

## **Patrón alimentario, Cocina y Dieta: definiciones antropológicas desde una perspectiva teórica**

### **Introducción**

Ambigüedad, polisemia o falta de precisión son algunos de los vicios que afectan los conceptos que forman parte de los diferentes marcos teóricos de los que se malnutren las ciencias sociales. Dentro de la antropología alimentaria hay ciertos términos, con una importante carga teórica, que merecen ser dilucidados, a fuerza de debates y contrastaciones empíricas, en sus implicaciones semánticas. El patrón alimentario, la cocina y la dieta son tres ideas que atraviesan toda la discusión sobre la problemática de la alimentación.

Nos proponemos con este artículo, examinar y proponer algunas definiciones provisionales que posibiliten la discusión y la puesta a prueba de las mismas, con el objetivo de ir construyendo un marco teórico que favorezca la comunicación entre los investigadores al tema y que permita realizar con una mayor certeza diagnósticos y establecer tendencias. Consideramos en forma axiomática que el desarrollo de la teoría en cualquier área del conocimiento es una tarea colectiva, tanto en el espacio como en el tiempo, que nunca puede confundirse con la compilación personal que realiza cualquier autor. Por otra parte es condición necesaria para obtener un marco teórico riguroso que la comunicación entre los miembros de la comunidad de investigación sea lo más fluída y concisa posible. Siendo reconocida a la alimentación como un hecho complejo que involucra múltiples niveles de análisis, la pluralidad de disciplinas que abrevan en sus aguas torna manifiesta la necesidad de un lenguaje en común. Por exceso o por defecto, la alimentación es un grave problema, sino el más grave, que aqueja a la humanidad hoy día. La generación de diagnósticos y tendencias que permitan vislumbrar posibles soluciones, requeridas de suma urgencia, es una tarea indispensable de todos aquellos interesados en el tema.

Cuando se aborda el problema de la alimentación desde una perspectiva teórica hay ciertos factores que no pueden ser dejados de lado, más allá del rincón

ideológico y filosófico desde el que se haga el planteo. La complejidad del hecho alimentario, que en este caso significa la multiplicidad de niveles en los que transcurre, exige una clase de abordaje que permita integrar todos estos canales. Si bien la especificidad disciplinar exige una cierta focalización, es necesario tener una visión panorámica del problema para no obtener soluciones que o bien formen parte de un círculo vicioso (los planes alimentarios diseñados en lujosas oficinas de los organismos internacionales) o bien sean efímeras y superficiales.

El omnivorismo del ser humano no es un producto del mercado, como les gustaría pensar a muchos empresarios de la alimentación, sino de un largo proceso lleno de cambios de ritmo denominado evolución. Las estrategias culturales implementadas para dar satisfacción a las necesidades de nuestro metabolismo no son siempre óptimas, sino que a diferencia de lo que ocurre en la selección natural donde sobreviven las más aptas, pueden llevar a un fracaso estrepitoso, incluso de orden global. De allí la necesidad de utilizar la herramienta científica, con su capacidad para el análisis y la sospecha, como medio para establecer en que lugares se encuentra el cuello de botella y cuales son las principales vías de escape de la crisis alimentaria que afecta al mundo de hoy en día.

Entre las obligaciones de una antropología alimentaria se encuentra la de ponderar en su multidimensionalidad al fenómeno alimentario. Como decía Eric Wolf, la antropología es la más científica de las humanidades y las más humanística de las ciencias. Esta marca de nacimiento está relacionada con la profundidad cognitiva a la que acceden (o deberían acceder) las raíces de la disciplina. No puede sostenerse una antropología que prescinda del proceso de hominización, aunque no sea el tema central de la investigación. El origen del ser humano, común y africano, brinda un marco de trabajo que obliga al antropólogo no sólo a conocer los mecanismos de la evolución de la vida en el planeta tierra, sino a poseer ciertos datos relativos a la biología de los seres vivos. Esta información no es trivial, no posee únicamente el valor de conocer el desarrollo pasado de los Homo sapiens y sus ancestros, sino que tiene

consecuencias fundamentales en el presente. Desde el punto de vista de la antropología alimentaria es necesario conocer el medio en el que evolucionó el cuerpo del ser humano y como esa conformación tuvo una relación directa con un tipo de alimentación en particular en un contexto ecológico y cultural particular. Esa información sirve para empezar a comprender, por ejemplo, el problema de la obesidad en el mundo actual. Por otra parte el ser humano vive en un mundo cultural. Y esto implica un problema de investigación. De un lado se ha visto al hombre como un ser puramente cultural en donde lo biológico queda subsumido dentro del marco creado por él mismo. Este culturalismo plantea extremos de relatividad peligrosos políticamente, llegándose a afirmar biología diferentes producto de culturas diferentes. Del otro lado, nos encontramos con la sociobiología, igualmente necia en cuanto a pretender que los comportamientos humanos se encuentran soldados en los genes. La antropología debe lidiar con estos límites y encontrar el justo medio aristotélico. La cultura es una herramienta muy poderosa y se monta sobre una configuración biológica básica. Allí está el límite. A su vez nuestro organismo favorece la flexibilidad de la conducta, delimitando un rango de lo culturalmente posible. Haciendo convivir la fascinación por la novedad (neofilia), que motiva la curiosidad humana, con el aprecio por lo seguro (neofobia), que nos lleva a un alto grado de conservadurismo.

