, como prioridad, que no le haga daño, porque si le hace daño, ¿será que le va a quedar ganas de comprar otro?

Como se infiere de la información proporcionada por las interlocutoras tradicionales, la cocina tradicional se fundamenta en un gusto que relaciona la subjetividad de la cocinera y su historia personal con un conocimiento informal heredado oralmente y aprendido por experiencia, a través de la

observación de las prácticas cotidianas y un habitus que hace que todo lo anterior revista la forma de herencia culinaria, principal herramienta de presentación de las cocineras en el campo de la preparación y degustación de la comida tradicional.

Este habitus actúa como un depósito de historia y experiencia individual que se actualiza cada vez que las cocineras preparan un plato de comida y se legitima y acepta este habitus de las cocineras través de un gusto y sabor culinario. El habitus reconoce no solo toda la historia que hay detrás de una preparación culinaria, sino que reafirma la identidad del sujeto a través de un sabor y gusto considerado como propio, como parte distintiva de una colectividad ante otra

En la perspectiva de las cocineras tradicionales, el gusto es visto como una historia corporizada que liga con un pasado común. Como una forma de resistir y persistir que tiene la memoria gustativa y que lleva a revestir de significados emotivos la comida. Para ellas, la comida es fuente de placer para la cocinera por el mismo hecho de prepararla.

Desde el horizonte sociocultural de nuestras interlocutoras, el saber/sabor de la cocina tradicional impregna de historia, de afecto y de subjetividad la comida, y el comensal, al reconocer el capital simbólico de la cocinera y defender un gusto afín a esta comida, recibe en su cuerpo toda la carga simbólica de este habitus.

Para las cocineras tradicionales la comida resulta ser como un sistema de significados en el que están insertas con sus saberes y experiencias culinarias. Desde su visión, la comida es una forma de expresión, no solo de comunicar saberes o afectos entre madres e hijas, sino que es un terreno de creación y prácticas donde se tejen múltiples posibilidades de olores, sabores, texturas, colores. Por eso, muchos autores consideran que la identidad alimentaria y culinaria se tejen alrededor de la comida, con plena articulación del oler, saborear, oír, ver y pensar nuestra propia identidad

En este sentido los universos de la comida construidos por cada grupo humano permiten pensar la identidad articulada directamente a los diversos

sabores, colores, olores, texturas, sonidos y pensamientos en los cuales hombres y mujeres recrean cotidiana y extraordinariamente su sentido de pertenencia a unos referentes propios llenos de significado. La aproximación a los espacios que ocupa y ha ocupado la comida en la vida de las sociedades y culturas, nos llevan a un profundo y significativo terreno de la identidad de una sociedad.

Las cocineras tradicionales, mediante la cuidadosa mezcla de sabores, olores, colores, texturas, sonidos y pensamientos que se encuentran en los diversos momentos y espacios de la comida. Por lo que, la comida es un amplio espacio de significados amarrados a nuestra historia social, el cual es un excelente terreno para hablar de diversidad cultural y de contemporaneidad.

Puede percibirse como el habitus de la cocina les permite una conexión profunda con lo que hacen en donde no necesitan pensar cada cosa que realizan, pero tampoco desatenderse de la dinámica propia de su oficio. La creencia y la confianza en lo que hacen y porqué lo hacen es vital para perpetuar las prácticas alimentarias.

Las cocineras tradicionales son conscientes del poder simbólico que tienen los sabores y los olores de la comida, así como el afecto impregnado en su preparación. Por lo que no debe olvidarse la estrecha relación entre comida y afecto, que en el caso de las mujeres cocineras tradicionales de Copoya, es realmente evidente cuando refieren que elaboran sus comidas con cariño, con gusto y dedicación.

3.5.7. Los saberes y las prácticas alimentarias

David: Platique usted sobre lo que sabe sobre las comidas y la manera de que se hacen:

DEPG: ...me enseñaron como se hacía lo que llevaba, como se cocía, como se hacía el fuego, que se necesitaba y donde se llevaba a moler el maíz...

David: o sea que le platicaban sobre la manera de hacer la comida y la lumbre donde se iba a cocer...

DEPG: si, todo eso, yo veía como lo hacían...en el molinito chiquito que tenemos ahí nomás en el monte y en el molinito y a refinar la masa en la piedra, acabándola de moler hacer las tortillas...ah lo hacía uno pue, todo hecho a mano lo hacía uno, ahorita pura comida comprada, contrario nadie lo hace todos lo hacían no lo hacen

DAVID: ¿con qué lo hacían?

DEPG: ...pue...con palo, con lumbre y leña

DAVID: ¿ah mire y qué tipo de leña usaban?

DEPG: ...de esa del campo, la que traíamos de ahí...

David: ¿pero era leña buena, no cualquier leña?

DEPG: ...see, habían terrenos, mucha leña buena...

David: ...oiga usted, y qué les ponía a las comidas de antes?

DEPG: ...lo que llevan uno ahorita de todo verduras y granos de semillas buenas se sembraban en la milpa o en el patio...

David: ¿qué le ponían?

DEPG: ...verduras del campo, chayote por decir así zanahoria, chayote, todo...

DAVID: Usted sobre lo que le enseñaron sobre la preparación de la comida tradicional:

DMEPC: A hacer la comida escuchando y viéndola hacer, con sus nombres de antes... Ninguijuti, que es la carne de puerco, que se pone a cocer, si, y ya que está bien cocido con su salita y todo, se pone a licuar su tomate, su chilito verde pa' que le de sabor y olor pue, le da mucho olor el chile verde, el blanco que yo diga y ese ya va dependiendo que tanto la cantidad su ración de carne, igual el tomate, yo de tomate supongamos que de un kilo de puerco, llevaría medio kilo de tomate, y unos 3 o 4 pesos de muy rico tan las memelitas de maza blanca, y ese se le agrega ahí para que se haga el molito, y la sal ahora si al gusto. Y

ahí ya sale el molito de Ninguijuti que le llamamos nosotros... si querés lo que le llamamos comida antigua la de antes...

David: pero esa comida usted la hacía así del diario o sólo para fiestas tradicionales, o ¿cómo era?

DMEPC: si pue... es de fiesta religiosa que hacen, pero ahí, por ejemplo, aquí en la casa, yo siempre lo hago, sí yo siempre lo hago...

David: ah para que lo coma la familia...

DMEPC: ...si la familia...sí sí, de la comida de antes pue...

David: ¿Qué otras comidas de antes que le haya enseñado su mamá su abuelita?

DMEPC: ...por ejemplo, lo que es el cochito también, si el cochito pue, es algo chiapaneco también pue, y tradicional pue también, por ejemplo el cochito lo que lleva, se pone a cocer bien, se le puede poner a dorar bien, porque también hay muchos que lo hornean, los que tienen horno, y yo por ejemplo aquí lo pongo a cocer primero con un poco de agua, ya que esté bien cocido, con la misma grasita ya lo pongo a dorar si, ya de ahí le pongo a licuar su chile guajillo porque es de puro chile guajillo, anteriormente se hacía con chile de pozol unos chilitos así, pero ya no muy lo venden..

David: ¿chile de qué?

DMEPC: chile de pozol le llamábamos...

David. Platique sobre lo que sabe acerca de las comidas tradicionales y la manera en que aprendió:

DLEA: Yo aprendí pue lo que sé cuándo me platicaba mi mamá o mi abuelita, también viendo como trabajaban en la cocina pue...antes, caso había refri pue, ni la electricidad, yo ya estaba aquí en la casa cuando entró la luz

David: ¿y como conservaban la comida en ese entonces?

DLEA: ...ah hace tiempo yo me acuerdo de que conservábamos bueno por ejemplo yo, me acuerdo que cuando nacieron mis hijitos, tengo 6

mis hijitos, 5 viven, entonces decía mi mamá, te voy a matar tu gallina hijo. Pura gallina de rancho comía yo, estaba el gallinal que pa'que le digo, decía mi marido que cual gallina daba, pura gallina, le digo a mis hijos, por eso salieron bien bonitos mis hijos

David: si jejeje

DLEA: ...y day la diferencia era que ya no es el mismo tiempo que en aquel tiempo. Le digo yo ahora, ¿mamita que va a hacer usted? ... voy a matar una gallina hija pa' dos días, y el otro pedazo decía yo, ¿cómo lo va a conservar? No había refri ni electricidad tenía yo, entonces lo que hacía ella era que cocía la mitad del pollo y la otra mitad lo pasaba en el agua del otro que ya está hirviendo, como ya tiene sal, un pasón y al otro día permanecía sequito, sequito...

David: ...ah para que no se echara a perder...

DLEA: ...así se conservaba la carne más o menos así, ahora el tasajeado, como lo vamos a tener afuera no se puede permanecer, hay mosca y hay que tener cuidado, entonce mi mamá como siempre todo estaba en el fogón, así tenía su lacito mi mamá donde colgaba sus tasajitos... con el calor de la lumbre se secaban...

David: ...les llegaba el humo ...

DLEA: ...le llegaba humo el calor pue y ya sequito empezábamos a azar...

Desde el sentido manifiesto en la información analizada e interpretada, las prácticas alimentarias de las cocineras tradicionales de Copoya son resultado de años de experiencias, rutinas, repeticiones y mucha paciencia. Solo el tiempo y los ingredientes dan el buen sabor a las comidas.

Como se desprende de las charlas sostenidas con ellas, las comidas comunican la historia de vida construida y compartida a su alrededor; significan al llevar consigo las marcas que las identifican y les da un lugar de pertenencia como las poseedoras de los saberes y de las prácticas culinarias.

Como también refieren las interlocutoras participantes en la investigación, la transformación de alimentos en comida requiere de una serie de actividades, tiempos y recursos, en el que se expresan una serie de aprendizajes y saberes que dan cuenta no solo de un conocimiento referido a la selección y combinación de ingredientes, sino también, de valoraciones y creencias asociadas con respecto a la alimentación diaria y a la tradicional.

Por consiguiente, las prácticas alimentarias remiten a un paisaje alimentario que a su vez está ligado a un sistema cultural del que hace parte todo sujeto, a una identidad. Comer es siempre identificarse porque es darle sentidos a un plato de comida o práctica alimentaria. Es también reafirmar una identidad por el gusto, aquello que está imbricado en lo más profundo del sujeto y hace parte de su cuerpo en forma de hábitos culinarios que remiten al pasado.

Para las cocineras tradicionales de Copoya, la comida se materializa en el saber/sabor de cada cocinera, en eso que se encuentra arraigado en la tradición, en las prácticas y en los hábitos alimentarios que las distinguen de otras cocineras tradicionales de la región y país.

Lo anterior permite observar que la alimentación se posiciona como clave en la identificación y/o diferenciación de las personas. La alimentación de un grupo, entonces, otorga una caracterización y sentido de pertenencia, otorga un límite a través de relaciones que se estructuran por medio de las distintas prácticas culinarias.

Por lo tanto, los saberes y las prácticas alimenticias que un determinado grupo social lleva a cabo serán un referente social, económico, político e ideológico siendo el sustento de otras series de prácticas socioculturales. Las prácticas alimenticias son una base y eje fundamental en procesos como la formación de los distintos tipos de identidades, al conjugar las individualidades con las prácticas colectivas resultantes.

Estos saberes hacen parte del acervo cultural recreado en las prácticas alimentarias que, en un sentido amplio, tienen en una historia cultural que se materializa en un presente, el hecho alimentario. Esto quiere decir que

cada plato de cocina tiene rasgos que representan a un pueblo y a la historia de éste y es imposible desligar uno del otro. Las prácticas alimentarias son prácticas relacionales.

Las prácticas alimentarias, desde el plato de comida, su preparación y la forma de consumo, tienen una historia cultural y señalan un entrecruzamiento de historias, saberes, sabores, un antes que se materializa en un presente: el hecho alimentario en un espacio, en un territorio propio.

La comida, además de marcar un puente entre pasado y futuro, demarca un territorio específico de producción pues todo conocimiento, incluido el culinario, es localmente producido. Las características geográficas, ambientales, religiosas, demográficas y demás inciden en la cocina definiéndola entre las otras cocinas.

3.5.8. La herencia culinaria como signo de identidad

David: Platiquenos la manera en que le enseñaron a hacer comida y lo que es para usted la comida...

DEPG: Ah mi mamá para hacer la comida con el plato y se pone a cocer todo pue, un tanto de carne, un tanto de verdura y se pone a cocer

David: ... Bien, ¿lo veía o lo escuchaba? ...

