

La alimentación como hecho cultural: una construcción socioalimentaria en el contexto mexicano

Food as a Cultural Fact: A Socio-Nutritional Construct in the Mexican Context

María de los Ángeles Palma Tenango¹

María Eugenia Chávez Arellano²

Elba Pérez Villalba³

Cristóbal Santos Cervantes⁴

RESUMEN

El artículo analiza el campo de la antropología de la alimentación en el contexto mexicano. La metodología consistió en la revisión de literatura sobre análisis alimentarios socioculturales en México. A partir de lo cual se encontró que la mayoría de éstos permiten contribuir a la diversidad de culturas alimentarias, en donde ha sido necesaria la comprensión e interpretación de sus realidades y que los principales retos continúan siendo proponer la construcción de conocimientos con cabida epistemológica y metodológica en donde la centralidad sean los sujetos sociales, así como la necesaria visibilización de las mujeres en la labor de alimentar a los demás.

Palabras clave: México, cultura, significados, antropología, mujeres.

ABSTRACT

The article analyzes the field of food anthropology in the Mexican context. The methodology consisted of a literature review about sociocultural food analysis in Mexico. From which it was found that most of these allow to contribute to the diversity of food cultures, where the understanding and interpretation of their realities has been necessary and that the main challenges continue to propose the construction of knowledge with an epistemological and methodological capacity. where the centrality is the social subjects, as well as the necessary visibility of women in the work of feeding others.

Keywords: Mexico, Culture, Food, Anthropology, Women.

INTRODUCCIÓN

El campo de la antropología de la alimentación se ha relacionado principalmente con los alimentos, por lo que se ha interesado en el análisis de la función y papel de la comida como portadora de identidad, patrones de consumo y de relaciones sociales, asimismo como vehículo de significados, negociaciones, estatus, resistencias y adaptaciones que otorgan una reproducción social como parte de la cultura en las sociedades.

1 Universidad Autónoma Chapingo, México, ORCID iD 0000-0003-2521-5481, durchpalma@gmail.com

2 Universidad Autónoma Chapingo, México, ORCID iD 0000-0003-1149-706X, sociológica57@gmail.com

3 Universidad Autónoma Chapingo, México, ORCID iD 0000-0001-6412-4860, elbapv@hotmail.com

4 Universidad Autónoma Chapingo, México, ORCID iD 0000-0002-4713-3430, chicauac@hotmail.com

La alimentación es concebida como una de las actividades humanas más importantes y significativas para perpetuar la vida misma; a su vez, como hecho cultural es un proceso que contiene una serie de prácticas, hábitos y costumbres que forman parte de un aprendizaje que es construido y legitimado socialmente (Aguilar, 2014; Berger y Luckman, 2001). Debido a estas dos vertientes el fenómeno alimentario ha sido estudiado desde diferentes disciplinas y dimensiones como son la política, la nutrición, la economía y la antropología (Ortiz, Vázquez y Montes, 2005). En el presente artículo interesa resaltarla desde el punto de vista cultural a partir de una revisión documental, en donde se dimensiona como una construcción social en el tiempo y espacio.

Lo anterior lleva a analizar el fenómeno alimentario como un hecho cultural complejo, que se va modificando por diversos factores y que a su vez es mantenido por acciones sociales al interior de una cultura, por lo que requiere de una escucha etnográfica (Guber, 2004; Segato, 2015). Teniendo en cuenta lo dicho, interesa retomar la perspectiva sociocultural que propone investigar el hecho alimentario desde sus comportamientos, sus condicionantes y sus significados que van desde lo biológico hasta lo cultural (Díaz, 2016).

La alimentación es un tema relevante en el contexto alimentario sobre todo en materia de políticas públicas hacia la solución de dos problemas: hambre y desnutrición versus sobrepeso-obesidad, sin embargo, también se encuentran investigaciones interesadas por el significado cultural de prácticas y hábitos de diversas comunidades y grupos sociales (López-García, 2016).

Las comunidades urbanas y rurales no son ajenas al mundo globalizante que va alterando modos de vida y patrones de consumo, es por ello que se vuelve importante elaborar una revisión de la alimentación hoy en día, resaltando la participación femenina en el alimentar cotidiano (Pérez-Gil, 2000; Franch, 2014).

LA ALIMENTACIÓN COMO CONSTRUCCIÓN CULTURAL

La alimentación es considerada un hecho cultural complejo en el sentido que atraviesa desde aspectos biológicos hasta culturales a lo largo del tiempo en una cultura, y es en donde la antropología con su enfoque holístico ha tenido aportes importantes en el tema, ya que se ha interesado por el estudio y los significados de la comida (Aguilar, 2014).