Del mismo modo que en la naturaleza las formas generales que evolucionan no poseen un rango infinito de posibilidades, a pesar de que su variabilidad y belleza nos deslumbren (los phylum, aún contando los extintos, nunca superaron los 50 aproximadamente); en el desarrollo de la cultura, a lo largo del tiempo y del espacio, las formas generales tampoco tuvieron un rango demasiado extenso, si bien, aquí también nos maravillan sus particularidades.

Valga la aclaración: En toda sociedad humana existen ciertas posibilidades acotadas de interactuar con la naturaleza y hacer uso de sus recursos. De transformar la materia prima que se encuentra, ya sea para su crecimiento o bien para su utilización. Lo mismo sucede con la distribución de bienes o servicios al interior de una sociedad y en su contacto con otras unidades. No

existen infinitas maneras de repartir o de intercambiar. Las formas se encuentran acotadas. Por poner un ejemplo, las modalidades de comercio que se adoptan pueden confundirnos por la variedad de métodos empleados, cada uno diferente del otro. Desde el comercio en silencio, aquel que relatara Herskovits, en la que los intervinientes del intercambio no tenían contacto y cada cual llevaba sus bienes a un lugar preacordado y los dejaba y luego, en tiempo diferido, pasaba a retirar el o los objetos del comercio; hasta el mercado financiero virtual contemporáneo, en donde toda transacción se realiza en forma electrónica, podemos encontrar patrones en común e implementaciones particulares.

No es tampoco, como se podría pensar desde una perspectiva liberal ingenua, que el egoísmo prima en el ser humano. En todo caso hay tantas actitudes altruístas como egoístas y el afán de lucro no lo es todo. Son muy conocidos los casos en sociedades cazadoras recolectoras con jefaturas incipientes, en donde los principales nunca retienen ningún bien, dándolo todo, sosteniendo su poder en la capacidad de dar y de generar deudas con ellos. Deudas que se cobrarán cuando el jefe necesite volver a dar, probablemente a otro grupo de personas. Es ésta la lógica de los pueblos de Polinesia y de los Big Man, jefes con cierta estabilidad que funcionaban principalmente como redistribuidores, contrayendo constantemente deudas para sustentar su prestigio.

Con el fenómeno alimentario sucede lo mismo. La diversidad de formas de preparación (en cada cocinero hay una implementación particular de cada receta), de ingredientes (las preferencias individuales quedan subsumidas en forma consciente o no por las limitaciones que impone la cultura) y de posibilidades de consumo (la clasificación de los comensales), pueden dar la impresión de un particularismo tal en el que es imposible encontrar patrones y realizar trabajos comparativos. Si nos concentramos en los detalles podemos advertir que aún en tiempos diferentes las formas de cocinar varían para una misma persona. Esta riqueza debe ser celebrada y no barrida debajo de la alfombra en nombre de una ciencia positiva. El verdadero desafío está en ponderar las diferencias, descubrir las trayectorias que llevaron tanto a la divergencia como a la convergencia y,

fundamentalmente, en poder abstraer regularidades del crisol de conductas posibles y efectivas.

Las fases de la alimentación son un ejemplo de lo dicho. Siempre el fenómeno atraviesa las siguientes etapas: producción, distribución, preparación, consumo y deshecho. No importa la forma que adquiera cada uno de los estadios, lo notable es que en la especie humana, se cumplen los pasos rigurosamente. Más allá de las diferencias que puedan encontrarse entre una sociedad cazadora recolectora y una sociedad industrial, divergencias que poseen claras consecuencias empíricas, unas y otras desfilan, cada una con sus modalidades, a través de los pasos mencionados. Las mismas herramientas teóricas tienen que poder dar cuenta de la significación del fenómeno alimentario tanto en una como en otra clase de cultura. A su vez no existen dos sociedades industriales o cazadoras recolectoras que sean iguales. Dentro del rango de disponibilidades ecológicas y económicas, la creatividad humana flexibiliza y adapta la conducta, maravillándonos con su inventiva.