DEPG: ...Bueno a veces veía, ya luego me decía cómo se hacía...

David: ...Bueno, ¿a qué edad más o menos empezó usted, a meterse a la cocina?

DEPG: ...Mirá, desde que nos criamos chamacos...

David. ...ah desde pequeños...

DEPG: ...andábamos ahí, nos ponían hacer la tortilla. Y antes molíamos en la piedra el pozol, la piedra en el monte hacía en la milpa...

David: Ahora platique usted acerca de lo que le enseñaron y como lo enseña a sus hijas o nietas:

DMEPC: ...pues ahorita no le puedo decir, como le digo ahorita con mi familia si lo podemos conservar como con mis hijas que no lo dejen de

hacer porque todo está cambiado, ya no es como antes, pero lo conservamos todavía...

David: Bien doña María Elena, ¿Y aparte de sus hijas como lo pueden conservar lo que saben y la manera en que lo hacen?

DMEPC: ...pues en su mente y que lo enseñen con sus hijos para que lo conozcan eso debemos hacer hablando de nuestros padres porque así debe ser...

DAVID: Dígame usted la manera en que le enseñaron lo que sabe de la comida y que significa la alimentación y la cocina tradicional:

DLEA: ...cuando vine creciendo, mi mamá usaba el fogón, ahí se cocía todo lo que era para comer. Yo veía como lo hacía y luego le preguntaba... me decía que yo aprendiera bien lo que hacía y me platicaba...

DAVID: ...Bien entonces lo que aprendió lo hizo mirando y oyendo lo que le decían o hacían...

DLEA: ...si pue, si no no aprende uno lo de la cocina si no es asi, como se llama, como se hace, lo que lleva y no lleva...

La tradición culinaria representa para las cocineras tradicionales una historia viva heredada de generaciones pasadas en forma de consejos, enseñanzas, experiencias y artes de hacer, de un sentido del gusto. Toda esta historia sedimentada en los saberes y prácticas culinarias está internalizada a la manera de un habitus para la cocina que se reactualiza día a día en la práctica y que se materializa en el saber/sabor de sus comidas y en los saberes y practicas alimentarias heredadas.

Para las cocineras tradicionales, cada alimento es investido de significado y este significado es parte de la herencia cultural trasmitida desde niñas desde los primeros años de vida donde aprenden a asociar la alimentación con contextos y roles de género, por tanto, las prácticas alimentarias no sólo son comportamientos o hábitos, sino también, y, sobre

todo, prácticas sociales con una clara dimensión imaginaria, simbólica y significativa.

Nuestras interlocutoras reconocen que la transmisión de la cocina es como una cadena que va de abuela, madre, tías e hijas. La gran mayoría de las mujeres aprendieron a cocinar viendo a sus madres o abuelas, dependiendo de la edad en la que se autorizara el ingreso a la cocina. La cocina está anclada al contexto histórico, social y cultural al cual pertenece cada sujeto y le sirve a éste como medio de expresión, de (re)creación y de vínculo con el mundo.

Lo vertido líneas antes guarda estrecha relación con el proceso de socialización por que la alimentación constituye uno de los vehículos de transmisión de una gran diversidad de aspectos ligados al medio ambiente y a la cultura local. A través de la comida se aprenden valores éticos y morales, se enseñan y aprenden identidades personales y colectivas, se aprende la relación con los otros y la relación intrínseca a un territorio. En síntesis, a través de la comida se aprende una visión del mundo.

Por lo cual, los saberes culinarios y todo el conocimiento que se estructura alrededor de la alimentación forman parte de construcciones socioculturales que hacen referencia a una relación particular con el medio ambiente y constituyen una dimensión fundamental de la constitución de la identidad local. Esos saberes están enraizados y son inductores de la preservación de esa misma especificidad.

Como puede percibirse en los trozos del discurso de las cocineras tradicionales, la identidad alimentaria local y regional, está conectada de forma intrínseca con los saberes de naturaleza predominantemente empírica que la sustentan. La transmisión de la cultura alimentaria se realiza a través de un vasto conjunto de medios de socialización, con preponderancia, en el caso de la comida tradicional, los tradicionales sistemas de enseñanza / aprendizaje desarrollados en el interior de la familia.

En síntesis, al identificar las características de los mecanismos de transmisión de los saberes alimentarios y culinarios, se llega a la percepción de que existe una dinámica permanente de reproducción y cambio, ya sea a nivel intergeneracional, como en el plano del espacio social circundante. Imitación y repetición, cambio e innovación constituyen los principales mecanismos a través de los cuales se transmite y se estructura cada cultura alimentaria.

3.5.9. Los hábitos tradicionales y la identidad culinaria

David: Platique usted sobre la manera en que hacían la comida y lo que era y es para ustedes:

DEPG: Se hacía con verduras frescas y limpias, también animalitos de patio...mi marido todos los días viene y me trae, me deja aquí el costal con lo que iba a servir para hacer la comida... se preparaba, se lavaba y se ponía a cocer...

David: ...antes todo lo preparaban bien... lo doraba, el cacao bien dorado

DEPG: ...sí eso se hacía...yo lo doro también el maíz...

David: ...ah mire mire...

DEPG: ...lo doraba mi cacao bien dorado y lo llevo al molino, y ahí termino...

David: ...qué bien.

DEPG: ...hago mi chocolate...

David: ...ah ustedes no compran el chocolate...

DEPG: ...no, yo no compro, yo lo hago me lo hago, yo tengo bastante...

David: ...entonces la comida de antes era más saludable...

DEPG: ...sí, muy saludable, mejor ...

David: ...no había nada de jamón y de latas, todo venía del campo

DEPG: ...Sí, de la milpa todo venía...

DAVID: ...que bien hasta las verduras se sacaban de la milpa, se sembraba de allá todo...

DEPG: ... todo, todo de la milpa, vienen bonitas las de allá...

David: ...! qué verduras!, ¿verdad señora? ...

DEPG: ... si, todo toda calabaza de la milpa...

DAVID: Cuénteme usted la manera en que hacían o preparaban la comida de antes y lo que viene siendo para usted ese tipo de comida:

DMEPC: ...bueno, porque tal vez como uno lo está preparando sabe uno que no está uno sacando de otro lado, estamos en lo mismo que se preparaba antes, limpia y bien hecha, del día con cosas frescas. Es la mera verdad pue...

David. Lo que debe llevar para que no haga daño, ¿verdad? ...

DMEPC: ...si pasa lo mismo como el mole de chile ancho, unos le ponen pepita, le ponen cacahuete, ajonjolí, yo aquí solo su chile, cebolla, pedazo de plátano, su cebolla, esas nomás y le freímos su pan

David: ... ¿chocolate también?

DMEPC: nooo, porque a veces es dañino...

DAVID: Platique usted sobre la manera en que hacían la comida de antes y lo que significa para usted esos alimentos tradicionales:

DLEA: ... Antes todo se hacía en casa, uno mismo bien, el que lo trabaja, que nosotros lo consumimos, ya sabemos de qué está bien hecho... pero el que me llega mira... de que está trabajado, ya no, mi nuera dice que entró a trabajar en un lugar donde lo preparan, donde lo hacen la salchicha donde lo hacen ese creo que es tocino ahumado, dice que le ponen un líquido así, que ellos tienen que estar bien cubridos la nariz, es un líquido negro, ese le ponen según el ahumado pue, ese que venden...y digo yo que será que yo pues me imagino que puro químico...

En torno a los hábitos alimentarios tradicionales, las cocineras tradicionales consideran que implican comportarse de acuerdo con ciertas

reglas sociales y culturales relacionadas con los comportamientos culinarios, por lo que, un hábito se conserva por ser útil, llegando a ser parte de la vida de un individuo, determinando en muchas ocasiones su modo de actuar, preferencias y elecciones.

Para ellas los hábitos alimentarios comprenden la selección y elección de la cantidad, calidad y forma de preparación de los alimentos que consume un individuo, como respuesta de sus gustos, disponibilidad de alimentos, tradiciones familiares y socioculturales. Los hábitos alimentarios se soportan en valores y actitudes, donde respetar una forma de hacer las cosas es también defender una tradición de que las cocineras de Copoya se sienten dignas representantes.

Como puede inferirse del sentido de las palabras de las cocineras tradicionales en las prácticas alimentarias tradicionales se establece la relación cuerpo-mente comida, ya sea como fuente de salud y vida o como fuente de placer y subjetividad. El modo de trabajar de las cocineras también hace parte del éxito de su cocina, por lo que la frescura y buen estado de los ingredientes de los alimentos se relaciona con el tiempo de su elaboración.

Desde la memoria oral de las cocineras tradicionales los conocimientos empíricos de las abuelas o madres con relación a la alimentación han sido transmitidos a las futuras generaciones con la consigna de la formación de hábitos alimentarios saludables debe comenzar desde los primeros años, porque los hábitos instalados tempranamente tienden a perdurar a lo largo de la vida.

Son cocientes de que el rol de los padres/madres/abuelos/abuelas en el desarrollo de hábitos saludables es fundamental, pues no sólo enseñan con el ejemplo, sino que son ellos y ellas quienes orientan qué y cómo comen los miembros de la familia. De ahí que las expresiones de tono ancestral se convierten en determinantes explícitos e implícitos para el consumo de unos u otros alimentos.

Lo anterior se relaciona con el hecho de que cada población tiene sus propias preferencias, rechazos y creencias respecto a sus alimentos y

muchas son conservadoras en sus hábitos alimentarios a través del consumo y aceptación de las recetas que las madres y abuelas preparan; aún si, se tiene en cuenta que las preferencias alimentarias no se establecen ni se eliminan por caprichos o afirmaciones y son transmitidas de generación a generación.

Por lo tanto, el bienestar gastronómico a través de los hábitos alimentarios se refiere a la forma creativa de preparar los alimentos que favorece la salud. La adecuada alimentación es necesaria para lograr un estado de salud y un desarrollo óptimo, siendo a la vez útil para prevenir enfermedades en los miembros de la familia o en la edad adulta.

Por ello, las prácticas, los hábitos y los estilos de consumo alimentario de los pueblos aparecen en relación con sus ideas acerca del bienestar, la salud o la enfermedad. Por lo que, el comer bien viene mucho de la familia, eso se aprende, es una educación familiar. La alimentación como proceso social, inevitablemente traerá aparejado una postura moral. Tanto los alimentos como el comportamiento entorno a quienes los consumen estarán regidos por normas de salud, de higiene, morales o culturales.

El cuerpo y la alimentación son finalmente eso, marcadores identitarios de hábitos alimentarios que en los discursos de las mujeres entrevistadas se reafirman constantemente, poniendo en escena la identidad culinaria dentro de un grupo social, por lo cual, el cuerpo, la salud y la alimentación son discursos vinculados a la hora de realizar un análisis identitario.

En consecuencia, las cocineras tradicionales se ven así mismas como defensoras de una tradición donde se cocina rico y bien, saludable, en contraposición a una cultura alimentaria actual en la que la comida “se hace a la carrera”, no alimenta y “no sabe a nada”.

3.5.10. La mujer y la transmisión actual de los saberes y haceres culinarios tradicional

DAVID: Ahora vamos a platicas acerca de la importancia que tienen ustedes como mujeres con sus conocimientos y manera de hacer la comida en la cocina:

DEPG: ...yo ya les enseñaba desde antes a mi nuera y todos saben, yo era la puntera...

David: ¿a las nueras usted les enseñó?

DEPG: ...si a todas las enseñé hacer tortilla de mano de masa desde chiquitas y también cocinan...ah pues ellas cocinan ahora...

David: ¿cree usted que sea importante que aprendan a hacer comida?

DEPG: ... si, lo hacen, lo saben hacer, lo aprendieron...

David: si, ¿si lo hacen?

DEPG: see, si pue, saben...

David: Platíqueme ahora sobre la manera en que ustedes como cocineras tradicionales enseñan lo que saben de la cocina:

DMEPC: ...si ellas ven como lo hago y me preguntan lo que no saben...

David: ¿todas ellas saben hacer comida tradicional?

DMEPC: ...si, si, si lo saben...

David: ¿y es porque ellas han querido aprender o usted les ha dicho tienen que aprender?

DMEPC: ...pues como lo ven pue, que es algo pue, que uno lo hace, también ellas...

David: ¿pero ellas han querido aprenderlo o usted les ha dicho ven a verlo porque te voy a enseñar?