De acuerdo con Ortiz et al. (2005) podemos ubicar cuatro enfoques que se han aproximado al estudio de la alimentación en México, esta caracterización puede ayudarnos a entender el acercamiento disciplinario con el vínculo alimentario y su principal interés para analizarla dentro de problemáticas contemporáneas.

El primero de ellos está bajo el enfoque político, y los aspectos que analiza son las políticas de gobierno para la producción y abasto de alimentos; el segundo es el económico, centrándose principalmente en el papel que tiene el ingreso en el consumo de los estratos sociales; el enfoque nutricional es el tercero, el cual estudia el índice nutricional de las poblaciones (principalmente los macro y micronutrientes); y por último estaría el enfoque de la antropología de la alimentación que analiza los hábitos, costumbres y prácticas alimentarias. Como nuestro interés es la perspectiva social, nos centramos en el último enfoque para dar cuenta de alguna serie de estudios que se han realizado desde la Antropología de la alimentación.

La antropología de la alimentación es un campo de estudio que concibe al hecho alimentario, ante todo, como un acto social que tiene una organización y un sentido cultural, en donde las elecciones también están orientadas por la cultura ya que no se come todo lo existente de un sistema alimentario, así como lo menciona Gispert (2013) “a sistemas culturales diferentes corresponden sistemas alimentarios distintos” (p. 103), de ahí que hablemos de una construcción cultural de la comida (Contreras y Gracia, 2005).

De lo anterior se infiere que la comida refleja modos de vida que están inmersos en una determinada cultura; la humanidad es una especie omnívora que selecciona no solo en parámetros de satisfacer hambre, sino que lo comestible pasa por un filtro cultural (Chávez, 2018, 1993). Lo comestible está determinado por la cultura que escoge los alimentos disponibles en el medio ecológico y económico, es decir, las preferencias recaen sobre una selección cultural de lo que es establecido como comestible, y esto es aprendido-enseñado mediante relaciones sociales que interiorizan incluso gustos, placer y significados que fomentan una identidad particular (Douglas, 1998).

La humanidad vive en un mundo cultural del cual ha aprendido mediante la socialización todo lo que debe para poder ser parte de un grupo y poder sobrevivir en él. “Es que el sólo equipo biológico del hombre no le permite sobrevivir al nacimiento; la cultura, tal como se entiende habitualmente este término en la ciencia social moderna es, (entre otras cosas) un equipo necesario para esto” (Wolff, 2006, p. 2) lo cual es aprendido en una socialización colectiva que legitima lo que es bueno para comer.

La cultura entendida entonces como una serie de acciones provistas de significado que van orientando valores, creencias y modos de vida en donde la comida tiene una importancia no solo como medio de sobrevivencia, sino como parte de una reproducción cultural que brinda sentido, ya que la comida puede tener un impacto en las fiestas, en la religión, en las prohibiciones y en la jerarquía social.

Mintz (2003) considera la dimensión simbólica de la cultura como parte de procesos históricos en los que la coyuntura y el poder permiten que los significados cambien, define como *signo externo* a la esfera que evoca poder, identidad y comunicación, “la significación social más amplia de los cambios acarreados por instituciones y grupos cuyo alcance y poder trascienden tanto a los individuos como a las comunidades locales” (Mintz, 2003, p. 45), es decir, devela la relevancia de las instituciones, el sistema económico y los medios de comunicación para estructurar la vida de las personas. La alimentación también puede adjudicar cierto nivel de pertenencia a un determinado grupo, por lo que es una característica para identificarse entre los individuos al interior de una sociedad o sector (Goody, 1982).

LA PERSPECTIVA SOCIOCULTURAL EN EL ANÁLISIS DEL FENÓMENO ALIMENTARIO

El enfoque de ciencia que surgió con la modernidad postuló que el conocimiento fuera visto y avalado con una carga positivista, en la que lo cuantificable y el establecimiento de leyes generales eran lo importante, de la cual todavía escindir en las ciencias sociales es difícil, no obstante, hay distintas maneras tanto epistemológicas como metodológicas de investigar los fenómenos sociales (Mardones y Ursúa, 1982).

La perspectiva sociocultural está interesada en la comprensión del análisis alimentario y permite abordar el tema de la alimentación como un constructo

social holístico, en el que son tomados en cuenta aspectos económicos, ecológicos, políticos y simbólicos (Mintz, 1996). La dimensión sociocultural conjuga diversos factores, por lo que requiere de una mirada holística que considere aspectos como la religión, la economía, la política y las condiciones medioambientales que intervienen directamente en la cultura (Farfán, 2019, 2009).

