

ARCHIVES ON FOOD, CULTURE AND NUTRITION

INTERNATIONAL
COMMISSION ON THE
ANTHROPOLOGY OF
FOOD AND NUTRITION

Vol. IV Nº1 - 2026



ICAF

Servicio de Publicaciones
UNIVERSIDAD  DE EXTREMADURA
EX
2026



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

INTERNATIONAL COMMISSION ON THE ANTHROPOLOGY OF FOOD AND NUTRITION

Archives on Food, Culture and Nutrition is a multilingual online journal devoted to food from social and cultural perspectives. Archives on Food, Culture and Nutrition is an international journal open to multidisciplinary-interdisciplinary reflection on food, where researchers from different social and cultural fields can express their points of view about food as an essential element of human life.

This journal is a peer reviewed open access published twice a year. It is supported by the International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF), an international network of academic researchers with a common interest in food from a social and cultural perspective.

Archives on Food, Culture and Nutrition es una revista multilingüe en línea dedicada a la alimentación desde perspectivas sociales y culturales. Archives on Food, Culture and Nutrition es una revista internacional abierta a la reflexión multidisciplinar interdisciplinar sobre la alimentación, donde investigadores de diferentes ámbitos sociales y culturales pueden expresar sus puntos de vista sobre la alimentación como elemento esencial de la vida humana.

Se trata de una revista de acceso abierto revisada por pares que se publica dos veces al año. Cuenta con el apoyo de la Comisión Internacional de Antropología de la Alimentación y la Nutrición (ICAF), una red internacional de investigadores académicos con un interés común en la alimentación desde una perspectiva social y cultural.

Editor-in-Chief

David Conde (University of Extremadura-Spain)

Secretario

Borja Rivero (University of Santiago-Spain)



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

Consejo editorial

Juanjo Cáceres (Universitat Oberta de Catalunya-Spain)
Lorenzo Mariano (University of Extremadura-Spain)
F. Xavier Medina (Universitat Oberta de Catalunya-Spain)
Mariluz Rodrigo (University of Zaragoza-Spain)
Elena Freire (University of Santiago de Compostela-Spain)
Cecilia Pedret Massanet (National University of Distance Education- Spain)
Joana Lucas (NOVA University of Lisbon, Portugal)

Comite científico

Alícia Aguilar (Universitat Oberta de Catalunya-Spain)
Sarah Bak-Geller (Universidad Nacional Autónoma de México-México)
Miriam Bertran (Universidad autónoma metropolitana/UAM-Xochimilco-Mexico)
Luís Cantarero (University of Zaragoza-Spain)
Janine Collaço (Universidade Federal de Goiás-Brasil)
Paul Collinson (Oxford Brookes University-UK)
Daría Deraga (Instituto Nacional de Antropología e Historia-México)
Frédéric Duhart. (Université Sigmund Freud-France)
Elena Espeitx (University of Zaragoza-Spain)
Mabel Gracia (Universitat Rovira i Virgili-Spain)
Julián López (National University of Distance Education- Spain)
Helen Macbeth (Oxford Brookes University-UK)
Renata Menasche (Universidade Federal de Pelotas-Brasil)
Ruth Kutalek (University of Vienna-Austria)
José A. Vázquez (University of Occidente/UR Mazatlan-México)
Úrsula P. Verthein (Universitat Oberta de Catalunya-Spain)
Carmen Soares (Universidade da Coimbra-Portugal)
Stephen Wooten (University of Oregon-USA)



**International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition**

EDITA

Servicio de Publicaciones de la Universidad de Extremadura.
Plaza de Caldereros, 2. 10071 Cáceres.
Teléf. 927 257 041
E-mail: publicac@unex.es
<https://publicauex.unex.es/>
Edición on-line

PRESENCIA EN BASES DE DATOS BIBLIOGRÁFICAS, EN DIRECTORIOS Y PORTALES SOBRE INDICADORES DE CALIDAD:

Dialnet, Dehesa (Repositorio Institucional de la UEx)

LOCALIZACIÓN DE LA REVISTA EN INTERNET

<https://revista-afocun.unex.es/index.php/afocun/index>
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/revista?codigo=28470>

AUTORIZACIÓN DE REPRODUCCIONES



© Universidad de Extremadura La licencia con la que se publican todos los contenidos de International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition, es Atribución 4.0 Internacional (CC BY 4.0) de Creative Commons, a la que debes añadir estas condiciones. Para conocer el texto completo de esta licencia, visita <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/dee.d.es.eso> envía una carta a Creative Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California 94105, USA.

ISSN: 3020-8734

e-ISSN: 3020-3635

DEPÓSITO LEGAL: CC-241-2023

FOTOCOMPOSICIÓN E IMPRESIÓN: Editorial Sindéresis / oscar@editorialsinderesis.com



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

Archives on Food, Culture and Nutrition (AFOCUN)

E-ISSN: 3020-3635
Volumen 4, Número 1

EDITORIAL

Comer como migrante. Migraciones internacionales
y alimentación 7-26
Lisbona Guillén, M. - Conde-Caballero, D.

ARTÍCULOS CIENTÍFICOS

Antropología del gusto en la comida. Estudiar la tecnología 27-40
Ayora Díaz, I.

Un discurso encarnizado. Ritual, identidad y nación en
torno al asado uruguayo 41-62
Laborde, G.

El sistema conasupo-coplamar. Alimentación, hambre y
pobreza en México, 1977-1983 63-96
Pedroza Ortega, L.O.



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

Etnografía viva en antropología de la alimentación. La cultura
pastoril como proceso de identidad agroalimentaria
y transformación comunitaria 97-126

Ozaita, J.

Alimentación, naturaleza y paisaje tradición y patrimonios 127-150

Valagão, M. M.

RESEÑAS

Food studies en español. Investigación actual en
gastronomía y comunicación 151-156



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

**COMER COMO MIGRANTE.
MIGRACIONES INTERNACIONALES Y ALIMENTACIÓN**

**EATING AS A MIGRANT.INTERNATIONAL MIGRATION
AND FOOD**

**COMER COMO UM MIGRANTE. MIGRAÇÃO INTERNACIONAL
E ALIMENTAÇÃO**

LISBONA GUILLÉN, M.
CIMSUR/ENES-Mérida
Universidad Nacional Autónoma de México
México
mlisbona@unam.mx
<https://orcid.org/0000-0002-5700-741X>

CONDE-CABALLERO, D.
Universidad de Extremadura
– ICAF España/Portugal
dcondecab@unex.es
<https://orcid.org/0000-0002-5967-4371>

El Departamento de Asuntos Económicos y Sociales (DESA) de las Naciones Unidas consideró que en el año 2024 el número de migrantes internacionales era de 304 millones, cifra que representa el 3,6% de la población del planeta. Este hecho, convertido en problema para muchos Estados nacionales en función de la defensa de la soberanía territorial establecida por sus fronteras, ha propiciado que las migraciones internacionales hayan emergido, en las últimas décadas, como un recurrente tema en las investigaciones sociales. Ratificación del vivir en una era de movimiento (Sheller y Urry, 2006; Urry, 2007), de esa “vida [...] cada vez más migratoria” donde la cotidianidad pone en duda la ciudadanía estacionaria (Nail, 2021: XVIII-XX). Esa “residencia-en-viaje” de la que habló James Clifford (1999) para alejar la idea de una cultura estacionada en territorios para investigarla a través del movimiento, del desplazamiento de las personas.

De esta manera, al estudio de los entornos y contextos políticos y económicos de las migraciones internacionales se ha unido el interés por diversas temáticas preocupadas por la vida de los migrantes en sus nuevos destinos o sus vínculos con sus regiones y países de origen, así como por todos aquellos aspectos relacionados con las causas y consecuencias de este fenómeno planetario y en la que la cultura y la identidad se han convertido en referenciales. Entre las múltiples temáticas vinculadas con el fenómeno migratorio internacional han irrumpido aquellas donde la alimentación de los migrantes, con sus continuidades y transformaciones, surge como testimonio del vivir cotidiana y las experiencias subjetivas y grupales.

A la existencia de clásicos trabajos sobre la producción de alimentos y las formas de comer en la historia (Goody, 1995; Fischler, 1995; Mintz, 1996), y junto a los debates teóricos establecidos por los intereses académicos de la sociología y antropología de la alimentación (Douglas, 1991; Harris, 1993; Sahlins, 2018; Poulain, 2019), han surgido elementos vinculados con la globalización, la mundialización o conceptos similares que describen fenómenos donde la movilidad física y virtual se acercan a la relación de los seres humanos con la alimentación.

No es de extrañar que lo que Ulf Hannerz (1998) llamó conexiones transnacionales, o las múltiples definiciones sobre el transnacionalismo se hayan convertido en referenciales para estudiar las migraciones internacionales y las formas de comer en el planeta asociadas con el desplazamiento de personas. Conexiones transnacionales nada ajenas a la historia de la humanidad (Gabaccia, 2012), como se demuestra en los procesos de criollización y en la construcción de cocinas regionales y nacionales a través de productos y

guisos propios de otras regiones, pero que en la actualidad se han incrementado gracias a la movilidad de personas, alimentos y la diversificación gastronómica a nivel planetario. Procesos contemporáneos de esa transculturación de la que habló el antropólogo cubano, Fernando Ortiz (1940a y 1940b), y que son conceptualizados de diversa forma a través de ideas como son el mestizaje o la hibridación.

Sin ser un hecho novedoso, como se demostró en el clásico trabajo de principios del siglo XX con migrantes polacos en Estados Unidos (Thomas y Znaniecki, 2006), las relaciones personales y emotivas entre los migrantes y sus lugares de origen se han incrementado gracias a las facilidades de movilidad física y las Nuevas Tecnologías de la Comunicación (TICs). Un hecho que ha convertido al transnacionalismo en un concepto primordial para hablar de las migraciones y de los nexos entre las sociedades de origen y destino (Basch, Glick-Schiller y Blanc-Szanton (1994). Un transnacionalismo que destaca el papel mismo de los migrantes, por encima de instituciones, para hablar de una “globalización desde abajo” (Portes, Guarnizo y Landolt, 2003). Un hecho contrapuesto, si hablamos de comida y gastronomía, al concepto de gastrodiplo-macia como práctica de gobiernos para promocionar las marcas nacionales y aumentar sus beneficios económicos y políticos a través de la comida (Rockower, 2012; Lipscomb, 2019).

Innovadoras visiones para analizar las realidades contemporáneas y que sobrepasan la perspectiva que primaba la asimilación de los migrantes a las nuevas sociedades de residencia, aunque ello no impide reconocer que dentro de los aspectos alimentarios los migrantes pueden mostrar tanto continuidades culturales como transformaciones de sus *habitus* alimenticios. Por necesidad, o como parte de los intercambios culturales propios de las interacciones sociales, la suma de productos y formas de cocinar de los lugares de residencia no son incompatibles con el resguardo de platillos y alimentos propios, aquellos diferenciadores con la sociedad de acogida y convertidos en símbolos de identidad. La permanencia de la comida como una referente identitario, signo de la imaginada comunidad de procedencia, representa la existencia de los productos necesarios. De hecho, los procesos globales y el transnacionalismo han facilitado la creación de establecimientos tanto para la venta de mercancías como para la elaboración de comidas destinadas a los migrantes y a diversos usuarios en todos los continentes. Prolongación cultural lejos de sus lugares de nacimiento o conformación de nuevos platos como exposición de un diálogo intercultural, pero, a la vez, posibilidad para estereotipar las diferencias a través de símbolos fosilizados. Marcadores positivos o negativos de la otredad, como resistencia contra la discriminación o

afirmación identitaria, donde los sentidos y las emociones se han establecido como hechos de estudio, al mismo tiempo que tienen continuidad otros más clásicos ligados a la comensalidad. De ahí que conceptos como el de nostalgia y los consumos nostálgicos, relacionados con la solicitud de productos y servicios alimenticios por parte de los migrantes (Mendoza y Santamaría, 2008; Hirai, 2009; Medina, 2014), se hayan integrado a las investigaciones sobre la alimentación para imaginar ese estar en casa que la comida provoca en la memoria de los migrantes.