Un último comentario antes de entrar en las definiciones teóricas que nos propusimos indagar en este artículo. La desigualdad existente en el mundo, una de cuyas manifestaciones más dramáticas es la falta de acceso al alimento para una enorme cantidad de población, tiene su origen en el sistema capitalista. No hay posibilidades de lograr la anhelada igualdad sin modificar los cimientos del sistema económico. Cualquier medida de otra naturaleza, como las que se implementan desde los países centrales bajo el eufemismo de “ayuda humanitaria”, sólo tiene un efecto temporario, que es apenas un paliativo a la situación de miseria. En los encuentros internacionales se observa un pedido cada vez más reiterado relacionado con los subsidios a la agricultura que se dan en las potencias mundiales, básicamente Estados Unidos y Europa Occidental. Este reclamo, que es una tibia reforma dentro del hiperconcentrado panorama de la economía mundial, no es atendido, prefiriendo apostar a la entrega de comida en aquellas regiones que se encuentran al borde del desastre humanitario, o que directamente está sufriendo hambrunas inconcebibles en un mundo con disponibilidad alimentaria excedentaria. Las imágenes de vastas

regiones del mundo en donde sus habitantes no alcanzan a cubrir los requerimientos mínimos calóricos provocan indignación. Extrañamente, los programas de televisión que muestran la suntuosa vida de los millonarios, generan una mezcla de envidia y aprobación. Decimos extrañamente porque, como decía Jorge Luis Borges, es tan obsceno que haya extrema pobreza como que exista la extrema riqueza. Y son dos caras de la misma moneda. No podemos aquí extendernos más en reflexionar acerca de las causas de la desigualdad y en la responsabilidad de las elites en el mantenimiento del status quo. Simplemente declarar nuestra postura enfatizando que la solución real al problema alimentario en el mundo pasa por una redistribución de la riqueza que, indefectiblemente, deberá tocar intereses muy poderosos. La historia demuestra que nunca los privilegios de las elites son cedidos en forma voluntaria, pero la masa de desposeídos, que por cierto aumenta año tras año, son un poderoso argumento a favor.

## **Definiciones**

Vamos a comenzar este acápite con una advertencia. Algún crítico podría inducir que estamos abriendo el paraguas antes de tiempo. Y desde nuestro punto de vista le vamos a dar la razón. Pero la precaución no es capricho. Mucho menos cuando se trata de definiciones teóricas. Y mucho menos aún si la disciplina involucrada es la antropología. Los antropólogos tenemos una cierta tradición en polemizar y es saludable que eso suceda, aún cuando al calor de la discusión, se intente una estrategia de destrucción y construcción desde cero, que muchas veces imposibilita la acumulación efectiva del conocimiento. Las definiciones que aquí proponemos son de carácter preliminar, fruto de lecturas, reflexiones y de las consecuencias de algunos años de investigación dentro del campo de la antropología alimentaria. Nuestro propósito es abrir el debate, invitar al lector a ejercer su capacidad crítica y sentar las bases de una teoría que permita interpretar los datos y acortar las distancias que median entre todos aquellos que trabajan con el fenómeno alimentario sean antropólogos o no.

Los seres humanos comen comida. Esto que, desde el sentido común puede ser considerado un perogrullo, es muchas veces olvidado desde las disciplinas científicas que trabajan sobre el hecho alimentario. La descomposición de lo consumido en macro y micronutrientes sólo tiene sentido en un momento particular del análisis, cuando se quiere establecer con cierta precisión a que distancia se encuentra el sujeto de los requerimientos y recomendaciones nutricionales. Vale aclarar aquí que estas referencias de comparación no son únicas ni están exentas de críticas. En general, el mayor problema que presentan, es que fueron hechas en una sociedad particular, generalmente de un país potencia, para una población urbana con ciertos hábitos y conductas físicas propias de una ciudad del siglo XX. No es que neguemos la base biológica de todos los seres humanos, que nos condena a la variabilidad alimentaria, es más, en ese sentido redoblamos la apuesta y planteamos que los requerimientos y recomendaciones utilizados no toman en cuenta nuestra historia evolutiva. Consideramos que las recomendaciones y requerimientos son acotados cultural y étnicamente y no pueden tener, por definición un carácter universal. Para que una referencia, sea de la naturaleza que sea, pueda considerarse universal y aplicable a toda la población mundial, al menos como o parámetro de comparación, debe necesariamente indagar en el contexto de evolución de nuestra especie, ya que fue allí donde el cuerpo del Homo sapiens se moldeó. En todo caso y a partir de ese origen común y africano es que deberían diseñarse requerimientos y recomendaciones que tomen en cuenta las particularidades a las que nos ha llevado la cultura y las adaptaciones locales a los diferentes tipos de medio ambientes.

Vamos pues a empezar a enumerar los componentes que conforman el fenómeno alimentario, tratando de dar definiciones exhaustivas pero a la vez flexibles que sirvan de punto de partida para una discusión que enriquezca las definiciones teóricas y por ende el proceso de interpretación.

El criterio utilizado es el de seguir un orden de inclusión de los conceptos que vayan de lo más general a lo particular. Y que a la vez siga un orden temporal, en donde puedan encontrarse tanto estructuras como procesos. Estas

definiciones, provisionales hasta tanto no se genere un debate que permita llegar a un consenso, están planteadas desde un punto de vista teórico concreto, que prefiere las explicaciones materiales a las idealistas, que prioriza la razón por sobre la intuición y que escoge la comunicabilidad del método por encima de la sensibilidad de autor. Por otra parte es necesario exponer nuestra intención de contar con conceptos que puedan ser operativizados, ya sea para su uso empírico en una investigación de campo tradicional, como para su utilización en un modelo de simulación o en un análisis de redes sociales.