Los alimentos también fomentan e intensifican relaciones sociales de amistad, alianza y proximidad entre los sujetos de un grupo, asimismo, también pueden generar divisiones, castigos o incluso enfermedades (Douglas, 1998). La alimentación nos muestra semejanzas y diferencias sociales, jerarquías y clasificación de los alimentos, cuenta de ello lo realizó el antropólogo estructuralista Levi-Strauss (1990) con la división de los alimentos en fríos y calientes como parte de un proceso cultural,⁵ además de la función simbólica que marcará su consumo en un momento y época determinada, como el caso de las mujeres embarazadas o cuando exista alguna enfermedad.

Con ello notamos que lo que es *bueno para comer* está inmerso a una serie de hábitos y costumbres que se van sedimentando desde la infancia, es decir, es la cultura la que les adjudica ciertos valores; para encontrar su significado se requiere que la perspectiva sociocultural abandone la construcción de leyes, de pretensiones cuantificables y de explicaciones causales (Harris, 1999; Berger y Luckman, 2001). La perspectiva sociocultural, al trabajar con las personas, busca la comprensión de acciones y significados respecto a la alimentación que surgen en la interacción social, por lo que la interpretación de las culturas continúa acercándonos a dichas realidades subjetivas (Geertz, 1973; Guber, 2004).

LA ANTROPOLOGÍA Y LA ALIMENTACIÓN

La alimentación como tema central ha sido un campo explorado en las ciencias sociales y naturales. Mientras tanto, la alimentación en la antropología trasciende el acto de comer, si bien parte de considerarle como una necesidad humana básica, se le considera un lazo social, afectivo y humano que marca e identifica a los grupos sociales.

De esa forma, a partir del siglo xx, en los años treinta, comenzó a ser de interés para la escuela antropológica británica y norteamericana. Por su parte, la primera escuela, con Audrey Richards (1932 y 1939), abrió el tema investigando la alimentación aplicada al cambio social desde un enfoque funcionalista, en su tesis doctoral dio cuenta de que el hambre es un determinante para las relaciones sociales intercomunitarias, además de que prestó atención al nexo de la alimentación con factores sociológicos y económicos.

Por su parte, la escuela norteamericana tuvo alcances interdisciplinarios debido al papel de intervención que fungió. La antropología y sus alcances de intervención (antropología aplicada) surgieron en 1930 y, desde entonces, se preocupó por analizar cómo los patrones de la vida moderna norteamericana transforman a las sociedades tradicionales o nativas presentes en su territorio. Ante dicho interés, en 1941, nace el Comité sobre Hábitos Alimentarios, dirigido por Margaret Mead, teniendo como objetivo principal el estudio de los hábitos alimenticios trastocados para la población en el contexto de guerra.

Sucesivamente, en 1945 Guthe y Mead publicaron el primer manual para el estudio de los hábitos alimenticios, en dicho manual los hábitos son

5 El autor (1990) remite que hay un triángulo culinario, crudo-cocido-podrido, en donde los alimentos deben de encontrarse en alguno de estos estados.

definidos como “las opciones efectuadas por los individuos en respuesta a las presiones sociales y culturales para consumir y utilizar una parte de los recursos alimenticios disponibles” (1945, p.3, como se cita en Garine, 1999) dándole una importancia a los aspectos socioculturales para la alimentación.

Estos primeros acercamientos, de la antropología aplicada al conocimiento alimentario, dan cuenta de la función que tuvo la disciplina en un período de necesidad estratégica que desempeñó el gobierno de Estados Unidos hacia los países del llamado tercer mundo, implementando una hegemonía a partir del control y del poder (Carrasco, 2007).

Siguiendo, en la década de los años cincuenta del siglo xx surgió el estructuralismo con el antropólogo francés Claude Levi-Strauss, desde dicha postura el autor analizó temas de la alimentación. Strauss (1990) sostuvo que la manera en la cual una sociedad se alimenta responde a estructuras mentales, simbólicas e ideológicas de ver y vivir la vida. En sus obras afirmó que los alimentos son ingeridos porque “son buenos para pensar”, siguiendo el postulado de que guardan una estructura mental, aunque no necesariamente sean buenos y sabrosos para comer. Igualmente, propuso una triada culinaria basada en lo crudo, lo cocinado y lo podrido. Esta postura ha recibido algunas críticas entre las que destaca la de Goody (1982), quien mencionó que ese triángulo culinario aún no está comprobado empíricamente por lo que sus alcances son teóricos, además de cuestionar las categorías dualistas que propuso hacia el tema de la comida.