DMEPC: ...umm casi no, a veces les digo, tanto y tanto su tomate y lleva esto, ya y bueno ya lo hacen...

David: ...ah ellas ven como lo hace usted, pero también usted les dice para que lo aprendan a hacer...

DMEPC: ...Si así es...

David: Cuénteme usted la forma en que enseña a sus hijas y familiares lo que usted sabe:

DLEA: Ah mis hijas probablemente si, más la que tengo aquí, ella como está conmigo, aunque le falla un poquito, pero ya sabe qué ingredientes lleva. Inclusive a veces les digo, les doy este ingrediente, tú me lo vas a preparar...

David: para que practiquen...

DLEA: ...sii para que practiquen, les digo yo no voy a estar toda la vida, tú estás joven, algún día yo ya no esté, pero sigan haciéndolo. No como hay gente aquí en Tuxtla yo lo he visto, lo he oído, que por que lo compran el tomate ese reventadito, que es reventadito, ese que ya no sirve.

David: ...usted ese tomate ya no se lo pone...

DLEA: ...no, el tomate de primera, que esté bien ese de primera. Bien desinfectados, mis trastes bien lavados, desde el viernes y sábado, ya, aunque estén lavados los vuelvo a lavar.

Como ruta para la comprensión de los sentidos emitidos en el discurso de nuestras interlocutoras tradicionales culinarias se puede decir que en los procesos de transmisión y estructuración de la cultura alimentaria se cruzan oralidad y escritura, empirismo y racionalismo y saber-hacer empírico.

Su comprensión implica el análisis de los mecanismos de reproducción no sólo de los saberes empíricos, asociados a sistemas culturales en que predomina la oralidad, sino también de otros tipos de saberes y otros sistemas de participación y comunicación a nivel de géneros.

La cocinera tradicional de Copoya ha venido dejando ese legado gastronómico de generación en generación. Aprendieron a cocinar de las bisabuelas, abuelas, mamás y tías que eran las verdaderas sabedoras de la

cocina. De esta forma, se ganaron el respeto y afecto de su esposo, sus hijos y sus familiares.

Reconocen que la transmisión de la cocina tradicional es como una cadena que va de abuelas, madres, tías e hijas. Las hijas tienen que seguir la misma cadena que siguió la mamá, en el sentido de tener las mismas costumbres para que no se pierdan.

Desde su pensar y experiencia culinaria ellas deben aprender viendo como prepara la comida la mamá y a la vez preguntando, utilizando como estrategias la observación y la oralidad. La gran mayoría de las mujeres aprendieron a cocinar viendo a sus madres o abuelas, dependiendo de la edad en la que se permitiera el ingreso a la cocina.

Actualmente, ellas enseñan a temprana edad a sus hijas a preparar alimentos en general y alimentos tradicionales en especial, sin considerarlo una imposición, sino como parte de la transmisión cultural y construcción de su identidad. Entre los propósitos de las cocineras en torno a la comida tradicional, se manifiesta el deseo de perpetuarla, de que no se pierda, utilizando estrategias endógenas de enseñanza a sus hijas, a las esposas de sus hijos y a sus nietas.

Desde la percepción de las cocineras tradicionales, los motivos por los cuales ellas enseñan saberes alimentarios no tienen una intencionalidad de alcanzar igualdad, porque desde su condición de mujeres, de madres y esposas no perciben desigualdad en la diferencia del desempeño de labores alimentarias, ni les representa 'cargas' obligatorias. Lo hacen con gusto y por placer.

Aunado a lo anterior las cocineras tradicionales consideran que la transferencia de los saberes y prácticas culinarias de mujer a mujer por generaciones ha posibilitado la creación y recreación del lazo histórico que ha construido un potente rasgo de lo femenino. Esto guarda estrecha relación con la concepción sociocultural tradicional que identifica a las mujeres/madres como las directas responsables del cuidado de los niños.

Desde mi punto de vista los alimentos y las prácticas culinarias serán una de las claves más fuertes y centrales para generar un sentimiento de pertenencia a un determinado grupo social y a una identidad de género, sobre todo en el contexto de la cocina tradicional ancestral, ya que estructurados en prácticas alimenticias concretas poseerán una capacidad notable en la incidencia de las diversas construcciones identitarias.

Las mujeres, en especial las mujeres madres, desde la visión tradicional aun imperante en muchos contextos socioculturales, son las encargadas de cocinar y alimentar a los miembros de la familia, a sus más cercanos. Los contenidos e implicancias de esta alimentación biológica y cultural la catalogan como una función compleja que se expresará cotidianamente.

Así, la mujer es quien alimenta, sirve y prepara, mientras que el hombre es el alimentado y servido, la comida instala desde tal rutina un establecimiento particular de las relaciones de género, la cual ilustra relaciones de poder por parte del hombre y subordinación para el caso de la mujer. Los miembros de la familia no solo consumen el alimento elaborado, sino también el trabajo de la mujer realizado durante la preparación.

En el género femenino se ha inscrito la alimentación como función primordial, la cocina, podría entenderse entonces como la extensión de aquella función inicial e iniciática culturizadora. La cocina y la comida ponen en juego los valores sociales de un contexto cultural, especialmente las ideologías de género. En estas actividades del cocinar y alimentar se transmiten los aprendizajes de estas ideologías y valorizaciones.

Sin embargo, la vinculación misma con la cocina suele estar marcada por las concepciones que se manejan sobre el género. Es innegable que los procedimientos culinarios generan una relación entre los alimentos y el género, lo que ha hecho que se asocie de esta manera, la práctica culinaria, preparación de los alimentos con el sello de actividad femenina y doméstica.

Las prácticas alimenticias de esta manera consolidan el orden jerárquico y sociocultural que se sostiene en una división social y sexual del trabajo, promocionando así, aquel trazado de roles y estatus no solo dentro

de la estructura familiar, sino a niveles macrosociales, sellando una vez más esta separación de los géneros.

En el estudio realizado con las cocineras tradicionales de Copoya, la división sexual del trabajo alimentario es vivida por ellas como una especie de socialización y designación de géneros. Situación que resulta acorde con la función socializadora de las familias que forman a hombres y mujeres en aquellos aspectos que consideran esenciales para el despliegue de su vida. Uno de estos aspectos concierne a los saberes y prácticas en torno a la cultura alimentaria y a la organización de tareas alimentarias.

En las familias tradicionales y aún en muchas actuales, como es el caso de las cocineras tradicionales entrevistadas, el aprendizaje de tareas alimentarias era fundamental y esencial a la identidad femenina, de ahí que a las mujeres desde temprana edad se les exige vincularse y ejecutar diversas actividades en las diversas fases del proceso de alimentación.

3.5.11. Cambio y permanencia de las prácticas culinarias tradicionales

David: Dígame usted si cree que la comida ha cambiado y como se siguen haciendo:

DEPG: Ah cambiado, ya no como antes, ahora todo se compra...antes, por ejemplo, usábamos manteca de cerdo, ahora usan puro aceite...

DEPG: ...es más buena la manteca que el aceite, es más mejor...

David: ... ¿Y por qué es más buena señora?

DEPG: ...porque el aceite dice porque es mala a la sangre la espesa y la manteca no...

David: ...esa manteca blanca del marranito verdad?

DEPG: ... SII, criaba yo mi cochada antes, si antes pura manteca...

David: ...usted la usa todavía?

DEPG: ...si para el tamalito...

David: ...ah, no lo hace usted con aceite?

DEPG: ...no, como ya le dije...

David: ¿Usted cree que las niñas, sus nietas, deberían aprender la comida que ustedes hacen?

DEPG: ah pues ellas cocinan...lo hacen...

David: ¿qué piensa usted acerca de que los jóvenes de ahora coman más comida que venden en las tiendas?

DEPG: pues, no está bien, la comida mal cocida hace mal...

David: ...sí, pero por ejemplo ve que los jóvenes de ahora ya comen pizza y cosas así y así, ¿qué piensa de esas cosas? ...

DEPG: ah pue, ese mentado jamón, eso noooo...

David: ...para usted es más saludable la comida de antes?

DEPG: ah sí, yo todo lo de mi patio, mis gallinas de patio...

David: ¿ah y para usted todo de rancho, y qué comen sus gallinas?

DEPG: si, el maíz que cosecha mi esposo y las verduras...

David: Considera usted que la comida ha cambiado mucho de como se hacía antes y si todavía se sigue haciendo la comida tradicional:

DMEPC: les voy a decir que si ya no es como antes... pues es algo pue, porque les voy a decir que ahorita hablando pue de los tamales, hay mucha gente que lo hace, algunos tan sabroso y algunos no...

David: ¿y por qué algunos están sabrosos y otros no señora?

DMEPC: porque el que lo sabe hacer...y el que no pues le falta todavía...

David: ... entonces, ahora ya es más comercial...

DMEPC: ...si, ya no hay de lo que tiene la gente de lo que lo sabe hacer...

David: o sea el tamal ya no lo hacen como antes...

DMEPC: ...no le dan ya al sabor original...

David: ... es vender por vender...

DMEPC: ...no le dan su sabor. Luego de la sal tiene que ir tanteado, unos lo hacen salados...

David: ...oiga señora y la comida de antes, todavía la gente de antes sigue conservando la comida tradicional...

DMEPC: ...si, es de nosotras, de nuestra tradición de antes...

David: ... ¿y por qué la conserva?...

DMEPC: por que como le digo pue, es una tradición, no se olvida uno...

David: ...pero la tradición, es porque ustedes quieren seguir haciéndolo o porque, alguien les dice que tiene que seguir haciéndolo...

DMEPC: ...no hay quien nos diga, ya depende de cada quien, ya depende, por ejemplo, supongamos en una boda ya no tanto lo hacen el caldo, ya que se hace cochito, que se compra pollo también, y todo ya es como antes, pero anteriormente, si, así era...

David: ...las comidas, las tradicionales, ustedes se sienten más a gusto y contentas que con las comidas de ahora?

DMEPC: ...si por que como le digo pue, le digo una cosa que yo de mi parte casi no la he perdido, por ejemplo, en hacer los tamalitos de hoja de milpa también pue, es el mismo molito que se hace, por ejemplo, 1kg de puerco que sale pa' 50 tamales, yo le pongo 2 kilos de tomate por cada que este, porque el tomate le da su color, y su sabor y su chilito blanco...

David: ...y por qué cree que ahora la gente ha cambiado las recetas, como, por ejemplo, lo de los tamalitos que le ponen chile guajillo y no llevaba, ¿porque cree usted que ha cambiado eso?...

DMEPC: ...porque la señora sabe, es hija de gente natural, que no es de aquí nativa...

David: ...que no es zoque...

DMEPC: ...no, ya no es zoque pue...

David: ...pero, ofrece su producto como si fuera zoque, por ejemplo, dice que es un tamal zoque, aunque ustedes saben que no es un tamal zoque...

DMEPC: ...si pue, porque ya le está cambiando pue...

David: ...ah le pone otras cosas...

DMEPC: ...si, le pone otras cosas...

David: ...y usted cree que ella lo hace así para que venda más o por qué?

DMEPC: pues no sé, por qué lo hicieron en el museo zoque... pues como yo le digo a mis hijos, mejor que seguimos con la costumbre...

David: ...pero prefiere usted, por ejemplo, esa comida a que le traigan una pizza una hamburguesa...

DMEPC: ...ah si la pizza ni llena. Una vez mi hijo me invitó, vamos a allá abajo ma', ¿onde, allá abajo? Allá, alístese usted. Me aliste y me llevaron a una pizzería, ni sabía yo que vendían más que la pizza, ahí cuando va pasando al rato lo de la pizza, pero no llena. Le digo a mi hija como soy diabética no puedo comer cualquier cosa...

David: ...y el sabor no es bueno a comparación, de la comida tradicional?

DMEPC: ah, no y ni llena tampoco.

David: ¿cuándo es que usted considera que la comida es buena?

DMEPC: ...porque a veces digamos que uno cree en uno mismo, porque sabemos cómo lo voy preparando pue, porque no es lo mismo comprarlo allá afuera, como comprarlo, con qué agua, como yo aquí, con agua de garrafón que compramos.

David: Platique por favor si es que cree usted que la comida ha cambiado y si se sigue preparando todavía la comida tradicional:

DLEA: ha, pero como cree que no... todavía la hacemos en el fogón...

David: ¿para qué sirve el fogón?