Otros muchos temas, como pueden ser la relación de la alimentación de los migrantes con la salud o las diferencias generacionales, por solo citar dos de ellos, son abordados para destacar la presencia de la comida en las investigaciones sociales relacionadas con las migraciones internacionales. Un campo, relativamente novedoso, pero que, dada la producción académica de los últimos años, promete ampliar las perspectivas para su descripción y análisis.

Los artículos reunidos en este número de la revista son, precisamente, una muestra de esa vitalidad investigadora que caracteriza la antropología de la alimentación en sus múltiples dimensiones. Desde perspectivas diversas - metodológicas, históricas, etnográficas y patrimoniales-, los textos aquí presentados comparten una preocupación común: comprender la comida no como mero sustento biológico, sino como hecho social total, cargado de significados, disputas simbólicas y potencial transformador. Algo, que también, puede y debe aplicarse al caso de las migraciones.

El trabajo de **Steffan Igor Ayora Díaz** abre el volumen con una reflexión teórica de largo alcance: propone que la antropología sociocultural preste mayor atención a las tecnologías culinarias y a su relación con el gusto, entendido este último no solo en su dimensión sensorial, sino también cultural y simbólica. Ayora Díaz argumenta que las tecnologías involucradas en la producción, transformación, consumo y desecho de los alimentos suelen pasar desapercibidas, tanto para los comensales como para los propios investigadores, y que esta invisibilidad es en sí misma un dato antropológicamente relevante. Su propuesta de atender la multisensorialidad gastronómica como un campo de inscripción de valores de signo recuerda que lo que comemos - y cómo lo preparamos y lo sentimos- está atravesado por jerarquías y significaciones que la disciplina no puede seguir soslayando.

Si Ayora Díaz propone una nueva mirada sobre los objetos y procesos culinarios, **Gustavo Laborde** lleva esa atención hacia uno de los rituales gastronómicos más cargados de identidad en el Cono Sur: el asado uruguayo. En

su artículo, Laborde rastrea el itinerario histórico de esta práctica desde sus primeras descripciones en el siglo XVIII hasta su vigencia contemporánea, mostrando cómo la figura del gaucho -resignificada en el siglo XIX por las élites criollas- sirvió de sustento simbólico a una narrativa nacional de identidad rural idealizada. Pero el asado moderno, subraya el autor, es un producto de la urbanización y de la división contemporánea del tiempo: su función última es la instauración del tiempo festivo frente a la semana laboral, experiencia completamente ajena al mundo del gaucho histórico. Más aún, el asado funciona como acto performativo de identidad de género, articulando distinciones entre lo masculino y lo festivo frente a lo femenino y lo cotidiano, e invirtiendo la dicotomía decimonónica de civilización y barbarie para transfigurar lo rural como fuente de virtud y autenticidad. La dimensión corporal del ritual -su carácter encarnado, discursivo y performativo- conecta directamente con la preocupación de Ayora Díaz por los significados que los cuerpos y las prácticas inscriben en los alimentos.

La construcción histórica de identidades alimentarias nacionales también está en el centro del trabajo de **Luis Ozmar Pedroza Ortega**, que analiza el Sistema CONASUPO-COPLAMAR en México entre 1977 y 1983. A diferencia del carácter simbólico y ritual de los análisis precedentes, Pedroza Ortega aporta una dimensión política e institucional: la de cómo el Estado mexicano diseñó e implementó una política pública de abasto alimentario orientada a combatir el hambre y la desnutrición en zonas marginadas, en respuesta tanto a las alertas de la FAO sobre los niveles globales de hambre como a las propias necesidades nacionales. A través del análisis de prensa y documentos oficiales, el autor reconstruye los lineamientos institucionales del sistema, sus impactos territoriales y la distancia que frecuentemente media entre el discurso oficial del acceso equitativo a una dieta saludable y la realidad administrativa del hambre en los territorios indígenas y campesinos. Este trabajo pone de relieve que la alimentación es también un campo de disputas políticas y de poder: el Estado no solo gestiona recursos, sino que administra el hambre y define quiénes comen, qué comen y en qué condiciones.

Del territorio administrado por el Estado se pasa, con el texto de **María Manuela Valagão**, al territorio vivido como paisaje y como biodiversidad. La autora aborda las relaciones entre alimentación, naturaleza y paisaje en los ecosistemas mediterráneos del sur de Portugal -Algarve, Alentejo e Idanha-a-Nova-, poniendo en el centro de su reflexión las plantas silvestres alimentarias como constituyentes fundamentales de la biodiversidad y de las tradiciones alimentarias locales. Valagão defiende que la gastronomía, las tradiciones alimentarias y la identidad local conforman un patrimonio cultural vivo,

profundamente ligado al territorio y al paisaje, que solo puede comprenderse en su relación con las prácticas sociales y agrícolas que lo sustentan. En un momento en que los cambios climáticos amenazan la biodiversidad y la continuidad de los ecosistemas, su llamada a un retorno crítico a la naturaleza —para conocer y conservar las especies silvestres alimentarias— adquiere una dimensión tanto epistemológica como urgentemente política. La mirada de Valagão convoca, así, los debates sobre patrimonio y territorio que Laborde y Pedroza Ortega abrieron desde otros flancos, y los proyecta hacia la pregunta por la sostenibilidad de los modos de vida y alimentación locales.

El cierre del bloque de artículos lo pone **Josu Ozaita** con una propuesta metodológica que desafía las fronteras convencionales entre investigación académica y transformación social. Su texto presenta un caso de etnografía viva aplicada a la cultura pastoril de Berastegi (País Vasco-España), donde la investigación etnográfica no se limita a documentar una identidad agroalimentaria, sino que la activa y la recrea. A través de técnicas participativas, co-diseño con actores locales y la creación de estructuras organizativas -como la mesa de pastores o el festival BEI-, la etnografía deviene herramienta de transformación comunitaria. El concepto central del trabajo -la corporación de la alimentación- describe el proceso por el que los productos agroalimentarios locales, y especialmente el queso artesanal, incorporan simbólica, sensorial y emocionalmente la historia, el paisaje y la identidad comunitaria en los cuerpos de productores y consumidores. Este planteamiento, que conecta con las reflexiones de Ayora Díaz sobre la multisensorialidad culinaria y con la atención de Valagão al paisaje como soporte de la identidad alimentaria, reivindica además una antropología humilde, reflexiva y comprometida, que acompaña más que explica, y que concibe la etnografía como proceso y como forma de imaginar futuros sostenibles desde la experiencia compartida.

El número se completa con una reseña que, lejos de ser un apéndice, resulta reveladora del momento que atraviesa el campo. **María Garcés** reseña el volumen colectivo *Food Studies* en español. Investigación actual en gastronomía y comunicación, editado por Yanet Acosta y Rebecca Ingram, una obra que aspira a consolidar los food studies como disciplina académica en el ámbito hispano. Garcés subraya que, pese a la presencia habitual de la gastronomía en los medios de comunicación populares, los estudios universitarios rigurosos sobre alimentación en el mundo de habla hispana han sido hasta fechas recientes escasos, circunscritos a las excepciones de rigor y a la labor pionera de investigadoras como Mabel Gracia Arnaiz y Jesús Contreras Hernández en la tradición antropológica. El volumen reseñado busca precisamente llenar ese vacío mediante la confluencia interdisciplinar: historia del

arte, antropología, historia, comunicación y periodismo gastronómico dialogan en sus páginas para mostrar que la comida es un objeto de estudio capaz de iluminar hegemonías culturales, identidades de género, patrimonios intangibles, dinámicas coloniales y resistencias cotidianas. La reflexión de Garcés sobre la metodología de análisis de recetarios, la reivindicación del trabajo culinario femenino, la herencia morisca en la cocina peninsular o el uso de metáforas alimentarias para abordar el racismo y la pertenencia en España establecen puentes inevitables con los debates que recorren los artículos de este número: la tecnología y el gusto de Ayora Díaz, el ritual identitario de Laborde, las políticas públicas de Pedroza Ortega, el patrimonio biocultural de Valagão y la etnografía comprometida de Ozaita encuentran en los food studies un marco teórico que los acoge y potencia. Que el volumen reseñado esté disponible en acceso abierto no es un detalle menor: es, como apuntan sus propias editoras, un gesto de hospitalidad intelectual que aspira a ampliar la conversación más allá de las fronteras académicas, del mismo modo en que la alimentación siempre ha trascendido los límites de lo útil para convertirse en lenguaje, en memoria y en forma de estar en el mundo.

Eating as a migrant. International migration and food

The United Nations Department of Economic and Social Affairs (DESA) estimated that in 2024 the number of international migrants was 304 million, a figure representing 3.6% of the world's population. This fact, which has become a problem for many nation-states in terms of defending territorial sovereignty established by their borders, has led international migration to emerge, in recent decades, as a recurring topic in social research. It confirms that we live in an era of movement (Sheller and Urry, 2006; Urry, 2007), of a "life [...] increasingly migratory," where everyday life calls stationary citizenship into question (Nail, 2021: XVIII–XX). This "residence-in-travel" that James Clifford (1999) referred to moves away from the idea of culture as fixed in territories and instead studies it through movement and people's displacement.

In this way, alongside the study of the political and economic environments and contexts of international migration, interest has grown in various themes concerned with migrants' lives in their new destinations or their ties with their regions and countries of origin, as well as all those aspects related to the causes and consequences of this planetary phenomenon, in which culture and identity have become key references. Among the many topics linked to international migration, those concerning migrants' food practices have emerged, with their continuities and transformations, as testimony to everyday life and subjective and collective experiences.

Alongside classical studies on food production and ways of eating throughout history (Goody, 1995; Fischler, 1995; Mintz, 1996), and together with theoretical debates established within the academic fields of sociology and anthropology of food (Douglas, 1991; Harris, 1993; Sahlin, 2018; Poulain, 2019), elements linked to globalization and similar concepts have emerged, describing phenomena in which physical and virtual mobility reshape the relationship between human beings and food.

It is therefore not surprising that what Ulf Hannerz (1998) called transnational connections, or the multiple definitions of transnationalism, have become key references for studying international migrations and the ways of eating across the planet associated with human displacement. These transnational connections are nothing new in human history (Gabaccia, 2012), as shown in processes of creolization and in the construction of regional and national cuisines through products and dishes originating in other regions. However, they have intensified today due to the mobility of people, food, and

gastronomic diversification on a global scale. These contemporary processes reflect the transculturation described by the Cuban anthropologist Fernando Ortiz (1940a and 1940b), conceptualized in various ways through ideas such as *mestizaje* or hybridization.