Por su parte, la antropóloga británica Mary Douglas, en su libro *Comida y sistemas de comunicación*, dio cuenta que la alimentación funge como un sistema de comunicación en el que se expresan patrones y acontecimientos sociales (Douglas, 1993). La antropóloga se centró en los aspectos de ritos y símbolos en donde los alimentos denotan la función de decodificar las relaciones y las estructuras sociales. La crítica que se le hizo fue que invisibilizó las condiciones económicas y medio ambientales para la producción, preparación y consumo en una sociedad.

Durante la segunda mitad del siglo xx, se dio un vuelco al acercamiento de la antropología y la alimentación. Los alimentos ocuparon un lugar central como unidad de análisis hacia los aspectos económicos, políticos, ecológicos y religiosos. Carrasco (2007) señala que la disciplina se ocupó por tratar de explicar la resistencia de algunas poblaciones y sociedades hacia el cambio social incluido el aspecto alimentario.

Goody (1982) desde la escuela británica, mediante una perspectiva con postulados de la escuela estructuralista-bourdieuiriana, retomó los factores sociales y culturales respecto a la alimentación. Con su obra *Cocina, cuisine y clase* sostuvo que ciertos aspectos alrededor de la alimentación se relacionan con la situación de la clase social de las personas. Para ello, estudió la cocina en África Occidental centrándose en dos sociedades con distinta jerarquía política, en donde plantea que no existe una tradición culinaria debido al nivel socioeconómico, lo que conlleva a que tanto la población como los sectores altos de la jerarquía social consuman los mismos alimentos solo que de distinta calidad, compartiendo incluso las mismas técnicas de preparación, además de la ausencia de medios de comunicación que les impiden escribir sus recetas. Por otra parte, dio a conocer la cocina que surgió tras la Revolución Industrial, para ello construyó una breve historia económica de la comida industrializada a partir de técnicas como la refrigeración y los enlatados que surgen posterior

a dicho período, revelando el impacto en la homogeneización de la dieta en países occidentales; concluyó que en sociedades como Inglaterra y EE.UU. sí existe una cocina diferenciada que fortalece el vínculo entre cocina y clase social (Goody, 1982).

Desde la antropología ecológica, las investigaciones giraron en torno a la circulación de energía a través de los circuitos alimentarios, lo cual los llevó a probar las ideas de termodinámica en las poblaciones humanas. Lo interesante es que propusieron nuevas maneras, no solo teóricas sino metodológicas, para acercarse al fenómeno alimentario. Para esta perspectiva la humanidad es entendida como una unidad que tiene influencia en el medio ecológico, con lo cual se estaría superando determinismos que consideraron que el medio ambiente era el que influía en los individuos. Por otra parte, se destaca que esta propuesta permitió el inicio de la antropología nutricional, utilizada para medir y comparar valores dietéticos por cada comida, asimismo los costos energéticos que puede tener cada sistema alimentario (Carrasco, 2007).

Además de lo anterior, desde el materialismo cultural, Harris (1999) concibió a la alimentación no solo en parámetros mentales, tal como Claude Levi-Strauss, sino que se enfocó en que hay un ambiente cultural y social para determinar *lo bueno para comer*, en donde puede no tener racionalidad lo que se come, e incluso las preferencias podrían caer en términos nocivos y sin ninguna utilidad.

Desde una antropología más simbólica-interpretativa, podemos ubicar al antropólogo Sidney Mintz quien legó grandes aportes en antropología de la comida. En su conocida obra *Sabor a comida, sabor a libertad*, Mintz (2003) manifiesta lo que ha implicado la vida moderna en relación con la comida, así como el significado y la carga simbólica que poseen los alimentos al interior de las sociedades. Para ello analizó la posición moral que contiene el azúcar en las sociedades modernas, el triunfo del azúcar y su destino a determinadas clases sociales; además del simbolismo de pureza y poder que puede tener en las sociedades occidentales. También resaltó la manera en la que los esclavos construyeron una cocina como símbolo de escape a su condición de esclavitud impuesta, en donde a partir de la comida tuvieron oportunidad de reinventar, innovar y resistir. De igual manera, se preocupó por diferenciar teórica-metodológicamente a una *cocina* de una *alta cocina* analizando los elementos que las conforman; específicamente lo que puede significar hablar de una cocina nacional, cocina regional y la posibilidad de que una sociedad no tenga cocina.

