

LA COMIDA: ¿lugar de encuentro entre disciplinas científicas?

David Oseguera Parra

Quizás sea la comida una de las actividades humanas que con mayor claridad muestra el requerimiento de que diversas disciplinas científicas participen en la comprensión y resolución de los distintos problemas que van surgiendo en ella. La comida parece estar situada en la intersección de procesos biológicos, sociales, psicológicos y culturales. Sin embargo, en ella la concurrencia disciplinaria no se parece a una cooperación intelectual planificada, donde se efectuaría alguna división e interacción racional del trabajo científico, sino más bien como la yuxtaposición de visiones especializadas, en ocasiones complementarias, muchas veces divergentes o incluso antagónicas. Así, podemos reconocer que las diversas disciplinas han construido sus propios y específicos campos científicos sobre la alimentación, de un modo que implica el manejo de distintos corpus teóricos, así como el aporte de diferentes hipótesis sustantivas, entre otras cuestiones. Veamos enseguida algunos ejemplos.¹

La nutrición, ubicada entre las ciencias naturales aplicadas (biomédicas particularmente)² inició en 1780 con el descubrimiento de Lavoisier de que los seres vivos actúan como un motor que “quema” los alimentos para obtener de ellos la energía necesaria para funcionar. A principios del siglo XX, se descubrió que la carencia de pequeños compuestos químicos —las vitaminas— podían causar trastornos en la salud. Así, se

desarrolló un cuerpo de conocimientos en torno a los elementos nutricios que el ser humano requiere ingerir cotidianamente para mantener un desempeño *fisiológico* normal. Durante la primera mitad de dicho siglo, la nutrición se perfiló como la disciplina que cuidaba de los mínimos indispensables en el ser humano en cuanto a micronutrientes, calorías y proteínas, y diseñaba meticulosamente determinadas "dietas normales". A finales de este siglo, la "nueva nutrición" se ha reorientado hacia modelos de alimentación más simplificados y flexibles, con el acento novedoso en compuestos no nutrimentales, tales como los antioxidantes, la fibra dietética, la sal, las diversas grasas y el colesterol.³ Aunque los nutriólogos se interrogan sobre el porqué de las prácticas alimentarias de los humanos, no profundizan mucho en ello y remiten la cuestión a la variabilidad de las culturas, la transmisión generacional, e incluso a la publicidad.⁴

Por otra parte, la economía, ciencia surgida en Inglaterra con la obra clásica de Adam Smith y David Ricardo, se ocupó originalmente del intercambio comercial entre las naciones y de los factores de la producción (tierra, capital y trabajo), dejando para momentos posteriores —a partir del cisma de la escuela austriaca (de la "utilidad-límite") y de los enfoques subjetivistas— el esclarecimiento de los fenómenos de consumo, especialmente los alimentarios. Al respecto, entre los postulados teóricos más básicos y difundidos de la economía se halla el de la curva de Engel,⁵ que explica el comportamiento de los consumidores de alimentos como una función del empleo y los ingresos. Por ejemplo, en un estudio reciente sobre el patrón alimentario de la población mexicana urbana, se afirma que:

está claro que el ingreso no define solo el patrón alimentario, pero influye en su estratificación y determina los niveles de consumo. El ingreso y sus expresiones en el gasto son condicionantes del tipo de consumo, lo cual marca las transformaciones alimentarias actuales, y puede reflejar continuidad, cambio o transformaciones, aunque la propensión al consumo se define a partir de un tipo de oferta establecida y permeada por el mercado global.⁶

La economía otorga un papel mínimo en la determinación del consumo alimentario a otros factores diferentes al ingreso y a la oferta, como serían: el desarrollo étnico, los cambios en las estructuras y formas de organización familiar, la publicidad, ciertas estrategias de la industria alimentaria (diversificación de marcas y tipos de empaque y presentación), los sistemas de distribución, etcétera.

