

Anaya, el término *pueblos* o *poblaciones indígenas* se refiere «a grupos culturalmente diferenciados que sufren desigualdades dentro de los estados en los que viven en relación con patrones históricos de conquista e imperios» (p.162). Actualmente, se manifiesta un mayor consenso en considerar el término *autodeterminación* en sentido amplio y no restringido a la consecución de la independencia.

En cuanto a las normas internacionales que desarrollan los elementos de la autodeterminación, Anaya distingue cinco categorías básicas a las que hacen referencia: no discriminación, integridad, tierras y recursos, desarrollo y bienestar, y autogobierno; presenta, en forma detallada y minuciosa, diferentes casos de la lucha de los pueblos indígenas en el campo de las categorías anteriormente mencionadas.

Hoy en día, los pueblos indígenas no cuentan con los medios adecuados para la preservación de sus prácticas culturales y continúan siendo víctimas del racismo y la discriminación: si bien existen instituciones internacionales de supervisión de las nuevas normas tema desarrollado en

la Parte III del libro: tales como el Foro Permanente para las Cuestiones Indígenas, el Grupo de Trabajo sobre Poblaciones Indígenas, la Comisión de Derechos Humanos y el Comité de Derechos Humanos, entre otros. Para los casos más complejos y problemáticos están los procedimientos de carácter *contencioso* que implican un nivel mayor de supervisión, los cuales son presentados ante la Comisión Interamericana de Derechos Humanos y la Corte Interamericana de Derechos Humanos.

Anaya concluye su trabajo incidiendo una vez más en cómo el derecho internacional facilitó la colonización y construcción de imperios; pero reconoce que en la actualidad este mismo derecho ha incorporado normas, relativas a los pueblos indígenas, que superan el carácter eurocéntrico anterior y cuyo fundamento es el principio de *libre autodeterminación*. Si bien algunos Estados se resisten a un nivel más alto de control, los nuevos procedimientos internacionales abren la posibilidad de promover la aplicación –aunque limitada– de las normas del derecho internacional.

MARIA VICTORIA CAO LEYVA

JESÚS CONTRERAS HERNÁNDEZ Y MABEL GRACIA ARMAIZ

Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas

ARIEL. BARCELONA, 2005

En estos últimos años la antropología ha pasado por una serie de reformulaciones tanto a nivel teórico/metodológico como temático, cada vez se puede observar dentro de nuestra disciplina que se toma una mayor consideración por el estudio de

ámbitos de la realidad social que hasta hace poco se veían ignorados o menospreciados debido a su «débil carácter científico». Gracias al redescubrimiento de la perspectiva reflexiva al interior de la antropología se va dar pie al desarrollo de un proceso

de autorreflexión y autocritica que desembocará en la apertura de nuevos espacios y campos de estudio. La antropología ya no se asociará ineludiblemente al estudio ni a la búsqueda y predilección por lo exótico o lo lejano —de aquel «Otro»¹, en términos más antropológicos—, sino que trasladará su campo de acción a ámbitos más próximos a nosotros, ahora los estudios se aproximan a estudios etnográficos de la vida cotidiana, de los estudios cualitativos, aspectos más íntimos, como por ejemplo la comida. Son estudios de nuestra propia cotidianidad. Los antropólogos Jesús Contreras Hernández y Mabel Gracia Armaiz estudian y analizan desde la antropología la alimentación y específicamente el acto de *comer como un hecho social*. Es un libro donde los autores construyen teóricamente la *antropología de la alimentación* donde destaca el carácter sociocultural del comer. Veamos.

El libro *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, a lo largo de los nueve capítulos que lo componen presenta un objetivo que sus autores constantemente nos hacen presente: poder brindar una visión —no pormenorizada— del conjunto del estudio de la alimentación y su relación con la cultura, y todo lo que ello implique. Lo último referido hace constar que esta tarea no es de ninguna manera sencilla y eso lo sobreentienden los propios autores, pues a través de las páginas del libro se hace permanente la necesidad