Desde estas diversas perspectivas y posturas se nota como el hecho alimentario involucra necesariamente aspectos culturales que están relacionados con elementos religiosos, tecnológicos, ecológicos y nutricionales.

LA ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

La antropología de la alimentación, como se ha mencionado anteriormente, se ha interesado por las prácticas y representaciones alimentarias. Así, sumado a los estudios que se han nombrado, pero centrándose en esta disciplina en particular, desde España en la década de los años ochenta del siglo pasado el autor Jesús Contreras inició con estudios, mostrando los conflictos que han originado la globalización y la identidad cultural con respecto a la alimentación. Sumado a lo anterior, Mabel Gracia (2002) ha revelado la importancia que tiene lo que comemos para identificarnos como parte de una cultura.

Por su parte, Zafra (2010) ha relacionado la antropología de la alimentación y de la salud para dar cuenta desde una postura crítica los trastornos de

comportamiento alimentario en el sistema biomédico, además de resaltar los aspectos biológicos y sociales en el hecho de la alimentación humana.

ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN EN MÉXICO

En México desde diferentes instituciones e instancias se han generado una serie de estudios sobre el tema como la modernidad alimentaria, las comidas rituales, la desnutrición y el nivel nutricional en poblaciones rurales. Estos temas, como es posible ver, pueden ubicarse paralelamente con los cuatro enfoques de Ortiz et al. (2005): político, económico, nutricional y de la antropología de la alimentación.

De acuerdo con el último enfoque (y el que aquí nos interesa) Aguilar (2014) señala la dispersión de propuestas que existen acerca del estudio cultural de la alimentación en la antropología, sin embargo, enfatiza el carácter operativo de la etnografía que permite registrar actividades entre sí para su comprensión, su carga simbólica-significativa, además de su capacidad para generar reproducción social.

En el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM destaca el antropólogo Luis Alberto Vargas, quien trabaja temas de salud y alimentación desde la antropología. Vargas (2017) declara que las cocinas poseen dinamismo y tradición debido a que están imbricadas a un territorio, poseen una inventiva culinaria y que existe una diversidad de ellas ya que los ingredientes y formas de preparación son diferentes.

Por su parte, la autora Miriam Bertran ha contribuido con investigaciones relacionadas entre nutrición y antropología social, las cuales versan sobre los determinantes socioculturales en la alimentación y la relación que tienen con la comida en el contexto de la modernidad, insistiendo que este proceso macroestructural afecta y se manifiesta de manera diferenciada y particular en ámbitos locales (Bertran, 2017; Bertran y Arroyo, 2006).

En la ENAH, Catherine Good y Laura Elena Corona, interesadas en el vínculo entre comida, historia y cultura, han trabajado desde una perspectiva simbólica con los referentes teórico-metodológicos de los antropólogos Mintz y Goody. Han impartido diplomados, ciclos de conferencias y seminarios que han dado como resultado publicaciones como es la de *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (2011), la cual se realizó con carácter etnográfico, teniendo como interés destacar el modo de vida alimentario ceremonial y adaptativo en la modernidad en comunidades urbanas e indígenas.

En dicha publicación, Corona (2011) realizó un estudio antropológico-nutricional comparativo entre la comida rápida, la *slow food* y las fondas, para estudiar parte de la modernidad y la cultura alimentaria de la Ciudad de México, en donde sostiene que cada una de estas comidas tiene una clientela específica que acude por su estilo de vida y actividades, un tipo de establecimiento o local, además de ofrecer comida con aspectos nutricionales distintos entre sí que tienen un impacto en el nivel de salud de los comensales. A su vez, señala cómo la mercadotecnia intensifica las preferencias y patrones de consumo.

En otro rubro ubicamos al equipo de *antropología de la alimentación* de la BUAP, quienes han realizado cinco coloquios internacionales desde el año 2013 sobre antropología y etnografía de la alimentación. En el año 2016 se originó una publicación con siete artículos titulada *Alimentación, cultura y territorio* con un acercamiento etnográfico, los cuales dan cuenta de diversas culturas alimentarias relacionadas a un contexto socioespacial y cultural desde una

perspectiva social-comprensiva, de carácter estructural que destaca el significado e identidad de los alimentos (Licona, García y Cortés, 2017).