Although not a new phenomenon, as demonstrated in the classic early twentieth-century study of Polish migrants in the United States (Thomas and Znaniecki, 2006), personal and emotional relationships between migrants and their places of origin have increased thanks to improved physical mobility and new communication technologies (ICTs). This has turned transnationalism into a key concept for discussing migration and the links between societies of origin and destination (Basch, Glick-Schiller, and Blanc-Szanton, 1994). This transnationalism highlights the role of migrants themselves, above institutions, in what has been called “globalization from below” (Portes, Guarnizo, and Landolt, 2003). In the field of food and gastronomy, this contrasts with the concept of *gastrodiplomacy* as a governmental practice to promote national brands and increase economic and political benefits through food (Rockower, 2012; Lipscomb, 2019).

These innovative perspectives for analyzing contemporary realities go beyond earlier approaches that emphasized migrants’ assimilation into host societies, although this does not prevent recognizing that in food-related aspects migrants may display both cultural continuities and transformations in their dietary habits. Whether out of necessity or as part of cultural exchanges inherent in social interaction, the combination of foods and cooking practices from host societies does not exclude the preservation of one’s own dishes and food traditions—those that distinguish migrants from the host society and become symbols of identity. The persistence of food as an identity marker, a sign of the imagined community of origin, reflects the availability of necessary products. In fact, global processes and transnationalism have facilitated the creation of establishments for both selling goods and preparing meals aimed at migrants and various consumers across all continents. This cultural extension far from places of origin, or the creation of new dishes as expressions of intercultural dialogue, also enables the stereotyping of differences through fossilized symbols. These are positive or negative markers of otherness, serving as resistance to discrimination or as identity affirmation, where senses and emotions have become objects of study alongside more classical concerns linked to commensality. Hence, concepts such as nostalgia and nostalgic consumption, related to migrants’ demand for food products and services (Mendoza and Santamaría, 2008; Hirai, 2009; Medina, 2014), have been integrated into food studies as a way of imagining the sense of

“being at home” that food evokes in migrants’ memory.

Many other topics, such as the relationship between migrants’ diets and health or generational differences, to mention just two, are also addressed to highlight the presence of food in social research on international migration. This is a relatively new field which, given recent academic production, promises to expand perspectives for its description and analysis.

The articles collected in this issue of the journal are precisely a reflection of the research vitality that characterizes the anthropology of food in its multiple dimensions. From diverse perspectives—methodological, historical, ethnographic, and patrimonial—the texts share a common concern: to understand food not as mere biological sustenance, but as a total social fact, laden with meanings, symbolic disputes, and transformative potential. This approach can and should also be applied to migration.

The work of **Steffan Igor Ayora Díaz** opens the volume with a broad theoretical reflection: he proposes that sociocultural anthropology should pay greater attention to culinary technologies and their relationship with taste, understood not only in its sensory dimension but also in its cultural and symbolic one. Ayora Díaz argues that the technologies involved in the production, transformation, consumption, and disposal of food often go unnoticed by both diners and researchers, and that this invisibility is itself an anthropologically relevant fact. His proposal to address gastronomic multisensoriality as a field where values are inscribed reminds us that what we eat—and how we prepare and experience it—is shaped by hierarchies and meanings that the discipline can no longer ignore.

If Ayora Díaz proposes a new perspective on culinary objects and processes, **Gustavo Laborde** extends this attention to one of the most identity-laden gastronomic rituals in the Southern Cone: the Uruguayan barbecue (*asado*). In his article, Laborde traces the historical trajectory of this practice from its earliest descriptions in the eighteenth century to its contemporary relevance, showing how the figure of the gaucho—reinterpreted in the nineteenth century by Creole elites—served as symbolic support for a national narrative of idealized rural identity. However, modern barbecue, the author emphasizes, is a product of urbanization and contemporary time division: its ultimate function is the creation of festive time in contrast to the working week, an experience entirely foreign to the historical gaucho world. Moreover, barbecue functions as a performative act of identity and gender, articulating distinctions between the masculine and the festive versus the feminine and the everyday, and reversing the nineteenth-century dichotomy of

civilization and barbarism by transforming the rural into a source of virtue and authenticity. The bodily dimension of the ritual—its embodied, discursive, and performative character—connects directly with Ayora Díaz's concern for the meanings inscribed in food through bodies and practices.

The historical construction of national food identities is also central to the work of **Luis Ozmar Pedroza Ortega**, who analyzes the CONASUPO-COPLAMAR system in Mexico between 1977 and 1983. Unlike the symbolic and ritual focus of previous analyses, Pedroza Ortega introduces a political and institutional dimension: how the Mexican state designed and implemented a food supply policy aimed at combating hunger and malnutrition in marginalized areas, responding both to FAO warnings about global hunger and to national needs. Through press and official documents, the author reconstructs the institutional guidelines of the system, its territorial impacts, and the gap that often exists between the official discourse of equitable access to a healthy diet and the administrative reality of hunger in Indigenous and rural territories. This work highlights that food is also a field of political dispute and power: the state not only manages resources but also administers hunger and defines who eats, what they eat, and under what conditions.

From state-managed territory, **Maria Manuela Valagão's** text moves to lived territory as landscape and biodiversity. The author addresses the relationships between food, nature, and landscape in the Mediterranean ecosystems of southern Portugal—Algarve, Alentejo, and Idanha-a-Nova—focusing on wild edible plants as fundamental components of biodiversity and local food traditions. Valagão argues that gastronomy, food traditions, and local identity constitute a living cultural heritage deeply linked to territory and landscape, which can only be understood in relation to the social and agricultural practices that sustain it. At a time when climate change threatens biodiversity and ecosystem continuity, her call for a critical return to nature—to understand and preserve wild edible species—takes on both epistemological and urgent political significance. Valagão's perspective thus engages with debates on heritage and territory raised from other angles by Laborde and Pedroza Ortega, projecting them toward questions of sustainability in local ways of life and food systems.

The block of articles concludes with **Josu Ozaita's** methodological proposal, which challenges conventional boundaries between academic research and social transformation. His text presents a case of living ethnography applied to pastoral culture in Berastegi (Basque Country, Spain), where ethnographic research not only documents an agro-food identity but actively

engages in its reactivation and recreation. Through participatory techniques, co-design with local actors, and the creation of organizational structures—such as the shepherds’ assembly and the BE! festival—ethnography becomes a tool for community transformation. The central concept of the work—the corporatization of food—describes the process by which local agri-food products, especially artisanal cheese, symbolically, sensorially, and emotionally incorporate the history, landscape, and community identity into the bodies of producers and consumers. This approach connects with Ayora Díaz’s reflections on culinary multisensoriality and Valagão’s attention to landscape as a foundation of food identity, while also advocating for a humble, reflexive, and engaged anthropology that accompanies rather than merely explains, and that conceives ethnography as both process and as a way of imagining sustainable futures through shared experience.

The issue is completed by a review that, far from being an appendix, is revealing of the current state of the field. **María Garcés** reviews the collective volume **Food Studies en español. Investigación actual en gastronomía y comunicación**, edited by Yanet Acosta and Rebecca Ingram, a work that seeks to consolidate food studies as an academic discipline in the Spanish-speaking world. Garcés notes that, despite the frequent presence of gastronomy in popular media, rigorous academic studies on food in the Spanish-speaking context have until recently been scarce, with exceptions such as the pioneering work of Mabel Gracia Arnaiz and Jesús Contreras Hernández in anthropological tradition. The reviewed volume seeks to fill this gap through interdisciplinary dialogue: art history, anthropology, history, communication, and food journalism converge to show that food is an object capable of illuminating cultural hegemonies, gender identities, intangible heritage, colonial dynamics, and everyday forms of resistance. Garcés’ reflection on cookbook analysis methodologies, the recognition of women’s culinary labor, the Moorish heritage in Iberian cuisine, and the use of food metaphors to address racism and belonging in Spain build bridges with the debates running through this issue’s articles. That the volume is open access is not a minor detail: it is, as its editors note, a gesture of intellectual hospitality aimed at expanding the conversation beyond academic borders, just as food has always transcended the limits of utility to become language, memory, and a way of being in the world.

Comer como um migrante. Migração internacional e alimentação

O Departamento de Assuntos Econômicos e Sociais das Nações Unidas (DESA) estimou que, em 2024, o número de migrantes internacionais era de 304 milhões, uma cifra que representa 3,6% da população mundial. Esse facto, que se tornou um problema para muitos Estados-nação em termos da defesa da soberania territorial estabelecida pelas suas fronteiras, levou a que a migração internacional emergisse, nas últimas décadas, como um tema recorrente na investigação social. Confirma que vivemos numa era de movimento (Sheller e Urry, 2006; Urry, 2007), de uma “vida [...] cada vez mais migratória”, na qual a vida quotidiana põe em questão a cidadania sedentária (Nail, 2021: XVIII–XX). Esta “residência-em-viagem” a que James Clifford (1999) se referia afasta-se da ideia de cultura como algo fixo em territórios e passa a estudá-la através do movimento e do deslocamento das pessoas.

Desta forma, juntamente com o estudo dos ambientes e contextos políticos e económicos da migração internacional, cresceu o interesse por diversas temáticas relacionadas com a vida dos migrantes nos seus novos destinos ou com os seus vínculos com as regiões e países de origem, bem como por todos aqueles aspetos ligados às causas e consequências deste fenómeno planetário, no qual cultura e identidade se tornaram referências fundamentais. Entre os muitos temas associados à migração internacional, destacam-se aqueles relacionados com as práticas alimentares dos migrantes, com as suas continuidades e transformações, enquanto testemunho da vida quotidiana e das experiências subjetivas e coletivas.

Paralelamente aos estudos clássicos sobre a produção alimentar e os modos de alimentação ao longo da história (Goody, 1995; Fischler, 1995; Mintz, 1996), e juntamente com os debates teóricos desenvolvidos nos campos académicos da sociologia e antropologia da alimentação (Douglas, 1991; Harris, 1993; Sahlins, 2018; Poulain, 2019), surgiram elementos ligados à globalização e a conceitos semelhantes, que descrevem fenómenos nos quais a mobilidade física e virtual reconfigura a relação entre os seres humanos e os alimentos.

Não é, portanto, surpreendente que aquilo a que Ulf Hannerz (1998) chamou conexões transnacionais, ou as múltiplas definições de transnacionalismo, se tenham tornado referências centrais para o estudo das migrações internacionais e das formas de alimentação no planeta associadas ao deslocamento humano. Estas conexões transnacionais não são novas na história da humanidade (Gabaccia, 2012), como mostram os processos de crioulização e

a construção de cozinhas regionais e nacionais através de produtos e pratos provenientes de outras regiões. No entanto, hoje elas intensificaram-se devido à mobilidade das pessoas, dos alimentos e à diversificação gastronómica à escala global. Estes processos contemporâneos refletem a transculturação descrita pelo antropólogo cubano Fernando Ortiz (1940a e 1940b), conceptualizada de diferentes formas através de ideias como mestiçagem ou hibridação.

Embora não seja um fenómeno novo, como demonstra o estudo clássico do início do século XX sobre migrantes polacos nos Estados Unidos (Thomas e Znaniecki, 2006), as relações pessoais e emocionais entre migrantes e os seus locais de origem aumentaram graças à melhoria da mobilidade física e às novas tecnologias de comunicação (TICs). Isto transformou o transnacionalismo num conceito-chave para discutir a migração e as ligações entre sociedades de origem e de destino (Basch, Glick-Schiller e Blanc-Szanton, 1994). Este transnacionalismo destaca o papel dos próprios migrantes, acima das instituições, no que tem sido chamado de “globalização a partir de baixo” (Portes, Guarnizo e Landolt, 2003). No campo da alimentação e gastronomia, isto contrasta com o conceito de gastrodiploacia como prática governamental para promover marcas nacionais e aumentar benefícios económicos e políticos através da comida (Rockower, 2012; Lipscomb, 2019).