Ya hemos tratado de exponer la naturaleza multidimensional del fenómeno alimentario, como atraviesa variables y en su transversalidad cumple a la vez con una gran cantidad de funciones, de las cuales, unas pocas, son explícitamente nutricionales y las demás tienen que ver con cuestiones sociales, afectivas y simbólicas.

Nuestro punto de partida son los alimentos. La definición que barajamos es la siguiente: **son los ingredientes básicos de la alimentación en su estado original que ofrece el medioambiente ecológico, entendido como los límites dentro del cual se manifiestan en su forma natural; y económico, entendido como las transformaciones que realiza al entorno ecológico el ser humano en su relación con los alimentos.** Los alimentos pueden ser descompuestos en macro y micronutrientes. Hay que tomar en cuenta que los procesamientos de estos alimentos modifican su estructura química, por lo que un análisis de esta naturaleza, debe tomar los recaudos correspondientes, para no asignar los valores de un alimento crudo a uno cocido o aún cortado o sin cáscara. En esta definición, que es la del nivel más general, asumimos como alimentos todos los elementos que pueden ser consumidos por el ser humano. Son los que dan contenido a nuestra capacidad omnívora. Si bien se define al ser humano como un animal omnívoro, lo que implicaría que está capacitado para comer cualquier cosa, lo cierto es que nuestro estómago tiene un rango muy amplio pero acotado. Por ejemplo no puede digerir petróleo, ni tampoco madera ni siquiera celulosa. Por lo tanto el carácter omnívoro tiene que ver con los límites laxos de nuestra dieta, que comparado con animales especializados



es muy amplio, pero que tampoco se compara, por ejemplo, con la dieta de una cucaracha que puede digerir cualquier cosa orgánica.

En nuestro entorno hay una inmensa variedad de alimentos potencialmente comestibles; sin embargo, la cultura escoge una cantidad acotada que es la que se considerará como comida. Tanto desde una perspectiva material, como la planteada por Marvin Harris, como un punto de vista ideal, como el que postula Mary Douglas, se acuerda en que las culturas recortan a un grupo limitado de alimentos las posibilidades que ofrece el medio ambiente. Ambas corrientes diferirán en las causas que favorecen el recorte. Para Harris será la relación costo beneficio, para Douglas el lugar que ocupan dentro del sistema de categorías de la cultura en particular. Sin embargo ambas posiciones coinciden en que no todo lo que es comestible es considerado comida por los miembros del grupo social. Hay aquí un símil con lo que ocurre con el lenguaje humano. De la inmensa variedad de sonidos que puede expresar el aparato fonador del Homo sapiens, las lenguas recortan esa posibilidad a unos pocos sonidos posibles. En el proceso de aprendizaje, el niño atraviesa una etapa de balbuceo en donde experimenta con todos los sonidos posibles, luego y a medida que empieza a comprender el idioma, los fonemas propios de la lengua son los que se van seleccionando. Para cuando el niño termina su aprendizaje, ya perdió esa capacidad que tuvo durante la etapa del balbuceo y hay sonidos que ya no podrá reproducir. Del mismo modo, aunque se nos acuse de estructuralistas, la cultura selecciona un rango acotado de alimentos posibles de toda la gama que le ofrece el medio ambiente. No estamos en condiciones de postular si existe una progresión universal en esa selección, del mismo modo que describe Jacobson para la adquisición del lenguaje. Según Marvin Harris, dicho sea de paso es la postura que más nos convence, los criterios de selección no son arbitrarios, siguiendo una lógica de costo beneficio que está determinada por el medio ambiente. Pero esta progresión no posee una carácter binario, o al menos no es claro que así suceda, como acontece con el sistema de la lengua. Surge aquí entonces nuestra segunda definición. **Los alimentos comestibles son**

**aquellos que la cultura escoge del conjunto total que ofrece el medio ambiente ecológico y económico.**

Hasta ahora entonces tenemos un conjunto de elementos potencialmente comestibles que denominamos alimentos. De ese grupo amplio, las culturas escogen un sub conjunto que es el que se considera comestible, al que llamamos alimentos comestibles.

Por sobre esta definición establecemos la siguiente: **Los alimentos comestibles preparados son dentro del grupo anteriormente mencionado, aquellos en los que se realizó al menos un grado de modificación; los procesos de preparación pueden ser desde los muy básicos hasta los muy elaborados.**