de contar con un cuerpo teórico y metodológico que llegue a copar y satisfacer los requerimientos del estudio de la alimentación desde una perspectiva sociocultural. Es decir, lo que se persigue es la construcción de una *antropología de la alimentación*. Siguiendo tal idea los autores definen a la alimentación como un *fenómeno bio-psico-social complejo*², pues el comer no sólo implica un hecho biológico sino también sociocultural. (Asimismo, los autores destacando el papel sociocultural que desempeña la alimentación al interior de las sociedades consideran a este fenómeno —siguiendo lo planteado por Marcel Mauss— como un *hecho social total*, cosa que discutiremos más adelante.) Contreras y Gracia proponen una complementariedad entre las diversas disciplinas y desarrollar un enfoque *transdisciplinar* que escape a la univocidad tradicional en la que muchas veces caen las disciplinas científicas. Sostienen que la antropología de la alimentación debe tener una visión más integral de los problemas alimentarios, tener una mirada holística y comparativa que pueda dar respuestas a la seguridad alimentaria, los hábitos alimentarios y una base teórica que fusionen las investigaciones etnográficas de carácter social y las ciencias naturales. La antropología para los autores es el estudio del hombre, la cultura, el conjunto de normas y patrones sociales que organizan el comportamiento de los individuos. Toda cultura o grupo hu-

1 Debemos recordar que la antropología nace como una ciencia dedicada al estudio del «Otro», de lo que era diferente de Occidente, teniendo como principal herramienta el poner en cuestionamiento la cultura de ese «Otro». Sin embargo, en la actualidad y gracias a lo que algunos autores han dado denominado «giro lingüístico» se da una mayor preocupación por poner en duda todo aquello que antes se daba por sentado. Un enfoque teórico que lleva a práctica, un poco extrema, cuestionando la propia cultura occidental y todo lo que ella procede incluida la antropología en tanto ciencia, lo representa el postestructuralismo.

2 Recordemos ante todo que el ser humano se presenta como un ser complejo tanto biológico como socialmente, entre dos aspectos se establece una importante relación de causalidad mutua. No podemos entender o tratar de explicar al ser humano excluyendo uno de sus dos componentes, sino es mediante una mirada globalizadora e integral en la que se destaque interacción que existe entre estos dos aspectos.

mano establece sus propias normas socialmente aceptadas por todos o por lo menos la mayoría de sus miembros. Así, la alimentación como cualquier otra actividad humana se encuentra condicionada por tales normas, es decir, está influenciada por la cultura, pero a diferencia de otras actividades del hombre para poder entender e interpretar dicha influencia en el caso de la alimentación no sólo nos bastamos con el análisis de los factores psicosociales de tal o cual comportamiento, sino que debemos tomar en cuenta también el componente biológico presente en el hecho de comer. Todo individuo necesita energía para poder desarrollar diferentes actividades a lo largo de toda su existencia, teniendo como principal fuente de energía los alimentos, la cuestión social entra a tallar en la forma cómo son producidos, distribuidos y consumidos esos alimentos.

De lo anteriormente expuesto podemos rescatar que el hombre es un ser biológico y a la vez, un ser social, con un comportamiento alimentario. Contreras y Gracia, proponen que la alimentación es un proceso fisiológico y tiene también un carácter social que nuestro organismo reconoce y se impregna en la cultura. También los autores denominan *décalage* o lo que vendrían a ser las normas sociales de comportamiento que los individuos de cada cultura o grupo humano particular lo asumen como propio. De tal manera que el acto de comer es un acto social. No todo lo que comemos, sean posibles de ser consumidos. Por ejemplo, los países occidentales o de pensamiento «occidentalizado» no podrían comer carne de perro y menos incluirlo en la dieta diaria. Sería visto de una manera desaprobatoria por la mayoría de la población; sin embargo, en otras latitudes como es el caso de ciertas zonas de China, la ingesta del perro es habitual en la mayoría de la población. Vemos, pues, que existen ciertos con-

dicionamientos sociales, conjugados con la necesidad biológica de comer, alrededor del consumo de nuestros alimentos. Es cierto que también existen condicionamientos por parte de la adaptabilidad a nuestro entorno natural, como cuando alguna persona no soporta la lactosa u otra es alérgica a los mariscos, pero lo que nos ofrece la perspectiva social de la alimentación es que del acto mismo podemos extraer algunas anotaciones básicas que reflejen ciertas pautas culturales al interior de la sociedad donde se produce dicho acto. Pero debemos de acotar que esos condicionamientos no sólo están presentes en el consumo de los alimentos, sino también en la producción, distribución y preparación de los mismos. Es interesante observar que las élites de las diversas sociedades casi siempre consumen platillos más elaborados en su preparación que los consumidos por la gente común y corriente, o que siempre en fechas festivas y/o solemnes se preparen platos especiales en comparación con el resto del año. La alimentación como lo proponen los autores, no está únicamente compuesta por *hábitos* sino también por *saberes culturales*, tiene un significado específico al interior de cada sociedad que la antropología de alimentación tendrá la labor de interpretar.