Estas perspetivas inovadoras para a análise das realidades contemporâneas vão além de abordagens anteriores que enfatizavam a assimilação dos migrantes nas sociedades de acolhimento, embora isso não impeça o reconhecimento de que, no domínio alimentar, os migrantes podem apresentar tanto continuidades culturais como transformações nos seus hábitos alimentares. Seja por necessidade ou como parte das trocas culturais inerentes à interação social, a combinação de alimentos e práticas culinárias das sociedades de acolhimento não exclui a preservação dos próprios pratos e tradições alimentares — aqueles que distinguem os migrantes da sociedade de acolhimento e se tornam símbolos de identidade. A persistência da comida como marcador identitário, sinal da comunidade imaginada de origem, reflete a disponibilidade de produtos necessários. De facto, os processos globais e o transnacionalismo têm facilitado a criação de estabelecimentos de venda de produtos e de preparação de refeições destinados a migrantes e a diversos consumidores em todos os continentes. Esta extensão cultural longe dos locais de origem, ou a criação de novos pratos como expressões de diálogo intercultural, também permite a estereotipação das diferenças através de símbolos fossilizados. Estes são marcadores positivos ou negativos da alteridade, funcionando como resistência à discriminação ou como afirmação identitária,

onde sentidos e emoções se tornaram objetos de estudo juntamente com preocupações mais clássicas ligadas à comensalidade. Daí que conceitos como nostalgia e consumo nostálgico, relacionados com a procura de produtos e serviços alimentares por migrantes (Mendoza e Santamaría, 2008; Hirai, 2009; Medina, 2014), tenham sido integrados nos estudos da alimentação como forma de imaginar o sentido de “estar em casa” que a comida evoca na memória dos migrantes.

Muitos outros temas, como a relação entre dieta dos migrantes e saúde ou as diferenças geracionais, para citar apenas dois, também são abordados para destacar a presença da alimentação na investigação social sobre migração internacional. Trata-se de um campo relativamente recente que, dada a produção académica mais recente, promete expandir as perspectivas para a sua descrição e análise.

Os artigos reunidos neste número da revista são precisamente um reflexo da vitalidade da investigação que caracteriza a antropologia da alimentação nas suas múltiplas dimensões. A partir de perspectivas diversas — metodológicas, históricas, etnográficas e patrimoniais —, os textos partilham uma preocupação comum: compreender a alimentação não como mera sustentação biológica, mas como um facto social total, carregado de significados, disputas simbólicas e potencial transformador. Esta abordagem pode e deve também ser aplicada à migração.

O trabalho de **Steffan Igor Ayora Díaz** abre o volume com uma ampla reflexão teórica: propõe que a antropologia sociocultural preste maior atenção às tecnologias culinárias e à sua relação com o gosto, entendido não apenas na sua dimensão sensorial, mas também cultural e simbólica. Ayora Díaz argumenta que as tecnologias envolvidas na produção, transformação, consumo e eliminação dos alimentos frequentemente passam despercebidas tanto aos comensais como aos investigadores, e que essa invisibilidade é, por si só, um facto antropológicamente relevante. A sua proposta de abordar a multisensorialidade gastronómica como um campo onde se inscrevem valores lembra-nos que aquilo que comemos — e como o preparamos e experienciamos — é moldado por hierarquias e significados que a disciplina já não pode ignorar.

Se Ayora Díaz propõe uma nova perspectiva sobre os objetos e processos culinários, **Gustavo Laborde** amplia essa atenção para um dos rituais gastronómicos mais identitários do Cone Sul: o churrasco uruguaio (asado). No seu artigo, Laborde traça a trajetória histórica desta prática desde as primeiras descrições no século XVIII até à sua relevância contemporânea, mostrando

como a figura do gaúcho — reinterpretada no século XIX pelas elites crioulas — serviu de suporte simbólico para uma narrativa nacional de identidade rural idealizada. No entanto, o churrasco moderno, enfatiza o autor, é produto da urbanização e da divisão contemporânea do tempo: a sua função última é a criação de um tempo festivo em contraste com a semana de trabalho, uma experiência totalmente estranha ao mundo histórico do gaúcho. Além disso, o churrasco funciona como um ato performativo de identidade e género, articulando distinções entre o masculino e o festivo versus o feminino e o quotidiano, e invertendo a dicotomia oitocentista entre civilização e barbárie ao transformar o rural numa fonte de virtude e autenticidade. A dimensão corporal do ritual — o seu carácter incorporado, discursivo e performativo — liga-se diretamente à preocupação de Ayora Díaz com os significados inscritos na comida através dos corpos e das práticas.

A construção histórica das identidades alimentares nacionais também é central no trabalho de **Luis Ozmar Pedroza Ortega**, que analisa o sistema CO-NASUPO-COPLAMAR no México entre 1977 e 1983. Ao contrário do foco simbólico e ritual das análises anteriores, Pedroza Ortega introduz uma dimensão política e institucional: como o Estado mexicano concebeu e implementou uma política de abastecimento alimentar destinada a combater a fome e a desnutrição em áreas marginalizadas, respondendo tanto às advertências da FAO sobre a fome global como às necessidades nacionais. Através de imprensa e documentos oficiais, o autor reconstrói as diretrizes institucionais do sistema, os seus impactos territoriais e o fosso que frequentemente existe entre o discurso oficial de acesso equitativo a uma alimentação saudável e a realidade administrativa da fome em territórios indígenas e rurais. Este trabalho evidencia que a alimentação é também um campo de disputa política e de poder: o Estado não apenas gere recursos, mas também administra a fome e define quem come, o que come e em que condições.

Do território gerido pelo Estado, o texto de **Maria Manuela Valagão** desloca-se para o território vivido como paisagem e biodiversidade. A autora aborda as relações entre alimentação, natureza e paisagem nos ecossistemas mediterrânicos do sul de Portugal — Algarve, Alentejo e Idanha-a-Nova — centrando-se nas plantas silvestres comestíveis como componentes fundamentais da biodiversidade e das tradições alimentares locais. Valagão defende que a gastronomia, as tradições alimentares e a identidade local constituem um património cultural vivo profundamente ligado ao território e à paisagem, que só pode ser compreendido em relação às práticas sociais e agrícolas que o sustentam. Num momento em que as alterações climáticas ameaçam a biodiversidade e a continuidade dos ecossistemas, o seu apelo a

um retorno crítico à natureza — para compreender e preservar espécies silvestres comestíveis — assume uma importância simultaneamente epistemológica e política urgente. A perspectiva de Valagão dialoga assim com debates sobre património e território abordados noutras análises deste número, projetando-os para questões de sustentabilidade dos modos de vida e dos sistemas alimentares locais.

O conjunto de artigos conclui-se com a proposta metodológica de **Josu Ozaita**, que desafia as fronteiras convencionais entre investigação académica e transformação social. O seu texto apresenta um caso de etnografia viva aplicada à cultura pastoril em Berastegi (País Basco, Espanha), onde a investigação etnográfica não apenas documenta uma identidade agroalimentar, mas envolve-se ativamente na sua reativação e recriação. Através de técnicas participativas, co-design com atores locais e criação de estruturas organizativas — como a assembleia de pastores e o festival BE! —, a etnografia torna-se uma ferramenta de transformação comunitária. O conceito central do trabalho — a corporização da alimentação — descreve o processo pelo qual produtos agroalimentares locais, especialmente o queijo artesanal, incorporam simbolicamente, sensorialmente e emocionalmente a história, a paisagem e a identidade comunitária nos corpos de produtores e consumidores. Esta abordagem conecta-se com as reflexões de Ayora Díaz sobre a multisensorialidade culinária e com a atenção de Valagão à paisagem como fundamento da identidade alimentar, ao mesmo tempo que defende uma antropologia humilde, reflexiva e comprometida, que acompanha em vez de apenas explicar, e que concebe a etnografia como processo e como forma de imaginar futuros sustentáveis através da experiência partilhada.

O número é completado por uma resensão que, longe de ser um apêndice, revela o estado atual do campo. **María Garcés** analisa o volume coletivo *Food Studies* em espanhol. *Investigación actual en gastronomía y comunicación*, editado por Yanet Acosta e Rebecca Ingram, uma obra que procura consolidar os estudos da alimentação como disciplina académica no mundo hispânico. Garcés observa que, apesar da presença frequente da gastronomia nos meios de comunicação populares, os estudos académicos rigorosos sobre alimentação em língua espanhola têm sido até recentemente escassos, com exceções como o trabalho pioneiro de Mabel Gracia Arnaiz e Jesús Contreras Hernández na tradição antropológica. O volume analisado procura colmatar essa lacuna através do diálogo interdisciplinar: história da arte, antropologia, história, comunicação e jornalismo gastronómico convergem para mostrar que a alimentação é um objeto capaz de iluminar hegemonias culturais, identidades de género, património imaterial, dinâmicas coloniais e formas

quotidianas de resistência. A reflexão de Garcés sobre metodologias de análise de livros de culinária, o reconhecimento do trabalho culinário feminino, o legado mourisco na gastronomia ibérica e o uso de metáforas alimentares para abordar racismo e pertença em Espanha constrói pontes com os debates presentes nos artigos deste número. O facto de o volume ser de acesso aberto não é um detalhe menor: trata-se, como afirmam as editoras, de um gesto de hospitalidade intelectual destinado a ampliar a conversa para além das fronteiras académicas, tal como a alimentação sempre ultrapassou os limites da utilidade para se tornar linguagem, memória e forma de estar no mundo.

Referencias bibliográficas
Bibliographical references
Referências bibliográficas

- Basch, L.; Glick Schiller, N. y Szanton Blanc, C. (1994). *Nations unbound. Transnational projects, postcolonial predicaments and deterritorialized nation-states*. Lanham: Gordon and Breach Science Publishers.
- Bourdieu, P. (1998). *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Clifford, J. (1999). *Itinerarios transculturales*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- Douglas, M. (1991). *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Madrid: Editorial Siglo XXI.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Gabaccia, D.R. (2012). *Food, Mobility, And World History*. En *The Oxford Handbook of Food History*. J. M. Pilcher (Ed.) Oxford: Oxford University Press.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudios de sociología comparada*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- Hannerz, U. (1998). *Conexiones transnacionales. Cultura, gente, lugares*. Madrid: Ediciones Cátedra.
- Harris, M. (1993). *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- Hirai, S. (2009). *Economía política de la nostalgia: un estudio sobre la transformación del paisaje urbano en la migración transnacional entre México y Estados Unidos*. Ciudad de México: Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa/Juan Pablo Editores.
- Levitt, P. y Glick Schiller, N. (2004). *Perspectivas internacionales sobre migración: conceptualizar la simultaneidad*. *Migración y Desarrollo*, 3: 60-91. <https://doi.org/10.35533/myd.0203.pl.ngs>
- Lipscomb, A. (2019). *Culinary Relations: Gastrodiplomacy in Thailand, South Korea, and Taiwan*. *The Yale Review of International Studies*: 17-39. <https://yris.yira.org/essays/taste-of-asia-gastrodiplomacy-in-thailand-south-korea-and-taiwan/>
- Medina, F. Xavier (Ed.) (2004). *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. Barcelona: Editorial UOC.
- Mendoza, J. y Santamaría, A. (2008). *El consumo de la nostalgia: los inmigrantes Latinoamericanos y la creación del mercado hispano en los Estados Unidos*. Culiacán: Universidad Autónoma de Sinaloa.
- Mintz, S.W. (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. Madrid: Editorial Siglo XXI.
- Nail, T. (2021). *Ser y Movimiento*. Bogotá: Universidad de los Andes/Universidad Nacional de Colombia.