La sociología es otra disciplina científica con una aproximación muy particular al hecho humano alimentario. La sociología, que recibe un

fuerte impulso fundacional (con el enfoque *verstehen* o comprensivo) aportado por Max Weber en la segunda década del siglo XX, se consolidó medio siglo después con pensadores finiseculares de la talla de Pierre Bourdieu. En la obra de este último sobresalen las teorías de campo cultural y de *habitus*, con las cuales se logra una importante mediación teórico-metodológica en cuanto a la interacción entre el peso de las estructuras sistémicas y la capacidad de los individuos, así como sobre la continuidad, regularidad y modificación de las prácticas sociales. Al referirse al consumo alimenticio (junto al mobiliario, vestido, etc.) Bourdieu analiza el modo en que las clases redefinen sus diferencias sociales mediante las distinciones simbólicas.⁷ Centrado en esto último, su análisis sociológico marginó o subordinó las cuestiones estrictamente nutricionales y económicas. Si Bourdieu se fija en el aspecto nutricional de dicho consumo es para enfatizar el mayor o menor condicionamiento material existente sobre los gustos alimenticios de las clases; y cuando aborda la relación entre el consumo y los ingresos, es para afirmar el papel mediador del *habitus*.⁸ Otro sociólogo, Nicolas Herpin, procede de manera similar al estudiar la comida como una institución social, puesto que concibe la satisfacción de las necesidades energéticas del cuerpo (la alimentación) regida más bien por regularidades que son de un orden distinto al de la fisiología —así, las diferencias que encuentra en la sociedad francesa las atribuye en primer lugar a rasgos de clase social y secundariamente a diferencias de edad y sexo.⁹

Como se puede advertir, las disciplinas científicas tienden a edificar visiones especializadas que construyen objetos de estudios muy propios que excluyen o marginan cuestiones sustantivas y particulares de la alimentación humana, tratándolas como “residuos” que quedan sin comprenderse dentro del respectivo campo de estudio de cada disciplina. Esto lleva a ofrecer explicaciones muy diferentes sobre determinada problemática, como veremos a continuación.

Diversas perspectivas del futuro de la alimentación humana en un mundo globalizado

Cuando estudiosos del consumo alimentario o de las prácticas culturales se interrogan sobre la internacionalización de los gustos alimentarios en el marco de la globalización, ofrecen diversas y controvertidas visiones disciplinarias. A continuación ofrezco un resumen de algunas de las diversas posturas asumidas.

- Tendencia mundial americanizante o “macdonaldización” del mundo, aunque la mayoría de la población mundial está quedando fuera de este modelo de consumo;¹⁰
- Compatibilidad entre una parcial homogeneización (sobre la base de productos estadounidenses) de los gustos en los países solventes del tercer mundo con el mantenimiento de patrimonios culinarios nacionales,¹¹
- No la americanización ni la homogeneización de los comportamientos alimentarios, sino el rompimiento de los vínculos históricos entre lugar y alimento y la erosión paralela de la singularidad de los platos tradicionales debida a la creciente “taylorización” del cocinar,¹²
- Tendencia hacia la homogeneización progresiva a escala universal de los patrones alimentarios de consumo (tanto en lo agropecuario, con una progresiva reducción de las variedades vegetales y animales, como en el ámbito de los consumidores), con oposición de otras tendencias que preservan la fortaleza de tradiciones culinarias específicas de regiones del mundo entero,¹³
- Tendencia en la cultura occidental hacia un comportamiento más racional de los consumidores que acarree grandes cambios en la industria y el comercio alimentarios con perspectiva de disminuir la hegemonía de los productos pacotilla y lograr una forma más sana de vivir con base en una alimentación correcta.¹⁴

Como se puede apreciar, sobre un mismo proceso como la mundialización en los comportamientos alimentarios, tienen lugar explicaciones contrapuestas o divergentes que se fundan sobre diversos datos y corpus teóricos, aunque en varios de los autores sus referentes empíricos resulten similares: importancia de los platos tradicionales, papel de las multinacionales, cambios en las formas de organización del ámbito doméstico y laboral, revolución tecnológica, papel de la publicidad, etc. Aunque es palpable la compartimentación disciplinaria, ya mostrada aquí en el punto primero, ésta no parece ser la única razón de las disparidades y desencuentros de las miradas disciplinarias sobre los fenómenos del consumo cultural, como bien advierte García Canclini.¹⁵