DLEA: ...el fogón ahí está pues la lumbre por blocks, ahí sentamos las cacerolas, las vaporeras...

David: ...el fogón, es desde hace tiempo, es tradición...

DLEA: ...es tradicional, cuando vine creciendo, mi mamá, no había gas, era puro fogón ... con el fuego pues, ahí se cocía todo lo que era...

David: ...o sea que, sin fogón, la comida no es lo que debería de ser...

DLEA: ...dicen pues, que hasta las ollas todo tiene sabor ...

David: ...o sea que si no estuviera el fogón la comida no sería lo que es...

DLEA: ...sería puro gas...

David: ¿si lo hiciera por ejemplo en una fogata aquí afuera, no sería igual?

DLEA: ...si claro que si, el fogón es para poner la lumbre arriba, pero ya si hablamos de gas, ya es otra cosa...la lumbre se puede hacer en el piso...

David: ...por ejemplo, si hace unos frijolitos en estufa y unos frijolitos en fogón, saben igual?

DLEA: ...no, no saben porque yo en mi fogón yo tengo ollitas de barro, sale más sabroso, me dice mi hija ¿por qué será que le sale así su sopa? Le dije, yo quizás por el traste, hago yo pues mis fideos en ellos...

David. ¿Y la comida tradicional que hace usted no lo hace como negocio? Lo hace más como algo comercial o lo ve más como para que las personas puedan comer a un precio bien...

DLEA: ...las dos cosas, a mí me deja un poco, y las personas se van satisfechas...

David: ...y lo hace usted también para que no se pierda?

DLEA: ...también lo hago yo para que se siga conservando...

David: ...usted lo ve que se conserva cuando la gente lo come?

DLEA: ...es natural es original ...

David: ...ya no se pierde, aunque no lo hagan?

DLEA: ...ya no, aunque no lo hagan...

David: ...pero para usted cree que es importante que no se pierda el que lo hagan?

DLEA: ...para mi es importante...

David: ...y por qué?

DLEA: ...importantísimo, porque sé que la gente pues es tradicional toda la comida de aquí regional la gente pue la paga eso, ¿por qué cree que mucha gente de allá abajo viene pensando en que sigue igual?

David: ...eso quiere decir que la comida va a seguir, aunque vengan personas de otro lado a comer...

DLEA: ...si no le hace. Aquí viene toda la gente, como lo trabajo yo, aquí todos saben ya si quieren que les haga algo en especial se los hago, si lo preparo. Le digo pue que, desde Tuxtla, hay gente que vive acá, quieren para Tuxtla se los llevo o ellos vienen a traerlo...

David: ...y, por ejemplo, ¿cuál es la diferencia que ve usted ahorita de la comida moderna de los chamacos?

DLEA: ...ah, la comida moderna, le estoy diciendo pue que viste, la tostada era de maíz molido cocido todo por acá, lo hacíamos trabajando, ahora comparé entre la tostada esa de bolsa, ¿qué diferencia tiene? La tostada de la bolsa de hoy de fabrica pue, ya esos ya llevan conservadores, el otro día que compre le digo a mi hija, vino un señor vendiendo su tostada, se mira la tostada de maíz amarillo rica, dice él pues, pero como yo soy desconfiada y me entra mucha duda para comprar algo así, le compre 5 bolsitas namás y le dije, lo voy a probar nada más para ver si jala y sobre todo voy a ver el sabor...y créame que ese maíz, tenía colorante, mírelo usted...

David: ...aaay que bárbaro...si claro, pero ¿cuál es la diferencia? ¿Por qué cree usted que es más saludable una que otra? ...

DLEA: porque esto ya tiene conservador, ya tiene un proceso de elaboración y en ese proceso no sé qué es, es como toda la comida que ya está procesada pue, imagínese usted que será que lleva...

Entre las cocineras tradicionales de Copoya entrevistadas para este estudio, existe una gran tendencia a perpetuar sus prácticas alimentarias ya sean por respeto a la tradición, por limitación de conocimientos o porque “receta que sale y sabe bien, no se cambia”. A pesar de ello, la potencialidad intrínseca de la práctica no desaparece con los años de rutina y de éxito que les haya traído la cocina.

Con relación al deseo de continuidad de las prácticas culinarias tradicionales, las cocineras dejan claro el sentido de identidad culinaria que se niega a desaparecer, que se niega a morir, aunque perciben una seria desventaja porque la mayoría de las cocineras ancestrales van desapareciendo, se van acabando.

Por eso el temor latente se manifiesta cuando reconocen que cuando se muere la cabeza principal, ya los otros no continúan con la transmisión de saberes y las prácticas alimentarias. Por eso, cuando llega a faltar la cocinera principal, la “puntera”, aquella que tiene la sazón secreta en sus manos, difícilmente puede reemplazarla.

Desde nuestra perspectiva se considera que, lo que ellas manifiestan, guarda estrecha relación con la transformación del paisaje alimentario tradicional y con la consecuente aparición y desarrollo de la comida moderna, esto es producto de la inserción en el mercado global, que ha propiciado la introducción y la apropiación de ingredientes culinarios de diversas partes del mundo. Estos cambios en la economía mundial también se manifiestan en los ámbitos cultural, social, ambiental, territorial y ético. Por lo cual, el escenario alimentario es un ámbito en el cual se produce un giro, un cambio y un dinamismo en las fuentes culturales de alimentos, los ingredientes, las recetas, los utensilios de cocina, las formas de cocción.

Situación que está propiciando que en el paisaje alimentario se produzcan efectos en la comprensión cultural que la población local tiene de su propia tradición culinaria y alimentaria, a veces subordinada a los alimentos no locales e importados, a veces a favor de cualquier otro alimento. En este paisaje alimentario confluyen una serie de elementos que están en constante cambio, como son las prácticas alimentarias, las nuevas tendencias alimentarias rápidas y en los modos de comer. Factores todos ellos que inciden en la cocina y en la comida tradicional de Copoya.

Esta situación, propiciada por los cambios engendrados por la globalización ha propiciado un abandono o disminución de las comidas tradicionales a favor de un aumento en la preferencia o predilección de otras

más comerciales. Lo que ha impactado directamente en la cocina tradicional que también ha sufrido cambios con este proceso modernizador que se ha dado de forma intermitente y diferenciada en la mayoría de las sociedades. Todo esto resulta evidente en los hábitos alimenticios de la comunidad que van cambiando por la incorporación de productos procesados o industrializados.

3.6. La fotografía como paisaje culinario tradicional de identidad

3.6.1. Doña Elena Pérez Gómez





El paisaje culinario encarna con la tradición y la figura emblemática de la cocinera tradicional, cuya identidad aparece articulada al entorno de elaboración de los alimentos cotidianos de la familia. El espacio culinario aparece coloreado por los diversos objetos e instrumentos tradicionales y de adquisición occidental utilizados por la cocinera tradicional. Las imágenes perpetuadas en la fotografía dan cuenta de los elementos tradicionales de identidad culinaria que todavía persisten y se niegan a morir. Entre ellos encontramos el comal tradicional para hacer las tortillas, la leña para prender el fuego en el fogón, la piedra de moles para transformar el maíz y el cacao, las ollas de barro como fieles representantes de la cultura alimentaria ancestral.

Conviven en este escenario los elementos tradicionales que perpetúan la identidad culinaria con aquellos objetos de corte occidental que fueron incorporados paulatinamente en el espacio de la cocina tradicional como los frascos de vidrios para guardar la sal o el azúcar, las ollas, vasos y tapas de peltre, así como paila de metal, el mantel de hule para que conviven con los elementos de la cocina tradicional.

3.6.2. Doña María Elena Pérez Cundapi



El escenario culinario de la señora María Elena Pérez Cundapi, consiste en un pequeño fogón en el que se utiliza leña para preparar los alimentos.

Se incorporan de igual forma piedras y pedazos de tabique para sostener una base de varilla en forma de tripie para sostener el recipiente donde se elaboran los alimentos. Se observa la incorporación de una rejilla metálica para asar carne y de un comal para hacer tortillas, así como, una cajita de cerillos para prender la lumbre. Aparecen también pedazos de lona y tela para proteger el fogón del aire o del polvo. Se visualiza una caja vacía de leche que se incorpora al paisaje tradicional, y un soplador de cartón para mantener vivo el fuego. Puede percibirse la relación cocinera, espacio culinario y su cercanía con espacios naturales que aún se conservan.

Pudo observarse que nuestra segunda cocinera también guarda signos de identidad que la relacionan e identifican con la cocina tradicional ancestral manifiesta en la elaboración y consumo de los alimentos.

3.6.3. Doña Luvia Escobar Álvarez





El paisaje culinario de la tercera cocinera tradicional permite reconocer la presencia del fogón donde se enciende la fogata utilizando leña, aunque éste ya no sea de elaboración de tierra como se acostumbraba en los pueblos tradicionales, si no que incorpora materiales de construcción occidentales con los que se construye, así mismo parrilla metálica y block para sostener las ollas, pailas y vasijas metálicas donde se elaboran los alimentos. El espacio culinario se ve ataviado por trastes) de barro (utensilios de cocina) utilizado en la cocción de los alimentos.

Aparece junto a la fogata sobre el fogón el tradicional comal para hacer las tortillas solamente que en su versión occidental elaborado de metal. Es de señalar que nuestra interlocutora mencionó que el hecho de que las pailas o sartenes estén ahumados es porque le da mejor sabor a la comida.

CONCLUSIONES

Una vez concluida la investigación documental y de campo, se está en posibilidad de establecer las conclusiones considerando dos ámbitos articulados: las obtenidas de las fuentes analizadas y la surgida de la comprensión e interpretación de la información de campo.

La lectura de las fuentes de apoyo permitió reconocer que la alimentación, la cocina, la alimentación y cocina tradicionales, la identidad social y cultural, las prácticas alimentarias, los saberes y tradiciones, los hábitos alimentarios entre otros que se incorporan en el trabajo, en realidad son categorías que se articulan con diferentes disciplinas, lo que permite comprender que se trata de todo un proceso sociocultural.

Se evidencia también que la alimentación es un fenómeno complejo determinando por una serie de factores sociales, culturales y económicos, de ahí las dificultades que se presentan para su abordaje con una sola disciplina. En su estudio confluyen antropología, la sociología, la psicología, la biología, la economía, la medicina, nutrición, que desde sus propios ámbitos han aportado conocimientos en torno a la alimentación, la práctica alimentaria, la cocina y los hábitos alimentarios.

El estudio de la alimentación resulta importante porque cuando los estudiamos estamos profundizando también en una dimensión cultural, económica y social, y estamos haciendo alusión a cuestiones ambientales, a tensiones entre procesos tradicionales y la globalización, estamos

aludiendo también a aspectos nutricionales y de salud y a hábitos de la alimentación vinculados a una dimensión psicosocial.

Así mismo que la idea de tradición remite al pasado, pero también, a un presente vivo. La tradición sería, entonces, la permanencia del pasado vivo en el presente. La relación temporal de la tradición se encuentra vinculada al sentido de continuidad que ésta tenga sobre las prácticas y saberes de una comunidad la cual es entendida como el traspaso de conocimientos y habilidades entre los miembros de una familia entre distintas generaciones.

El trabajo de campo, y más que eso, el diálogo empático y agradable con nuestras interlocutoras, hizo posible la comprensión de que:

- Copoya, es un territorio sociocultural, no un simple espacio físico o geográfico, cargado de símbolos y significaciones, que, además, se vinculan con su alimentación local tradicional. Es éste un espacio que se define territorialmente por las prácticas de sus actores sociales en relación con sus representaciones sociales vinculadas con su sentido de colectividad, en términos de su identidad, cohesión grupal y sentimiento de pertenencia. Forma un tejido de costumbres, creencias y valores compartidos; un entramado de sucesos históricos que los sujetos recrean continuamente.

- Lo característico en el caso de Copoya, Chiapas, es que no se trata de una comunidad imaginada de tipo nacional, sino de una de tipo regional que busca diferenciarse en el tema culinario. La comunidad regional, como colectividad que se encuentra constituida por individuos vinculados entre sí por un común sentimiento de pertenencia, lo que implica compartir un núcleo de símbolos y representaciones sociales y, por lo mismo, una orientación común a la acción, donde la comida tradicional y sus prácticas la distinguen de las demás poblaciones de la región.