- Ortiz, F. (1940a). Los factores humanos de la cubanidad. *Revista Bimestre Cubana*, 45(2): 161-186.
- Ortiz, F. (1940b). *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. La Habana: Jesús Montero.
- Portes, A., Guarnizo, L. y Landolt, P. (Coords.). (2003). *La globalización desde abajo: transnacionalismo inmigrante y desarrollo: la experiencia de Estados Unidos y América Latina*. Ciudad de México: FLACSO/Miguel Ángel Porrúa.
- Poulain, J.P. (2019). *Sociologías de la Alimentación: los comensales y el espacio social alimentario*. Barcelona: Editorial UOC.
- Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiploamacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, 8: 235-246. DOI: 10.1057/pb.2012.17
- Sahlins, M. (2018). *Cultura y razón práctica. Contra el utilitarismo en la teoría antropológica*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- Sheller, M. y Urry, J. (2006). The new mobilities paradigm. *Environment and Planning A: Economy and Space*, 38: 207-226. DOI:10.1068/a37268
- Thomas, W. I. y Znaniecki, F. (2006). *El campesinado polaco en Europa y en América*. Madrid: CIS/BOE.
- Urry, J. (2007). *Mobilities*. Cambridge: Polity.



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

**ANTROPOLOGÍA DEL GUSTO EN LA COMIDA.
ESTUDIAR LA TECNOLOGÍA**

**THE ANTHROPOLOGY OF TASTE IN FOOD.
STUDYING CULINARY TECHNOLOGY**

**ANTROPOLOGIA DO GOSTO NA COMIDA.
ESTUDAR A TECNOLOGIA**

AYORA DIAZ, S. I.
Universidad Autónoma de Yucatán
(México)
siayora@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-0543-4361>

Recibido: 12/11/2025

Aceptado: 07/01/2026

RESUMEN

En este ensayo se argumenta que es necesario estudiar desde la antropología sociocultural las relaciones entre tecnología, gusto, cocina y gastronomía. Aunque la antropología ha sido importante para analizar los factores económicos y sociales que dan forma a las prácticas alimenticias, la disciplina no ha dedicado suficiente atención a los sentidos y significados del gusto ni de las tecnologías culinarias. Al ser estos significados de naturaleza cultural, aquí se bosqueja las distintas maneras en que a las tecnologías se les inscribe el valor de signo desde la producción de los ingredientes, pasando por su transformación en las cocinas, su consumo social en las mesas, y el manejo de los desperdicios de la comida. Con frecuencia las tecnologías involucradas pasan desapercibidas como tales para los comensales y en ocasiones para las y los antropólogos.

Aquí se propone poner mayor atención sobre las tecnologías, los valores y prácticas que las significan, y sus relaciones con la multisensorialidad culinario-gastronómica.

Palabras clave: Gusto; Tecnología; Multisensorialidad; Cocina; Gastronomía.

ABSTRACT

This essay develops the argument that it is necessary for socio-cultural anthropology to study the relationships among technology, taste, cooking and gastronomy. Although anthropology has played an important part analyzing social and economic factors that shape alimentary practices, it has not paid enough attention to the senses and the meanings of taste, nor to culinary technologies. Since these are socio-cultural meanings, this paper outlines the different ways in which sign-values are inscribed in the different technologies involved in the production of food ingredients, their transformation into meals in kitchens, their social consumption at the table, and food waste management. Often, the technologies involved go unnoticed, both by the people sharing a meal and for the anthropologists observing or participating with them. This paper argues for the need to pay greater attention to technologies, their signifying values and practices, and their relationship with culinary and gastronomic multisensoriality.

Keywords: Taste; Technology; Multisensoriality; Cooking; Gastronomy.

La antropología, como disciplina, ha esperado mucho tiempo para considerar el análisis de la cultura culinaria y gastronómica como un tópico legítimo de estudio, dejándolo a historiadoras, sociólogos, periodistas y comunicólogos. En búsqueda de relevancia, muchos antropólogos y antropólogas, desde el trabajo de Audrey Richards (1939), han contribuido notablemente a la comprensión de las causas históricas, sociales, económicas, estructurales, y políticas que han dado forma a las prácticas alimentarias y sus efectos sobre la nutrición de las personas y los grupos sociales. Sin embargo, los estudios acerca de cómo se constituye el gusto como experiencia sensual-sensorial, han quedado marginados por mucho tiempo, posiblemente por considerar que estudiar este tema era asunto exclusivo de psicólogos o de fisiólogos, y por entender a esta experiencia como un fenómeno de carácter subjetivo, individual. Esta evaluación, como he ya argumentado en otros lugares (Ayora-Díaz, 2019, 2021), deja de lado que la experiencia sensorial de la comida es intersubjetiva, marcada por valores culturales y con frecuencia con significados político-culturales.

En este contexto, quisiera argumentar por la necesidad de mirar a la experiencia sensual-sensorial del gusto desde la antropología. Es decir, reconocer que la experiencia de la comida ocurre mediante el uso de todos los sentidos. Desde que Pierre Bourdieu publicó su libro sobre la distinción (1988 [1979]), hablar de gusto, en las ciencias sociales en general y la antropología social en particular, ha privilegiado el sentido de “gusto” como una disposición estructurante de las estructuras sociales. Por ejemplo, cuando reconocemos la diferente posición que ocupan en la estructura social quienes aprecian (o dicen apreciar) la comida en restaurantes incluidos en las guías Michelin, Repsol, *Il Gambero Rosso*, o Zagat, y quienes expresan su preferencia por restaurantes de comida rápida. El término de foodie surgió como marcador de esta distinción, aunque ahora se habla también de una “democratización” del gusto entre foodies (Johnston y Baumann, 2010).

Propongo que es importante resaltar que las distintas tecnologías que contribuyen a la creación de platillos son significativas para una construcción social del gusto, tanto entre las personas como dentro de grupos sociales. Por supuesto, la multisensorialidad del gusto en y por las comidas tiene una dimensión política que no puede soslayarse, y esto será reconocido en esta discusión sobre el tema. Primero subrayaré algunos aspectos que me parecen importantes sobre la experiencia sensual-sensorial de la comida. Segundo, propondré como entender la tecnología desde la antropología de la cultura culinaria y gastronómica. Concluiré mostrando la relevancia de distintos momentos y escalas en los que distintas prácticas son necesarias para elaborar

un platillo, ilustrando cómo distintas tecnologías hacen posible esta experiencia multisensorial.

EL GUSTO EN LA COMIDA

Históricamente, la atención al sentido del gusto, reducido a la percepción de los sabores, ha quedado subordinada a lo visual y lo aural. Desde la Grecia clásica, los últimos fueron aceptados como objetivos y el gusto quedó marginado por considerarse subjetivo (Korsemeier, 2002). Esta jerarquización ya ha sido ampliamente cuestionada (Counihan y Højlund, 2018, Korsemeier, 2016). En efecto, tomando en cuenta distintas propuestas articuladas desde la antropología, podemos ver que la comida es un objeto privilegiado para examinar la multisensorialidad de la experiencia humana. La bibliografía sobre la antropología de los sentidos ha experimentado un crecimiento importante en las últimas tres décadas (Porcello et al., 2010), por lo que aquí solo recupero conceptos que me parecen relevantes para la presente discusión. En primer lugar, hay que tomar en cuenta el concepto de *hiperestesia* propuesto por David Howes (2005). Este autor ha mostrado cómo, en el capitalismo tardío, los productores de objetos de consumo buscan inscribir en ellos elementos que estimulen al mayor número de sentidos y así intensificar el deseo de las y los consumidores. David Sutton (2010) ha tomado el término *sinestesia* para resaltar que la experiencia del mundo en general y de la comida en particular es multisensorial. No sentimos solo el sabor de una comida. Percibimos además sus colores, su aroma, su textura, y en ocasiones inclusive sus sonidos. Sutton agrega que, de manera importante, la sinestesia, una disposición adquirida, aprendida y desarrollada durante la sociabilidad cotidiana, incluye la memoria de otros platillos similares consumidos en el pasado. Para estos y muchos otros autores, estas experiencias sinestésicas e hiperestésicas son intersubjetivas, sociales. En la comensalidad, durante la sobremesa, en las conversaciones y lecturas sobre las comida y bebidas se construyen la multisensorialidad y los significados de la experiencia estética compartida durante el acto del consumo de las comidas.

Es este reconocimiento que permite y promueve la manipulación de ingredientes agregando distintos productos sintéticos para procurar un color más atractivo en los componentes y la comida (Hisano, 2019), o para manipular los aromas y estimular el deseo de los consumidores (Ramišak, 2024). En los EE. UU. existen ya “culinólogos”, como ellos mismos se llaman, que trabajan en la industria de procesamiento de alimentos que buscan preservar la textura de alimentos en conserva para hacerlos más apetecibles y aceptables

para los y las consumidoras (Deutsch, 2025), mientras en Noruega, en la ya añeja colaboración entre un chef y un gastrofísico, estos experimentan con los alimentos buscando resaltar el umami de platillos veganos para hacerlos aceptables entre no-veganos (Mouritsen y Styrbæk, 2025). Conscientes de que en la comida no es solo el sabor ni la presentación visual de los platillos, Spence y Piqueras-Fiszman (2014) han propuesto que los chefs en restaurantes deberían de reconocer que los comensales tienen la experiencia de una comida perfecta cuando se toma en cuenta que la decoración, los muebles, la música ambiental, las luces del espacio donde se sirven los alimentos, los aromas que los comensales perciben en el lugar, la sociabilidad que el espacio propicia, en conjunto actúan para constituir una experiencia total y satisfactoria de una comida.

TECNOLOGÍA Y GUSTO

Distintas formas de tecnología dan forma y contenido al platillo que se nos sirve en la mesa. Sin embargo, los comensales rara vez toman consciencia de las distintas tecnologías que han sido utilizadas durante la producción, la circulación y la compraventa de los ingredientes; ni de las tecnologías necesarias para la transformación de los distintos ingredientes en platillos desde los más sencillos hasta los más elaborados. Por otra parte, habiendo sido socializados desde la infancia en el uso de las distintas tecnologías que usamos de manera cotidiana para consumir los alimentos (palillos asiáticos, cubterría europea, vajillas, y las mismas manos humanas) poco se repara en sus significados, ni de los que inscriben en la comida misma, y en los consumidores que se muestran habilidosos en su uso.