El estudio socioantropológico de la alimentación:

los itinerarios en el estudio de la cultura alimentaria

Según ha mostrado Silvia Carrasco I Pons¹⁶ la construcción del discurso socioantropológico sobre la alimentación humana ha recorrido tres fases discernibles: 1) la de proliferación de declaraciones programáticas sobre el potencial del estudio de la alimentación en términos de la cultura, 2) la creación de conceptos para el análisis de la cultura alimentaria, sin prescindir de las viejas problemáticas de la disciplina antropológica (identidad, integración social y tradición, entre otras) y 3) a partir del estudio etnográfico concreto del comportamiento alimentario se bifurca el camino en tres orientaciones (la reconstrucción de los factores que inciden en la creación de los hábitos en regiones culturales amplias, los estudios en pequeños grupos para reconocer los núcleos y las periferias de los sistemas alimentarios, y la selección de situaciones privilegiadas donde se evalúa el peso de los aprendizajes de los patrones alimentarios. Gracias a ese itinerario, ahora nos encontramos delante de un programa que "resitúa los condicionamientos puramente económicos de las prácticas alimentarias" a la vez que propicia el conocimiento del comportamiento alimentario

en términos de su carácter simbólico, por su carácter sistémico y a la vez nos permite encontramos frente a un programa progresivo para el estudio cultural de la alimentación humana.¹⁷

En torno a la cultura alimentaria mi itinerario personal (1995-1999) ha incluido diversos temas específicos, así como una cierta variedad de enfoques conceptuales y de dispositivos técnicos. En mi propia investigación como doctorante en Antropología Social¹⁸ he enfocado la cultura alimentaria tomándola como una totalidad concreta que resulta de múltiples determinaciones y cuya síntesis reúne a diversas representaciones, prácticas y relaciones que involucran a un espectro de públicos consumidores "construidos" históricamente y en procesos continuos de transformación. En el estudio de la cultura alimentaria he intentado un equilibrio entre el ámbito de las prácticas (o costumbres) y los de las representaciones, aspectos sociales y simbólicos claves en el conocimiento adecuado de una institución cultural de enorme y profunda significación. Mi investigación más reciente se circunscribió a la cultura alimentaria de la ciudad de Colima, considerando su evolución histórica, el comportamiento alimentario en diversos estratos sociales y las trayectorias de cambio de régimen de alimentación en pequeños grupos que redefinen sus identidades.

El entendimiento de las prácticas alimentarias, las representaciones y relaciones sociales en dicho ámbito, no puede resolverse mediante un solo cuerpo teórico. Como lo ha mostrado García Canclini respecto del consumo cultural,¹⁹ se requiere de la concurrencia de varios corpus teóricos que se complementen en las tareas de recortar, comprender y explicar los fenómenos alimentarios a cargo de estudios concretos. Así, durante mi trabajo de investigación he retomado muy diversos planteamientos teóricos elaborados en torno a la cultura alimentaria: Jesús Contreras Hernández (tradición culinaria), Gilberto Giménez (cultura regional, conversión), Marvin Harris ("bueno para comer"), Mary Douglas ("bueno para pensar"), Pierre Bourdieu (el *habitus*), Néstor García Canclini, Claude y Christian Grignon (gustos-estrategias), Nicolas Herpin (aceleramiento de tiempos alimentarios), Malcolm Hamilton (lo sagrado en la dieta), Jorge A. González (frente cultural) y François Dubet (lógicas de identificación). Reconozco que entre los autores en que me apoyé existen discrepancias y hasta agudas controversias, pero también advierto que —más allá de un superficial eclecticismo— la integración de teorías puede ser fértil cuando la complejidad y heterogeneidad de las cuestiones empíricas lo justifican. Un ejemplo específico de la fertilidad de cruzar modelos teóricos lo representa la combinación del pensamiento de Marvin Harris y el de Mary Douglas, generalmente considerados como antagónicos. El planteamiento harrisiano puede ayudar a entender el porqué determinados productos alimenticios se han incorporado a la tradición gastronómica de un pueblo, permaneciendo entre sus gustos con admirable persistencia a lo largo de los siglos y sorteando diversas coyunturas. No obstante, el enfoque materialista de Harris me resulta insuficiente para captar la dimensión expresiva de los alimentos en un contexto cultural determinado, y aquí es donde importa recuperar la concepción de Mary Douglas en torno a la alimentación como un código que expresa relaciones sociales.²⁰ De esta forma podemos estudiar con provecho las prácticas y representaciones alimentarias presentes en la comida, particularmente cuando los alimentos actúan como instrumentos de la ritualidad, o como mitos que rigen de modo ejemplar el comportamiento humano.