Todo consumo humano implica un grado de trabajo necesario para realizarlo. Aún en las circunstancias más simples, entendidas como el nivel más cercano al de la naturaleza, existe una carga de trabajo humano. El Homo sapiens aparece en el planeta tierra con el dominio del fuego, heredado en forma cultural y no genética por sus ancestros. La afirmación se basa en que si esa conducta de dominio del fuego fuera heredada genéticamente, entonces nosotros sabríamos prenderlo con pedernal. Cualquiera que lo haya intentado sabe lo difícil de la tarea y hoy día, sin fósforos o sin encendedor, muy pocos humanos podrían encenderlo. El fuego fue utilizado sin lugar a duda para protección y seguridad, para proveerse de calor (sobre todo durante la época glacial, la cual seguramente no hubiéramos podido sobrevivir sin el control sobre el regalo de Prometeo), pero fundamentalmente para cocinar. Con los alimentos que se consumen crudos existe también un procesamiento, aunque implique únicamente la búsqueda y la extracción, tal como puede suceder en una conducta de recolección. Los trabajos de Richard Lee demuestran que en poblaciones cazadoras recolectoras no se consume todo el alimento que se encuentra disponible, sino que existe una selección cultural que prioriza las preferencias. Los frutos o plantas salvajes que se consumen están sometidos a control humano, ya sea por protección, por promover su crecimiento o por la selección, dentro de la categoría de comestible, de aquellos frutos que mejor se adecúan a los gustos. Además para su consumo es necesaria una movilización,

una búsqueda ex profeso, es decir una inversión de tiempo de trabajo. No hay, entonces, consumo de alimentos, sin algún tipo de procesamiento, más allá de la sofisticación del trabajo, que puede ir desde la recolección, como el más sencillo, hasta la producción de banquetes en el medioevo, como el más sofisticado.

Hemos establecido hasta aquí, los elementos básicos de la comida humana, ordenados según un criterio de inclusión, que implica tomar en cuenta los postulados básicos de la antropología alimentaria, abstrayendo incluso de las posturas teóricas y concentrándonos en los elementos en común que éstas poseen. Vamos ahora a continuar con las definiciones pasando a un nivel de agregación superior al establecido.

Nos interesa entonces llegar al patrón alimentario. Vamos a entender a este concepto desde un punto de vista ETIC. La discusión ETIC – EMIC proviene del ámbito de la antropología cognitiva, de los primeros trabajos desarrollados en la década del '60. Esta corriente tenía como objetivo conocer el punto de vista del nativo, básicamente en algunos dominios del conocimiento en particular. Surgen de aquí las investigaciones sobre etnobotánica, etnomedicina, etc., es decir la forma en que los nativos de determinada cultura clasificaban al mundo que los rodeaba. Keneth Pike estableció la distinción ETIC – EMIC basándose en las distinciones lingüísticas entre FONETIC y FONEMIC, por su expresión en inglés. La diferencia entre ambos conceptos radica en que el primero es la posibilidad universal que tienen todos los seres humanos de producir sonidos, el segundo es la selección que cada lengua realiza del conjunto de sonidos posibles. De allí que ETIC haga referencia al punto de vista del investigador, a las categorías que se crean desde la teoría, haciendo abstracción, se supone, de todos los puntos de vista de los actores, pertenezcan a la cultura que pertenezcan. Por el contrario EMIC caracteriza al punto de vista nativo, es una concepción particular que pretende acceder al conocimiento tal como lo entienden los actores sociales.

Vamos a considerar al patrón alimentario como **la frecuencia de alimentos comestibles preparados consumidos por un individuo o un grupo y que**

**puede ser medido tanto en los propios alimentos comestibles, en alimentos comestibles preparados o en micro o macronutrientes,** dependiendo de las necesidades de la investigación. Claramente al plantearse el concepto como una frecuencia, surge el sentido ETIC de la definición. No interviene la visión del actor, sino que es una medida tomada a partir de lo efectivamente consumido. Los instrumentos para recolectar esta clase de información son los que determinarán el grado de precisión del dato obtenido. En general el patrón alimentario se obtiene a partir de lo comprado, es decir del reporte de ventas y aquí hay una distancia entre lo que se compra y lo que se consume realmente. En otros casos se puede construir el patrón tomando como información de entrada encuestas nutricionales, básicamente recordatorios de 24 hs. o de la medida de tiempo que se estime conveniente. El mayor inconveniente es que de este modo hay que confiar tanto en la memoria de los entrevistados como en su honestidad. Y se sabe que en cuestiones alimentarias, sea por defecto o por exceso, la gente no necesariamente dice la verdad. Se aplica la máxima malinowskiana de distinguir entre lo que la gente dice que hace de lo que la gente hace fehacientemente. El investigador no tiene muchas posibilidades de contrastar esta información con lo que realmente sucede, salvo aplicar el método de la observación participante que le permita verificar, aunque sea en unos pocos casos, cuanto sesgo existe y extrapolar ese error al dato general, o aplicar una investigación sobre cultura material, centrándose en la basura, como postulamos en otro artículo (Díaz, 2008). El patrón alimentario puede ser medido tanto en individuos como en grupos; desde una perspectiva antropológica, sin embargo, lo más trascendente son los agregados sociales, aunque esta definición puede ser utilizada tanto por nutricionistas como médicos que trabajen y estén interesados, es decir su unidad de análisis, sean los pacientes individuales. Otra observación pertinente tiene que ver con que nuestra versión del concepto implica un corte sincrónico de la conducta alimentaria. Lo que nos interesa es ver la acumulación en un momento particular del tiempo. Analizar la pauta de consumo en su aspecto estructural, sin tomar en cuenta sus cambios a lo largo de un período determinado. Permite establecer

comparaciones entre diferentes individuos o distintos grupos sociales y establecer sus divergencias y convergencias y relacionarlas con diferentes factores tanto de orden micro como macro social.