Existen definiciones más o menos restrictivas de lo que podemos reconocer como una tecnología. Como he discutido en otro lugar (Ayora-Díaz, 2016), Batteau (2010, p. 3) sugiere que una definición incluyente debilitaría el significado de “tecnología”, por lo que propone eliminar tanto herramientas como instrumentos, mientras que, en contraste, Schlanger (2006) sugiere que es necesario ampliar su sentido y eliminar la oposición entre técnicas, como características de sociedades “simples” y tecnología, como propia de las sociedades modernas. Este autor sugiere que recuperemos el sentido original de “tecnología” incluyendo el estudio de las técnicas. Este último enfoque nos acerca a una definición más incluyente de tecnología, propuesta por Michael (2006), en el sentido de que la aplicación del conocimiento en la producción de objetos cotidianos nos permite definirlos como *tecnocientíficos*. Partiendo de Schlanger y Michael he propuesto una definición aún más

incluyente de tecnología, incluyendo (1) los instrumentos y las técnicas que sostienen la memoria culinaria, tales como las formas orales y miméticas de repetición de prescripciones culinarias, los recetarios y libros de cocina, y desde el inicio de este siglo, computadoras y otros medios electrónicos que nos permiten aprender distintas técnicas, nos instruyen sobre los usos correctos de distintas tecnologías, y amplían nuestro repertorio culinario y gastronómico, incluyendo el aprendizaje y la adopción de técnicas de cocción, preservación, y elaboración de los platillos. También son tecnologías (2) las herramientas (p. ej. sartenes, ollas, cazuelas, ollas de presión, vaporeras), utensilios (p. ej. cuchillos, espátulas, pinzas, cucharones, molcajetes, morteros, espumaderas), y distintos aparatos incluyendo electrodomésticos diversos (p. ej. sous vide, refrigeradores, estufas, hornos de microondas, robots de cocina, procesadores, licuadoras, esferificadores, antorchas). Finalmente, (3) los ingredientes, que son generalmente excluidos de consideración como tecnologías, pueden ser reconocidos como objetos tecnocientíficos e incluidos como tales por ser generalmente producto de la aplicación de conocimientos que dan lugar a tecnologías culturalmente necesarias para en la producción, conservación y usos de ingredientes que incluyen desde la carne de mamíferos, aves, peces y mariscos, insectos, especias, granos, cereales, frutas, verduras (Ayora-Díaz, 2016, p. 5).

LA TECNOLOGÍA EN EL PLATO Y EL GUSTO

Como ilustración de estos efectos tecnológicos sobre la comida y el gusto, pensemos en la elección de nuestra comida, en la casa o el restaurante. Para cocinar, en cualquiera de estos ámbitos, el o la cocinera tendrá sus elecciones condicionadas, entre otros factores, por sus recursos monetarios, pero también por valores ético-morales asociados con la comida. Una persona puede elegir, por ejemplo, ingredientes orgánicos, naturales, estacionales, de cercanía, cultivados y producidos de manera sustentable. Para su producción, los campesinos, ganaderos, pescadores, criadores de aves habrán decidido recuperar técnicas y tecnologías “ancestrales”. Por ejemplo, el atún de almadraba, las verduras cultivadas en navazo, el maíz cultivado en chinampas, en milpas y los animales crecidos en condiciones de libre pastoreo, así como la selección de productos de recuperación (*heirloom*), tales como tomates, maíces, papas, trigo, Salicornia, aceitunas, vides, y distintas frutas y verduras que hasta recientemente estaban siendo abandonadas y en riesgo de desaparición. Guigoni (2013-2014) ha llamado “retro-innovación” a esta recuperación de técnicas y tecnologías agrícolas que estaban cayendo en desuso para

aumentar el valor ético y económico de sus productos (ver también Counihan 2018). En contraste, otras personas pueden elegir restaurantes de comida rápida, comida callejera, restaurantes en cadena con productos comestibles de quinta gama, donde encuentran que los sabores que imparten aceites de producción industrial, carnes de mega-producción, peces de piscicultura, satisfacen sus apetitos y gusto de la comida. El o la cocinera doméstica elige productos de producción industrial, procesados y ultraprocesados, a los que los reforzadores de sabor, de color y de aroma, les permiten cocinar platillos que satisfacen a la familia.

Tecnologías en la producción de alimentos

Las tecnologías usadas en la producción de alimentos garantizan un ensamblaje de colores, aromas, sabores, y texturas que proporcionan satisfacción multisensorial y coinciden con el gusto que el sujeto ha desarrollado a lo largo de su biografía, la de su familia y de su grupo social. En otro texto he descrito cómo en Yucatán, fui invitado a probar la comida preparada por la hija de la familia (una mujer adulta joven) con tomate, atún, y frijoles, todos enlatados, enorgulleciendo a sus padres (Ayora Diaz, 2014). Del otro lado del espectro, me he sentado a la silla con amistades italianas poseedoras de capital económico, social y cultural, quienes me han compartido vinos y platillos con productos de cercanía, estacionales, y de alta calidad artesanal. En Sevilla, en restaurantes en los que he entrevistado a los propietarios y chefs, estos presumen conseguir cotidianamente pescado fresco de las costas andaluzas, y aún de pescado de buena calidad que reciben por cargo aéreo de la costa gallega. De igual manera, el gusto de la carne de cerdo y casquería de la zona andaluza es motivo de satisfacción de restauranteros y de quienes consumen sus comidas. En Yucatán, entre otros ingredientes, productores y chefs promueven la recuperación del cerdo pelón, cuya carne había quedado desplazada por los precios más bajos de la carne de cerdo criado en gran escala y que para los locales carece de suficiente grasa y sabor. El creciente mercado de los productos orgánicos, libres de pesticidas y agroquímicos, conduce también a la elección de tecnologías y técnicas adaptadas a este propósito. Así, en el trayecto que siguen los ingredientes de cada platillo podemos encontrar los efectos de la selección de distintas tecnologías de producción encaminadas a favorecer la experiencia sensual-sensorial de los distintos ingredientes utilizados para su elaboración.

Tecnologías en la cocina

Una vez elegidos los ingredientes por su origen, forma de producción, y características estéticas: color, aroma, sabor, texturas, llega el momento de transformarlos en un platillo en la cocina, sea doméstica o profesional. Una vez más, el tipo de utensilios, herramientas, aparatos seleccionados para cocinar, procurará una experiencia sensual-sensorial de la comida diferente según los objetos seleccionados. Cocinar en barro, acero, hierro, cobre, peltre, aluminio, o cerámica inscribirá (o no) distintos sabores a la comida transferidos del material del recipiente. Adicionalmente, cocineros y cocineras reconocen que la conducción del calor es distinta en cada material, y esto permite obtener texturas distintas. Su forma misma: una cazuela baja, una olla alta, una olla de presión, un horno holandés, pueden procurar distintas texturas a la comida. También puede influir en el sabor la selección de la superficie en la que se cortarán y prepararán los ingredientes: tipo de madera, mármol, acero inoxidable, zinc, o formica. Cortar los ingredientes no es una práctica igual de sencilla ni homogénea para las y los cocineros: existen distintos tipos de cuchillos (para filetear, deshuesar, cortar, romper huesos, pelar) de distintos tipos de material (acero inoxidable, acero al carbón, acero de damasco), con formas, peso, con mangos y filo distintos. Algunos cocineros eligen un solo cuchillo para todas las tareas, otros eligen un cuchillo específico para cada tarea. Estos cuchillos son los que las y los cocineros utilizan sobre las distintas superficies. Aunque cualquier cuchillo puede ser utilizado para estas tareas, un cuchillo filoso permite cortar fácilmente la carne para elaborar sushi, carpaccio, o para cortar filetes de otras carnes. Al procesar las verduras, uno elige el tipo de corte según las características visuales, aromáticas, de textura y sabor que se quiere lograr en el plato: juliana, brunoise, mirepoix, en bastones, rondelle, gajos, chiffonade, Emince, noisette, etc. (ver, p. ej: <https://blog.scoolinary.com/todos-los-tipos-de-cortes-de-verduras-hortalizas-y-patatas>).

Llega el momento de cocinar. Sobre leña, carbón, en estufa de gas, o eléctrica, o de inducción, en microondas, en freidora de aceite o de aire, en horno de gas, eléctrico, o en agujeros donde se entierra la comida (*pib* en Yucatán, *barbacoa* en el norte de México, *pachamanca* y *curanco* en América del sur, *hāngi* en Nueva Zelanda, *zarb* en Jordania, *Tandoori* en India y partes del norte de África). El método elegido, sea freír, asar a la plancha o la parrilla, hervir, cocer al vapor, hornear, permitirá obtener texturas y aromas específicos al platillo preparado. En Yucatán, el *pib* se ha convertido en lo que he llamado retroinnovación. En este caso, la adopción de una tecnología culinaria para procurar sabores, texturas y aromas específicos que invocan una

autenticidad recreada (Ayora-Díaz, 2022). Al freír, el cocinero o cocinera puede elegir aceite vegetal, de girasol, por ejemplo, o aceite de oliva virgen, aceite de mostaza, o coco, o ajonjolí, o aguacate, o cacahuete. Algunos guisos llevan salsas preparadas con reducciones de vino, o cerveza, e inclusive refrescos de cola. Cada uno produce texturas, sabores y aromas distintos que subrayan la experiencia sensorial de la comida. Al hervir se puede hacerlo con agua obtenida del arroyo, o agua de mar transportada en baldes o cubetas, o de la llave que conecta la cocina a la red hidráulica urbana o rural. Además del recipiente para hornear, en Yucatán, por ejemplo, se envuelve la comida en hojas de plátano para el pib, y en el norte de México se envuelve con hojas de maguey. Estas envolturas, aunque no sean comestibles, añaden aromas a la comida. Mientras se cocina el o la cocinera utiliza pinzas para girar la carne, espumaderas para clarificar los caldos, coladores para remover impurezas, cucharones y espátulas para menear el guiso. Estos utensilios pueden ser de distintos tipos de madera, de metal o silicón y se usan con el propósito de evitar o de agregar sabores al platillo. Aunque estos son solo pocos ejemplos, sirven para ilustrar como el uso de distintas tecnologías intervienen en la estimulación multisensorial que procura cualquier platillo.

Tecnologías en la mesa

Recolectados los ingredientes, directamente del huerto o del jardín familiar, de la cooperativa solidaria, del mercado de Slow Food, del mercado, del super- o del hiper- mercado, el o la cocinera ha utilizado tecnologías adicionales para preparar a comida. Ahora, llega el momento de servir la mesa (o en algunos lugares, en el piso), sobre hojas de plátano o palma, o en vajillas de loza, cerámica, vidrio, acero o aluminio, o cobre. La comida se consume en algunos lugares usando las manos, en otros con palillos de madera o de metal, o con la cubertería de acero, o aluminio, plata, plástico o de algún material reciclable. En distintos lugares los comensales utilizan distintas técnicas y tecnologías para consumir los alimentos. Distintos utensilios tienen historias más cortas o largas. Qué se usa, cómo se usa, cuándo se usa para llevar los alimentos del recipiente a la boca, contribuye también a construir la experiencia multisensorial de la comida. La comensalidad requiere de etiqueta en el sentido de normas acerca del buen y bien comer. Estas reglas permiten a los comensales consensuar el significado de lo que comen, de sus experiencias sensoriales, de la estética y sensualidad de la comida. Al recibir la comida podemos en ocasiones establecer, gracias a lo que vemos u olemos, si la comida está bien preparada, si los ingredientes fueron bien elegidos, o

si fueron bien cocinados. En seguida, el sabor de lo que comemos, su textura, nos dan información sobre la calidad de los ingredientes y de la práctica culinaria. Un buen filete servido muy cocido en un plato desechable, el vino tinto servido en un vaso de plástico, las verduras excesivamente cocidas, blandas, y la ensalada con hojas muy descuidadas, casi muertas, nos anuncia a la vista y el olfato, que la experiencia no será la cúspide de la gastronomía. De igual manera, una carne en una porción pequeña, acompañada de productos esferificados y espumas, nos avisan que la experiencia será distinta, pero sin necesariamente ofrecer nada novedoso. Restaurantes que se promueven como novedosos repiten fórmulas estéticas que, si bien responden a otros criterios, no necesariamente proporcionan satisfacción a los comensales. Toda tecnología para presentar los platillos a la mesa y las técnicas para consumirlos nos generan una experiencia sensual y multisensorial de los platillos que, según los criterios y valores aceptados por los comensales, producen mayor o menor placer estético.