Dentro de dicha publicación, Isaura García (2017), a partir del método etnográfico, da cuenta de la cultura alimentaria de la Sierra norte de Puebla en donde su principal inquietud fue comprender la relación entre cultura e identidad, considerando la dimensión simbólica de la cultura, buscando interpretar la manera en que los individuos heredan, construyen y transmiten expresiones simbólicas en la alimentación. Plantea, además, que la cocina étnica se mantiene en el tiempo, describe elementos que forman parte de la cocina regional serrana como el pan de granillo, relleno de queso y de huevo, el consumo de cacahuates, tipos de moles, flores y plantas comestibles, detectando un consumo mínimo de carne. Concluyó que la alimentación funge como marcador cultural al lograr que los sujetos se diferencien entre sí de acuerdo con la pertenencia a un grupo determinado; expresa que aún existe una relación entre alimentación e identidad entre los grupos indígenas de México y que han dejado de consumir sus alimentos tradicionales como muestra de que han mejorado su nivel de vida (García, 2017).

En estos vastos estudios, como señala Pérez-Gil (2000), encontramos un vacío respecto a la perspectiva de género, ya que incluso los datos de nutrición a nivel nacional reflejan poca información como lo es la edad y ocupación de las mujeres, a pesar del papel tan importante que tienen en la labor alimentaria, sin embargo, algunas investigaciones ya han comenzado a vislumbrar el papel femenino y su relación con el hecho alimentario como se describe a continuación.

El interés por conocer el conocimiento que tienen las mujeres respecto a la biodiversidad que emplean para la preparación de alimentos ha sido destacado en investigaciones que versan sobre algunas plantas, hongos y el maíz, como las que se refieren enseguida.

Christie (2002) realizó un estudio en tres comunidades semi-urbanas con una investigación cualitativa de carácter etnográfico que buscó explorar cuestiones de género, naturaleza e identidad cultural en la vida cotidiana de las mujeres. La autora encontró que la cocina es un espacio de reproducción cultural, donde existe una relación entre sociedad-naturaleza, además de que se puede mantener debido a la resistencia cultural que permite adaptación e innovación, en donde las mujeres tienen un papel importante.

En el 2012, Rodríguez, Zapata, Vázquez y De las Nieves realizaron un estudio que tuvo como punto de partida conocer los saberes tradicionales de hombres y mujeres recolectores y vendedores de hongos silvestres de Santa Catarina del Monte, Estado de México. Para ello recurrieron a una metodología mixta que consistió en entrevistas a profundidad y una encuesta. Lo que encontraron fue que los saberes tradicionales hacia los hongos se han mantenido por la vía oral, que el acceso y uso de los hongos está relacionado con la división genérica del espacio, en donde las mujeres tienen una participación principalmente en la transformación de los hongos en alimentos, y que en la época de mayor producción los hongos llegan a cubrir hasta 60% de las necesidades de alimentación (Rodríguez et al., 2008).

Por su parte Vizcarra (2002), en *Entre el taco mazahua y el mundo: la comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*, cuestionó acerca del consumo cotidiano del taco en los hogares mazahuas a pesar de las transformaciones sociales en el tiempo. Para responderlo recurrió a una

perspectiva de género, retomando al autor Mintz, a la ecología política feminista y las políticas alimentarias relacionadas a la seguridad alimentaria. Concluyó que la continuidad y persistencia del consumo del taco entre los mazahuas obedece a una estrategia de resistencia en la cual las comunidades mazahuas y sus miembros definen una importante parte de su identidad de género, clase y etnia.

Por otro lado, tenemos los aportes de Sara Pérez-Gil, quien desde hace más de una década ha trabado la relación de comida-etnia-género desde la antropología, con un interés por comprender el impacto de los procesos de la globalización en la salud de las mujeres (principalmente en ámbitos rurales); visibilizando a las mujeres y su alimentación en contextos rurales.

En la publicación *Mujeres in (visibles). Género, alimentación y salud en comunidades rurales de Oaxaca* (2013), diversos autores analizaron tres ejes: *i*) desarrollo rural, diversidad cultural y sostenibilidad, *ii*) género en desarrollo y *iii*) salud, seguridad y soberanía alimentaria. En donde se destacó mediante metodologías cualitativas, cuantitativas y de acción-participación el impacto que han tenido programas gubernamentales como el de Oportunidades en la salud y alimentación de las comunidades estudiadas, los efectos de las políticas agrarias respecto a la pérdida de biodiversidad y de soberanía alimentaria y la distribución de las redes de distribución con los sistemas alimentarios, la salud productiva y reproductiva de las mujeres, y por último se visibiliza la violencia de género y el machismo que sufren en sus contextos de vida (Pérez-Gil y Gracia, 2013).