Para observar la evolución del patrón alimentario, sea en su forma individual o grupal, introducimos la categoría dieta. **La dieta, entonces, es la enumeración de los sucesivos patrones alimentarios a lo largo del tiempo.** Como en el punto anterior esto puede referir tanto a individuos como a grupos, dependiendo de los objetivos de la investigación. Se incorpora la dimensión temporal, con lo cual la investigación adquiere un carácter dinámico en tanto se manifiestan los cambios que se fueron produciendo. Se deben tomar en cuenta las distancias temporales entre una y otra medición y ponderarlas en su conjunto para evitar los hiatos o para asimilarlos, si fuera posible, dentro de la explicación teórica. Los fenómenos culturales se distinguen por su dinamismo y la conducta alimentaria no es la excepción. Tanto los ingredientes, o alimentos comestibles, en su aspecto material, como la representación que de ellos poseen los grupos sociales van cambiando con el correr de los años. Los gustos y preferencias, los accesos y las restricciones, las valoraciones y los olvidos, todos forman parte de la dinámica cultural que subyace en el hecho alimentario. Esta definición propuesta deja de lado los usos más comunes del concepto de dieta, que por cierto no tiene, desde el sentido común, una identificación unívoca. A veces se denomina así a una prescripción alimentaria, como por ejemplo cuando se pretende bajar de peso o sino se la utiliza en el sentido que le dimos aquí, al patrón alimentario, es decir como la frecuencia de alimentos consumidos. No pretendemos, de ninguna manera, no comemos vidrio, que el común de la gente adopte y acepte nuestras definiciones. Sí aspiramos a un debate con la comunidad científica que se dedica al tema alimentario; consideramos que es fundamental para la buena comunicabilidad e imprescindible para el avance de la ciencia y que es necesario que todos los investigadores hablen el mismo idioma.

Hemos llegado al último concepto que plantearemos en este artículo. Consideramos que es el más complicado de definir y el que más polémica

traerá. En el último apartado de este texto intentaremos operativizar todas estas categorías, dándoles un contenido metodológico, es decir una plausible forma de uso. Pero hemos arribado a la cocina. Nada menos. La vamos a definir como **aquellos alimentos comestibles preparados que un grupo particular considera típicos o representativos**. Nos estamos parando aquí en una clara definición EMIC. Asumimos los riesgos y la postulamos. Para acceder a esta categoría es necesario realizar trabajo de campo. No se puede valorizar el concepto sin una observación participante que de cuenta de las preferencias de los grupos sociales bajo estudio. Desde la antropología alimentaria se establece que en sociedades estratificadas habrá cocinas diferenciadas también. Ahora bien, ¿de qué manera se conforman estas cocinas? Lo ideal es poder contrastar la información cualitativa que se obtiene y que da cuenta de la composición de una cocina con los datos provenientes del patrón alimentario del mismo grupo. No necesariamente los alimentos que se consideran típicos o representativos son los que realmente se consumen. Pero es que justamente lo que interesa en esta categoría es el valor que se le da a lo comestible, son las representaciones que la gente tiene de lo que es lo ideal de acuerdo a sus convicciones. Y esas convicciones no sólo tienen una carga cultural enorme, hasta el punto que la gente las considera como patrimonio personal, lo mismo que el gusto, pero están claramente determinadas; sino que tienen una carga dinámica tal, que a lo largo del tiempo, se van modificando. Sabemos que estamos planteando una definición que se para en el ámbito de lo simbólico y que deja de lado el componente material, no ya entendido como el patrón alimentario, sino los elementos que se utilizan para cocinar y que van desde el menaje, pasando por el combustible, hasta la ubicación física del ámbito de cocción. Este aspecto no es menor, ya que pueden inferirse, a partir de este registro, la posición socio económica, el grado de comensalidad potencial, el peso cultural y sus adaptaciones y permite además generar un ámbito de contrastación extra. La posición socioeconómica y a partir de allí el grado de estratificación de la sociedad, puede ser observado en el tipo de combustible que se utiliza para cocinar. En ámbitos urbanos, por ejemplo, el uso de la garrafa es señal de la

