

Presentación.

Cocinar, comer y alimentarse: reflexiones sobre la experiencia latinoamericana

Diana Vernot*

Ana Maria Cruz Vidal*

En una mesa están sentadas personas allegadas de diferentes países. A continuación, les sirven unos platos que ninguna de ellas conocía y, al probarlas, algunos dicen: “Uhm, esto me recuerda a tal sabor de casa”, y a otros escucharemos decir: “en mi casa no se come esto, pero tienen que probar...”. De esta forma, la conversación sobre la comida crece en la mesa como algo compartido, algo extraño y, también, como algo propio. Es más, cuando tenemos invitados de otros lugares, una de las experiencias que queremos que tengan es probar los manjares terruños. Igual pasa cuando viajamos: quienes somos intrépidos y nos atrevemos a conocer el lugar también por sus sabores, queremos probar alimentos que para nuestro paladar sean nuevos, incluso desconocidos.

Estas experiencias las hemos vivido en algún momento de nuestras vidas (o en muchos). Tal vez no de la misma manera, sino de formas muy distintas, incluso reconociendo sabores que no son agradables a nuestro paladar, o viendo alimentos que somos incapaces de comer porque no corresponden con lo que para nosotros es comestible. Sin importar en qué momento nos hemos encontrado (si en aquel que hemos disfrutado la comida o en el que hemos optado por pasar de ella), lo que esto nos muestra son varios aspectos de la alimentación. Luce Giard, hablando del acto cotidiano de comer y cocinar, nos diría que la cocina devela varias historias. La historia natural, la historia material y técnica, la historia social y la historia regional. Nos recordaría que, en lo “invisible cotidiano cada hábito alimentario compone una minúscula encrucijada de historias” (2000: 175) capaces de mostrarnos, si prestamos atención, que comer no es solo un acto para saciar el hambre, o para nutrirnos, sino que es también una forma de organizar, compartir o dividir el mundo.

Los debates frente al acto de cocinar y comer son cada vez más amplios. Ya veíamos a Lévi-Strauss (1968) adentrándose desde la antropología a estos temas y dando paso a lo que luego se conocería como antropología de la alimentación. De esta manera, junto a él y a Mary Douglas (1973), empezamos a comprender que a través del cocinar expresamos los modelos de relaciones y significaciones

que le hemos otorgado a los alimentos, los cuales convertimos en códigos sociales a nivel individual y colectivo. También contamos con la sociología dando cuenta en un principio sobre los sistemas alimentarios, especialmente las formas de producción y consumo (Beardsworth y Keil, 1997), y a los procesos de enclasmiento abordados por Bourdieu (2016), con base en un sentido de distinción que genera como consecuencia ordenamientos y relacionamientos entre clases o divisiones sociales. Y, de igual manera, a la historia describiendo cómo desde Heródoto ya se habían hecho relatos sobre los hábitos alimenticios de “pueblos extranjeros, resaltando sus peculiaridades (...) desde una actitud de superioridad, generalmente negativa, a veces incluso despectiva, acentuando la desigualdad, la diferencia” (Pérez, 2009: 106). Y luego en el siglo XX, la historia a partir de lo que Pérez (2009) llamó el rigor científico, se interesó por las prácticas culinarias y el uso de ingredientes de diferentes sociedades y culturas, así en cómo, esas prácticas y estos ingredientes fueron cambiando en el tiempo.

Los debates se han dado en distintas disciplinas, pero también han tomado un tinte más interdisciplinar. Por ejemplo, la antropóloga Carrasco (2006), señala que se debe estudiar el fenómeno de la alimentación como uno de condición múltiple en el que la nutrición/desnutrición no se puede desligar de los factores socioeconómicos de las personas. Es decir, no basta con preguntarse por el acceso a los alimentos, sino que debemos dar cuenta de los sistemas de poder que mantienen esas relaciones entre los alimentos y las personas, así como, los efectos de tener un estándar nutricional. Lo cual, entra en conversación con lo mencionado desde los estudios culturales por Vernot (2015), quien resalta la creación de campos dicotómicos entre lo moderno y no moderno en los sistemas alimentarios, en los que se invisibilizan saberes y haceres incorporados por quienes producen nuestros alimentos y, también, a causa de la falta de condiciones materiales, se crean cuerpos hambrientos y malnutridos.