Las formas de registro de la información también fueron muy variadas, pues utilicé un abanico de técnicas e instrumentos de recolección, tanto cualitativas como cuantitativas. Primeramente, además de la revisión de literatura historiográfica y de diversas entrevistas semi-estructuradas con personas conocedoras de la tradición gastronómica regional, fue de gran importancia tener acceso a los datos generados por el proyecto FOCYP sobre la evolución de los campos del abasto y la alimen-

tación de la ciudad de Colima en el siglo XX.²¹ En otro momento posterior del trabajo de campo, apliqué con un equipo de trabajo una encuesta para conocer el consumo alimentario cotidiano en la ciudad de Colima, entrevistando a 120 familias, representando a tres estratos de ingreso familiar. El levantamiento de la encuesta fue a mediados de 1997 y el cuestionario se encuentra organizado a partir del “menú” que las familias preparan dentro del hogar, detallando los platillos e ingredientes que lo integran. Entrevistamos al ama de casa, o bien a la persona encargada de preparar los alimentos en el hogar, siguiendo el método de recordatorio por el cual se registran los alimentos consumidos el día anterior a la entrevista. Luego de llenados, los cuestionarios fueron acuciosamente revisados y se procedió a la captura en varias bases de datos articulados mediante el programa MS-Access. En esta etapa ya dispuse de un primer nivel de procesamiento, que me permitió una visión general de las prácticas alimentarias. Sin embargo, efectué un nuevo procesamiento de los datos de la encuesta, ahora mediante la técnica de heurística, auxiliándome de software específico (Ucinet) y apoyado por especialistas en procesamiento matemático y en computación. Una tercera parte (o quizás más) del trabajo de campo, consistió en generar información directa y personalmente mediante la técnica de historia de vida,²² enfocando cada una de ellas a los sucesos y contextos biográficos relativos al cambio de régimen alimentario. El registro de información se hizo mediante entrevistas grabadas en audio, siguiendo un guión genérico que permitió una aplicación flexible a cada uno de los entrevistados dentro de cada uno de los grupos clasificados previamente (vegetarianos, tragones). Las entrevistas fueron transcritas *-in extenso-* y resumidas dentro de tablas-resumen de acuerdo a similitudes y diferencias en torno a diez dimensiones (tipo de régimen, forma de conocer/adquirir, motivos, logros, etc.). El uso combinado de diversas técnicas e instrumentos de registro de datos fue regulado por una perspectiva metodológica intermedia entre una estrategia deductiva y otra inductiva, entre la indigestión teórica (consumo de literatura preexistente) y el empirismo de la literalidad de las notas de campo. En mi caso, creo haber seguido una vía distinta, situada entre la generación de teoría fundamentada (*grounded theory*)²³ y la verificación de teoría.

A modo de conclusión

Mientras que la comida se encuentra situada en un punto de encuentro entre lo biológico, lo social y lo cultural, las disciplinas científicas que estudian el comportamiento alimentario han erigido observatorios unilaterales producto del recorte de sus respectivos campos de estudio, en los cuales han construido teorías y conceptos muy específicos de cada ciencia en particular. Esto es lo que aquí hemos observado tanto en la ciencia de la nutrición, como en la economía y la sociología. Incluso, al referirse a un mismo marco de fenómenos –como la internacionalización actual de los gustos alimentarios– las diferentes disciplinas y autores convocados ofrecen explicaciones divergentes o contrapuestas, pese a que en varios casos los referentes empíricos sean los mismos o parecidos. Sin embargo, también mencionamos que esto además se debe a la diversificación de los comportamientos culturales de los grupos sociales en diferentes escalas y lógicas de consumo.

En cuanto al estudio socioantropológico de la alimentación, podemos señalar que la misma construcción de su discurso científico, con capacidad explicativa en aumento, ha implicado necesariamente –tanto en términos de las disciplinas, como en los de mi experiencia como investigador en el tema– recorrer itinerarios de creciente complejización, donde hay que ir resolviendo simultáneamente varias cuestiones fundamentales: el manejo problemático de conceptos centrales de las disciplinas, la atención a diversas orientaciones teóricas y técnicas, y el ensayo de una perspectiva metodológica que se apoya en el cuerpo teórico existente para verificar procesos y propiedades, a la vez que intenta avanzar hacia una formulación teórica más acorde al “mundo real” de la cultura,²⁴ en el cual los fenómenos alimentarios están estrechamente vinculados, aunque las disciplinas científicas se afanen en estudiarlos separadamente.

Notas y referencias bibliográficas

1. Agradezco los apoyos recibidos entre 1993 y 1999 por la UACH, institución donde laboro como profesor-investigador y del CONACYT, de quien fui becario durante mis estudios de posgrado en Antropología Social en la *UAM-I*.
2. La carrera de nutricionista, o nutricionista-dietista, o incluso simplemente dietista en América Latina, ha surgido en las Facultades o Escuelas de Medicina, o bien de Salud Pública.
3. Chávez, Adolfo y Miriam. *La nueva alimentación. Cómo evitar nuestra desnutrición oculta y el envejecimiento prematuro*, Procuraduría del Consumidor-Editorial Pax, México, 1995, pp. 19-20.
4. *Ibidem*, pp. 6-7. "¿Por qué comemos lo que comemos? La mayoría lo hacemos por costumbre, porque así aprendimos de nuestros padres y abuelos. 65% de la humanidad que depende de la caza, la recolección y la agricultura tradicional come lo que su propia tecnología de producción le proporciona, poco ha cambiado en los últimos siglos [] el 35% de la humanidad que depende del comercio alimentario moderno come también en consideración a sus costumbres, pero, aunque sin sentirlo, ha estado cambiando mucho"
5. Varian, *Microeconomía intermedia*, Madrid, 1992. Al respecto, la curva de Engel ilustra una ley económica que demuestra que el consumo alimentario es inelástico, o sea, que una vez que la población alcanza determinado nivel de ingreso, la proporción del gasto destinado a los alimentos disminuye y el individuo estabiliza su consumo en el tiempo.
6. Torres Torres, Felipe (Coord.). *La alimentación de los mexicanos en la alborada del tercer milenio*, UNAM-IIIEc., inédito, pp. 27 y 32.
7. Bourdieu, Pierre. *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Taurus, Madrid, 1988.
8. *Op. Cit.*, pp. 382. El habitus es inculcado a los individuos bajo ciertas condiciones objetivas de existencia y genera en ellos pautas de conducta de relativa estabilidad durante su vida, brindándoles un conjunto de disposiciones básicas de percepción, pensamiento y acción. En este sentido, los niveles de ingresos actúan causalmente sobre el consumo de los individuos y las clases sólo *en asociación* con el habitus que han producido.
9. Herpin, Nicolas. "Le repas comme institution. Compte rendu d'une enquête exploratoire", *Revue Française de Sociologie*, vol. XXXIX.
10. Barnet, Richard J. y Cavanagh, John. *Global Dreams. Imperial Corporations and the New World Order*. Simon & Schuster, 1995, pp. 244 y ss.
11. Green, Raúl H. "Modes de consommation et échanges alimentaires en Amérique Latine: Brésil, Mexique et Venezuela", en *Problemes D'Amérique Latine*, No. 81, 1986.
12. Ortiz, Renato. *Mundialização e Cultura*, Editora Brasiliense, Brasil, 1994.

13. Contreras Hernández, Jesús. *Antropología de la alimentación*, Eudema, Madrid, 1993.
14. Chávez, Adolfo y Miriam. *La nueva alimentación. Cómo evitar nuestra desnutrición oculta y el envejecimiento prematuro*. Ed. Pax-Profeco, México, 1995.
15. Esta "desconexión" entre las miradas sobre la sociedad y su cultura, agrega García Canclini, también "tiene su correlato, sobre todo en las grandes ciudades, en la fragmentación de las conductas. La gente consume en escenarios de escala diferente y con lógicas distintas, desde la tienda de la esquina y el mercado barrial hasta el supermercado y los macrocentros comerciales"; y sin embargo, hay que intentar aproximaciones más complejas al consumo de las diversas capas sociales y de un mismo campo cultural, puesto que "una nación es, en parte, una comunidad hermenéutica de consumidores. Aún los bienes que no son compartidos por todos son significativos para la mayoría". Cf. García Canclini, Néstor. *El consumo cultural en México*, CONACULTA, México, 1991, pp. 19 y 39.
16. "Orientacions teòriques i formulació de problemes en l'estudi socioantropològic de l'alimentació", *Quaderns d'Antropologies*, Barcelona, mayo, 1992.
17. *Ibid.*, pp. 17.
18. Cf. Oseguera Parra, David. *La cultura alimentaria de Colima*, tesis de doctorado en ciencias antropológicas, UAM-I, julio de 1999.
19. Advirtiendo el poco consenso que han generado las diversas teorías sobre el consumo, García Canclini propone que: "debemos poner en relación a estos enfoques parciales: lo que la economía sostiene acerca de la racionalidad de los intercambios económicos con lo que antropólogos y sociólogos dicen sobre las reglas de la convivencia y los conflictos, y con lo que las ciencias de la comunicación estudian respecto al uso de los bienes como transmisiones de información y significado". Luego de exponer seis modelos teóricos provenientes de diversas disciplinas y que juzga de mayor fertilidad actual, García Canclini se interroga sobre cómo aprovechar conjuntamente tales aportes particulares: "¿Qué hacer con estos seis modelos? Quizá quede claro por lo dicho sobre cada uno, que los seis son necesarios para explicar aspectos del consumo. Ninguno es autosuficiente y, sin embargo, aún es difícil establecer principios teóricos y metodológicos transversales que los combinen". Cf. García Canclini, Néstor. "El consumo" *Op.Cit.*, pp. 19 y 32-33.
20. Douglas, Mary e Isherwood, Baron. *El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo*, CONACULTA, México.
21. En dicho proyecto (1993-95) se establecieron ocho campos culturales (religión, educación, salud, cultura alimentaria, cultura del abasto, diversión, edición y arte) durante cuatro periodos históricos (pre-revolución, pos-revolución, modernización y pre-crisis); esto se trabajó mediante tres enfoques empíricos: una encuesta nacional de hábitos y prácticas culturales, una serie de cartografías culturales del crecimiento de las ofertas en las ciudades y centenares de historias de vida y de familia. Cf. González,

Jorge A., "La transformación de las ofertas culturales y sus públicos en México. Una apuesta y una propuesta indecorosas", en *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, Vol. VI, No. 18, U. de C., México, 1994.

22. El acceso a los entrevistados se hizo mediante mi red familiar, así como las redes de amigos y conocidos de que dispongo en la ciudad de Colima. La entrevista se realizó unas veces en la casa de los entrevistados y otras en su centro de trabajo, tratando siempre que fuera aquel sitio donde existiera la menor distracción posible. Algunas veces las concerté por vía telefónica y en otras cara-a-cara. Posteriormente a cada entrevista, efectuaba alguna nota en mi Diario de Campo, para registrar el ambiente bajo el cual se desarrolló la entrevista, el estado de ánimo del entrevistado y el mío, y resaltando algún hecho singular sobre las experiencias del sujeto o sobre la alimentación colimense en general.
23. Cf. Glaser, Barney G. /Strauss, Anselm L. *The discovery of grounded theory: strategies for qualitative research*, Aldine de Gruyter, New York, 1967.
24. Es conveniente considerar que dicho método de investigación social produce teoría que se asemeja con algunos rasgos importantes de los significados sociales: "por ejemplo, si se desea obtener acceso a otra cultura con rapidez, eficiencia y precisión [...] lo mejor sería proceder en esta forma flexible y especial, en lugar de adherirse a un programa preconcebido y fijo de aprendizaje. Está claro que la gente que se sumerge dentro de una cultura aprende su idioma con mayor rapidez [...]. Esto parece ser así debido a las propiedades mismas de los significados", (negritas DOP). Cf. Schwartz, Howard y Jacob, Jerry. *Sociología cualitativa - Método para la reconstrucción de la realidad*, Trillas, México, 1984.