Tecnologías en la disposición de desperdicios

En este texto me he enfocado sobre las maneras en las que distintas tecnologías son utilizadas desde el momento de la producción hasta el consumo de los alimentos en la mesa con el fin de mostrar cómo estas contribuyen a crear una experiencia multisensorial y sensual de la comida, encapsulada en su “gusto”. Sin embargo, como ha sugerido Annemarie Mol (2021), la biografía de la comida y los ingredientes no termina ahí. Existen dos tipos generales de desperdicios resultantes de la cocina y la comida: el primero de ellos incluye los restos, las sobras, las partes o ingredientes “feos” que no son consumidos por razones diversas. P. ej., pueden, según el contexto cultural, no ser considerados como apropiados para la mesa (cartílagos, cerebro y otros órganos, las patas de aves o cerdo), aunque en otras sociedades estos mismos ingredientes sean considerados exquisiteces. Existen múltiples tecnologías para hacerse cargo de esta basura y conectan a la casa y al restaurante con una red de tecnologías utilizadas para disponer de estos desperdicios (Amago, 2021, Evans, 2014, Turner 2019). Por supuesto, pueden ser causa de disgusto por su olor/hedor, por lo que visualmente permiten imaginar, por la textura que imaginamos de productos orgánicos en descomposición. El segundo, es el excremento resultante de la digestión de las comidas y bebidas: heces y orina. Estos también requieren, para su tratamiento, de tecnologías domésticas y de tecnologías que conectan a la casa o el restaurante con la red urbana de drenaje para el manejo de aguas negras que posteriormente terminan

como alimento de hongos, bacterias, peces, verduras y frutas y otros animales. Estos sistemas y la relación de disgusto que tenemos con ellos son actualmente estudiados desde la historia y la sociología y ameritan también que dirijamos la mirada antropológica hacia ellos (Kuldova, 2017, Werner, 2017).

NO HAY GUSTO SIN TECNOLOGÍA

El gusto de y por la comida, entendido como una compleja experiencia multisensorial, es resultado de la puesta en acción de distintas técnicas y la aplicación de múltiples tecnologías desde su producción hasta su excreción, pasando por las cocinas y las mesas domésticas y de restaurantes. En la antropología sociocultural nos preocupamos por los significados de las prácticas humanas y los objetos materiales que ellos y ellas producen. Las prácticas y los objetos son sitios en los que aplicamos distintos valores sociales y culturales. No existen tecnologías cultural, ni moralmente neutras, y su uso para cocinar crea valor de signo en las comidas. Aunque por lo general son estereotipos, un platillo cocinado y consumido en un contexto dado puede significar la convivencia familiar (un puchero de verduras y carne para la reunión familiar), la festividad cívica (chiles en nogada en México), la fiesta religiosa (Pachamama), la identidad étnica (una *injera* etíope), regional (gazpacho andaluz), nacional (curry de la india) o cosmopolita (la alta cocina molecular), de género (la carne roja es para hombres y las ensaladas para mujeres), de clase social (trufas), o de afiliación religiosa (kosher, halal, vigilia, Ramadán). Las tecnologías utilizadas en la preparación también tienen valor de signo: esferas y espumas de la alta cocina, frituras callejeras, cortes finos en restaurantes y cortes toscos en la fonda. Toda preparación implica el uso de tecnologías que producen estímulos visuales, olfativos, táctiles, gustativos, e incluso auditivos.

Es entonces un reto más para la antropología el reconocer y tomar en cuenta la importancia de distintas tecnologías para obtener distintos y distintivos gustos. Por lo general, privilegiamos la estética del plato terminado para nuestros estudios sobre el gusto como efecto social y cultural. Sin embargo, necesitamos ir más allá y explorar los significados que estas tecnologías tienen para los y las cocineras y las y los comensales. Un alioli hecho en el mortero apropiado se parece al alioli hecho en una licuadora, pero los ingredientes, para quien conoce bien esta emulsión, no se amalgaman igual, y si bien es cierto que existen consumidores de comida a quienes estas diferencias les parecen de poco relieve, hay quienes esperan cierto virtuosismo en la comida que se refleje en la calidad de las salsas y aderezos, en el corte del pescado,

en su textura. Cocineros y cocineras encuentran satisfacción en las tecnologías que utilizan para preparar sus comidas, y los comensales en el platillo final.

Un segundo reto es el de reconocer las tecnologías culinarias como conectoras de redes global-locales, transnacionales, translocales que intervienen en la reterritorialización del gusto. Libros de cocina, videos con instrucciones para preparar un platillo, los utensilios y aparatos necesarios para prepararlos, viajan con facilidad de una región a otra o de un país a otro. Podemos entonces examinar qué elementos favorecen la difusión y aceptación de nuevas tecnologías y cocinas, y sus efectos sobre las prácticas culinarias cotidianas en las casas y en los negocios de restauración. Estas cocinas se convierten también en valores de signo que marcan a quienes los consumen como poseedoras de las tecnologías, las técnicas y el gusto para producir y apreciar platillos derivados de esa tradición culinario-gastronómica.

En consecuencia, en las cocinas necesitamos examinar qué instrumentos, utensilios, herramientas y aparatos eléctricos utilizan. Necesitamos averiguar por qué los y las cocineras han elegido adquirirlos, y cuando deciden usarlos. Un cocinero que utiliza un cuchillo con acero de damasco, lo hace en la cocina, no necesariamente a la vista de sus clientes del restaurante ni de sus invitados en la casa. Pero elige utilizar un cuchillo de un precio muy elevado que hace un efecto en la comida aparentemente similar al de un cuchillo con acero al carbono, o uno simple de acero inoxidable. Es entonces necesario entender qué valores, que significados dan los cocineros y cocineras a las distintas tecnologías y su uso en la cocina.

Para concluir, las relaciones entre tecnologías y gusto de y por la comida son un campo provechoso para el análisis antropológico de los valores sociales y culturales vigente para un grupo dado y nos permiten agregar una capa más de significados a la comida como experiencia multisensorial y sensual. Nos permite acercarnos a las estructuras sociales en las que se posicionan los y las cocineras, y nos permite acercarnos a las redes global-locales y translocales de propagación del gusto.

CONTRIBUCIONES DE AUTORÍA

Steffan Igor Ayora Díaz: Conceptualización; Metodología; Investigación; Curación de datos; Análisis formal; Redacción – borrador original; Redacción – revisión y edición; Visualización.

Referencias

- Amago, S. (2021) *Basura. Cultures of Waste in Contemporary Spain*. Charlottesville: University of Virginia Press.
- Ayora Diaz, S. I. (2014) El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto. *Alteridades*, 24(48):59-69.
- Ayora-Diaz, S. I. (2016) Introduction. The Meanings of Cooking and the Kitchen: Negotiating Techniques and Technologies. Pp. 1-11 en S. I. Ayora-Diaz, editor, *Cooking Technology. Transformations in Culinary Practice in Mexico and Latin America*. Londres: Bloomsbury Academic.
- Ayora-Diaz, S. I. (2019) Introduction: Matters of Taste: The Politics of Food and Identity in Mexican Cuisines. Pp. 1-18 en S. I. Ayora-Diaz, editor, *Taste, Politics and Identities in Mexican Food*. Londres: Bloomsbury Academic.
- Ayora-Diaz, S. I. (2021) Introduction: The Cultural Politics of Taste in Global Perspective. Pp. 1-11 en S. I. Ayora-Diaz, editor, *The Cultural Politics of Food, Taste, and Identity. A Global Perspective*. Londres: Bloomsbury Academic.
- Ayora-Diaz, S. I. (2022) Translocal Foodscapes: Gastronomic Creativity in Mérida, Mexico, and Seville, Spain. Pp. 151-170 en A. Nobayashi, editor, *Making Food in Local and Global Contexts. Anthropological Perspectives*. Singapore: Springer. DOI: https://doi.org/10.1007/978-981-19-1048-7_10
- Batteau, A. W. (2010) *Culture and Technology*. Long Grove: Waveland Press.
- Bourdieu, P. (1988 [1979]) *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Counihan, C. (2014) *Italian Food Activism in Urban Sardinia. Place, Taste, and Community*. Londres: Bloomsbury Academic.
- Counihan, C. y S. Højlund, eds. (2018). *Making Taste Public. Ethnographies of Food and the Senses*. Londres: Bloomsbury Academic.
- Deutsch, J. M. (2025) Research Chefs in the United States and Scalable Opportunities for Sustainable Food Solutions. Pp. 143-159 en C. Counihan y S. -Højlund, editoras, *Chefs, Restaurants, and Culinary Sustainability*. Fayetteville: University of Arkansas Press.
- Evans, D. (2014) *Food Waste. Home Consumption, Material Culture and Everyday Life*. Londres: Bloomsbury Academic.
- Guigoni, A. (2013-2014) "Retroinnovazione". *Antropologia Museale, Etnografia Patrimoni Culture Visive*, 34/36:137-139.
- Hisano, A. (2019) *Visualizing Taste. How Business Changed the Look of What You Eat*. Cambridge: Harvard University Press.
- Howes, D. (2005) HYPERESTHESIA, or the Sensual Logic of Late Capitalism. Pp. 281-303 en D. Howes, ed. *Empire of the Senses. The Sensual Culture Reader*. Oxford: Berg.
- Howes, D. (2022) *The Sensory Studies Manifesto. Tracking the Sensorial Revolution in the Arts and Human Sciences*. Toronto: University of Toronto Press.
- Johnston, J. y S. Baumann (2010) *Foodies. Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. Londres: Routledge.

- Korsmeyer, C. (2002) *Making Sense of Taste. Food and Philosophy*. Ithaca: Cornell University Press.
- Korsmeyer, C., editora (2016) *The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink*. Londres: Bloomsbury.
- Kuldova, T. (2017) Give a Shit! An Interview of Laura Korčulanin by Tereza Kuldova. *Journal of Extreme Anthropology*, 1(1):93-99. DOI: <http://dx.doi.org/10.5617/jea.4520>.
- Michael, M. (2006) *Technoscience and Everyday Life*. Londres: Open University Press.
- Mol, A. (2021) *Eating in Theory*. Durhan: Duke University Press.
- Mouritsen, O. G. y K. Styrbæk (2025) Umamification as Culinary Means for Sustainable Eating at Home and at Restaurants. Pp. 69-86 en C. Counihan y S. Højlund, editoras, *Chefs, Restaurants, and Culinary Sustainability*. Fayetteville: University of Arkansas Press.
- Porcello, T., L. Meintjes, A. M. Ochoa, y D. W. Samuels (2010) The Reorganization of the Sensory World. *Annual Review of Anthropology* 39:51-66. DOI: 10.1146/annurev.anthro.012809.105042
- Ramišak, M. (2024) *The Anthropology of Smell*. Cham: Springer.
- Richards, A. (1939) *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia. En Economic Study of the Bemba Tribe*. Oxford: International African Institute.
- Schlanger, N. (2006) Introduction. Technological Commitments: Marcel Mauss and the Study of Techniques in the French Social Sciences. Pp. 1-29 en N. Schlanger, editor, *Marcel Mauss: Techniques, Technology and Civilization*. Nueva York: Berghahn.
- Spence, C. y B. Piqueras-Fizman (2014) *The Perfect Meal. The Multisensory Science of Food and Dining*. Oxford: Wiley Blackwell.
- Sutton, D. E. (2001) *In Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg.
- Sutton, D. E. (2010) Food and the Senses. *Annual Review of Anthropology*, Vol. 39: 209-223.
- Turner, B. (2019) *Taste, Waste and the New Materiality of Food*. Londres: Routledge.
- Werner, F. (2017) Dark Matter: The History of Shit. *Journal of Extreme Anthropology*, 1(1):63-80. DOI: <http://dx.doi.org/10.5617/jea.4520>.