En este sentido, hablar de la alimentación en América Latina, es bien distinto que hablar de la alimentación en otros lugares del mundo. Por un lado, tal y como lo advirtió Giard (2000), hablar de la cocina y comida de un lugar requiere ver las encrucijadas de las historias que ella menciona. ¿Qué alimentos se dan el lugar en el que está una comunidad? ¿Qué materiales y técnicas se utilizan para cosechar y preparar esos alimentos? ¿Cómo las relaciones sociales y, en este caso, las relaciones de poder han cambiado los alimentos que se dan en el lugar y las formas materiales y técnicas de producirlos? ¿Cómo esto está formando ideas de la cocina regional?

Esto hace que, en cada país, o incluso en cada región de un país, las encrucijadas de las historias den cuenta de relatos diferentes. Además, relatos que también difieren dependiendo de quién los narre y con qué fin. Por ejemplo, en América Latina, las representaciones de la alimentación de las comunidades indígenas han cambiado significativamente con el tiempo. En el pasado, los cronistas los describían de manera despectiva como "indios comedores de porquerías" (Saldarriaga, 2009). Sin embargo, en la actualidad, en diversos países, se reconoce y valora la riqueza de las cocinas de estas comunidades (entre otras). En Colombia este reconocimiento se materializa a través de la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de las cocinas tradicionales de Colombia (Ministerio de Cultura, 2012). De manera similar, en México, las cocinas tradicionales han sido declaradas

Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, marcando un cambio significativo en la apreciación de estas cocinas.

Los relatos han sido diversos, aunque en América Latina parece que hay uno que siempre quiere prevalecer: la idea del mestizaje. Es de notar que esta idea se toma como referente para hablar de una cocina nacional, que difiere bastante de otras narrativas que se presentan en el mismo lugar, como lo es la cocina burguesa, que con sus modos en la mesa se distinguen del mestizaje (Mateo y Pascual, 2013).

En reflexión de los relatos, vale la pena preguntarse ¿cómo se construyen las cocinas a través de las distinciones entre territorios? ¿Cómo varían las identidades y discursos culinarios a partir de las dinámicas territoriales? ¿Existen diferencias entre las cocinas latinoamericanas? ¿Cómo estas diferencias afectan las narrativas nacionales y regionales? ¿Son las cocinas tecnologías de poder en las dinámicas espaciales de Latinoamérica? Estas preguntas tendrían que adentrarnos a diversas historias, llevarnos por paisajes “naturales”, culturales y sociales sin todavía un acabado, pero sí con muchas tensiones. Por ejemplo, una de esas tensiones podría llevarnos a otra serie de preguntas por las subjetividades partiendo de la pregunta: ¿quién nos alimenta?

Desde este interrogante, podríamos llegar directamente a quien cocina, pero también a quien produce los alimentos. En este sentido, encontraríamos relaciones casi directas con nuestras madres, abuelas o empleadas domésticas (mujeres en general), debido a la relación histórica que se ha entretejido entre mujeres, lo privado y las cocinas. Aunque esa historia podría también llevarnos por el camino de las relaciones de poder, de lo productivo y lo reproductivo en las tareas del hogar (Harrington Meyer, 2000; Gorban y Tizziani 2014; Cruz-Vidal, 2019). De este modo, podríamos poner el foco en la reflexión que hace Paula Caldo en el texto que presenta para este dossier, La cocina popular santafesina bajo la lupa. Saber culinario, mujeres, identidad y transmisión, sobre cómo las recetas de lo cotidiano no solo están estrechamente relacionadas con las rutinas, los vaivenes familiares, las circunstancias económicas, sino que, además, estas representan estrategias para lidiar con esas confluencias y tensiones cotidianas, para así lograr de maneras varias los “momentos de alimentación”.

Por otra parte y, de nuevo, retomando el papel cotidiano que toma la alimentación en nuestras vidas, seguro que nos hemos vistos expuestos a hacer recetas que no están en un recetario, pero que se han vuelto emblemáticas para nosotros e, incluso, a un nivel mucho más amplio. Por ejemplo, podría ser un arroz que se hace con todo lo poco que queda en la nevera, o recurrir a repartir un mismo alimento durante el día con alguna variación, como ponerlo en agua con sal y hacer una sopa para desayunar, y luego, para el almuerzo acompañarlo con algo más.

