
Introducción: Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina

Charles-Édouard de Suremain et Esther Katz

Mapa de América latina



- 1 “El otro, según Françoise Héritier-Augé, es, ante todo, aquél que come diferente a uno” (1985: 61). Dicho de otro modo, la alimentación es el cimiento a partir del cual se

desarrollan identidades individuales y colectivas. Como todo hecho social, la alimentación de un grupo, de una categoría social o de una sociedad constituye un sistema, un conjunto de representaciones, saberes y prácticas que se distinguen de otros sistemas alimentarios. Este aspecto es el que ha sido más ampliamente estudiado por los antropólogos: la alimentación que encarna y cristaliza las diferencias culturales e identitarias y la cual se erige como uno de los fundamentos históricos de las sociedades, las regiones, las familias¹ ... Por otra parte, mientras que las polémicas acerca de los fenómenos conexos de destrucción y de crispación identitarias se hacen cada vez más patentes, la cuestión de la transformación de los modelos alimentarios y de las recomposiciones sociales rara vez es estudiada desde una perspectiva antropológica.

- 2 En este volumen, la noción de alimentación es entendida en su sentido más amplio: como un conjunto de representaciones, discursos y prácticas en relación con la producción, los intercambios comerciales y no comerciales, la distribución, la preparación y el consumo de productos alimenticios (Suremain *et al.*, 2006). Por “modelos alimentarios” entendemos aquí los modelos de referencia que corresponden a unos modos ideales de preparación, de consumo, de convivencia, de solidaridad o de redistribución de alimentos. Las recomposiciones sociales ligadas a la alimentación dependen por su parte de los lazos sociales (familias, redes, grupos), cuyas transformaciones son el resultando de varias interacciones: la diversificación de intercambios mercantiles, la apertura de espacios locales, la amplificación de flujos migratorios, la multiplicación de programas de desarrollo, la circulación de mensajes e ideologías... pero también de las dinámicas sociales y culturales locales (o “comunitarias”), las reivindicaciones identitarias, así como las lógicas económicas y políticas internacionales.
- 3 A partir de nueve estudios que parten de disciplinas complementarias (antropología, historia, sociología, agronomía, nutrición) y llevados a cabo tanto en el medio rural como en el urbano², el presente número de *Anthropology of Food* analiza la articulación entre las transformaciones de los modelos alimentarios y las recomposiciones sociales en América Latina. Si bien estas últimas ocurren a escalas geográficas y sociales muy distintas (países, regiones, comunidades, barrios, grupos sociales...), las presentes contribuciones ofrecen pistas y elementos de reflexión en torno a tres temas en común: (i) la alimentación y su vínculo con la estratificación y la estigmatización social; (ii) la relación entre globalización y prácticas alimenticias; y (iii) las interacciones entre identidad, patrimonialización e influencias externas.

Alimentación, estratificación y estigmatización social

- 4 En América latina la estratificación social posee raíces profundas. Resultado de las antiguas estructuras coloniales, ha sido modelada por la historia política y económica de cada país. Los hábitos alimentarios varían según dichas categorías sociales, aunque por momentos llegan a coincidir con otro tipo de tradiciones culinarias (indígena/europea, por ejemplo). Alimentos como la carne, consumidos cotidianamente por los grupos más privilegiados, son en cambio accesibles a los menos favorecidos solamente en contextos festivos (Goloubinoff, 1996; Katz). En las zonas rurales se observan también diferencias económicas entre los habitantes de pueblos o comunidades aparentemente homogéneos, donde los periodos de carestía no son siempre compensados por alimentos venidos de fuera (De Walt *et al.*, 1980; Casas *et al.*, 1987). Actualmente, un porcentaje considerable de la población del continente padece diferentes grados de desnutrición. (Olaíz *et al.*, 2006).

- 5 Generalmente, los cambios alimentarios no favorecen a los más pobres sino todo lo contrario³. Los prejuicios sociales provocan el rechazo de alimentos concebidos como de “pobres”, de “negros” o de “indios” y, en cambio, orientan las preferencias hacia alimentos de “ricos” o de “blancos”, los cuales no siempre son más nutritivos (Lentz, 1991; Eloy; Fajans; Katz)⁴.
- 6 Desde tiempo atrás, el “prestigio por lo extranjero”⁵ ha conducido tanto a las clases privilegiadas como al resto de la sociedad a consumir productos y alimentos provenientes de un país político y culturalmente hegemónico (Orlove, 1997): Francia al final del siglo XIX (Bak-Geller), los Estados Unidos a fines del XX (Suremain). Asimismo, la influencia de ideologías alóctonas ha dado como resultado el rechazo o la sustitución de ciertas preparaciones y productos. Es así que, por ejemplo, poblaciones convertidas al protestantismo –en su versión fundamentalista norteamericana– desisten del consumo de alcohol y de estimulantes, lo cual implica su exclusión de las fiestas comunitarias y de ciertas redes de sociabilidad (Magny).
- 7 Por otro lado, nuevas modalidades de consumo y de convivencia se crean a partir de las crisis económicas, políticas y sociales. Es el caso de Argentina, cuya capital vio surgir un sector nuevo de la sociedad: los “nuevos pobres” (Aguirre). Éstos se sienten incluso más estigmatizados que aquellos que siempre han vivido en la “cultura de la pobreza” pues no logran aceptar su nueva condición ni recurrir a la economía informal. A pesar de todo, para muchas mujeres el comercio de alimentos se convirtió en una verdadera estrategia de supervivencia, lo cual contribuyó a popularizar algunas preparaciones culinarias hasta entonces desvalorizadas (Lestage, 2008; Eloy; Fajans; de Robert & van Velthem).

Globalización y prácticas alimenticias

- 8 La mayor parte de las sociedades latinoamericanas registran una intensa movilidad migratoria. Desde el siglo XVI, el continente ha sido incorporado a las redes comerciales internacionales y participa en el proceso de mundialización. Desde el punto de vista alimentario obedece a las mismas tendencias que encontramos en otros continentes (Pelto *et al.*, 1983): industrialización, mejora progresiva en el sistema de transportes, mayor complejidad de las redes de distribución, incremento de los flujos migratorios y de la monetarización, de los agro-negocios y de la agro-industria...
- 9 Este conjunto de fenómenos conlleva la “deslocalización de los alimentos”, es decir, el hecho que los productos provienen de lugares y ambientes culturales cada vez más lejanos (*ibid.*). Mientras que estas transformaciones contribuyen al enriquecimiento de la dieta de los más ricos, implican a su vez el abandono de alimentos “tradicionales”, cada vez menos al alcance de los más pobres (*ibid.*).

Foto 1:



Globalización y “deslocalización” de alimentos: spaghettis en la Amazonía brasileña, complemento o sustituto de la yuca. E. Katz@IRD]

- 10 Los fenómenos de migración acentúan el proceso de deslocalización. México, vecino del gigante norteamericano, es particularmente afectado, si bien en realidad el continente entero llega a percibir las consecuencias. Migraciones del campo a la ciudad (Eloy) o de una región o país a otro (Lestage, *ibid.*; Tinat, 2008; Katz), todas ellas contribuyen al incremento de la monetarización y a la exposición a modelos alimentarios diferentes. Al mismo tiempo, los migrantes importan y hacen circular los alimentos desde su lugar de origen, produciendo así otro tipo de deslocalización (Lestage, *ibid.*; Eloy; de Robert & van Velthem).
- 11 Actualmente, los modos de alimentación uniformizados como el *fast-food* a la americana o la “cocina internacional” se intensifican en los contextos urbanos y en los centros turísticos (Suremain; Ávila & Tena). Alimentos y bebidas agro-industriales (pollos de granja, arroz, pastas, aceite, café, dulces, *Sabritas*, refrescos, cervezas...), comercializadas en América latina desde hace varias décadas, llegan ahora hasta las zonas más alejadas y cada vez en mayor cantidad, sustituyendo así el consumo de plantas locales cuya diversidad se encuentra actualmente amenazada (Eloy; Katz). Este fenómeno se agrava aún más cuando se pasa de una agricultura de subsistencia a una comercial (Dewey, 1981; Lentz, 1991). Habrá que preguntarnos si a fin de cuentas un modelo alimentario acabará por imponerse al resto.
- 12 Parece entonces importante analizar las principales transformaciones que resultan a partir de este tipo de acontecimientos. La emergencia de nuevas carencias alimentarias, del sobrepeso y de diabetes observadas desde hace un par de décadas (Pelto *et al.*, 1983) toma actualmente proporciones preocupantes en todo el mundo⁶. Estos fenómenos afectan sobretudo a los ciudadanos cuyo esfuerzo físico y gasto energético es mínimo, pero se manifiestan también en las zonas rurales y forestales⁷, al punto que Brasil y México

cuentan actualmente con la mayor proporción de obesos, sólo superada por los Estados Unidos (Delpuech *et al.*, 2006).

foto 2



Obesidad (cerámicas mexicanas). E. Katz@IRD

- 13 De manera insidiosa, la deslocalización de la alimentación implica, en términos de Fischler (2001), un riesgo de “gastro-anomía”, es decir, la pérdida de identidad del comensal debido a su incapacidad de identificar los alimentos que ingiere. Todos estos cambios revelan una modificación progresiva en la imagen ideal del cuerpo (Tinat, *ibid.*) y en la redefinición de los roles masculino/femenino (Weismantel, 1989; Lentz, 1991; Tinat, *ibid.*; Katz). Sin embargo, por falta de estudios especializados, aún es difícil apreciar el alcance de las transformaciones actuales.

Identidades, patrimonialización e influencias alóctonas

- 14 Las cocinas de América latina reflejan el mestizaje cultural entre indígenas, europeos y africanos. Generalmente, los diversos aportes fusionaron creando particularidades locales⁸, pero ciertos países como México (González de la Vara, 1996-97) o Perú (Olivas Weston, 1998) reivindican actualmente una gastronomía de tradición indígena, algunas regiones (Caribe, Bahía en Brasil) promueven sus orígenes africanos (Fajans), mientras que otros países, como Argentina -cuya población europea es significativa- arraigan su herencia culinaria en Europa.
- 15 A finales del siglo XIX, llegaron a América Latina migrantes de toda Europa, del Medio Oriente (siros y libaneses) y de Asia (japoneses y chinos). Sus aportes culinarios no tuvieron tanto impacto en las cocinas locales y más bien se concentraron entorno a los restaurantes. De hecho, durante esta época de desarrollo económico, los migrantes

hicieron eco a la moda europea y contribuyeron a la emergencia de este tipo de establecimientos. En Brasil, el consumo de alimentos fuera del hogar, que sólo ocurría entre las capas más pobres de la población, se volvió entonces una forma de diversión para las burguesías urbanas (en restaurantes franceses de preferencia) e incluso una necesidad debido a las transformaciones en la organización del trabajo (El-Kareh, 2004). Este fenómeno se intensificó con la expansión de las ciudades, la creciente distancia entre el domicilio y el lugar de trabajo y la mayor participación de las mujeres en el mercado laboral⁹.

Foto 3



Puesto de comida callejero en Guadalajara (México). C.E. de Suremain@IRD

- 16 Por otra parte, a lo largo del siglo XIX, Francia ejerció una influencia culinaria importante en las burguesías locales – en particular por medio de recetarios de cocina –, quienes liberándose del yugo colonial, se lanzaron a la búsqueda de modelos alternativos. Sin embargo, paralelamente al proceso de construcción de nuevos Estados-nación, las cocinas nacionales de diferentes países (México, Venezuela...) se apartaron progresivamente del “modelo francés” para favorecer sus propias particularidades regionales. El papel de los libros de cocina fue una vez más fundamental en la afirmación de dichos gustos y sabores nacionales (Cartay, 2005; Bak-Geller). Desde hace un par de décadas se publica una gran variedad de estudios sobre la historia de las cocinas de cada país¹⁰, así como recetarios que valorizan las cocinas de sus regiones (Fajans)¹¹. A su vez, los platillos de origen extranjero son reapropiados por las cocinas nacionales, como en México, donde hamburguesas, pizzas y *sushis* se sirven acompañados de chile (Ávila & Tena); o bien en Bolivia, donde el *shawarma* se convierte en una sopa de carne y papas, típicamente andina (Suremain).

- 17 Algunos fenómenos de patrimonialización han surgido en el curso de los últimos años debido en parte a la Conferencia de la UNESCO de 1989 sobre la *Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*, ratificada por la Convención de 2003. En Brasil ésta es aplicada por el IPHAN (Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico Nacional), que efectúa desde el 2004 un inventario de los bienes culturales inmateriales entre los cuales van incluidos los saberes culinarios (IPHAN, 2006). Varias preparaciones culinarias fueron registradas, como es el *acarajé* de Bahía y muy pronto el *tacacá* (de Robert & van Velthem; Katz *et al.*, 2008). Asimismo, en el 2005, una delegación mexicana solicitó a la UNESCO la inscripción de su cocina nacional al Patrimonio Inmaterial de la Humanidad (Petrich, 2005). Estos ejemplos muestran, pues, que en ciertos casos la mundialización contribuye a la valorización de las culturas locales.
- 18 En este sentido, la ONG internacional *Slow Food* promueve los productos locales (*de terroir*) y de calidad para oponerse al *fast-food* (www.slowfood.com). Asimismo, el sistema de “Indicaciones Geográficas” derivado de las “Denominaciones de Origen” francesas comienza a desarrollarse en América Latina: aplicado ante todo a los productos que representan grandes capitales de inversión (tequila mexicano, vinos chilenos, alcoholes y cafés brasileños), es susceptible de expandirse a productos locales menos conocidos y ligados a la pequeña agricultura familiar (Valenzuela *et al.*, 2004; Lages *et al.*, 2005; Katz *et al.*, 2008). A su vez, la valorización del patrimonio culinario a través del desarrollo del sector turístico (Fajans; Ávila & Tena)¹² provoca en ocasiones la invención de una tradición adaptada a las demandas de los consumidores¹³.
- 19 La patrimonialización de ciertos alimentos cuya localización hace caso omiso de las fronteras administrativas, suscita conflictos y reafirmaciones identitarias. En Brasil, tanto los habitantes de Bahía como aquellos de Espírito Santo, reivindican la excelencia de su *moqueca*, un platillo a base de pescado (Fajans). En el 2003, argentinos y uruguayos se disputaron la patrimonialización del asado, de las empanadas y del dulce de leche (Carro, 2003), siendo que dichos platillos son comunes a la mayoría de las cocinas latinoamericanas. El dulce de leche, por ejemplo, se encuentra a lo largo y ancho del continente bajo diferentes nombres (*manjar blanco*, *cajeta*) y especificidades locales (Katz, 2007). Otras formas de contestación o de afirmación identitarias nacionales y regionales se expresan a través de las preferencias o el rechazo de ciertos alimentos. Así pues, los *fast-food* fueron el objeto de manifestaciones civiles que dieron como resultado la desaparición de este tipo de restaurantes tanto en la plaza central de Oaxaca en el 2002 (Katz) como en toda la ciudad de La Paz en el 2003 (Suremain).
- 20 Se ha observado que los sistemas alimentarios están actualmente confrontados a cambios acelerados y profundos, particularmente en los países del sur. La realidad observable tiene poco que ver con los modelos propuestos, a tal punto que debemos preguntarnos si las referencias externas coinciden con verdaderas prácticas alimentarias locales (Calvo, 1982; Régnier *et al.*, 2006).
- 21 ¿Qué tan “ideal” o qué tan “real” es el papel de la alimentación como cimiento de las identidades y las relaciones sociales en la recomposición de las sociedades latinoamericanas? ¿Cómo se articula la alimentación en el proceso de la mundialización, la patrimonialización, la estandarización, la “resistencia gastronómica” e incluso de la reglamentación sanitaria, todas ellas estrechamente ligadas entre sí? ¿Qué podemos deducir a partir de las progresivas transformaciones de los modelos alimentarios y de su relación con las recomposiciones sociales? El presente volumen intentará aportar algunos elementos para responder a todas estas preguntas.

- 22 6. En México, por ejemplo, alrededor de un tercio de los adolescentes y dos tercios de los adultos sufren sobrepeso; entre 1999 y 2006, el sobrepeso aumentó un tercio entre la población infantil (Olaíz *et al.*, 2006).
- 23 7. La población indígena mexicana, aunque todavía padece de desnutrición, se encuentra amenazada por este problema (Bertran, 2005). Por ejemplo, se observa sobrepeso entre niños tarahumara que viven en la Ciudad de Chihuahua, lo cual no es el caso de aquellos que viven en el campo y que consumen mucha energía física (Pasquet, 2006). El sobrepeso es también frecuente entre mujeres de ciertos pueblos huicholes (Bak-Geller, com. pers.) y casos de diabetes fueron constatados entre los nahuas de la cuenca del Balsas quienes, al beneficiar de ingresos superiores por la venta de su artesanía, llegaron a consumir un alto número de refrescos (Goloubinoff, 1996). En comunidades indígenas xavante en el Estado de Mato Grosso, Brasil, existen numerosos casos de diabetes, sobrepeso y obesidad. Aquí el modo de explotación del medio ambiente fue radicalmente transformado, induciendo la disminución de la actividad física y el cambio de dieta (Gugelmin *et al.*, 2001).
- 24 12. Los investigadores de la Universidad de San Martín de Porres (Lima) trabajan entorno a la valorización turística del patrimonio culinario peruano (Zapata Acha, 2008). Se han organizado congresos acerca de este tema en México, Brasil y Argentina.

BIBLIOGRAPHIE

ÁLVAREZ M, 2007, « La patrimonialización alimentaria entre la reivindicación y la reexotización de la diversidad cultural », communication, VII RAM (VIIª Reunión de Antropología del MERCOSUR), Porto Alegre.

BERTRAN M, 2005, *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

CALVO E, 1982, « Migration et alimentation », *Information sur les Sciences Sociales*, 21(3), 383-446.

CAMARA CASCUDO (da) L, 2004 [1967], *História da alimentação no Brasil*, Global Editora, São Paulo.

CARRO H, 2003, « La pelea por el dulce de leche », *BBC Mundo*, Uruguay, 29/04/2003, http://news.bbc.co.uk/hi/spanish/misc/newsid_2985000/2985585.stm.

CARTAY R, 2003, *La hallaca en Venezuela*, Fundación Bigott, Caracas.

2005, « Aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo XX », *Agroalimentaria*, 10(20), 43-55.

CASAS A, VIVEROS J.L, KATZ E, CABALLERO J, 1987, « Las plantas en la alimentación mixteca: una aproximación etnobotánica », *América Indígena*, 47(2), 317-343.

CHAVES ABDALA M, 2006, « La restauration hors foyer dans l'État brésilien de Minas Gerais », *Journal des Anthropologues*, 106-107, 189-204.

CROS M, 1992, « Les nourritures d'identité ou comment devenir lobi ». In Lallemand S, Journet O, Ewombé-Moundo E, Ravololomanga B, Dupuis A, Cros M, Jonckers D (eds.), *Grossesse et petite enfance en Afrique noire et à Madagascar*, L'Harmattan, Paris (pp. 103-118).

DELPEUCH F, MAIRE B, MONNIER E (eds.), 2006, *Tous obèses ?* Dunod/Institut de Recherche pour le Développement, Paris.

DeWALT K.M, KELLY P.B, PELTO G, 1980, « Nutritional correlates of economic micro-differentiation in a Highland Mexican community ». In Jerome N, Kandel R et Peltó G (eds.), *Nutritional anthropology*, Redgrave, New York (pp. 205-221).

DEWEY K.G, 1981, « Nutritional consequences of the transformation from subsistence to commercial agriculture in Tabasco, Mexico », *Human Ecology*, 9(2), 151-187.

EL-KAREH A.C, 2004, « Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil », *Estudos Históricos*, 33, 76-96.

FISCHLER C, 2001 [1990], *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Odile Jacob, Paris.

GASCON J, 1998, « De la quinoa al arroz: cambios en los patrones alimenticios de la sociedad andina », *Debate agrario*, 27, 59-78.

GOLOUBINOFF M, 1996, « Coca et sauterelles grillées. Les aliments « modernes face aux saveurs du terroir dans une campagne mexicaine ». In Bataille-Benguigui M-C et Cousin F (eds.), *Cuisines. Reflets des sociétés*, Sépia-Musée de l'Homme, Paris (pp. 199-215).

GONZÁLEZ de la VARA F (ed.), 1996-1997, *La cocina mexicana a través de los siglos*, 10 Vol., Clío/Fundación Herdez, México.

GUGELMIN S.A, SANTOS R.V, 2001, Ecologia humana e antropometria nutricional de adultos Xavante, Mato Grosso, Brasil, *Cadernos de Saúde Pública*, 17(2), 313-322.

HÉRITIER-AUGÉ F, 1985, « La leçon des 'primitifs' ». In Collectif (ed.), *L'Identité française*, Tierce, Paris (pp. 56-65).

HUBERT A, 1986, *L'Alimentation dans un Village Yao de Thaïlande du Nord*, Éditions du CNRS, Paris.

IPHAN, 2006, *Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois. A trajetória da salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil/ La trayectoria de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en Brasil*, IPHAN-Ministério da Cultura, Brasília.

KATZ E, 2007, « Les confitures de lait : produits de terroir des moyennes montagnes d'Amérique Latine ». In Boëtsch G et Hubert A (eds.), *Alimentation et montagne*, Éditions des Hautes Alpes, Gap (pp. 211-220).

KATZ E, DE ROBERT P, VAN VELTHEM L, DE ALMEIDA M, SANTILLI J, ELOY L, RIZZI R, EMPERAIRE L, 2008, « La valorización del patrimonio culinario amazónico por las Indicaciones Geográficas ». In Álvarez M et Medina F.X (eds.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre América y Europa*, Icaria, Barcelona, 97-117.

LAGES V, LAGARES L, BRAGA C (eds.), 2005, *Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: Indicações Geográficas e Certificações para competitividade nos negócios*, SEBRAE, Brasília.

LENTZ C, 1991, « Changing food habits: An introduction », *Food and Foodways*, 5(1), 1-13.

LESTAGE F, 2008, « De la circulation des nourritures. La perpétuation et l'extension des liens sociaux des migrants mexicains via l'approvisionnement en produits alimentaires », *Anthropology of Food*, S 4, *Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine*.

LONG J (ed.), 2005 [1996], *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

LOVERA J.R, 1988, *Historia de la alimentación en Venezuela*, Monte Avila, Caracas.

- OLAIZ G, RIVERA J, SHAMAH T, ROJAS R, VILLALPANDO S, HERNANDEZ M, SEPULVEDA J (eds.), 2006, *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006*, Instituto Nacional de Salud Pública/Secretaría de Salud, México.
- OLIVAS WESTON R, 1998, *La cocina en el Virreinato del Perú*, Universidad de San Martín de Porres, Lima.
- 2001, *La cocina de los Incas*, Universidad de San Martín de Porres, Lima.
- ORLOVE B (ed.), 1997, *The Allure of the Foreign. Imported Goods in Postcolonial Latin America*, University of Michigan Press, Ann Arbor.
- PASQUET P, 2006, « L'alimentation de l'enfant dans la Sierra Tarahumara (Mexique) : tradition ou transition ? » Colloque *Alimentation et montagne*, Vallouise (Hautes-Alpes).
- PELTO G, PELTO P, 1983, « Diet and delocalization: dietary change since 1750 », *Journal of Interdisciplinary History*, 14, 507-528.
- PETRICH B, 2005, « Niega UNESCO estatus a la cocina mexicana », *La Jornada*, 26/11//2005, <http://www.jornada.unam.mx/2005/11/26/a44n1gas.php/>
- POULAIN J-P, 2002, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Presses Universitaires de France, Paris.
- RÉGNIER F, LHUISSIER A, GOJARD S, 2006, *Sociologie de l'alimentation*, La Découverte, Paris.
- SAHAGUN B (de), 1999 [1570-1582], *Historia General de las Cosas de la Nueva España*, Porrúa, México.
- SUREMAIN (de) C-É, CHAUDAT P (eds.), 2006, *Journal des Anthropologues (Des normes à boire et à manger. Production, transformation et consommation des normes alimentaires)*, 106-107.
- TINAT K, 2008, « Les troubles alimentaires émergent-ils en milieu rural ? Regards croisés entre une approche médicale « occidentale » et les représentations et pratiques alimentaires et corporelles de jeunes d'un village de Michoacán (Mexique) », *Anthropology of Food*, S 4, *Modèles alimentaires et recomposiciones sociales en Amérique Latine*.
- VALENZUELA A, BÉRARD L, MARCHENAY P, FOROUGHBAKHCH R, 2004, « ¿Conservación de la diversidad de cultivos en las regiones con indicaciones geográficas? Comparación del Tequila, mezcal y Calvados », *Sociedades Rurales. Producción y Medio Ambiente*, 5(8), 7-22.
- WEISMANTEL M, 1989, *Food, Gender and Poverty in the Ecuadorian Andes*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia.
- ZAPATA ACHA S, 2006, *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*, Universidad de San Martín de Porres, Lima.
- 2008, « Patrimonialización de la gastronomía peruana y planteamiento de un proyecto de desarrollo ». In Álvarez M et Medina F.X (eds.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre América y Europa*, Icaria, Barcelona, 153-174.

NOTES

1. Cf. Hubert (1986), Cros (1992), Fischler (2001) y Poulain (2002).
2. Los textos fueron presentados originalmente como ponencias en el simposio ANT 49 (Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina) en el 52º Congreso Internacional de

Americanistas (Sevilla, julio 2006), organizado por los coordinadores de este volumen. Once textos fueron publicados en francés o en inglés en el número S4 de *Anthropology of Food*, de los cuales nueve están publicados aquí en español o en portugués.

3. Cf. Pelto *et al.* (1983), Goloubinoff (1996) y Gascon (1998).

4. Sucede también que los alimentos cambian de categoría: en los Andes ecuatorianos la cebada, introducida por los españoles y antiguamente “comida de blancos”, es ahora percibida como un alimento de indios cuando se le compara con el arroz (Weismantel, 1989).

5. En referencia al título de la obra de Orlove (1997), *The allure of the foreign*.

8. Cf. Olivas Weston (1998), da Câmara Cascudo (2004), Long (2005), Cartay (2005) y Zapata Acha (2006).

9. Sin embargo, en el siglo XVI en México, ya se vendían platillos preparados en los mercados (Sahagún, [1570-1582] 1999). En las ciudades de provincia en Brasil el comer fuera del hogar ha aumentado considerablemente a partir de los años 1980 (Chaves Abdala, 2006).

10. Cf. Lovera (1988), González de la Vara (1996-97), Olivas Weston (1998 y 2000), Cartay (2003) da Câmara Cascudo (2004) y Long (2005).

11. En México, la publicación de libros de recetas regionales comenzó en los años 1940 (Bak-Geller) e incrementó al final de la década de 1980, al igual que en Perú (cf. las publicaciones de la Universidad de San Martín de Porres), Venezuela y Brasil.

13. El desarrollo turístico de un sitio arqueológico en los Andes argentinos dio lugar a la invención de una gastronomía andina local (los agricultores locales habían dejado de consumir desde hace décadas los productos andinos) bajo el auspicio de empresarios de la capital (Álvarez, 2007).

AUTEURS

CHARLES-ÉDOUARD DE SUREMAIN

Institut de Recherche pour le Développement (IRD), UR 106 « Nutrition, Alimentation, Sociétés », Institut d'Étude du Développement Économique et Social (IEDES), Université de Paris I (Panthéon-Sorbonne), suremain@ird.fr.

ESTHER KATZ

Institut de Recherche pour le Développement (IRD), UMR 208 « Patrimoines Naturels » IRD/ Muséum National d'Histoire Naturelle (MNHN), asociada al Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília (CDS-UnB), katz@mnhn.fr

Introdução: Modelos alimentares e recomposições sociais na América Latina

Charles-Édouard de Suremain et Esther Katz

Mapa



- 1 “O Outro, é antes de tudo aquele que come diferente de mim”, escreveu Françoise Héritier-Augé (1985:61) que entende a alimentação como a base para o desenvolvimento de identidades individuais e coletivas. Como um fato social, a alimentação quer seja de um

grupo, de uma classe social ou de uma sociedade em particular, constitui um sistema que tem como inspiração as representações, as práticas e os saberes acumulados ao longo de anos que se distanciam ou aproximam quando colocados em contraste com outros sistemas alimentares. E é neste ponto onde a antropologia finca seu maior interesse: a alimentação encarna e cristaliza diferenças culturais e sociais, sem deixar de considerar a trajetória histórica de sociedades, de regiões, de famílias¹.

- 2 Contudo, se é fato que estamos diante de um momento de profundas mudanças na alimentação e, portanto, frente a uma realidade em que há revisão de identidades já formadas, a questão da transformação dos modelos alimentares e suas recomposições sociais não foram suficientemente abordadas desde a perspectiva antropológica.
- 3 Assim, neste volume a alimentação será abordada por meio de um olhar mais longínquo em que o conjunto de representações, discursos e práticas de diferentes atores não diz respeito unicamente à produção, mas a um vasto sistema de trocas de distintas naturezas (comerciais ou não) como a distribuição, preparação e consumo de produtos alimentares (Suremain *et al.*, 2006).
- 4 Para tanto, o conceito aqui utilizado de “modelos alimentares” será inspirado entre o que se vê na prática e aquilo que é referenciado de maneira recorrente nos discursos com os modos de preparo, consumo, convívio, solidariedade ou redistribuição de alimentos. E, assim, a principal questão colocada neste número será apresentada sob distintos olhares, tentando compreender como a alimentação dialoga com novos arranjos que perpassam por distintos níveis: familiares, redes ou grupos. Nesse sentido, o olhar antropológico privilegiado pelo fato de transitar com liberdade entre o micro e o macro, enriquecerá a análise ao lidar com distintos ângulos de tais interações.
- 5 Este trabalho irá levar em consideração vários elementos que se articulam e impactam a alimentação como a intensidade crescente das trocas comerciais, as novas apropriações espaciais, o aumento dos movimentos migratórios, as inúmeras intervenções desenvolvimentistas, a circulação de mensagens e ideologias. Por outro lado, a conjugação desses aspectos não descarta a importância das dinâmicas sociais e culturais locais, ou “comunitárias” (como nas novas reivindicações de identidades, buscando em fatos que permaneceram subjacentes em distintas trajetórias, a “redescoberta” de elementos que concedem novos sentidos ao comer e aos alimentos), nem das lógicas econômicas e políticas internacionais.
- 6 A partir de nove estudos, conduzidos tanto no meio rural como no meio urbano, e perpassando por distintas disciplinas que se complementam (antropologia, história, sociologia, agronomia e nutrição)², o objetivo deste número de *Anthropology of food* é analisar a articulação entre as transformações dos modelos alimentares e os novos arranjos sociais que se manifestaram ou estão se manifestando na América Latina. E embora as contribuições tenham diferenças marcantes, operando sob escalas geográficas e níveis sociais marcadamente distintos (país, regiões, comunidades, bairros, grupos sociais, categorias sociais, etc.), permitem fornecer respostas e pistas para refletir sobre três temas abrangentes: a) a alimentação e suas conexões com a estratificação e o estigma social; b) os vínculos entre globalização e práticas alimentares; e c) as interações entre identidades, patrimonialização e influências externas.

Alimentação, estratificação e estigma social

- 7 Na América Latina, há uma forte desigualdade social, em boa parte herdada do antigo domínio colonial e que teve profunda influência na construção histórica, política e econômica de cada país. Os hábitos alimentares variam fortemente entre as categorias sociais e podem coincidir ou não com as diferentes tradições culinárias que costumavam colidir, como a indígena e a européia. Não é raro encontrar marcantes diferenças de consumo, como no caso da carne, um alimento cotidiano entre membros das camadas favorecidas, porém praticamente inacessível aos menos privilegiados, consumida raramente e em casos excepcionais, como os momentos festivos (Goloubinoff, 1996; Katz). Nas zonas rurais, as diferenças também estão presentes mesmo em comunidades aparentemente homogêneas em que a fome costuma assolar em períodos de escassez alimentar, muitas vezes sem contar com nenhum tipo de apoio externo para esse problema (De Walt *et al.*, 1980; Casas *et al.*, 1987). É comum observar hoje que boa parcela da população do continente sofre de deficiências de nutrição ou mesmo desnutrição em diferentes graus (Olaíz *et al.*, 2006).
- 8 Nesse contexto global, as mudanças alimentares pouco favoreceram os mais pobres e, em geral, o que se presenciou foi exatamente o contrário³. A desigualdade e os estigmas persistem, especialmente quando certos alimentos são rejeitados por serem percebidos como “de pobres”, “de negros”, ou “de índios” e, contrariamente, as preferências são orientadas pelos alimentos de “ricos” ou “brancos” e que, normalmente, são os menos equilibrados em termos nutricionais (Lentz, 1991; Eloy; Fajans; Katz)⁴.
- 9 Por outro lado, em muitos países da América Latina o ser “estrangeiro” sempre foi um indicador de prestígio⁵, percepção absorvida pelas classes dominantes e desdobrada entre o restante da sociedade que busca consumir bens e alimentos provenientes de “países-guia” (Orlove, 1997) como a França no fim do século XIX (Bak-Geller) e os Estados Unidos no fim do século XX (Suremain). Mas as mudanças não se restringem a um único plano, outras influências exógenas podem operar para constituir novos arranjos. Por exemplo, as populações que se converteram ao protestantismo – na versão fundamentalista norte-americana – abandonaram o consumo de álcool e estimulantes, criando uma nova percepção em torno das festas populares e, em geral, comunitárias. Para muitos convertidos, foi o momento de exclusão das redes de sociabilidade (Magny).
- 10 As novas formas de consumo e convívio emergem, outras vezes, sob o efeito das crises econômicas, políticas e sociais, como foi o caso da Argentina, onde o espaço urbano presenciou o surgimento dos “novos pobres” (Aguirre). Estes sentem o peso do estigma, especialmente porque muitos se deparam com a sobrevivência cotidiana, em que predomina a “cultura da pobreza”, não aceitando facilmente sua nova condição e hesitando em recorrer às atividades informais. Para muitas mulheres, o comércio de alimentos se transformou em uma verdadeira estratégia de sobrevivência, contribuindo para popularizar as preparações culinárias antes desvalorizadas (Lestage; 2008; Eloy; Fajans; De Robert & Van Velthem).

Globalização e práticas alimentares

- 11 Boa parcela das sociedades da América Latina é marcada pela mobilidade de suas populações e pela intensidade de trocas que as acompanham. Integrado às redes dos mercados internacionais desde o século XVI, o continente é parte ativa no processo de globalização. Do ponto de vista alimentar, ele tem acompanhado as mesmas tendências que os outros continentes (Pelto *et al.*, 1983): industrialização, progressiva melhora dos transportes, redes de distribuição mais complexas, importância crescente das migrações, da monetarização, do *agribusiness*, da agroindústria etc.
- 12 O conjunto desses fenômenos intensifica o processo de “deslocalização dos alimentos”, o qual expõe a origem dos gêneros alimentícios vindos dos mais distintos lugares e de universos culturais cada vez mais distantes (*ibid.*). Por outro lado, as mudanças nem sempre têm conotação negativa, pois também contribuem para o enriquecimento dos regimes alimentares locais, onde, muito frequentemente, alguns alimentos “tradicionais” já não estão mais à mesa, especialmente a dos menos favorecidos (*ibid.*).

foto 1:



Globalização e “deslocalização” dos alimentos: macarrões na Amazônia brasileira, complemento ou substituto da mandioca.

E. Katz@IRD

- 13 Os fenômenos migratórios acentuaram este processo de deslocalização. O México, vizinho do gigante norte-americano, é particularmente tocado pelas migrações entre fronteiras, afetando todo o continente. As movimentações são das zonas rurais para a cidade (Eloy), de uma região ou de um país para outro (Lestage, *ibid.*; Tinat, 2008; Katz), contribuindo para uma aguda monetarização e exposição de uma ampla diversidade de modelos alimentares. Inversamente, os imigrantes promovem em sua nova moradia os alimentos de sua terra natal, criando outro tipo de deslocalização (Lestage, *ibid.*; Eloy; De Robert & Van Velthem).

- 14 Atualmente, os restaurantes padronizados, como os *fast-foods* norte-americanos ou a dita cozinha internacional, se expandem no contexto urbano e nos grandes destinos turísticos (Suremain; Ávila & Tena). Os alimentos e bebidas formulados pela agroindústria (frangos de granja, arroz, massas, óleo, café, doces, batatas fritas, refrigerantes, cervejas, etc.) e comercializados há décadas na América Latina, chegaram aos consumidores das regiões mais atrasadas em grande abundância. Esta tendência tende a substituir o uso de plantas locais, incrementando o risco de reduzir a diversidade biológica (Eloy; Katz), fenômeno que se agrava quando se passa de uma agricultura de subsistência para uma agricultura em larga escala (Dewey, 1981; Lentz, 1991). Diante destas questões, vale a pena perguntar se um modelo alimentar poderá desaparecer em função dessas articulações.
- 15 Convém, também, analisar as transformações maiores decorrentes desse tipo de mudanças. O surgimento de novas carências alimentares, excesso de peso, obesidade e diabetes, observados ao longo destes vinte anos (Pelto *et al.*, 1983), tomou proporções alarmantes pelo mundo todo⁶. Esses fenômenos afetam especialmente os cidadãos urbanos, normalmente com menor gasto energético, mas também começa a ser notado nas zonas rurais e florestais⁷. Brasil e México contam hoje com acentuadas proporções de obesos com relação à população, superados apenas pelos Estados Unidos (Delpeuch *et al.*, 2006).

foto 2:



Obesidade (cerâmicas mexicanas).

E. Katz@IRD

- 16 Dessa forma, a questão da deslocalização dos alimentos implicaria, utilizando os termos de Fischler (2001), no risco de cairmos em uma “gastro-anomia”, ou seja, uma diluição de vínculos de reconhecimento com a comida, assim como de sua capacidade de dizer quem somos. Todas essas transformações implicam em mudanças progressivas nas percepções corporais (Tinat, *ibid.*) e em novas definições dos papéis masculinos e femininos

(Weismantel, 1989; Lentz, 1991; Tinat, *ibid.*; Katz). Entretanto, ainda não se pode perceber o impacto dessas mudanças a longo prazo, sendo necessários mais estudos sobre o tema.

Identidades, patrimonialização e influências externas

- 17 As cozinhas da América refletem as distintas influências entre a população indígena, europeus e africanos. Em geral, as diversas contribuições foram amalgamadas e deram forma a sistemas bastante particulares e com acentuadas diferenças locais⁸. No entanto, alguns países, como o México (González de la Vara, 1996-1997) ou o Peru (Olivas Weston, 1998), hoje já reivindicam uma gastronomia própria. Nesse processo, alguns elementos são despertados e outros permanecem silenciosos, de modo que certas tradições culinárias, como indígenas ou africanas (Fajans), podem ser incorporadas em maior ou menor proporção. Em outros países, como a Argentina, a trajetória gastronômica enfatiza a herança européia, uma vez que a imigração de europeus foi muito significativa nesse país.
- 18 A partir do fim do século XIX, a América Latina recebeu levas de imigrantes, inclusive do Oriente Médio (sírios, libaneses) e da Ásia (japoneses e chineses), impactando de distintas formas as culinárias locais, com participação marcante no setor de restaurantes e mais diluída no diálogo com a cozinha local. Sem dúvida, esses imigrantes deram ampla contribuição para o desenvolvimento do segmento do comer fora de casa, seguindo uma tendência que já se observava na Europa. No Brasil, realizar refeições na rua sempre foi uma atividade corriqueira entre as camadas mais pobres da população, mas revelou uma curva ascendente à medida que essa prática foi reconhecida como um dos principais meios de lazer das camadas médias urbanas (nos restaurantes ditos gastronômicos, de preferência franceses) e também como forma de atender uma necessidade, especialmente pelas mudanças ocorridas na organização do trabalho (El-Kareh, 2004).

foto 3:



Ponto de comida de rua em Guadalajara (México).

C.E. de Suremain@IRD

- 19 E esse fenômeno vem crescendo de maneira acentuada, em parte pela urbanização e expansão das cidades, dificultando a circulação de pessoas e reduzindo o acesso às refeições domésticas. As dificuldades de deslocamento contaram também com novos arranjos familiares, especialmente a saída das mulheres para o mercado formal de trabalho⁹, de maneira que comer em casa foi ficando menos freqüente.
- 20 Vale ressaltar que ao longo do século XIX a França exerceu uma influência culinária importante – notoriamente devido aos livros de receitas – sobre as camadas favorecidas da América Latina interessadas em modelos alimentares distintos daqueles que circulavam sob o domínio colonial. Por outro lado, a ação dos processos de constituição dos Estados nacionais trouxe como resultado, em alguns países, um afastamento do “modelo francês” e as cozinhas desses países passaram a ressaltar elementos regionais, fato observado no México, Venezuela, etc. Para reforçar esses gostos e sabores nacionais, as obras culinárias validaram esse movimento (Cartay, 2005; Bak-Geller), de modo que, ao longo de vários anos, houve a publicação de uma série de obras abordando a trajetória das cozinhas nacionais¹⁰, cujo principal objetivo era valorizar receitas e particularidades locais (Fajans)¹¹. Por sua vez, muitos alimentos de origem estrangeira foram incorporados à dinâmica local, como no México, onde usa-se pimenta no preparo dos hambúrgueres, das pizzas e dos *sushis* (Avila & Tena), ou, como na Bolívia, onde o *shawarma* se transformou em uma sopa de carne e batatas tipicamente andina (Suremain).
- 21 Outro fenômeno que se observou nestes últimos anos é a patrimonialização, uma decorrência da Conferência organizada pela Unesco em 1989 sobre a “Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial” e ratificada na Convenção de 2003. No Brasil, a

responsabilidade desse processo está assegurada pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) que, desde 2004, vem trabalhando no inventário e registro de bens imateriais, entre os quais se incluem os saberes culinários (IPHAN, 2006). Várias preparações culinárias já foram inventariadas e algumas inscritas, como o Acarajé na Bahia e, em breve, o Tacacá (De Robert & Van Velthem; Katz *et al.*, no prelo). Em 2005, uma delegação mexicana encaminhou uma demanda à Unesco para inscrever a cozinha nacional como patrimônio imaterial (Petrich, 2005). São movimentos inesperados, na verdade quase na contramão do que supostamente seria possível imaginar a partir da globalização, e que, em certos casos, contribuiu sobremaneira para valorizar elementos das culturas locais.

- 22 Nessa linha de raciocínio, a associação internacional conhecida como *Slow food* (www.slowfood.com) adquiriu visibilidade ao incentivar a produção local e o consumo de produtos “da terra”, em visível oposição ao sistema de restaurantes *fast-food*. Houve também a adaptação do sistema de “Indicações Geográficas”, derivado das “apelações de origem” usadas na França, que na América Latina foram inicialmente aplicadas aos produtos com maior circulação comercial, como a tequila (México), vinhos (Chile), cachaça e café (Brasil). Essa mesma lógica é bastante abrangente e se estendeu aos produtos locais menos conhecidos, normalmente provenientes de pequenas produções, especialmente de caráter familiar (Valenzuela *et al.*, 2004; Lages *et al.*, 2005; Katz *et al.*, 2008). O desenvolvimento do setor turístico também teve uma influência importante no sentido de acentuar essa tendência de valorização do patrimônio culinário (Fajans; Avila & Tena)¹², muitas vezes ocorrendo uma invenção de tradições que se adaptam aos interesses dos consumidores¹³.
- 23 A patrimonialização de certos alimentos é muitas vezes feita para além das fronteiras políticas e administrativas, suscitando distintos níveis de conflitos, assim como recrudescimento de identidades. No Brasil, a moqueca, prato feito à base de peixe, é objeto de discórdia entre a Bahia e o Espírito Santo, cada qual reivindicando sua excelência. Em 2003, argentinos e uruguaios disputaram a patrimonialização do “*asado*”, das “*empanadas*” e do “*dulce de leche*”, ignorando que esses produtos são encontrados em outros países da América Latina. O *dulce de leche* (doce de leite) aparece por todo o continente sob várias formas e nomenclaturas (*manjar blanco*, *cajeta*) e com variedades regionais atendendo preferências locais (Katz, 2007). As formas de contestação e de reafirmação de identidades regionais se evidenciam também pela preferência ou rejeição de certos alimentos, e os *fast-food* sentiram o peso dessa oscilação ao serem alvos de manifestações de grupos locais em defesa do patrimônio culinário. Nesse sentido, algumas cadeias simplesmente abandonaram os locais onde se instalaram como aconteceu em Oaxaca, em 2002 (Katz), e em La Paz, no ano de 2003 (Suremain).
- 24 É evidente, no entanto, que os sistemas alimentares estão sendo submetidos a transformações aceleradas e profundas, particularmente nos países da América do Sul. E com tal intensidade que permanece a dúvida se de fato esses modelos falam de práticas concretas, pois é notória a distância entre aquilo que se pensa importante, o que se diz ser uma prática e aquilo que de fato se observa no mundo real (Calvo, 1982; Régnier *et al.*, 2006).
- 25 Afinal, o que é “ideal” e o que é “real” na alimentação, e que pode dar o suporte necessário às identidades e às relações sociais que se recompõem na América Latina? Como a alimentação se articula aos processos de globalização, patrimonialização, homogeneização e “resistência gastronômica”, todos estreitamente vinculados entre si,

ou, ainda, à questão da higiene e da vigilância sanitária? O que é possível apreender dessa transformação em curso na evolução dos modelos alimentares em relação às recomposições sociais? Essas são as principais questões que este volume tenta apontar e oferecer alguns elementos como resposta.

BIBLIOGRAPHIE

ÁLVAREZ M, 2007, « La patrimonialización alimentaria entre la reivindicación y la reexotización de la diversidad cultural », apresentação oral, VII RAM (VIIª Reunião de Antropologia do Mercosul), Porto Alegre.

BERTRAN M, 2005, *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

CALVO E, 1982, « Migration et alimentation », *Information sur les Sciences Sociales*, 21(3), 383-446.

CAMARA CASCUDO (da) L, 2004 [1967], *História da alimentação no Brasil*, Global Editora, São Paulo.

CARRO H, 2003, « La pelea por el dulce de leche », *BBC Mundo*, Uruguay, 29/04/2003, http://news.bbc.co.uk/hi/spanish/misc/newsid_2985000/2985585.stm.

CARTAY R, 2003, *La hallaca en Venezuela*, Fundación Bigott, Caracas.

2005, « Aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo XX », *Agroalimentaria*, 10(20), 43-55.

CASAS A, VIVEROS J.L, KATZ E, CABALLERO J, 1987, « Las plantas en la alimentación mixteca: una aproximación etnobotánica », *América Indígena*, 47(2), 317-343.

CHAVES ABDALA M, 2006, « La restauration hors foyer dans l'État brésilien de Minas Gerais », *Journal des Anthropologues*, 106-107, 189-204.

CROS M, 1992, « Les nourritures d'identité ou comment devenir lobi ». In Lallemand S, Journet O, Ewombé-Moundo E, Ravololomanga B, Dupuis A, Cros M, Jonckers D (eds.), *Grossesse et petite enfance en Afrique noire et à Madagascar*, L'Harmattan, Paris (pp. 103-118).

DELPEUCH F, MAIRE B, MONNIER E (eds.), 2006, *Tous obèses ?* Dunod/Institut de Recherche pour le Développement, Paris.

DeWALT K.M, KELLY P.B, PELTO G, 1980, « Nutritional correlates of economic micro-differentiation in a Highland Mexican community ». In Jerome N, Kandel R et Peltó G (eds.), *Nutritional anthropology*, Redgrave, New York (pp. 205-221).

DEWEY K.G, 1981, « Nutritional consequences of the transformation from subsistence to commercial agriculture in Tabasco, Mexico », *Human Ecology*, 9(2), 151-187.

EL-KAREH A.C, 2004, « Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil », *Estudos Históricos*, 33, 76-96.

FISCHLER C, 2001 [1990], *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Odile Jacob, Paris.

GASCON J, 1998, « De la quinua al arroz: cambios en los patrones alimenticios de la sociedad andina », *Debate agrario*, 27, 59-78.

- GOLOUBINOFF M, 1996, « Coca et sauterelles grillées. Les aliments « modernes face aux saveurs du terroir dans une campagne mexicaine ». In Bataille-Benguigui M-C et Cousin F (eds.), *Cuisines. Reflets des sociétés*, Sépia-Musée de l'Homme, Paris (pp. 199-215).
- GONZÁLEZ de la VARA F (ed.), 1996-1997, *La cocina mexicana a través de los siglos*, 10 Vol., Clío/Fundación Herdez, México.
- GUGELMIN S.A, SANTOS R.V, 2001, Ecologia humana e antropometria nutricional de adultos Xavante, Mato Grosso, Brasil, *Cadernos de Saúde Pública*, 17(2), 313-322.
- HÉRITIER-AUGÉ F, 1985, « La leçon des 'primitifs' ». In Collectif (ed.), *L'Identité française*, Tierce, Paris (pp. 56-65).
- HUBERT A, 1986, *L'Alimentation dans un Village Yao de Thaïlande du Nord*, Éditions du CNRS, Paris.
- PHAN, 2006, *Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois. A trajetória da salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil/ La trayectoria de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en Brasil*, IPHAN-Ministério da Cultura, Brasília.
- KATZ E, 2007, « Les confitures de lait : produits de terroir des moyennes montagnes d'Amérique Latine ». In Boëtsch G et Hubert A (eds.), *Alimentation et montagne*, Éditions des Hautes Alpes, Gap (pp. 211-220).
- KATZ E, DE ROBERT P, VAN VELTHEM L, DE ALMEIDA M, SANTILLI J, ELOY L, RIZZI R, EMPERAIRE L, 2008, « La valorización del patrimonio culinario amazónico por las Indicaciones Geográficas ». In Álvarez M et Medina F X (eds.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre América y Europa*, Icaria, Barcelona, 97-117.
- LAGES V, LAGARES L, BRAGA C (eds.), 2005, *Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: Indicações Geográficas e Certificações para competitividade nos negócios*, SEBRAE, Brasília.
- LENTZ C, 1991, « Changing food habits: An introduction », *Food and Foodways*, 5(1), 1-13.
- LESTAGE F, 2008, « De la circulation des nourritures. La perpétuation et l'extension des liens sociaux des migrants mexicains via l'approvisionnement en produits alimentaires », *Anthropology of Food*, S 4, *Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine*.
- LONG J (ed.), 2005 [1996], *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- LOVERA J.R, 1988, *Historia de la alimentación en Venezuela*, Monte Avila, Caracas.
- OLAIZ G, RIVERA J, SHAMAH T, ROJAS R, VILLALPANDO S, HERNANDEZ M, SEPULVEDA J (eds.), 2006, *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006*, Instituto Nacional de Salud Pública/Secretaría de Salud, México.
- OLIVAS WESTON R, 1998, *La cocina en el Virreinato del Perú*, Universidad de San Martín de Porres, Lima.
- 2001, *La cocina de los Incas*, Universidad de San Martín de Porres, Lima.
- ORLOVE B (ed.), 1997, *The Allure of the Foreign. Imported Goods in Postcolonial Latin America*, University of Michigan Press, Ann Arbor.
- PASQUET P, 2006, « L'alimentation de l'enfant dans la Sierra Tarahumara (Mexique) : tradition ou transition ? » Colloque *Alimentation et montagne*, Vallouise (Hautes-Alpes).
- PELTO G, PELTO P, 1983, « Diet and delocalization: dietary change since 1750 », *Journal of Interdisciplinary History*, 14, 507-528.

PETRICH B, 2005, « Niega UNESCO estatus a la cocina mexicana », *La Jornada*, 26/11//2005, <http://www.jornada.unam.mx/2005/11/26/a44n1gas.php/>

POULAIN J-P, 2002, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Presses Universitaires de France, Paris.

RÉGNIER F, LHUISSIER A, GOJARD S, 2006, *Sociologie de l'alimentation*, La Découverte, Paris.

SAHAGUN B (de), 1999 [1570-1582], *Historia General de las Cosas de la Nueva España*, Porrúa, México.

SUREMAIN (de) C-É, CHAUDAT P (eds.), 2006, *Journal des Anthropologues (Des normes à boire et à manger. Production, transformation et consommation des normes alimentaires)*, 106-107.

TINAT K, 2008, « Les troubles alimentaires émergent-ils en milieu rural ? Regards croisés entre une approche médicale « occidentale » et les représentations et pratiques alimentaires et corporelles de jeunes d'un village de Michoacán (Mexique) », *Anthropology of Food*, S 4, *Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine*.

VALENZUELA A, BÉRARD L, MARCHENAY P, FOROUGHBAKHCH R, 2004, « ¿Conservación de la diversidad de cultivos en las regiones con indicaciones geográficas? Comparación del Tequila, mezcal y Calvados », *Sociedades rurales. Producción y medio ambiente*, 5(8), 7-22.

WEISMANTEL M, 1989, *Food, Gender and Poverty in the Ecuadorian Andes*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia.

ZAPATA ACHA S, 2006, *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*, Universidad de San Martín de Porres, Lima.

2008, « Patrimonialización de la gastronomía peruana y planteamiento de un proyecto de desarrollo ». In Álvarez M et Medina F.X (eds.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre América y Europa*, Icaria, Barcelona, 153-174.

NOTES

1. Consultar Hubert (1986), Fischler (2001) e Poulain (2002).
2. Os textos foram apresentados em forma de exposição oral no Simpósio ANT 49 (Modelos alimentares y recomposiciones sociales en América Latina) no 52º Congresso Internacional de Americanistas (Sevilha, julho de 2006) e organizado pelos coordenadores deste volume. Onze textos foram publicados em francês ou em inglês no número S4 de *Anthropology of Food*, nove deles estão publicados aqui em espanhol ou em português.
3. Consultar Pelto (1983), Goloubinoff (1996) e Gascon (1998).
4. Há também os alimentos que mudam de categoria: nos Andes equatorianos, a cevada que foi introduzida pelos espanhóis, anteriormente um “alimento de brancos”, atualmente é vista como um alimento indígena e oposta ao arroz (Weismantel, 1989).
5. Em referência ao título da obra de Orlove (1997), *The allure of the foreign*.
6. No México, por exemplo, a nível nacional, em torno de um terço dos adolescentes e dois terços dos adultos sofrem com sobrepeso, e, entre 1999 e 2006, o sobrepeso aumentou de um terço entre as crianças (Olaíz et al., 2006).
7. A população indígena mexicana ainda não superou a desnutrição, e agora passou a ser afetada por essas novas doenças (Bertran, 2005). Por exemplo, as crianças Tarahumaras que habitam os vilarejos estão submetidas a um forte gasto físico, contudo, aquelas que vivem na cidade de Chihuahua sem o mesmo tipo de atividade apresentam sobrepeso (Pasquet, 2006). O sobrepeso é

também observado entre mulheres de certos vilarejos Huichol (Bak-Geller, com. pers.), e casos de diabéticos foram constatados entre os Nahuas de Balsas que conquistaram melhores rendimentos econômicos graças ao artesanato, permitindo-lhes consumir novos produtos, entre os quais refrigerantes (Goloubinoff, 1996). No Brasil, no Estado de Mato Grosso, há um predomínio significativo de casos de diabetes, de sobrepeso e obesidade entre as comunidades dos Xavantes, uma vez que a exploração do ambiente foi submetida a mudanças drásticas, incorporando uma forte diminuição das atividades físicas, aliada às alterações profundas na dieta (Gugelmin *et al.*, 2001).

8. Consultar Olivas Weston (1998), Câmara Cascudo (2004), Long (2005), Cartay (2005) e Zapata Acha (2006).

9. No México, pratos feitos já eram vendidos em mercados desde o século XVI (Sahagún [1570-1582] 1999) e lá, tal como em outras partes, era comum que os moradores consumissem alimentos fora de casa com frequência, embora sob ritmos distintos dos testemunhados no mundo contemporâneo. Nas cidades brasileiras do interior, o consumo de refeições fora de casa aumentou amplamente a partir dos anos 1980 (Chaves Abdala, 2006).

10. Consultar Lovera (1988), Gonzalez de la Vara (1996-1997), Olivas Weston (1998 e 2001), Cartay (2003), Câmara Cascudo (2004) e Long (2005).

11. No México, a publicação de livros de receitas regionais começou por volta dos anos 1940 (Bak-Geller) e tomou grande fôlego no fim dos anos 1980, assim como no Peru (consultar as publicações da Universidade de San Martín de Porres), na Venezuela e no Brasil.

12. Os pesquisadores da Universidade de San Martín de Porres (Lima) trabalham na valorização turística do patrimônio culinário do Peru (Zapata Acha, 2008). Alguns colóquios já foram organizados abordando esse tema no México, Brasil e Argentina.

13. A recente valorização turística de um sítio arqueológico nos Andes argentinos abriu espaço para o desenvolvimento de uma gastronomia andina local, reinventada (os agricultores locais haviam abandonado produtos andinos há tempos) e impulsionada pelos proprietários de restaurantes da capital (Álvarez, 2007).

INDEX

Palavras-chave : alimentação, estratificação e estigma social, globalização e práticas alimentares, identidades, patrimonialização e influências locais

AUTEURS

CHARLES-ÉDOUARD DE SUREMAIN

Institut de Recherche pour le Développement (IRD), UR 106 « Nutrición, Alimentación, Sociedades », Institut d'Étude du Développement Économique et Social (IEDES), Université de Paris I (Panthéon-Sorbonne), suremain@ird.fr.

ESTHER KATZ

Institut de Recherche pour le Développement (IRD), UMR 208 « Patrimoines Naturels » IRD/
Muséum National d'Histoire Naturelle (MNHN), associada ao Centro de Desenvolvimento
Sustentável, Universidade de Brasília (CDS-UnB), katz@mnhn.fr

La Asistencia Social vista por pobres y nuevos pobres en Buenos Aires durante la Convertibilidad

A assistência social a partir da perspectiva dos pobres e novos pobres na cidade de buenos aires durante o período da “convertibilidad”

Patricia Aguirre

Introducción

- 1 En este trabajo nos proponemos describir y analizar la situación de la asistencia alimentaria en los últimos 15 años en el Área Metropolitana de Buenos Aires, lo haremos desde una perspectiva cuali-cuantitativa. Para ello en el nivel macro económico analizaremos el crecimiento de distintos tipos de pobreza junto a la magnitud y los conceptos que justificaron la orientación del Gasto público Social en Alimentación. En el nivel micro expondremos los resultados del análisis del discurso de dos grupos receptores de esa asistencia alimentaria: pobres estructurales y nuevos pobres. Con sensibles diferencias, ambos exponen su visión del Estado asistencial, de la operatoria y de los lineamientos ideológicos de los programas.

Metodología

- 2 Los datos que se presentan corresponden a una parte de una investigación con un diseño de tipo longitudinal sobre Estrategias Domésticas de Consumo Alimentario.
- 3 Para el análisis cuantitativo las variables se estandarizaron para permitir comparaciones. Debido a la irregularidad de las estadísticas se ofrecen los cuadros de los años que hay registros dentro del período.

- 4 El trabajo cualitativo se basa en el estudio de casos de 144 familias, seleccionadas por situación de pobreza (estructurales y pauperizados) entre las que reciben alguno de los tres tipos de asistencia alimentaria (bolsones de alimentos, tickets de compra o comedores) que existen en el Área Metropolitana de Buenos Aires. La información se recolectó a través de entrevistas en profundidad con guías de temas que funcionaron como preguntas de prosecución. Se realizó el análisis del discurso de los entrevistados por semiótica de enunciados. Para ello se realizaron 4 pasos 1-normalización del discurso para convertirlo en texto, 2-se segmentó en unidades de sentido (alrededor de un sustantivo que funcionara como lexema), 3- se construyeron los “diccionarios” registrando los valores semánticos que cada quién da a sus conceptos y 4-finalmente se compararon –en el corpus global de la investigación- los términos de igual significación para construir definiciones contextuales. Algunas de ellas ilustran el análisis.

La Convertibilidad.

- 5 Argentina aplicó durante 50 años, un régimen de acumulación capitalista basado en el desarrollo de la industria nacional que llevó a una sociedad de pleno empleo con un 8% de pobreza. Agotado ese proyecto con el golpe militar de 1976 se impone un régimen aperturista, de corte neoliberal, cuya expresión reciente se vivirá durante la década 1991-2001 cuando, después de la hiperinflación de 1989 se imponga un plan económico: la Convertibilidad, basado en la equivalencia de 1 peso = 1 dólar, apertura al mercado internacional, desregulación, competencia, privatización de empresas estatales, especulación financiera y deuda externa.
- 6 El resultado de fue: empobrecimiento del 80% de la población y concentración del ingreso en el 20% más rico (CUADRO 1).
- 7 Sin embargo la convertibilidad fue mucho más que un plan económico, pretendió una transformación cultural. Apoyada por el efecto disciplinador de la hiperinflación que la precedió, junto al plan económico se transmitieron los ideales de un sector que hicieron de la vigencia del pensamiento único, del auge indiscutido del mercado (considerado el mejor distribuidor de bienes y símbolos) la búsqueda a cualquier precio del éxito económico, y la apertura mundo (valorizando la competencia y la agresividad como características de la juventud), los únicos parámetros legítimos de la vida en sociedad.
- 8 Al primer lustro de crecimiento y concentración económica siguió otro de recesión, donde la pobreza, el peso de la deuda externa e interna y el colapso de la economía forzaron una abrupta caída de la convertibilidad (y del gobierno) en 2001 resultando en peores cifras que la hiperinflación que precedió su instalación.

De clase media a nuevos pobres

- 9 Mientras en Argentina imperó el desarrollismo, se impulsó el crecimiento de pequeñas y medianas empresas y vía este empleo (pequeños empresarios, operarios calificados, bancarios, vendedores, oficinistas, profesionales, etc.) el desarrollo de una amplia clase media urbana que constituyó el 47,4 % de la población en 1980 y 32% en 1991 y 21% en 2001 (Torrado, 2005).
- 10 Este modelo de clase media se erigió sobre representaciones de movilidad ascendente permanente, la que se lograba a través de la educación o el trabajo asalariado y se ponía

en evidencia a través del consumo, como proceso de ubicación social, forma de auto imagen y expresión de un estilo de vida, que no es autónomo de la manera como las familias se insertan en el proceso productivo ya que el consumo es la contra-cara de la generación de ingresos (Feijoo, 1992).

- 11 Respecto del consumo alimentario, la primera Encuesta de Gasto de los Hogares en 1965 muestra un patrón que corta transversalmente la estructura de ingresos. Todos los sectores de ingresos consumían los mismos alimentos y en cantidades parecidas. Este patrón unificado habla de la sociedad de los comensales, sin grandes diferencias entre ricos y pobres donde la distinción no pasaba por la comida. Tal patrón se rompe para 1995 cuando las encuestas advierten la aparición de comida de pobres y la comida de ricos (Aguirre, 2001).
- 12 A partir del golpe militar de 1976, cuando cambia el régimen de acumulación, la movilidad ascendente que había predominado durante medio siglo cambia de sentido. La apertura irrestricta de los mercados, provoca la caída de las industrias nacionales con el consiguiente aumento del desempleo, al que también contribuye la liquidación de empresas del estado. En 1980 se comienzan a registrar los primeros efectos sobre un sector de la clase media cuyos ingresos caen, pauperizándose aceleradamente. Este proceso que se profundiza en la Convertibilidad cristaliza en una nueva conformación social: los nuevos pobres, caracterizados por bajos ingresos junto a altos niveles de educación formal y altas calificaciones laborales para un sector servicios o industrial en retroceso, pero que al mismo tiempo que era víctima, justificaba su proceso de exclusión con un pensamiento cercano al darwinismo social y a la supervivencia del mas apto en el mercado laboral (Minujin, 2004).

La pobreza en Argentina y en el AMBA

- 13 Pobreza y alimentación entran tardíamente en la agenda política. En alimentación al existir disponibilidad excedentaria (3.180 kcal/ p/día), se la confundía con el acceso, y bajo el supuesto que todos podían comer, la problemática se consideraba privada por lo tanto no entraba en la agenda política, por eso hasta la década de 1990 no existen datos de estado nutricional.
- 14 El tema de la pobreza, por su magnitud tampoco estaba inserto en la agenda política hasta la década de 1980, en que comienzan los intentos de analizarla. En la actualidad se mide de dos maneras que, como muestra el GRAFICO 1 pueden no ser coincidentes, ya que dependen de diferentes indicadores.
- 15 Cada 10 años se calcula el Índice Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI), basado en 5 indicadores (3 de vivienda): hacinamiento, retrete con descarga de agua, vivienda precaria, escolaridad y capacidad de sostén mayor a 1 activo por 4 inactivos. Mide la “pobreza estructural”.

GRÁFICO N° 1



Fuente: Aguirre 2005

- 16 La segunda forma de medición es la Línea de Pobreza que mide el porcentaje de hogares que no tiene ingresos suficientes para adquirir una canasta básica de alimentos y servicios. Esta medición es sumamente dependiente de los ingresos y los precios, indicadores muy dinámicos, por lo que se la actualiza trimestralmente. La población bajo Línea de Pobreza sin Necesidades Básicas Insatisfechas constituye lo que se llama nuevos pobres o pobres pauperizados.
- 17 En el CUADRO 1 observamos como la concentración del ingreso en los sectores más ricos (que pasan de apropiarse del 25,9% al 30,6% del ingreso), es la causa de la pauperización progresiva del resto de la distribución, con el consiguiente crecimiento de ambas formas de pobreza. Mientras en 1980 eran pobres estructurales el 5% de los hogares (la mitad del 1er decil que se quedaba con el 3.6% del ingreso, esa categoría había crecido en 2005 al 22,7% (1ero ,2do y parte del 3 decil que en conjunto apenas llegan a apropiarse del 6% del ingreso total). Mientras en 1980 eran nuevos pobres solo el 3% de los hogares (situados en el 2do decil), en 2005 llegaban al 30% (la totalidad de los deciles 5, 6 y 7 de la distribución que se apropian entonces de 2 puntos porcentuales menos que 20 años atrás).

CUADRO N° 1 EVOLUCION DE LA DISTRIBUCION DEL INGRESO FAMILIAR PER CAPITA .GRAN BUENOS AIRES 1980-2004 en porcentajes

18 Octubre 1980-2005

Deciles	1980	1985	1991	1995	2001	2004
1	3.6	3.3	3.2	2.7	2,1	2.3
2	4.5	4.7	4.4	4.3	3,7	4.1
3	5.4	6.1	6	4.5	4,9	5.4
4	6.2	5.3	5.3	5.9	5,4	6.1
5	7.2	6.9	6	7.2	6,3	6.6
6	8.7	9.1	9.5	7.8	7,9	8.4
7	10.5	10.9	9.9	9.6	10,1	9.6

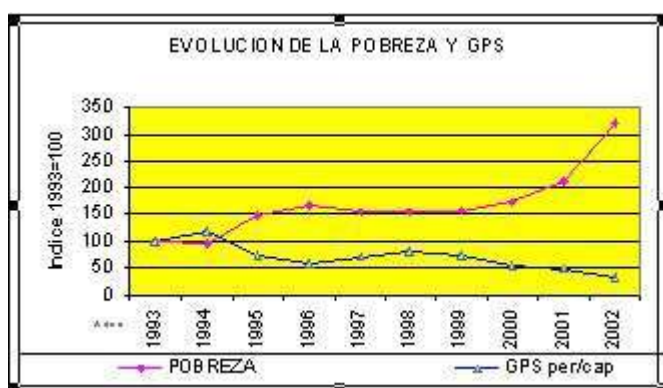
8	12.5	12.2	11.8	11.7	11,6	11.1
9	15.4	16.6	14.1	16	16,3	15.9
10	25.9	25	29.9	30.3	31,8	30.6

Fuente: elaboración propia en base a EPH-INDEC 1980-2004. Años seleccionados

Gasto Público Social

- 19 La caída de los ingresos, en un área urbana como la considerada, es la principal responsable de la caída de la capacidad de compra. Sin embargo el estado puede desarrollar acciones compensatorias recurriendo al Gasto Público Social (GPS). Sin embargo si combinamos en una índice base 100 la evolución de la pobreza y el Gasto público Social en alimentación per cápita (GRAFICO N 2) observamos que mientras la pobreza aumenta la inversión social disminuye, por la doble presión de menores recursos y mayor demanda.

Grafico N° 2



Fuente: Elaboración propia GPS Consolidado e INDEC

- 20 Este comportamiento pro cíclico se comprende porque el gasto público se utilizó como una variable clave de la política macroeconómica (se consideraba que su aumento sin un crecimiento de la presión tributaria o una caída en el resto de los gastos públicos llevaría a un déficit presupuestario que provocaría inflación). Pero durante la convertibilidad el GPS aumentó algunos años y el déficit también, solo que no se enjugó con emisión monetaria sino con ingreso de capitales extranjeros y deuda externa. (Flood, 1994).

Impacto Distributivo del Gasto Público Social

- 21 Para analizar el efecto distributivo del gasto público social, y sobre todo el dedicado a alimentación existe una única fuente, un informe del Banco Mundial de 1995. En plena convertibilidad se observa que la inversión del Estado es regresiva (es decir se la apropian proporcionalmente más los sectores de ingresos medios y altos) en los rubros: agua, vivienda, trabajo, cultura, ciencia, jubilaciones y obras sociales. El gasto en salud, educación y alimentación – en cambio- son claramente progresivos. La inversión en

alimentación si bien llega prioritariamente a la población pobre en forma de asistencia también llega a los sectores de ingresos medios y altos en forma de educación nutricional y control bromatológico.

- 22 Para calcular el efecto redistributivo del Gasto Social en alimentación debemos tomar, como porcentaje del ingreso medio de cada sector, lo que el estado aporta como asistencia, junto a lo que el estado les saca en forma de impuestos al consumo (IVA). Según A. Bocco (1997) la presión impositiva es más alta en los más pobres (28%) descendiendo a medida aumenta el ingreso (22%).
- 23 Tal regresividad se debe a que la política impositiva se ha centrado en la recaudación antes que en la equidad y se manifiesta en el mayor peso que tienen los impuestos al consumo frente a los impuestos a la ganancia y a la riqueza. Tan inequitativos resultan estos impuestos al consumo que el IVA representa el 36,14% del total de impuestos pagados por los más pobres y solo el 28,72% de los mismos en los más ricos.
- 24 Comparando los aportes del GPS en alimentación con la presión impositiva a los alimentos tomando como base el ingreso medio por sectores, podemos calcular el subsidio neto que, como muestra el siguiente cuadro, es regresivo aportando los pobres como impuestos más que lo que el estado les da en forma de asistencia.

CUADRO 2

- 25 SUBSIDIO NETO En % del ingreso medio- AMBA- 1995-

	1 quintil	2 quintil	3 quintil	4 quintil	5 quintil
Aporte del GPS alimentación	6,7	1,5	1,0	0,4	0,041
Presión Impositiva Bruta en alimentos	10,4	8,5	8,3	7,2	6,57
Subsidio neto	-3,7	-7	-7,4	-6,8	-6,53

Fuente: Aguirre 2005

Acciones y Conceptos dominantes en la implementación del GPS

- 26 Si bien tardíamente, una vez instalada la problemática alimentaria en la década de los 90, en Argentina, se implementaron TODAS las acciones que recomienda FAO, desde subsidios indirectos a asistencia directa. Aquí analizaremos solo esta última, porque monopolizó la inversión del estado en la alimentación de los pobres.
- 27 Aunque en la década de la convertibilidad el criterio dominante afirmaba que el mercado era el mejor redistribuidor, el estado fue el único financiador de la asistencia, pero privatizó la gestión subsidiando ONGs para que la repartieran. Tres fueron los conceptos rectores que dieron sentido a las políticas de esos años: eficiencia, focalización y participación.
- 28 La eficiencia se vehiculizó en dos formas, como focalización concentrando el gasto en los que más lo necesitan (satisfaciendo además la demanda de equidad) y como modificaciones en la gestión tendientes a que cada peso invertido rindiera mayores

logros, para ello se propuso una actitud gerencial en los efectores y participativa en los beneficiarios.

- 29 La focalización se convirtió en la estrella de los programas a partir de 1991 de la mano de la Reforma del Estado y de la financiación internacional, que condicionaron sus préstamos a realizarla. Si bien sirvió para incluir técnicos, reduciendo el desempleo de los profesionales, no dio los resultados esperados respecto de bajar el gasto (justamente por los sueldos del personal de alta calificación) ni favorecer la equidad.
- 30 Para justificar el pasaje de programas alimentarios universales a focalizados se usó el ejemplo del subsidio al precio de los alimentos. En tanto los más pobres consumen menos, este subsidio resultaría inequitativo porque beneficia al que más tiene. Aunque en Argentina solo se subsidió un alimento -harina- durante los 5 meses que duró la hiperinflación, una suerte de reduccionismo permitió extrapolar la regresividad de alguno a todos los programas universales y suspenderlos.
- 31 La focalización no fue sino el corolario de una concepción del lugar del estado, que se reducía por falta de financiamiento e ideología. Según las concepciones neoliberales el estado debía prestar servicios solo a aquellos que no los pudieran obtener en el mercado.
- 32 La lógica de la focalización se sitúa en la “teoría del derrame” la creencia era que el ajuste promovería el crecimiento económico y éste se derramaría llegando inexorablemente a los más pobres. Entonces la pobreza se concebía como una situación transitoria destinada a desaparecer, de manera que la función del estado era atender los grupos mas vulnerables a la espera que el crecimiento económico los incluyera en el mercado vía ingresos.
- 33 En la aplicación de este criterio hay un fuerte desplazamiento ideológico de las funciones del estado y de las características de la ciudadanía que habían prevalecido hasta principio de los 90. Las prestaciones universales se sostenían en un criterio de “derecho” mientras que la justificación de la “focalización” se apoyaba en un concepto de “mérito negativo”. Los que no pueden, los vulnerables, los excluidos “merecen” que las instituciones del estado concentren sus recursos en ellos a la espera de “restaurar sus capacidades” para operar en el mercado. Hoy este concepto de focalización está siendo revisado (Sojo 1997) ya que no ataca las causas de la pobreza, no bajó el gasto, no interrelaciona programas entre si (aunque reconoce la multicausalidad de la pobreza) y sobre todo: la focalización es importante cuando la pobreza está concentrada y la capacidad de ejecución del estado es buena pero cuando la pobreza es grande o está dispersa y la capacidad de ejecución del estado es débil son mas efectivos los programas universales (Lo Vuolo, 1994).
- 34 La última idea rectora en el diseño de programas es la “participación comunitaria”, impulsada por las organizaciones internacionales como una forma de bajar costos y por el gobierno como una forma de legitimación.
- 35 Tal participación declamada en la planificación de los programas no se concretó en ninguna instancia ya sean comités, asambleas o reuniones, que permitiera a la comunidad canalizar tal actividad. Antes bien la forma que adoptó se asemeja al viejo concepto de “desarrollo de la comunidad” de la administración colonial británica, donde el gobierno proveía los lineamientos técnicos y la comunidad la fuerza de trabajo. De los tres elementos básicos que conlleva la participación: contribución, organización y poder, solo el primero se cumplió.
- 36 Desde el mismo estado los agentes de los programas (cualesquiera fuera la forma que estos adoptaran: comedores comunitarios, entrega de bolsas con alimentos o entrega de

vales o tickets para adquirirlos) boicotearon sistemáticamente toda forma de organización de los participantes para evitar la obtención de poder por parte de éstos. Porque a pesar de toda declamación, la asistencia alimentaria del estado solo ha fomentado organizaciones políticas partidarias, clientelistas, verticalistas, dependientes y autoritarias. Muy lejos del elemento más importante de la participación que implica una instancia de toma de decisiones relativa a sus propias prioridades y el surgimiento de capacidades para negociar con las instituciones.

- 37 La forma que tomó el boicot a la participación desde el estado pasó por convocar a la población cuando los programas ya habían sido diseñados y planificados, los insumos comprados, los presupuestos aprobados y la única participación posible era la aceptación irrestricta puesto que nada se podía cambiar. Participación, en estos casos solo quiso decir: búsqueda de consenso, legitimar los programas y contar con la actividad de los usuarios para bajar costos transfiriéndoles la realización de algunas labores no remuneradas.

Como viven pobres y nuevos pobres la asistencia alimentaria

- 38 La primera diferencia en la percepción de la asistencia por ambos grupos parte del lugar que le asignan al Estado. **Para los pobres estructurales**, quienes descienden de generaciones de pobreza, que se definen a si mismos como pobres y se reconocen sujetos de asistencia, el estado en cualquiera de sus niveles es “otro”. Un “ellos” lejano que “ayuda o da” por razones no muy claras, siempre dependiendo de una voluntad incomprensible, con sus propias reglas, donde no hay posibilidades de influir. Los programas asistenciales “vienen” o “bajan” desde un “arriba” (la municipalidad, la provincia o la nación) que siempre pertenece a “ellos”. Una burocracia lejana decide que hacer y a quién le toca, sin que tengan participación en las decisiones
- 39 Esta clasificación binaria entre un “ellos” y un “nosotros” tiene como efecto inevitable aumentar la distancia social y legitimar la exclusión profundizando la polarización social. La pasividad que genera esta representación es coincidente con la pasividad inducida por los agentes de los programas asistenciales que utilizan la no información (de objetivos, medios y plazos) como vehículos de poder.
- 40 Ese “ellos” poderoso que da, ayuda, viene, es el opuesto de la vida cotidiana en los barrios, donde la violencia y la desconfianza entre los vecinos son notorias. Fracazos de experiencias de organización anteriores, han contribuido a la idea dominante que los pares carecen de las capacidades necesarias para mejorar la situación con actividades colectivas y para lograr algún tipo de organización se necesita “alguien de afuera”.
- 41 *“Acá estamos todos peleados, hay mucha envidia, mucho individualismo, tiene que venir alguien de afuera a poner orden, a organizar, si no las cosas no se hacen”*
- 42 Sin embargo este agente de afuera también despierta sospechas, por su posición en la estructura burocrática del estado o por su pertenencia política. Para construir confianza será juzgado solo por sus prácticas ya que carece de historia.
- 43 Un dato significativo es que los pobres estructurales no se relacionan con las instituciones sino con los agentes. Se los ve como responsables no como representantes. En ese sentido

las organizaciones que tienen una alta rotación de personal (ONG'S que trabajan con voluntarios) y que no permiten establecer una relación personal, son descalificadas.

- 44 Estas visiones dominantes son puestas en cuestión por los movimientos Piqueteros que desde 1996 y a través de la organización de los vecinos para cortar rutas, han logrado no solo mejorar su acceso a la asistencia, sino manejar ellos mismos su distribución en lugar del estado u ONG's. El relato de sus integrantes confirma el individualismo del punto de partida y el esfuerzo fue reconstruir la confianza en la capacidad de operar a través de prácticas colectivas, transformando el reclamo en reivindicación, es decir construyendo un discurso de poder.

“Al principio a las asambleas no venia nadie, nadie creía que el corte iba a servir para algo. Después cuando llegaron los primeros planes se anotaron todos. Pero esto no es así, acá hay que estar, hay que venir a las asambleas, al piquete. Lo que tenemos lo tenemos porque nos ponemos de acuerdo y salimos todos”.
- 45 La asistencia cualquiera sea recibe el nombre genérico de “ayuda” y aunque todos los entrevistados coinciden que en la última década se redujo en cantidad y calidad, también coinciden en que es necesaria, que todo sirve (lo que no se utiliza entra en el juego de contraprestaciones familiares como trueque o como don y menos frecuentemente se cambia o se vende fuera del entorno) . También continúa la experiencia generacional ya que hace por lo menos 20 años integra la estrategia de consumo siendo entre el 15 y el 25% de la alimentación familiar (Aguirre, P 2005).
- 46 Como cada programa alimentario y cada institución desarrolla sus propios criterios de inclusión (y estos fueron haciéndose más estrechos a medida aumentaba la crisis), las mujeres pobres estructurales desarrollan densas redes de información y capacitación acerca de a quién, cuándo, cómo y dónde pedir. Sobre todo “*qué hay que decir o qué hay que tener para pasar la admisión y ser beneficiarios*”. Hasta las palabras técnicas son rápidamente aprendidas para demostrar la calificación para ingresar.
- 47 **Para los nuevos pobres**, quienes no se reconocen pobres, que se definen como “clase media en la rodada” el Estado no es un “otro lejano” sino un “nosotros”. Conscientes que la fuente de la asistencia son los impuestos y que ellos –en su medida- son contribuyentes, ciudadanos, votantes, afirman que no están “pidiendo” sino “ejerciendo un derecho”. OJO Saque una frase
- 48 Los nuevos pobres, por su patrimonio material y simbólico, nunca fueron sujetos de asistencia para el estado, por lo tanto sus necesidades actuales no tienen historia dentro de los diseños técnicos de los programas que desde hace décadas consideran la pobreza medible por Necesidades Básicas Insatisfechas, mientras que en los nuevos pobres la carencia es de ingresos (por lo tanto medible por Línea de Pobreza).
- 49 Por otro lado su percepción como sujetos que han vivido en un mundo donde el trabajo se valorizaba como fuente de los ingresos, autonomía e inserción social, hace que se resistan a recibir asistencia alimentaria, aunque la necesiten. Esta no está contemplada en su estrategia de consumo histórica (Aguirre 2005), apoyada además por la idea que su pobreza es algo “*transitorio y reversible*” (aún cuándo ya lleven 10 años en esa situación) individual y puntual.
- 50 Los nuevos pobres entran en los programas tardíamente y también los abandonan precozmente, discutiendo con su actitud la conocida “trampa de la pobreza” de los economistas liberales en lo que podríamos llamar “trampa del bienestar”. Si la primera predice que los pobres no mejorarán las condiciones que les impidan seguir cobrando un

subsidio, la segunda hace que abandonen la asistencia en cuanto obtienen la más mínima mejoría, aunque ésta sea menor que la prestación que recibían. Y esto es así porque esto les permite dejar de “*ser beneficiario*”. Porque, al revés de lo que consideran las instituciones, no desean ser subsidio-dependientes, al contrario desearían poder retomar su vida con la autonomía que les daba ganar sus propios ingresos y liberarse de la mirada inquisitiva del Estado que les pretende enseñar como comer y como vivir.

Eficiencia focalización y participación vistos por los pobres y nuevos pobres

- 51 Si en el diseño de los programas existen dificultades para determinar la población objetivo y diseñar los instrumentos para captarla (ya que al focalizar importa tanto el error de inclusión como el de exclusión) a medida que aumentaba la magnitud y profundidad de la pobreza, los agentes encargados de implementarla y la población misma intentaron que esta asistencia se extendiera universalmente y esto debido tanto a razones éticas como prácticas.
- 52 **En la población pobre estructural** los beneficiarios asumen que la asistencia que reciben debe extenderse a todos los que estén en su misma condición, de manera que si una familia logra cierta prestación, transmite su saber a sus allegados para que también entren en el programa, chocando con los criterios técnicos que no siempre se corresponden con este hacer.
- 53 Para los agentes del estado que llevan la asistencia a los barrios el recorte que impone la focalización es éticamente cuestionable y además es riesgosa, porque ellos dependen de la población asistida tanto como los beneficiarios dependen de ellos. En la práctica la focalización genera problemas por más claros que estén los criterios. Tratándose de alimentación es difícil decirle a alguien que un técnico en un lejano escritorio definió que un niño no puede recibir comida. Si cumple con la regla se expone a excluir a actores significativos en la comunidad, si los incluye rompe las reglas. Es muy tentador para los agentes quebrar las normas de inclusión, no hay que olvidar el componente clientelístico de la asistencia alimentaria, que se refuerza si al agente se le debe un favor al hacer entrar a alguien a pesar de los criterios establecidos.
- 54 La solidaridad, algunos dirán complicidad, entre población y agentes provocó la extensión de las prestaciones para incluir a todos los que lo necesitaban y no solo a los que les correspondía, universalizando de hecho las prestaciones focalizadas. Si no hubiera operado este mecanismo, la focalización hubiera resultado nefasta para la población, poniendo a pobres contra indigentes, a sub-ocupados contra desocupados, a madres solas contra madres desocupadas, etc. para recibir cada vez menor asistencia.
- 55 Pero a medida que la Convertibilidad entraba en crisis y se reducía la asignación por persona, desde el estado aumentaban las presiones sobre los agentes para recortar la cantidad de beneficiarios. La manera que encontraron las familias para protegerse fue acentuar el clientelismo.
- 56 Desde el punto de vista de las familias la focalización es perversa porque excluye de acuerdo a criterios que no conocen o no comparten, Por eso no dudan en cambiar datos, pedir prestados niños, fraguar certificados, etc. con tal de caer en las categorías establecidas, las madres no reparan en prometer el voto, afiliarse, hacerse amigos y deber favores para ayudar a otras.

- 57 Estas conductas marcan el reconocimiento de la necesidad, la solidaridad entre los hogares y los complejos mecanismos por los que se asume y al mismo tiempo se rechaza el etiquetamiento como pobres, carenciados, indigentes, desnutridos, etc. de las instituciones estatales. Porque si hay que fraguar datos para entrar en las categorías de asignación de un programa, entonces significa que no somos eso y la identidad está resguardada.
- 58 Los programas universales al llegar a todos permiten preservar la dignidad mientras que los focalizados pregonan el mérito negativo. Si la identidad se construye en relación al otro, los programas focalizados han hecho una pobre contribución señalando quienes son los peores.
- 59 **Los nuevos pobres** suman a las barreras para la admisión (ya que ningún criterio de focalización tomó los ingresos, muy difíciles de medir frente a las condiciones físicas de la vivienda, más evidentes y marcadoras de la pobreza estructural), la dificultad de permanecer. A medida las prestaciones decaían o debían invertir más de su tiempo, optaron por retirarse apenas obtenían una pequeña mejora en sus ingresos (a veces menor que la prestación que recibían (lo hemos llamado trampa del bienestar). Cuando meses después retornan a los programas asistenciales reciben además su cuota de culpa. Para los agentes son “golondrinas” que boicotean su trabajo promocional y mantienen al grupo en perpetua situación de arranque porque siempre hay alguien nuevo que iniciar o alguien viejo que abandona y deja tareas inconclusas. Para los beneficiarios es la confirmación que no se puede salir y que el etiquetamiento de ese otro-estado como peores es acertado.
- 60 La segunda modificación de los programas fueron las modalidades participativas, las **familias pobres estructurales** viven esto como un trueque, alimentos por trabajo. Construir el comedor, preparar la comida, lavar los platos, buscar vituallas etc. no se viven como participación, sino como contribución obligada para que los hijos coman. Lo que aparece, en el discurso es que “*se trabaja gratis para ellos*”, para ese otro-estado a cambio de los alimentos.
- 61 También las ONGs cuya existencia depende de la participación excluyen a la población de los diseños y sobre todo de la evaluación de sus programas. Es que toda expresión de los pobladores es vista por los agentes como una merma en su autoridad, por lo tanto hacen lo posible por desalentarla. Los pobres estructurales lo saben por experiencia y “*ayudan al agente*”.
- 62 Como la calidad de las prestaciones no suele ser constante, al principio logran movilizar la población, pero a medida que el programa se agota (por problemas políticos, presupuestarios o administrativos) las familias evalúan si les conviene trabajar para recibirlas, este trueque es parte del sistema de transacciones que los conjuntos sociales establecen con las instituciones y no es un hecho menor que la puerta de entrada de la declamada participación comunitaria sea asumir conscientemente el rótulo de pobre, beneficiario, desnutrido, cadenciado o indigente, etc. Si bien desde las instituciones puede ser una definición técnica (desnutridos son los niños bajo el percentilo 10) desde la experiencia cotidiana de las familias tener un desnutrido puede resultar una experiencia estigmatizante y difícil de aceptar (y dado que en Argentina prevalece la desnutrición crónica con acortamiento de talla y sobrepeso, la experiencia cotidiana de las madres contradice el diagnóstico “desnutrido” asociado a los casos de desnutrición aguda profusamente difundidos por los medios).

- 63 Los Nuevos Pobres aún piensan en el trabajo asalariado como el principal mecanismo de inserción social por eso la mayoría de los entrevistados deploraba que la asistencia estuviera dirigida a la entrega de alimentos en vez de generar empleos- El reclamo de trabajo se unía al temor de ser rotulado como “vago” o “inútil”.
- 64 Como los programas están diseñados para la pobreza estructural los nuevos pobres nunca entran en los criterios de focalización, para ingresar en los programas deben hacer valer sus derechos y reclamar la asistencia, lo que es exactamente lo contrario de su deseo y de su saber, por eso de los 2 millones de nuevos pobres se calculan solo 500.000 recibiendo asistencia.
- 65 Sin embargo cuando entran en los programas se transforman en beneficiarios modelo o críticos demolidores. Compiten o complementan el rol del agente. Mientras en el otro grupo el agente es un elemento de poder al que se debe sortear, la búsqueda de una posición subjetiva diferenciada en este grupo lleva a complejas relaciones de complementariedad. Estos son los pobres activos, que conocen los objetivos de los programas y cumplen. Mientras los pobres estructurales ven la participación como un trueque obligado, los pauperizados lo ven como un pago voluntario.
- 66 En lo único que coinciden ambos grupos es respecto de las modalidades de la asistencia: entrega de alimentos, subsidios para comprarlos o comedores, tanto pobres como nuevos pobres coinciden en que los subsidios son la modalidad más conveniente porque dan libertad para vertebrar su propia estrategia de consumo. La entrega de alimentos si bien permite seguir comiendo en familia, es criticada porque son otros quienes deciden los productos. Sin embargo los comedores (favoritos para las instituciones porque la escala permite economizar y se controlan las raciones), son rechazados por ambos grupos porque rompen la comensalidad familiar y generan dependencia llegando a señalar criterios de estratificación dentro de la pobreza:
- 67 En lo que pobres estructurales y pauperizados coinciden es que de las tres modalidades de la asistencia (entrega de alimentos, tickets para comprarlos o comedores) los subsidios son lo más conveniente porque dan libertad para vertebrar su propia estrategia de consumo. La entrega de alimentos es criticada porque son los nutricionistas los que deciden los consumos, aunque tienen la ventaja de permitir comer en familia. Mientras que los comedores, favoritos para las instituciones porque la escala permite economizar y se controlan las raciones, son rechazados por ambos grupos porque rompen la comensalidad familiar y generan dependencia llegando a señalar criterios de estratificación dentro de la pobreza.
- 68 *vos entrevistás a los buenos¿ por que no hablas con los que bardean, los que se drogan o los hijos de los comedores?. (Rodrigo 19 años).*
- 69 Los comedores solo se consideran positivos para los niños en la escuela y para los ancianos solitarios. En cambio los niños que no han conocido la comida en familia se supone que tienen una socialización “incompleta” les falta “algo” que solo puede darse en la mesa. Pobres y nuevos pobres coinciden en el intento de no perder la mesa como lugar de encuentro familiar. Se usa entonces el mate (*Ilex paraguayensis*), nuestra bebida tradicional intentando, en la rueda del mate, reconstruir los vínculos y el sentido de compartir la mesa, con su potente construcción de identidad, resguardando la comensalidad aunque no haya comida.

BIBLIOGRAPHIE

- AGUIRRE P. 2005- "Estrategias Domésticas de Consumo. Qué Comen los Argentinos qué Comen. CIEPP-Miño y Dávila. Buenos Aires. 287p.
- AGUIRRE P. 2004. "La Seguridad Alimentaria Durante la Convertibilidad. Una visión desde la Antropología". En Desarrollo Integral Infantil. Un desafío Postergado. J. Sabulsky Compilador. CLACyD. Córdoba. p 141-178
- AGUIRRE P. 2001. "Gordos de Escasez. Las consecuencias de la cocina de la pobreza". En La Cocina como Patrimonio Intangible. Temas de Patrimonio N° 6 M. Álvarez Compilador. Secretaría de Cultura Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. 169-189.
- BANCO MUNDIAL. 1995 Gasto Público Social en Argentina -Documento de Trabajo-
- BOCCO A. 1997- Regresividad Tributaria y Distribución del Ingreso. UNICEF-Losada. Buenos Aires. 250p
- FAO- Conferencia Internacional de Nutrición - Roma 1996 y 2006-
- FEIJOO M.C. 1992. "Los Gasoleros. Estrategias de Consumo en los Nuevos Pobres". En: Cuesta Abajo. Minujin A. Compilador. UNICEF-Losada. Buenos Aires.
- FLOOD C. 1994- 1999 Gasto Público-Secretaría de Planificación Económica. Ministerio de Economía. Buenos Aires
- INDEC-Instituto Nacional de Estadísticas y Censos- Encuesta Permanente de Hogares 1980-2006- Buenos Aires
- LO VUOLO R. BARBEITO A. 1994- La Nueva Oscuridad de la Política Social. CIEPP-Miño y Dávila. Buenos Aires. 270p.
- MINUJIN A. 2004-La Clase media. Seducida y Abandonada. Edhasa. Buenos Aires
- MINISTERIO DE ECONOMÍA-1996 Gasto Público Social Consolidado 1993-2002-Buenos Aires.
- SOJO A. 1997. Focalización. Debate Teórico y Modelos Evaluativos. Secretaría de Desarrollo Social. Buenos Aires. 120p
- TORRADO. S. 2005. Historia de la Familia en la Argentina Moderna. Ediciones de la Flor. Buenos Aires. 1085p

RÉSUMÉS

Cet article traite de l'assistance alimentaire dans la région métropolitaine de Buenos Aires, entre 1991 et 2001, lors de l'application du programme économique « Convertibilité » et de ses effets sur les pauvres et les « nouveaux pauvres ». La Dépense Publique Sociale (en régression) et la subvention (négative) que reçoivent les familles sous forme d'assistance alimentaire sont évaluées en comparaison avec, d'une part, leur apport en tant qu'impôt à la consommation et, d'autre part, les concepts recteurs de l'assistance : équité, efficacité, focalisation et participation. L'étude de cas réalisée auprès de 144 familles montre des différences pour chacun des deux groupes quant à leurs perceptions : (i) sur l'État (eux-nous) ; (ii) l'assistance alimentaire

(comprise par les pauvres comme un don et par les nouveaux pauvres comme un droit) ; (iii) les effets de la focalisation (vue comme exclusion) et de la participation (troc de travail contre aliments).

Abordaremos a assistência alimentícia concedida entre os anos de 1991 e 2001 (durante o programa econômico conhecido como Convertibilidad) e seus efeitos em dois grupos familiares: os pobres e aqueles considerados “novos pobres” na área metropolitana da cidade de Buenos Aires, Argentina. Será analisado o Gasto Público Social (expressivamente reduzido) e o subsídio (negativo) dado às famílias na forma de assistência alimentícia, comparando com os impostos arrecadados no consumo e os conceitos que regem a assistência social: equidade, eficiência, focalização e participação. Os resultados dos “Estudos de Caso” realizados com 144 famílias serão expostos, sublinhando as diferentes percepções a) com relação ao Estado (eles e nós); b) da assistência alimentícia (entendida entre os pobres como uma dádiva e entre os novos pobres como um direito); e c) os efeitos da focalização (entendida como exclusão) e participação (troca do trabalho por alimentos)

Abordaremos la asistencia alimentaria entre 1991 y 2001 (durante el programa económico llamado: Convertibilidad) y sus efectos en 2 grupos de familias: pobres y “nuevos pobres” del Área Metropolitana Bonaerense. Analizaremos el Gasto Público Social (marcadamente regresivo), el subsidio (negativo) que reciben las familias en forma de asistencia alimentaria comparándolo con lo que aportan como impuestos al consumo y los conceptos rectores de la asistencia: equidad, eficiencia, focalización y participación. Expondremos los resultados del “estudio de casos” que realizamos con 144 familias advirtiendo las diferencias en las percepciones a) del estado (ellos/nosotros), b) de la asistencia alimentaria (entendida en pobres como dádiva y en nuevos pobres como derecho) y, c) los efectos de la focalización (vista como exclusión) y la participación (trueque de trabajo por alimentos)

This article deals with food assistance provided in the metropolitan area of Buenos Aires between 1991 and 2001 during the economic program called “Convertibility” and its effects on the poor and the “new poor”. This study involves the highly regressive social public expenditure and a comparison between the negative subsidy provided as food assistance and contributions made by recipient families in the form of sales taxes, along with a view of the notions that rule assistance: equity, efficiency, focalization, and participation. The results of case studies comprehending 114 families point out varying perceptions of a) the State (them/us), b) food assistance (which the poor understood as a gift and the new poor as a right), and c) the effects of focalization (seen as exclusion) and participation (exchange work for food).

INDEX

Palavras-chave : Argentina, assistência alimentícia, novos pobres, política de distribuição

AUTEUR

PATRICIA AGUIRRE

Ministerio de Salud-IDAES, Paraná 145, 5^{to} piso, Ciudad de Buenos Aires, Argentina,
 patriciaguirre@sinectis.com.ar

Diversidade alimentar e urbanização: o papel das migrações circulares indígenas no Noroeste Amazônico

Diversidad alimentaria y urbanización: el papel de las migraciones circulares de los indígenas en el Noroeste Amazónico

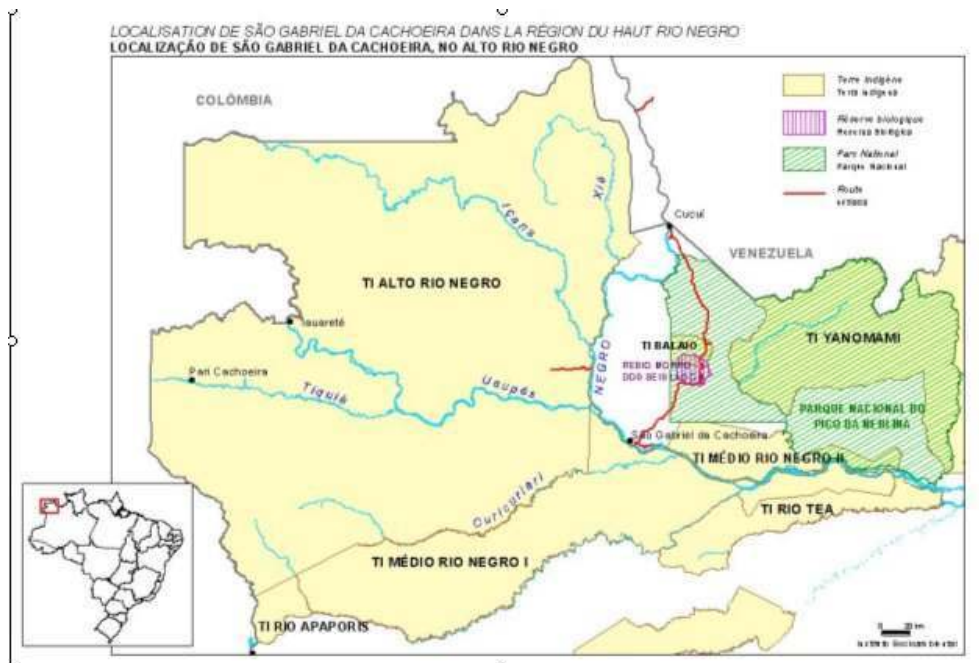
Ludivine Eloy

- 1 Nas florestas tropicais, a prática de um conjunto de atividades complementares de uso e manejo de recursos assegura tradicionalmente uma dieta particularmente diversificada. A intensa mobilidade espacial dos indivíduos costuma propiciar a exploração de espaços-recursos dispersos e sazonais (Hladik *et al.*, 1996, Dufour, 1988; Bahuchet, 2000). Na Amazônia, a história da colonização é marcada por tentativas recorrentes de sedentarização e de concentração da população indígena por missionários e militares, mas também pela exploração da sua força de trabalho para a coleta de produtos florestais. Sob essa influência, as famílias indígenas abandonaram paulatinamente o habitat comunitário e adotaram uma dieta parcialmente dependente da economia de mercado (Pinton, 1985).
- 2 Legado da história, a urbanização rápida¹ tornou-se um processo generalizado na Amazônia nos últimos anos, não apenas nas zonas pioneiras, mas também nas terras indígenas afastadas da rede rodoviária (Siren, 2007; Eloy & Lasmar, 2006). O crescimento das cidades da “Amazônia dos rios” resulta do enfraquecimento do mercado de produtos extrativistas e da vontade de ascensão social por parte da população local (emprego, educação) (Emperaire, 2000). O processo de mudança dos índios para a cidade é frequentemente descrito como uma série de fenômenos associados: i) simplificação do painel de atividades produtivas, ii) sedentarização do sistema de cultivo de corte e queima, iii) perda de diversidade material cultivada e iv) perda de autonomia alimentar e econômica (Grenand, 1996; Melnyk, 1996).

- 3 No entanto, nos últimos vinte anos, as pesquisas em ciências humanas e sociais mostram que a concepção comum do processo migratório, geralmente entendido como uma transferência irreversível de uma única residência para outra, tende a dissimular as formas complexas de migração circular² entre cidade e floresta. A diversificação e a intensificação dos fluxos de pessoas e de bens viabilizam a utilização multilocal do espaço afetado pela migração, especialmente na América Latina (Reboratti, 1986; Barbary *et al.* 2001; Souchaud *et al.*, 2007; Cortes, 2000). Além disso, como sugerem alguns antropólogos, certos grupos indígenas da Amazônia possuem um espaço de vida³ multilocal entre os centros urbanos e as comunidades (Sahlins, 1997; Moreira, 2003, Robert, 2004). Portanto, cabe perguntar em que medida as territorialidades indígenas, recompostas através das diferentes trajetórias migratórias entre cidade e floresta, propiciam a manutenção de certa diversidade alimentar na Amazônia.
- 4 A nossa reflexão se apoia numa pesquisa conduzida na região periurbana da cidade de São Gabriel da Cachoeira, sede do município de mesmo nome e principal pólo urbano do alto rio Negro, no noroeste da Amazônia Brasileira. Mostraremos que as famílias indígenas articulam os recursos urbanos e os recursos tradicionalmente produzidos na floresta para compor estratégias alimentares particularmente flexíveis.
- 5 Após uma breve descrição da área de estudo e da metodologia adotada, descrevemos os fatores socioeconômicos que explicam a incorporação de produtos agroindustriais nas dietas das famílias indígenas instaladas na cidade. Em seguida, mostramos que a manutenção da diversidade alimentar depende de territorialidade multilocal na escala do grupo doméstico. O estudo das estratégias de comercialização dos excedentes agrícolas irá evidenciar as redes de troca que operam entre os vários grupos domésticos. Estas redes permitem limitar as dificuldades encontradas na venda direta dos produtos na cidade e contribuem para a manutenção da diversidade alimentar. Concluiremos que a conservação da biodiversidade agrícola nessa região representa a manutenção de um patrimônio cultural e biológico.

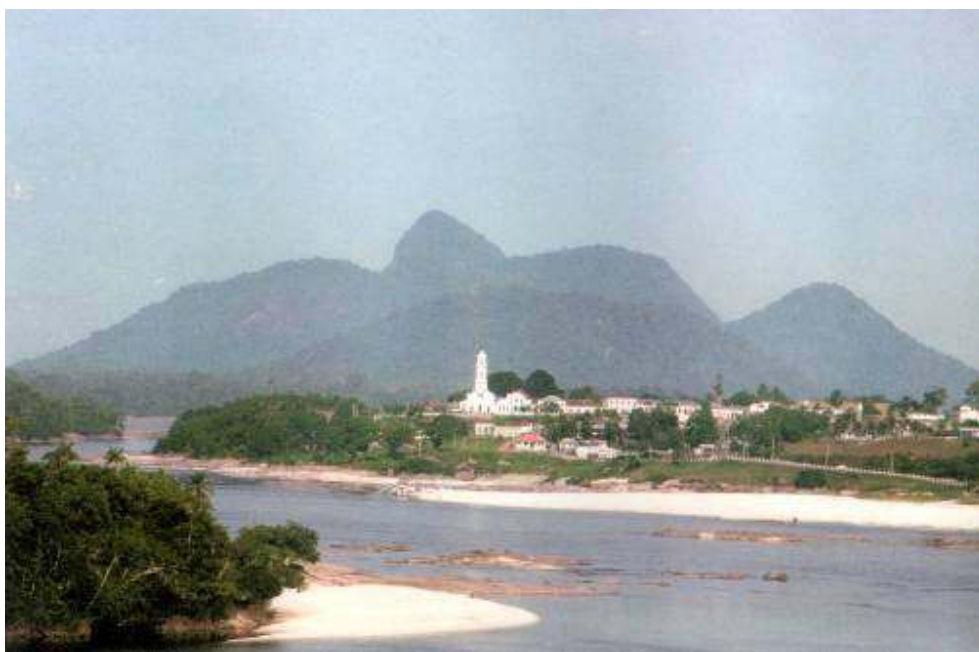
Zona de estudo e metodologia

Figura 1: Localização de São Gabriel da Cachoeira



- 6 A cidade de São Gabriel da Cachoeira, localizada no extremo noroeste da Amazônia brasileira, no curso do alto rio Negro, possui atualmente 15 mil habitantes. Localizada na entrada de um vasto conjunto de Terras Indígenas, a cidade vem crescendo rapidamente nas últimas décadas. Desde o início dos anos 1970, a população mais do que triplicou devido a um movimento importante de migração oriundo das comunidades indígenas da região (Azevedo, 2003; Eloy & Lasmar, 2006). Hoje, aproximadamente 70% da população urbana são de origem indígena. A sua composição reflete a diversidade sócio-cultural da região: vinte e um grupos étnicos, pertencentes a três famílias linguísticas (Tukano Oriental, Aruaque, e Maku) (ISA / FOIRN, 2004).
- 7 Os ecossistemas amazônicos de águas pretas são caracterizados pela baixa produtividade de biomassa vegetal e animal. A agricultura de corte e queima é realizada em solos ferralíticos, oligotróficos e ácidos (Moran, 1991). A mandioca amarga (*Manihot esculenta*) e os peixes compõem a dieta básica (Chernela, 1989). O peixe é escasso, se bem que complementado pelos produtos da caça e pela captura de insetos (Dufour, 1988). Enquanto os homens são os principais responsáveis pela obtenção de alimento protéico, a principal fonte calórica são os tubérculos e raízes cultivados pelas mulheres (Hugh-Jones, 1979). A divisão sexual do trabalho, a mobilidade e a pluriatividade formam as bases de uma dieta equilibrada e de uma cultura material diversificada (Ribeiro, 1995).

Foto 1



São Gabriel da Cachoeira

C.A. Ricardo@ISA, 1998, *in* Cabalzar et Ricardo, 2006.

- 8 Apesar de uma densidade demográfica média muito baixa (0, 2 hab./km²), existem algumas aglomerações populacionais na região da bacia do Rio Negro, sendo a cidade de São Gabriel da Cachoeira a maior delas. Com a implantação de um forte militar no século XVIII, deu-se início em São Gabriel à formação de um povoado que funcionou ao longo dos séculos seguintes como entreposto comercial e base da ação missionária. Durante muito tempo, a vila foi somente uma base para campanhas de produtos florestais, e para expedições militares e missionários. Com o desenvolvimento do extrativismo, ocorreu uma notável mudança nos hábitos alimentares e a farinha de mandioca, por ser mais fácil de armazenar e transportar, passou a ser mais valorizada em detrimento do beiju (Emperaire & Pinton, 1996).
- 9 A partir do século XX, os missionários salesianos reforçaram sua presença no alto rio Negro, construindo internatos em pontos-chave da região, e fazendo de São Gabriel a sede de sua ação. Mas a cidade começou a crescer somente na década de 1970, quando os programas governamentais voltados para o desenvolvimento regional e o reforço do contingente militar contribuíram decisivamente para o processo de urbanização (Eloy *et al.*, 2005). Hoje a população não-indígena de São Gabriel é composta pelos descendentes das famílias de patrões do extrativismo, dos antigos garimpeiros, dos soldados oriundos do sul e nordeste do Brasil, dos missionários e dos funcionários de instituições locais (governo, ONGs, ...). Os "brancos" costumam dispor de uma posição mais vantajosa na estrutura político-econômica e na vida social da cidade. Eles também são privilegiados em relação ao acesso aos serviços públicos (Lasmar, 2005).
- 10 Com base na análise da literatura sobre as estratégias alimentares dos agricultores na América Latina (Mesclier, 2006; Cortes, 1995), e sobre a alimentação nas florestas tropicais (Hladik *et al.*, 1996), nossa hipótese é que a diversidade alimentar das famílias indígenas na zona em estudo é baseada em práticas territoriais e econômicas que garantem a

complementaridade entre as atividades produtivas, as atividades de extração dos recursos naturais e o trabalho remunerado.

- 11 Tendo isso em vista, nossa abordagem consistiu em observar e analisar os hábitos alimentares das famílias indígenas na região de São Gabriel durante a análise-diagnóstico dos sistemas de produção. Entre 2002 e 2005, foram realizadas entrevistas semi-estruturadas em duas amostras. O recorte do primeiro grupo de famílias (n = 210) baseou-se na necessidade de contemplar diferentes partes da cidade (55%) e as comunidades periurbanas (45%). Numa fase de aprofundamento, foi selecionado um grupo de famílias (n=75) que representavam a diversidade dos sistemas de produção, das origens sócio-culturais e dos tipos de organização espacial das unidades de produção. A observação participativa foi facilitada pelo convívio com os nossos informantes na cidade e nas unidades de produção agrícola (participação nas atividades agrícolas, na preparação dos alimentos e partilha das refeições). Por fim, com o objetivo de descrever as principais cadeias de comercialização dos produtos alimentares na região, conduzimos entrevistas semi-estruturadas com uma dezena de comerciantes da cidade.

“Comida de branco”: preferência ou desvantagem urbana?

- 12 A heterogeneidade socioeconômica da população urbana cria um mercado de alimentos segmentado, com demandas muito específicas (Pinton *et al.*, 2001). Os índios que moram na cidade de São Gabriel procuram geralmente produtos regionais baratos. Além das frutas saborosas produzidas localmente (banana, abacaxi, mamão, cupuaçu, pimentas), cabe ressaltar o sucesso do beiju de tapioca (*beiju curada*) e do beiju seco, geralmente feitos pelos membros das etnias Baniwa e Kuripako. Todas as manhãs, uma dezena de agricultores indígenas vende os seus produtos nas ruas: beijus, farinha de mandioca, garrafas de tucupi apimentado, e frutas. As mulheres indígenas que não possuem roça, ou que possuem somente pequenas roças periurbanas, costumam comprar diariamente esses alimentos para preparar a *quinhãpira* ou a *mujeca*⁴ em casa, no fogão a gás. Por seu lado, a população não indígena, que em geral possui poder aquisitivo mais alto, procura apenas alguns dos produtos locais, tais como legumes-folha e certas frutas (mamão, banana, abacaxi). O resto da sua alimentação vem principalmente dos produtos trazidos de fora da região. Com efeito, os comerciantes mandam trazer de barco ou de avião os produtos agro-industriais armazenados em Manaus. Itens como café, frango congelado, feijão e enlatados vêm do sul do Brasil, enquanto outros, como frutas, legumes, arroz, carne bovina, leite e ovos vêm de outras regiões da Amazônia (Amazonas, Roraima, Mato Grosso).
- 13 Assim, fora do âmbito do pequeno mercado de rua que funciona todas as manhãs, os produtos locais possuem pouca penetração nas cadeias de comercialização de produtos agrícolas, que são controladas principalmente pelos comerciantes não indígenas, interdependentes entre si.

Foto 2



Beiju de mandioca secando ao sol, numa comunidade kuripako da região de São Gabriel da Cachoeira.

L. Eloy@ISA, 2005

- 14 As representações associadas às práticas alimentares reforçam a oposição conceitual entre o mundo dos brancos e o mundo dos índios (Lasmar, 2005). Esta oposição se reflete, por exemplo, nos discursos dos índios quando comparam os modos de vida dos Baré (grupo que tem uma história de contato intenso com brancos) e dos outros povos do alto Rio Negro:

« O Baré costuma comer como o Branco. No café da manhã ele toma café, não pode faltar café e bolacha. Nós, Desana, só comemos farinha, beiju e pimenta. É por isso que o Baré não trabalha muito na roça, ele fica na cidade, enquanto nós plantamos muito ». « O que é hoje em dia um Baré? » « O Baré é o descendente do branco. Quer dizer, metade de branco. Eles querem se virar somente com dinheiro. Eles querem pagar para que a gente derrube a roça deles »⁵.
- 15 Muitas mulheres alegam que seus filhos, por terem crescido na cidade, já estão "acostumados" com arroz, feijão, batatas fritas, doces e pão. Este último alimento, junto com os biscoitos e o café adoçado, compõe atualmente o café da manhã de boa parte da população indígena mais jovem (as padarias se multiplicam na cidade), em detrimento do mingau de tapioca. As mulheres geralmente explicam que estas mudanças estão relacionadas ao fato de que os seus filhos tiveram que "abandonar" certas atividades, como ir à roça e cozinhar com seus pais, por causa da escola, principalmente. No entanto, além de um fenômeno de mudança cultural associado à migração (Bouly de Lesdain, 2002), me parece que a compra e o consumo de alimentos industrializados decorrem das condições de acesso aos recursos naturais e de mobilização da mão de obra das famílias indígenas no contexto urbano.

Foto 3



Mulher baré limpando o peixe que foi pescado pelo marido, no médio Rio Negro.
L. Eloy@ISA, 2006.

- 16 Na comunidade ou no sítio, as refeições são geralmente compostas por peixe fresco, cozido num caldo apimentado (*quinhãpira*), preparado com suco de mandioca (*tucupi*) e, às vezes, algum tipo de formiga ou cupim. O peixe é acompanhado por beiju ou farinha de mandioca. O consumo de carne de caça é menos comum, devido à baixa incidência de caça nesta região. O mingau de goma ou de farinha de mandioca é o principal componente da refeição matinal. Durante os longos dias de trabalho na roça (que pode ser muito longe da casa), pais e filhos comem produtos colhidos nas capoeiras ou nas roças: ingá (*Inga edulis*), banana, *cucura* (*Pourouma cecropiaefolia*), cana-de-açúcar e de outras espécies frutíferas. Estes alimentos, consumidos fora dos momentos das refeições, fornecem vitaminas, minerais e gorduras essenciais para a alimentação (Dufour, 1988). Cabe destacar que certos tubérculos cultivados, apesar de raros nas roças, são bem mais ricos em proteína do que a mandioca. É o caso da taioba (*Xanthosoma sp.*), que contém 19 g proteína / kg, ou da araruta (*Maranta lutea*) com 18 g proteína / kg, isto é, quase dez vezes mais do que a farinha de mandioca amarela (*ibid.*). Estas batatas são assadas na brasa, cozidas na água ou incorporadas ao *caxiri* (bebida fermentada à base de mandioca).

Foto 4



Café da manhã no sítio de uma mulher baré em São Gabriel da Cachoeira: de esquerda para direita, e de baixo para cima: cesto de frutas (abacaxi, cupuí, pupunha, cacau), **UMARI** (amarelo e preto), frutos de pupunha descascados, bananas '**NANICA**' cozidas no leite, mamão, farofa de ovo, banana verde frita, mingau de goma e café.

L. Eloy@ISA, 2006.

- 17 Na cidade, a principal fonte de proteína é o frango, que se compra congelado nos supermercados. A farinha de mandioca entra em menor proporção nas refeições, mas ainda assim é imprescindível: ela é misturada com outros carboidratos (arroz, feijão) ou com o caldo de galinha. Contudo, parece que é a mudança da fonte principal de proteínas que acarreta a mudança dos hábitos alimentares. De acordo com um dos meus informantes Tukano: "sem peixe, não comemos beiju e pimenta, com frango, tem que complementar com arroz e feijão."
- 18 Nos arredores de São Gabriel, a escassez de alimentos ricos em proteína torna-se mais acentuada. Além disso, as terras disponíveis cobertas por florestas densas de terra firme, aptas para o cultivo em roças, são dificilmente acessíveis via fluvial (Meira, 1997). A crescente escassez ou indisponibilidade de recursos naturais e alimentos decorre tanto da pressão demográfica como da apropriação das terras agrícolas e dos lugares piscosos (*cacuris*⁶ em certas cachoeiras) por famílias influentes. Já que o tecido urbano e as estradas crescem em direção do Norte, "virando as costas ao rio", é necessário percorrer longas distâncias para pescar ou cultivar, o que exige muito tempo e energia, porque as famílias indígenas raramente possuem meios de transporte terrestre motorizado (Eloy, 2008a).
- 19 Por outro lado, a alimentação não depende somente da origem e da natureza dos ingredientes, mas também do processo de preparação, da qualidade do combustível e dos utensílios utilizados. Ao contrário das panelas de metal, cozinhar em uma panela de barro confere um sabor especial ao caldo de peixe. Neste caso, é melhor usar um combustível vegetal, para não correr o risco de quebrar o recipiente. Porém, na cidade, é difícil cozinhar com fogo a lenha. Além das roças serem muito distantes, a fumaça pode

incomodar a vizinhança. O alto preço do gás é, portanto, um fator que explica porque na cidade é raro preparar os alimentos que exigem um longo tempo cozinhando, como a pupunha (*Bactris gasipaes*) ou o suco de mandioca amarga (*manicuera*).

- 20 A Tabela 1 mostra que, no mercado urbano, a farinha de mandioca produzida pelos agricultores locais ou regionais concorre diretamente com os produtos agroindustriais “importados”, como o arroz e o macarrão. O feijão preto tem a vantagem de fornecer mais proteínas, além da razão calórica, e costuma substituir carne ou peixe nos períodos difíceis. Contudo, o peixe fresco é a fonte de proteína mais cara da cidade.

Tabela 1

	Kilo cal	Proteí nas (g)*	Preço (R\$ de junho de 2004)**	R\$/ 1000 Kcalorias	R\$/ 100 g de proteínas	Fonte
Farinha de mandioca amarela (1.kg)	347 5	1	1,6 à 2	0,46 à 0,57	-	Dufour, 1988
Arroz cru (1.kg)	360 0	60	2	0,55	-	Embalagem de arroz, marca <i>Acostumado</i> (Boa Vista)
Feijão preto cru «tarioca» (1.kg)	266 0	400	3	1,27	0,75	Embalagem de feijão, marca <i>Biju</i> (Paraná)
Peixe cru inteiro <i>aracu</i> (<i>Schizodon</i> spp.) (1.kg)	159 0	180	5 à 6	3,15 à 3,77	2,78 à 3,34	Aguar, 1996
Frango cru inteiro congelado (1.kg)	180 0	220	2,5	1,3	1,13	Embalagem de frango, marca Sadia

Custo das calorias e das proteínas em alguns alimentos consumidos em São Gabriel

*teor protéico do alimento cru

**menor preço levantado nas lojas da cidade

- 21 No entanto, se o tipo de alimento que se consome na cidade é diferente do que se come no sítio, trata-se de momentos diversos da vida das mesmas pessoas, a dieta variando ao longo do ano de acordo com a atividade econômica que estejam exercendo. Na próxima parte, analisaremos como a pluriatividade e a mobilidade dentro dos grupos domésticos favorecem a manutenção de certa diversidade alimentar.

Territorialidades em rede e diversidade alimentar

- 22 O estudo das trajetórias de migração revela que o movimento de aproximação à cidade não pode ser caracterizado pura e simplesmente como ‘êxodo rural’, ou seja, como um movimento abrupto e definitivo de transferência de residência familiar das Terras Indígenas para o centro urbano. O deslocamento até o centro urbano ocorre geralmente de maneira progressiva. Num primeiro momento, apenas uma parte do grupo doméstico

se muda para a cidade ou para comunidades situadas na área periurbana, até que haja condições propícias para a instalação adequada de todos. Os movimentos migratórios polarizados pela cidade podem ser definitivos ou temporários e se apresentam combinados com uma mobilidade sazonal entre cidade e floresta.

- 23 Mais de um terço dos grupos domésticos que reside na área urbana possui uma unidade de produção agrícola, e cerca de 50 famílias mantêm sua roça na sua localidade de origem (ISA/FOIRN, 2004). Para muitas mulheres residentes na cidade, o fato de cultivar e cozinhar os produtos da roça reveste-se de um valor simbólico singular. Cuidar de sua roça e de seu quintal, mesmo que sejam muito pequenos, continua sendo uma fonte de satisfação e auto-estima femininas (Eloy, 2003; Lasmar, 2005)
- 24 Mas a maioria das famílias citadinas possui duas ou três residências: uma localizada na cidade, e a(s) outra(s) num povoado ou num sítio distante. O padrão de residência múltipla associa-se à multilocalidade produtiva. Estas famílias possuem, ao mesmo tempo, uma roça perto da cidade, da qual se ocupam diariamente, e um ou mais sítios de produção mais distante(s) e manejado(s) de maneira mais extensiva. Cada um desses espaços de vida propicia o acesso aos recursos naturais, mercadorias e serviços complementares, que circulam no espaço e entre as pessoas. A alternância entre os pólo florestal e urbano é ritmado pelos calendários escolar, agroflorestal e de pesca, assim como pelas oportunidades de trabalho remunerado.
- 25 Por outro lado, os moradores das comunidades e sítios da zona periurbana também possuem ou desfrutam, em sua maioria, de uma residência na cidade. Porém, se 75% dos chefes de família entrevistados na cidade apresentam um padrão multilocal, apenas metade consegue manter uma roça produtiva, devido ao tempo e custo de transporte e à generalização da propriedade privada na zona periurbana (Eloy, 2008b).
- 26 Os índios citadinos que não possuem terra, meios de transporte adequados, ou mão de obra familiar suficiente para manter suas roças, costumam lançar mão de algumas alternativas para obter alimentos de qualidade, como a compra direta do produtor no mercado local, ou as redes de trocas com os parentes e conhecidos. O estudo das estratégias de produção e de comercialização utilizadas pelos agricultores permite identificar as diferentes formas de abastecimento das famílias indígenas na cidade.

Venda direta e redes de troca

- 27 Alguns agricultores especializam sua produção para o mercado. Há várias situações.
- 28 O primeiro caso é o das famílias indígenas instaladas há menos de dez anos nas comunidades periurbanas de beira de estrada, ou na cidade. Possuem mão de obra familiar e acesso a terras florestais suficientes (território da comunidade ou assentamento agrícola), mas não têm acesso aos recursos pesqueiros e não possuem uma renda monetária fixa. Essas famílias têm interesse em vender grandes quantidades de mandioca e de bananas para comprar alimentos ricos em proteínas (frango congelado, carne, feijão preto). Como não dispõem de meios para transportar a produção, estabelecem relações privilegiadas com os comerciantes, que buscam os produtos de carro na saída do caminho da roça ou em casa.
- 29 Outro caso de especialização para o mercado é o das famílias que têm acesso reduzido a terras cultiváveis e pouca renda complementar. As terras se localizam geralmente perto da cidade, mas estão cobertas por uma capoeira nova, não permitindo o cultivo de

espécies exigentes (banana, pimenta, abóbora, etc.). Essas famílias transformam a maior parte da sua produção de mandioca em beiju do tipo *curada* e tapioca, que vendem diariamente nas ruas da cidade. Esse tipo de atividade é reservado para as pessoas que têm uma roça próxima ao centro da cidade, uma vez que se trata de produtos frescos: o beiju *curada* pode endurecer se a viagem for longa demais.

- 30 Finalmente, o último caso é o das famílias que estão começando a desenvolver a horticultura voltada para o mercado (alface, cebolinha, couve). Tratando-se de uma atividade que exige capital inicial para a compra de equipamentos, e a contratação de mão de obra, essa opção é feita em geral por famílias chefiadas por homens “brancos”, que geralmente investem as suas economias na agricultura após o garimpo ou uma operação comercial.
- 31 Portanto, parece que a especialização dos sistemas de produção indígenas para o mercado é uma adaptação à demanda, mas também diz respeito às dificuldades das famílias para obter renda monetária regular e produzir alimentos diversificados, sobretudo aqueles ricos em proteínas.
- 32 Apesar desses exemplos de especialização, a maioria dos agricultores da região não parece orientar sua produção para o mercado, mas para o autoabastecimento. A comercialização dos excedentes agrícolas não é uma atividade estável. As quantidades disponíveis, irregulares e limitadas, dificultam a integração numa cadeia; além disso, os comerciantes costumam oferecer preços muito baixos. Assim sendo, os produtores utilizam diversas formas de venda direta ao consumidor. Alguns expõem seus produtos na feira de rua matinal, outros percorrem os bairros (porta a porta) a pé ou de bicicleta. Algumas famílias constroem uma pequena venda em frente da casa, na beira da rua.
- 33 Mas a prática mais comum é privilegiar as trocas dentro da rede de parentesco e de conhecidos, por meio de um sistema de encomendas. De fato, quando uma mulher indígena da cidade, que possui renda monetária, encomenda para a sua vizinha uma lata de farinha de mandioca, de tapioca ou de massoca, ela pagará de 30 a 40% mais caro do que a um comerciante, mas estará certa de que vai receber um produto de qualidade. Além disso, podem-se trocar frutas e farinha por mercadorias ou serviços. O seguinte estudo de caso ilustra como uma família utiliza diversas formas de trocas e vendas diretas para escoar seus excedentes agrícolas.

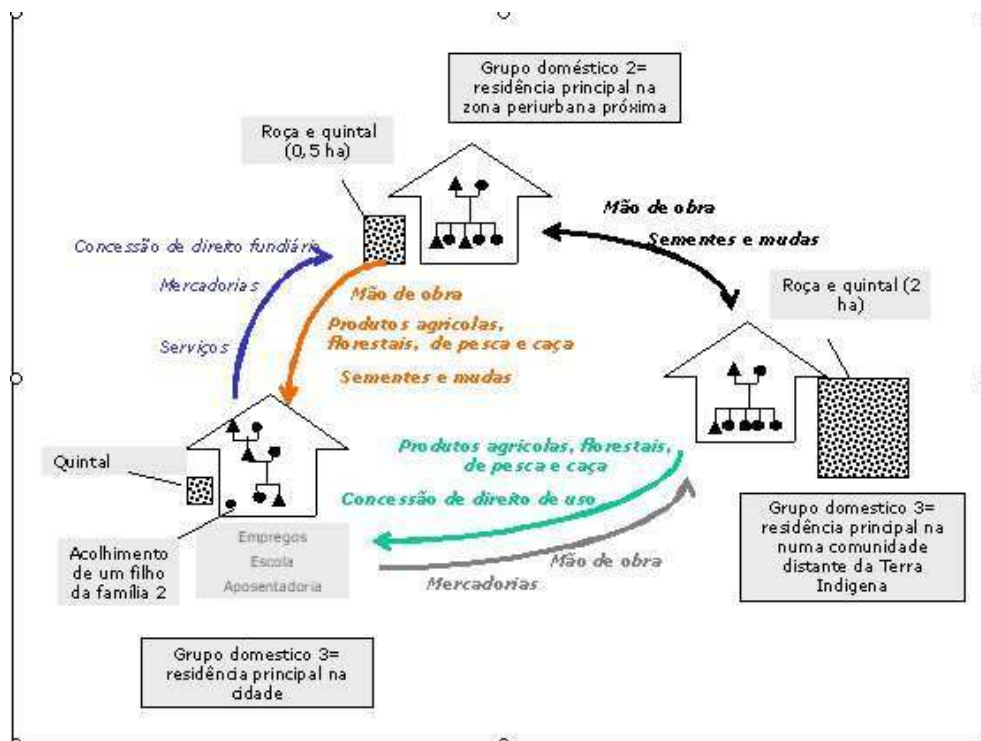
Venda direta : redes e acasos

- 34 Moisés e sua esposa Laura são Baniwa oriundos do baixo Içana. Faz dez anos que moram na aldeia de Cabari, localizada a montante de São Gabriel (uma hora de canoa a motor). Na cidade, eles não têm casa, mas muitos parentes. Quase todas as semanas, eles passam uma noite na casa de Paula, que é a tia de Laura, que reside no bairro Graciliano Gonçalves. Ela tem uma roça no assentamento agrícola da cidade, mas suas filhas trabalham como empregadas domésticas. As primas de Laura sempre encomendam latas de farinha e beiju. Em troca, Laura recebe mercadorias (roupas, sabão, etc) e comida (arroz, feijão etc).
- 35 O primo da mãe de Moisés também mora no bairro Graciliano Gonçalves, desde os sete anos de idade. Ele não tem roça e vive de sua aposentadoria. Quando Moisés e Laura o visitam, levam farinha, beiju e frutas. Na visita seguinte, recebem arroz e frango.
- 36 A rede inclui igualmente Tiago, também Baniwa, primo do pai do Moisés. Tiago, que mora no bairro de Dabaru, é comerciante na cidade. Ele costuma comprar cachos de banana de

Tiago e Laura. Além disso, Moisés e sua família vendem peixe no porto para fregueses regulares e comerciantes, além de pessoas conhecidas que encontram na rua.

- 37 Podemos dizer, portanto, que uma grande parte do excedente agrícola da região de São Gabriel circula no âmbito das redes de parentesco e entre conhecidos. Estas cadeias curtas se apóiam na convergência de interesses entre pessoas que ocupam posições diferentes na escala de classificação social que prevalece no contexto urbano (Lasmar, 2005). Por um lado, elas propiciam o acesso às mercadorias cobiçadas, e permitem resolver o problema pontual de acesso dos moradores das comunidades aos recursos naturais. Por outro lado, do ponto de vista das mulheres indígenas da cidade que possuem renda monetária, a manutenção de uma rede de troca com produtores propicia o acesso a artigos de qualidade da culinária regional (*op.cit.*).
- 38 Além de se valer das relações de parentesco, é comum que os fornecedores de produtos agroflorestais residam na propriedade dos “compradores”, para cuidar dela e vigiá-la. Um dos filhos do “vigia” pode até morar na residência urbana do proprietário, para estudar na cidade. Assim, a troca de produtos alimentícios também pode implicar uma contrapartida em serviço, o que contribui para que a relação se mantenha. (Figura 2) (Lestage, 2008). Portanto, o sistema de trocas entre cidade e floresta compõe uma rede de circulação no âmbito da qual a diversidade e a qualidade dos produtos, assim como diversidade das plantas cultivadas e os conhecimentos associados são reconhecidos e valorizados.

Figura 2:



Representação simplificada de uma rede de troca dentro de uma família extensa

Conclusão

- 39 O estudo das relações entre as territorialidades familiares e os sistemas de produção indígenas revela dois tipos de inovação que contribuem para a manutenção da diversidade alimentar na cidade de São Gabriel da Cachoeira: i) na escala do grupo doméstico, a multilocalidade das unidades de produção propicia a manutenção de atividades produtivas enquanto satisfaz novas necessidades criadas pela relação com a cidade, ii) na escala de vários grupos domésticos (família extensa), as redes de troca de produtos agroflorestais e de pesca por produtos agroindustriais asseguram um certo valor à diversidade e qualidade dos produtos indígenas. Tais práticas permitem contornar a dificuldade de realizar a venda direta, dificuldade esta que decorre da falta de transportes públicos e do poder de comerciantes influentes. Assim, a incorporação de elementos da “comida de branco” nas refeições das famílias indígenas não significa necessariamente uma ruptura com o modelo alimentar tradicional, enquanto se mantiver a circulação dos produtos e das pessoas entre a cidade e a floresta (Eloy & Katz, 2008). Este conjunto de práticas se assemelha às estratégias de expansão espacial do abastecimento alimentar, que se tornou essencial para a sobrevivência das famílias camponesas em outras partes da América Latina (Cortes, 1995).
- 40 No entanto, cabe destacar que, na região de São Gabriel da Cachoeira, os termos dos sistemas atualmente vigentes de troca raramente favorecem os produtores. Por outro lado, o poder de compra está concentrado nas mãos da população não-indígena, que, na sua maioria, mal conhece a diversidade agrícola, culinária e cultural da região. Os responsáveis pelos serviços de apoio à produção agrícola costumam investir em um único tipo de cadeia produtiva e comercial (farinha de mandioca, geralmente). As “feiras de comida típica” muitas vezes oferecem um número limitado de alimentos, e não contemplam a diversidade das práticas e saberes das famílias indígenas participantes, o que tende a homogeneizar a expressão do patrimônio cultural regional. Estes eventos não costumam refletir a criatividade culinária que existe nas cozinhas das mulheres que combina a diversidade dos produtos com a riqueza do conhecimento tradicional. Tendo em vista a mobilidade e a pluriatividade das famílias indígenas da região, é pouco provável que a valorização de um número reduzido de produtos ditos “específicos ao território” garanta a conservação efetiva da biodiversidade agrícola, a geração de renda e a segurança alimentar.
- 41 Tendo isso em vista, parece-nos que a promoção de cadeias de comercialização que fomentem e valorizem a diversidade e a qualidade dos produtos agroflorestais da região representa uma alternativa interessante para a conservação dos recursos naturais, a proteção do patrimônio cultural e a saúde pública (Johns *et al.*, 2006). A diversidade agrícola e culinária poderia ser a “marca” da região de São Gabriel e do Rio Negro. Para tanto, é preciso investir na melhoria do sistema de transporte público via fluvial e testar instrumentos jurídicos e econômicos que permitam a divulgação, a valorização e a proteção da agrobiodiversidade como um todo. Mas o principal desafio é, ao mesmo tempo, manter o preço dos produtos agrícolas regionais acessível para a maioria da população urbana.

Agradecemos a Charles-Edouard de Suremain, Esther Katz, e Laure Emperaire por seus comentários e correções, e a Cristiane Lasmar pela colaboração na tradução. A pesquisa que deu origem a este artigo foi realizada em parceria com os membros do Instituto Socioambiental e do IRD (UR 200) e

financiada pelo Centro Nacional de Investigação Científica (CREDAL / IHEAL) e pelo CNPq (programa PACTA). Agradecimentos também à Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro (FOIRN), e às famílias Tukano, Tariano, Desana, Pira-tapuya, Wanano, Baniwa, Baré, Kuripako da região de São Gabriel da Cachoeira que acolheram e apoiaram a realização desta pesquisa entre 2002 e 2006.

BIBLIOGRAPHIE

AGUIAR J.P.L, 1996, « Tabela de composição de alimentos da Amazônia », *Acta Amazônica*, 26(1/2), 121-126.

AZEVEDO M.M, 2003, *Demografia dos povos indígenas do alto rio Negro/AM: um estudo de caso de nupcialidade e reprodução*, Tese de Doutorado em Demografia, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo, 282 p.

BABY COLIN, V., CORTES, G., FARET, L., et al. 2005. *Approche comparée des parcours de mobilité des migrants internationaux latino-américains. Mexique-Bolivie* colloque International « Circulations et territoires dans la migration internationale », mars 2005, Toulouse: 32 p.

BAHUCHET S, 2000, *Les peuples de forêts tropicales aujourd'hui, Volume II: une approche thématique*, ULB, Bruxelles, vol 2, 43-64.

BARBARY O, DUREAU F, HOFFMANN O, 2004, « Mobilités et systèmes de lieux ». In: Dureau F, Barbary O, Goueset V et al. (Eds.), *Villes et sociétés en mutation. Lectures croisées sur la Colombie*, Éditions Economica, Paris, 69-122.

BOULY DE LESDAIN S, 2002, « Alimentation et migration, une définition spatiale ». In: Garabua-Moussaoui I, Palomares E, Desjeux D (Eds.), *Alimentations contemporaines*, L'Harmattan, Paris, 173-189.

CHERNELA J.M, 1989, « Managing Rivers of Hunger: The Tukano of Brazil », *Advances in Economic Botany*, 7, 238-248.

CLARK K, UHL C, 1987, « Farming, Fishing, and Fire in the History of the Upper Rio Negro Region of Venezuela », *Human Ecology*, 1(15), 1-26.

CORTES G, 1995. « Migrations temporaires au Chaparé (Bolivie) et stratégies alimentaires. » *Cah. Sci. Hum. Orstom*, 31 (4), 951-967.

CORTES G, 2000, *Partir pour rester. Survie et mutations des sociétés paysannes andines (Cochabamba, Bolivie)*, IRD Éditions, Paris, 413 p.

COURGEAU D, 1975, « Le concept de migration ». In: *Actes du IVe colloque de démographie africaine*, Ouagadougou, 20-24 janvier 1974, 27-33.

DUFOUR D.L, 1988, « Composition of Some Foods Used in North-West Amazonia », *Interciência*, 13 (2), 83-86.

DUFOUR D.L, 1991, « Diet and Nutritional Status of Amerindians: A Review of the Literature », *Cadernos de Saude Publica*, 7(4), 481-502.

ELOY L, 2003, « 'A cidade creceu, minha roça virou quintal'. Le système agraire de la zone periurbaine de São Gabriel da Cachoeira, Amazonie brésilienne », *Cahiers des Amériques Latines*, 42, 103-122.

ELOY L, 2005, *Entre ville et forêt: le futur de l'agriculture amérindienne en question*, Thèse de Doctorat en Géographie, Université de Paris III/IHEAL, Paris, 408 p.

ELOY L, 2008a, « La durabilité de l'agriculture amérindienne en question: abattis-brûlis et régulations foncières à l'épreuve de l'urbanisation. Un cas d'étude dans le haut Rio Negro, nord-ouest amazonien, Brésil », *Communication au Colloque international Systèmes de production et durabilité dans les Suds*, Poitiers, MSHS, 7-8 février 2008.

ELOY L, 2008b, « Dynamiques et adaptation des systèmes agroforestiers dans le nord-ouest amazonien », *Bois et Forêts des Tropiques*, 295(2), 39-49.

ELOY L., KATZ E. 2008 « Food Security and Resource Management in Amazonian Small Towns. An Analysis of Factors Leading to Resilience of Indigenous Food System. »Poster: *International Conference of Food Security and Environmental Change*, 2-4 April 2008, University of Oxford, UK.

ELOY L., LASMAR C. 2006. "A urbanização no alto Rio Negro: as dinâmicas socioculturais e agrícolas em jogo", In Ricardo F. (coord.), *Povos indígenas no Brasil 2001-2005*, Instituto Socioambiental, São Paulo, 237-242.

ELOY L, LE TOURNEAU F.M, THÉRY H, 2005, « Une ville dans la forêt: São Gabriel da Cachoeira, capitale du haut Rio Negro (Brésil) », *Cybergeo*, 304 (24 mars 2005). [<http://193.55.107.45/articles/304.pdf>]

EMPERAIRE L, 2000. Entre selva y ciudad: estrategias de producción en el Río Negro medio (Brasil). *Bulletin de l'Institut Français d'Études Andines*, 29(2), 215-232. [[http://www.ifeanet.org/publicaciones/boletines/29\(2\)/215.pdf](http://www.ifeanet.org/publicaciones/boletines/29(2)/215.pdf)]

EMPERAIRE L, PINTON F, 1996, « Extractivisme et agriculture dans la région du Moyen Rio Negro (Amazonie brésilienne) ». In Hladik C.M, Hladik A, Pagezy H, Linares O.F, Koppert G.J.A, Froment A. (Eds.), *L'alimentation en forêt tropicale: interactions bioculturelles et perspectives de développement*, UNESCO, Paris (pp. 1231-1238).

GASTELLU J-M, 1997, « Economies paysannes et secteur autonome ». In: Gastellu J.M, Marchal J-Y (es.), *La ruralité dans les pays du Sud à la fin du XX^e s.* ORSTOM, Paris, (pp. 240-258).

GRENAND F, 1996, « Le manioc amer dans les basses terres d'Amérique tropicale, du mythe à la commercialisation ». In: Hladik M.C, Hladik A, Pagezy H, Linares O.F, Koppert G.J.A, Froment A (Eds.), *L'alimentation en forêt tropicale: interactions bioculturelles et perspectives de développement*, UNESCO, Paris (pp. 699-716).

HLADIK C.M, HLADIK A, PAGEZY H, LINARES O.F, KOPPERT G.J.A, FROMENT A. (eds), 1996. *L'alimentation en forêt tropicale : interactions bioculturelles et perspectives de développement*, UNESCO, Paris.

HUGH-JONES C, 1979, *From the Milk River: spatial and temporal processes in the northwest Amazonia*, Cambridge University Press, Cambridge.

ISA/FOIRN, 2004, *Resultados da Pesquisa Socioeconômico-demográfica da cidade de São Gabriel da Cachoeira*, ISA/FOIRN, São Gabriel da Cachoeira.

JOHNS T, EYSAGUIRRE P.B, 2006, « Linking biodiversity, diet and health in policy and practice », *Proceedings of the nutrition society*, 65(2), 182-189.

- LASMAR C, 2005, *De volta ao Lago do Leite. Gênero e transformação no Alto Rio Negro*, ISA/UNESP/NUTI, São Paulo.
- MEIRA M, 1997, *Índios e brancos nas águas pretas. Histórias do Rio Negro*, manuscrit.
- MELNYK M, 1993, « Incidences de la sédentarisation sur les ressources agricoles et forestières dans le sud du Venezuela », *Document du Réseau de foresterie pour le développement rural*, 16b (Hiver 1993), [<http://www.odifpeg.org.uk/francais/publications/rdfn/16/b.html>]
- MESCLIER E, 2006, « Agribusiness et paysanneries dans la nouvelle donne mondiale ». In: Dureau F, Gouëset V, Mesclier E (Eds.), *Géographies de l'Amérique latine*. Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 171-188.
- MORAN E.F, 1991, « Human Adaptive Strategies in Amazonian Blackwater Ecosystems », *American Anthropologist*, 93(2), 361-382.
- MOREIRA E.L, 2003, « Amazônia em movimento: Redes e Percursos de Desenvolvimento dos Índios Ye'kuana, Roraima », *Cadernos de Campo (USP)*, 11.
- PINTON F, 1985, « De l'autosubsistance à la dépendance alimentaire: une étude de cas appliquée à une société tribale (Colombie) ». In: CIE. *Femmes et politiques alimentaires*, ORSTOM, Paris (pp. 485-497).
- PINTON F, EMPERAIRE L, DESMOULIERES S, 2001, *Marché en hausse, savoirs en baisse ? Diversité variétale du manioc, gestions locales et marché de la farine en Amazonie (Brésil, Guyane)*, Rapport final du programme « Développement durable en Amazonie, transformation sociale et dynamique des écosystèmes », CNRS, Paris.
- RAFFESTIN C, 1980, *Pour une géographie du pouvoir*, LITEC, Paris, 249 p.
- REBORATTI C (Ed.), 1986, *Se fue a volver. Seminario sobre las migraciones temporales en América Latina*, Pispal Ciudad-Cenep, Mexico.
- RIBEIRO B.G, 1995, *Os índios das águas pretas: modo de produção e equipamento produtivo*, Companhia das Letras/Edusp, São Paulo, 270 p.
- ROBERT (de) P, 2004, « 'Terre coupée'. Recomposition des territorialités indigènes dans une réserve d'Amazonie » », *Ethnologie française*, 34(1), 79-88
- SAHLINS M, 1997, « O 'pessimismo sentimental' e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um 'objeto' em via de extinção (parte I) », *Mana*, 3(1), 41-73.
- SIRÉN A.H, 2007, « Population Growth and Land Use Intensification in a Subsistence-based Indigenous Community in the Amazon », *Human Ecology* 35 (6), 669-680.
- SOUCHAUD S, DO CARMO R.L, FUSCO W, 2007, « Mobilidade populacional e migração no Mercosul : a fronteira do Brasil com Bolívia e Paraguai », *Teoria e Pesquisa*, 16(1), 39-60.

NOTES

1. Na Amazônia brasileira, a taxa de urbanização é, atualmente, de cerca de 70% (Barbieri *et al.* 2007). Isso se deve, por um lado, ao crescimento da população das grandes cidades; por outro, ao desenvolvimento das pequenas cidades da "Amazônia dos rios" (Browder & Godfrey, 1997; Eloy *et al.*, 2005).
2. A migração circular, ou circulação migratória, é definida aqui como "uma mobilidade alternativa, repetitiva e cíclica, para além da definição tradicional de migração" (Baby Colin *et al.*, 2003: 8). (trad. livre)

3. Neste texto, o « espaço de vida » é considerado como o espaço que inclui as diferentes residências, mas também os locais frequentados para as atividades profissionais e os lazeres de um grupo familiar (Courgeau, 1975).
 4. A *quinhãpira* é um caldo de peixe apimentado, geralmente acompanhado de beiju e molho de tucupi preto, com ou sem saúvas (formigas do gênero *Atta*). A *mujeca* é também um caldo de peixe apimentado, mas engrossado com o amido de mandioca (tapioca ou goma).
 5. Entrevista com Samuel, 49 anos, Desana, oriundo de uma comunidade do rio Tiquié, e que mora em São Gabriel há quatro anos.
 6. Dispositivos fixos para capturar peixes na ocasião de suas migrações rio acima, feito de tala de paxiuba, uma palmeira (fonte: <http://www.socioambiental.org/pisci/pesca.shtm>).
-

RÉSUMÉS

A cidade de São Gabriel da Cachoeira, localizada no noroeste da Amazônia brasileira, é majoritariamente habitada por famílias indígenas. Neste artigo, investigamos em que medida as territorialidades indígenas propiciam a manutenção de uma diversidade alimentar neste contexto. Para tanto, combinamos o estudo de sistemas de produção periurbanos, a observação participante de práticas alimentares e a análise das principais linhas de abastecimento alimentar na cidade. A incorporação de alimentos de origem exógena nas refeições indígenas deve-se principalmente às condições de acesso aos recursos naturais e de mobilização da mão de obra. Para contornar essas dificuldades, os grupos domésticos articulam os recursos urbanos e florestais por meio da produção multilocal e da migração circular cidade-floresta. Além disso, na escala da família extensa, as redes de troca entre a cidade e a floresta favorecem a manutenção da qualidade dos produtos e da agrobiodiversidade.

La ciudad de São Gabriel da Cachoeira, ubicada en el noroeste de la Amazonia brasileña, es poblada en mayoría por indígenas. En este artículo, nos preguntamos en qué medida las prácticas indígenas de ocupación del territorio propician la conservación de una diversidad alimenticia. Para eso, combinamos el estudio de los sistemas de producción periurbanos, la observación participante de las prácticas alimenticias y el análisis de las principales redes de abastecimiento de la ciudad. La incorporación de alimentos de origen exógena a la comida indígena está principalmente ligada a las condiciones de acceso a los recursos naturales y a la disponibilidad de mano de obra. Para contornar esas dificultades, los grupos domésticos tienen varios lugares de residencia, tanto en la ciudad como en la selva, donde mantienen una producción de subsistencia y entre los cuales practican una migración circular. Además, en la escala de la familia extendida, las redes de intercambio entre la ciudad y la selva permiten mantener la cualidad de los productos consumidos y la agrobiodiversidad.

AUTEUR

LUDIVINE ELOY

CNRS, laboratório MTE FRE 3027, Montpellier, ludivine.eloy@univ-montp3.fr

Emigración, transformaciones sociales y cambios culinarios en la Mixteca Alta (Oaxaca, Mexico)

Emigração, mudanças sociais e culinárias na Mixteca Alta (Oaxaca, Mexico)

Esther Katz

Introducción

- 1 México está caracterizado por un rico patrimonio culinario arraigado en las culturas indígenas prehispánicas. Al mismo tiempo, el país, como el resto del continente, es partícipe de la globalización. Su proximidad con los Estados Unidos de América, hacia donde emigra una parte de su población, lo hace particularmente vulnerable a este fenómeno; no obstante, ¿qué es lo que ocurre en realidad? A partir del caso de la Mixteca, una región rural con una alta proporción de población indígena, examinaremos la relación entre cambios alimentarios y transformaciones sociales, en la cual la migración juega un papel importante.

La Mixteca

- 2 La Mixteca se extiende desde la costa del Pacífico Sur al Altiplano, cubre la mitad occidental del estado de Oaxaca y una franja de los estados de Puebla y Guerrero. Los aztecas, en el siglo XV, conquistaron este territorio, sede de la civilización mixteca, y en 1521 fueron los españoles quienes impusieron su dominio (Spores, 1984). La cultura mixteca forma parte del área cultural mesoamericana, la cual abarca una gran parte de México y de América Central, e incluye entre sus principales rasgos culturales el sistema agrícola de la *milpa*¹ (cultivo asociado de maíz, frijol, calabaza y otros productos) (Kirchhoff, 1943). La principal actividad de la Mixteca, región considerada como marginada, es todavía la agricultura de subsistencia sin autosuficiencia. Los habitantes de

las zonas semi-áridas del norte de esta región, las más pobres y erosionadas, han emigrado desde hace cinco o seis décadas. Las zonas subhúmedas (al sur) benefician de cultivos comerciales como el café o, en la Mixteca de la Costa, el ajonjolí y el algodón. Sin embargo, desde hace varios años, los habitantes de esas zonas más favorecidas emigran también ya que la agricultura es cada vez menos lucrativa.

- 3 Como todo el Estado de Oaxaca, la Mixteca cuenta con una alta proporción de hablantes de lenguas indígenas, en su mayoría mixtecos, así como habitantes que ya no las hablan pero quienes comparten la misma cultura. Así, el pueblo que estudiamos, San Pedro Yosotato, en el distrito de Tlaxiaco, Estado de Oaxaca, la lengua mixteca ya no es transmitida a los niños desde la década de los años 70. Sin embargo, con 423 000 hablantes, los mixtecos constituyen actualmente el tercer grupo indígena de México a escala demográfica (INEGI, 2007).
- 4 El presente estudio es el resultado de investigaciones de campo realizadas a lo largo de veinte años. Una primera investigación enfocada en la alimentación fue llevada a cabo ininterrumpidamente entre 1984-1985 y formó parte del proyecto franco-mexicano UNAM/CNRS Biología humana y desarrollo. Se trabajó con toda la comunidad por medio de entrevistas semi-directivas y observación participativa. Fue seguida por estancias de campo más cortas de 1986 a 1995. Una observación cualitativa de los últimos cambios fue llevada a cabo en enero-febrero y mayo de 2004.

Las transformaciones sociales.

Economía liberal, caída de los precios agrícolas, conflictos agrarios y migración: las causas de las transformaciones sociales

- 5 El pueblo de San Pedro Yosotato, a pesar de estar fuera de los grandes ejes de comunicación, nunca estuvo aislado. Sus habitantes siempre se han desplazado a las ciudades de la región o a la costa. En el siglo XIX, y hasta aproximadamente 1930, durante la estación de sequía se trasladaban a trabajar como peones en las haciendas del valle colindante para la cosecha de caña o de café. Al mismo tiempo, en los años 1920, algunos agricultores del pueblo empezaron a cultivar el café, que a su vez vendían a bajo precio a los hacendados. Esas migraciones locales acabaron junto con la expropiación de las haciendas diez años más tarde. El éxodo rural empezó en los años 1950, cuando la carretera llegó hasta Tlaxiaco. Unos años después, ésta llegó hasta la costa del Pacífico y se fue después ramificando en brechas que comunicaron a los pueblos del interior.
- 6 En 1950, varios jóvenes de Yosotato contratados por el ejército se enlistaron en el batallón de San Juan Teotihuacán, cerca de la Ciudad de México. A partir de los años 1960, muchos habitantes siguieron a esos pioneros hacia la capital, mientras que los habitantes de otros pueblos migraban provisoriamente a los campos agrícolas de las regiones del centro y del norte, a veces hasta los Estados Unidos. En 1985, tres jóvenes fueron los primeros del pueblo en migrar a ese país para trabajar en la agricultura del Estado de Washington. Poco a poco el movimiento migratorio iniciado por ellos se fue ampliando.
- 7 Al principio del siglo XX, los habitantes de Yosotato vivían en su mayoría de la agricultura de subsistencia (la milpa, cultivo asociado de maíz, frijol, calabaza), pero sin autosuficiencia. A través del trabajo asalariado y del cultivo de café participaban en la economía monetarizada, de la cual sacaban pocos beneficios. Lucharon entonces contra

los acaparadores de café y lograron organizarse en asociaciones de productores y cooperativas. De esa manera, a partir de la década de los años 40, comenzaron a obtener mejores precios para la venta del café cuyo pico más alto fue la década de los años 80. El café indujo a una mayor monetarización de la economía local, de modo que la circulación del dinero les permitió acceder a alimentos producidos fuera del pueblo y compensar los periodos de escasez; al mismo tiempo, este acontecimiento incrementó las diferencias económicas entre los habitantes.

- 8 Además de estos cambios económicos, la región fue transformándose a partir de los años 1950 con la expansión de las carreteras, la llegada progresiva de la luz eléctrica, el agua corriente, el teléfono, la televisión y las antenas parabólicas. Fue, sin embargo, hasta inicios de 1990, que empezó un nuevo tipo de transformaciones.
- 9 Lo primero que sucedió fue que los precios del café cayeron tan drásticamente que el Instituto Mexicano del Café (INMECAFÉ) acabó por desaparecer, seguido por la cooperativa local Uni Ñuu. Al principio, los productores descuidaron sus huertas pero poco a poco algunos de ellos fueron renunciando por completo a cosecharlas. Mientras tanto, los peones que quedaron sin trabajo migraron, así que cuando los precios volvieron a subir en 1994-95, fue difícil encontrar mano de obra. Cuando los precios cayeron de nuevo en 1996, una proporción mucho más importante de los productores renunció a cosechar las tierras. La actividad reinició, de manera paulatina, a partir de 2003. La comercialización del café está repartida desde entonces entre varios competidores: los acaparadores, que volvieron a tomar el poder, una cooperativa de café orgánico y compradores privados.
- 10 El segundo tipo de problemas con que se enfrentó la comunidad se debe a los cambios en la tenencia de la tierra. Cosa poco común, Yosotato dispone de tierras comunales e inalienables y además, desde 1931, de un ejido ubicado en el valle colindante que pertenecía previamente a una hacienda. Algunos habitantes también poseen tierras privadas fuera del pueblo. Los ejidos, resultado de la Revolución de 1910, pertenecen al Estado pero fueron dados en usufructo a los campesinos que los deben explotar. En 1992, el gobierno neo-liberal decidió dar por terminada la reforma agraria y modificó entonces el estatuto de los ejidos, creando la posibilidad de privatizarlos (Pépin-Lehalleur, 2003). En 1998, mientras que el programa de regularización PROCEDE (*Programa de certificación de derechos ejidales y titulación de solares urbanos*) actuaba en la región, los habitantes del ejido vecino de Zimatlán invadieron el ejido de Yosotato con armas de alto calibre, quitándoles las tierras fértiles que les proporcionaban dos cosechas de maíz al año (López Barcenás *et al.*, 2003). Este evento, hoy día irresoluto, aceleró el proceso de emigración.
- 11 La agricultura se ha convertido en un modo de vida difícil, sobretodo si se tiene en cuenta el bajo precio de los productos agrícolas mexicanos. La liberalización exagerada de la economía nacional, impulsada en 1994 por la entrada al TLC (Tratado de Libre Comercio entre los países norte-americanos), provocó la desaparición de muchas pequeñas empresas, el alza del costo de vida y el fin de las subvenciones al sector agrícola. Como consecuencia, la emigración a los Estados Unidos aumentó en todo el país (Musset, 1998). A partir del 1998, muchos habitantes de Yosotato realizaron su marcha. Anteriormente, los migrantes trabajaban durante una estación agrícola en los Estados Unidos, regresaban a México y cruzaban de nuevo la frontera para la siguiente temporada de cosecha. Ahora que la frontera se ha vuelto más vigilada, hombres, mujeres o familias enteras se van para permanecer allí varios años. La mayoría de los migrantes de Yosotato se ha instalado en una misma ciudad del Estado de New Jersey.

Una sociedad en transformación. Desigualdad económica y recomposición familiar

- 12 La emigración masiva es la principal causa de los cambios sociales actuales. Para empezar, los recursos económicos se reparten de manera diferente dentro del pueblo. En los años 1980, el pueblo ya presentaba profundas diferencias económicas. Las familias más ricas eran las que, por ejemplo, poseían las huertas de café más extensas (Casas *et al.*, 1987). En cambio, actualmente son los hogares que reciben más remesas de los Estados Unidos los que cuentan con más recursos. En algunos casos, los dos tipos de acumulación económica se combinan, es decir, que las familias que cultivaban poco café y cuyos miembros no emigraron reúnen hoy las desventajas.
- 13 La composición de los hogares se transformó. Como en otras regiones indígenas de México (Robichaux, 1997), el modo de organización residencial es patrilocal, es decir, las hijas se van del hogar y éste a cambio acoge a las esposas de los hijos. Ambos permanecen allí algunos años antes de establecerse en su propia casa, generalmente cerca de los padres de ellos. El hijo menor hereda la casa y cuida de sus padres durante su vejez. En esta región, un hogar está generalmente constituido por una familia nuclear o extendida que incluye, según los momentos del ciclo de vida, una pareja, los padres del marido, las hijas solteras, los hijos, las nueras y los nietos. Hasta los años 70, las mujeres generaban en promedio diez hijos, de los cuales aproximadamente seis sobrevivían al destete. Las campañas de planificación familiar empezaron entonces a tener influencia. La natalidad disminuyó progresivamente y por medio de un mejor acceso a los servicios médicos, la mortalidad infantil decreció también. Actualmente, pocas mujeres jóvenes conciben más de cuatro hijos. Con la emigración mayoritariamente masculina, muchas mujeres se apropian por varios años del papel de jefe de familia. Más abuelos viven con sus nietos, cuya madre (soltera o separada) o padres migraron hacia el norte. Los abuelos, viejos o no, deben entonces hacerse cargo de los niños. Algunos viudos viven solos, sin hija ni nuera en la casa. Ocurre también que algunas mujeres dejen a su marido, aprovechando la posibilidad de escapar hacia el país del norte.
- 14 Las remesas de dinero que envían los migrantes han hecho que mucho más dinero circule en el pueblo. Se están construyendo muchas casas de tabique y cemento, signos evidentes de ascensión social. Los habitantes acceden más fácilmente a bienes exteriores de consumo (alimentos, objetos industrializados, ropa) o servicios, tales como la atención médica. Al mismo tiempo, falta mano de obra local pues pocas personas están dispuestas a trabajar como jornaleros por salarios tan bajos. Así pues, para las tareas agrícolas, los agricultores deben recurrir de nuevo al sistema tradicional de la “mano vuelta” (llamado localmente *gueza*) que fue abandonando cuando el café se vendía a buen precio. Las mujeres tienen que participar en la siembra de maíz, bien que ésta, cargada de connotaciones simbólicas, fue siempre considerada una tarea masculina. Algunas familias dejaron totalmente de cultivar la tierra y sólo viven de las remesas. Los productos de la *milpa* (maíz, frijol, calabaza) ya no tienen un valor económico y el café no vale mucho más. Sin embargo, varios agricultores siguen trabajando la tierra para no quedar ociosos, cosechar por lo menos una parte de su subsistencia y conservar un vínculo con la tierra y el territorio.

Foto 1



Una pareja sembrando maíz

E. Katz@IRD, 2004

- 15 Como en otras zonas rurales (Pépin-Lehalleur, 2003), las mujeres están cada vez más implicadas en los programas de desarrollo del gobierno (en particular *Oportunidades*, lanzado en 2002) y llegan a pasar una buena parte del tiempo en reuniones. Los subsidios que ellas pueden recibir repercuten entonces en cambios domésticos, en el equipamiento de la cocina, en la salud y en las prácticas relacionadas al embarazo, al parto o a la alimentación infantil.

Los cambios alimentarios

- 16 Los mixtecos son, ante todo, agricultores. Como en toda el área cultural mesoamericana, la *milpa* es el eje central de su subsistencia y de su cosmovisión. Los mixtecos obtienen también alimentos de la recolección -arvenses en particular-, así como de la cría de animales y, en menor proporción, de la caza y la colecta de insectos. También adquieren alimentos del exterior. Su alimentación está basada en los mismos principios que en el resto del México rural y permanece estrechamente ligada a la alimentación prehispánica (Katz, 2005), cuyo núcleo principal – tortillas, frijoles y chile- constituye el modelo alimentario básico de todas las clases sociales mexicanas (Katz, 2004).

Las preparaciones culinarias

- 17 En la Mixteca, con el mejoramiento de los medios de comunicación, la emigración y el impacto de los programas de desarrollo, el equipamiento de las cocinas se ha transformado.
- 18 Desde tiempos ancestrales dos elementos destacan en el espacio culinario: el fuego para cocinar y el *metate* (piedra para moler el maíz). Los dos están ubicados uno cerca del otro y son símbolos ligados a la fundación del hogar y al papel nutricional de la madre de familia (Katz, 2006a).
- 19 Moler y cocinar son técnicas básicas de la cocina mixteca y de la cocina indígena en general. Las técnicas para cortar los alimentos no son muy elaboradas ya que es más común molerlos: el maíz en el metate, con varias consistencias según la receta, y el chile en el *molcajete* (mortero de piedra o de cerámica). Tradicionalmente, se cuece la mayoría de los alimentos directamente al fuego, en ollas o en un *comal* (placa circular de barro o metal). Algunos alimentos, como las tortillas, son asados sobre el comal, los animales de caza pueden ser asados directamente al fuego, otros alimentos como los tamales son cocidos al vapor, pero la mayor parte de los alimentos son hervidos. Para las fiestas se cuecen alimentos en el *horno de barbacoa* (horno de tierra). Hace algunas décadas, pocas mujeres mixtecas sabían freír los alimentos, una técnica traída por los españoles; sólo agregaban un poco de manteca al final de la cocción. Algunas mujeres aprendieron por medio de las mestizas las técnicas de panadería y se hicieron construir hornos para elaborar y vender pan dulce.

Foto 2



Preparación de las tortillas sobre el metate.

E. Katz@IRD, 2004

- 20 Los utensilios industriales llegaron hace varias décadas a los pueblos mixtecos: utensilios de cocción de metal (comales, ollas, sartenes), recipientes de metal o de plástico, loza de plástico o de vidrio. Se generalizaron en los últimos años y compitieron con la cerámica local que está cayendo en desuso. La leña es menos común y se prefieren las estufas de gas, escasas hace veinte años (Katz, 2006a). Antiguamente el gas se utilizaba ocasionalmente pero ahora las preparaciones rápidas y fritas son mucho más comunes. Las familias que adquirieron un refrigerador son principalmente las que tienen un comercio. La licuadora ya se usa desde hace varias décadas y en las cocinas urbanas es indispensable. No obstante, no logra aún reemplazar totalmente al molcajete.
- 21 Por otra parte, el programa de desarrollo *Oportunidades* dio un apoyo para que las mujeres del campo pudieran adquirir molinos eléctricos, los cuales están reemplazando progresivamente al metate, utensilio central de la cocina. Estos molinos muelen la masa de maíz más finamente que los molinos colectivos anteriores y las mujeres que no poseen uno pagan algunos pesos a una vecina para que les realice el servicio.
- 22 Hasta hace poco tiempo todavía, las mujeres llevaban al molino su *nixtamal* (maíz cocido con cal), lo que les ahorra la parte más dura del trabajo, es decir, la “quebrada” (primera molienda) del nixtamal y su transformación en masa. Luego ellas “repasaban la masa” en el metate para afinarla antes de elaborar las tortillas (*shita* en mixteco), cocidas enseguida en el comal. De esta manera, el tiempo de fabricación de las tortillas se reducía de cuatro a dos horas. Con el nuevo tipo de molino, las mujeres ya no necesitan del metate, al menos que el molino hubiera fallado; sin embargo, ellas siguen “tortear” las tortillas encima del metate, ya sea con la mano o con la prensa de madera o de metal, un utensilio por cierto que existe desde hace tiempo pero que curiosamente no llegó sino recientemente al pueblo. Con esta técnica, el trabajo sólo dura entre 30 y 45 minutos (*ibid.*). Últimamente, los habitantes también completan las tortillas hechas en casa con las de una tortillería localizada en un pueblo vecino. En todas las zonas rurales de México los hombres se opusieron por mucho tiempo a la tecnificación de este proceso culinario (Bauer, 1990), considerado elemento crucial del papel de las mujeres. La tortilla representa el órgano sexual femenino, la fertilidad, la abundancia y el lazo conyugal (Katz, *ibid.*). Así pues, las mujeres de Yosotato dejaron de moler la masa en metate hasta que los hombres partieron del pueblo.

El consumo cotidiano

- 23 Las tortillas constituyen, junto con los frijoles y el chile, la base de la alimentación campesina tanto en la Mixteca como en el resto de México. Los campesinos consumen generalmente dos comidas fuertes por día, en la mañana y a medio día, y otra más ligera por la noche. Una comida (*neyu*) en la casa está generalmente compuesta de un caldo (*neyu*) de frijol (*nuchi*), tortillas (*shita*) y chile (*ya'a*) crudo o en salsa (*nute ya'a*). El caldo de frijol se puede sustituir o agregársele uno o varios platillos aguados: un caldo de *quelites* (*yuwe*) o de carne, un *mole* (*neyu u'wa*) (salsa de chile espesa) de carne o de frijol. La comida consumida en la milpa o durante un viaje está constituida por los mismos ingredientes, pero sin caldo, comidos dentro de una tortilla o en un *totopo* (tortilla tostada que se conserva mucho tiempo). Las frutas y otros dulces (*avishi*, « lo dulce ») son consumidos entre comidas; a veces se ofrecen a los visitantes al igual que los refrescos o las bebidas alcohólicas (Katz, 2006b).

- 24 Los cambios alimentarios ocurren dentro de un marco que se mantiene como tal. Desde hace varios años, una mayor cantidad y variedad de alimentos llegan de fuera y gracias a las remesas los habitantes disponen de más dinero para adquirirlos. En los años 80, cada familia producía maíz para tres o seis meses de autoconsumo (Casas *et al.*, 1987), pero debido a que algunas familias redujeron o abandonaron sus actividades agrícolas, la proporción de maíz y frijol comprados fuera es ahora más importante. Esos productos provienen de lugares diferentes, de México mismo o del extranjero. Se supone que variedades transgénicas de maíz fueron vendidas en las tiendas de la región y cultivadas por agricultores que las quisieron experimentar (Elena Lazos, com. pers., 2005). Asimismo, los quelites o verduras silvestres, generalmente recolectados al lado de los caminos o durante el deshierbe de las milpas y de los cafetales, a pesar de haber sido siempre considerados como un alimento de pobre, eran muy consumidos (Katz, 1992). Actualmente no son tan buscados ya que las actividades agrícolas disminuyeron, pero sobre todo porque son despreciados por los jóvenes que prefieren comer carne².
- 25 En aquellos años, la mayoría de las familias consumía carne (principalmente aves de corral) aproximadamente una vez cada quince días. La carne se comía sobre todo en las fiestas (Casas *et al.*, *ibid.*), cuando se mataban animales de cría (pollo, pavo, puerco, cabra, borrego y a veces res). Actualmente, algunas mujeres compran pollos de granja vivos, los crían por algunos días y los venden luego ya desplumados. Los mixtecos solían desconfiar del consumo de animales, en particular de lo que se les daba para alimentarlos (Katz, 2006b). Por lo mismo, hace veinte años los pollos de granja eran despreciados en comparación con los pollos de rancho; sin embargo, ahora que los campesinos tienen más poder adquisitivo y que no se produce localmente suficiente carne para abastecer al pueblo se conforman con los pollos de granja.
- 26 Las actividades de cacería que siempre fueron minoritarias disminuyeron todavía más, al igual que las de recolección (hongos, frutos, quelites). Menos habitantes se dedican a explotar los recursos naturales y dado los litigios agrarios, los recorridos por lugares aislados o cercanos a los límites del pueblo vecino se volvieron peligrosos. Se siguen recolectando insectos, sobre todo especies muy apreciadas como las chinches (llamados *jumiles* en Morelos y Guerrero) y las hormigas.
- 27 Los habitantes cultivan árboles frutales en su jardín, su huerta de café o sus terrenos del valle, pero los periodos de fructificación son limitados. Además perdieron el usufructo de los mangales y de otros árboles de frutas tropicales que crecen en el ejido. Algunas de las frutas, verduras y condimentos provenían de tierras más altas o más bajas de la región (chile, jitomate, limón, banana, mango, manzana, durazno, zanahoria y papa); actualmente, los comerciantes de frutas y verduras que venden en los mercados semanales vienen del Estado de Puebla.

Foto 3



Alimentos agroindustriales en una tienda del pueblo.

E.Katz@IRD, 2004

- 28 Sobre todo, a causa de las remesas, la cantidad de alimentos industrializados consumidos entre comidas creció mucho y con ello las pequeñas tiendas de abarrotes. Allí se vende una gran variedad de refrescos y cervezas cuyo consumo va en aumento en los pueblos. En algunas tiendas equipadas con refrigerador se ofrecen estas bebidas frías, lo que no ocurría antes. Se venden también muchas *sabritas* de maíz con sabor a chile, dulces y galletas, así como pan y pasteles que vienen de las ciudades aledañas. Se encuentra azúcar, chile enlatado y aceite, muy usado en la actualidad. Los lácteos, como el yogurt con frutas, llegaron recientemente y no siempre se les conserva en el refrigerador. Más que nunca se vende leche en polvo industrializada para los niños, aunque las mujeres del pueblo siguen amamantando por un año y medio o dos años a sus bebés. Sin embargo, desde que se dieron consejos de higiene para el uso del biberón éste se utiliza para complementar la leche materna. Seguramente es más usado desde que las madres de familia, casadas con migrantes, cuentan con una doble carga de trabajo.

El consumo festivo

- 29 Las comidas de fiesta son más variadas y debido a la mayor circulación monetaria se llevan a cabo con más frecuencia. Es el caso de los tamales, pequeños paquetes de masa de maíz envuelta en hojas de maíz (totomoxtle) o de platanar y cocidos al vapor. Es un platillo indispensable en los ritos funerarios pues representan, como las tortillas, los órganos genitales femeninos y a los difuntos, considerados como fuente de abundancia (Katz, 2006a). Los tamales son servidos “blancos” (sin ningún relleno) o con azúcar, rellenos de frijoles o en general con carne y mole. Los moles (en mixteco neyu ‘u’wa,

« caldo espeso ») son salsas de chile espesas servidas con carne o a veces con verduras³. Algunas mujeres saben cocinar el mole negro, platillo muy elaborado, rico y caro, hecho a base de chiles secos de color oscuro, de almendras, nueces, frutas, pasas, tortilla carbonizada y cacao. Se sirve este platillo en Navidad, en algunas fiestas comunitarias de santos, pero sobre todo para las bodas⁴. El mole amarillo, típico de la cocina oaxaqueña y desconocido en otras regiones, es más común en las fiestas locales. Está elaborado con chile de color rojo claro y masa de maíz blanco que, mezclada con el chile, da un color anaranjado; va condimentado con epazote (*Chenopodium ambrosioides*) o hierba santa (*Piper sanctum*). Los caldos o moles de frijol pueden también constituir un platillo festivo, así como el pozole, sopa aguada de granos de maíz blanco (nixtamalizados), acompañado de carne y mole. Los caldos de carne (pollo, guajolote o pavo, cabra, borrego, res) son otro elemento que pueden componer dichas comida de fiesta, siempre acompañados de frijol y tortillas. Sin embargo, como se han convertido en platos cotidianos ahora se les encuentra menos en las mesas de grandes ocasiones. En las fiestas civiles o domésticas se sigue sirviendo carne de barbacoa (carne cocida en horno de barbacoa, en mixteco 'itun), condimentada con hojas de aguacate y acompañada de masa de barbacoa (nixtamal molido y cocido en el mismo horno) preparada por los hombres. Su confección está relacionada con la fertilidad (Katz, 2006a). El atole (mazamorra de maíz) está cada vez menos presente en las fiestas pues se le ha sustituido por el café, acompañado a veces con pan dulce. En la fiesta de Todos los Santos se sirve pan dulce en forma de personajes humanos y frutas. La cerveza y los refrescos casi nunca faltan⁵. Finalmente, se puede decir que la composición de las comidas de fiesta casi no ha cambiado en los últimos veinte años. Los platillos festivos representan lo más rico de la alimentación local y han resistido mejor a los cambios que otros elementos.

Foto 4



Preparación del mole negro para la fiesta comunitaria de la Candelaria.
E. Katz@IRD, 2004

Conclusión

- 30 El núcleo principal del modelo alimentario de este pueblo mixteco (tortillas, frijol, chile) es el mismo que el que encontramos a escalanacional, arraigados ambos en las tradiciones culinarias indígenas (Katz, 2004). En Yosotato, el concepto de lo que es una “comida” o un “taco” coincide con el del resto de la República. Sin embargo, a pesar que la base de la alimentación sigue siendo la misma, el abastecimiento puede variar, con maíz y frijol traídos desde lugares lejanos, incluso del extranjero. Por otra parte, el consumo de carne aumentó, mientras que el de quelites disminuyó, además que la técnica de fritura es más frecuente que antes. Los alimentos industriales como botanas, refrescos y cervezas, conocidos ya desde años atrás, son actualmente más diversos y consumidos con mayor frecuencia, lo que implica un aporte elevado de azúcar y grasas. No existen todavía verdaderos problemas de sobrepeso o diabetes en el pueblo, sin embargo, si la actividad física de los habitantes llega a disminuir pudiera ocurrir como entre muchos habitantes de las ciudades y hasta de las zonas rurales⁶. Como en otras regiones indígenas (Beltrán, 2005), las comidas festivas, más prestigiosas y más cargadas de valores identitarios, son las que menos sufrieron los cambios. Las encuestas llevadas a cabo por Lestage (2008) entre migrantes mixtecos en Baja y Alta California indican que en el exilio éstos buscan este tipo de platillos (mole negro, pan dulce), así como alimentos típicamente regionales (chapulines u hormigas asadas, chiles locales y condimentos tales como las hojas de aguacate). Estos platillos festivos (*tamales*, *mole*, *barbacoa*) coinciden también con los del

modelo nacional, y aunque poseen ligeras variantes regionales (*mole amarillo*, modos específicos de acomodar los platillos...), son valorizados por los migrantes tanto a nivel nacional como regional. Como lo muestra Bak-Geller (en este número), la cocina nacional mexicana fue construyéndose ante todo en relación con el modelo europeo y sólo paulatinamente se fueron valorizando las particularidades culinarias prehispánicas. Actualmente, esta cocina atraviesa un proceso de patrimonialización⁷. Desde los años 80, las cocinas regionales se han hecho más visibles a través de los recetarios y el turismo gastronómico está teniendo mucho éxito. La ciudad colonial de Oaxaca es uno de los destinos favorecidos. En 2002, el proyecto de establecimiento de un *fast-food* McDonald's en el zócalo de esta ciudad produjo fuertes protestas. Numerosos habitantes, animados por una asociación de defensa del patrimonio cultural regional, manifestaron en contra de la comida chatarra norte-americana por medio de una "orgia de tamales" y lograron impedir la instalación del *fast-food* en este lugar (McMasters, 2002 ; UITA, 2002). La influencia norteamericana es de más en más visible en la alimentación callejera de las ciudades grandes y de los lugares turísticos: los estantes de hot-dogs, pizzas y hamburguesas aumentaron en los últimos años y tienden a reemplazar a los de tacos, "tortas" (sándwiches al estilo mexicano) y tamales. El fenómeno migratorio masivo hacia los Estados Unidos es todavía demasiado reciente para que se pueda observar un semejante impacto en la alimentación de los pueblos mixtecos. Sin embargo, esto pudiera ocurrir en los años venideros. De manera más sutil, los cambios a nivel de la preparación de las tortillas pueden ser los indicadores de una redefinición de los lazos matrimoniales y familiares, lo que presagia mayores cambios sociales en el futuro.

- 31 5. Sin embargo, bajo el impacto de la asociación « Alcohólicos Anónimos », establecida en el pueblo desde el inicio de los años 1990, algunos habitantes dejaron de beber.

BIBLIOGRAPHIE

ALLEN L, 1992, « The Mexican food system, traditional and modern », *Ecology of Food and Nutrition*, 27, 219-234.

BAK-GELLER S, en este número, « Los recetarios "afrancesados" del siglo XIX en México. La construcción de la nación mexicana y de un modelo culinario nacional ».

BAUER A.J, 1990, « Millers and grinders: Technology and Household Economy in Meso-America », *Agricultural History*, 64(1), 1-17.

BERTRÁN M, 2005, *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. UNAM, México.

CASAS A, VIVEROS J.L, KATZ E, CABALLERO J, 1987, « Las plantas en la alimentación mixteca: una aproximación etnobotánica », *América Indígena*, 47(2), 317-343.

INEGI, 2007, *II Censo general de población y vivienda 2005*, INEGI (Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática), México, <http://www.inegi.gob.mx>

KATZ E, 1992, « La cueillette des adventices comestibles au Mexique », *Ecologie Humaine*, 10(1), 25-41.

- KATZ E, 2004, « Tortillas, haricots et sauce piquante : l'alimentation au Mexique ». *Savoirs Partagés*, Agropolis Muséum, Montpellier, <http://museum.agropolis.fr/>
- KATZ E, 2005 [1996], « La influencia del contacto en la comida campesina mixteca ». In Long J. (éd.), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, UNAM, México (pp. 339-363).
- KATZ, E, 2006a, « Cuisine quotidienne et cuisine festive en pays mixtèque (état d'Oaxaca, Mexique). Espaces, ustensiles et préparations culinaires à l'épreuve du changement », *Cahiers de l'OCHA, Faire la cuisine*, 11, 180-190.
- KATZ E, 2006b, « Les normes alimentaires des paysans mixtèques (état d'Oaxaca, Mexique) », *Journal des Anthropologues*, 106-107, 205-223.
- KIRCHHOFF P, 1943. « Mésoamérique: sus limites geográficos, composición étnica y caracteres culturales », *Acta Americana*, 1(1), 92-107.
- Le Mexique aujourd'hui*. Bulletin d'information de l'ambassade du Mexique, 2006, n°70.
- LESTAGE F, 2008, « De la circulation des nourritures. La perpétuation et l'extension des liens sociaux des migrants mexicains via l'approvisionnement en produits alimentaires », *Anthropology of Food*, S 4, *Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine*.
- LÓPEZ BÁRCENAS F, ESPINOZA SAUCEDA G, 2003, *Derechos territoriales y conflictos agrarios en la Mixteca: El caso de San Pedro Yosotatu*, Redes/COAPI/Droits et Démocratie, México.
- MACMASTERS M, 2002, « Hamburguesas contra tlayudas en Oaxaca, en Coyoacán, DF, no pudieron », 10/08/2002, *La Jornada internet*, México.
- MUSSET A, 1998, *Le Mexique : économies et sociétés*, Ellipses, Paris.
- PÉPIN-LEHALLEUR M, 2003, « (Des)affiliation et identité : Entre liens associatifs et communautaires, des femmes indiennes face aux politiques publiques au Mexique », *Ateliers (Identités, nations, globalisation)*, 26, 29-65.
- PETRICH B, 2005, « Niega UNESCO estatus a la cocina mexicana », *La Jornada*, 26/11/2005, <http://www.jornada.unam.mx/2005/11/26/a44n1gas.php/>
- ROBICHAUX D.L, 1997, « Residence rules and ultimogeniture in Tlaxcala and Mesoamerica », *Ethnology*, 36(2), 149-171.
- SPORES R, 1984, *The Mixtecs in ancient and colonial times*, University of Oklahoma Press, Norman.
- UITA, 2002, « El camino correcto. Pobladores de Oaxaca protestan contra McDonald's con orgía de tamales », UITA, Montevideo (28/08/2002), <http://www.rel-uita.org/old/companias/mac%20donald/mexico.htm>

NOTES

1. Esta palabra, como otros términos propios a la agricultura y la cocina indígena, proviene del náhuatl, la lengua de los aztecas.
2. Estas tendencias de consumo –la disminución de quelites y el aumento de carne y productos industrializados– siguen un patrón ya observado en otras zonas rurales al inicio de los años 1990 (Allen, 1992).
3. Los *moles* (del náhuatl *molli*) son preparados tradicionalmente en el centro de México y el Estado de Oaxaca, sin embargo se consumen ahora en todo el país.

4. No todos pueden consumir este platillo caro y elaborado. Es más común en las ciudades de la Mixteca y en el valle de Oaxaca.
 6. Esas enfermedades empezaron a afectar a los ciudadanos a partir de los años 1970 (Allen, 1992: 231), aumentaron drásticamente a nivel nacional durante los años 1990 y ahora amenazan seriamente las poblaciones indígenas (Bertran, 2005).
 7. En 2005, México solicitó a la UNESCO la inscripción de su gastronomía al Patrimonio inmaterial, pero la propuesta fue rechazada (Petrich, 2005). En seguida, un grupo constituido por investigadores, cocineros y gastrónomos fundó en 2006 un « Conservatorio Nacional de la Cocina Mexicana » (*Le Mexique aujourd'hui*, 2006).
-

RÉSUMÉS

Como en otras regiones de México, los campesinos de la Mixteca Alta (Estado de Oaxaca), han dejado de depender de la agricultura ya que reciben remesas de sus parientes emigrados en los Estados Unidos. El fenómeno de la migración, presente en esta región desde hace varias décadas, ha aumentado exponencialmente en los últimos diez años. La mayoría de los adultos jóvenes dejan sus hogares, los cuales están ahora compuestos de madres e hijos o abuelos y nietos. Con el dinero de las remesas el equipo de las cocinas se ha modernizado y se han incorporado cambios técnicos en las preparaciones culinarias; se come más carne y alimentos procesados y menos verduras silvestres. Al mismo tiempo, varios programas de desarrollo impulsados por el gobierno están provocando cambios profundos sobre la economía familiar, la organización social y el papel de las mujeres. Ahora, el statu económico de las familias ya no depende de la extensión de sus tierras, sino del número de sus miembros trabajando en “el Norte”. No obstante, el rico patrimonio culinario de esta población sigue vivo, particularmente para las comidas festivas.

Como em outras regiões do México, os indígenas da Mixteca Alta (Estado de Oaxaca) quase já não vivem da agricultura, mas das remessas dos seus parentes emigrados que moram nos Estados Unidos. O fenômeno da migração, presente nessa região há várias décadas, aumentou muito nos últimos dez anos, uma vez que a maioria dos adultos jovens emigra, ficando em geral mãe e filhos ou os avôs e os netos na região natal. Com o dinheiro das remessas, essas famílias conseguem trocar os equipamentos de cozinha, modernizando-a, o que implica em mudanças técnicas nas preparações culinárias. Por outro lado, com essa melhora também se come mais carne e alimentos industrializados e menos produtos da terra. Ao mesmo tempo, vários programas de desenvolvimento incentivados pelo governo estão provocando mudanças profundas na organização doméstica, bem como uma reformulação social no interior da família e no papel das mulheres. Atualmente, o estatuto econômico das famílias já não depende da extensão das terras, mas do número de seus membros que trabalham nos Estados Unidos. Entretanto, o rico patrimônio culinário dessa população ainda é conservado, especialmente nas refeições festivas.

INDEX

Palabras claves : cambios tecnológicos y culinarios, emigración, identidad, México, mixtecos

Palavras-chave : emigração, identidade, mudanças tecnológicas e culinárias

AUTEUR

ESTHER KATZ

Institut de Recherche pour le Développement (IRD), UMR 208 « Patrimoines Naturels » IRD/
Muséum National d'Histoire Naturelle (MNHN), asociada al Centro de Desenvolvimento
Sustentável, Universidade de Brasília (CDS-UnB), katz@mnhn.fr

Cuando ya no se puede tomar trago ni chacchar coca.

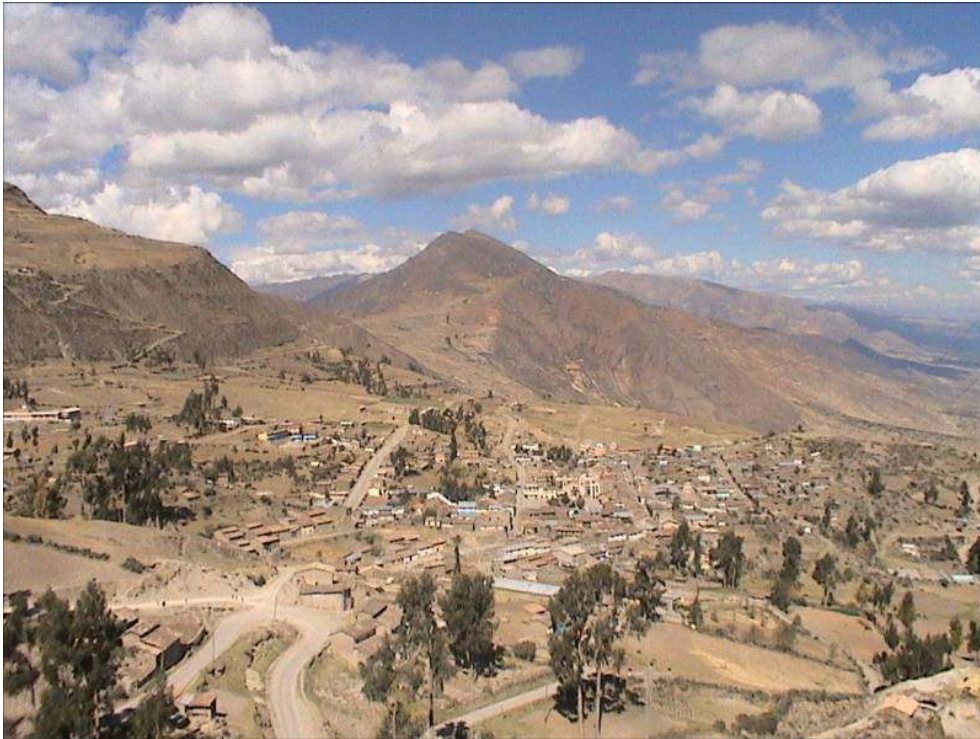
El caso de los conversos “protestantes” en los Andes centrales peruanos.

When alcohol can no longer be drunk or coca leaves chewed. the case of the “protestants” in the Peruvian central Andes

Caroline Magny

- 1 En los Andes centrales el alcohol y la coca son consumidos para tomar fuerza (física y psicológica), protegerse, animarse (combatir el miedo – estado que favorece la pérdida del alma), marcar fronteras (entre dos momentos de la vida cotidiana – el trabajo y la vida doméstica – y, en el caso de los mineros, entre dos espacios – bajo la tierra y la superficie, fuera del socavón de la mina¹).
- 2 Igualmente, son utilizados para entablar una comunicación, intentar establecer una relación (tanto con divinidades como con humanos) y para consolidar, reafirmar o romper lazos sociales – porque si bien es cierto que tomar alcohol permite incluir, también permite excluir socialmente.
- 3 El estudio presentado en este artículo es el resultado de un trabajo de campo realizado en Churcampa, distrito rural del departamento de Huancavelica (en los Andes centrales del Perú), en los años 2003 y 2004.
- 4 Situado a 3200 m.s.n.m, el distrito cuenta con más de 6000 habitantes², cuya actividad económica principal sigue siendo la agricultura.
- 5 En Churcampa, los niños empiezan a tomar chicha (bebida preparada a base de cualquier cereal o fruta fermentada, con agua y azúcar) más o menos a partir de los cuatro años de edad (a veces antes). Posteriormente, al cumplir los catorce o quince años se les sirve “trago” (alcohol puro, industrial, diluido con tres volúmenes de agua hervida con semillas – generalmente anís – y azúcar³) y también cerveza en el caso de los más ricos. De esta manera, los jóvenes se van acostumbrando poco a poco a tomar como sus padres: mucho y, como ellos mismo me lo dijeron: “hasta las últimas consecuencias” (es decir hasta caerse al suelo y quedar inconcientes).

Foto 1



Churcampa (capital del distrito del mismo nombre)

@C. Magny

- 6 Tomar alcohol en los Andes, como en muchas otras partes del mundo, forma parte de la identidad varonil, lo cual no excluye que muchas mujeres lo hagan también y no en pocas cantidades (hasta alcanzar ellas también un estado de embriaguez avanzada).
- 7 Las hojas de coca, aunque sean cada vez menos consumidas por los jóvenes, siguen siendo regularmente “masticadas” (la gente utiliza el verbo quechua castellanizado “chacchar”) por sus padres y abuelos - hombres y mujeres (desde la época prehispánica), después de cada comida y antes de empezar cualquier tipo de trabajo físico, para “tomar fuerza”.
- 8 Por estas razones, hasta la actualidad los habitantes de Churcampa considerándose y auto-designándose “católicos”⁴, mayoritarios en el distrito, siguen explicando al visitante lo siguiente: “acá no se puede hacer nada sin trago ni coca. Sin alcohol, sin coca, no hay actividades, no hay nada”.
- 9 Sin embargo, desde hace más de treinta años, mucha gente en este distrito (así como en muchos otros distritos de los Andes peruanos) se está convirtiendo al “protestantismo” (término genérico utilizado por los católicos para referirse en forma general a todas las Iglesias llamadas “evangélicas”, “adventistas”, así como los movimientos milenaristas de los Testigos de Jehová y de los Mormones, igualmente presentes en Churcampa). Esta conversión implica, entre otras cosas, dejar completamente de masticar hojas de coca y de tomar cualquier tipo de bebidas alcohólicas⁵.
- 10 En este trabajo propongo analizar hasta qué punto y bajo qué modalidades esta abstinencia forzada de alcohol y de hojas de coca afecta a los conversos (quienes siguen siendo minoritarios en el distrito) en su vida social cotidiana. ¿Adoptan un nuevo estilo de vida? ¿Usan productos de sustitución? ¿Cuáles son las consecuencias económicas y

sociales de su “conversión alimenticia”? ¿Desaparecen sus lazos sociales con los católicos? ¿Logran realmente los evangélicos dejar de tomar y de “chacchar” por completo? ¿Cómo reaccionan los católicos frente a los “protestantes” cuando les rechazan un puñado de coca o una copa de trago?

Foto 2



Templo de la Iglesia Evangélica de las Asambleas de Dios (La Esmeralda, district de Locroja)
@C. Magny

Conversión y abstinencia

- 11 Antes de intentar brindar elementos de respuesta a todas estas preguntas, propongo primero exponer brevemente el punto de vista de los “protestantes” y de los católicos sobre el alcohol y la coca. Esta parte permitirá entender mejor por qué dejar de tomar alcohol y de masticar hojas de coca es tan importante para los conversos (quienes saben muy bien que rechazar estos productos significa tomar el riesgo de ser rechazados por la mayoría católica). En efecto, veremos después que, en una sociedad dentro de la cual “sin trago, sin coca, no hay nada”, dejar por completo de tomar y de masticar hojas de coca muchas veces tiene consecuencias graves (sociales y/o económicas particularmente).
- 12 En Churcampa, la abstinencia de alcohol y de hojas de coca es ante todo un rasgo distintivo religioso. Es principalmente de esta manera que los católicos identifican a los “protestantes”. Les llaman también “los hermanos” (palabra originalmente usada por los mismos protestantes para identificarse). Así, cuando preguntaba a los habitantes católicos de Churcampa sobre la manera en la que reconocían a los “hermanos”, me explicaron que *“los protestantes son los que ya no toman y los que ya no chacchan coca”*.

- 13 Al contrario, para la mayoría de los protestantes, los católicos son “*los que chacchan coca, los que toman y se emborrachan durante las fiestas*”. Algunos hasta afirman que “*todos los católicos son borrachos paganos*” y no dejan de subrayar los efectos nefastos del alcohol y de la coca, justificando así su abstinencia y su conversión: “*He dejado [de tomar y de chacchar] durante 25 años que soy hermano. Ya no, ya no tomo ni alcohol y... ahora estoy sano, joven, ya tengo 48 años y mis promociones que toman trago ya, ya son finados, han muerto ya y otros ya mas avanzados físicamente de mi entonces doy gracias a Dios, Dios cambio mi vida*” (Alfredo, miembro de las Asambleas de Dios – Iglesia perteneciente a la corriente pentecostal). También podemos citar a Rosa, miembro de la Iglesia Evangélica Peruana: “*[La coca] malogra y mentalmente trauma a la gente, como alcohol [...] es este... [la coca] como tiene droga trauma la gente*”.
- 14 En realidad, si bien es cierto que los habitantes de Churcampa mastican regularmente hojas de coca y se emborrachan frecuentemente en sus celebraciones religiosas (tomar estando considerado en este contexto como una obligación ritual), esto no significa que todos se consideren como ardientes defensores del alcohol y de la coca.
- 15 Muchos católicos me contaron por ejemplo que estaban de acuerdo, hasta cierto punto, en que “el trago es dañino para la salud” y que tomar cada día, solo, y fuera de todo contexto festivo puede tener por parte como resultado la degradación de las relaciones familiares y sociales⁶. Contrariamente a lo que hubiésemos podido pensar, la diferencia esencial entre las perspectivas católica y protestante sobre el alcohol y las hojas de coca no solo tiene que ver con los posibles efectos nocivos de su consumo (enfermedades, aislamiento). La distinción también tiene que ver con la manera de considerar el rol del alcohol y de la coca en cada una de las dos religiones.

Foto 3



Ronda de alcohol después de la limpieza del canal de riego

16

(Ccotccoy, district de Churcampa)

@C. Magny

- 17 Por un lado, los católicos parecen considerar el consumo de alcohol y de hojas de coca como una obligación social y religiosa, afirmando que “sin alcohol no se hace nada” y que hay que “*tomar juntos durante las fiestas para que los santos y la virgen estén contentos*”, “*tomar juntos para que Dios haga crecer bien las plantas*”; por otro lado, los pastores protestantes exhortan a sus fieles a dejar de tomar para poder tener la esperanza de obtener la salvación.
- 18 A propósito del protestantismo en Ecuador, Andrade escribe: “El individualismo religioso ha llevado al converso a rechazar todo medio tradicional de obtener la salvación – prácticas culturales, fiestas, etc. –, creándole una preocupación únicamente por su salvación personal al mismo tiempo que exige una confianza exclusivamente en Dios y no en los seres humanos” (Andrade 1990: 75-76).
- 19 En otras palabras, mientras que para los católicos, tomar y masticar hojas de coca juntos parece permitir conciliarse las gracias de Dios y consolidar la comunidad, en el caso de los protestantes, estas practicas colectivas son consideradas como un freno para obtener la salvación y para acceder a “una vida sana y moderna” como lo prometen todos los pastores y responsables religiosos a sus fieles.
- 20 Dentro del protestantismo sólo cuenta el individuo y el apoyo de la comunidad no es necesario para obtener la salvación o la dignidad frente a Dios. Sólo son tomados en consideración los actos individuales para cada uno de los nuevos “hermanos”. En este sentido, el abandono del consumo del alcohol y de la coca revela la opción individualista tomada por los protestantes de Churcampa a través de la conversión. En efecto, mientras que los católicos, aunque conscientes de los peligros a los que se exponen en caso, por ejemplo, de un consumo excesivo de alcohol, siguen tomando bebidas y masticando hojas de coca – productos que ellos consideran indispensables en el buen andar de su sociedad, los protestantes, por su parte, sólo se preocupan por su salvación personal y no necesitan tomar alcohol o masticar hojas de coca con el resto de la comunidad para lograr esta meta.
- 21 Pero los efectos nefastos del alcohol y de la coca sobre el cuerpo y el espíritu, junto con el hecho de que estos productos no sean indispensables para obtener la salvación en el protestantismo, no son los únicos motivos que animan a los “hermanos” para que acepten dejar de tomar y de masticar hojas de coca.
- 22 La mayoría de los habitantes de Churcampa consideran su conversión como un “cambio radical” que fue posible y animado por su encuentro con Jesús Cristo y su nuevo bautizo. Se trata de romper con el pasado, de renunciar a “su vida de antes” (también llamada “vida mundana”), volviendo a nacer⁷. Las costumbres ancestrales antes consideradas como esenciales e indispensables aparecen como nefastas y hasta son calificadas de “diabólicas” por algunos pastores de las Asambleas de Dios instalados en la región⁸.
- 23 Tomar y masticar hojas de coca, actividades rituales practicadas en los Andes desde la época prehispánica, no hacen excepción a la regla. Según los “hermanos”, renunciar a las cosas “del mundo” (es decir, a las prácticas y costumbres de “la vida antes de la conversión”) – y sobre todo renunciar al alcohol – es la única manera de poder vivir una “vida evangelio”. Muchos conversos reconocen las dificultades de un tal renuncio,

subrayando al mismo tiempo los beneficios individuales y familiares: *“Eso paso en mi vida, cuando yo estaba tomando y bailando, pegaba a mi esposa, a toda mi familia, eso era motivo para arrepentirme. Entonces si yo seguiría en este camino yo creo que hubiera estado ahora sino ya como estoy viendo ahora en la provincia de Churcampá, tantos que toman trago, hasta ayer estaba muriendo un hombre con trago, tomando trago, tomar trago bastante es veneno, no comen bien, no duermen bien, y... realmente, están malogrando su cuerpo, entonces, malogrando también a su próximo”* (Manuel, miembro de la Iglesia Evangélica Peruana).

- 24 Como se nota en este testimonio, el alcohol – y muchas veces la coca también – constituyen frecuentemente para los nuevos “hermanos” una especie de alegoría de su “vida de antes”. La selección de estos productos no es anodina: el alcohol y las hojas de coca han sido considerados desde la época prehispánica como alimentos sagrados y se han convertido hoy en símbolos de la cultura andina. La renuncia a su consumo al convertirse al evangelismo equivale a una verdadera ruptura para los “hermanos” y constituye un rechazo fuerte a la herencia cultural y a la relación con el pasado
- 25 Podemos preguntarnos cómo, así, logran los protestantes organizarse socialmente en un distrito que sigue siendo mayoritariamente católico.

¿Cómo seguir viviendo como “hermanos” en una sociedad mayoritariamente católica?

- 26 Si bien la abstinencia de coca y de alcohol – en función de la cual los “hermanos” construyen una nueva vida, una nueva identidad – es radical, los protestantes no viven sin embargo en autarquía (ya que solo representan 13% de la población total en el distrito de Churcampá – 87% de la gente sigue siendo católica¹⁰).
- 27 La mayoría de los conversos han desarrollado varias estrategias a través de las cuales han logrado hasta hoy seguir siendo parte de la sociedad civil churcampina – mayoritariamente católica – y respetar los preceptos de su nueva fe.
- 28 Podemos mencionar, por ejemplo, el uso de productos de sustitución al alcohol y a las hojas de coca. Las gaseosas y la chicha morada (preparada sin alcohol, a base de maíz morado y de trozos de frutas maceradas en agua caliente) rempazan las bebidas alcohólicas; las golosinas (generalmente caramelos) sustituyen las hojas de coca.
- 29 Así los conversos pueden seguir participando en los trabajos colectivos organizados por las comunidades campesinas o la municipalidad (mantenimiento de las carreteras, limpieza de los canales de riego, etc.). La única diferencia entre los trabajadores católicos y protestantes queda en estos casos en el hecho de que a los últimos no se les entrega alcohol ni hojas de coca sino gaseosas y golosinas para agradecerles y motivarles.
- 30 Aunque no contengan “fuerza” para los habitantes de Churcampá (contrariamente al alcohol y las hojas de coca), las gaseosas y las golosinas parecen constituir buenos productos de sustitución en cuanto a la sociabilidad y permiten a los hermanos seguir participando en la vida de su comunidad – como trabajadores en las actividades colectivas o como simples espectadores durante las fiestas católicas y profanas – respetando su voto de abstinencia¹¹. Para conservar un rol dentro de una sociedad mayoritariamente católica quedándose “hermanos”, muchos conversos se esforzaron para constituir una mano de obra rentable para sus potenciales empleadores.

- 31 En Churcampa, son pocos los dueños contrarios a la idea de contratar a “hermanos” – esto a pesar de que en su mayoría, fervientes católicos, no entienden bien las motivaciones de su conversión y de su abstinencia. Así, aunque no busquen en prioridad contratar a trabajadores agrarios conversos, los terratenientes reconocen que: *“ya que no chacchan coca pues ahorras tu lo de la coca y además ya no pierden tanto tiempo chacchando como los otros y entonces trabajan más. Pero eso sí, ellos comen bastante, hay que darles mucho que comer y son bien exigentes”* (Don Porfirio, terrateniente católico). Lo mismo sucede con las personas quienes contratan gente para trabajar en la mina de cobre del grupo “Doe Run Peru” instalada en el distrito de San Pedro de Coris (provincia de Churcampa, departamento de Huancavelica). Según ellos, los protestantes son mejores trabajadores que los católicos porque ya no toman: *“Ya que no toman, pues son mas fuertes, mas sanos, no hay tantos riesgos de accidentes en el trabajo.”*
- 32 Por fin, la municipalidad contrata frecuentemente bandas o incluso orquestas protestantes más que católicas. Algunos “hermanos” músicos lograron así volverse imprescindibles en muchas fiestas municipales (feria agro-pecuaria, fiesta nacional, etc.) ya que, como lo subrayaba un regidor: *“como no toman ellos, sale más barato contratarles como banda ya que a los otros hay que comprarles su caja de cerveza, servirles su chicha, su trago a cada rato.”*

Foto 4



Banda evangélica en la fiesta agropecuaria de Churcampa

@C. Magny

- 33 A través de todos estos ejemplos de estrategias desarrolladas por los protestantes para conservar un rol económico y social dentro de una mayoría católica aislados de la cual, seguramente, no podrían sobrevivir, hemos podido darnos cuenta de que la convivencia entre católicos y protestantes – dos comunidades religiosas *a priori* opuestas en todos puntos – no parece ser tan difícil como muchas veces se lee o se escucha¹². Sin embargo sería mentira afirmar que la conversión al protestantismo no es problemática en Churcampa.
- 34 Los límites del modelo abstinentemente “protestante”

- 35 Primero, los católicos consideren el desfase entre el discurso de los conversos y sus verdaderas prácticas como una contradicción. Para ellos, por ejemplo, el hecho de que los “hermanos” siguen asistiendo a las fiestas católicas dedicadas a los santos o a la virgen sin tampoco aceptar tomar alcohol es paradójico.
- 36 La abstinencia de los conversos durante estas celebraciones es considerada como una falta de respeto difícilmente tolerable hacia los santos y/o la virgen: *“Te dicen que ya que son hermanos, ya no pueden tomar. Ya pero si es que participan en nuestras fiestas, pues tienen que tomar por el Santo, ¿sí o no? Puede ser que los Santos y la Virgen se enojen. Esto esta mal señorita. Si es que miran la procesión, pues tienen que tomar, aunque sea poquito nomás por la Virgen. Pero ellos no nos aceptan. [...] Pues sino, que se queden en sus casas, con su secta, ¿no ve que nos dicen “mundanos” a nosotros los católicos?”* (Valeria T. campesina retirada, católica).
- 37 Los católicos también acusan a los conversos de seguir tomando escondiéndose a pesar de la interdicción impuesta por su nueva religión. Varias personas me contaron sonriendo que habían sorprendido a un “hermano” tomando a escondidas en una chacra o detrás de una iglesia. Yo misma he podido constatar varias veces este tipo de “infracciones” durante mis estadias en Churcampa. El problema planteado por los católicos, en estos casos, no es tanto el hecho de que los protestantes estén infringiendo las reglas de su nueva religión: *“Los hermanos siguen tomando y chacchando – sólo que se esconden nomás. Ya no pueden tomar ni chacchar como antes pero lo hacen en secreto cuando nadie les ve. Bueno, esto... [...]”* (Juana, católica, enfermera, 28 años). En Churcampa, no es extraño que los nuevos conversos vuelvan a tomar después de algunos meses de abstinencia, razón por la cual, para no ser excluido de su Iglesia, nunca toman en publico ni en grupo, siempre toman exclusivamente en privado y solos. Es por eso que estos conversos en “situación irregular” siguen rechazando toda invitación a beber en público pese a que muchos de sus familiares y vecinos estén al tanto de su alcoholización secreta. Lo que realmente choca a los católicos es que estos bebedores a escondidas rechazan, a pesar de todo, sus invitaciones a tomar alcohol con ellos (rechazo interpretado por los católicos como una voluntad de rechazar todo tipo de intercambio y de contacto con ellos): *“[...] Lo que no me gusta para nada es que ellos nunca te aceptan cuando les invitas señorita. Son como hipócritas [...], así son.”* (Juana, continuación de la entrevista).
- 38 El hecho de que los protestantes constituyan una mano de obra más rentable que los católicos también es, a veces, fuente de conflictos. En la mina de Julcani (situada en el departamento de Huancavelica, cerrada hoy) por ejemplo, los protestantes siempre ingresaban en la mina antes de los católicos quienes masticaban coca y tomaban una copa de trago antes de empezar el trabajo. De este modo, los “hermanos” avanzaban más rápidamente que sus colegas católicos y se hacían acreedores del bonode producción, lo que muchas veces generaba conflictos¹³. En Churcampa, nunca he escuchado hablar de problemas de este tipo. Seguramente será porque los conversos siguen siendo minoritarios y no están en posición de hacer competencia a la mayoría católica. Quizás sería diferente si los protestantes ganaran terreno.
- 39 Por fin, algunos católicos consideran injusto el hecho de que los “hermanos” asistan a sus fiestas sin haber participado en los preparativos, sin haber ofrecido nada (que sea dinero o productos o ayuda – por ejemplo para preparar los dulces que serán repartidos por los mayordomos a todos los habitantes de Churcampa pocos días antes de las fiestas – de carnaval y patronal).

- 40 De forma general, las críticas emitidas por los católicos sobre los protestantes no tienen que ver únicamente con el hecho de que las prácticas de los conversos estén en desfase con su discurso formal. Parece que, muchas veces (salvo en dos últimos casos mencionados), el origen del conflicto viene de que los protestantes se niegan a aceptar las invitaciones a beber con los católicos.
- 41 Hemos indicado antes que, si bien en sus prácticas los conversos podían fácilmente olvidarse de algunas interdicciones impuestas por su nueva religión (por ejemplo asistiendo a las fiestas católicas), sin embargo siempre se esforzaban en respetar el “mandato” de no tomar alcohol ni masticar hojas de coca en público (hemos mencionado que no era extraño sorprender a un protestante tomando solo y en caleta).

Foto 5



Chicha « de siete semillas »
@C. Magny

- 42 Sucede frecuentemente que el cumplimiento de esta regla sea considerada como una ofensa grave por los católicos quienes desean invitar a tomar uno o varios conversos (sobre todo cuando se trata de conversos conocidos como “bebedores a escondidas”).
- 43 En los Andes rurales, en cualquier caso de solicitud o petición, el alcohol y la coca son imprescindibles. Rechazar a alguien que nos convida un vaso de alcohol o un puñado de hojas de coca equivale a rechazar todo tipo de interacción con esta persona. Por ejemplo, cuando una persona visita a otra deseando en secreto pedirle que sea padrino o madrina de bautizo o de matrimonio de su nieto, de su hijo o de su sobrino, siempre irá con una botella para ofrecerle a quien visita. Si éste acepta la primera copa y las siguientes, el que visita ya sabe que el visitado tendrá que aceptar el pedido. De esta misma manera se contrata también a peones para realizar cualquier tipo de trabajo. Rechazar una copa en el primer ejemplo significa claramente: “no quiero ser padrino de tu hijo, nieto o sobrino,

no quiero ser tu compadre o tu comadre, no quiero tener ningún tipo de relación contigo ni con tu familia”; en el segundo ejemplo significa del mismo modo: “no quiero trabajar para ti”. Negarse a recibir una copa es un insulto fuerte, muchas veces interpretado como una señal de desprecio. Además, - desde mi punto de vista occidental - en una sociedad dentro de la cual todo se negocia, todo se adivina a través de “indirectas” y nada se pide ni directa ni explícitamente; el hecho de dar, recibir, devolver o rechazar hojas de coca y copas de alcohol parece funcionar a manera de preguntas y respuestas e indicar el tipo de relación que mantienen entre sí las personas y las familias.

- 44 Así, aceptar una copa significa muchas veces aceptar una petición (de ayuda financiera o material, etc.) al principio tácita y después verbalizada estando ya están en un estado de embriaguez avanzada. Cuando dos personas toman juntas en los Andes, podemos suponer que mantienen buenas relaciones. En este caso, ¿qué será de las personas quienes rechazan siempre todo tipo de invitaciones a tomar?
- 45 Si bien en la vida profesional, civil o dentro de la comunidad campesina, las gaseosas y las golosinas logran remplazar el alcohol y las hojas de coca, y evitan a los “hermanos” tener que rechazar las invitaciones a tomar de los católicos, dentro de las familias, la abstinencia voluntaria de alcohol y de coca sí constituye un verdadero problema (para los católicos tanto como para los protestantes).
- 46 Muchas veces, cuando sólo algunos miembros de una familia se convirtieron (los otros quedándose católicos), la interdicción de tomar y de masticar hojas de coca es una fuente de conflictos importantes. Los miembros católicos interpretan la abstinencia de sus familiares protestantes como una marca de desprecio y/o como una manera de rechazar toda interacción con el resto de la familia. Julio, comerciante retirado me explicaba lo siguiente: *“Mi yerno se ha vuelto hermano hace poco. Este agua fiesta... Ya no quiere que estemos tomando en su casa. Le está hablando a mi hija para que ella también se meta en esta cosa [se vuelva protestante]”*.
- 47 Las relaciones entre antiguos compadres también se vuelven problemáticas. No sólo porque los conversos, por motivos religiosos, tienen que rechazar las copas ofrecidas por sus compadres y ya no les invitan tampoco a tomar en sus casas, pero también porque la mayoría de las Iglesias de inspiración protestante rechazan el compadrazgo. Los hijos de padres protestantes no tienen padrinos, igual con las parejas de recién casados quienes solo pueden contar con ellos mismos, sus padres (si es que son protestantes también) y sus “hermanos” (los miembros de su Iglesia) para ayudarles a pagar y a preparar la ceremonia. En cuanto a los conversos adultos, se nota muchas veces que las relaciones sociales de alianza o de compadrazgo que mantenían con los católicos antes de cambiar de religión desaparecen poco a poco, porque son prohibidas y sobre todo porque ya no pueden consolidarse o reafirmarse sin alcohol. Es por eso que algunos “hermanos” (generalmente los más pobres) no tienen otra solución que aceptar tomar alcohol y masticar hojas de coca nuevamente en público - lo que muchas veces no resulta ser tan sacrificado - y así, volverse nuevamente católicos.
- 48 Por fin, sucede que algunos conversos no soportan ser considerados como “sacolargos” o incluso “maricones”, por sus vecinos y/o amigos católicos y terminan tomando de nuevo. En los Andes como en muchas partes del mundo, tomar es parte de la identidad varonil y entonces, el hecho de que un hombre rechace una copa es considerado como una marca de debilidad característica de un hombre quien se dejar dominar por su mujer y por eso no es reconocido como un verdadero “macho” por los miembros de sus comunidad (hombres tanto como mujeres). La esposa de un converso me habló un día de sus dudas en

cuanto a la tendencia sexual de su marido. Según ella, el hecho de que haya dejado de tomar alcohol desde su conversión solo podía indicar que su esposo se había vuelto homosexual¹⁴. Enfrentados cada día a los sarcasmos y críticas, algunos hermanos a veces se dejan invitar.

- 49 Frente a estos casos, las Iglesias “protestantes” perdonan a veces a sus miembros sus desviaciones de conducta pero si se repiten, les piden a los “pecadores” que dejen la congregación.
- 50 La mayoría de los pastores reconocen lo difícil que puede ser dejar de tomar bebidas alcohólicas pero quedan firmes cuando sus nuevos miembros sucumben más de tres veces a diversas tentaciones. Para A.H. pastor de las Asambleas de Dios: *“A veces la gente difícil difícil seguir a Jesucristo, difícil es frenar la boca de hablar, difícil es dejar vicios: trago, cerveza, estas cosas. Difícil es todo los vicios. [...] Bueno el primer paso es orar por ellos y segundo paso es, con la palabra de Dios, corregirlo, amonestarlo, si ya no entiende hasta tres veces, nosotros expulsamos de la Iglesia, ya, de nuestra organización lo sacamos porque a veces se hace la obra de Dios mal.”*
- 51 Sin embargo, muchas veces, el retorno al catolicismo de los antiguos conversos no resulta de su expulsión de una Iglesia protestante. El abuelo de la familia Huamani, originario del distrito de Locroja (vecino al distrito de Churcampa), me contó por ejemplo que toda su familia había decidido volverse católica ya que nadie les quería invitar más a su casa ni a sus fiestas; se justificaban diciendo que se habían vuelto “tacaños” y “aguafiestas” desde que habían dejado de tomar (en el distrito de Locroja como en Churcampa, los católicos son mayoritarios).
- 52 Parece que las dificultades encontradas por los protestantes en Churcampa no sólo se deban a su abstinencia sino también al hecho de que sigan minoritarios en el distrito. Apreciamos que cuando familias enteras se convierten, los conflictos de intereses son menos frecuentes. En algunos distritos de la provincia de Churcampa, mayoritariamente protestantes (San Pedro de Coris y Paucarbamba), el respeto de la abstinencia no parece ser un problema para los conversos quienes se están volviendo más poderosos que los católicos. En noviembre del 2006, los electores de la provincia hasta eligieron un alcalde “protestante” (miembro de la Iglesia Presbiteriana), Roberto Juan Rojas Meza (candidato del movimiento independiente “Trabajando para todos”). Al parecer, algunos “hermanos” logran negarse a tomar y a masticar hojas de coca sin tener que tomar el riesgo de ser rechazados por los católicos.

Conclusión

- 53 El caso de los conversos al “protestantismo”, quienes aceptan en teoría renunciar definitivamente a todo tipo de consumo de alcohol y hojas de coca, permite ilustrar una vez más que muchas veces el consumo obligatorio y/o la interdicción de algunos alimentos constituyen una de las bases de la identidad religiosa. Así en el distrito de Churcampa, una de las principales diferencias entre católicos y protestantes (además de las diferencias religiosas) consiste en que los primeros han dejado de tomar alcohol y masticar hojas de coca mientras que los otros continúan haciéndolo.
- 54 Hemos visto también hasta que punto esforzarse para respetar la interdicción de onsumir bebidas alcohólicas y/o plantas excitantes puede ser fuente de problemas dentro de sociedades mayoritariamente católicas en las cuales tomar alcohol y masticar hojas de

coca en contextos festivos son dos actividades ancestrales y esenciales para el mantenimiento de las relaciones sociales entre los individuos y las familias. En Churcampa, sucede que algunos “hermanos” no soportan la presión social ejercida por los católicos y vuelvan a tomar alcohol y masticar hojas de coca.

- 55 Otros conversos hacen frente a pesar de todo, quedándose protestantes y respetando la abstinencia de alcohol y hojas de coca impuesta por su religión. En este caso, no es extraño notar que entre ellos se traban relaciones sociales, tratos generalmente mucho más horizontales, menos jerarquizados y menos violentos que los que existen entre fieles católicos. Sería interesante examinar este fenómeno para intentar entender el porqué y sobre todo de qué manera algunos “hermanos” logran verdaderamente respetar la interdicción de tomar alcohol y masticar hojas de coca mientras que otros fracasan.

BIBLIOGRAPHIE

ANDRADE S, 1990, *Visión Mundial: Entre el cielo y la tierra. Religión y desarrollo en la sierra ecuatoriana*, ABYA-YALA, CEPLAES, Quito.

FONSECA ARIZA J, 2000, “Antialcoholismo y modernización en el Perú (1900-1930)”, *Histórica*, 24, 2, 327-364.

GUERRERO J B, 1994, *A Dios Rogando...Los pentecostales en la sociedad aymara del norte grande de Chile*, Amsterdam: Université Libre d'Amsterdam.

MAGNY C, 2007, *Boire à Churcampa (Pérou) : De la production des boissons au sens de l'ivresse*, thèse de doctorat d'ethnologie, Université Paris X-Nanterre.

MARZAL M, « Claves de interpretación para el catolicismo peruano », http://www.dialogosfelafacs.net/dialogos_epoca/pdf/28-04ManuelMarzal.pdf

PEDRON COLOMBANI S, 2001, “Pentecôtisme et diversification religieuse au Guatemala”, *Socio-Anthropologie*, 10, Religiosités contemporaines. <http://revel.unice.fr/anthropo/document.html?id=156>

RIVIÈRE G, 1997, “Bolivie : le pentecôtisme dans la société aymara des hauts-plateaux”, *Problèmes d'Amérique latine*, 24, 81-102.

SALAZAR SOLER C, 2000, “Le gardien des ténèbres : rites miniers dans les Andes”. In *Désirs d'ivresse. Alcools, rites et dérivés*, Bernand C (ed.), Autrement, Paris (pp. 124-139).

ZIELINSKI PAJOR R, 2003, “Situación social y religiosa de la provincia de Churcampa”. In *La evangelización en Huancavelica*, Polo Rubio J.J (ed.), Diocèse de Huancavelica/Gorfisa, Zaragoza (pp. 457-466).

NOTES

1. Sobre el consumo de alcohol de los mineros, ver. Salazar Soler (in. Bernand (ed.), 2000: 124-139).

2. Fuente : INEI <http://www.inei.gob.pe/biblioineipub/bancopub/Est/Lib0004/Huanca.htm>
3. Generalmente la chicha contiene poco alcohol.
4. Manuel Marzal habla de “catolicismo popular” para referirse al catolicismo practicado en el Perú. Según él, se trataría de “la forma en que se expresan religiosamente las grandes mayorías del pueblo peruano, que tienen un escaso cultivo religioso, por falta de una mayor atención de la Iglesia institucional o porque dichas mayorías no buscan una atención religiosa mayor. [...] Como todo sistema religioso, esta constituido por un conjunto peculiar y complejo de creencias, de ritos, de sentimientos, de formas de organización y de normas éticas, aunque la “devoción a los santos” sea [...] su principio fundante. [...] El catolicismo popular puede calificarse de [...] sincrético porque el catolicismo popular a veces reinterpreta la religión de la Iglesia institucional, añadiendo o cambiando los significados de ciertos ritos y de otros elementos de dicha religión “oficial” desde la experiencia del pueblo y de cada una de sus subculturas. Al añadir significados el catolicismo popular hace que muchas de sus expresiones cumplan, además de sus funciones específicamente religiosas, otras funciones sociológicas, psicológicas, económicas o políticas. Un caso típico es la fiesta patronal celebrada por el sistema de cargos.” (Manuel Marzal, artículo electrónico, pp. 1-5).
5. En teoría, no todas las Iglesias dichas « protestantes » son tan radicales en cuanto a las prohibiciones de alcohol y de coca. Por ejemplo, los Testigo de Jehová, al contrario de los Pentecostales, autorizan a sus miembros para consumir alcohol con moderación. Sin embargo, en Churcampá, en la práctica, los Testigos de Jehová también ordenan a sus miembros que dejen de tomar por completo.
6. Esta forma de pensar de los católicos en Churcampá será quizás una consecuencia de las luchas anti-borrachera y anti-coca lideradas por los Jesuitas durante la colonia española pero, con mayor seguridad, se origina con los virulentos sermones antialcoholismo de los misioneros católicos polacos quienes llegaron al distrito a partir del año 1995.
7. Sobre la conversión al “protestantismo” en los Andes, ver particularmente Andrade (1990), Guerrero (1994) y Rivière (1997).
8. A propósito de las “comunidades de fraternidad” formadas por los pentecostales en Guatemala, Sylvie Pédrón Colombani (2001) escribe: “Estas comunidades permiten a los conversos romper con su pasado, sus antiguas raíces, entrar en el mundo moderno afirmándose una identidad nueva que supera toda herencia cultural.”
9. Según Juan Fonseca, en especial entre los años 1914 y 1920, “En las diversas publicaciones protestantes la lucha contra el alcoholismo tuvo un lugar privilegiado [...], coincidiendo con el apogeo del movimiento antialcohólico norteamericano. En las revistas “se incluía artículos diversos sobre la inconveniencia del consumo de alcohol en todos los grupos sociales. En primer lugar, su argumentación sostenía que el alcohol afectaba al cuerpo, en especial al cerebro, además de causar enfermedades, incrementar la mortalidad y provocar defectos en los descendientes de los alcohólicos. En segundo lugar se mostraba los efectos nocivos del alcohol en la vida social y familiar del ebrio. Además se afirmaba que el alcohol afectaba el desempeño laboral y que era totalmente nocivo para los servidores públicos.” (Fonseca 2000: 352).
10. Según estadísticas publicadas por el Padre Zielinski Pajor (in. Polo Rubio (ed.), 2003: 459).
11. Notamos aquí que para los conversos, la interdicción de tomar alcohol parece mucho más importante que la interdicción de participar en las fiestas católicas o profanas.
12. A este respecto, hablar de la conversión en Churcampá en términos de « ruptura radical » no corresponde a la realidad vivida por los « hermanos » en esta región de los Andes donde existe un desfase importante entre el discurso formal de las Iglesias dichas « protestantes » y las practicas de sus miembros quienes muchas veces continúan asistiendo a las fiestas religiosas católicas – evitando cuidadosamente consumir alcohol.
13. Comunicación personal de Carmen Salazar Soler.

14. En el mismo orden de cosas, escuché también dos veces a mujeres quejándose de que sus esposos habían dejado de pegarles, denunciando su falta de virilidad y exigiendo su vuelta al catolicismo.

RÉSUMÉS

Desde hace mucho tiempo el alcohol y la coca ocupan un lugar central en las comunidades andinas. Hasta ahora en el distrito de Churcampa (Huancavelica, Perú), los católicos, mayoritarios, siguen explicando al visitante lo siguiente: “acá no se puede hacer nada sin trago ni coca”. No obstante, durante las últimas décadas, muchas personas en este distrito – así como en muchos otros distritos de los Andes peruanos – se han convertido y siguen convirtiéndose al “protestantismo” (termino genérico usado por los católicos para referirse en forma general a las Iglesias evangélicas). Esta conversión implica, entre otras cosas, dejar completamente de masticar hojas de coca y de beber cualquier tipo de bebidas alcohólicas. En esta exposición proponemos analizar hasta qué punto y bajo qué modalidades estas restricciones alimenticias afectan a los conversos (quienes siguen siendo minoritarios en el distrito) en su vida social cotidiana.

Alcohol and coca have played a central role in Andean communities for many centuries. Nowadays, in the district of Churcampa (Huancavelica, Peru), the Catholic people, who are the majority, still explain to visitors that “here you can’t do anything without *trago* [alcohol] and coca”. Yet, over the past decades, many men and women in this district - as well as in many other districts of the Peruvian Andes - have been converting to “Protestantism” (a generic term used by Catholics to refer to the Evangelical Churches). This conversion implies, among other things, completely giving up chewing of coca leaves and drinking of any type of alcoholic drink. The aim of this article is to analyze to what extent and how these restrictions in the dietary habits affect converted people in their everyday social life.

alcohol, coca leaves, religion, conversion, evangelic Churches, Peru

INDEX

Palabras claves : alcohol, conversión, hojas de coca, Iglesias evangélicas, Perú, religión

AUTEUR

CAROLINE MAGNY

doctorante associée au Laboratoire d’ethnologie et de sociologie comparative, Université Paris X-Nanterre, caroline_75005@yahoo.fr

Los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México.

La construcción de la nación mexicana y de un modelo culinario nacional

French-fashioned Mexican recipe books in the 19th century. Globalization and construction of a national culinary model

Sarah Bak-Geller Corona

- 1 La historia de la cocina mexicana, generalmente comprendida como el resultado de un “encuentro” culinario entre dos culturas: la prehispánica y la española -o tres, cuando se incluye la herencia árabe inmersa en la cocina ibérica; o incluso cuatro si es tomado en cuenta el contacto con China via Manila- y suele remontar al siglo XVI, momento en que el intercambio se lleva a cabo y que la variedad de ingredientes y técnicas de procedencia europea -o en su caso árabe y asiática- se incorporan a la dieta del nativo. Para la historiografía de la cocina mexicana, este acontecimiento marca el inicio de 500 años de una tradición que ha transcurrido de manera continua y sin grandes variaciones.
- 2 Sin negar la relevancia de este acontecimiento que repercutió sin lugar a dudas en el descubrimiento de nuevos sabores y métodos culinarios, nosotros retomamos la pregunta *cómo se cocina “a la mexicana”* para intentar responder desde otra perspectiva que la del “encuentro” o del intercambio entre diferentes repertorios alimenticios. El presente trabajo pretende, en cambio, reflexionar sobre los orígenes y la circulación de un ideal culinario, el cual a través de recetas de *cocina mexicana* configura y transmite las representaciones sociales, políticas, geográficas e incluso identitarias del país.
- 3 Las primeras recetas denominadas « mexicanas » aparecen a partir de la década de 1830. Son los libros de cocina *afrancesados*, editados y publicados por las casas editoriales francesas especializadas en libros en español (Rosa y Bouret, Garnier Frères, Bossange, etc.), los que difunden por vez primera las recetas locales, denominadas “mexicanas”, en numerosos tirajes. Ciertamente es que desde el siglo XVIII existen cuadernos escritos por cocineras celosas de sus secretos culinarios, pero estos documentos, a pesar de representar el repertorio de la cocina local, poco tienen que ver con un discurso culinario

que se dice específico del país y que se difunde por millares a través de ejemplares impresos.

- 4 Son entonces las editoriales francesas bajo el encargo de un librero mexicano las que ponen la tinta y el papel al servicio de la “cocina mexicana”. Poco sorprendente es, por lo tanto, encontrar publicada la receta de manchamanteles o de mole poblano en la misma página que la receta de “blanquette de veau”.¹
- 5 La aparición de los primeros recetarios impresos es, sin lugar a dudas, un hecho imprescindible para la historia de la cocina mexicana. No obstante, este acontecimiento está inscrito a su vez en uno mucho más relevante cuando se trata de comprender la singularidad de la cocina mexicana; nos referimos a la creación del estado-nación independiente.
- 6 Partiendo de la idea que la cocina mexicana es una degustación de nacionalismo, dos preguntas orientarán nuestras reflexiones principales: ¿qué ideal de nación y qué ideal de cocina conviven en los libros de recetas del siglo XIX en México?

Foto 1



Rafaelita, lecturas para niñas, 1906.

Un cierto sabor “a la francesa”

- 7 A partir de la independencia de España en 1821 y de la conformación de las nuevas repúblicas americanas, la élite mexicana, como la de los otros países de América latina, cuestiona la hegemonía del modelo español e implanta nuevas referencias culturales y sociales que provienen esta vez de Francia.

- 8 La producción editorial será una de las tantas manifestaciones de este *afrancesamiento* en México: libros franceses de todos géneros, escritos en francés o traducidos al español, son difundidos en el país. El éxito fue inmediato: para 1844, existen en Francia 25 editores especializados en la publicación de obras en lengua castellana (Botrel, 2001).
- 9 La participación de los editores e impresores franceses en la codificación, estandarización y legitimación de la cocina mexicana es innegable. Son ellos quienes seleccionan y hacen traducir al español las recetas francesas que aparecerán publicadas al lado de las primeras recetas denominadas “mexicanas”, legitimando de esta manera la reciente gastronomía mexicana; son ellos quienes transcriben, organizan e imprimen las recetas mexicanas que han sido generalmente enviadas desde México por el editor mexicano asociado; son ellos quienes ilustran los compendios de recetas y, mas aún, son los editores e impresores franceses los responsables de comercializar y difundir los libros de recetas mexicanas en otros países de América latina. Así pues, es imposible permanecer indiferente al cierto olor a francés que emana de la cocina nacional al comenzar ésta a hervir.

Usos y abusos de la tipología culinaria

- 10 La amplitud del horizonte comercial de las editoriales francesas especializadas en libros en español sugiere la importancia y el alcance que en manos de dichos editores pudo tener la cocina mexicana. Al menos es eso lo que logramos observar al comparar y analizar las diferentes ediciones de las dos obras culinarias *afrancesadas* más publicadas y más difundidas en América latina: el *Nuevo cocinero en forma de diccionario* y el *Arte novísimo de cocina*. Ambas obras aparecen por primera vez publicadas en 1831 bajo los títulos respectivos de *El cocinero mexicano o colección de las mejores recetas para guisar al estilo mexicano*, y *Novísimo arte de cocinar [...] para sazonar al estilo del país* (nuestro subrayado). Sin embargo, a partir de 1849 y gracias al éxito comercial de las editoriales francesas, ambos títulos (aunque *El cocinero mexicano* lo hace en fechas tan tempranas como 1831) adoptan el término de “cocina americana” para denominar todo aquello que proviene originalmente de la cocina mexicana. Es así que el primero aparecerá como el *Nuevo cocinero americano* y el segundo *Arte novísimo de cocina [...] para sazonar al estilo americano*.
- 11 En realidad, hasta bien entrado el siglo XIX, pocos fueron los libros especializados en las distintas regiones del imperio español y los libros de cocina no fueron la excepción. La *Bibliografía general española e hispanoamericana desde la invención de la imprenta hasta nuestros tiempos...* de Antonio Palau, publicada en 1950, confirma que las publicaciones culinarias especializadas en las cocinas locales de hispanoamérica datan de la segunda mitad del siglo XIX. Es entonces cuando encontramos títulos como los de *La Cocina argentina* (1887), *Cocinero Puerto-riqueño...* (1859), *Cocinero de los enfermos convalescentes y desganados...arreglado todo al gusto de la isla de Cuba* (1862), *Manual de repostería, pastelería, confitería y licorista de la cocinera catalana y del cocinero cubano* (1858), entre otros.
- 12 Los recetarios mexicanos *afrancesados* como son el *Nuevo cocinero en forma de diccionario* y el *Arte novísimo de cocina* lograron, gracias a la denominación “cocina americana”, penetrar las cocinas de diferentes países de Hispanoamérica durante la primera mitad del siglo XIX. Entonces nos preguntamos: ¿existe efectivamente una cocina americana más o menos común a las diferentes tradiciones culinarias de Hispanoamérica? ¿O se trata simplemente de una estrategia comercial por parte de los editores franceses para penetrar y dominar el mercado editorial latinoamericano?

- 13 Difícil es definir con precisión lo que el calificativo “americano” pretende designar. Si bien el término de “cocina americana” se imprimía por millares en las imprentas europeas y era transportado a través de los circuitos comerciales franceses, el adjetivo “americano” tiene un lugar importante en el pensamiento político latinoamericano de principios del siglo XIX: las sociedades recién emancipadas hacían uso del “americanismo” al promulgarse “nosotros los americanos” vis-à-vis del imperialismo europeo (Lynch, 1973 : 33).
- 14 Si existe o no una cocina americana es un tema digno de otro estudio; lo que por el momento nos queda claro es que las representaciones nacionalistas que evocan las recetas mexicanas publicadas en los recetarios “americanos” pierden poco a poco su sentido original para adquirir otros nuevos.
- 15 La cocina mexicana juega un papel importante como mediadora entre la cocina francesa y la de las repúblicas hispanoamericanas durante la primera mitad del siglo XIX. Es el caso de la receta de los “Beignets au fromage”, cuya fórmula indica “aplanarlos como si fueran tortillas”; o el del “Voliú anglais”, cuya cocción debe darles un aspecto de tamal endurecido (*Arte novísimo de cocina*, 1849 : 52,101); o mejor aún el de las “Albóndigas a la francesa” que se elaboran con la ayuda del metate -del náhuatl *metatl*- y del molcajete, ambos utensilios ancestrales de la cocina mexicana (*Nuevo cocinero*, 1868 : 9).

Foto 2

Mujer moliendo en el *metate*. Rafaelita, lecturas para niñas, 1906.

- 16 Ahora bien, estamos lejos de afirmar que las élites centro y sudamericanas aprendieron a cocinar platos franceses “a la mexicana” o que la cocina mexicana forjó un imperio culinario en aquellas latitudes. Interesante sería rastrear las huellas que dejó, si acaso, el paso de la cocina mexicana por aquellos fogones y recetarios latinoamericanos y

emprender así el estudio de lo que pudieron haber sido los antecedentes de una historia culinaria en común en América latina, antes de que cada país desarrollara su propia tradición gastronómica. No obstante, más que interesarnos por la influencia de la cocina mexicana-afrancesada en América latina, lo que intentamos comprender son los nexos que unen la cocina mexicana con la representación de la cocina americana y sobretodo las repercusiones que esto conlleva en la formulación de la cocina nacional en México.

- 17 Los editores mexicanos estuvieron al tanto de la ecuación formulada por sus homólogos franceses, aquella de cocina mexicana=cocina americana, y esto no fue siempre de su agrado. Obstinados en defender la especificidad de la cocina mexicana, los editores mexicanos hacen publicar en las ediciones del *Nuevo cocinero en forma de diccionario* y el *Arte novísimo de cocina* con circulación mexicana, notas explicativas que dan a conocer las distintas costumbres gastronómicas que existen en los diferentes países del continente, matizando de este modo una tradición culinaria que se presenta desde las imprentas del otro lado del Atlántico como simplemente "americana". Ahora bien, al defender la especificidad de la cocina mexicana con respecto a la categoría tan vasta como es la de "americana", los editores mexicanos se vieron al mismo tiempo obligados a legitimar los alimentos "americanos". Los recetarios mexicano-afrancesados evidencian por ende una especie de reacción por parte de los editores mexicanos ante los comentarios de los autores franceses de algunos recetarios que circulaban en Francia en la misma época. Estos últimos efectivamente caracterizaban el exotismo de los alimentos provenientes del continente americano como degenerativos y dañinos a la salud. Es así que Mariano Galván, editor mexicano asociado a los franceses, participa en la elaboración del *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* y decide incluir su propia definición del maíz en respuesta a la del *Dictionnaire* de Burnet. Contrariamente a la definición de Burnet que afirma que "...el pan de maíz es pesado sobre el estómago y no conviene mas que a temperamentos fuertes y robustos", el *Nuevo cocinero* describe el maíz mexicano como capaz de "mantener las fuerzas del paciente sin irritar los intestinos y sin causar fatiga al estómago en razón de su ligereza y su abundancia de fécula" (1888 : 42). Pero lo que sobresale de ésta definición es la indignación con la que el autor se dirige a los cocineros franceses, reprochándoles

"en Europa quién sabe por qué razón llaman trigo o grano de Turquía [al maíz] cuando no era conocido en ella sino hasta que descubierta por Colón esta parte del globo, se llevaron de aquí las semillas, y era por la misma razón mas propio y más exacto haberle llamado trigo o grano americano." (Idem).

- 18 La ausencia de reconocimiento del origen mexicano de los alimentos así como el darwinismo culinario con el que los autores franceses evalúan lo que proviene del país, son temas que los editores mexicanos hacen referencia en el *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*:

"Existe la insistencia de querer desfigurar y confundir el origen de las frutas de este país, consideradas propias a tierras más dignas ya que [dicen ellos], la nuestra hace degenerar la naturaleza [y] produce seres monstruosos del reino animal" (1888 : 645).

- 19 La emoción con la que los editores mexicanos participan en la reivindicación de lo americano es todavía más comprensible si se tiene en cuenta que son los alimentos y las costumbres alimenticias mexicanas las que inspiran la representación de la cocina americana en los principales recetarios franceses de la época. Vemos, por ejemplo, cómo el *Dictionnaire de cuisine* de Burnet consagra algunos párrafos breves pero estimulantes al *xocoxochitl*: "árbol parecido al laurel..."; al *yecolt* o *ycolt* : "fruta que crece en la Nueva

España...”(1888 : 787) ; y al maíz: “Los Indios se nutren de pasteles de maíz cocidos. Los comen calientes con un poco de sal y de chile...” (1888 : 390)

- 20 Finalmente, es posible observar que la “cocina americana” no estuvo desprovista de críticas pero, a pesar de esto y del hecho que en la segunda mitad del siglo XIX comienzan a aparecer libros especializados en las distintas cocinas de América latina, la versión “americanizada” del *Arte novísimo de cocina* que promete ser útil *para sazonar al estilo americano*, continuará con éxito siendo impresa y difundida hasta 1878, fecha de la última edición de la que tenemos noticia.

Cuando la nación comienza a hervir

- 21 Muy diferente es, en cambio, lo que sucede con el otro recetario: *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*. Mientras que el *Arte novísimo* continúa reimprimiéndose en su versión americana, el *Nuevo Cocinero*, que desde 1831 había estado apareciendo en su versión “americanizada”, a partir de 1858 deja a un lado las referencias a la cocina americana y promete a sus lectores que podrán encontrar en esta obra “*todos los artículos importantes [...] relativos a la cocina mejicana*” (nuestro subrayado).
- 22 Así pues, la sustitución definitiva de toda referencia americana por una propiamente mexicana, confirma no solamente la legitimidad que ha adquirido el término sino también un interés por distinguir esta cocina de otras, poniendo en relieve su especificidad al mismo tiempo que haciéndola parte del circuito culinario internacional.
- 23 Así pues, en este intento por demarcar la cocina mexicana del resto al mismo tiempo que incluirla entre las cocinas reputadas del mundo, la figura del indio se vuelve decisiva.
- 24 El indio era visto entonces como el principal obstáculo para la conformación de una nación progresista y “civilizada”. Criticado por el historiador e ideólogo positivista Francisco Bulnes (1847-1924) como “desinteresado, estoico, sin ilustración; desprecia la muerte, la vida, el oro, la moral, el trabajo, la ciencia, el dolor y la esperanza...” (Pilcher, 2001 : 122), así como por los educadores y estudiosos de las lenguas indígenas: “grave taciturno y melancólico, flemático, frío y lento, sufrido, servil e hipócrita” (Pimentel, citado en *Idem*), el indio constituía una amenaza para el pensamiento liberal que iba dictando las pautas a la nueva nación mexicana.
- 25 Apoyados sobre el discurso cientificista neo-lamarckiano, los ideólogos oficiales mexicanos de finales del siglo XIX, confían que la intervención humana puede transformar, si no mejorar, la población nacional. Opuesta a la teoría norteamericana mendeliana que postulaba que los rasgos raciales eran unidades que no debían mezclarse biológicamente pues repercutirían en híbridos degenerados, los neo-lamarckianos veían en el mestizaje y en la transformación del entorno social y cultural del indio maneras de mejorar la raza (Stern, 2003 : 190,191). La “mestizofilia” fue puesta en práctica por ideólogos, eruditos y científicos en el ámbito alimenticio. Algunos celebrando el potencial indígena y la gloria azteca, como el arqueólogo Manuel Gamio (1883-1960), y otros en cambio enfatizando la herencia criolla o hispánica, tal y como lo hiciera José Vasconcelos (1882-1959), la “raza de bronce” había sido elegida por unanimidad como la solución al retraso de la nación.
- 26 En 1871, el presidente Benito Juárez inaugura la escuela de Artes y Oficios con el objeto de ofrecer una educación a las mujeres mexicanas a fin de elevarlas de su actual condición de pobreza y “desmoralización” (Pilcher, 2001 : 103). Todavía una década más tarde, Justo

Sierra (1848-1912), director de la Secretaría de Instrucción Pública, continuaba esperanzado con la posibilidad de nivelar la sociedad civil a través de clases de cocina que mostraran a las señoritas mexicanas cómo preparar platillos al estilo europeo, especialmente franceses (*Ibid.* : 105). Convencida del vínculo entre la mala nutrición y la debilidad física y moral del indígena y de las clases populares, la retórica política-científica fomentaba la sustitución de la dieta basada en el maíz por una de hábitos más europeos. La tortilla fue entonces condenada a ocupar un lugar inferior en la jerarquía de los cereales, por debajo del trigo y del arroz. No será sino hasta 1940, que el Instituto Nacional de Nutrición, influenciado por la política populista del Estado, declare que el maíz es tan nutritivo como el prestigiado trigo (Pilcher, 2001 : 121).

- 27 Por otra parte, los ideólogos y hombres de gobierno no eran los únicos interesados en introducir una idea particular de Nación Mexicana por las bocas de la población. Intelectuales, hombres de letras y amas de casa pertenecientes a los círculos liberales decimonónicos -entre los cuales se encontraban Vicente García Torres, Ireneo Paz, Manuel Murguía (impresor de la primera edición del himno nacional) (*Ibid.* : 84) y Vicenta Torres de Rubio- llegaron a ser autores o editores de libros de "cocina mexicana". ¿En qué consiste entonces esta cocina eminentemente nacional que seduce tanto a ideólogos como a intelectuales y amas de casa, que circula entre la esfera pública y la privada, entre los saberes culinarios locales y el modelo culinario internacional?

Raza, clase y tradición: ingredientes constitutivos de la cocina mexicana

- 28 La reconfiguración política que tuvo lugar después de la independencia de México estuvo acompañada también de una recomposición de la jerarquía social. Los individuos que habían encabezado la emancipación del país de la monarquía española, ahora conformaban la élite de la nueva república y deseaban dotarla de un carácter particular. Generalmente criollos, estos individuos se confrontaban por primera vez a la necesidad de elaborar un conjunto de valores y de costumbres en común que los pudiera identificar entre sí y al mismo tiempo diferenciar del resto de la población y de otras naciones.
- 29 De hecho, la historiografía iberoamericana más reciente muestra que el mundo hispanoamericano ignoraba, al menos hasta el fin del siglo XIX, el uso de la palabra "burguesía" en su léxico político e ideológico.² Sin embargo, las formas de sociabilidad reveladas en los recetarios reflejan de cierto modo un interés por los valores y principios que corresponden a un modelo "burgués".
- 30 Las gentes de "fortuna", las mesas "decentes" y "nuestras señoritas", apelativos frecuentemente utilizados por los libros de recetas para dirigirse a sus lectores, son signos de un primer reconocimiento de elementos en común que reúnen a un grupo de personas alrededor de los mismos intereses. Esta declaración de comunidad irá poco a poco reafirmando en el transcurso de la segunda mitad del siglo XIX, hasta lograr tomar conciencia de sí misma y expresarse en términos universales de clase.
- 31 Los recetarios *afrancesados* son, sin embargo, fuentes valiosas ya que reflejan las manifestaciones tempranas de las enunciaciones de una élite que comienza a concebirse en una escala más vasta que la de su localidad y que comienza a corresponder a la de la nación. La "gente decente" y las "de fortuna" que habitan en la hacienda de La Morena, en la costa del Pacífico, en la sierra huasteca o en la capital de la república, consumen

estos libros que ofrecen un retrato de ellos como miembros de una clase que posee dimensiones nacionales.

- 32 Así pues, al mismo tiempo que este grupo se define a sí mismo, establece los límites que lo separan de los “otros”. Uno de los criterios más importantes que establecen los libros de cocina para distinguir este grupo de aquellos que no forman parte de él, es la apropiación del modelo culinario francés. A través de los libros de cocina *afrancesados*, estos individuos inician o afirman su experiencia al aprender a sentarse en una mesa, a comer correctamente y a comportarse de tal manera que “evitarán parecer hijos de padres pobres y humildes” (*Nuevo manual del cocinero*, 1839 : 32). La anécdota del “budín” es extremadamente reveladora de esta confrontación simbólica entre los “vulgares” y aquellos que se pretenden portadores de un *savoir-vivre* *afrancesado*. “El budín [boudin] es una preparación totalmente diferente a aquellas que se preparan en el país bajo el nombre de morcilla, chorizo o longaniza, incluso si todas son hechas con sangre de puerco...”, no obstante, precisa el autor, “los vulgares las confunden a la vista” (*Nuevo cocinero*, 1888 : 82).
- 33 Observamos entonces que la referencia a elementos culinarios sobresale continuamente en el discurso de la élite mexicana *afrancesada* como elemento distintivo. Los “otros” antagónicos a los usos y costumbres explícitos en los libros de cocina se reducen entonces a “las gentes pobres del país” (*Ibid.* : 44) y a “las tribus bárbaras”. Las costumbres culinarias de éstas últimas, situadas en un nivel primitivo según una concepción lineal y evolutiva de la historia, están tan alejadas de las costumbres francesas como del ideal de progreso que éstas representan. No es, por lo tanto, mas que “Por medio de la imitación de los usos extranjeros [que] avanzaremos en cultura”, se lee en el *Nuevo cocinero mexicano* (1888 : 939).
- 34 Así pues, la identidad nacional como es concebida por unos pocos, implica que «nuestras señoritas» elaboren otro tipo de comida muy diferente a la que « comen generalmente los indígenas durante sus festividades” (1888 : 813).

Un toque de regionalismo

- 35 La cocina mexicana está asociada a un discurso de la Nación y como tal representa la riqueza de cada una de sus regiones. Es por lo tanto gracias a la regionalización y no a pesar de ella, que la cocina mexicana se constituye en una sola. Los *chilaquiles tapatíos* (de Guadalajara), el *mole* de Oaxaca y de Puebla, las *enchiladas* al estilo Sonora, los *puches* de Guamantla, el *escabeche de bobo* de Veracruz, los caramelos de Oaxaca y los polvorones de Pachuca y de Maravatío (*Arte novísimo de cocina*, 1849 : 7, 17, 27, 80), por citar unos cuantos, comienzan a trazar la carta geo-culinaria de la República mexicana que, a partir de los primeros recetarios *afrancesados*, no cesará de perfeccionarse.
- 36 Las características culinarias de cada región no están aún completamente definidas en los recetarios *afrancesados* decimonónicos y suponemos que se debe al hecho que la estereotipación de las cocinas regionales aparece más tarde, ya bien entrado el siglo XX³. En todo caso, las recetas de especialidades regionales que están presentes en las páginas del *Nuevo cocinero americano/mexicano en forma de diccionario* y del *Arte novísimo decocina* bastan para darnos una idea sobre la importancia que va adquiriendo poco a poco la riqueza territorial y la diversidad cultural en el discurso culinario –y político, sin lugar a dudas- nacional: los *calabazetes* crecen particularmente bien en Jalisco, los mejores frijoles

proviene de Veracruz, los *juiles* de Texcoco, los plátanos deshidratados de Michoacán y las sardinas de Sonora (*Nuevo cocinero*, 1888 : 120, 334, 438, 651, 769).

- 37 Es interesante señalar que se trata sobretodo de una representación de nación construida y compartida por mujeres: son las amas de casa provenientes de toda la República las que fomentan el intercambio y las que consumen recetas que proceden de diferentes localidades, fortaleciendo así su propia imagen de comunidad nacional. El prólogo del *Nuevo cocinero americano* agradece a las "varias señoritas mejicanas" por haber compartido algunas de sus recetas favoritas para la publicación de la obra, la cual sin dudas obtuvo difusión nacional.
- 38 Por su parte, la ama de casa originaria del estado de Michoacán, Vicenta Torres, publica en 1896 un recetario donde incluye recetas que remiten a otras regiones del país: una receta de "nopalitos a la heroica" de Celaya, una de "guisado en salsa verde" de Guadalajara y una de "gallinas del gastrónomo fronterizo" proveniente de la ciudad de Nuevo Laredo (Pilcher, 2001 : 113, 114). Por su parte, la representación de la cocina indígena queda al margen de la territorialización de la cocina nacional. Su localización es conceptual y no geográfica.⁴ Son los adjetivos de cocina salvaje, poco refinada e incluso nociva a la salud las que la caracterizarán hasta la década de 1950. Las pocas referencias en lengua indígena de ciertos platillos e ingredientes citados en los libros de recetas provienen todas del náhuatl, no obstante, ninguna precisión en cuanto a su ubicación geográfica nos permite conocer de qué comunidad étnica en particular se trata.
- 39 La cartografía culinaria que aparece de más en más fragmentada, va fabricando paralelamente nuevas categorías como la de "nacional", "del país" y sobretodo la de "mexicano", que compensan dicha regionalización y refuerzan la coherencia nacional. El "manjar nacional" y las "natillas del presidente" (*Arte novísimo de cocina*, 1849 : 25, 101), evocan claramente la intensidad del sabor a republicanismo y el fuerte aroma a nacionalismo que emana la cocina nacional de los libros *afrancesados* del siglo XIX.

Menear hasta que la tradición cuaje

- 40 No podemos mostrarnos indiferentes al hecho que la construcción de una cocina nacional corresponde históricamente a la transición del discurso culinario oral a los primeros libros impresos de cocina en el país. Lejos de ser una mera coincidencia, esta transición favorece la idea misma de Nación que atraviesa la cocina mexicana.
- 41 La posibilidad de crear un patrimonio nacional menos efímero es quizá una de las ventajas más evidentes que la transición del medio oral al impreso representa a una cocina que se quiere nacional. Pero más relevante es, sin lugar a dudas, que la transcripción de la tradición oral al medio escrito permite homogeneizar y normativizar el discurso culinario. Es gracias a esta codificación relativamente fija y estable que los valores sociales (es decir, lo que determina que una receta sea legítima o ilegítima, "popular" o "para gente decente", festiva o cotidiana, "inérita" o "tradicional", etc.) y los valores propiamente culinarios (los términos de cocción, las referencias metódicas y cuantitativas, etc.) son formulados bajo una misma y única representación rectora.
- 42 Observamos cómo los platillos que provenían de cocinas populares, transmitidos de generación a generación por medio de la palabra y de la experiencia, son sometidos a un proceso de estandarización que fija y determina los ingredientes, las cantidades y los métodos. Es atravesando este proceso de codificación que los platillos populares ingresan

al repertorio de la cocina burguesa con pretensiones nacionalistas. Los *chilaquiles*, las *enchiladas*, las *quesadillas*, platillos provenientes de una cocina ordinaria, sin grandes pretensiones y generalmente relacionados a costumbres gastronómicas callejeras y del "pueblo", después de ser sometidos a los requerimientos impuestos por el discurso culinario escrito, ocuparán un lugar remarcable en los libros de cocina mexicana.

- 43 No debe menospreciarse tampoco la importancia que tuvo la incorporación de elementos culinarios franceses en algunas de estas recetas populares. Al separarlas de sus orígenes populares y de la manera acostumbrada como eran transmitidas, dichas recetas fueron sometándose a los estándares de la cocina burguesa internacional y al mismo tiempo conformando un depósito de saberes que de ahora en adelante serán identificados como "tradicionales" o "típicos". La receta de "Chiles rellenos de especies" (*Arte novísimo de cocina*, 1878 : 35), publicada en 1878, es una versión de los chiles que habitualmente se rellenaban de picadillo pero que en esta ocasión se le han añadido vino tinto. Del mismo modo, los "Pollos en guisado de cilantro" (*Nuevo cocinero*, 1888 : 654) reproducen los métodos de la cocina clásica francesa de manera ejemplar.
- 44 Las transformaciones a las que son sometidas las recetas que no habían conocido otro medio de expresión que la voz y el gesto, son complejas y se efectúan progresivamente. Los términos tan abstractos como a la vez familiares con que se describen las primeras recetas ("del tamaño de un dedo chiquito", "puños", "lo competente", "un tanto", "más o menos espeso", "echarle al gusto", etc.) y cuyos significados quedaban restringidos a los habitantes de un pueblo, de una región o incluso a las mujeres de una familia, adoptarán progresivamente la forma de conceptos que la convención social ha hecho extensivamente comprensibles, construyendo así un código de cocina en común. Es así que las fórmulas "a golpe de machete", "duro como tamal", "punto de flor intenso" y las cantidades cuantificadas como "lo necesario" o "la proporción justa", serán traducidas en cantidades expresadas en el sistema métrico decimal, organizadas por secuencias y descritas según una tipología especializada, "mexicana", que se concretiza en las ollas y sartenes de las cocinas del país.
- 45 Los valores narrativos de la cocina oral son también sustituidos por la lógica discursiva propia de los libros de recetas. Una receta se lee distintamente de como se relata. La abstracción de una serie de actos a través del título de la receta, la sistematización de gestos y movimientos en instrucciones secuenciadas, la utilización de conceptos abstractos que sustituyen la experiencia concreta de la duración del tiempo, la descripción de técnicas que reemplaza una concepción personal de la dimensión espacial, por hacer sólo mención de algunos puntos, demuestran el avance de la palabra escrita sobre un territorio que había pertenecido al habla.
- 46 La homogenización y normativización que implica el discurso culinario mexicano forma parte del interés nacionalista por crear una cocina única y estandarizada según el código culinario burgués internacional. Pero existe otro interés, mucho más discreto, que sin embargo es posible distinguir en el proceso de conformación de la cocina nacional: el de la invención de una tradición única y propia a la cocina mexicana. Así pues, poco a poco se va construyendo el repertorio "tradicional" de una cocina que, no obstante, es de muy reciente invención.
- 47 Los nombres de las recetas en lengua náhuatl, aunque todavía no muy presentes en los libros *afrancesados* del siglo XIX, comienzan a ser utilizados como pruebas irrefutables del origen nacional de la receta. Las palabras indígenas son signos distintivos y dignificantes de la cocina nacional que la ponen a la altura de las cocinas de las grandes civilizaciones

europas. La flor de *cacaloxochil*, por ejemplo, es recomendada para usarse en ensaladas de flores “que en Francia están a la moda”; así como las castañas son remplazadas por los *cacomites* o “en mejicano *oceloxochitl*”. El *auauhtle* proviene de la “palabra mexicana *auauhtli* por la que se designan los huevos del insecto propios a los lagos de México y que, habiendo sido guisados, toman un sabor parecido al del *cabial* [sic: caviar]” (*Nuevo cocinero*, 1888 : 35, 47, 104, 105).

- 48 No obstante, es el pasado prehispánico el que está siendo aludido y no la realidad indígena decimonónica contemporánea a los recetarios *afrancesados*. La cocina mexicana, orgullosa de su pasado azteca, se ve sin embargo confrontada a su realidad multi-racial. La particularidad del discurso de los libros de recetas *afrancesados* es que intentará conciliar ambas posturas.

Conclusiones

- 49 La historia de la cocina mexicana es una historia bien condimentada de nacionalismo y cosmopolitanismo y por ende es inevitable analizar la “mexicanidad” del discurso culinario en relación a horizontes que superan los de la cocina local. Es así que descubrimos que territorios tan ajenos y lejanos del contexto culinario mexicano como son las imprentas parisinas del siglo XIX, fueron no sólo testigos pero también partícipes del proceso de creación de lo que se denominó “cocina mexicana”.
- 50 El presente trabajo ha pretendido revelar que la categoría de “cocina mexicana” es una continua construcción social, producto de una historia de búsquedas más que de encuentros. Durante más de un siglo, la cocina mexicana fue objeto de reflexiones, de discursos y de juicios por parte de hombres políticos, intelectuales, editores y amas de casa, ansiosos todos ellos por degustar el sabor a nacionalismo. Se trata, pues, de la historia de una cocina que al construir el sentido de la “mexicanidad”, se identifica con lo que no lo es: la cocina mexicana decimonónica suele ser americana, latinoamericana y *afrancesada*. La categoría de cocina mexicana resulta por lo tanto de la circulación de representaciones propias y ajenas en torno a una cocina nacional.
- 51 Como hemos podido observar, el contexto en el que se origina la cocina mexicana es el de la construcción de la nación misma. El discurso culinario así como el del estado-nación retoman los elementos heredados por el antiguo modelo y emprenden la construcción de lo que conciben como una cocina y una sociedad ideal.
- 52 El poder de abstracción, centralización, estandarización y normativización de los libros de recetas en español publicados por editores franceses, fue sustancial para la existencia de una cocina nacional. Fue así que la localidad se pensó región, que la élite se concibió mexicana y que la receta recién creada se afirmó “tradicional”.
- 53 No queda de más repetir que estos recetarios dejaron a ciertas regiones, a la gran parte de la población del territorio y a ciertos saberes culinarios fuera de la noción de cocina mexicana. Durante la transición de la tradición oral a la codificación escrita, algunas cocinas regionales fueron desterradas para siempre y algunas recetas abandonadas en el olvido. Será el indigenismo de los círculos intelectuales y artísticos de la primera mitad del siglo XX, el que se encargará de condimentar la cocina mexicana evocando la riqueza del elemento indígena y lo pintoresco de las cocinas populares.

BIBLIOGRAPHIE

- ANDERSON B, 1983, *Imagined Communities*, Verso, London, 223 p.
- ARON, J., 1967, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris, au XIX^{ème} siècle*, Armand Colin, Paris, 124 p.
- BAGEHOLT W, [1867], 1956, *Physics and Politics. Or Thoughts on the application of the principles of "natural selection" and "inheritance" to political society*, Beacon Press, Boston, 165 p.
- BAK-GELLER CORONA S, 2005, *La transmission de la cuisine française à travers des livres culinaires mexicains au XIX^{ème} siècle*, Tesis DEA, bajo la dir. de Jacques Revel, EHESS/ENS, Paris.
- BOTREL J-F, 2001, « L'exportation des livres et modèles éditoriaux français en Espagne et en Amérique latine », Michon J & Mollier J.-Y (eds), *Les mutations du livre et de l'édition dans le monde du XVIII^{ème} siècle à l'an 2000: actes du colloque international. Sherbrooke, 2000*, L'Harmattan/Saint-Nicolas (Québec)/Presses de l'Université Laval, Paris.
- CHONCHOL J, MARTINIERE G, 1985, *L'Amérique latine et le latino-américanisme en France*, L'Harmattan, Paris, 332 p.
- FERNANDEZ SEBASTIAN J, et al. (eds), 2002, *Diccionario político y social del siglo XIX español*, Alianza Editorial, Madrid.
- FERNANDEZ P, 1998, « El monopolio del mercado internacional de impresos en castellano en el siglo XIX: Francia, España y la ruta de Hispanoamérica », *Bulletin Hispanique*, 1, 165-190.
- GUERRA F.X, LEMPÉRIERE, A, 1998, *Los espacios públicos en Iberoamérica. Ambigüedades y problemas. Siglos XVIII-XIX*, Fondo de Cultura Económica, México, 366 p.
- HEBRARD V, 1996, *Le Venezuela indépendant. Une nation par le discours, 1808-1830*, L'Harmattan, Paris, 460 p.
- LADD D, 1984, *La nobleza mexicana en la época de la Independencia, 1780-1826*, FCE, México, 353 p.
- PALAU A, 1950, *Manual del Librero hispanoamericano*, Antonio Palau, Barcelona/Madrid, 29 vols.
- PECOUT G (dir.), 2004, *Penser les frontières de l'Europe, du XIX^{ème} au XXI^{ème} siècles*, Presses Universitaires de France, Paris, 198 p.
- PILCHER J, 2001, *Vivan los tamales !*, Ediciones de la Reina Roja/CIESAS/CONACULTA, México, 280 p.
- STERN A, 2003, "From Mestizophilia to Biotypology. Racialization and Science in Mexico, 1920-1960", Nancy Appelbaum, et al., (eds), *Race and Nation in Modern latin America*, Chapel Hill and London, The University of North Carolina Press (pp. 187-210).
- Fuentes primarias :
- (BNF : Bibliothèque National de France)
- Arte novísimo de cocina [...] para que al menor coste posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la Española, francesa, italiana e inglesa ; sin omitirse cosa alguna de la hasta aquí publicado, para sazonar al estilo americano*, 1849, Librería de Rosa, París. (BNF V-30854).
- Idem.*, 3^a éd., 1856, Rosa y Bouret, París. (BNF V- 30855)
- Idem.*, 6^a éd., 1871, Rosa y Bouret, París. (BNF V-30854)

Idem., 7ª éd., 1874, Librería de A. Bouret e hijo, París. (BNF V-30858)

Idem., 8ª éd., 1878, Librería de Ch. Bouret, París/México. (BNF microfiche 8 V 1961).

Nuevo cocinero [americano/mexicano] en forma de diccionario [...] Encontrándose en él todos los artículos importantes de las obras de esta clase que se han publicado en castellano, y otros nuevos, relativos tanto a la cocina mejicana, como a la francesa, tomados estos de los mejores autores modernos, 1868, Librería de Rosa y Bouret, París. (BNF MFILM V 48204)

Idem., 1888, Librería de Ch. Bouret, París/México.

PALAU A, 1950, *Manual del librero hispanoamericano*, Antonio Palau, Barcelona/Madrid, 29 vols.

VELAZQUEZ DE LEON J, 1946, *Platillos regionales de la república mexicana*, Velázquez de León, México, s/p.

NOTES

1. Las recetas francesas que están incluidas son traducciones más o menos fieles de recetarios originales franceses, mientras que las recetas locales fueron provistas por los editores mexicanos. Hemos optado por el término de « afrancesado » para describir estos libros de cocina porque creemos que refleja bien la valoración de la cultura francesa por la sociedad mexicana decimonónica.
2. Cf. Guerra (1998). En realidad, el término "burguesía" no será incorporado a la lengua castellana sino hasta la época de la revolución española en 1868 (Fernández Sebastián, 2002 : 162).
3. El recetario de Josefina Velázquez de León, *Platillos regionales de la república mexicana*, publicado en 1946, es el primero en dar a conocer las especialidades de cada uno de los estados del país. Tal es el éxito de su obra que unos años más tarde publica un volumen por cada cocina regional, todos juntos conformando la colección de "La cocina mexicana".
4. Una reflexión original sobre la construcción cultural de las fronteras y los límites territoriales (Pécout, 2004).

RÉSUMÉS

Algunos de los primeros libros de cocina mexicanos fueron publicados en la década de 1830 por imprentas francesas especializadas en libros en español. Este artículo analiza los distintos modelos culinarios y de nación presentes en dos recetarios afrancesados -el *Arte novísimo de cocina* y el *Nuevo cocinero americano/mexicano en forma de diccionario*- y su relación con el contexto decimonónico de construcción de la nación mexicana.

The first Mexican recipe books were published in the early 1830's by French publishing houses specialized in Spanish written books. This article deals with the different nationalistic and cuisine models in two French-fashioned Mexican recipe books -the *Arte novísimo de cocina* and the *Nuevo cocinero americano/mexicano en forma de diccionario*- and their relationship with the nation-building context in nineteenth century Mexico.

AUTEUR

SARAH BAK-GELLER CORONA

doctorante en historia, EHESS/ENS

A hora do tacacá.

Consumo e valorização de alimentos tradicionais amazônicos em um centro urbano (Belém – Pará)

La hora del tacacá. Consumo y valorización de alimentos tradicionales amazónicos en un centro urbano (Brasil)

Pascale de Robert et Lucia van Velthem

- ¹ O tacacá, um prato à base de mandioca brava (*Manihot esculenta*), consumido nas ruas de diversas cidades amazônicas é considerado tradicional e classificado pela população local como sendo «típico daqui». Para numerosos paraenses (habitantes do Estado do Pará, cuja capital é Belém), o tacacá é preparado por especialistas (*as tacacazeiras*), consumido de preferência no cotidiano, em lugares e momentos bem específicos, e sempre associado a uma comensalidade extra-familiar. Há alguns anos, o tacacá é alvo de campanhas de revalorização pelo viés do turismo e de políticas públicas relacionadas com as recomposições urbanas. Mais recentemente, foi incluído na lista dos produtos selecionados e inventariados pelo «Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional» (IPHAN)¹. Reconhecido como sendo um «alimento típico», participa do processo de construção de uma identidade paraense, e mesmo amazônica. Comparece na publicidade televisiva regional e nos bilhetes de loteria («*Tacacá da Sorte*»); serviu de modelo para uma escultura cênica, destinada a abrigar telefones públicos (orelhões) e figura nos prospectos turísticos². Neste artigo, propomos examinar as transformações nas formas de preparar, consumir e perceber o tacacá na cidade de Belém, assim como discutir a pertinência da noção de «modelo alimentar» em relação a este prato.

Foto 1



Mercado Ver-o-Peso, Belém, à beira do rio.

P. de Robert@IRD

O tacacá: para beber ou para comer?

- 2 Consumir um tacacá pela primeira vez pode virar aventura gastronômica. Depois de ter escolhido um *ponto* ou *banca* de *tacacá*, quer dizer, um lugar de venda na rua, o cliente se instala em um assento de plástico, colocado na calçada, para degustar uma mistura escaldante que lhe é servida em uma cuia. Os ingredientes, retirados de recipientes distintos em uma ordem precisa, são misturados na sua frente segundo as proporções que deseja³: pimenta, *tucupi* (sumo de mandioca brava, fervido com ervas), *goma* (preparado viscoso e transparente feito de amido de mandioca), *jambú* (folhas cozidas que entorpecem os lábios), camarões secos. O cliente compõe livremente seu prato, especificando suas preferências, “pouca goma”, “sem pimenta” etc., mas sob todas as variantes possíveis, um tacacá é sempre um tacacá....
- 3 Que prato é este? Uma sopa, um caldo, uma bebida? As opiniões estão divididas entre os consumidores e os escritores (Orico, 1972; Tocantins, 1987; Câmara Cascudo, 2004) na hora de categorizar este alimento que acumula paradoxos: ele é uma bebida que se come, um caldo quente que refresca, uma especialidade do interior⁴, mas que é especificamente urbana. Todos concordam, contudo, ao reconhecerem que o *tacacá* é um dos pratos mais «típicos», uma «especialidade fundamental do Pará», mesmo se ele é consumido em outros estados da Amazônia (Amazonas, Amapá, Roraima, Rondônia, Maranhão, Acre).

Foto 2

Dona Theodora, *tacacazeira*.

P. de Robert@IRD

- 4 Os livros de receitas regionais não se furtam de mencioná-lo e a elaboração do prato pode parecer muito simples aos leitores (Fernandes, 2000). Entretanto, a receita do tacacá exige todo um *savoir-faire*, « uma mão », ou seja, conhecimentos e qualidades reservados às especialistas locais, as *tacacazeiras*, que vendem o prato nos pontos de rua. O segredo de um bom tacacá reside tanto nessas qualidades, que tornaram célebres certas tacacazeiras de Belém, como na escolha dos ingredientes, os quais exigem um tratamento elaborado. Uma dessas especialistas, a Dona Teodora, nos revela seu processo de preparação:

“Eu compro a mandioca lá no Ver-o-Peso. O Seu Moacir guarda a mandioca amarela pra mi. Sabe, tem que comprar mandioca amarela. A melhor vem do Acara. Antes eu ia duas vezes por semana no mercado, ou mais. Também compro camarões, chicória, jambú, pimenta, todo, eu compro todo no Ver-o-Peso. Eles já me conhecem, a minha comadre esta lá. Escolho a mandioca, Moacir manda ralar no seu caítitu para tirar o tucupi, é assim rala, coloca a massa no saco e na prensa, viu? Aqui no mercado só homens ralam mandioca, as mulheres ficam com vergonha, mas lá no interior elas fazem. Eu ralava mandioca quando era moça... Chegando a casa, deixo descansar varias horas até a goma ficar no fundo, tem que tirar, sai suja, tem que lavar bem até ela ficar branquinha. Depois ainda tem que filtrar várias vezes o tucupi antes de colocar no fogo e depois mexer sem parar até ferver. Si não fazer desse jeito fica cheio de bolinhas, fica feio. A gente deixa ferver muito com alho e chicória, pois tem que tirar o veneno do tucupi. Quando eu lavo o jambú eu tiro a florzinha amarela; têm outros que deixam, mas eu tiro uma parte. Si não tirar, vai tremer, a freguesia não gosta que treme muito. Depois cozinho o jambú na água do tucupi para que o jambú fique amarelinho, bonito. Pode cozinhar parte, mas eu não gosto porque então fica verde, parece cru, entendeu? Os camarões, você tem que lavar, tirar o sal, ferver também. Eu cozinho eles e tiro a cabeça mas tem que

deixar o rabo para os fregueses poder pegar com os dedos sem se queimar... O mas difícil e fazer a goma. Aí sim tem que ter mão boa. Se faz na última hora. Veja só, você mistura a goma com água e faz ferver com fogo alto mexendo sempre para não fazer bolinhas até ficar liso e cremoso, bonito, no ponto. A gente vê que está no ponto deixando cair da colher. Assim viu? Das quantidades isso eu não sei, não, tem que ter uma mão, mão boa. Tem que ter pimenta de cheiro, viu? Porque ela é amarela e todo precisa ser amarelo exceto a goma que deve ser branca. Aqui têm alguns que colocam corante para o tucupi ficar mais amarelo, mas em outros lugares não é assim, em Manaus usam mandioca branca para fazer tucupi! Tem mais, você sabe qual é a única coisa no mundo que vira doce quando você coloca sal? E o tucupi!" (Dona Teodora, 2005).

- 5 O tucupi, ingrediente de base do prato, é « o mais importante » e sua qualidade «faz toda a diferença». Exige um longo e complexo processo de transformação a partir das raízes da mandioca. Entretanto, pode ser comprado diretamente das tacacazeiras nas feiras de Belém e, há uma dezena de anos, em certos supermercados. Para a obtenção do tucupi, ralam-se os tubérculos de mandioca brava, se espreme o sumo que se deixa repousar em seguida. Depois de se extrair o amido, ferve-se longamente para eliminar o ácido cianídrico que ele contém⁵. O líquido amarelo alaranjado obtido desenvolve sabores que podem variar segundo as variedades de mandioca utilizadas: as de Santarém, por exemplo, resultam em um tucupi de sabor doce (algumas tacacazeiras de Belém procuram imitar esse gosto adicionando açúcar ao tucupi).

Foto 3



Garrafas de tucupino mercado Ver-o-Peso.

P. de Robert @IRD

- 6 O gosto do tucupi varia, ainda, em função das ervas e temperos que são acrescentados ao sumo de mandioca em ebulição: alho, pimenta (denominada *de cheiro*, uma variedade pouco ardente de *Capsicum frutescens*) e duas ervas que são utilizadas conjuntamente, formando um «casal» inseparável: a chicória (*Eryngium foetidum*) e a alfavaca, um manjerição regional. Para desgosto dos puristas, certas cozinheiras acrescentam também urucum (*Bixa orellana*) para colorir o tucupi. Outro ingrediente indispensável e

característico do tacacá é o *jambú* (*Spilanthes acmella*), cujas folhas são preparadas separadamente e acrescentadas no momento de servir. O jambú é célebre por causa da sensação de formigamento que ocasiona nos lábios e a leve anestesia da boca⁶ que é sentida, por alguns, como se fosse « a mordida de um beijo »...

- 7 Enfim, o tacacão pode ser apresentado em nenhum outro recipiente que não seja a *cuia* (*Crescenta cujete*) ou a *cuia pitinga*, que é pintada de preto com a resina do *cumaté*, ou com as próprias folhas fermentadas da mandioca, para impermeabilizá-la. Atualmente a cuia utilizada pode estar decorada com desenhos gravados na face exterior.
- 8 Os componentes do prato são, entretanto, suscetíveis de variar segundo os lugares e as épocas. Segundo Ruth Cortez, as tacacazeiras de Boa Vista (Roraima) substituem o jambú por folhas de couve cortadas em tiras. Apresentado como sendo uma «criação da mulher amazônica», o tacacá contém ocasionalmente alguns ingredientes surpreendentes, segundo Nunes Pereira (1974: 9): grãos de farinha de tapioca misturados ao tucupi, peixes, camarões, rãs, folhas de jambúe pimenta *murupi*. O folclorista Câmara Cascudo (2004: 135) menciona antigas receitas nas quais outros ingredientes integram o tacacá, tais como « peixe, carne, alho, pimenta, sal, camarões secos ».

Um alimento mestiço

- 9 No trabalho intitulado « Historia da alimentação no Brasil » (1967), Câmara Cascudo indica que o tacacá provém do *mani poi*, que é constituído por uma mistura de tucupi, de beiju de mandioca esmigalhada e de suco de frutas, saboreado quente. A receita, escreve o folclorista, foi mencionada no século XVI pelo padre capuchinho Abbeville em sua descrição das práticas alimentares indígenas (Câmara Cascudo, 2004 : 135). A palavra *tacacá* provém certamente do *nheengatu* ou *língua geral*, o tupi veicular da Amazônia, falado em Belém até o fim do século XIX. Na atualidade, entre os Wayãpi de língua tupi, o *takaka* é «um caldo aveludado de amido, apimentado e enriquecido com carne e, sobretudo, com peixe» consumido pela manhã (Grenand, 2006: 13). Vários povos ameríndios, entre os quais os índios do Rio Negro, consomem as variações de uma receita composta de um caldo espesso, devido à presença de amido, fortemente apimentado e contendo, ocasionalmente, migalhas de peixe (Ribeiro, 1995). Esse prato é geralmente denominado de *mujeca* (cf. Eloy, nesse número). Na literatura, assim como na mídia destinada aos turistas, o tacacá quase sempre é apresentado como sendo um «alimento de índio».
- 10 «A culinária amazônica, especialmente a do Pará, se distingue pela sua autenticidade, o seu caráter nativo, pelo fato de que seus ingredientes e condimentos serem autóctones e o que há de mais selvagem: picante e aromática. Em suma, ela é tudo o que nos resta de nossas origens tribais » (Orico, 1972:180).
- 11 « Todo o sabor da selva em seu prato », «Dentre todas as delícias da região, de sabores selvagens e exóticos, o mais estranho é o tacacá » (folders turísticos).
- 12 «A língua adormece e o lábio treme levemente. É desta forma que a velha receita indígena manifesta a sua magia: entorpecendo o céu da boca. Faça a experiência de qualquer uma das especialidades culinárias famosas do Pará e você vai ver que a comida é comida de índio» (web site)⁷.
- 13 Os consumidores interrogados sublinham igualmente o caráter exótico e «selvagem» do tacacá:

- 14 « Eu digo que deve ser uma comida de índio, porque para aquele que não está acostumado é realmente estranha, não é? Eles não comem como nós. Eu não poderia comer o que eles comem. Mas o tacacá é diferente; nós os paraenses, estamos habituados ao tacacá, gostamos demais!» (Eduardo, 2005).
- 15 «É ótimo para curar uma ressaca, eu lhe garanto; também dizem que é afrodisíaco, é um verdadeiro alimento, completo, quase um remédio, isso nos veio da sabedoria indígena, com certeza» (Márcia, 2005).
- 16 Muito embora esteja reconhecido o tacacá como um alimento ameríndio, sua origem é difusa e revela provavelmente uma situação de convergência em consequência da colonização européia. Durante todo o século XVIII e o início do XIX, centenas de índios foram transferidas do interior para os estabelecimentos do litoral, entre os quais a cidade de Pará (atual Belém), onde foram reduzidos à escravidão e empregados em diversos trabalhos⁸. A reunião de etnias muito diferentes no espaço urbano, onde já estavam estabelecidos os colonos e, com eles, numerosos escravos de origem africana, fizeram da Belém de então um lugar de permuta cultural. Muito provavelmente nesta época se elaborou o que hoje é designado sob o nome de *comida paraense*.
- 17 No tacacá podem ser reconhecidos elementos ameríndios: sua denominação (língua tupi), sua composição (derivados da mandioca brava), seu consumo (tucupi quente, associado à carne ou pescado) e o recipiente onde é servido (a cuia). Contudo é possível identificar igualmente elementos portugueses e/ou africanos: alho do mediterrâneo, camarões do mar, secos e salgados, trazidos do Estado do Maranhão e, talvez, o próprio jambú⁹, muito embora este seja de cultivo local. É provável que a receita original do tacacá tenha sido justamente valorizada pelo acréscimo desses ingredientes que são estranhos à cozinha indígena. A substituição do peixe ou da carne por camarões importados adviria, assim, de um duplo movimento de transformação econômica - através da valorização de redes de troca inovados na época colonial com a costa nordestina - e de transformação simbólica, através da exclusão mencionada que é uma marca de distinção das origens ameríndias. Assim, os ingredientes de um mesmo prato, escolhidos entre uma gama de possibilidades, permite confirmar um elo identitário ou, ao contrário, de se distinguir do mesmo (cf. Fajans, nesse numero). O tacacá parece-nos, neste sentido, exemplar na medida em que se impõe sucessivamente como um alimento mestiço e urbano, emancipado de alguma forma de suas origens indígenas, e também como uma especialidade regional cuja promoção passa, ao contrário, pela adoção de uma herança ameríndia.

Foto 4



"Vendedora de Tacacá"

Antonieta Santos Feio, 1937, óleo sobre tela, 94,6 x 118,2cm, Acervo do Museu de Arte de Belém @MABE

- 18 Um quadro exposto no Museu de Arte de Belém, pintado por Antonieta Santos Feio em 1937 e intitulado «*Vendedora de Tacacá*», mostra uma tacacazeirada época, sentada atrás de uma bancada improvisada, no momento em que acrescenta molho de pimenta ao tacacá. A cozinheira é mestiça, *cabocla*, e traja uma blusa branca, larga e decorada com rendas, sobre a qual pendem longos colares vermelhos e dourados. Esta vestimenta evoca as roupas do século XIX e o indispensável aparato das conhecidas *baianas*¹⁰. Até a década de 1960, o traje das tacacazeiras era semelhante ao das baianas, mas subsiste, hoje, apenas de forma simplificada, nas cidades da ilha de Marajó, próxima a Belém¹¹. Na época, os utensílios e os alimentos já estavam colocados sobre uma mesa que se imagina disposta para os clientes, e em um lugar público, a rua, assinalando que se trata de uma *banca*, um ponto de venda semipermanente, ou mesmo permanente. No quadro de Santos Feio é possível ver que a tacacazeira se serve de uma comprida bandeja, recoberta de toalhas brancas, para dispor os recipientes que contêm os ingredientes, os quais, misturados no momento de servir, permitem a confecção e a apresentação do tacacá: duas grandes panelas de argila, igualmente envoltas por panos brancos e recobertas com pratos de latão, uma contém o tucupi, a outra a goma; uma panelinha para o molho de pimenta; uma grande cuia decorada para acondicionar o sal e pequenas cuias pretas para servir o tacacá. No chão está um cesto para guardar as cuias e uma bacia que serve para lavá-las. Enfim, uma *moringa* ou *talha de argila*, para manter a água fresca, está depositada no parapeito do muro.

- 19 O que restou, hoje, desta imagem romântica da vendedora de rua com trajes de um branco imaculado? Sem dúvida, permanece a ostentação da limpeza, o que é referido como *limpo*. Entretanto, essa qualidade não se manifesta mais no vestuário, mas através dos utensílios de alumínio que são sempre de uma limpeza irrepreensível¹², sem vestígio de terem sido empregados, pois são reservados para servir o tacacá. A imagem da limpeza se manifesta igualmente na utilização de numerosos panos de pratos, outrora brancos, mas agora coloridos, e que envolvem as caçarolas, forram a *banca* e permitem enxugar os líquidos que escorrem da concha empregada para servir a goma e da cuia com a qual é servido o tucupi. Enfim, há cerca de dez anos, a cuia de tacacá é apresentada em um pequeno trançado, evitando que o consumidor queime as mãos. É ainda digno de nota o uso de um palito ou de um garfo de madeira que permite espetar os camarões e as folhas e impede que os dedos fiquem molhados.

Os modos de consumir o tacacá

- 20 Nos quiosques (*barraca* ou *barraquinha*) móveis ou semi-permanentes alinhados nas calçadas em meio ao burburinho dos bairros do centro de Belém é possível almoçar a baixo preço, escolhendo-se uma porção de *vatapá*, de *caruru*, de *maniçoba*¹³ ou então espetos de carne ou frango, salgadinhos, bolinhos doces, cachorro quente ou hambúrguer. Assim como essas outras especialidades, o tacacá se consome na rua, mas ele é servido pela tacacazeira, única profissão de vendedor de rua que possui denominação específica. Apesar do serviço ser rápido, é inconveniente comer em pé ou andando: a maioria dos vendedores se apropria, portanto, do espaço público, provendo as calçadas de assentos. Os pontos de venda de tacacá se concentram nos lugares mais freqüentados da cidade e da periferia, de preferência as esquinas no cruzamento de duas ruas. Os entendidos lembram-se das barracas de tacacá evocando um endereço, um nome de rua, um lugar da cidade, ou então se referindo ao nome da tacacazeira. Lembrança que perdura muito tempo após o seu desaparecimento, como é o caso do «Tacacá da Elaine», atualmente mantido por seu filho¹⁴. Aparentemente, não existe nenhuma correlação entre a duração de vida de um ponto de venda e a natureza física – barraca móvel ou edificação – de sua instalação. Assim, certas tacacazeiras mantiveram seus pontos durante mais de 30 anos com uma simple barraquinha, que seus sucessores herdaram ao mesmo tempo que a sua reputação¹⁵.

Foto 5



Ponto de tacacá perto de Belém.

P. de Robert@IRD

- 21 De um modo geral, os pontos de venda se multiplicaram nos últimos anos, procurando atender, por um lado, à demanda de uma população urbana crescente e, por outro, a escolha, cada vez mais numerosa, daquelas mulheres que, para sobreviver, se tornaram tacacazeiras. Uma cartografia do tacacá mostraria, além disso, o deslocamento dos pontos de venda da periferia - ou das zonas populares - para o centro da cidade. Este movimento estava relacionado com as medidas de revalorização deste prato «típico da região», indo, assim, ao encontro da política do então prefeito de Belém que empreendeu a valorização e regulamentação do comércio de rua em fins dos anos de 1990. As barracas de tacacá ocuparam, desta forma, uma zona privilegiada, próxima do antigo forte da cidade, o *Forte do Presépio*, tornado «pólo turístico», e também as imediações da zona portuária, remanejada em espaço de entretenimento, a *Estação das Docas*. Essa dinâmica explica porque os preços da cuia de tacacá variam significativamente em função da localização dos pontos de venda, e podem custar até seis vezes mais caro entre um bairro pobre da periferia e o centro da cidade, e também segundo a reputação de quem o prepara. Como ocorre com os restaurantes, uma revista de grande difusão nacional, publicou uma classificação anual dos melhores tacacás, em um número especial, consagrado a Belém (www.vejabelem.com.br). É desta forma que esse prato, originário do interior e recomposto na cidade, progressivamente adquiriu *status* elevado e se impôs no centro da cidade.
- 22 Como existem lugares reservados para o tacacá, há os momentos propícios para o seu consumo. Em Belém, todos sabem que a hora ideal para se saborear um tacacá é no fim da tarde, depois do calor intenso e da inevitável chuva, isto é, um pouco antes do anoitecer que tem início por volta das 18 horas. A maioria das bancas, aliás, começam a abrir somente a partir das 17 horas. Além dos transeuntes e dos turistas, a tacacazeira serve a

sua *freguesia*, sua clientela mais assídua, quase sempre composta por aficionados do prato, capazes de dar longas voltas na cidade para tomar o seu tacacá cotidiano. Alguns fregueses conhecem e interpelam a tacacazeira pelo nome, mas a recíproca não é sistemática, a cozinheira responde utilizando o termo genérico de *freguês*, ou um termo de referência que remete a imaginários laços de parentesco (meu filho, *mana* ou irmã, etc.). O ponto de tacacá encarna assim um importante local de convivência local, essencialmente porque se fala e se come junto, sob a mesma bandeira. Como enfatiza Nogueira Pinto (2006: 14), as barracas espalhadas pela cidade constituem lugares de encontro onde são «reforçadas a sociabilidade e a amizade ao mesmo tempo em que se saboreia uma cuia de *tacacá*»¹⁶. É neste sentido que esta especialidade representa igualmente um alimento identitário.

Redes de troca, especialistas e «modelo alimentar»

- 23 Apesar de haver evolução na distribuição das barracas nos espaços urbanos, o centro de referência da origem dos ingredientes do *tacacá* permanece sendo a feira do Ver-o-Peso, situada num dos portos da porção antiga da cidade. É neste local que a maioria das tacacazeiras compram a mandioca e seus derivados, da mesma forma que os temperos frescos e os camarões secos que entram na confecção do prato. O fato de elas terem relações privilegiadas com os produtores e/ou com os vendedores da feira, suscetíveis de atestarem a origem dos produtos, constitui uma garantia de qualidade para os consumidores. Os vendedores, instalados na beira do rio, onde encostam os barcos vindos do interior, tem cada qual as suas tacacazeiras titulares. Eles reservam certas variedades e qualidades de mandioca especialmente para elas. Eles são auxiliados por uma equipe composta de homens que transformam (descascagem, lavagem, raspagem, prensagem) a mandioca, no local. Em sua casa, a tacacazeira transformará o sumo da mandioca em tucupi e em amido.
- 24 Para se fazer um bom *tacacá*, é indispensável a plena inserção nesta rede de relações que tanto são comerciais como sociais e que unem, de modo mais ou menos íntimo, tacacazeiras da cidade, intermediários da feira, habitantes das ilhas próximas e das cidades do interior. Esses últimos são os que plantam a mandioca e são, as vezes, aparentados das primeiras. Entretanto, no conjunto desses especialistas, a tacacazeira ocupa um lugar central. Desde o momento em que ela escolhe a mandioca na feira até aquele em que ela apresenta uma cuia fumegante à sua freguesia, dizendo «minha filha», é ela que orquestra, quase sempre sozinha, um complexo processo de transformação que vai da raiz venenosa ao prato que alimenta. Cada ingrediente exige para isso várias operações sucessivas e coordenadas, sobretudo a mandioca que é submetida a processos de separação para a obtenção de subprodutos completamente distintos e comestíveis. Apresentados em recipientes separados no ponto de venda, esses ingredientes são novamente reunidos na cuia do cliente, sob suas vistas, no momento de servir. Porém eles se tornaram alimento inofensivos e bons para serem comidos, ou seja, em suma, domesticados pelas mãos da tacacazeira.
- 25 Longe de ser um alimento «selvagem», o *tacacá* constitui, ao contrário, um prato extremamente elaborado. Dona Teodora (ver acima) tem um cuidado particular em retirar dos ingredientes todo e qualquer atributo que possa ser percebido como «cru» e «sujo». O uso recente do palito de dentes participa igualmente desse distanciamento com o «selvagem». “Enfim, oferecendo um prato isento de veneno, a tacacazeira aparece,

segundo um consumidor, «como uma mãe para nós», na qual se pode confiar. Aliás o papel de mãe é sempre colocado pelas próprias tacacazeiras quando relatam suas trajetórias. Assim fazem referência ao ofício que elas aprenderam de suas mães ou madrinhas, na casa das quais trabalharam longo tempo (seria mesmo possível a reconstituição de linhagens de tacacazeiras). Outras vezes, elas lembram que, mães solteiras obrigadas a trabalhar desde cedo, elas conseguiram «criar seus filhos com o tacacá». Essas mulheres, que se viram marginalizadas em certos períodos de sua existência, valorizam a independência da profissão e evocam trajetórias de vida ascendentes no seio das quais a fabricação e venda de tacacá as permitiram «ficar na luta», e até mesmo fundar uma empresa que se perpetua por várias gerações.

- 26 É possível falar-se de «modelo alimentar», a saber, de uma forma idealizada de consumo do tacacá? Esse prato, tomado em comum, nas calçadas da cidade e depois da chuva, permanece, aos olhos de todos, uma especialidade regional, de origem «longínqua». É neste sentido que hoje ele é valorizado para fins turísticos e históricos, como testemunha sua inscrição no inventário patrimonial (cf. nota 1). O tacacá é igualmente um prato cuja preparação requer a participação de diferentes especialistas entre os quais a tacacazeira está em primeiro lugar. Do aprendizado à venda para a freguesia, passando pela preparação propriamente dita, as redes de troca tecidas em torno do tacacá superpõem relações comerciais e relações de parentesco, reconstruídas ou imaginárias. Na atualidade, a profissão de tacacazeira encarna uma possibilidade de inserção social e de ascensão econômica, sobretudo para as mulheres das classes desfavorecidas.

Conclusão: o tacacá, umacelebração do local?

- 27 O tacacá não é mais consumido somente nas ruas movimentadas de Belém. Os migrantes amazônicos que se instalaram nas grandes cidades do sul do Brasil levaram consigo seus pratos preferidos, tornando possível saborear-se, hoje, um tacacá em restaurantes especializados do Rio de Janeiro, São Paulo ou Brasília. Ademais, chefes de cozinha renomados propõem diversas especialidades regionais da Amazônia, mais ou menos reelaboradas. Neste quadro de múltiplas recomposições é possível degustar um «tacacá chique» em um ambiente refrigerado na Estação das Docas em Belém ou um «mini tacacá» entre um e outro salgadinho em recepções oficiais nesta cidade. Esses diferentes fatores desempenharam e continuam a desempenhar um papel importante no processo de valorização das especialidades culinárias locais e na ampliação de suas virtudes identitárias. Tendo saído das calçadas da cidade, o tacacá adquire desta forma um outro patamar.
- 28 É lícito questionar se esses novos modos de consumir o tacacá podem representar uma ruptura com as práticas observadas nos pontos de venda. O «alimento de rua» se transformou em «especialidade típica», mas permanece sendo considerado como representativo da cultura local e da criatividade regional, evidentemente com uma insistência mais marcada sobre suas origens indígenas. Em Belém, essa especialidade continua sendo consumida entre várias pessoas, em espaços públicos ou semipúblicos, em lugares precisos, e sempre de preferência no fim da tarde, na «hora do tacacá». Contudo, as jovens que servem o tacacá aos clientes da Estação das Docas não são tacacazeiras: elas não confeccionaram o prato, ignoram a proveniência de seus ingredientes, não sabem se o tucupi veio do supermercado ou do vizinho Ver-o-Peso e menos ainda com qual variedade de mandioca foi produzido. O «tacacá chique» está isento de autenticidade a não ser

aquela, muito vaga, dos indígenas de outrora ou então a dos chefes de cozinha que se impõem como os novos especialistas.

- 29 Elaborado a partir de um alimento de base ameríndia, o tacacá se constituiu na zona urbana com a incorporação de novos ingredientes, estabelecendo um distanciamento de suas origens. E quando, recentemente, suas raízes indígenas foram revalorizadas, o prato continuou sendo um elemento essencial da culinária paraense e amazônica. É, pois, devido ao fato de ser tanto mestiço como indígena, urbano e interiorano, refeição de pobre que se come na rua, quitute da elite local ou curiosidade turística que o tacacá progressivamente se impôs como um prato emblemático, marcador de uma identidade regional. Entretanto, julgamos que é no momento em que o caráter local do tacacá se valoriza na cena pública que ele se distancia algo dessa identidade, talvez porque as redes de troca a ele associadas não são colocadas em destaque¹⁷. Na Estação das Docas a figura da tacacazeira desapareceu e, com ela, os compadres e comadres da feira. Os clientes, entretanto, continuam a afluir, mas não constituem mais uma verdadeira freguesia. Ademais, é dificilmente imaginável que este novo espaço, cujo acesso permanece filtrado por agentes de segurança uniformizados, possa oferecer as mesmas oportunidades das ruas do centro da cidade para essas mulheres que gostariam de «continuar na luta» vendendo tacacá. Devido a esse fato, o modelo do «tacacá chique», o tacacá da distinção, está longe de se impor completamente em Belém. Finalmente, é ainda necessário ressaltar que, nas diversas políticas públicas baseadas na celebração do local é precisamente este último aspecto que parece estar excluído¹⁸.

BIBLIOGRAPHIE

- BELÉM, Prefeitura Municipal, 1997, *Tempo passado, tempo presente*, Acervo do Museu de Arte de Belém, Belém, MABE/MINC.
- CAMARA CASCUDO L, 2004, *História da alimentação no Brasil*, Global Editora, São Paulo.
- CUNHA, M. M. C. e ALMEIDA, M. (ed.). 2002. *Enciclopédia da Floresta. O alto Juruá: práticas e conhecimentos das populações*. São Paulo: Cia das Letras.
- ELOY L, (nesse número), « Diversidade alimentar e urbanização: o papel das migrações circulares indígenas no Noroeste amazônico ».
- EMBRAPA, 2005, *Mandioca, o pão do Brasil*, Embrapa, Brasília, 279 p.
- FAJANS J, (nesse número), « Seria a moqueca apenas uma peixada? Alimentação e identidade em Salvador, Bahia ».
- FERNANDES C, 2000, *Viagem gastronômica através do Brasil*, SENAC São Paulo/Estúdio Sônia Robato, São Paulo.
- FRIKEL P, 1975, *Os Tiriyo. Seu sistema adaptativo*, Kommissionsverlag Münsterman-Druck KG, Hannover.
- GRENAND F, FERREIRA E.H, 1989. *Pequeno dicionário da língua geral*, Núcleo de Recursos Tecnológicos, Manaus.

- GRENAND F, 2006, « *Cachiri : un art de vivre chez les Waiãpi de Guyane* ». In Erikson P, (ed.), *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*, Saint Nicholas de Port, Musée Français de la Brasserie, pp. 13-24.
- IPHAN, 2006, *Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois. A trajetória da salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil*, IPHAN-Ministério da Cultura, Brasília.
- KATZ E, de ROBERT P, van VELTHEM L, de ALMEIDA M, SANTILLI J, ELOY L, RIZZI R, EMPERAIRE L, 2008, “La valorización del patrimonio culinario amazónico a través de las Indicaciones Geográficas”, In : M. Álvarez & F.X. Medina (ed.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona, Ed. Icaria, Observatorio de la Alimentación, pp. 97-117.
- MEIRA M, (ed.), 1993, *Livro das Canoas: documentos para a história indígena da Amazônia*, NHII/USP-FAPESP, São Paulo.
- NOGUEIRA M.D, 2006, « Lugares de Mani: casas de farinha, feiras e barracas de tacacá em Belém », *Inventário da farinha de mandioca*, IPHAN/CNFCP-CD-Rom, Rio de Janeiro.
- NOGUEIRA M.D, WALDECK G, 2006, *Mandioca: saberes e sabores da terra*. Catálogo de exposição, IPHAN/CNFCP, Rio de Janeiro.
- NUNES PEREIRA M, 1974, *Panorama da alimentação indígena. Comidas, bebidas e tóxicos na Amazônia brasileira*, Livraria São José, Rio de Janeiro, 412 p.
- ORICO O, 1972, *Cozinha Amazônica (Uma autobiografia do paladar)*, UFPA, Belém.
- RIBEIRO B, 1995, *Os índios das águas pretas. Modo de produção e equipamento produtivo*, EDUSP/Cia das Letras, São Paulo.
- SILA C, 1972, « Tacacá: todo mundo de cuia na mão », *Folha do Norte*, Belém, 2/1/1972.
- TOCANTINS L, 1987. *Santa Maria de Belém do Grão Pará: instantes e evocações da cidade*, Itatiaia, Belo Horizonte.
- VELTHEM van, L.H, 1996, « ‘Comer verdadeiramente’: produção e preparação de alimentos entre os wayana », *Horizontes Antropológicos*, 4, 10-26.

NOTES

1. Instituição publica encarregada de reconhecer, legitimar e proteger os patrimônios materiais e imateriais no Brasil, em particular os « saberes da cultura popular » e, entre estes, os « sistemas culinários » (IPHAN, 2006; Katz *et al.*, 2008).
2. São conhecidos, no mundo todo, exemplos de alimentos inicialmente categorizados como « comida de pobre » e que se tornaram pratos fundamentais da cozinha regional, apreciados pelo seu valor patrimonial e identitário (Nogueira *et al.*, 2006 : 34-35).
3. O tacacá deve ser composto na cuia segundo uma seqüência bem orquestrada: um pouco de *tucupi*, uma pitada de sal, uma concha de *goma* previamente « cortada » com uma colher para ser embebida pela mistura, depois recoberta por uma generosa porção de *tucupi* fumegante. Com o auxílio de um garfo são em seguida dispostos ramos e folhas de *jambu*, alguns camarões e, finalmente, o molho de pimenta.
4. O *interior* designa de forma indiferenciada tudo o que não é da capital do Estado: espaços rurais ou pequenas cidades e, por extensão, seus habitantes e costumes.
5. No século XVII, o sumo da mandioca ralada e prensada era denominado de *manipueira* pelos índios de língua tupi (termo ainda empregado no Estado do Acre pelos agricultores familiares) e como « água de mandioca » pelos portugueses; o termo *tucupi* designaria igualmente esse líquido

que, uma vez fervido, fica livre do veneno que contém (Embrapa, 2005: 105). Ribeiro (1995: 241-243) descreve, contudo, que os índios do Rio Negro identificam como *tukupi* apenas o sumo venenoso extraído da mandioca ralada; depois de fervido, se torna então, para esses índios, a *manicuera*. Entre os índios Wayãpi do Amapá e da Guiana Francesa, o *tukupi* é «o caldo de cozimento de todas as carnes e peixes» (Grenand, 2006: 13). Atualmente, em Belém, emprega-se geralmente o mesmo termo para os dois líquidos, tanto o cru como o cozido.

6. A planta contém uma substância com efeitos anestésicos, o espilantol.

7. <http://www1.uol.com.br/bibliot/turismo/belem.htm>

8. Esse movimento forçado de deslocamento das populações indígenas do alto curso dos rios amazônicos é conhecido sob o nome de *descimentos* (Meira, 1993).

9. Ainda hoje, as verduras e sobretudo os camarões são pouco ou não consumidos pelas populações indígenas da região. Por exemplo, os homens Wayana do Rio Paru de Leste (Pará) evitam os camarões e caranguejos de água doce, pois sua absorção trás «azar» (noção de *panema*) para as atividades de caça e pesca (Velthem, 1996).

10. O termo designa as vendedoras de rua da Bahia e de outras grandes cidades do Brasil que oferecem à clientela os conhecidos *acarajés*, (Fajans, neste número), cocadas e outros quitutes.

11. Sila (1972) descreve uma célebre *tacacazeira* de Belém em seu «grande avental de uma brancura imaculada». Hoje, os filhos e netos de Dona Bené servem o *tacacá* vestidos de um avental branco onde é possível ler, bordado em um bolso, o nome do ponto «Tacacá da Vileta» e um número de telefone para chamá-los.

12. No Estado do Acre também são mencionadas as panelas que «brilham como espelhos» (Cunha e Almeida, 2002: 242).

13. O vatapá é uma espécie de purê de farinha de trigo ou de pão com camarões secos, azeite de dendê, ervas e outros condimentos. O caruru é feito à base de quiabos, camarões secos, azeite de dendê, ervas e condimentos diversos. A maniçoba é um ragú de folhas de mandioca moídas e longamente cozinhadas com pedaços de carne de gado e de porco. Certos pontos de tacacá propõem esses pratos, mas esse acréscimo é recente e limitado. A maioria das *tacacazeiras* continua a vender somente sua especialidade e também fatias de bolo de macaxeira (mandioca mansa) e de rosquinhas ou bolinhos de tapioca com coco.

14. Mais raramente e recentemente, a *tacacazeira* pode ser, assim, um homem (*tacacazeiro*).

15. Quando a reputação está solidificada, não se muda mais de endereço: se a estrutura da *barraquinha* é móvel, a localização (*ponto*) não é nômade.

16. Para este autor: «o processo ritualizado de sua preparação e de seu consumo constitui um dos mais importantes símbolos identitários da cidade de Belém».

17. Pelo menos para o turismo. Por outro lado, o IPHAN reconhece que o lugar do tacacá está no seio de um sistema de práticas e de trocas locais. Por exemplo, considerando seus laços com os outros «lugares da mandioca» como o Ver-o-Peso e encorajando as *tacacazeiras* a formarem uma associação (Nogueira, 2006).

18. As autoras agradecem Jean-Louis Guillaumet pelos comentários de uma versão anterior do texto e a todos os seus amigos belemenses pelo tacacá compartilhado.

RÉSUMÉS

No fim da tarde, numerosos cidadãos saboreiam um *tacacá* em barracas instaladas nas calçadas de Belém e em outras grandes cidades amazônicas. Confeccionado com derivados da mandioca e exigindo uma preparação elaborada, reservada às especialistas locais, e associado a uma comensalidade urbana, o *tacacá* constitui um exemplo paradigmático das comidas de rua, às quais se conectam valores identitários. O artigo descreve as permanências e as mudanças nas formas de produzir, de consumir e de se perceber esse quitute que se impõe enquanto uma «especialidade regional».

En Belém y otras grandes ciudades de Amazonia, se suele tomar *tacacá* al final de la tarde en puestos callejeros. Hecho a partir de varios productos de la yuca, el *tacacá* exige preparaciones elaboradas por parte de especialistas locales. Representando la comensalidad urbana, el plato tiene fuertes valores identitarios como se observa también con otras comidas de la calle. El artículo describe las continuidades y las transformaciones en las maneras de producir, consumir y perceber el *tacacá* que está imponiéndose como “especialidad regional”.

INDEX

Palabras claves : Brasil, cocina amazónica, comida callejera, identidad, patrimonialización

Palavras-chave : Brasil, comida de rua, cozinha amazônica, identidade, patrimonialização

AUTEURS

PASCALE DE ROBERT

IRD-MNHN/MPEG, pascale.derobert@ird.fr

LUCIA VAN VELTHEM

MPEG/SCUP - MCT, lhussak@mct.gov.br

Seria a moqueca apenas uma peixada?

Alimentação e identidade em Salvador, Bahia (Brasil)

¿La moqueca seria unicamente un plato de pescado? Alimentacion e identidad en Salvador, Bahia (Brasil)

Jane Fajans

Introdução

- 1 O turismo culinário tem entrado em cena cada vez mais, fazendo com que restaurantes, escolas de treinamento em culinária e mercados se tornem destinos comuns ou até os pontos altos do itinerário de muitos viajantes. Livros de receitas e revistas com capas atraentes se proliferam em diversas línguas, complementando os tradicionais guias de restaurantes. Como explicar este interesse abundante na gastronomia? Seria o turismo culinário resultado de maior riqueza, reflexo de um novo hedonismo, ou reconhecimento da importância vital da alimentação na vida social e cultural nacional? Nessa fartura gourmet, o Brasil dá um show. Imagens comumente relacionadas ao Brasil envolvem biquínis, samba e sexo. Nesta mistura, a comida (e bebidas) assume um papel de crescente importância como uma experiência para os sentidos em um lugar, por reputação, tão sensual. Diversos pratos brasileiros, e até mesmo comidas de toda uma região (como a baiana ou mineira), circulam livremente em uma sociedade cada vez mais globalizada. Existem restaurantes brasileiros ao redor do mundo, fazendo com que turistas cheguem ao Brasil com certas expectativas sobre os pratos que irão experimentar. Por meio da apreciação destas guloseimas, brasileiros e estrangeiros diminuem as distâncias que os separam. Alimentar o próximo e dividir comida são formas quase universais de demonstrar solidariedade e criar boa vontade. Receber comida com respeito e apreciação alimenta este relacionamento e cria mecanismos de compartilhamento de substância e significado. Mas a comida também serve para traçar diferenças. É um importante aspecto da identidade, usado por tanto para enfatizar tanto diferenças quanto similaridades.

Comida na Cultura Brasileira

- 2 Assim como outros países grandes, não se pode identificar a comida brasileira vendo a cozinha de uma região. Pratos e métodos de preparo se diferenciam dramaticamente neste país diverso, cujo leque abrange desde as frutas amazônicas do norte até os ricos churrascos do sul. Muitas dessas diferenças se devem à história, geografia, clima e etnia. Ingredientes particulares e formas de preparo constituem uma base distinta para comidas regionais que, por associação, contribuem para a identidade dos que as consomem. Entretanto, a receita das comidas regionais inclui mais do que apenas ingredientes e preparo. Etnia, raça e classe misturam todos os aspectos da vida, incluindo a alimentação. Este estudo apresenta uma análise de como o que aparenta ser uma distinção culinária entre diversas sub-regiões pode refletir diferenças de recursos financeiros, trazendo também um sistema de valores de preconceito racial e preferência étnica. Fatores sociais como estes têm sido importantes no estudo da cultura e da sociedade brasileira, mas não se fizeram evidentes em discussões sobre alimentação. Ao se discutir a comida de uma região, a Bahia por exemplo, tornam-se mais visíveis. Seriam os ingredientes africanos, tão valorizados pelas comidas baianas, vistos como inferiores em outros locais? Quando alguns ingredientes e comidas são exportados (para outras partes do Brasil e para o exterior), será que eles mantêm seus significados e valores locais? Ou estes significados e valores existentes no contexto regional mudam quando os pratos são consumidos fora de sua região de origem?

Bahia

- 3 Em décadas passadas, a Bahia ficou conhecida pela sua cultura afro-brasileira vibrante, que tem como destaque a música (axé, samba, reggae, capoeira, batuque angolano e Yoruba), a comida e a religião. Atividades que outrora foram discriminadas nos contextos de pobreza e racismo, de repente se tornaram importantes componentes de um patrimônio cultural responsável pela identidade distinta da região (Van de Port, 2005). Um destes elementos é a comida baiana, constituída por poucos, porém distintos pratos baseados na interseção de comidas da Europa, das Américas e da África. Apesar de ser uma mistura bem integrada de ingredientes, estilos e técnicas indígenas, africanos e globais, as qualidades africanas se destacam. Tais características distinguem a comida baiana de outras comidas regionais Brasileiras.¹ A combinação que culminou na comida baiana decorre da fusão resultante da diáspora da escravidão com os estilos mencionados acima e contém, ainda hoje, a conotação deste contexto histórico. Apesar de conhecida por suas distintas características há tempo, nas últimas décadas a comida baiana tem surgido como um ícone da identidade baiana.

Identidade Baiana

- 4 Etnia e identidade baiana se tornaram conhecidas em todo o país, sendo simbolizadas principalmente pela imagem da baiana vestindo roupas brancas típicas do século XVIII. Esta mulher sentada em uma esquina, preparando e vendendo acarajé e cocada. Este símbolo da mulher baiana representa raízes, nutrição, continuidade e uma certa pureza; as raízes na África; a capacidade de alimentar e sustentar com recursos escassos associada

a valores femininos, mantendo, ainda assim, a vestimenta impecavelmente branca e delicada em uma esquina urbana, enquanto frita bolinhos de feijão em óleo vermelho escaldante – algo incrível que é manifestação suprema da pureza. Acarajés, moquecas, bobó, caruru e vatapá se tornaram conhecidos em restaurantes não somente em todo o país como fora dele, levando consigo o símbolo da mulher baiana.²

foto 1



Moqueca
@J. Fajans

Comida e Família

- 5 Parcialmente por causa da imagem da vendedora de acarajé, acredita-se que a autêntica comida baiana deve ser preparada por uma baiana.³ Muitos brasileiros de fora da região não acreditam que outra pessoa possa preparar a comida. Para comer comida baiana em São Paulo ou no Rio, costuma-se dizer que é preciso contratar uma baiana.⁴ Na própria Bahia, por outro lado, muitos homens se orgulham de suas habilidades na cozinha e gostam de cozinhar para suas famílias. Cozinhar e comer são atividades de igual valor. Os baianos também têm prazer em ensinar a preparar os pratos típicos e, apesar de não estarem tão presentes em outras partes do mundo, existem números crescentes de livros e aulas sobre a culinária baiana na capital, Salvador. Várias escolas na Bahia oferecem como atividades extra-curriculares uma tríade de cursos que representam a sua cultura: culinária,⁵ capoeira e samba.
- 6 Comer na Bahia é uma atividade para a família. Conversas acerca da comida são focadas em quem preparou, o que foi servido e quem estava presente para comer⁶. Refeições em família, particularmente reuniões familiares, são importantes e frequentes, e muitas famílias se reúnem uma vez por semana para comer. Amigos trocam descrições das

refeições em família do fim de semana. Enquanto um homem descreve o bobó de camarão preparado por ele no sábado pela manhã e servido para a família ao meio dia, outro descreve como sua família come cozido de carne e legumes todos os domingos. Grande parte das famílias se reúne aos sábados, mas esta última família acomodou os horários de um filho que tinha aulas aos sábados. A reunião familiar e a comida formam uma zona de conforto de familiaridade e satisfação. Além dos populares cozidos, bobó de camarão e moqueca, algumas famílias consomem outros pratos como frango ao molho pardo e abóbora com camarões.

Circulação da Comida e Identidade

- 7 Assim como em outras partes do mundo onde a comida é parte integrante do significado e ritmo da vida cotidiana, a comida baiana está entrelaçada no tecido da família e da religião. Modos de preparo são repassados de geração em geração e entre amigos. Apesar de seu sabor distinto, muitos pratos baianos são de preparo relativamente simples (com a exceção do acarajé e vatapá que requerem diversos passos que levam tempo e são geralmente feitos em grupos). Durante minha primeira visita à Bahia em 1982, me apaixonei pela comida e queria aprender a fazer eu mesma. Apesar de juntar receitas de amigos, também procurei por um livro de receitas regionais, finalmente encontrando duas pequenas coleções de receitas em português e sem ilustrações (Junqueira 1977; de Souza 1979; Radel 2005). Essas coleções eram pouco mais sofisticadas que cópias mimeografadas como as oferecidas em clubes ou associações norteamericanas, e já se desfizeram com os anos de uso a que as sujeitei. Em viagens mais recentes ao longo dos últimos anos, percebi uma florescência de livros de receitas sofisticados com fotos coloridas fabulosas e discussões extensas sobre o papel da comida regional no Brasil (Radel 2005). Esses novos livros são muito orientados para o mercado de turistas, com traduções integrais para o inglês e explicações mais detalhadas sobre os ingredientes usados. Livros de receitas são um símbolo de vários processos de construção de uma identidade (Appadurai 1988). Eles também representam uma mudança de atitude de um povo com relação regional ou nacional a sua culinária. A culinária que se representa em um livro é alienável, podendo ser removida e trocada por outras, ensinada nas aulas mencionadas anteriormente e demonstradas por meio de impressões e fotos. Não mais se encontra encarnada em indivíduos particulares e vista como uma extensão da forma daquele sujeito se relacionar com o mundo.

Faces Públicas da Comida Baiana

- 8 Como mencionado acima, o símbolo mais puro da Bahia é a baiana vendendo seus acarajés e cocadas em uma esquina qualquer. Essa comida está dentre várias outras vendidas nas praças e praias do Brasil. “Comida de rua” é muito popular no Brasil e muitas pessoas, inclusive famílias inteiras, passam horas na praia, beliscando camarões, castanhas de caju, queijo grelhado, picolés, cocos, pipoca, refrigerantes, cerveja e acarajé. A informalidade da cultura praiana e as roupas mínimas usadas pelos frequentadores formam um contraste muito grande com a cozinheira baiana, que, assentada em sua saia cheia, turbante e renda, no meio de tanta gente com tão pouca roupa, é como uma âncora no passado, uma representante do que se tornou hoje uma sociedade de prazer e relativa abundância; ela é um símbolo do que é particularmente baiano em meio a passatempos brasileiros genéricos de praia e carnaval. Mesmo assim, é um símbolo de passado

idealizado. Em sua roupa branca rendada, não pode representar outros que não os mais privilegiados escravos. Na combinação de bolinho de feijão, camarão, azeite de dendê e pimenta que compõem o acarajé, ela combina as diversas culturas que convergiram na Bahia. O bolinho africano (Hamilton 2001) é combinado com os frutos do mar abundantes na Bahia devido aos seus quilômetros de costa, a herança européia de pão e trigo, as culturas locais de caju e pimentões. Apesar de ser um prato com o qual é possível de se lambuzar facilmente, é prático para se transportar durante um passeio ou de ser consumido numa cadeira de praia. É um pequeno resumo da Bahia.

- 9 Enquanto a baiana é a face pública da Bahia, nos bastidores há um lado menos elegante e puro da cozinha soteropolitana. O mercado São Joaquim é um lugar vibrante e fascinante. Diferente dos outros mercados que visitei no Brasil, o São Joaquim não é nem um mercado de rua nem uma praça dedicada a este fim, lotada de barracas – trata-se de um labirinto de ruas e becos nos quais alguns pontos de venda se assemelham a lojas, enquanto outros não passam de barracas no meio ou nas laterais dos becos. O São Joaquim é um mercado que, ao longo de suas décadas de existência, cresceu em torno de si próprio. Apesar de existirem seções do mercado especializadas em certos tipos de comidas, carnes, feijões, farinhas, peixes, frangos e patos vivos, panelas, etc., este ordenamento não é completo, fazendo com que diferentes tipos de ingredientes estejam dispostos de forma desorganizada com artefatos para Candomblé, aves tropicais, sabonetes e utensílios. Ao redor da parte mais densa do mercado se encontram pequenos currais onde são mantidas cabras e frangos até o momento do abate. O abate ocorre no próprio mercado – em mais de uma ocasião quase fui atropelada por um carrinho de mão transportando uma cabra de uma parte do mercado a outra. Este lugar movimentado e frenético é o coração da cozinha soteropolitana, apesar de estar fora do roteiro dos turistas.
- 10 Numa tentativa de mudar isso, em conformidade com a herança africana da comunidade e a reforçando, a prefeitura municipal promoveu uma exibição de fotografias no próprio mercado. Esta amostra, chamada Lá e Cá, foi distribuída em caixas iluminadas em todo o mercado, pendurada sobre os corredores, no canto de uma barraca, na parede de um edifício e em qualquer outro lugar onde poderia ser colocada uma fotografia. Seria difícil imaginar que alguém tenha visto todas as imagens, já que estavam essencialmente camufladas, entre tantos outros estímulos visuais no mercado. Mais pessoas certamente ficaram sabendo sobre a existência do mercado (foi anunciado em jornais, panfletos e nas laterais de ônibus), mas não percebi mudanças na composição do público que de fato visitava o mercado.
- 11 As fotos foram tiradas em Angola, na África, e em Salvador e arredores, no Brasil, ou seja, “lá e cá”, como indica o nome da exibição. O tema enfatizava as semelhanças entre as regiões historicamente ligadas. As fotos mostravam crianças brincando, mulheres cozinhando, retratos de idosos e jovens, mulheres e homens, ruas com pessoas e animais e mercados com garrafas de azeite de dendê e pilhas de potes de cerâmica, etc. Nenhuma das fotos tinha títulos ou indicações de onde haviam sido tiradas,⁷ e ninguém a quem perguntei era capaz de identificar o lugar que cada foto retratava, sendo que eu não tinha nenhuma base para fazer este tipo de identificação. Pareceu-me ser fonte de orgulho para os brasileiros o fato de não ser possível identificar quais fotos haviam sido tiradas lá e cá. Esta exibição possibilitou a constatação visual do que já se acreditava e valorizava: Ainda há muito da herança africana em Salvador.
- 12 Próximo ao Mercado São Joaquim se encontra o mercado municipal de peixes. Não poderia ser mais diferente da movimentada e indisciplinada feira de São Joaquim. Aqui,

num prédio novo e azulejado, com o pé direito da altura de dois andares, vendedores de peixes fazem suas vendas em espaços organizados. Os peixes ficam em refrigeradores ou bandejas de gelo, e balcões e balanças são impecavelmente limpos. Muitos vendedores oferecem embalagens de frutos do mar prontos para o uso em moquecas, o prato baiano mais tradicional. Estas embalagens plásticas contêm mexilhões, camarões, siris, peixes etc., prontos para temperar com suco de limão e cozinhar numa panela de moqueca. Os compradores não precisam pesar ou selecionar; apenas escolher uma embalagem de tamanho apropriado. Para facilitar ainda mais o preparo, uma barraca oferece caixas de tomates, pimentões, limões e coentro, os ingredientes principais da moqueca, perto da entrada. Esta barraca contém os únicos produtos não oriundos do mar deste mercado. Partindo do pressuposto que uma casa terá dendê e leite de coco, uma cozinheira apressada poderia, em uma parada, adquirir todos os ingredientes necessários para uma refeição noturna ou de fim de semana.

Festivais

- 13 Em ocasiões mais festivas, comemorações familiares como um aniversário ou uma reunião de amigos, feriados religiosos, ou para cumprir uma promessa a uma divindade, são preparados festivais com cardápio fixo, assim como um jantar de Ação de Graças norteamericano. Um exemplo é o caruru. O caruru simple é um prato feito com quiabo, chamado de caruru só, mas quando se trata de um caruru festa, os convidados esperam uma refeição ritual com xinxim de galinha, vatapá, acarajé, caruru, farofa, efó, milho branco, batata doce, feijão e pipoca. Essas refeições são preparadas nos dias de santos como São Cosme e São Damião,⁸ ou para festivais como o de 2 de fevereiro, dia de Iemanjá, deusa do mar.
- 14 Essas comidas não estão somente associadas à herança africana em geral, mas também à religião. Cultos sincretistas como a Umbanda e o Candomblé fazem parte da mistura de religiões africanas e católica resultante de uma longa história. Embora vistos como celebrações dos deuses africanos, os Orixás também estão associados a santos católicos, como São Cosme e São Damião, Santa Barbara e muitos outros. Cada divindade do Candomblé está associada a um santo da Igreja Católica. Além disso, cada uma delas tem seu dia da semana, um habitat ecológico – seja a floresta, o mar, o rio, o campo etc. – uma cor (azul, vermelho, branco ou verde) e uma comida. Todos na Bahia se vestem de branco nas sextas-feiras, pois é a cor e o dia de Oxalá, deus da criação. Uma comida em particular – a pipoca – assumiu um significado simbólico e usos além dos que costumeiramente são conhecidos por pessoas ao redor do mundo. A pipoca nos Estados Unidos é um lanche associado a crianças e entretenimento, a comida mais freqüente para ser comida enquanto se assiste a um filme. Tem usos semelhantes na Bahia, sendo vendida nas ruas e cinemas, mas existem algumas propriedades adicionais associadas ao candomblé e ao catolicismo. A pipoca é usada para lavar ou limpar os santos mais importantes do calendário litúrgico, e as pessoas se banham nela também. Diversas igrejas, como a do Bonfim e Itapuã, têm missas nas quais os ícones que representam a igreja são “lavados” com pipoca. A pipoca tem múltiplos significados na Bahia. É uma comida cujo interior se torna o exterior: a parte interna é branca e representa a pureza; a parte externa é marrom e pode representar pele escura ou alguém que ainda não foi purificado. Além de seu uso em missas religiosas, pipoca é o termo usado para descrever uma pessoa que vai para as ruas, especialmente no carnaval, sem pagar para participar de nenhuma atividade

específica, como entrar em um bloco⁹ e seguir o trio elétrico, ou assistir a tudo de um camarote luxuoso. Alguém que prefere pular de atividade em atividade, como se fosse pipoca quando estoura.

- 15 Embora a concepção tradicional de comida baiana esteja centrada em ingredientes africanos, muitos destes ingredientes são nativos das Américas. Dos ingredientes não oriundos do mar na moqueca, tomates, pimentas e a polenta de mandioca são todos ingredientes indígenas das Américas (Foster 1992). Na Bahia, e especialmente em Salvador, a descrição mais frequentemente ouvida é que a Bahia era uma região na qual as culturas portuguesa, africana e indígena se uniram. Apesar deste “mito de origem” prevalecer em todo o Brasil, é particularmente evidente na Bahia. Ouvi esta estória diversas vezes. Deixando o questionamento da exatidão desta versão à parte, ela é de grande importância para o povo baiano. Esta confluência histórica emerge em vários âmbitos. Socialmente, a confluência emerge na variedade de pessoas de raça mista em todo o Estado. Essa mistura se faz mais evidente durante rituais sincréticos como o Candomblé. Quando os participantes desses rituais entram em transe, podem ser possuídos por um tipo de espírito africano ou caboclo. O caboclo é uma pessoa de raça mista (brasileiro ou afro-brasileiro com indígena). Os tipos diferentes de espíritos têm personalidades diferentes; os caboclos são mais sérios, enquanto os africanos mais “alegres”, ingerindo grandes quantidades de bebidas alcoólicas durante o transe. Uma mesma pessoa pode ser possuída por ambos os tipos de espíritos (mas não simultaneamente) e cabe aos observadores julgar qual o tipo conforme o comportamento.
- 16 O entrelaçamento de etnias também se manifesta na linguagem, na qual palavras como orixá, candomblé, acarajé, etc. fazem parte do linguajar de uso diário, não necessariamente compartilhado com o restante do Brasil. Um caso paralelo que não é levado em conta aqui, é a incorporação de palavras indígenas da Amazônia na linguagem da região norte.
- 17 A religião sincrética também cria as bases para outro grande festival na Bahia. Trata-se de um ritual Católico celebrado nas festas de São João, na noite do dia 24 de junho. Este festival acontece no país inteiro, mas na Bahia é associado ao interior do Estado. Muitos vão para o interior numa maratona de 24-48 horas de festas sem parar, animadas por música, danças e comida. A festa de São João reúne amigos e famílias, num retorno às cidadezinhas de onde originalmente vêm os indivíduos ou suas famílias. Festas de São João, em algumas cidades do interior, atraem o público em geral com shows e quadrilhas. As músicas e danças são mais folclóricas que a música popular e o samba, tradicionais da área urbana, ou seja, trazem mais lembranças de tradições européias que africanas. Os instrumentos principais são a viola, zumbumba, triângulo e acordeão. A dança é o forró.
- 18 Neste festival toda a comida é feita com milho: pamonha, milho verde na espiga, mingau de milho verde, etc. Acompanham as fogueiras, fogos de artifício e licor de genipapo (Anonymous 2006). Trata-se de um festival da colheita, e como uma comemoração familiar, se parece mais com o Natal norteamericano do que o “verdadeiro” Natal brasileiro. A verdadeira ligação entre a comida e a festa vem do fato de que o milho é o principal alimento no interior; a abundância de pratos de milho é uma comemoração da abundância na região. Tanto o milho quanto o genipapo são nativos das Américas, sendo utilizados extensivamente pela população indígena. O genipapo não é apenas uma comida, sendo usado pelos indígenas para pintura corporal. Neste sentido, representa um amalgamado de símbolos indígenas, negros e brancos.

- 19 Além desta óbvia conexão entre colheita e abundância, encontramos a associação do milho ao intercâmbio culinário ocorrido no momento no qual convergiram os portugueses, africanos e indígenas. O milho é uma cultura de grande importância em todo o continente americano, com estudos aprofundados a seu respeito. Em grande parte do Brasil, o milho não é parte essencial da dieta alimentar, sendo substituído por arroz e feijão, ou mandioca. Ainda assim, o milho detém sua associação às origens indígenas e pode simbolizar o ritual que celebra a volta às origens, aos seus lares no interior, dos quais os próprios ou os ancestrais migraram, ao estilo de vida baseado na agricultura, distante da experiência cotidiana de centros urbanos e a um tempo menos sofisticado, quando famílias inteiras comemoravam os feriados juntos.

Comida Transcendendo Fronteiras Regionais

- 20 Conforme a migração de pessoas do campo para a cidade ocorre, aspectos de suas culturas também migram. Comidas típicas freqüentemente são levadas de uma região a outra, podendo continuar a ser apreciadas em novos ambientes, embora os significados incorporados possam mudar com a transição. Ao exportar comidas para outras regiões essas associações podem enfraquecer ou desaparecer por completo. Conforme mencionado anteriormente, o caruru não faz parte de um calendário religioso e não faz parte de rituais. Trata-se apenas de um prato delicioso servido como acompanhamento para outros pratos integrantes de uma culinária regional. Não se pode reconstruir todas as transformações ocorridas durante a migração deste prato desde a África até o Novo Mundo, e, em muitos casos, de volta à origem. Não se pode registrar mudanças ocorridas ao longo de séculos de preparo no Brasil, mas diferenças resultantes de evoluções em regiões distintas podem ajudar a acentuar o valor destes símbolos culinários.
- 21 Na Bahia, a maioria dos seus habitantes desconhece o fato de que outras regiões produzem moqueca, vatapá e caruru. Acham que estes pratos são locais, uma especialidade regional própria da confluência de Portugal, África e Brasil. Grande foi a surpresa quando mencionei que havia comido moqueca no Espírito Santo e vatapá no Pará. Ficaram estupefatos quando souberam que o Espírito Santo se declara superior na arte de fazer moqueca. Fora da Bahia, entretanto, as moquecas do Espírito Santo são conhecidas e apreciadas pelos gourmets. Soube delas pela primeira vez por meio de conhecidos do Rio e planejei minha ida ao Espírito Santo conforme a recomendação deles. No Espírito Santo, o espírito de competitividade é forte, expresso inclusive pelo ditado “Moqueca é só Capixaba¹⁰ o resto é peixada” afixado às paredes em cartazes na capital, Vitória.

Foto 2



Moqueca de capixaba (em uma panela de Goiabeiras).

@J. Fajans

Competições Acerca da Comida e Identidade

- 22 Em um lado desta competição culinária está a Bahia¹¹, Estado afro-brasileiro, e de outro o Espírito Santo, com sua influência européia – materiais para a divulgação do turismo no Espírito Santo ressaltam as fazendas semelhantes às suíças e a paisagem rica do interior, que produz vinho e queijo. Apesar de ambas serem deliciosas, a moqueca do Espírito Santo se assemelha mais ao que chamaríamos de peixada (SENAC 2002). A moqueca baiana é um prato distinto, feito com frutos do mar, siri, camarões, mexilhões, peixe e/ou uma combinação destes ingredientes. Após banhar os ingredientes com limão, pimenta e coentro, ao estilo *ceviche*, são cozidos no leite de coco e azeite de dendê, originalmente trazido da África. O resultado é um sabor cremoso levemente picante. A moqueca é servida com arroz e pirão de farinha de mandioca e dendê. A comida baiana, baseada no azeite de dendê, é muito distinta. Os ingredientes da comida baiana são conscientemente vistos como uma representação de sua mistura étnica/cultural, européia, africana e indígena (a farinha de mandioca é considerada indígena). A moqueca capixaba, por sua vez, não leva leite de coco ou azeite de dendê, substituindo-os por urucum e tomates para dar cor ao cozido.
- 23 Dizem os capixabas que sua moqueca é mais pura e que uma boa peixada não necessita dos sabores adicionais do leite de coco e dendê. Para eles, o tempero adicional é excessivo (Da Silva 2006), e dizem que sua moqueca é pura e simples. Mas o que é simplicidade e pureza neste caso? Nada mais é do que a ausência de ingredientes africanos. Implicitamente, a moqueca capixaba se anuncia como um prato branco. Há um racismo

subliminar, portanto, na competição culinária. O que os capixabas realmente querem dizer é que “não temos descendência africana e, portanto, fazemos uma moqueca mais pura.”¹² A competição entre Espírito Santo e Bahia acerca da peixada também denota as diferenças entre os dois Estados e suas populações. O Espírito Santo tem mais moradores brancos, mais ricos e com perspectivas mais voltadas para o estilo europeu. A comida incorpora mensagens de raça e classe, diferença, pureza e exotismo. A moqueca se tornou uma parte tão importante da identidade baiana que os baianos assumem que seja um prato baiano. Os capixabas tentam enfraquecer esta presunção e provar que são superiores na culinária. Promovem ativamente sua culinária como atração turística e símbolo de sua identidade.

Conclusão

- 24 Mas como pode o Espírito Santo dar tanta atenção a esta competição quando a Bahia não o faz? Embora pobre e até recentemente com baixo desenvolvimento econômico, a Bahia preservou uma forte identidade e presença regional nos âmbitos nacional e internacional. A música, religião e comida baianas são indicadores de lugar e comunidade. No passado, e freqüentemente no Brasil, atualmente, é difícil para as pessoas acreditar que há comida baiana fora da Bahia, e mesmo quando preparada fora da Bahia, imaginam que deve ser preparada por uma baiana. Estes pratos são mais que receitas: são resíduos de uma história conhecida e transmitida através da conjunção de comidas específicas que comem. Comer certos pratos faz com que alguém seja baiano, e uma comida é baiana dependendo de onde e quem prepara. Você é aquilo que come, mas você também cozinha aquilo que é. Portanto, a comida baiana é intrinsecamente associada àqueles cuja essência incorpora. O Espírito Santo não aparenta ter identidade tão definida, e geralmente não é visto como atração turística, nem para brasileiros nem para estrangeiros. Alimentação e hábitos alimentares não diferenciam os capixabas de nenhum outro brasileiro, exceto os baianos. Os capixabas são diferentes porque sua história é mais européia e sua sociedade mais rica. Ressalto que, de acordo com minha experiência pessoal, não aleatória, nem científica, quando brasileiros de classe média ou alta tentam fazer moqueca ou a pedem em um restaurante, tendem a preferir a variedade capixaba à baiana. Seria porque se sentem mais confortáveis com a versão mais “pura”, menos africana? Essas diferenças não são facilmente expressas em termos culturais explícitos, sendo, portanto, as diferenças mascaradas em um objeto externo, uma peixada, que adquire importância simbólica além de sua substância. Alimentação é identidade e identidade é alimentação. Por isso, a moqueca não pode nunca ser apenas uma peixada.

NOTES

1. Vários destes ingredientes são comumente usados no nordeste e norte do país, apesar de terem associações mais fortes com a comida baiana.

2. Muitos autores já perceberam que a comida e os valores que a acompanham lembram outras comunidades da diáspora africana da América do Sul através do Caribe ((Hughes, 1991; Fry, 2001).
3. Apesar de não haver consenso sobre quais comidas e receitas são autênticas no Brasil, brasileiros em geral acreditam que se uma baiana prepara a comida, a autenticidade está garantida, independentemente dos ingredientes usados e a forma de preparo.
4. Um entrevistado acrescentou “ou vá até a Bahia”.
5. A capoeira é uma arte marcial tradicional apresentada na forma de dança, cujas raízes alguns acreditam originar na escravidão.
6. Apesar de cozinheiros usarem cada vez mais ingredientes industrializados ou pré-preparados, ainda considera-se comida caseira.
7. Em um dos pontos de venda, havia um catálogo à venda, mas era extremamente difícil encontrá-lo, o que aconteceu por acaso. O catálogo era muito caro e provavelmente não foi muito vendido.
8. Os santos católicos que mais se assemelham com a África, padroeiros das crianças.
9. Um grupo que segue o caminhão de som (trio elétrico) com uma banda popular.
10. Capixaba é o termo que denota uma pessoa nascida no Estado do Espírito Santo. A moqueca de capixaba está associada às panelas de barro artesanal de Goiabeiras, um bairro da cidade de Vitória.
11. E, por extensão, outros Estados do nordeste brasileiro.
12. Apesar disso, o Espírito Santo não é um Estado puramente branco. A escravidão nunca teve peso significativo no espírito Santo, como no caso da Bahia, mas, ainda assim, muitos afro-brasileiros migraram dos estados vizinhos, como Minas Gerais e a própria Bahia.

RÉSUMÉS

Comidas regionais no Brasil incorporam a história, geografia, cultura, “raça”, classe social e identidade de uma região. Um exemplo claro destes fatores se encontra na competição entre os Estados da Bahia e do Espírito Santo acerca de quem faz a melhor moqueca. A competição não está apenas associada ao gosto desta especialidade, mas também aos valores religiosos, culturais, raciais e de classe a ela associados. São incorporadas as qualidades de quem prepara e o contexto no qual é preparada e servida a moqueca.

Las comidas regionales del Brasil revelan la historia, la geografía, la cultura, la “raza”, las clases sociales y la identidad de cada región. Un ejemplo claro de esos factores se encuentra en la competencia entre los Estados de Bahia y Espírito Santo acerca de quién hace la mejor *moqueca*. En esta competencia, finalmente, el sabor de esta especialidad culinaria no tiene tanta importancia como los valores religiosos, culturales, raciales y de clase a los cuales está asociada. Este platillo incorpora las cualidades de las personas que lo cocinan y el contexto en el cual está elaborado y servido.

INDEX

Palavras-chave : Brasil, comida regional, identidade, simbolismo.

Palabras claves : identidad, simbolismo

AUTEUR

JANE FAJANS

Universidade Cornell, Estados Unidos, jf20@cornell.edu.

Shawarmas contra Macdonald's.

Globalización y estandarización alimentaria a prueba de las reivindicaciones identitarias (Bolivia)

Shawarmas contra Mcdonald's. *Globalização e homogeneização à prova de contestações identitárias (Bolívia)*

Shawarmas versus Macdonald's. Identities contesting food globalization and standardization (Bolivia)

Charles-Édouard de Suremain

- 1 El 6 de agosto de 1998, ocurría la celebración del día de la independencia de Bolivia. También fue el día de mi llegada a este país, a donde venía a trabajar sobre las representaciones y las prácticas asociadas al desarrollo del niño¹. Como era de esperarse, la mayoría de calles de La Paz estaban cerradas al tránsito y repletas de los grupos de bailes locales. Ante la imposibilidad de continuar su ruta, el taxi me dejó al inicio de la avenida 6 de agosto, llamada “el Prado”, el eje central de la ciudad.
- 2 Me hice camino entre los curiosos y turistas, quedé maravillado por el vigor de las bailarinas y los bailarines, a veces con vestidos pesados, quienes no parecían ser afectados ni por el calor abrasador ni por la altitud. Los grupos desfilaban y se sucedían, pasando bajo largas banderolas de vivos colores a las cuales yo todavía no prestaba atención. Hacia la mitad de la avenida, sobre el pasaje de la izquierda que descendía, centenas de globos de color naranja, rojo y amarillo se elevaban hacia el cielo. Al mismo tiempo, gigantescos recintos elevados en andamios mal estructurados tocaban una música grabada, que se escucharía más en un parque de diversión de Disneylandia. Su ritmo estereotipado contrastaba con las tonalidades variadas de los cobrizos, de las flautas y de los tambores que acompañaban el desfile.
- 3 En algunos segundos, la atención de la muchedumbre se vertió en un personaje singular: se trataba de un gigantesco maniquí inflable que erigía bruscamente en vertical. Ubicado en posición dominante con respecto a los transeúntes, no se podía evitar recordar la marca universalmente conocida de la empresa a la que representaba. En este instante, me di cuenta que era la misma marca que aparecía en el logo de las banderolas que atravesaban las calles, así como en los carteles y folletos distribuidos por todo sitio. Al

leer los apoyos publicitarios, me di cuenta que la empresa subvencionaba en parte la organización de la fiesta nacional y que, en esta ocasión, se establecía en Bolivia.

- 4 Luego, continuó una distribución gratuita de porciones de comida que fundan la reputación de la susodicha marca. Con gran volumen del altoparlante, invitaba a la muchedumbre para aprovechar del banquete gratuito. Desbordado, el servicio de orden renunció ante el entusiasmo provocado por el anuncio. El edificio colonial, donde se ubicaba el restaurante, (pintado de naranja y blanco para la ocasión) fue tomado por asalto. En un arrebató de lirismo, probablemente debido al cansancio del viaje y a la caminata forzada, me dispuse a pensar que se trataba de un movimiento social contrario a aquél que en 1825 (durante la independencia), impulsaba a los hambrientos a desalojar a las élites extranjeras de los lugares simbólicos del poder.
- 5 Es 31 de julio de 2003 fue el día de cierre de todos los restaurantes de la cadena en Bolivia, y también el día de mi partida del país. Sin embargo, esta vez no hubo fiesta. En el restaurante del Prado, un afiche medio roto indica que el local “se alquilaba”, sin mayor información. ¿Qué ha pasado para que la empresa de comida rápida, la más poderosa del mundo, abandone el país más pobre de América del Sur en el cual se había instalado recientemente?
- 6 En este texto, desde un ángulo particular, el de la alimentación, se abordará la interrogante de las identidades locales y de su articulación a la globalización y a la estandarización. De manera operativa, en este artículo, defino a la globalización como la internacionalización y la circulación de bienes materiales, financieros o culturales, de ideas, de normas o de alimentos, de donde nace la expresión de *globalización alimentaria*. La estandarización es de su parte, entendida como un proceso de expansión de valores, de normas y de usos de naturaleza política, económica, cultural o alimentaria con pretensión “universal”, de donde se deduce la expresión de “estandarización alimentaria”. “Las protestas identitarias”, por su lado, designan, en el campo alimenticio, el conjunto de reacciones colectivas, ideales o reales, más o menos explícitas y espectaculares, frente a uno y/u otro de estos procesos.
- 7 Antes que nada, conviene presentar, incluso brevemente, los lugares donde es posible comer fuera de casa en La Paz. Antes de detenerme en las particularidades del McDonald boliviano, dejaré de lado los restaurantes “clásicos”, de inspiración europea y los pequeños restaurantes (cantinas), para concentrarme en los pequeños kioscos ambulantes (kiosquitos) y en los puestos de la calle. Estos datos permitirán seguir la génesis *en vivo* de un anti modelo alimentario, el éxito popular de las *shawarmas* (un tipo de tortilla de trigo rellena de carne de origen medio oriental); este éxito conoció su apogeo, por los bolivianos, durante el periodo llamado “la Tercera Guerra Mundial”, aquella que comenzó con la invasión de Afganistán al paso de los atentados del 11 de septiembre de 2001. El análisis me conducirá, finalmente, a discutir las articulaciones entre identidad, globalización y estandarización alimentaria; y luego, a abrir pistas de reflexión sobre la comprensión de vínculos entre los modelos alimentarios y las recomposiciones sociales. La hipótesis más general que sostiene esta investigación es que, las protestas identitarias en la esfera alimenticia pueden, a la vez, apoyarse en las lógicas de la globalización alimentaria y erigirse contra ella, evitando las dificultades de la estandarización alimentaria².
- 8 Todas las mañanas, las calles del lugar se llenan de kiosquitos. Estos últimos son concebidos casi de la misma manera: se trata de “cantinas móviles” compuestas de una cocina de gas, a menudo, con un horno de apoyo. Estos aparatos son empotrados en una

caja de madera, la cual ponen sobre ruedas y la protegen con un techo de calamina o una cubierta de nylon. La bombona de alimentación, así como la reserva de alimentos, son camufladas bajo la cocina y el horno. Mientras que los platos y los cubiertos están empilados en una esquina de la caja, el balde de agua que permite enjuagarlos y colocarlos en un taburete está ubicado justo cerca de la vendedora.

- 9 A media mañana, los cocineros ofrecen *salteñas* (empanadas) rellenas de verduras o de carne, a veces acompañadas de una aceituna. En el transcurso, hacia el medio día, las vendedoras recalientan los platos con sopa de verduras y de carne. Después de haber ido a sus casas o al mercado, regresan por la tarde a su puesto, con el fin de poner en la parrilla la brochetas de res o de anticuchos³ en el mismo gas.
- 10 La ventaja del kiosquito es que se puede mover. De esa manera, se adapta perfectamente a la diversidad de las actividades en el medio urbano. Según las horas y las oportunidades, las vendedoras se instalan cerca de los mercados, de las escuelas, de las oficinas o incluso de los sitios de construcción...
- 11 Al lado de los kiosquitos, en La Paz, existe una multitud de puestos "sedentarios" donde se sirve comida rápida. Es notable que el vocablo *fast food* es poco utilizado en su medio. Los consumidores los llaman ya sea por el nombre personalizado que figura en su letrero (*El mejor de los sandwiches; El rey de la papa frita; Su pizza favorita...*) o por el de la cadena a la que pertenece, siempre agregando el nombre de la calle donde se ubican (por ejemplo, *El pollo ganador de la Quinta Avenida*).
- 12 La mayoría de los puestos dan directamente a la calle. Como es el caso en otras partes del mundo, el alimento se puede consumir en el lugar o se puede llevar. Los platillos propuestos no son muy variados: hot dog, hamburguesas, trozos de pizza, pedazos de pollo a la parrilla y porciones de papas fritas. En este tipo de lugares, sólo la abundante disponibilidad de las salsas picantes es "típica" y nos hace recordar que estamos en América del Sur.
- 13 A diferencia de los kiosquitos, los puestos se instalan en los barrios donde la actividad es perenne, es decir, al costado de los ministerios, edificios administrativos, hospitales, universidades y calles comerciales. Si no hay diferencias muy marcadas entre los clientes de los kiosquitos y de los puestos, podemos correr el riesgo de decir que, globalmente, los jóvenes (colegiales, estudiantes) prefieren acudir a los segundos, mientras que los funcionarios, los comerciantes, los obreros (de edificio), así como los trabajadores del sector informal frecuentan más los primeros.
- 14 Irónicamente, los consumidores⁴ llaman a los alimentos que se sirven en los puestos "comida basura". Es cierto que un gran número de rumores circulan acerca del origen dudoso de los ingredientes con los que se preparan. Se dice que tal cadena ha utilizado ampliamente el aceite de carro para la fritura e incluso que tal puesto ha vuelto a comprar, a bajo precio, los restos de carne de un restaurante con el fin de reciclarlos en sus hamburguesas. Cualquiera que sea la verdad, estos rumores refuerzan indirectamente la imagen más bien positiva de los kiosquitos. Estos últimos, dicen, sirven "comida casera", lo que significa que el alimento ofrecido es más "familiar" en su contenido y en su preparación. Más allá de eso, es igualmente percibido como "familiar", tanto a nivel de modalidades de la transacción comercial que tienen con la vendedora, como de la comensalía que permite relacionarse con los otros comensales⁵.
- 15 Como por todo el mundo, la implantación del McDonald's (llamado localmente McDo) jamás fue fruto del azar (Ritzer, 1996; Aries, 1997). Después de haber ampliamente

evaluado el poder de compra local que, los inversionistas fijaron objetivos de rentabilidad e invirtieron en Bolivia. Además, en 1998, el país parecía instalado en la “democracia duradera”. La presidencia del general Banzer (elegido con más del 70% de abstención de sufragios...) es sinónimo de seguridad interior y de estabilidad: “¡Un hombre fuerte para un país débil!” Se escribe en la prensa sometida al poder⁶.

- 16 Simultáneamente, numerosos microcambios no pudieron escapar al cuadro de análisis de los empresarios, en particular el desarrollo de los bancos y la utilización de tarjetas de crédito. ¡Si en 1998 sólo existían 3 cajeros automáticos repartidos en el centro de la ciudad, en el 2000 encontramos una veintena! Es en este contexto que, el 6 de agosto de 1998, se inauguró el primer McDonald, el día de la independencia nacional boliviana, de verdad, una fecha simbólica.
- 17 En La Paz, el McDo se implantó en dos lugares estratégicos: en la avenida del Prado que atravesaba el centro de la ciudad, ahí donde se ubican las principales actividades públicas y privadas del país; y en el corazón de la zona residencial, situado más abajo de la ciudad. Mientras que el primero está dirigido a las “clases medias”, el segundo apunta a las “clases acomodadas”, a saber, los rentistas de la droga o del ejercicio del poder político, así como a los extranjeros. Gracias a estas ubicaciones estratégicas, ni el dinero “limpio” ni el dinero “sucio” de la ciudad parecían poder escapar al McDo.
- 18 En ambas zonas, el McDo disponía de un “salón de fiestas” para los cumpleaños de niños; servía también de punto de reunión para los adolescentes. Hecho más original, encarna al restaurante de referencia para las comidas festivas de los empleados de empresas y ministerios que se realizaban a fin de año. Cada fin de semana el McDo era investido por familias numerosas, procedentes de “clases medias superiores” que pasaban allí largas horas⁷. Los precios eran idénticos en ambos sitios: se necesita tener 0,50 céntimos de euro para una hamburguesa simple y 2,50 euros para un menú. Si estos precios parecían razonables con respecto a los que se practican en Europa y Estados Unidos, seguían, sin embargo, siendo muy elevados en el contexto. Precisemos que para el periodo en cuestión, el salario mensual de un empleado de la administración era de alrededor 80 euros, que un policía percibía un promedio de 50 euros y que una empleada doméstica ganaba como máximo 150 euros.
- 19 En Bolivia, el servicio ofrecido por la cadena presenta algunas singularidades⁸. Se nota, de inmediato, una limpieza ejemplar de los comedores, a la vez vastos, aireados y casi calurosos. Además, las áreas de juego tanto en el interior como en el exterior son sistemáticamente reservadas para los más jóvenes. Igualmente, tiene estacionamiento y el McDrive. Los clientes no llevan su bandeja después de haber pasado por caja, sino que se les sirve a su mesa; con un simple gesto, pueden llamar a los meseros y completar sus pedidos sin esperar más. En fin, ellos no sacan sus bandejas al salir: una sarta de meseros lo hace por ellos.
- 20 Éstos son, sin embargo, los criterios de selección de meseras sobre las pseudobases fenotípicas que caracterizan verdaderamente al McDo boliviano. Hasta el 2001, las empleadas del centro de la ciudad - con sus largos cabellos trenzados - eran consideradas como la población “india”, mientras que las meseras de la zona sur - rubias de ojos azules - ofrecían una apariencia “germánica” prototípica que, sea “natural” o artificialmente mantenida. Esta política de reclutamiento toma aquí un sentido particularmente fuerte. Muestra que una gran empresa capitalista, destinada a funcionar sobre los criterios de rentabilidad objetiva y a transmitir los valores de la modernidad la más arquetipada, se

apodera, juega y utiliza hábilmente las divisiones socio-étnicas preexistentes para orientarlas hacia fines económicos⁹.

- 21 Después del entusiasmo de los estratos urbanos medios y superiores del país por la hamburguesa, el boicot del McDo se inició durante el año 2001. El movimiento se propagó rápidamente y arrastró a los componentes más modestos de la sociedad, incluso a los más marginados, por los cuales el consumo del producto era inconcebible. Se entablaron algunos procedimientos judiciales contra la cadena, bajo el impulso de los productores de carne y verduras locales. Si las manifestaciones de hostilidad que pudimos observar entonces, participan de una sucesión de eventos sociales, políticos y económicos nacionales e internacionales, a lo que los bolivianos han llamado “Tercera Guerra Mundial”, éstos se inscriben, sin embargo, en un contexto más antiguo que conviene recordar brevemente.
- 22 Los procesos judiciales entablados por los productores de carne y de verduras, contra las prácticas monopolísticas de la cadena, conocieron un éxito más que moderado. Los medios de comunicación regionales mantuvieron, sin embargo, una fuerte presión e incitaron a la organización de bloqueos de carreteras, al mantenimiento del boicot, a veces incluso al deterioro de los locales del McDo. Cuando se cuestionó el uso de gas químico en Afganistán y luego en Irak por los norteamericanos, por ejemplo, ellos transmitieron el rumor según el cual el conjunto de productos agrícolas importados de los Estados Unidos fueron conscientemente envenenados. Es en este clima nocivo que explota la oferta y el consumo de *shawarma*.
- 23 Si no existe “receta de referencia” consolidada del *shawarma*, conviene recordar algunos de sus componentes esenciales. En el Medio Oriente, éste designa una combinación de diferentes lonjas de cordero y de grasa unas sobre otras a manera de cono; previamente marinadas en el jugo de limón con yogurt y diferentes condimentos (ajo, pimienta...); se pincha la carne en torno a una brocheta y se asa a fuego de leña; encima del cono se pone sobre una cebolla o un tomate cuyo jugo aromatiza todo; una vez cocido, se corta el cordero en finas láminas y se sirve en una tortilla de trigo con tomates, ensalada, cebolla, hierbas y especias¹¹.
- 24 Pero los *shawarma* ofrecidos en los *kiosquitos* y en los puestos de la calle se alejan, a menudo, de esta receta prototípica. Al no poder equiparse de un asador, o de abastecerse de corderos o tortillas, los comerciantes adaptan la fórmula y la reinventan permanentemente: el puerco y el pollo sustituyen al cordero; el pan reemplaza a la tortilla; la papa, el maíz y la palta (aguacate) toman el lugar del tomate y la ensalada... ¡todo eso se sirve en un plato con una cuchara!
- 25 Por otro lado, es necesario notar que si el *shawarma* encarna el arquetipo del “modelo alimentario árabe” ante los ojos de los bolivianos, aquellos que hacen el comercio no son de origen árabe¹². No más que los clientes de fuera. Para ellos, vender o consumir un *shawarma* significa, antes todo, una oposición a la “Tercera Guerra Mundial”. De los orígenes orientales, sólo subsisten la denominación y el significado, sabiendo que esta denominación y este significado no se confunden con la identidad árabe. Poco importa el contenido, lo que cuenta es el valor de protesta¹³. Es así que, en algunas semanas, el *shawarma* se convirtió en un platillo genérico “de resistencia”, sobre todo en los rangos de la población estudiantil en la cual se manifiesta la sensibilidad a las cuestiones políticas.

Foto 2



Tacos al pastor : la versión mexicana del *shawarma*.

Suremain@IRD

- 26 Progresivamente, fue el rechazo del conjunto de la política norteamericana en Bolivia, como en otras partes del mundo lo que se cristalizó en el boicot del McDo. En la medida que el consumo estigmatice a aquellos que han “vendido su alma” a los gringos, la hamburguesa se encuentra relegada al rango de “alimento identitario” o “alimento étnico”, puesto que encarna la globalización y la estandarización alimentaria de la manera más caricatural.
- 27 Al contrario, puesto que se aleja de sus orígenes orientales, el *shawarma* se transforma en un platillo de protesta “genérico” que participa de la globalización alimentaria. Sin embargo, es paradójicamente esta transformación la que permite simbolizar mejor la lucha contra las normas y los usos que transmiten a la globalización alimentaria. Por esta razón, el *shawarma* no constituye un “contra-modelo” alimentario, el cual sería necesariamente estandarizado, sino, un “anti modelo” alimentario globalizado y no estandarizado, a la vez.
- 28 Finalmente, el consumo del *shawarma* no desemboca en la escala étnica de las relaciones sociales, pero si permite a la población designar un enemigo común, nadie se identifica, ni de cerca ni de lejos, a un pseudo modelo cultural árabe. El *shawarma* mantiene su lugar de “platillo de resistencia” sin implicar las transformaciones radicales en las maneras de ser, de pensar y de tratar de aquellos que lo consumen. A lo largo de los meses, otros platillos de connotación oriental, como el *Khebab* (brochetas de pollo), conocerán un cierto éxito sin escaparse, sin embargo, de esta lógica de protesta no identificatoria y no identitaria. Para resumir el asunto, se puede decir que, aquél que vende o consume el *shawarma* no sabe, en verdad, lo que defiende o lo que ofrece; no obstante, afirma lo que protesta y a quienes se opone¹⁴.

- 29 ¿En que medida las protestas identitarias, en la esfera alimentaria, pueden apoyarse en la lógica de la globalización alimentaria y, al erigirse contra ella, evitar los embrollos de la estandarización alimentaria?
- 30 Al principio, es el carácter monopolístico de la estrategia comercial de la empresa lo que desencadena la protesta. El boicot de la hamburguesa señala la gigantesca brecha entre la estrategia “globalizante” del McDo, y los acuerdos políticos y comerciales firmados a nivel local. Otros eventos, tales como “la Guerra del Agua”, hacen dar un giro más político a la protesta. Sin embargo, es con la invasión de Afganistán – seguida a los atentados del 11 de septiembre – que los valores, las normas y los usos que transmiten la hamburguesa sirven de caballo de batalla. Al inicio fundado sobre argumentos “técnicos” y comerciales, la protesta tomó un giro netamente ideológico e identitario con los eventos.
- 31 A pesar de estos deslizamientos de sentido, la globalización siempre sigue incriminada a lo largo del episodio de la “Tercera Guerra Mundial”. La globalización se presenta y representa un tipo de “categoría explicativa general” que engloba los fenómenos más heterogéneos, al mostrar su rol motor en el desarrollo de la historia. Esta historia, local e internacional a la vez, tiene, de ahora en adelante, un sentido ante los ojos de los actores: aquél que le da la globalización. Éste, es a la vez una causa y una consecuencia; permite explicar y justificar todo al mismo tiempo.
- 32 Por tanto, la protesta no ha conducido a la sobre valorización del *shawarma*. Contrariamente, no ha conducido a la afirmación y a la defensa de un modelo alimentario “típicamente andino”. En el caso boliviano, si la protesta toma elementos de la globalización, no habrá caído en las dificultades de una forma radical de estandarización alimentaria, aún disfrazada en “retorno a las raíces”. Todo pasa como si la protesta se contentara con manifestar una oposición, de ponerse en guardia contra un sistema de valores, un modo de vida y una cierta política... sin ofrecer alternativas claras y diferentes.
- 33 Si los historiadores han demostrado ampliamente que la globalización es un proceso que siempre ha existido, pocos trabajos han fijado la mirada en la problemática de los vínculos entre identidad, globalización y estandarización en el campo alimentario (Fischler, 1996; Alfino *et al.*, 1998). Actualmente, se observa que las nociones de globalización y de estandarización se confunden, a menudo, en los medios de comunicación y el sentido común, aquél que nutre una cierta ambigüedad. Ahora bien, justamente el episodio de “la Tercera Guerra Mundial” en Bolivia permite regresar sobre esta aparente evidencia y mostrar que los dos procesos no derivan sistemáticamente uno del otro.
- 34 Se podría interpretar el anti-modelo alimentario encarnado por el *shawarma*, así como el tipo de protesta ligado a su consumo, como el índice de una desestructuración social más general. ¿No es característica de las “ideologías victimarias”, divulgadas por los grupos sociales más frágiles, oponerse sin proponer nada? Si fuese el caso, el episodio de la “Tercera Guerra Mundial” no traería consecuencias y se agotaría de sí mismo.
- 35 Sin embargo, se puede adelantar una interpretación diferente. En efecto, se podría pensar que, es justamente porque el “modelo alimentario” boliviano se mantiene estable que la protesta expresada durante la “Tercera Guerra Mundial” no logra un contra modelo alimentario radical, más o menos fundado sobre la “tradición andina”.
- 36 En Bolivia, contrariamente a lo que sucede en América del Norte y en Europa, no existe verdaderamente una ruptura entre los valores ligados a la cocina familiar y los que se

adhieren a la alimentación callejera. La manera en que los consumidores bolivianos han “utilizado” la alimentación callejera ante la “Tercera Guerra Mundial” va en ese sentido. Se ha observado que los clientes del McDo eran sobre todo familias, que el servicio era personalizado y que la buena convivencia era respetada. Antes del episodio del boicot, el McDo no había contribuido a erosionar el modelo alimentario local; tampoco había perjudicado los valores de comensalía.

- 37 En este contexto, el *shawarma* ocupa bien su lugar de “platillo de resistencia”. Su consumo simboliza la protesta de valores, de normas y de usos transmitidos por la globalización alimentaria. Sin embargo, su preparación, su consumo, no más que su distribución, no están verdaderamente estandarizadas. El entusiasmo que suscita tampoco conduce a los bolivianos a magnificar el modelo cultural árabe, sino, más modestamente, a estigmatizar a aquellos que comen hamburguesa. Es en este aspecto que, el *shawarma* constituye más un anti-modelo que un contra-modelo alimentario.
- 38 Tomando en cuenta estos elementos, se confirma la idea según la cual la protesta de la globalización alimentaria se inspira en lógicas de la globalización para alcanzar sus objetivos, es decir, ya sea transformar el McDo en un restaurante local, ya sea, en su defecto, hacer que se vaya del país. Sin embargo, el anti-modelo alimentario producido no ha logrado, ni en una forma de estandarización alimentaria ni en una radicalización de las relaciones sociales vinculadas a pertenencias étnicas. Por otro lado, en la medida en que el modelo alimentario boliviano no se cuestiona en ninguna parte, el episodio de la “Tercera Guerra Mundial” no implica una recomposición en el sistema social.

BIBLIOGRAPHIE

- ABSI P, 2003, Les ministres du Diable. Le travail et ses représentations dans les mines de Potosí, Bolivie, L'Harmattan, Paris.
- ALFINO M, CAPUTO J.S, WYNYARD R (eds.), 1998, McDonaldization revisited, Praeger Publishers, Westport-London.
- ARIES P, 1997, Les fils de MacDo. La MacDonaldisation du monde, L'Harmattan, Paris.
- BADOT O, 2000, « Le recours à la méthode ethnographique dans l'étude de la 'fonction latente' d'une entreprise de distribution: le cas McDonald's », Actes de la 5^e Journée de Recherche en Marketing de Bourgogne, Novembre, 7-29.
- BELASCO W, 1987, « Ethnic fast-food: the corporate melting-pot », Food and Foodways, 2(1), 1-30.
- BERGEAUD-BLACKER F, 2006, « Halal: d'une norme communautaire à une norme institutionnelle », Journal des Anthropologues, 106-107, 77-103.
- DORY D, ROUX J-C, 1998, « De la coca à la cocaïne: un itinéraire bolivien », Autrepart, 8, 21-46.
- DUPRÉ G, 1982, Un ordre et sa destruction, Éditions de l'ORSTOM, Paris.
- FISCHLER C, 1996, « La 'macdonaldisation' des mœurs ». In Flandrin J-L, Montanari M (eds.), Histoire de l'alimentation, Fayard, Paris (pp. 859-879).

GACEM K, 1999, « Le succès du fast-food auprès des familles. Une pratique récréative », *Dialogue*, 144, 79-88.

LAVAUD, J-P, DAILLANT I (eds.), 2007, *La catégorisation ethnique en Bolivie. Labellisation officielle et sentiment d'appartenance*, L'Harmattan, Paris.

RÉGNIER F, LHUISSIER A, GOJARD S, 2006, *Sociologie de l'alimentation*, La Découverte, Paris.

RITZER G, 1996, *The MacDonaldization of society*, Pine Forge Press, Thousand Oaks.

SPEEDING A, 1994, *Wachu Wachu*, Hisbol, La Paz.

SUREMAIN (de) C-É, 1996, *Jours ordinaires à la finca. Une grande plantation de café au Guatemala*, Éditions de l'ORSTOM, Paris.

SUREMAIN (de) C-É, 1998, « 'De la parcelle à la rue, il n'y a qu'un pas !'. Itinéraires et rythmes alimentaires à Brazzaville: vers une approche socio-anthropologique de la précarité », *Autrepart*, 7, 43-62.

SUREMAIN (de) C-É, LEFEVRE P, RUBÍN DE CELIS E, SEJAS E (eds.), 2003, *Miradas cruzadas en el niño. Un enfoque interdisciplinario sobre la salud, el crecimiento y el desarrollo del niño en Bolivia y Perú*, Plural-Institut de Recherche pour le Développement-Éditions de l'Institut Français d'Études Andines, La Paz.

NOTES

1. En el marco de un proyecto INCO-DC ([n° IC18-CT97-0249(DG12-WRCA)]), financiado por la Unión Europea, llamado *Health Sector Reform: Towards a Global Approach of Child Health*, llevados conjuntamente en Bolivia y Perú entre los años 1998 y 2003 (Suremain *et al.*, 2003).
2. La investigación fue realizada sobre la base de observaciones, hechas posible por mi estadía de cinco años en Bolivia (entre 1998 y 2003), entrevistas realizadas sobre la comida rápida y la alimentación callejera (con consumidores y comerciantes) y del seguimiento cotidiano de la prensa local (*Opinión, La Patria...*).
3. Vísceras cortadas en pedacitos (tripas, hígado, corazón, riñones,...).
4. He realizado una investigación más completa sobre el lugar, la función social y la percepción de la alimentación callejera en el sistema alimentario en Brazzaville, en el Congo (Suremain, 1998).
5. Estas observaciones coinciden con las de Pascale de Robert & Lucia van Velthem presentadas en este número a propósito del *tacacá*.
6. Para un análisis profundo de la vida política en Bolivia, cf. Lavaud *et al.* (2007).
7. La función « recreativa » y socializadora de los *fast food* es resaltada por Gacem (1999) y más recientemente por Régnier *et al.* (2006).
8. Para las observaciones etnográficas más completas sobre los restaurantes McDonald's, cf. Badot (2000).
9. La habilidad de los grandes patrones (propietarios rurales, jefes de empresa), quienes encarnan la figura del empresario capitalista que se apoya en los sistemas de organización social para desarrollar su proyecto, es un tema finalmente poco estudiado en antropología. Sin embargo, podemos señalar el trabajo de Georges Dupré (1982) en África Cf. Igualmente Suremain (1996) para Guatemala y Pascal Absi (2003) para Bolivia. Allí se trata quizás de una característica fundamental del sistema capitalista.
10. Sobre la producción y el consumo legal e ilegal de la hoja de coca, cf. Dory *et al.* (1998) y Speeding (1994).

11. El *shawarma* (en árabe شاورما) que también se escribe *shwarma*, *shawerma* o *shoarma* es una palabra de origen turco (*çevirme*, que se pronuncia “chevirme”). Significa “lo que se vuelve a voltear”.

12. La inmigración siro-libanesa, importante en América Latina sobre todo a fines del siglo XIX y el inicio del siglo XX, no fue muy consecuente en Bolivia, contrariamente a lo que pasó en Ecuador por ejemplo. En cambio, es probable que algunas de las parrillas que sirven para cocinar la carne en vertical hayan sido introducidas por los migrantes que, sobre todo, desde los años 1980, hacían idas y venidas entre Brasil (São Paulo, específicamente) y Bolivia (Janine Helfst Leicht Collaço, comunicación personal).

13. En México, el *shawarma* es conocido como « *tacos al pastor* », la expresión que designa el procedimiento de cocción. Los *tacos* son generalmente preparados con carne de puerco y se pica una piña por encima. En Guadalajara, un vendedor de la calle me explicó que la receta venía del “DF”, es decir de la capital del país, y que actualmente era tomada por los árabes... en Brasil, el *shawarma* tampoco está ligado a la identidad árabe (Collaço, comunicación personal).

14. Es una lógica inversa a la estudiada por Belasco (1987) en los *ethnic fast food*; cf. También Bergeaud-Blacker (2006).

RÉSUMÉS

En este artículo, a partir de la alimentación, se aborda las interrogantes de las identidades locales y de su articulación a la globalización y a la estandarización. Después de haber presentado los lugares donde es posible comer fuera de casa en La Paz, me detendré en las particularidades del McDonald boliviano. Estos datos permitirán seguir la génesis de un antimodelo alimentario, el *shawarma*, el cual conoció su apogeo durante “la Tercera Guerra Mundial”, el periodo iniciado con el paso de los atentados del 11 de septiembre de 2001. La hipótesis es que las protestas identitarias en la esfera alimenticia pueden apoyarse en la lógica de la globalización alimentaria y erigirse contra ella, evitando los embrollos de la estandarización alimentaria.

Neste artigo, sob a perspectiva da alimentação, será abordada as questões de identidades locais e sua articulação à globalização e homogeneização. Após descrever os espaços do comer fora de casa na cidade de La Paz, Bolívia, o artigo irá explorar as particularidades do caso do McDonald's boliviano. Esses dados permitirão seguir a gênese de um anti-modelo alimentar, o *shawarma*, que conheceu seu apogeu ao longo da “3ª Guerra mundial”, período iniciado em seguida aos atentados do 11 de setembro de 2001. A hipótese é que as contestações identitárias da esfera alimentar podem se apoiar na lógica da globalização e constituir-se contra ela, evitando as armadilhas da homogeneização.

Local identities and their tendency toward globalization and standardization is analyzed here with food as an example. After briefly reviewing the different places where one can eat out in La Paz, the particularities of the Bolivian McDonald's are outlined. These data allow us to witness the birth of a food anti-model, the *shawarma*, which reached its pinnacle during the so-called ‘Third World War’, the period following September 11, 2001. The hypothesis is that identity contestations in the food sphere can be based on the logic of food globalization -and at the same time be constructed against them- avoiding food standardization pitfalls.

INDEX

Palabras claves : alimentación callejera, Bolivia, estandarización alimentaria, globalización, reivindicaciones identitarias

Palavras-chave : alimentação da rua, Bolívia, contestação identitária, globalização, homogeneização alimentar

AUTEUR

CHARLES-ÉDOUARD DE SUREMAIN

Institut de Recherche pour le Développement (IRD), UR 106 « Nutrition, Alimentación, Sociedades », Institut d'Étude du Développement Économique et Social (IEDES), Université de Paris I (Panthéon-Sorbonne).

Transformaciones alimentarias en Puerto Vallarta, México

Mudancas alimentares em Puerto Vallarta, Mexico

Ricardo Ávila et Martín Tena

Ubicación y contexto

- 1 Puerto Vallarta es una ciudad-puerto que se ubica en el occidente de México, precisamente en la Bahía de Banderas, una de las más extensas del mundo. En términos económicos, en el presente es el tercer destino turístico más importante del país, después de Acapulco y Cancún, respectivamente.¹ Sin embargo, hace apenas medio siglo Puerto Vallarta era un modesto puerto de cabotaje y un destino turístico apenas conocido —aunque “paradisiaco”— para un puñado de viajeros iniciados. La transformación que ha experimentado esa ciudad-puerto en las últimas décadas es azorante. De ancladero menor, donde cohabitaban comerciantes y pescadores, pasó a ser, gracias a la actividad turística, uno de los balnearios más frecuentados de México. Con la dramática metamorfosis de ese destino turístico, sus formas de consumo alimentario también cambiaron. Aunque la gente que hoy vive en Puerto Vallarta se alimenta siguiendo básicamente el tradicional modelo alimentario mexicano, los cambios en el ámbito culinario han sido igualmente significativos.
- 2 El argumento que sigue se sustenta, en principio, en conocimiento directo e indirecto de Puerto Vallarta y su gente. Se apoya también en observación participante, entrevistas abiertas y en un cuestionario sobre oferta alimentaria. El texto habla de los habitantes de esa ciudad-puerto en relación con su abasto y la dinámica de sus mercados, sus formas y ritmos alimentarios, su “cocina tradicional” y las influencias externas en la alimentación local. Al final se exponen algunas reflexiones sobre la evolución alimentaria en ese lugar, el “modelo alimentario” ahí existente, la percepción que tienen sus habitantes respecto de lo que ahí se come, la existencia de una posible identidad vallartense ligada a la cocina

local, así como la juxtaposición de su oferta culinaria, en tanto que sitio donde tendría que existir un modelo alimentario específico.

Comer en Puerto Vallarta

- 3 Hace apenas cuatro o cinco décadas los habitantes de Puerto Vallarta vivían una vida apacible y tenían una dieta al margen de productos industrializados y exógenos. Sus alimentos, mayoritariamente de origen natural, se producían localmente y en los alrededores, aunque también llegaban de tierra adentro, de las sierras cercanas, ámbito de su apego tradicional, pues la mayoría de aquellas personas o sus ascendientes había salido de él décadas antes. Su dieta básica estaba compuesta de maíz, frijol y chile —la ancestral triada mexicana—, algunas verduras de los huertos y productos lácteos, además de la carne de cría, sobre todo, aunque también se procuraba la de caza, especialmente de venado, puerco espín y armadillo, así como la de volátiles del entorno. También se comían pescados y mariscos, que abundaban entonces en la zona, pero nunca en mayor cantidad que la carne, aunque suene paradójico, pues como todos los mexicanos, los pobladores de Puerto Vallarta, los de antes y los de hoy, son carnívoros compulsos.
- 4 El consumo de productos naturales imponía entonces una estacionalidad alimentaria hoy en día casi olvidada. El único producto exógeno y exótico que disturbaba aquel modelo alimentario tradicional y estable eran las aguas coloreadas, endulzadas y gaseosas, en particular la *coca-cola*, que ya penetraban los comercios y el gusto de las personas de aquel lugar, aún bastante aislado. Por supuesto, aquellos habitantes de Puerto Vallarta tomaban sus alimentos en sus casas. Empero, siguiendo una tradición muy mexicana, la de comer al aire libre, por la noches solían frecuentar las cenadurías, donde se servía el *pozolli*, como platillo emblemático, pero también otros elaborados a partir de los productos de origen prehispánico, pero enriquecidos y reelaborados gracias al mestizaje cultural. Los recuerdos de aquel modo de comer aún causan nostalgia entre los viejos vallartenses.
- 5 En los años sesenta del siglo pasado, y como parte de la incontenible expansión norteamericana, Puerto Vallarta comenzó a perfilarse como destino turístico. Con la creciente llegada de extranjeros, pero también nacionales, el pequeño puerto de comerciantes y pescadores se transformó radicalmente. Su población pasó de 5 mil personas en 1950 a más de 180 mil en el año 2000, según cifras oficiales.² Ello significó un incremento dramático equivalente a 3'600 por ciento en sólo cinco décadas. Empero, observadores dignos de crédito, comenzando por las propias autoridades del ayuntamiento local, consideran que la población real del puerto, incluido su entorno municipal, rebasa con creces los 300 mil habitantes, y ello sin contar la población flotante que se incrementa durante la estación turística alta.³ También por aquellos años comenzó la construcción de los grandes hoteles para hospedar al creciente número de turistas, sobre todo de índole internacional, y fueron apareciendo numerosos restaurantes que ofrecían diversos tipos de comida para satisfacer a los nuevos consumidores, quienes llevaban consigo novedosos patrones de comportamiento social.⁴ Sin embargo, no sólo llegaban turistas, también lo hacían personas que se trasladaban a Puerto Vallarta buscando empleo. Para hacer frente a las necesidades de restauración de esta nueva población fueron abiertos numerosos establecimientos de comida, más bien de tipo tradicional, como los puestos de tacos y de mariscos, las cocinas económicas y las cenadurías. Tal fue y es la variedad de aquellos restaurantes y estos establecimientos de

cocina, que hoy en día se dice que en Puerto Vallarta se encuentra comida para “todos los gustos y todos los bolsillos”.⁵

El abasto

- 6 Actualmente (2006) existen 219 barrios⁶ en Puerto Vallarta. El abasto comestible de ellos se hace por diferentes medios. Ciertos productos perecederos son llevados de las áreas cercanas, pero la mayoría, más del 70 por ciento, llega del Mercado de Abastos de la enorme ciudad de Guadalajara, distante 340 kilómetros de la ciudad-puerto, incluidos una parte de los cárnicos e inclusive los productos del mar. Una parte de la carne y el pescado que se consume en Puerto Vallarta se produce en el ámbito local, pero no es mayoritaria. Los pequeños productores de alimentos y ciertos distribuidores surten numerosas mercancías a comerciantes minoristas o directamente en restaurantes y establecimientos de comida. Por su parte, los grandes abastecedores entregan sus mercaderías a bodegas, desde las cuales son surtidos los varios mercados municipales y los comercios minoristas, se trata de frutas, legumbres, verduras y abarrotes.
- 7 La gente acude a los mercados municipales a hacer sus compras de manera cotidiana. La compra diaria no sólo busca la frescura de los productos perecederos. Constituye también el rito cotidiano de la visita al mercado, ámbito de socialización por antonomasia. Representa también la necesidad de gestionar de manera cotidiana y cuidadosa los magros ingresos. Con todo, para los bolsillos más ralos, que terminan por ser la mayoría, una ventaja adicional de los mercados municipales —que son los de más tradición— es que los precios de los productos perecederos diariamente tienden a la baja, pues con el paso de las horas pierden frescura y calidad. Por el contrario, en los supermercados, la mayoría de ellos propiedad de firmas que operan a escala global, esa depresión cotidiana de precios no ocurre: la lógica mercantil de esos establecimientos es la estandarización, privilegiando el volumen de venta para asegurar ganancias. Además, la capacidad monopólica de los supermercados les ha permitido acaparar aproximadamente el 80 % de los productos perecederos que antes eran tratados en los mercados municipales. Por otra parte, la apresurada dinámica de la vida moderna hace que mucha gente —especialmente la que trabaja durante las horas de negocios, entre las ocho de la mañana y las siete de la tarde— realice periódicamente la compra de sus comestibles, por lo general cada semana. Se llenan los refrigeradores y se ahorran las idas cotidianas al mercado. Aun así, se visita con asiduidad la tienda del barrio para hacerse de lo que haga falta: alguna verdura o fruta, pero sobre todo comestibles con alto valor agregado, pero casi siempre de mediocre valor nutritivo, producidos por grandes empresas de alimentación, nacionales e internacionales, como las frituras o las galletas y pastelillos, es decir, vil *junk food*.
- 8 Otra práctica que se ha venido entronizando es la de consumir en casa, sobre todo por la noches y durante los días de asueto, alimentos preelaborados —pizzas, pollos fritos o asados, hamburguesas y hasta tacos, que usualmente son comidos en la vía pública—, adaptados al gusto local, es decir, con algún tipo de picante o arreglo similar, pero en absoluto baratos y de valor nutritivo incierto. En los barrios de menores ingresos, donde no hay mercados municipales y la marginalidad socioeconómica es mayor, las compras se realizan en las pequeñas tiendas minoristas, donde los precios de los productos son incrementados significativamente. El surtido de esos establecimientos es elemental: comestibles que pueden ser consumidos de inmediato, sin mayor preparación, con mucho valor agregado e ínfimos nutrientes, verduras y frutas de calidad mediocre, granos

básicos —maíz y frijol, sobre todo— y las sempiternas gaseosas, además de cerveza fría para paliar el calor. En el consumo de esos alimentos se advierte una mutación significativa del modelo alimentario de Puerto Vallarta.

Ritmos alimentarios y salud

- 9 La dinámica laboral moderna, propia de los grandes conglomerados urbanos, hace que la gente pase muchas horas fuera de casa. Esto es más que evidente en un lugar como Puerto Vallarta, donde la ocupación en el sector de servicios es la principal. Los ritmos de trabajo en ese destino turístico imponen, a la mayor parte de sus trabajadores, tomar fuera de casa al menos uno de los dos alimentos principales, ya sea el almuerzo o la comida. Con todo, hay que señalar que es costumbre arraigada entre los mexicanos comer en la calle. En consecuencia, comer fuera de casa no forzosamente es percibido como una necesidad impuesta por la dinámica del trabajo.⁷ Por lo demás, si se llega a hacer un tercer alimento, éste es frugal, usualmente, y se hace en el hogar por la mañana, rápidamente, o por la noche, con pausa.
- 10 La mayor parte de los establecimientos públicos de comida son las clásicas taquerías y las marisquerías; no hay que olvidar la situación costera de Puerto Vallarta. Hay también numerosas loncherías —nombre derivado de la palabra inglesa *lunch* y de la influencia norteamericana—, que son sitios de orientación culinaria ecléctica. En ellas, que operan más bien por las mañanas, se ofrece una gran variedad de platillos y bebidas. Ahí se puede beber desde una gaseosa hasta degustar una carne asada, pasando por los tacos “dorados”, los *hot cakes*, las tortas “cubanas”, los batidos de leche con frutas, las hamburguesas, los jugos de naranja y una plétora de platillos y bebidas, muchos de ellos propios de tradiciones culturales exógenas pero amalgamados al gusto mexicano. Además de las loncherías y de los restaurantes registrados como tales, existen otros establecimientos como cocinas económicas, fondas, rosticerías, pizzerías o sitios donde se vende comida rápida adaptada al gusto mexicano —una suerte de sucedáneos de los *McDonalds*, *Pizza Hut* o *Kentucky Fried Chicken*—, así como las tradicionales cenadurías.
- 11 La mayor parte de los establecimientos públicos de comida en Puerto Vallarta sigue de una u otra forma bajo la influencia de la tradición culinaria regional, que es una variante de la mexicana, el resto opera bajo el influjo de tradiciones culinarias externas, la cuales muchas veces, bajo la ascendiente de la llamada cocina-fusión, aceptan regustos propios de la culinaria mexicana, en particular el picante. También se encuentran fácilmente mixturas de diversas tradiciones culinarias: proliferan sucedáneos de la llamada “comida internacional”, del *tex-mex*, del *fast food* y más recientemente de las de origen asiático, pero todas más o menos adaptadas al gusto picante, y muchas de ellas a los bolsillos pequeños. Esos son los sitios donde comen los habitantes de Puerto Vallarta, pero también muchos de sus visitantes, quienes se aventuran más allá de los restaurantes de los hoteles donde se hospedan o de los establecimientos considerados gastronómicos. Una tarea por hacer en el caso de Puerto Vallarta, tal como el que realizó Monnet en la ciudad de México sería el mapa de la distribución de los diferentes tipos de sitios para comer, para establecer así los modelos alimentarios que fomentan.⁸
- 12 Los cambios en los hábitos alimentarios de los habitantes de Puerto Vallarta no sólo atienden al ámbito donde se come —privado o público—, sino a lo que se ingiere. En este sentido, desde hace tiempo se comen pollos empanizados o asados, *pizzas*, hamburguesas,

hot dogs, pescado crudo, de origen japonés, etc. Pero esos alimentos son arreglados al gusto local, es decir, al toque del chile. Por otra parte, algunos platillos típicamente mexicanos comienzan a ser aderezados y acompañados con productos exógenos, como las salsas de soya o pescado, y han aparecido, en los acompañamientos de los platillos, verduras y frutas antes desconocidas. Con todo, las influencias externas no sólo son de otros países, sino de otras regiones de México, tal es el caso de los tacos de mariscos, originarios de Baja California, los cuales, además de aportar sabores nuevos o renovados, constituyen una reducción de costos para vendedores y precio para comensales.⁹

- 13 De esta suerte, encontramos en el ámbito público de Puerto Vallarta, aunque también en el privado, una yuxtaposición de influencias culinarias producto de su dramática transformación social y cultural. Empero, dicha yuxtaposición no es refractaria: hoy en día se pueden degustar mezclas culinarias que podrían parecer más que osadas a los tradicionalistas moderados, por ejemplo, helado de chocolate con aderezo de chile verde. En el mismo sentido, el mayor o menor acceso de los habitantes de Puerto Vallarta a esta yuxtaposición-mezcla, se encuentra ligado, por supuesto, a su poder económico y estatus social, pero también al grado de resistencia que interponen al cambio.¹⁰ Esto explica que pervivan prácticamente sin permutas las inveteradas taquerías o cenadurías, donde se mantiene una versión local-regional de la culinaria tradicional mexicana, es decir, la del occidente de México. En ella no sólo se recrea el gusto típico —llamémosle así—, sino que tal pauta culinaria sigue siendo la más consumida y, sin duda, las más accesible económicamente hablando.
- 14 Al lado de la tradicional ha proliferado la comida rápida de origen norteamericano, pero también adaptada al gusto local. Esto parece crear una tensión constante entre el gusto tradicional y la curiosidad por nuevos sabores.¹¹ Sin embargo, la comida rápida, por el valor que le es agregado, tiende a ser más cara que la tradicional. Estos dos tipos de comida, junto con el *junk food* y las gaseosas —recuérdese que México es el primer consumidor mundial de esas bebidas— han influido, no sólo en la transformación del gusto, que en última instancia pudiese ser lo de menos, sino en la salud de la población. En efecto, el exceso de harinas y carbohidratos, tanto de la comida mexicana como de las llamadas rápida y chatarra, junto con al cambio de hábitos de vida —mayor sedentarismo—, ha propiciado que, como en Estados Unidos de Norteamérica, un número importante y creciente de personas se estén tornando obesas. Esto, por supuesto, se ha convertido en un serio problema de salud pública: México es ya el segundo país en el mundo con mayor número de obesos. (Olaiz et al., 2006).

¿Cuál es el modelo alimentario de Puerto Vallarta?

- 15 Hablar de un modelo alimentario requiere, antes que nada, tomar en cuenta los productos con los que se cuenta, su fácil o difícil obtención y su estacionalidad relativa. Luego precisa tratar la cuestión de los hábitos y ritmos alimentarios, así como las maneras de comer, tanto en el ámbito público como en el privado. También demanda tomar en cuenta el calendario ritual y las festividades. Y, finalmente, debe considerar los recursos económicos y el estatus social de los agentes que recrean dicho modelo.
- 16 Por lo tanto, en Puerto Vallarta se observa un modelo alimentario en hibridación y recomposición, donde se combinan y mezclan la tradición culinaria local-regional con influencias externas considerables. Su condición de estación balnearia de rango

internacional —donde confluyen influjos y ascendientes globales de índole alimentaria y culinaria, la mayor parte de ellos tamizados por el filtro sociocultural norteamericano—, hacen de Puerto Vallarta un lugar donde operan influencias alimentarias externas vigorosas, más presentes que en otras partes de México; empero, el modelo alimentario mexicano básico, de profundas raíces culturales, sigue vigente, es vigoroso, pues la adopción de nuevos paradigmas no genera *per se* el abandono completo de las antiguas tradiciones.¹²

- 17 En fin, en el modelo alimentario de Puerto Vallarta se nota una fuerte continuidad culinaria, al mismo tiempo que un cambio relevante. Pero la continuidad y cambio de ese patrón se están tornando perniciosos para la mayoría de la población, no sólo debido a los cambios mismos que trastocan una tradición culinaria de larga duración, sino porque buena parte de la calidad de sus componentes es mediocre, por no decir mala, y tiende hacia la deficiencia alimenticia y el desequilibrio de la salud.

Reflexiones finales

- 18 Hace cincuenta años, el modelo alimentario de Puerto Vallarta era el de la comida tradicional mexicana en su versión regional. Originario de tierra adentro, es decir, de los valles encajonados por la Sierra Madre Occidental, de tradición ganadera, ese modelo integró en su repertorio algunos productos del mar.
- 19 En general, los habitantes de Puerto Vallarta perciben como mexicana e internacional al tipo de comida que ahí se prepara y vende. Incluso, algunos de ellos asumen que la comida rápida, como las hamburguesas, puede ser considerada mexicana al ser condimentada con chile. Por otro lado, la mayor parte de los habitantes de aquella ciudad puerto se encuentra al margen de la comida de élite, salvo en versiones popularizadas cuando ello ocurre, tal es el caso de cierta comida de tradición japonesa, las pizzas de origen neoyorquino o el pollo frito, elaborado a la manera del *Deep South* norteamericano.
- 20 A diferencia de lo que ocurre en otros sitios —por ejemplo el puerto de Veracruz o la ciudad de Puebla—, la identidad de los habitantes de Puerto Vallarta no está arraigada de manera contundente a su cocina. Si alguna identidad les aglutina en el ámbito profano¹³ es la de un imaginario colectivo que pretende que su lugar es “el Paraíso Escondido”,¹⁴ un paraíso terrenal que se ofrece a los visitantes, y que éstos gozan tanto como los locales, aunque él es deteriorado más y más, día con día.
- 21 Su vocación turística ha convertido a Puerto Vallarta en un sitio donde conviven yuxtapuestas versiones mezcladas o mediadas de ciertas tradiciones culinarias, aunque la mexicana sigue siendo dominante. Con todo, al no poder ser refractaria dicha yuxtaposición, la dinámica alimentaria está propiciando la aparición de formas culinarias mixtas adaptadas al gusto mexicano, plenas de chile, aunque de calidad nutritiva dudosa.
- 22 Sin embargo, la gente con menos recursos, que es la mayoría, como siempre, tiene acceso mínimo a esas tradiciones culinarias yuxtapuestas y aun a sus recreaciones. Su manera de comer se apega a la tradición local, aunque con crecientes deficiencias alimenticias.

BIBLIOGRAPHIE

- COLLAÇO, J. 2003, "Um olhar antropológico sobre o hábito de comer fora", Campos. Revista de Antropologia Social, Paraná, Brasil, 4:171-193.
- COLLAÇO, J. 2005, "Comer fora - entre o exótico e o cotidiano", Temáticas, Campinas, Brasil, v. 25/26.
- ESCOBEDO, C. 1992, Remembranzas de Puerto Vallarta, Ediciones y Promociones Jáuregui, Guadalajara, México.
- ESPEITX, E. 2006, "Las prácticas de consumo 'alternativas' y el modelo 'dominante' ", *Cuadernos del CEAgo*, 8:33-38. www.seiahs.info/IMG/pdf/Las_practicas_de_consumo.pdf [25.08.2008]
- FLETES, C. R., MARCIAL, R., RODRÍGUEZ, R. 1999, El otro Vallarta: acercamiento a la problemática socio-urbana contemporánea de Puerto Vallarta, El Colegio de Jalisco, Zapopan, México.
- GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO, 2003, Guía turística Jalisco (Guide to Tourism in Jalisco), Gobierno del Estado de Jalisco, Guadalajara y Puerto Vallarta, México.
- MONNET, J. 1990, "Espaces, cultures et gastronomies: géographie des restaurants à Mexico", en Huetz de Lempis, A. y Pitte, J. R., *Les restaurants dans le monde et à travers les âges*, Glénat, París, 337-346.
- MONTES DE OCA, C. 2001, Puerto Vallarta de mis recuerdos, Universidad de Guadalajara, Guadalajara, México.
- MUNGUÍA, C. 2000, Recuerdos y sucesos de Puerto Vallarta, Ágata, Guadalajara, México.
- MUNGUÍA, C. 2003, Panorama Histórico de Puerto Vallarta y de la Bahía de Banderas, Secretaría de Cultura del Estado de Jalisco, Guadalajara, México.
- OFICINA DE CONVENCIONES Y VISITANTES DE PUERTO VALLARTA Puerto Vallarta vacation guide , 2006, Oficina de Convenciones y Visitantes de Puerto Vallarta <http://cvb.puertovallarta.net/> [25.08.2008]
- OLAIZ, G., RIVERA, J., SHAMAH, T., ROJAS, R., VILLALPANDO, S., HERNANDEZ, M., SEPULVEDA, J. (eds.) 2006, Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006, Instituto Nacional de Salud Pública, Secretaría de Salud, México, D.F.
- PÉREZ, H. 2002, "La comida típica del litoral", *Mexicoa*, 3:218-219.
- REYES, L. 2001, Puerto Vallarta: 150 años de historia, Impresiones Especializadas del Pacífico, Puerto Vallarta, México.
- RICCIARDI, A., 2004, "Especial. O desafio de administrar restaurantes étnicos", *Cozinha Profissional*, 86, 34-37. <http://www.cozinhaprofissional.com.br/anteriores.aspx> [02.05.2006]
- SCARTASCINI, S. G. 2001, Puerto Vallarta y sus tradiciones: tres fiestas patronales, pasado y presente, El Colegio de Jalisco, Zapopan, México.
- SCARTASCINI, S. G. 2003, Miradas al Viejo Vallarta, edición del Ayuntamiento, Puerto Vallarta, México.
- Vallarta Lifestyles. Best of Vallarta, 2005, 16-2, Puerto Vallarta, México.

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA, 2006, Bahía de Banderas a Futuro, CU Costa, Puerto Vallarta, México. <http://www.cuc.udg.mx/CEDESTUR/badeba/bahia%20de%20banderas.htm> [02.05.2006]

NOTES

1. Proyecto Bahía de Banderas a futuro. <http://www.cuc.udg.mx/CEDESTUR/badeba/bahia%20de%20banderas.htm> [02.05.2006]
2. *Conteo de población de 1995*. México, Consejo Nacional de Población, 1999.
3. Entrevista realizada a Ana Gómez, economista, profesora del Centro Universitario de la Costa, Universidad de Guadalajara. Puerto Vallarta, enero 12 de 2006.
4. De acuerdo con Collaço (2005: 21), los restaurantes son un punto de encuentro entre las cocinas de diferentes regiones, permiten el acceso a los nuevos gustos y logran un cambio en las formas de socialización.
5. Entrevista realizada a Héctor Pérez, presidente de la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados. Puerto Vallarta, enero 14 de 2006.
6. En México a los barrios se les llama colonias.
7. Collaço (2003: 173) sugiere que los cambios alimentarios resultan de la modernización de los estilos de vida urbanos y de la transmisión de nuevas ideas sobre la comida, aunque ellas están siempre incorporadas en las representaciones locales sobre los alimentos y los hábitos alimenticios.
8. Monnet (1990: 337-346) encontró que la ubicación de los sitios donde se expende comida se relacionan con el perfil de los clientes potenciales. Lugares que ofrecen un menú barato se concentran en barrios de clase media, cerca de las oficinas y tiendas, mientras que los cafés y restaurantes formales están predominantemente situados en barrios de clase alta. A su juicio, las taquerías son un caso aparte, ya que ellas están dispersas por toda la ciudad, siendo menos numerosas sólo en las zonas donde competían con otros tipos de establecimientos para comer.
9. Al igual que ocurrió en São Paulo (Ricciardi, 2004: 4), en Puerto Vallarta la expansión del turismo ha estimulado la creación de restaurantes étnicos, no tanto por los habitantes locales, sino para los visitantes de regiones específicas.
10. De acuerdo con Collaço (2003: 172-173), la producción y distribución de alimentos, así como sus aspectos simbólicos, sólo son realizables si las personas deciden innovar o no en su cocina.
11. Collaço (2005: 4) ha observado que en los grandes conglomerados urbanos los restaurantes de comida rápida están ofreciendo una variedad importante de nuevos sabores, que progresivamente son incorporados por los consumidores hasta convertirse en familiares. Tal está comenzando a ocurrir en Puerto Vallarta.
12. El «típico» restaurante para turistas adapta constantemente la cocina original a los gustos locales y a la cocina de moda, manteniendo así una especificidad que no parece extraña (Collaço, 2005: 7).
13. En el ámbito sacro, la identidad de los vallartenses está ligada a la Virgen de Guadalupe.
14. El apelativo “Paraíso Escondido” fue dado a Puerto Vallarta por el poeta Eduardo Enríquez Ríos, en 1948.

RÉSUMÉS

Puerto Vallarta está situada na costa meridional do Pacífico mexicano, destino turístico considerado de grande prestígio. Além disso, é também reconhecida pela sua qualidade de sua cozinha, vista como *gourmet*. Entretanto, a alta gastronomia é apenas uma parte da vasta diversidade de culinárias que se oferecem nessa cidade-porto, um resultado das profundas mudanças sociais ali transcorridas nas últimas três décadas. O texto oferece uma breve explanação da introdução e evolução de alguns usos alimentares em Puerto Vallarta, expondo também uma articulação com o contexto local, analisando o abastecimento, a composição alimentar e seus ritmos. Nesse sentido, questiona-se a existência de um modelo alimentar local justaposto às fortes influências exógenas e que teria poucos vínculos com uma possível identidade cultural da população local.

Puerto Vallarta, located on the Mexican Pacific coast, is now a prestigious tourist destination. It is also considered a venue for gourmet cooks, due to the elaborate variety of gastronomy available. Nevertheless, what meets the eye is only part of a motley crowd of culinary possibilities that emerge simultaneously in this port, which in turn are the result of the giddy social change of the last three decades. The following text gives a brief explanation of the historic evolution of Puerto Vallarta regarding the introduction of different culinary traditions; it explores the perceptions of local inhabitants of these gastronomic innovations; these perceptions are duly related to a supposed local cultural *ethos*; and finally it proposes that the juxtaposition of what is on offer gastronomically is an extension of certain 'food models' and the development of a new socio-cultural identity.

Situado en la costa meridional del Pacífico mexicano, Puerto Vallarta es un sitio turístico prestigiado, y es también considerado un destino de cocina *gourmet*. Sin embargo, la alta gastronomía es sólo parte de una gran variedad de posibilidades culinarias que se ofrecen en esa ciudad-puerto, lo cual es resultado de vertiginosos cambios sociales ocurridos ahí durante los últimos tres decenios. El texto que sigue ofrece una breve explicación de la entronización y evolución de algunos usos alimentarios en Puerto Vallarta; expone también una explicación del contexto local en relación con el abasto, la composición alimentaria y sus ritmos; y se pregunta por la existencia de un modelo alimentario local yuxtapuesto, provocado por las fuertes influencias culinarias exógenas, el cual sólo tendría nexos exiguos con una posible identidad cultural de los vallartenses.

INDEX

Palavras-chave : culinária, globalização identidade social e cultural, mudança social, turismo

Palabras claves : cambio social, globalización, identidad socio-cultural, México

AUTEURS

RICARDO ÁVILA

Universidad de Guadalajara, México, riavila@cencar.udg.mx

MARTÍN TENA

Universidad de Guadalajara, México, mtena@cucba.udg.mx