ausencia de una red de gas, si se observa una sola garrafa que se utiliza tanto para cocinar como para calentar, es muy probable que las comidas que se realicen estén orientadas hacia las frituras o los guisados y no a la cocción a horno. En ambientes rurales es factible encontrar cocina a leña, pero no necesariamente esto indica que la unidad doméstica pertenezca a un sector de bajos recursos. Hay que tener cuidado de no caer en un etnocentrismo que intente aplicar las mismas categorías que definen la estructura social en un ambiente urbano a un ambiente rural. El ejemplo más clásico surge cuando se quieren extrapolar la metodología del N.B.I (Necesidades Básicas Insatisfechas) a un entorno rural. No puede decirse que una unidad doméstica cae dentro de la pobreza estructural simplemente porque toda la familia duerme en una misma pieza. Hay condicionantes culturales que hay que tener en cuenta y que tienen que ver con las decisiones que toman las familias, por ejemplo, a la hora de invertir. También, en este mismo sentido, se puede interpretar el conjunto de elementos que se utilizan para cocinar, tales como ollas, sartenes, hornos, en función de una posición socioeconómica dada. Aquí también, antes de establecer la clasificación, habrá que indagar en la historia cultural del grupo e identificar sus continuidades y discontinuidades, sus particularidades y sus conexiones con la sociedad mayor en la que se encuentra inserta. El grado de comensalidad potencial es, desde nuestro punto de vista, la posibilidad material de incorporar comensales. El registro material de la cocina es el límite a la capacidad de comensalidad. Por ejemplo, en el caso de una kichinet, es decir las cocinas que se encuentran en un armario en los departamentos de un ambiente de las ciudades, es evidente que no hay infraestructura material para que una gran cantidad de comensales puedan compartir la comida. En general poseen sólo dos hornallas y no tienen horno, lo que limita, claramente, las posibilidades. Por el contrario en ambientes rurales, muchas veces la cocina, o mejor dicho el fogón para evitar confusiones con la definición representacional, se encuentra fuera de la casa. Allí las posibilidades de un gran número de comensales se amplifica dada la distribución espacial y el tamaño del fogón. El peso cultural y sus adaptaciones no es un registro tan evidente como los

anteriores. Requiere de trabajos previos que permitan identificar los patrones culturales, a la manera de Ruth Benedict, sólo de esa forma será posible encontrar las discontinuidades y las continuidades. Hay casos notorios, Damián Castro, describe el valor simbólico de la comida chatarra entre los Innu de Labrador en Canadá. Pueblo tradicionalmente cazador recolector que tiene restringida su movilidad por el estado canadiense y en la que las preferencias por la *junk food* llega hasta el punto de redistribuirla, casi del mismo modo en que se distribuye el caribou, fruto de la caza. El último punto referido a una contrastabilidad extra, tiene que ver con que en nuestra definición de cocina, priorizamos las expectativas y representaciones que los actores poseen y dijimos que una buena norma metodológica es la comparación con el patrón alimentario. A su vez esta información puede ser contrastada con lo que sucede en el ámbito material, es decir en los elementos que se utilizan y el espacio en el que se instala el fogón. No podemos extendernos más sobre la cultura material. Sabemos que debemos una definición concreta sobre los aspectos materiales que enriquezca el debate que intentamos originar con este artículo.

### **Una forma de implementación**

Vamos a terminar este artículo planteando un caso de implementación con las definiciones esbozadas. La idea es observar en un caso hipotético la operativización de los conceptos, con el objeto de facilitar la tarea crítica. Consideramos que es central la exposición metódica de las ideas ya que es la única manera en que una disciplina científica puede discutir y ordenar sus horizontes en pro de un verdadero avance en el conocimiento.

El ejemplo abreva en las aguas de la complejidad y el caos, más específicamente en los modelos conocidos como Sociedades Artificiales. La elección del ámbito está relacionada, por un lado con nuestra postura teórica y por el otro en las ventajas que poseen debido a la explicitación necesaria tanto de las variables como de las reglas que rigen la simulación. También queremos remarcar el carácter de síntesis que poseen las Sociedades Artificiales que se



alimentan tanto de información de orden cuantitativo como cualitativo. Básicamente, la información que se recolecta en el trabajo de campo antropológico tradicional sirve como insumo no sólo para la elección de los agentes y sus atributos sino para el diseño de las reglas que rigen su conducta. Sin ánimos de ser exhaustivos, no es éste el ámbito adecuado para tal fin, vamos a definir a las Sociedades Artificiales como aquellos sistemas de simulación que poseen agentes, un medio ambiente y reglas que definen las relaciones entre ellos y con el entorno. Al correr el sistema, es decir ponerlo en funcionamiento, los agentes en su conjunto adquieren comportamientos que no estaban pre figurados ni en sus variables ni en sus reglas. Se generan así lo que en teorías de la complejidad y el caos se denominan *propiedades emergentes*.

Pues bien, dado este marco de trabajo, vamos a describir un modelo hipotético basado en los trabajos de Axelrod y de Axtell y Epstein sobre difusión cultural. Sabemos de la novedad de estas herramientas dentro de las ciencias sociales y confiamos en su potencialidad. Aún no se escrito la hoja definitiva acerca de sus ventajas y desventajas. Desde nuestro equipo de investigación Antropocaos, tenemos artículos en donde se analizan sus posibilidades, pero no hemos encontrado refutaciones que invaliden su uso como ayuda al trabajo antropológico.