Este tipo de recetas, aquellas que creamos diariamente utilizando estrategias para resolver el hambre, ponen en tensión también qué es el patrimonio y qué es patrimonializable. Lo cual nos lleva a preguntar si la patrimonialización invisibiliza cocinas, alimentos y hábitos alimentarios de comunidades y regiones o si la idea de patrimonio puede visibilizar la variedad de cocinas regionales en un país, así como fomentar las variedades vegetales, animales y las formas de producción y distribución, por ejemplo.

Así mismo, Carina Perticone en su texto Patrimonio cultural, cultura alimentaria y discurso mediático, nos llama a pensar el patrimonio en relación con los medios de

comunicación y la inscripción en las listas de la UNESCO. De esta manera las preguntas que vemos centrales son: ¿Qué se comunica? ¿Para qué se comunica? ¿Qué discursos prevalecen? ¿Quién(es) fomentan los discursos?

Ahora bien, en la cocina también se enmarcan, como ya hemos dicho, relaciones de poder a través del estatus económico, por ejemplo, las desigualdades sociales que se presentan a causa de la falta de trabajo y, por ende, de dinero para acceder a alimentos. Situación que se exacerbó durante la pandemia SARS-CoV-2, también llamada, COVID-19.

La emergencia de la pandemia COVID-19 agudizó la subalimentación en el mundo. Para el año 2020, 811 millones de personas padecían de hambre, lo que representó un aumento de 118 millones con respecto a las 693 millones estimadas al finalizar el 2019 (Naciones Unidas, 2021). En el año 2021, la situación no mejoró y la cifra global de personas que padecían hambre ascendió a 828 millones (FAO et al., 2022a). En el Caribe y América Latina, para el mismo año la prevalencia de la inseguridad alimentaria en la región alcanzó el 8,4 %, afectando al 40,6 % de la población, lo que fue significativamente más alto que la prevalencia a nivel mundial, que se situaba en el 29,3 % (FAO et al., 2023).

El texto de Pablo Piquinela, Cocinas populares en Uruguay durante la pandemia por Covid-19. Una resignificación de la alimentación saludable, precisamente trata sobre cómo las “ollas populares” en Uruguay fueron una respuesta colectiva a la crisis alimentaria que surgió en el país a raíz de la pandemia. Estas ollas comunitarias, como él explica, surgieron desde los años 80 en América Latina como respuesta a las crisis económicas en los diferentes países y se han sostenido en distintas épocas de crisis.

De este modo, a través de los diferentes artículos que integran este dossier, invitamos a recorrer Latinoamérica a través de las relaciones e interrogantes que se proponen mediante las cocinas. Por ejemplo, podríamos pensar en las diferentes estrategias que utilizamos para asegurar una alimentación diaria y los múltiples inventos cotidianos que realizamos a partir de saberes compartidos en espacios privados y también públicos. De cómo nos organizamos colectivamente, ya sea a través de mandatos gubernamentales, canales institucionalizados o como respuesta de la sociedad civil y subvirtiendo las gramáticas establecidas. Y, también, cómo, con el fin de satisfacer nuestras necesidades diarias, recurrimos a lo colectivo, más allá de lo individual, y el cocinar toma un significado político. En este sentido, las preguntas para futuros trabajos podrían girar en torno a momentos disruptivos como los que supuso la pandemia, y que nos llevarán a discutir o poner en tensión cómo responden los gobiernos, en este caso los latinoamericanos, a las crisis alimentarias que suponen una disrupción de lo cotidiano; qué hábitos alimentarios cambian; qué movimientos sociales o colectivos surgen; y qué efectos tienen estas disrupciones en los sistemas alimentarios.

En esta introducción quisimos dar cuenta de lo complejo que es pensar en relación a cocinar, comer y alimentarse. No son actos cotidianos sin sentido, ausentes de entramados socioeconómicos, culturales y/o políticos. Estos suponen lugares y discursos que se cuecen en los fogones propios, incluso, en los regionales y los nacionales y que ponen en tensión subjetividades y en disputa lo colectivo. Por ello, estas prácticas y saberes cada vez son más estudiadas y sus debates relevantes. Invitamos a las y los lectores a reflexionar sobre las preguntas que acá dejamos y pensarlas junto con las y los académicos y mujeres cocineras que componen este dossier.