REFLEXIONES FINALES

El texto se propuso hacer una revisión del contexto mexicano antropológico alimentario con algunas contribuciones de los estudios alimentarios, se hace mención del papel que la disciplina antropológica ha tenido principalmente en analizar el hecho alimentario como unidad de análisis en un contexto contemporáneo, así como el papel de las mujeres en la labor de alimentar a los demás.

La alimentación es concebida como un hecho cultural complejo en el que intervienen distintos factores, asimismo a través de la alimentación se construye y fortalece la identidad. La cultura tiene un lado práctico en donde las acciones sociales le dan vida a la construcción del fenómeno alimentario, en este sentido se vuelve importante la perspectiva sociocultural para su análisis, que propone que la construcción del conocimiento provenga de realidades subjetivas cotidianas, las cuales hay que estar comprendiendo e interpretando constantemente.

La antropología ha desempeñado un papel práctico muy importante para dar cuenta de las culturas alimentarias locales en nuestro país. La comida devela muchos aspectos de una cultura por lo que nos debemos acercar a crear conocimientos con alternativas epistemológicas y metodológicas que den cuenta de las diversas realidades, en donde podamos visibilizar a las mujeres como las protagonistas de una de las tareas milenarias con mayor carga e importancia que es la sobrevivencia y reproducción cultural.

Ante dicho escenario la antropología sigue aportando al campo alimentario mediante etnografías llenas de una riqueza de información que reflejan modos de vida diversos, ante lo cual continúa con una *escucha etnográfica* para poder seguir documentando e interpretando la otredad a partir de la alimentación.

REFERENCIAS

- Aguilar, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48(1), pp. 11-31. doi: <https://doi.org/10.1590/s1809-98232013000400007>
- Berger, P. L. y Luckman, T. (2001). *La construcción social de la realidad*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Bertran, M. (2017). Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México. *Anales de Antropología*, 51(2), pp. 123-130. doi: <https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.05.003>
- Bertran, M. y Arroyo, P. (Eds.). (2006). *Antropología y nutrición*. Ciudad de México: Fundación Mexicana para la Salud / Universidad Autónoma Metropolitana.
- Carrasco, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios Sociales (Hermosillo, Son.)*, 15(30), pp. 80-101. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572007000200003
- Chávez-Arellano, M. E. (1993). *Cultura y Hábitos alimentarios en una comunidad Mazahua* (tesis de maestría inédita). Colegio de Postgraduados-Universidad Nacional Autónoma de México, Ciudad de México.
- Chávez-Arellano, M. E. (2018). Prácticas alimentarias de adolescentes rurales en Santa María Tecuanulco, México. *Revista Culturales*, 6(1), pp. 1-34. doi: <https://doi.org/10.22234/recu.20180601.e346>
- Christie, M. E. (2002). Naturaleza y Sociedad Desde la Perspectiva de la Cocina Tradicional Mexicana: Genero, Adaptacion y Resistencia. *Latin American Geography*, 1(1), pp.17-42. Recuperado de <https://www.jstor.org/stable/25765026?seq=1>
- Contreras, J. y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Díaz, D. (2016). Novedades metodológicas aplicadas a la antropología alimentaria: modelos basados en agentes y redes sociales. *Salud Colectiva*, 12, pp. 635-650. doi: <https://doi.org/10.18294/sc.2016.1008>
- Douglas, M. (1993). Governability: A Question of Culture. *Millennium: Journal of International Studies*, 22(3), pp. 463-481. Recuperado de <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/03058298930220031101>
- Douglas, M. (1998). *Estilos de pensar. Ensayos críticos sobre el buen gusto*. Barcelona: Gedisa.
- Farfán, J. (2019). *Cultura Alimentaria y Globalización en Pisac: Una etnografía comparativa* (Tesis de licenciatura inédita). Pontificia Universidad Católica del Perú, Perú.
- Farfán, R. (2009). La sociología comprensiva como un capítulo de la historia de la sociología. *Sociológica*, 24, pp. 203-214.
- Franch, C. (abril, 2014). *La construcción social y simbólica de los alimentos. Una mirada desde las ciencias sociales*. Diplomado en Innovación en Alimentos, PIAL. Recuperado de <https://docplayer.es/30738683-La-construccion-social-y-simbolica-de-los-alimentos-una-mirada-desde-las-ciencias-sociales.html>
- García, I. (2017). Cultura alimentaria en la Sierra Norte de Puebla. En E. Licona, I. García y A. Córtes (Coords.), *Alimentación, cultura y territorio. Acercamientos etnográficos* (pp. 29-54). Puebla: BUAP.
- Garine, I. (1999). Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. En La Val de Onsera (Ed.), *Alimentación y cultura: actas del congreso internacional* (pp. 13-34). Madrid: Museo Nacional de Antropología de España.
- Geertz, C. (1973). *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.