- La comida, representa también comensalidad, en un sentido de la socialización a través de los alimentos. En una asociación de los pobladores

con el calor del fogón, es decir, un compartir con los otros. Alimentarse entre los copoyenses, se relaciona con distintos aspectos socioculturales y varias funciones como conjuntar valores, definir identidad y pertenencia a un grupo, ejercer poder, relaciones de género, comer algo de la mujer que cocina, reglas de comportamientos sociales establecidos, formación de vínculos de solidaridad y afecto, funciones rememorativas, preservación de la tradición alimentaria, transmisión de la cultura, íntima relación con el acto de cocinar, establecimiento de lazos profundos de la mujer con la cocina y sus elementos.

-Una función de la alimentación tradicional en Copoya es la rememorativa que permite a los pobladores integrarse a un su pasado, a través de la vida cotidiana en virtud de la historia que conllevan los saberes y prácticas culinarias, es decir, entre los copoyenses, la práctica de la cocina tradicional tiene que ver con los conocimientos aprendidos y heredados generacionalmente, de manera particular, entre mujeres.

Sobre las cocineras tradicionales: sus saberes y practicas culinarias como elementos de referencia identitaria contextualizada:

- La alimentación es una práctica social, cultural y biológica inherente a los seres humanos, sin importar lo que esta coma o cocine. Los procesos asociados a cocinar se encuentran profundamente arraigados en las tradiciones y a la memoria de la comunidad, siendo transmisores activos de los sabores y saberes de su territorio.

- El proceso de aprendizaje de la cocina es en un sentido amplio, una práctica sociocultural inherente a cualquier comunidad es transmitido a través de la tradición. La tradición constituye un proceso complejo de transmisión intergeneracional de saberes y habilidades prácticas.

- La mujer juega un papel muy importante en las prácticas culinaria tradicionales (no hay cocineros), porque es ella la que al de comer brinda

una parte de sí misma, en términos simbólicos y concretos: se da a través de sus manos y sus conocimientos de cocina.

- La memoria alimentaria, se encuentra articulada por tanto por los sentidos, quienes son responsables en gran medida del recuerdo y el olvido alimentario de una comunidad, constituye en sí misma, un fenómeno biocultural que transforma la experiencia individual y privada de comer en narraciones sociales e históricas sobre el yo, la familia y la comunidad.

- Los saberes y prácticas alimentarias tradicionales son expresiones socioculturales de la identidad culinaria de las cocineras tradicionales de Copoya, Chiapas, y que es por medio de los platos tradicionales que se tangibilizan las prácticas; por cuanto la comida tradicional se identifica como lo más representativo de las cocineras que responden a un modo de preparación tradicional representativo no solo del pueblo de Copoya, sino de la sociedad y cultura zoque de Chiapas.

- Al comprender los saberes y prácticas, al mostrar todo el proceso de elaboración de los platos tradicionales, se comprende la esencia y gusto que arraiga a las cocineras tradicionales a seguir conservando su riqueza culinaria con autenticidad, reafirmando las prácticas de cocina como una expresión de la cultura e identidad regional, estatal y nacional. Los usos, conocimientos, prácticas y alimentos involucrados en la cocina, se encuentran vinculados a la transmisión familiar de las conductas alimentarias.

- Se reconoce que la cocinera tradicional de Copoya y sus prácticas adaptativas se presentan como protagonistas de los valores tradicionales, materializados en comportamientos y significados sobre la alimentación y cocina tradicional. Las prácticas culinarias actuales tienen como soporte

una tradición cultural ancestral arraigada, de la que las cocineras son herederas.

- La alimentación tradicional y la cocina cumplen un rol vital en la afirmación de identidades culturales al interior de la comunidad de Copoya, como escenario de intercambios y negociaciones culturales.

- El rol central que las prácticas alimentarias juegan las cocineras, así como en la subjetividad de los copoyanos se encuentra expresado en los siguientes aspectos fundamentales:

- Los saberes y prácticas alimentarias de las cocineras tradicionales se encuentran arraigadas en una historia de muchos años de prácticas y su desarrollo está estrechamente vinculado a procesos sociales y culturales que han configurado su identidad como cocineras tradicionales.

- La comunidad de Copoya y las cocineras tradicionales son fundamentales a la hora de conceptualizar al patrimonio sociocultural alimentario. Ellas deben ser entendidas no solo como las portadoras del patrimonio, sino como quienes identifican y patrimonializan dentro del conjunto de sus prácticas culturales alimentarias los elementos que deben ser parte esencial de su patrimonio cultural alimentario de Copoya.

- Las prácticas alimentarias de las cocineras tradicionales son un ejemplo de preservación y aplicación de saberes tradicionales alimentarios.

- Es en torno a las prácticas alimentarias que se genera una serie de eventos e intercambios de orden social y cultural que tienen un rol estratégico en la creación de redes interpersonales, en la consolidación de afectos y solidaridades, y en la continuidad de valores y referentes identitarios.

- La comida y la cocina son percibidas por las cocineras tradicionales como parte de su identidad.

- Destacan el papel de las mujeres en la conservación y adaptación creativa de las prácticas alimentarias tradicionales. Esto hace necesario reconocer las prácticas alimentarias no únicamente como un campo para la afirmación sociocultural, sino también para la afirmación de identidades de género.

- La cocina se torna un campo de argumentación cultural que al mismo tiempo que delimita identidades particulares, también establece consensos a través de los cuales se consolidan múltiples referentes de identidad que se ubican en los planos familiar, comunitario, regional y nacional. Es precisamente esta condición lo que convierte el ámbito de las prácticas alimentarias en un espacio que favorece la diversidad.

- La comida cumple una función autorreferencial dentro de la identidad de las cocineras copoyenses y de la diversidad que la integra, promoviendo la autoestima, la integración en la diferencia, y finalmente constituye una vía para trabajar los aspectos culturales del paisaje culinario.

- La cocina trasciende las memorias individuales del seno familiar, constituyéndose mediante su identificación y reconocimiento como una parte fundamental de la identidad de la comunidad copoyense que las reconocen.

- Las condiciones y contextos que enfrentan las comunidades no pueden dejarse al margen de la identificación y salvaguarda de la cocina, debido a que conforman el escenario donde esta cocina es desarrollada y proyectada.

- Los platos aún se conservan en su preparación y presentación tradicional, gracias a que se han transmitido oralmente de familia a familia como símbolos que evocan un sentimiento de unión y afecto familiar; platos que han sido dados a conocer y transmitidos de generación en generación, y de esta manera son reconocidos como expresiones de la cultura e identidad del llanero. En ese sentido, los platos tradicionales se constituyen en símbolos que evocan un sentimiento de afecto familiar, un significado, una cultura y una identificación para las personas que los preparan, lo consumen y que conviven en este lugar.

- Los referentes culinarios de identidad, al establecerse, se transforman en una mezcla de lo propio de su origen y las características del entorno en el que se consumen.

- La cocina es un saber práctico que contiene significaciones sobre la alimentación, la producción agrícola y la transformación del medioambiente en productos culturales; las cocineras tradicionales de Copoya comparten aspectos ecológicos, productivos y cognitivos que pueden observarse en la creación de platillos locales tradicionales y su transmisión intergeneracional.

- La cocina por tanto identifica no solo a un grupo familiar con sus tradiciones más íntimas, sino que a un conjunto de sujetos que también se sienten parte de los procesos, prácticas y platos que dan vida a la cocina de una comunidad.

- En este contexto el sentido de autorreconocimiento hacia una práctica común, hacia sabores, olores y texturas familiares concentrados en una comida con su sabor olor funciona como un fuerte referencial de identidad y se torna en símbolo de una identidad atribuida y reivindicada.

- La selección de los alimentos que componen la cocina, así como de las preparaciones que seleccionamos y preferimos, también se encuentran condicionadas por el gusto alimenticio. En la formación del gusto intervienen distintos factores como los biológicos, psicológicos, culturales y sociales.

- Los saberes y prácticas alimentarias tradicionales en cuanto a su transmisión y recreación en el ámbito familiar de los géneros constituyen verdaderas prácticas sociales y culturales constructoras y reproductoras de identidad, ya que están en directa relación con su tradición y su historia, con los contextos y relaciones, pero también con las formas particulares de ser/hacer, decir y sentir en el paisaje culinario.

- La práctica social de los saberes y su enseñanza a las hijas de las cocineras tradicionales hace referencia a todas aquellas actividades humanas sociales que operan en el tiempo y en el espacio, y que están atadas a registros reflexivos y discursivos producidos por las mismas mujeres poseedoras de esos saberes y prácticas.

- El aprendizaje de las hijas y nietas de las cocineras tradicionales no aparece situado simplemente dentro de los procesos individuales, sino más bien en medio de los procesos individuales y socioculturales.

- Las interacciones cotidianas entre las cocineras tradicionales y sus hijas reproducen los marcos situacionales inmediatos, así como con las prácticas socioculturales más amplias. El carácter de las interacciones entre madre e hijas se relaciona con la promoción del desarrollo de las niñas para que se conviertan en miembros independientes, responsables y cooperativas en la familia.

- La importancia de la mujer, para la preservación y transmisión de los conocimientos alimentarios y culinarios tradicionales, radica en la división sexual del trabajo, pues históricamente ella se ha encargado de la transformación culinaria.

- La cocina tradicional sólo puede pervivir en manos de las mujeres que, en los ámbitos cotidiano y festivo, conservan, revitalizan y transmiten el saber-hacer y los conocimientos históricamente construidos y transmitidos entre generaciones, bajo las prácticas socioculturales heredadas.

- La tendencia moderna invierte el sentido familiar de los alimentos, siendo la comida desvinculada de los procesos de elaboración, ajena a la conciencia inmediata y restringida a la oferta de la industria alimentaria. Las modificaciones en el proceso de la memoria alimentaria al igual que ocurre con los cambios en una vieja receta o el contexto social donde se comparte, funcionan simultáneamente como actos de recordar y olvidar, a medida que se crean memorias nuevas, las memorias alimentarias viejas se desplazan por las presiones del nuevo orden social global, pudiendo ser asimiladas por los cánones alimenticios modernos y el monopolio de la producción, elaboración, comercialización y distribución de la comida.

- El contexto actual del paisaje culinario abre posibilidades de revaloración de los saberes tradicionales vinculados a la cocina tradicional, ya sea para que sean visibilizados como para que sean revalorados y que las depositarias de estos saberes y prácticas sean reconocidas.

- Reconocer la práctica social es reconocer el ser humano que la desarrolla, pues en ella se esboza la fuerza de las significaciones imaginarias sociales que hacen generar representaciones en el marco de las cuales se definen las acciones e interacciones humanas.

El trabajo realizado permite reconocer algunas líneas de investigación como la alimentación tradicional, identidad y etnicidad entre los herederos de la cultura ancestral Zoque, dado a que se ha abordado muy poco el tema relacionado con la gastronomía ancestral y la continuidad de la etnicidad en los pobladores de Copoya que, a través de sus imaginarios, creencias y practicas alimentarias tradicionales conservadas, se sienten como parte de la cultura Zoque; otra línea sería sobre el cambio y continuidad en la cultura e identidad de las cocineras tradicionales de la comida Zoque de Copoya; una más podría abocarse al estudio de las representaciones que tienen las cocineras tradicionales acerca de sus saberes y practicas culinarias.

Con respecto a la cultura culinaria como objeto de estudio, resulta de gran importancia dado a que en su interior se plasman los conocimientos o saberes tradicionales locales considerados como una construcción social que se utilizan como una forma de comunicación cultural para preservar y entender la herencia culinaria Zoque en su entorno espacial, que, a pesar de los cambios sufridos en la población, representan todavía, para muchas familias, la base de la tradición oral transmitida generacionalmente.

Los saberes culinarios conservados y practicados por algunas familias del poblado de Copoya, constituyen un ejemplo de perpetuación de las prácticas culturales ancestrales y de la identidad Zoque reproducidas en las prácticas culinarias, que a través de la investigación permiten conocer la vida social, así como el uso de recursos locales para la preparación y conservación de los alimentos tradicionales que han sido construidos a lo largo de la historia de los Zoques.

El conocimiento de la cultura y prácticas alimentarias tradicionales conservadas por las cocineras tradicionales, constituyen el patrimonio intangible y la identidad conservada y practicada, en conjunción con la incorporación de otros saberes y prácticas occidentales surgidas a través del proceso de contacto y mestizaje.