Por otra parte, los datos que los autores recolectan y muestran constantemente a través de su obra, le son de gran utilidad para la construcción de su objeto de estudio, pues le sirven como un laboratorio virtual donde realizan *pruebas de ensayo y error* en relación al hecho de comer teniendo como principal referente las corrientes teóricas antropológicas—cosa que se muestra en todo el capítulo 3 del libro—y como herramientas fundamentales las técnicas y los métodos propios de la antropología (como lo son la etnografía, la entrevista extensa, las entrevistas en profundidad o los grupos de discusión) aso-

ciadas a nuevas técnicas propuestas por los autores como la ficha de consumo semanal (evaluándose hasta cinco dimensiones: temporal, estructural, espacial, social y formal del acto de comer) y el calendario anual del consumo de alimentos con el afán de superar la paradoja clásica en antropología entre la visión *emic* y *etic*, o la *diferencia entre lo que se dice y lo que se hace*—todo lo concerniente al marco metodológico aparece en el cuarto capítulo—. A partir del aporte extraído de las diferentes corrientes teóricas y metodológicas se buscará satisfacer el estudio de la alimentación desde una manera tangible para poder comprender los diferentes procesos sociales y culturales que se dan en las distintas sociedades, y que el hecho mismo de comer encubre. A su vez, el estudio de la alimentación como un fenómeno social nos acerca de sobremanera a la comprensión de cuestiones más prácticas, a problemas puntuales por los que atraviesa la humanidad en la actualidad, como la hambruna o las distintas enfermedades que se presentan relacionadas a un desbalance o las posibles anomalías en la dieta de las personas (enfermedades cardiovasculares, obesidad, anorexia, bulimia, entre otras). La preocupación por los problemas relativos a la alimentación aparece cada vez más marcada en las agendas políticas de varios países, por lo que se hace indispensable ya no sólo un análisis biomédico del asunto sino también una perspectiva sociocultural del mismo. Las personas por más que pertenezcan a la misma sociedad y se encuentren expuestas a las mismas normas de comportamiento, no las habrán de interiorizar de una manera homogénea, pues cada persona en particular construye

sus propios esquemas de interpretación de la realidad que les rodea, construye un propio *habitus* único e irreplicable que lo vincula con el mundo, por lo cual no es posible percibir que todos los miembros de un mismo grupo tengan las mismas características en relación al consumo de sus alimentos³. En otras palabras, la construcción de una antropología de la alimentación resulta útil no sólo a nivel teórico reflexivo sino a su vez también práctico o aplicado, ya que por medio de los conocimientos que se puedan obtener se ha de poder buscar mejorar la calidad de vida de las persona.

Otro aspecto interesante del libro es su visión casi completa de los diferentes tratamientos que se le da al análisis de la alimentación. En los cinco últimos capítulos lo que se presenta es el componente sociocultural que engloba el acto de comer. Los autores refieren que la investigación etnográfica nos permite conocer qué es lo que comemos y cómo lo comemos y estos se reflejan en el orden social predominante, «somos lo que comemos». En el capítulo 5, se observa cómo a partir de la alimentación surgen manifestaciones *identitarias* de carácter cultural. El capítulo 6, expone tres formas específicas de diferenciación social: clase social, género y edad que gravitan en la alimentación. Se enfatiza que cada grupo posee diferencias culturales y desigualdades sociales al momento de producir, distribuir y consumir los alimentos, destacándose particularidades propias a cómo, dónde, qué y con quiénes comen. El capítulo 7, está orientado a ver cómo las diferentes concepciones sociales que se tienen sobre el cuerpo pueden afectar de una forma negativa a nuestra salud, desencadenando problemas cró-

3 Un ejemplo claro de cómo lo social interviene activamente sobre el comer la puede representar el ideal de delgadez hoy en boga, siendo común la aparición y el consumo masivo de productos denominados *light* o, asimismo, la adopción de un sin número de dietas que nos ayuden a conseguir la «figura» deseada.