- Gispert, M. (2013). Las mujeres indígenas: transmisoras y protectoras de identidad y cultura alimentaria. *Identidad a través de la cultura alimentaria: memoria simposio* (pp. 103-115). Ciudad de México: conabio-unam. Recuperado de https://www.worldcat.org/title/identidad-a-traves-de-la-cultura-alimentaria-memoria-simposio/oclc/882454915&referer=brief_results
- Good, C. y Corona, L. (2011). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (Primera ed). Ciudad de México: INAH-ENAH-CONACULTA-CONACYT.
- Goody, J. (1982). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Gracia, M. (2002). *Somos lo que comemos*. Barcelona: Ariel.
- Guber, R. (2004). *El salvaje metropolitano: reconstrucción social del trabajo de campo*. Barcelona: Paidós.
- Harris, M. (1999). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- Levi-Strauss, C. (1990). *Mitológicas*. Chicago: Universidad de Chicago.
- Licona, E.; García, I y Cortés, A. (2017). *Alimentación, cultura y territorio. Acercamientos etnográficos*. Puebla: BUAP.
- López-García, J.; Medina, X. y Mariano, L. (2016). Usos y significados contemporáneos desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 22, pp. 327-370. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/313688151_Usos_y_significados_contemporaneos_de_la_comida_desde_la_antropologia_de_la_alimentacion_en_America_Latina_y_Espana
- Mardones, M. y Ursúa, N. (1982). *Filosofía de las ciencias humanas y sociales*. Ciudad de México: Fontamara. Recuperado de <http://josemramon.com.ar/wp-content/uploads/manual-MARDONES-Filosofia-de-Las-Ciencias-Humanas-y-Sociales-1.pdf>
- Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Ciudad de México: CONACULTA-CIESAS-Ediciones de la Reina roja.
- Mintz, S. W. (1996). *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. Ciudad de México: Siglo XXI.
- Ortiz Gómez, A. S.; Vázquez García, V. y Montes Estrada, M. (2005). La alimentación en México: enfoques y visión a futuro. *Estudios Sociales*, 13(2004), pp. 7-34. Recuperado de <http://www.redalyc.org/comocitar.oa?id=41702501>
- Pérez-Gil, S. (2000). Antropología, género, alimentación y nutrición en México. *Revista Casa del tiempo*. Recuperado de <http://www.uam.mx/difusion/revista/dic2000/perez.html>
- Pérez-Gil, S. y Gracia, M. (2013). *Mujeres in (visibles). Género, alimentación y salud en comunidades rurales de Oaxaca*. Cataluña: Universidad Rovira i Virgil.
- Rodríguez, G.; Zapata, E.; Vázquez, V. y De las Nieves, M. (2008) Saberes femeninos y uso de plantas medicinales en Santa Catarina del Monte, Estado de México. *Sociedades Rurales, Producción y Medio Ambiente*, 8(15), pp. 17-40. Recuperado de <https://biblat.unam.mx/es/revista/sociedades-rurales-produccion-y-medio-ambiente/articulo/saberes-femeninos-y-uso-de-plantas-medicinales-en-santa-catarina-del-monte-estado-de-mexico>
- Segato, R. (2015). Género y colonialidad: del patriarcado de bajo impacto al patriarcado moderno. En M. Belausteguigoitia y M. Saldaña (Coords.), *Des/posesión: Género, territorios y lucha por la autodeterminación* (pp. 321-350). Ciudad de México: UNAM-CIEG.

- Vargas, L. (2017). Dinamismo y tradición en nuestras cocinas. *Ecofronteras*, 27(60), pp. 2-4.
- Vizcarra, I. (2002). *Entre el taco mazahua y el mundo: la comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*. Ciudad de México: UAMEX.
- Wolff, K. (2006). Fenomenología y sociología. En T. Bottomore y R. Nisbet (Comps.), *Historia del análisis sociológico* (pp. 570-617). Madrid: Amorrortu editores.
- Zafra, E. (2010). Alimentos y proceso de socialización. Los transtronos del comportamiento alimentario como estares alimentarios. En M. L. Esteba, J. M. Comelles y M. C. Díez (Eds.), *Antropología, género, salud y atención* (pp. 233-247). Barcelona: Bellaterra.