***Diana Vernot** es Socióloga por la University of Roehampton, London, UK y Magíster en Estudios Culturales por la Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia. Es candidata a Doctora en Estudios Ambientales y Rurales por la Pontificia Universidad Javeriana. Se ha dedicado a estudiar diversos temas vinculados con la cultura material, agroecología, memoria biocultural y soberanía alimentaria. Actualmente es profesora de cátedra del Depto. de Antropología, en el Colegio de Estudios Socioculturales de la Alimentación y las Cocinas Colombianas y Pontificia Universidad Javeriana. Correo: dvernot@javeriana.edu.do

***Ana María Cruz Vidal** es magíster en Antropología, por la Universidad de Los Andes, Colombia, Lic. en Gastronomía por la Universidad de La Sabana. Es candidata a Doctora en sociología por la Universidad del Valle. Actualmente se desempeña como profesora e investigadora del Programa de Ciencias Culinarias de la Gastronomía de la Universidad de San Buenaventura, Cali, Colombia. Sus temas de investigación se relacionan con las cocinas, el cuidado y los métodos de investigación. Correo: amcruzv1@usbcali.edu.co

Bibliografía

- Beardsworth, A. & Keil, T. (1997). *Sociology on the Menu: An invitation to the study of food and society*. Routledge.
- Bourdieu, P. (2016). *La distinción: Criterio y bases sociales del gusto*. España: Penguin Random House Grupo Editorial.
- Carrasco, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia un estudio de los problemas alimentarios. *Estudios Sociales* 15(30), 81-101.
- Cruz-Vidal, A.M. (2019). "*La mesa está servida*" (pero no para todos): cocina en las labores de las trabajadoras domésticas en Bogotá. [Tesis de Maestría, Universidad de Los Andes]. <http://hdl.handle.net/1992/43957>.
- Douglas, M. (1973). *Pureza y peligro: Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Oxford: Siglo XXI.
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP, y WHO. (2022a). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2022*. FAO. <https://doi.org/10.4060/cc0639en>
- FAO, FIDA, OPS, PMA y UNICEF. (2023). *Panorama regional de la seguridad alimentaria y nutricional - América Latina y el Caribe 2022: hacia una mejor asequibilidad de las dietas saludables*. FAO. <https://doi.org/10.4060/cc3859es>.
- Giard, L. (2000). Segunda parte. Hacer de Comer. En M. de Certeau, L. Giard y P. Mayol, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar y Cocinar*. Universidad Iberoamericana.
- Gorbán, D. y Tizzian, A. (2014). Inferiorization and deference: The construction of social hierarchies in the context of paid domestic labor. *Women's Studies International Forum*, 46, 54–62. <https://doi.org/10.1016/j.wsif.2014.01.001>.
- Lévi-Strauss, C. (1968). *Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido*. Fondo de Cultura Económica México.
- Mateo, A. y Pascual, M.N. (2013). La inmortalidad de los estómagos. En M.N. Pascual y A. Mateo (eds.), *Comidas bastardas: gastronomía, tradición e identidad en América Latina* (pp. 9-45). Cuarto Propio.

- Meyer, M.H. (2002). *Care work: Gender, labor, and the welfare state*. Routledge.
- Ministerio de Cultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de las cocinas tradicionales de Colombia*. Ministerio de Cultura de Colombia.
- Naciones Unidas. (12 de julio de 2021). *El hambre aumenta a nivel mundial durante la pandemia*. Noticias ONU. <https://news.un.org/es/story/2021/07/1494232>.
- Pérez, M.A. (2009). La Historia de la Historia de la alimentación. *Chronica Nova* 35, 105-162.
- Saldarriaga, G. (2009). Comedores de porquerías: control y sanción de la alimentación indígena, desde la óptica española en el Nuevo Reino de Granada (siglos XVI y XVII). *Revista De Historia Iberoamericana*, 2(2), 16–37. <https://doi.org/10.3232/RHI.2009.V2.N2.02>
- Vernot, D. (2015). Amasando cuerpos, cocinando narrativas. Los discursos de las buenas prácticas de manufactura (Resolución 2674 de 2013) en las cocinas de tres restaurantes tradicionales de Bogotá. Trabajo de grado inédita. Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá.