
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: spaghetts 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 sobretodo 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 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, Ecología 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 recomposiciones 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, 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), asociada al Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília (CDS-UnB), katz@mnhn.fr