La movilización de los saberes tradicionales en las prácticas de las cocineras de Copoya permite percibir la continuidad cultural alimentaria e

identitaria conservada a través del tiempo, a pesar de que el poblado a crecido con visible rapidez en los últimos años. Lo Zoque reconocido aún por las cocineras tradicionales se conforma en un referente identitario y en una marca local digna de reconocerse en ellas. De tal manera, que la herencia ancestral se conserva al interior de los hogares de las cocineras tradicionales, pues, aunque ya no hablen su lengua originaria, ellas se reconocen de origen Zoque, sobre todo a nivel de su gastronomía, vestuario y en las festividades religiosas que reproducen lo Zoque, lo cual permite mantener, reproducir y disfrutar su herencia ancestral.

Con respecto al código ético relacionado con la investigación de la identidad tradicional alimentaria, se manifiesta, no solo en el enfoque de investigación cualitativa utilizado, sino también en la dimensión dialógica construida durante el proceso relacional e interactivo con las cocineras tradicionales. Sobre todo, el hecho de permitir que hablan sobre sus saberes y prácticas culinarias de manera espontánea constituye en sí el respeto ético del investigador hacia la cultura e identidad étnica de las mujeres participantes en la investigación.

La existencia y práctica ética resulta pues una de las características de la investigación y, por tanto, su realización se hizo indispensable, como compromiso interno orientado hacia el mismo investigador, y como externo, orientado hacia las participantes en la investigación.

De tal manera que la responsabilidad, la profesionalidad, la solidaridad, el respeto, la cooperación y la no intromisión, se constituyeron como principios éticos que se compartieron en el proceso de indagación de esta naturaleza. De ahí que el resultado de la investigación debe darse a conocer en material escrito a las cocineras tradicionales participantes en esta investigación. Acción que se llevará a cabo después del examen de grado, por ser un compromiso apalabrado con ellas.

Con respecto a los objetos de estudio, resulta clarificador que, en todo proceso de investigación, tanto el investigador, lo que se investiga y quienes participan en la indagación, pasan por un proceso de transformación que a

todas luces señala que en este proceso ya no se es el mismo, tampoco los objetos ni las personas involucradas en la indagación. Tanto unos, como otros, pasan por un proceso de aprendizaje y acomodación de saberes que de una u otra manera se articulan con la realidad indagada.

Para finalizar, esta investigación constituye además de un esfuerzo, una satisfacción, en tanto me permitió incursionar en ámbitos teóricos y empíricos que aparecían lejanos en mi formación profesional. El aprendizaje logrado sin duda alguna fortalece las dimensiones del saber hacer, saber ser y saber convivir, puestos en juego durante la construcción y desarrollo de la investigación. Considero que la investigación aporta elementos importantes sobre los saberes y prácticas de las cocineras tradicionales de Copoya, Chiapas, contribuyendo a recuperar el conocimiento existente en la memoria oral de las mujeres participantes en la investigación, y a resguardarlos a través del lenguaje escrito.

REFERENCIAS

- Aguirre, P. (2004). *Ricos Flacos y Gordos Pobres, la alimentación en crisis*. Buenos Aires: Capital Intelectual.
- Albán Achinte, Adolfo (2007). *Tiempos de zango y de guampín: transformaciones gastronómicas, territorialidad y re-existencia sociocultural en comunidades Afrodescendientes de los Valles interandinos del Patía (sur de Colombia) y Chota (norte del Ecuador), siglo xx*, Tesis de doctorado sin editar. Universidad del Cauca, Popayán, 2007.
- Álvarez Sousa, A. (2005). La contribución del turismo al desarrollo integral de las sociedades receptoras. *Política y Sociedad*, 42 (1), 57-84.
- Álvarez Sousa, A. (2005). La contribución del turismo al desarrollo integral de las sociedades receptoras. *Política y Sociedad*, 42 (1), 57-84.
- Álvarez, M. (2005). La cocina como patrimonio (in) tangible. En Mariani, V. (ed.), *La Cocina como Patrimonio (In)tangible*. Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.
- Amtmann, C. (1997). *Identidad regional y articulación de los actores sociales en procesos de desarrollo regional*. *Revista Austral de Ciencias Sociales*, 1: 5-14. universidad austral de Chile, Valdivia.
- Appadurai, A. (2001). *La modernidad desbordada. Dimensiones culturales de la globalización*. Uruguay, Ediciones Tricel. Montevideo.
- Appadurai, A. (Ed.) (2001). *Globalization*. Durham & London: Duke University Press. Asociación cultural para el desarrollo de El Pedroso La Fundación (2017). *Gastronomía*. Recuperado el 9 de febrero de

- 2017, de
<http://www.lafundiciondeelpedroso.org/gastronomiacutea.html>
- Arana Llano (2016). La interdisciplinariedad: una necesidad contemporánea para favorecer el proceso de enseñanza aprendizaje. *Medisur* vol.14 no.3 Cienfuegos abr.-jun. 2016. Universidad de Ciencias Médicas, Cienfuegos, Cienfuegos, Cuba, CP: 55100
- Arantes Neto, A. A. (2004). O patrimonio imaterial e a sustentabilidade de salvaguarde. *Resgate*, 13, 11-18.
- Armelagos, G. (1997). “Cultura y contacto: El choque de dos cocinas mundiales”. En: Long, Janet (comp.) *Conquista y Comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. UNAM, México, 1999, pp. 105-129.
- Armelagos, G. (1997). “Cultura y contacto: El choque de dos cocinas mundiales”. En: Long, Janet (comp.) *Conquista y Comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. UNAM. México. Pág. 105-129.
- Ayora-Díaz, S. I. (2012). *Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatan*. Berghahn Books.
- Báez-Jorge, Félix, Amado Rivera y Pedro Arrieta (1985). *Cuando ardió el cielo y se quemó la tierra*. México: INI.
- Barfield, T. (ed). (2000). *Diccionario de Antropología*. México: Siglo Veintiuno Editores.
- Barrena, R. y Sánchez, M. (2012). Diferencias en aceptación de nuevos alimentos por tipo de hábitat. *Revista Española de Sociología*, 18, 63-85.
- Barrera, E. (2006). Rutas alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial”, en: *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos no.15, itinerarios culturales y ruta del patrimonio*. México: CONACULTA.
- Barrera, E. (2006). *Turismo rural: nueva ruralidad y empleo rural no agrícola*. Montevideo, CINTEFOR / OIT.
- Barth, Fredrik (1976), *Los grupos étnicos y sus fronteras*. México D.F.: Fondo de Cultura Económica.
- Bauman, Z. (2010). *Mundo consumo. Ética del individuo en la aldea global*. Madrid: Espasa.

- Bejarano, M.; Fuchs, V.; Fernández, N. & Amancio, O. et al. (2009). "Impacto del acompañamiento familiar sobre la ingestión de alimentos y el estado depresivo de pacientes con cáncer cervicouterino hospitalizadas". *Revista Nutrición Hospitalaria*, 24, pp. 182-186.
- Berger, P. L. y Luckmann, T. (1976). *La construcción social de la realidad*. Buenos Aires: Amorrortu-Murguía.
- Bertran, M.; Arroyo, P. (Ed.). (2006). *Antropología y Nutrición*. México: Fondo Nestlé para la Nutrición. Funsalud. Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco.
- Bourdieu, P. 1985. *¿Qué significa hablar?* Madrid: Akal.
- Bourdieu, Pierre (1991). *El sentido práctico*. Madrid: Editorial Taurus.
- Bourdieu, Pierre. 1998. *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Boza López, Julio. *Antropología de la alimentación*, Málaga: V ciclo de conferencias de alimentación fuera del hogar, 17-19 de octubre, 2006.
- Buenrostro, M., y Barros, C. (15 de septiembre de 2010). *Asociación Culinaria de México*. Obtenido de *La riqueza de la comida mexicana*: <http://www.asociacionculinaria.org.mx/articulos/articulo.php?codigo=3>.
- Bustos, Blanca. 2010, "Hacia la soberanía alimentaria", en: Hortencia Bustos (comp.) *Hacia la soberanía alimentaria agroecología y comercio asociativo desde experiencias Andino-Amazónicas*, Ediciones La Tierra -UASB – GTZ. Quito.
- Calero, Solón A. (2010). "La Cocina: Una Práctica Sociocultural de Gramáticas Abiertas e Inconclusas", *Revista El Hombre y la Máquina*, núm. 34, enero-junio 2010, pp. 76-93, Universidad Autónoma de Occidente, Cali, Colombia. <http://redalyc.uaemex.mx/src/inicio/ArtPdfRed.jsp?iCve=47817108008>.
- Carrasco, H. N. (2007). "Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos". *Revista Estudios Sociales*, 15(30), pp. 80-101.
- Castells, M. (2001). *La era de la información: economía, sociedad y cultura*. Vol.II, *El poder de la identidad*. Madrid: Alianza Editorial.

- Certeau, Michel (2000). *La invención de lo cotidiano. Artes de hacer*. México: UI-ITESO.
- Contreras, J. (1992). Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología. *Revista chilena de antropología*, n. 11, p. 95-111, 1992. Disponible en: <http://www.revistadeantropologia.uchile.cl/index.php/RCA/article/view/17643>
- Contreras, J. (1993). *Antropología de la Alimentación*. Madrid: Eudema.
- Contreras, J. (2009). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universidad de Barcelona.
- Contreras, J.; Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Barcelona, España: Ariel.
- Contreras, Jesús (1995). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona.
- Contreras, Jesús y Mabel Gracia. 2005. *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Contreras, Jesús. 1999. «Tierra, cocina e identidad», en Antonio Garrido Aranda (comp.), *Los sabores de España y América: 17-58*. Huesca: La Val de Onsera.
- Cruz, J. (1991). *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*. Pamplona, España: Ediciones Universidad de Navarra.
- Delgadillo Villavicencio, Diana (2015). *La construcción social de la alimentación. Una reflexión sociológica*. Artículo de tesis de grado. Toluca, México.
- De Miguel, A. (2004). *Sobre gustos y sabores: Los españoles y la comida*. Madrid: Alianza.
- Di Clemente, E., Hernández Mogollón, J. M. y López-Guzmán, T. J. (2014). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor de desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura*. Tejuelo: Didáctica de la Lengua y la Literatura. Educación, Extra-9, 817-833.
- Díaz Cervantes, R. (2010). *Patrimonio cultural y género en procesos de desarrollo. El caso del Plan Meseta Tarasca en México*. En Alberti Manzanares, P. (Coord.), *Género, Identidad y Patrimonio*. México, Colegio de Postgraduados / Plaza y Valdés, pp. 179-200.

- Díaz, M. C. & Gómez, B. C. (2001). "Del consumo alimentario a la Sociología de la alimentación". *Revista Distribución y Consumo*, noviembre/diciembre, pp. 5-21.
- Diéguez Castrillón, M.I., Gueimonde Canto, A.I. y Blanco Cerradelo, L. (2011). GAP tecnológico de género en turismo rural. *Revista de Análisis Turístico*, 12 (2º semestre), 63-68.
- Doncel Fernández, L. V. (2014). La gastronomía en tiempos de globalización. Consideraciones sociológicas acerca de la cultura gastronómica. En Doncel Fernández, L. V. (Dir.), *Turismo gastronómico y enológico* (pp. 121-133). Madrid: Dykinson.
- Douglas, M. 1995. "Las estructuras de lo culinario". En: *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona. Barcelona, España. Pág. 171-197.
- Douglas, Mary (1973). *Pureza y peligro: Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Madrid: Siglo XXI editores.
- Dragonné, C. (2011). *Gastronomía Mexicana: Una Historia que se Cuenta por Tradiciones*. Recuperado de <https://lossaboresdemexico.com/gastronomia-mexicana-una-historia-que-se-cuenta-por-tradiciones/>.
- Dubet, F. (1989). De la sociología de la identidad a la sociología del sujeto. *Estudios sociológicos*, 7 (21), 519-546.
- Duhart, Frédéric (2004). "Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria", en *Sincronía*, y SSN, 1562-384X. Jalisco México, Departamento de letras-Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades-Universidad de Guadalajara.
- Duhart, Frédéric (2002). *Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria*. *Gazeta de Antropología*, 18, artículo 15.
- Durand, L. 2002. "La relación ambiente-cultura en antropología". En: *Nueva antropología. Revista de ciencias sociales*. N°61. Disponible en <http://www.juridicas.unam.mx/publica/librev/rev/nuant/cont/.../cnt9.pdf> (consultado el 20 de enero 2010). Pág. 170-184.
- Edwards, J. (1985) *Language, society and identity*. Nueva York, Basil Blackwell.
- Endara, L. (1997). La identidad. En *De la protesta a la propuesta. Memorias de los talleres de Antropología Aplicada 1996-1997* (pp. 168-170). Quito: Universidad Politécnica Salesiana.