nicos como la obesidad, la anorexia nerviosa o la bulimia. Las representaciones del cuerpo cambian esencialmente en tiempo y espacio. hoy es normal que prevalezca el ideal del cuerpo esbelto y delgado influenciando nuestro comportamiento cotidiano como sucede con el consumo casi exclusivo de producto light o las visitas cada vez más regularmente al gimnasio, todo ello de una manera directa o indirecta afecta en gran medida nuestro régimen alimenticio. El octavo capítulo, se aboca a un problema más concreto y práctico: la desigual distribución de los alimentos a nivel mundial. Lo que este problema acarrea para todas las sociedades, sobre todo, los integrantes del llamado mundo en vías de desarrollo es un desajuste que afecta no sólo a las personas sino también a nuestro medio natural, pues una desigual distribución de los alimentos, que lleva a un sobre exceso en los países ricos y en sobre escasez en los países, nos confina al uso de recursos cada vez menos renovables, lo cual afecta al entorno natural que nos sirve de colchón biológico. Ante tal situación se exponen ciertas medidas preventivas por parte de los gobiernos que ayuden a preservar el capital más valioso que tenemos, nuestro medio ambiente, ante esto se enfatiza en lograr una mejor distribución de los recursos y de los alimentos a nivel global. En el noveno capítulo, que cierra el libro de Contreras y Gracia, se reflexiona cómo a partir de una modernidad alimentaria podemos estudiar un fenómeno tan complejo y actual como es el choque entre lo global y lo local, o mejor dicho entre el proceso de globalización cada vez más acelerado y los particularismos identitarios. Producto de tal choque hoy

contamos con novedosos platillos donde aparece la influencia de dos o más corrientes culinarias de diferentes países y regiones, como sucede en el Perú con el caso de la llamada cocina noveandina que recoge productos y formas gastronómicas andinas mezclándolas con formas de preparación e incluso productos y tradiciones culinarias europeas, en ello sin duda vemos una revaloración de la cocina andina.

Por último, la propuesta teórica de los autores se inscribe en fusionar las corrientes teóricas propias de la antropología tal como lo hizo Jessica Kuper en *Cocina de los antropólogos* (1984), enfatizando el aporte de los funcionalistas, estructuralistas y culturalistas, todo ello con la finalidad de tender puentes para entender la alimentación y la cultura. Además me parece reveladora la definición que se le da a la alimentación como *hecho social total*. También debe destacarse el aporte de los autores en relación a la alimentación como vínculo entre lo natural y lo sociocultural, y como expresión microsociológica de los cambios y continuidades que se producen a nivel de la estructura social. Aun cuando el empleo del concepto de *hecho social total* puede acarrear ciertas dificultades, pues no encajaría con la descripción que se le otorga al hecho de comer, ya que el primero alude inextricablemente al origen de algo, a un fenómeno que posteriormente desencadena todo un enmarañado de relaciones complejas, mientras que el segundo, debido a su relación directa a lo biológico se presenta más como una consecuencia de un proceso de adaptación al entorno tanto natural como social⁴. Como en el caso de la poca tolerancia a la lactosa las personas que presentan dicho problema

4 Un ejemplo de adaptación social es lo que nos muestran los mismos autores respecto al caso de la sacralidad de las vacas en la India, ya que esta reflejaría más que todo una restricción para preservar la fuerza de tracción para el arado de los campos que una cuestión de religión.

(netamente fisiológico y, por ende, natural) por mucho que les digan que tomar leche es saludable ellos estarán prohibidos biológicamente del consumo de tal producto, no es que ellos no la tomen debido a sus creencias religiosas como los tabas o la que la leche sea sagrada e intangible. El condicionamiento natural al momento de ingerir nuestros alimentos es un factor importante a tomar en cuenta en relación al empleo de un concepto como el de hecho social total, ya que como hemos visto el panorama no nos remite únicamente a fenómenos sociales, sino más bien se ubica en una especie de frontera imaginaria en la que es difícil establecer parámetros definitivos. La alimentación no sólo es una consecuencia de nuestra sociabilidad sino también de nuestra adaptación al entorno, de nuestra selección natural. Siguiendo esta lógica, el comer de tal o cual manera no representa un hecho primigenio o desencadenador de relaciones sociales complejas, sino es la consecuencia, el reflejo del orden social predominante dentro de una

sociedad determinada. Así, en contraste con la idea propuesta por Mauss respecto al «Don», la alimentación no ha participado activamente en el desarrollo de nuevas relaciones sociales, lo que creo a este respecto es que surge una confusión por el mismo carácter bidimensional del hecho de comer ya que al quererlo tratar de enfocar desde un enfoque transdisciplinar donde prevalezca la perspectiva sociocultural no se especifica del todo las diversas facetas que pueden desempeñar ocasionalmente los alimentos: como bienes de intercambio, como símbolo de estatus, como tabú, entre otras muchas funciones. Si bien se hacen descripciones de estas funciones no hay necesariamente una clasificación. Esa nos parece importante ya que todos estos usos expresan símbolos particulares de acuerdo a cada sociedad y en todas, el alimento no es tratado de una forma sagrada, por ejemplo. Al contrario que la idea de «Don» para la alimentación siempre existirán ciertas restricciones que escapan a lo social.

EDER ENRIQUE LOAYZA LÉVANO