Las definiciones básicas para el diseño de una sociedad artificial involucran a los agentes, al medio ambiente y a las reglas que rigen el comportamiento de los agentes entre sí, de los agentes con el entorno y de la evolución del medio ambiente. Los agentes representarán en este caso, las unidades domésticas. Podríamos haber optado por asumir a cada agente como un individuo particular y asignar propiedades que los agrupen como unidad doméstica, i.e. un lazo de parentesco. Sin embargo y como sostenemos que la comensalidad es la pauta más común todavía (la sociedad industrial está tendiendo a cambiar ese patrón ancestral y característico del Homo sapiens), preferimos tomar como base a la unidad doméstica y asignarla al agente de la sociedad artificial. Cada agente tendrá un atributo que indique sus preferencias culinarias, codificadas en una cadena (string en inglés, que es el idioma que se utiliza en programación) que

funciona a la manera de un vector, es decir poseerá  $n$  posiciones, en donde cada posición representa una preferencia, i.e.  $(1,0,1,1)$  donde al primer lugar le corresponde *carne de vaca asada*, al segundo lugar le concierne *bebidas no alcohólicas*, a la tercera ubicación le asignamos la significación de *mate cocido*, y a la última *flan con dulce de leche*. La idea es distribuir aleatoriamente entre las unidades domésticas la codificación de la cadena, con valores diferentes que son independientes entre sí. La regla es que cuando dos agentes se encuentran dentro de un área de influencia definida dentro del medio ambiente, si coinciden en al menos uno de los valores de la cadena, entonces intercambian alguno de los tres valores restantes elegido al azar. El objetivo es observar si se presentan homogeneidades culturales, partiendo de un conjunto distribuído al azar y cuales son las probabilidades de, dado un conjunto de valores, que se intercambie información cultural referida a la *cocina*. En principio el medio ambiente no posee más cuantía que la de servir de entorno dentro del cual los agentes se mueven al azar. Luego se podría incorporar una regla que estipule que de acuerdo a la región del medio ambiente que ocupen, hay mayor o menor chance de intercambiar información más allá de la regla estipulada anteriormente. Es decir se busca la conformación de un vecindario. Si bien puede parecer aleatoria la forma en que se plantea la transmisión cultural, lo cierto es que, según modelos similares aplicados a otros ámbitos empíricos, los agentes suelen terminar o bien con una única cultura, todos comparten los mismos valores de vector, o bien se forman grupos homogéneos claramente diferenciados. La identidad y la etnogénesis son fenómenos que se prestan muy claramente a esta clase de modelos de simulación. En el caso de la *cocina*, podemos observar como en condiciones de igualdad, es posible, sin factores externos y basados únicamente en unas pocas reglas sencillas, generar grupos sólidos en términos culturales. Para agregar mayor realismo, puede designarse a una región del entorno como un lugar que al pasar los agentes por allí, que insistimos, deambulan al azar, asigna obligatoriamente determinados valores. Esto podría simular el efecto de los medios de comunicación sobre las prácticas culturales. Un fenómeno que hemos constatado en el campo, en nuestro trabajo con el

Equipo de Auxología Epidemiológica de la Facultad de Medicina, en la Quebrada de Humahuaca, donde el valor cultural del Danonino es expresado permanentemente por los actores, más allá que el gasto, desde un punto de vista económico, pueda ser considerado irracional, i.e., el valor de un Danonio es equivalente al de 2 litros de leche y la cantidad de nutrientes que aporta uno y otro, más allá de la publicidad, es equivalente.

Hasta aquí el esbozo de un futuro diseño para una sociedad artificial aplicada al fenómeno alimentario. Hasta aquí el artículo que intenta sentar las bases para una discusión sobre las definiciones fundamentales del fenómeno alimentario, más específicamente sobre alimentos, cocina y patrón alimentario. Hasta aquí nuestro pequeño aporte.

## **Bibliografía**

Axelrod, Robert (1997), *The complexity of cooperation*, Princeton University Press, New Jersey

Axtell, Robert y Epstein, Joshua (1996), *Growing artificial societies*, The Brooking Institution, Washington

Aguirre, Patricia (2005), *Qué comen los argentinos que comen*, CIEPP, Buenos Aires

Benedict, Ruth (1964), *El hombre y la cultura*, Sudamericana, Buenos Aires

Castro, Damián (2008), *Modelo cooperativo y comunitario de caza y distribución de caribú en Sheshatshiu, Labrador*, (inédito)

Díaz, Diego (2008), *Cultura material y trabajo de campo*, (inédito)

Douglas, Mary (2007), *Pureza y Peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*, Nueva Visión, Buenos Aires

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

Gould, Stephen Jay (2006), *La vida maravillosa*, Crítica, Barcelona

Harris, Marvin (1990), *Bueno para comer. Los enigmas de la alimentación*, Alianza, Madrid

Herskovits, Melville (1954), *Antropología económica*, Fondo de Cultura Económica, México

Malinowski, Bronislaw (1973), *Los argonautas del Pacífico Occidental*, Península, Barcelona

Pinotti, Luisa (2007), *Antropología alimentaria en la evolución humana*, CISPAN, Buenos Aires

Reynoso, Carlos (1986), *Teoría, historia y crítica de la antropología cognitiva. Una propuesta sistemática*, Nueva Visión, Buenos Aires

Sahlins, Marshall (1974), *Economía de la Edad de Piedra*, Akal, Madrid

Wolf, Eric. (1993) *Europa y los pueblos sin historia*. Fondo de Cultura Económica, México