- Entrena, F. (2008) "Globalización, identidad social y hábitos alimentarios" *Revista de ciencias sociales*. Vol. 119, núm.1, 2008, pp. 27-38. En: < <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=15312718003> > [Accesado el día 8 de marzo de 2017].
- Escamilla, E., y Gortari, Y. d. (2006). *La gastronomía como destino turístico. Patrimonio, cultura y turismo*, 137-142.
- Estermann, Josef (2006). *Filosofía andina: Sabiduría indígena para un mundo nuevo*. La Paz: ISEAT.
- Falcón, J. P. (2014). Tendencias globales de desarrollo del turismo gastronómico aplicadas al caso de Argentina. *REDMARKA, Revista Digital de Marketing Aplicado*, 12 (I), 35-67.
- Fernández, A. (1969). *La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas*. México: Panorama.
- Field, Leonard y Manuel Chiriboga (1984). *Agricultura andina. Propuesta de investigación*. Quito: Centro Andino de Acción Popular.
- Fischler C. (1995). *El (h)'omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Fischler, Claude 1995. *El (h)omnívoro, El gusto, la cocina y el cuerpo*. Editorial Anagrama, Barcelona, España.
- Galak, Eduardo (2012). "Habitus y cuerpo en Pierre Bourdieu. ¿Historia, naturaleza, política, arqueología, genealogía?" Disponible en: <http://eduardogalak.files.wordpress.com/2012/03/galakponmesa34.pdf>.
- Galindo Cáceres, J. (Coord.) (1998). *Técnicas de investigación en sociedad, cultura y comunicación*. México: Pearson Educación.
- García Cardona, Mercedes, & Pardío López, Jeannette, & Arroyo Acevedo, Pedro, & Fernández García, Victoria (2008). *Dinámica familiar y su relación con hábitos alimentarios. Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, XIV (27),9-46. [fecha de Consulta 19 de enero de 2020]. ISSN: 1405-2210. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=316/31602702>
- García, N. (1999). *Los usos sociales del patrimonio cultural*, en <http://bibliotecadigital.academia.cl/bitstream/handle/123456789/617/Nestor%20Garcia%20Canclini.pdf?sequence=1>

- Garine, I. de. (2002). "Los aspectos socioculturales de la nutrición". En: Contreras, J. (comp.). Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Editorial Alfaomega.
- Geertz, C. (2003). La interpretación de las culturas. México: Gedisa.
- Giménez, G. (1994). "Apuntes para una teoría de la región y de la identidad regional". U. d. Colima, Ed.: Estudios sobre las Culturas Contemporáneas, 165 - 173.
- Giménez, G. (1994). "Apuntes para una teoría de la región y de la identidad regional". U. d. Colima, Ed.: Estudios sobre las Culturas Contemporáneas, 165 - 173.
- Giménez, G. (1995). "Modernización, Cultura e Identidad Social". Estudios sobre Estado y Sociedad. U. d. Colima, Ed.: Estudios sobre las Culturas Contemporáneas, pp. 35 - 56.
- Giménez, G. (2009). Identidades Sociales. México: CONACULTA.
- Giraldo, M. (2006). VII encuentro para la promoción y difusión inmaterial de países Iberoamericanos. Gestión del patrimonio inmaterial y la diversidad cultural. Bogotá, Colombia: Memoria.
- Gómez García, (2001). Las Ilusiones de la identidad. España: Catedra: Universidad de Valencia.
- Goody, Jack. 1995. Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada. Barcelona: Gedisa.
- Gracia Arnaiz, M. (2010). Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la Antropología Social. Revista de Saúde Colectiva, Rio de Janeiro, 20 (2), 357-386. Greenwood, D. (1989). Culture by the pound: An anthropological perspective on tourism as cultural commoditization. En Smith, V. L. (Ed.). Hosts and guests. The anthropology of tourism. Philadelphia (USA): University of Pennsylvania Press.
- Gracia, Mabel (1996). Paradojas de la alimentación contemporánea. Barcelona: Icaria Editorial, Institut Català d'Antropologia.
- Gracia, Mabel. 1996. Paradojas de la alimentación contemporánea. Barcelona: Icaria Editorial, Institut Català d'Antropologia.
- Greenwood, D. (1989). Culture by the pound: An anthropological perspective on tourism as cultural commoditization. En Smith, V. L. (Ed.). Hosts

- and guests. The anthropology of tourism. Philadelphia (USA): University of Pennsylvania Press.
- Guerrero, A. L. V. y Gallucci, S. S. (2015). Aporte teórico conceptual al Turismo como disciplina académica a partir de la patrimonialización como proceso de valoración turística de los territorios. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 13 (1), 145-156.
- Harris, M. (1989). *Bueno para comer, enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza.
- Harris, M. 1994. *Bueno para comer*. Alianza Editorial. Madrid, España.
- Hiriarte Pardo, Carlos Alberto. (2006). *La gestión del turismo cultural en Michoacán y sus impactos en el patrimonio monumental de Morelia y Pátzcuaro*. Tesis para la obtención de grado de: Doctorado en Arquitectura. México: Universidad autónoma de Aguascalientes, Universidad de Colima, Universidad de Guanajuato, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Iberoamericana e ITESO, México.
- Isajiw, Wsevolod W (1974). "Definition of Ethnicity". *Ethnidty*, vol. 1, pp. 111-124 (University of Chicago Press) Obidinski 1978).
- Kaplan, A. y Carrasco, S. (1999). *Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria de Gambia a Cataluña*. Barcelona, España: Universidad de Barcelona.
- Kivela, J. & Crotts, J. (2006). *Tourism and Gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination*. *Jornal of Hospitality & Tourism Research*, 30 (3), 354-377.
- Lacomba, J.A. (2008). *Sobre la identidad de los pueblos*. En Moreno Navarro, I. (Coord.), *La identidad cultural de Andalucía* (pp. 19-27). Sevilla: Centro de Estudios Andaluces
- Laín Entralgo, Pedro (1994). *Historia de la medicina*. Barcelona: Salvat Editores.
- Lamas, Martha (1986). "La antropología feminista y la categoría 'género'". *Nueva antropología*, Vol. VIII, No. 30. México. pp. 173-198.
- Langreo Navarro, A. (2005). *Inmigración y glocalización de la alimentación. Distribución y Consumo*, marzo-abril, 42-45.

- Larrea, S. (2009). "Género, cultura y ambiente: la agenda ambiental de Cotacachi y la ausencia de los saberes y prácticas de las mujeres rurales". Tesis de maestría, FLACSO-Ecuador.
- Lévi-Strauss, C. (2002). *Mitológicas I, Lo crudo y lo cocido*. México D.F, México: Fondo de cultura económica.
- Lévi-Strauss, C. (2002). *Mitológicas I, Lo crudo y lo cocido*. México D.F, México: Fondo de cultura económica.
- Lévi-Strauss, C. 1990. *El pensamiento salvaje*. Fondo de Cultura Económica. México.
- Lévi-Strauss, C., (1986). *Mitológicas: lo crudo y lo cocido*, México: Fondo de Cultura Económica.
- Llano, L., Gutiérrez, M., Stable, A., Nuñez, M.C., Masó, R., Rojas, B. (2016). La interdisciplinaria: una necesidad contemporánea para favorecer el proceso de enseñanza aprendizaje. *Revista Medisur* 14 (3), 320 – 327.
- López Gómez, A. M. (2007). *Políticas de comunicación e identidad cultural: estrategias gubernamentales sobre la comunicación social*. Santiago de Compostela: Servicio de publicaciones e intercambio científico.
- López, D. 2003. *Aproximación histórica de los cambios de la seguridad y consumo alimentario entre los pueblos quichuas de la sierra ecuatoriana: Otavalos y Cayambis en la cuenca del Lago San Pablo, provincia de Imbabura*. Tesis para optar a Maestría en estudios ecuatorianos. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales. FLACSO. Ecuador. Disponible en <http://www.flacsoandes.org/dspace/handle/10469/709> (consultado el 22 de diciembre 2009).
- López, G. (2016). *La cocina mexicana, nuestro legado al mundo*. Recuperado de [https://www.ccgmx.com/ccgm/es/quienes-somos/Secretaria de relaciones exteriores](https://www.ccgmx.com/ccgm/es/quienes-somos/Secretaria-de-relaciones-exteriores). (2016). "Ven a comer", la marca de #gastronomíaMX para el mundo. Obtenido de [gob.mx: https://www.gob.mx/sre/articulos/ven-a-comer-la-marca-de-gastronomiamx-para-el-mundo?idiom=es](https://www.gob.mx/sre/articulos/ven-a-comer-la-marca-de-gastronomiamx-para-el-mundo?idiom=es)
- Luengo-González E. 2012. *Interdisciplina: Criterios orientadores*. Repositorio Institucional del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente [https://rei.iteso.mx/bitstream/handle/11117/635/Interdisciplina+\(final\).pdf?sequence=4](https://rei.iteso.mx/bitstream/handle/11117/635/Interdisciplina+(final).pdf?sequence=4)

- Machado, A. (2003). Ensayos sobre seguridad alimentaria. Bogotá: Red de Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria RESA, Universidad Nacional de Colombia.
- Madrazo, M. (2005). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. *Contribuciones desde Coatepec*, (9), 115-132.
- Madrazo, Miranda. (2005). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. *Contribuciones desde Coatepec*, (9), 115-132.
- Maffia, Diana (2010). “Género y políticas públicas en ciencia y tecnología”, en Blazquez, Norma: Investigación feminista. Epistemología, metodología y representaciones sociales. México: UNAM, CEIICH, CRIM, pp. 139-153.
- Magri Harsich, Gabriela (2008). El patrimonio gastronómico como parte del turismo”. Facultad de Diseño y Comunicación. Universidad de Palermo. Buenos Aires, Argentina. 2008. Pp.32-33.
- Mantilla, Q. A. & Morales, G. J. (2008). El derecho a la alimentación en Colombia: situaciones, contextos y vacíos. Bogotá: Funda expresión y Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional, Universidad Nacional de Colombia.
- Márquez Lepe, E. (2015). Representaciones, identidades y nacionalismos en el discurso político español a propósito de la inmigración. En Sieber, C., Abrego, V. y Burgert, A. (Comps), *Nación y Migración: España y Portugal frente a las migraciones contemporáneas* (137-151). Madrid: Biblioteca Nueva.
- Marschoff, María (2011). La cocina por asalto. Ciencia, cocina y género en la transición del siglo XIX. Tesis doctoral s/ed., s/f. Versión digital. <http://www.unpocodehistoria.com/monografias/la-cocina-por-asalto.php>.
- Martín Cerdeño, Víctor J. Alimentación e inmigración. Un análisis de la situación en el mercado español. *Distribución y Consumo*, Marzo-Abril, 2005; pp. 11-41.
- Mauss, M. 1991. *Sociología y antropología*. Editorial Técnos. Madrid, España.
- Mead, M. (1951). *El alimento y la familia*. Buenos Aires: Editorial Sudamericana Alsina.

- Mead, M. 2008. "The Problem of Changing Food Habits". En: Counihan, C y P. Van Esterik (Eds). *Food and Culture. A Reader*. Tylor & Francis. New York, USA. Pág. 17-27.
- Medrado, L.S., Tomas, F.S. y Almeida, F.A.B. (2008). Paisaje rural e identidad local. Contribución a nuevas técnicas de investigación en turismo: un estudio de caso del espacio rural brasileño. En Ivars Baidal, J. A. y Vera Rebollo, J. F. (Ed.), *Espacios turísticos*.
- Meléndez Torre, S, J.M. y Cañez de la Fuente, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México, *Estudios sociales (Hermosillo, Son. 2009)*, 17(SPE.), pp. 181-204. [Citado el 15 de septiembre del 2015]: Disponible en http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es
- Meléndez, J. M., Cañez, G. M. y Frías, H. (2010). Comportamiento alimentario y obesidad infantil en Sonora, México. *Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales*, 331 - 347.
- Meléndez, J., y Cañez, G. (2008). Cambios en la vida rural y en la cultura alimentaria campesina: San Pedro El Saucito, Sonora, México. En J. M. Meléndez Torres, & S. A. Sandoval Godoy, *Cultura y Seguridad Alimentaria Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales* (págs. 263 - 297). Plaza y Valdez.
- Merino Medina Augusto (2010): "Introducción: Marco teórico para el estudio de la cocina popular tradicional en Iberoamérica", en: Unigarro, Catalina, *Patrimonio cultural alimentario*, Fondo Editorial Ministerio de Cultura -CAB-IPANC- MC, Quito.
- Merino, Augusto (2010). "Marco teórico para el estudio de la cocina popular tradicional en Iberoamérica". En Unigarro, Catalina. *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Ministerio de Cultura del Ecuador-La Tierra.
- Messer, E. (1995). Derechos humanos y de antropología en América Latina. *Journal of Latin American Anthropology*, 1(1), 48-97.
- Milla, P. (2014) "Las contradicciones de un mundo globalizado: grandes políticas agrícolas y derecho a la soberanía alimentaria" *Geographos*. Vol. 5, núm. 66, pp. 266-282. En: < <https://web.ua.es/es/revista-geographos-giecryal/documentos/pedromilla2.pdf?noCache=1396198862815> >[Accesado el día 28 de febrero de 2017]

- Mintz, S. (2003). Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. México: CONACULTA.
- Monsalve, S.A. (2014). Estrategias para la formación interdisciplinar en el área de Ciencias de la Salud. En Red Innova Cesal (Ed.), Estrategias docentes para la formación interdisciplinar en educación superior (pp. 77-98). Ciudad de México, México: La Red Cesal, A.C.
- Moreno, I.: "Identidades y rituales. Estudio introductorio", en Antropología de los Pueblos de España, Taurus Universitaria, Madrid, 1991, pp. 601-636.
- Moreno, V. y Galiano, S. (2006). "La comida en familia: algo más que comer juntos". Nutrición Infantil Pediátrica, 64(11), pp. 554-558.
- NAVAS LÓPEZ, Julia. Educación nutricional e inmigración. Revista de pensamiento y cultura, www.teleskop.es. 2004.
- Navas López, Julia. Educación nutricional e inmigración. Revista de pensamiento y cultura, www.teleskop.es. 2004, pp.17-25.
- Nunes dos Santos, C. (2007). Somos los que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. Estudios y Perspectivas en Turismo, 16, 234-242.
- Obidinski, E. (1978) "Methodological considerations in the definition of ethnicity". Ethnicity: 5. 213-228.
- Olivas, W. (2009). "cocinando nuestras culturas", En Memorias del IV congreso de coconas regionales andinas, Quito, 2009, conferencia, por publicar.
- Padilla, C. (2006). Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico. https://www.academia.edu/1938413/Las_cocinas_regionales._Principio_y_fundamento_etnogr%C3%A1fico.
- Peralta de Legarreta, A. (2009). "Identidad en construcción: Gastronomía de México: México: Revista Culinaria Mexicana, 2009, pp. 12-27.
- Pereira, P. (1999). O Conceito de Segurança Alimentar: Debates e controvérsias. Río de Janeiro (Brasil): Universidad Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e Sociais. Textos Cpd. no. 8, Junho. Revista Luna Azul ISSN 1909-2474 No. 31, julio-diciembre 2010 © Universidad de Caldas revista.luna.azul. 2010; 31:139-155

- Pérez Gil, R. S. & Díez-Urdanivia, S. (2007). "Estudios sobre alimentación y nutrición en México: una mirada a través del género". *Revista de Salud Pública de México*, 49(6), pp. 445-453.
- Pérez Samper, María de los Ángeles (1997). «Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna». *Cuadernos de Historia Moderna* 19 (monográfico), pp. 121-154.
- Pérez San Vicente, G. (2002). Reflexiones y una teoría sobre la gastronomía mexicana. En *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos. Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. I. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.*
- Pérez, M. y Cisneros, W. (s.f). *El lado cultural del patrimonio gastronómico mexicano. Culinaria*, 93-120.
- Pilcher, J.M. (2006). "¡Tacos coma joven!" *Cosmopolitismo proletario y la cocina. Dimensión antropológica*, 37,87-125.
- Pogolotti, Marcelo (1991). *Puntos en el espacio. Cuba: Unión de Escritores y Artistas de Cuba.*
- Prada, G. E.; Herrán, O. F. & Ortiz, R. (2008). "Patrón alimentario y acceso a los alimentos en familias desplazadas en el municipio de Girón, Santander, Colombia". *Revista Panamericana de Salud Pública*, 23(4), pp. 257-263.
- Prats Canals, L. (1998). *El concepto de patrimonio cultural. Política y sociedad*, 27, 63-76.
- Prats, L. (1977). *Antropología y patrimonio. Barcelona, España: Planeta.*
- Pujadas, J.J. (1993). *Etnicidad. Identidad cultural de los pueblos. Madrid: EUDEMA.*
- Quintá, M. y Borrero, A. (2014). Estrategias docentes para la formación interdisciplinar en educación superior. En *Red Innova Cesal (Ed.), Estrategias docentes para la formación interdisciplinar en educación superior* (pp. 77-98). Ciudad de México, México: La Red Cesal, A.C.
- Ritzer, G (2007a). *La globalización de la nada. Madrid: Popular.*
- Ritzer, G. (2007b). *Los tentáculos de la MacDonalización. Madrid: Popular. Análisis de la construcción de la identidad cultural de Sevilla a través*

del turismo gastronómico: estudio desde una perspectiva de género
346 / Bibliografía

- Ritzer, G. (2015). *Globalization: a basic text*. Chichester, West Sussex: John Wiley & Sons, Inc.
- Robertson, R. (1995). Glocalization: time – space and homogeneity – heterogeneity. En Featherstone, M., Lash, S & Robertson, R. (Eds.), *Global Modernities*, (pp. 25-44). Londres: SAGE Publications.
- Rodríguez Brandão, C.R. (1986) *Identidade e etnia: construção da pessoa e resistencia cultural*. San Pablo, Brasiliense
- Rodríguez, Jose Luis. Ministro de finanzas y economía de cuba. En inauguración de 1er. Encuentro iberoamericano “cultura y desarrollo: retos y estrategias”. Convocado por el centro para la superación para la cultura del ministerio de cultura de cuba. La Habana, noviembre de (1995):
- Rotenberg, S. & De Vargas, S. (2004). “Práticas alimentares e o cuidado da saúde: da alimentação da criança à alimentação da família”. *Revista Brasil. Saúde Materna, Infantil*, 4(1), pp. 85-94.
- Sahlins, M. 1997 [1988]. *Cultura y razón práctica. Contra el utilitarismo en la teoría antropológica*. Gedisa. Barcelona, España.
- Salazar, N. B. (2005). *Beyond Globalization: The glocalization of tourism*. *Política y Sociedad*, 42 (1), 135-149.
- Salazar, N. B. (2006). *Antropología del turismo en países en desarrollo: Análisis crítico de las culturas, poderes e identidades generados por el turismo*. *Tabula Rasa*, 5, 99-128.
- Sánchez, Alicia (2007). *Gastronomía y memoria de lo cotidiano. Un análisis discursivo en las descripciones de las recetas*. México: Plaza y Valdés.
- Santos Solla, X.M. (2008). Paisaje e identidad en la promoción de la imagen de los destinos turísticos. En Ivars Baidal, J. A. y Vera Rebollo, J. F. (Eds.), *Espacios turísticos. Mercantilización, paisaje e identidad* (pp. 195-206). Alicante: Instituto Universitario de Investigaciones Turísticas. Universidad de Alicante.
- Sanz, P. J. (2008). “Aportaciones de la sociología al estudio de la nutrición humana: una perspectiva científica emergente en España”. *Revista Nutrición Hospitalaria*, 23(6), pp. 531-535.
- Simmel, G. (1986). “Sociología de la comida”. *El Individuo y la Libertad*.

- Sousa Santos, Boaventura (2011). "Epistemologías del Sur" Utopía y Praxis Latinoamericana, (vol. 16, núm. 54), Venezuela: Universidad del Zulia, pp. 17-39.
- Stolkiner A. (1999). La Interdisciplina: entre la epistemología y las prácticas. Consulta en: http://www.cepsifotocopiadora.com.ar/archivos/folios/37571_2015914.pdf
- Stolkiner, A. (2017). El enfoque interdisciplinario en el campo de la Salud/Salud Mental y la perspectiva de derechos. En Fernández Castrillo, B. (comp.), Salud Mental, Comunidad y Derechos Humanos (pp. 189-210). Montevideo: Psicolibros Universitarios.
- Stoopen, M. (2008). Cocina y Cultura. México: Textofilia, CONACULTA.
- Stoopen, M. (2013). Cocina y Cultura. México: Textofilia, CONACULTA.
- Stoopen, María (1988). El Universo de la cocina mexicana. México: Fomento Cultural Banamex.
- Stoopen, María (1988). El Universo de la cocina mexicana. México: Fomento Cultural Banamex.
- Strober, Myra H. 2011. Interdisciplinary conversations: Challenging Habits of Thought, California: Stanford University Press.
- Taylor, A. C. (1996). Etnia. En Bonte, P. et al. (Eds.), Diccionario de Etnología y Antropología. Madrid: Akal.
- Toledo, Víctor y Narciso Barrera-Bassols (2008). La memoria biocultural: La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. España: Icaria Perspectivas agroecológicas.
- Torres, G., Madrid de Zito Fontán, I., y Santoni, M. (2004). el alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. scripta ethnologica, 19. recuperado de https://www.difusion.com/uploads/telechargements/catalogue/ele/lecturas_graduadas/marca_america_latina/marca_america_latina_cocina_mexicana.pdf
- Torres, S. J. (2015). Asignaturas enfrentadas en busca de espacio. Cuadernos de Pedagogía. 456: 8. Stolkiner A. (1999). La Interdisciplina: entre la epistemología y las prácticas. Consulta en: http://www.cepsifotocopiadora.com.ar/archivos/folios/37571_2015914.pdf

- Unigarro, Catalina (2010). Patrimonio cultural alimentario. Quito: Ministerio de Cultura del Ecuador-La Tierra.
- Velasco Toro, José (1992). "Territorialidad e identidad histórica en los zoques de Chiapas", *Antropología Mesoamericana. Homenaje a Alfonso Villa Rojas*, pp. 253-287, V.M. Esponda et al. (eds.). México, Gobierno de Chiapas y CEFIDIC (Serie Nuestros Pueblos).
- Villa Rojas, Alfonso y otros (1990). Los zoques de Chiapas. México: Instituto Nacional Indigenista y Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Villa Soto, Juan Carlos y Norma Blazquez Graf «Vinculación de los enfoques interdisciplinarios: clave de un conocimiento integral.» *Interdisciplina I*, núm. 1 (2013): 7-13.
- Villasana, Susana (2006). "Los zoques de Chiapas y los programas de gobierno", *Presencia zoque. Una aproximación multidisciplinaria*, pp. 75-95, Dolores Aramoni et al. (eds.). México, UNICACH, COCYTECH, UNAM y UNACH.
- Viqueira, Juan Pedro (2003). "Auge y decadencia de las Montañas Zoques (1520-1720)", *Anuario de Estudios Indígenas IX*: 390-441. México, UNACH, Instituto de Estudios Indígenas. XII, pp. 39-40.
- Vizcarra, B. I. (2008). "Entre las desigualdades de género: un lugar para las mujeres pobres en la seguridad alimentaria y el combate al hambre". *Argumentos (México)*, 21(57). pp. 141-173.
- Waldman, M. Gilda. (2000). "*Identidad*", en Laura Baca Olamendi (Comp.), *Léxico de la política*, México, FCE-Conacyt-Flacso, pp. 317-322.
- Walsh, Catherine (2012). *Interculturalidad crítica y (de)colonialidad. Ensayos desde Abya Yala*. Ecuador: Abya Yala.
- Weismantel, M. 1994. *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Ediciones Abya Ayala. Quito.
- William, Raymond (1997). *Marxismo y literature*. Barcelona: Ediciones Península.
- Zagal, Héctor (2011). *Historia heterodoxa de la gastronomía occidental*. *Letras libres*, 152, 20-24.
- Zolla, Elémire (2003). *Qué es la tradición*, Barcelona: Editorial Paidós.
- Giddens, Anthony (2003), "La constitución de la sociedad". Buenos Aires: Amorrortu