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

**UN DISCURSO ENCARNIZADO.
RITUAL, IDENTIDAD Y NACIÓN EN TORNO AL ASADO URUGUAYO**

**AN EMBODIED DISCOURSE.
RITUAL, IDENTITY, AND NATION AROUND THE URUGUAYAN ASADO**

**UM DISCURSO ACIRRADO.
RITUAL, IDENTIDADE E NAÇÃO EM TORNO DO ASSADO URUGUAIO**

LABORDE, G.
Universidad de La República de
Uruguay, Escuela de Nutrición
(Uruguay)
gustavolaborde@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-1499-5013>

Recibido: 11/11/2025

Aceptado: 03/03/2026

RESUMEN

El asado en Uruguay constituye una práctica que trasciende lo meramente culinario para convertirse en un ritual de comensalidad que escenifica la identidad nacional. A través de una metodología basada en la investigación histórica y etnográfica, este artículo se propone revisar el itinerario del asado, desde sus primeras descripciones en el siglo XVIII, hasta su vigencia en el siglo XXI.

Históricamente, el asado se vincula con la figura del gaucho, cuya resignificación en el siglo XIX permitió a las élites criollistas forjar una narrativa nacional basada en una identidad rural idealizada. Sin embargo, el asado moderno es producto de la urbanización y su significado último —la institución por sí mismo del tiempo festivo— se explica dentro de la vida moderna y la división del tiempo que marca la semana laboral, experiencias todas ajenas a la vida del gaucho.

El asado funciona asimismo como un acto performativo de identidad. Su práctica articula distinciones de género, expresando la persistencia de roles simbólicos asociados a lo masculino y lo festivo frente a lo femenino y lo cotidiano. En el plano discursivo, el asado invierte la dicotomía decimonónica de civilización y barbarie, y transfigura lo rural como fuente de virtud y autenticidad.

Palabras clave: Asado uruguayo; identidad nacional; historia cultural; etnografía; criollismo.

ABSTRACT

The asado in Uruguay constitutes a practice that transcends the merely culinary to become a ritual of commensality that stages national identity. Through a methodology grounded in historical and ethnographic research, this article examines the trajectory of the asado, from its first descriptions in the eighteenth century to its persistence in the twenty-first.

Historically, the asado is linked to the figure of the gaucho, whose re-signification in the nineteenth century allowed criollo elites to forge a national narrative based on an idealized rural identity. However, the modern asado is a product of urbanization, and its ultimate meaning—the self-institution of festive time—can only be understood within modern life and the temporal division imposed by the work-week, all experiences foreign to the gaucho's world.

The asado also functions as a performative act of identity. Its practice articulates gender distinctions, expressing the persistence of symbolic roles associated with the masculine and the festive, as opposed to the feminine and the everyday. On the

discursive plane, the asado inverts the nineteenth-century dichotomy of civilization and barbarism, transfiguring the rural as a source of virtue and authenticity.

Keywords: Uruguayan asado; national identity; cultural history; ethnography; criollismo.

INTRODUCCIÓN

El presente artículo se basa en datos de un estudio histórico etnográfico sobre el asado que se inicia en Uruguay en 2007. Con el tiempo, esa investigación se ha ido extendiendo al conjunto del ámbito rioplatense, e incorporando un análisis de diversas transiciones que el asado experimenta en la actualidad (Boragnio y Laborde 2026). En este caso, el texto se centra en el asado en el Uruguay actual.

En el habla cotidiana de los uruguayos, el término asado presenta significados múltiples y complementarios. Designa tanto la reunión social que se organiza en torno a la cocción de carne al fuego como un corte específico de la res —el asado de tira o tira de asado, proveniente del flanco dorsal del vacuno—. No obstante, el asado tiene más para decir.

Este artículo analiza el proceso histórico y simbólico mediante el cual el asado —una práctica de origen rural, asociada en sus inicios a los gauchos “bárbaros”— se transformó en el plato emblemático de la nación uruguaya. A través de una metodología que combina la investigación histórica con el trabajo etnográfico, se examinan las sucesivas fases históricas en las que se inscribe, como la introducción del vacuno, el desarrollo ganadero en el período jesuítico-guaraní, hasta el modo en que la modernización, el criollismo y la urbanización reconfiguraron su sentido. El propósito fue comprender cómo y bajo qué condiciones el asado llegó a constituirse en un discurso que encarna la identidad nacional en el Uruguay moderno.

Asimismo, el artículo aborda la cultura del asado como una práctica culinaria compleja, ampliamente difundida y sedimentada, que se realiza de forma recurrente tanto en espacios privados como públicos y atraviesa todas las clases sociales y regiones del país. El análisis del asado permite explorar las relaciones entre género, tiempo libre y vida cotidiana, revelando cómo esta práctica reproduce y reconfigura las divisiones simbólicas asociadas a dichos ámbitos.

Este artículo propone que el asado posee la capacidad simultánea de ser producto de la historia y de percibirse como atemporal. La opinión más extendida, registrada en el trabajo de campo, sostiene que “siempre” se comió asado en Uruguay, que fue el alimento de los primeros gauchos y, por tanto, un elemento inherente a la identidad nacional. Sin embargo, como se demostrará, es una construcción discursiva compleja: no siempre se realizó del mismo modo ni tuvo los mismos valores o significados. En su devenir puede leerse, justamente, la historia cambiante de cómo el país se imagina a sí mismo.

EL ASADO EN EL DISCURSO PÚBLICO

Una revisión panorámica de textos diversos y acciones oficiales permite ver cómo se ha conceptualizado e instrumentalizado el asado en Uruguay. Aun en medio de la heterogeneidad de los discursos provenientes del ámbito estatal, mediático o la crítica gastronómica se advierte una notable convergencia: todos proponen al asado como una práctica de afirmación nacional.

En la colección *Tesoros de la Identidad Nacional*, publicada por el diario El País, en la entrada “Asado a la parrilla” se lee:

“La gastronomía que identifica nuestro país no se conforma de una gran variedad. No hay una ‘cocina’ rica en inventiva ni en originalidad, pero sí hay el buen sabor, el sabor excepcional de nuestra carne de alta calidad, uno de los privilegios nuestros. El asado es el plato que identifica al Uruguay, con su infaltable acompañamiento de achuras. Cocinados a fuego lento sobre una parrilla, encima de brasas de leña, son la esencia del plato nacional, del comer uruguayo, tanto en centenares de parrilladas como en las propias casas” (El País 2004).

La crítica culinaria atribuye la virtud de la carne nacional a las condiciones de producción:

“La carne uruguaya tiene un importante valor diferencial con respecto a la de muchos otros países, en especial a la de sus propios mercados en el exterior: es completamente natural. Nuestro rodeo se alimenta cien por ciento con pasto en la libertad de las praderas naturales o artificiales, sin uso de antibióticos en su alimentación, de hormonas de crecimiento ni de proteína animal [...] La carne uruguaya es recomendada para dietas saludables debido a su bajo nivel en grasas” (Mazzucchelli 2006, p. 21).

El suplemento El Escolar del diario El País, que desde hace medio siglo es material de referencia para los escolares uruguayos, proclama:

“El gaucho nos identifica, nos brinda una identidad nacional. Su galope trae el viento de nuestra Patria. De él heredamos el mate, el asado, la vida de campo y el oficio rural. (...) Los gauchos comían asado, ya que vacas no les faltaban. El asado lo hacían a las brasas, con cuero, o insertado en una barra que se enterraba cerca del fuego de leña” (El Escolar de El País 2005, N° 1489).

Incluso, el asado llegó a ser asunto de Estado cuando José Mujica¹, antes de llegar a la Presidencia de la República, estuvo al frente del Ministerio de

¹ José Mujica (1935-2025) fue un político uruguayo, exguerrillero del Movimiento de Liberación Nacional-Tupamaros, ministro de Ganadería, agricultura y pesca (2005-2008) y presidente de la República Oriental del Uruguay entre 2010 y 2015.

Ganadería, Agricultura y Pesca de Uruguay (2005-2010). Con el fundamento de que el asado es una “cuestión cultural”, Mujica negoció entonces con la industria cárnica para que se abasteciera al mercado interno con un corte accesible, técnicamente denominado “asado 13 costillas sin pulpón”. En esta visión, la reivindicación del comer criollo se asocia al comer “natural” y se opone al comer globalizado e industrial.

“Nosotros tenemos que mascar las porquerías de McDonald’s. Nos quieren cambiar las costumbres de los gurises. [...] [Uruguay tiene que salir a vender] cosas distintas, parrilladas en París o en Berlín, con gauchos disfrazados y mocitas [en la puerta de los establecimientos]” (El País 9/9/2005).

El libro *El Mantel Celeste* (2005) constituyó el primer esfuerzo intelectual en definir la cocina uruguaya. Su autor, el crítico gastronómico Hugo García Robles, define a la cocina uruguaya como un estuario en el que confluyen los aportes de las cocinas española, italiana, alemana, inglesa y francesa. Dentro de este esquema considera al asado, en contraposición a los otros, como “el plato nacional”. El libro *100 comidas de Uruguay* concurre en la misma dirección con la afirmación de que “el asado de tira es la comida preferida de los uruguayos”. También aporta un dato relevante: “se calcula medio kilo por persona” a la hora de hacerlo (Quesada & Sequeira 2019). Cuando se trata de asado, las cantidades nunca deben ser escasas.

El asado también es utilizado en la denominada gastrodiplomacia, una estrategia diplomática surgida en países asiáticos que reconoce en la gastronomía un medio de proyección internacional y atracción turística, que se consolidó como práctica estatal global (Forman 2024; Rockower 2012). En este marco, Uruguay la instrumentalizó mediante la creación, en 2003, del programa “Un paseo por los sentidos”, impulsado por el Ministerio de Turismo en coordinación con el Instituto Nacional de Carnes y el Instituto Nacional de Vitivinicultura.

Las acciones desplegadas —entre ellas la instalación de la Parrilla Gourmet Uruguay Natural en exposiciones internacionales como Zaragoza 2008, Shanghái 2010 y Milán 2015— evidencian un uso estratégico de la carne, pero sobre todo del asado, como vehículo de representación simbólica y diplomacia cultural. Por tanto, el Estado hace un uso del asado como emblema exportable de la nación, capaz de condensar imaginarios de autenticidad, prácticas ganaderas promocionadas como “naturales” y pertenencia nacional, todos ingredientes apetecidos en el escenario global.

En su diversidad de registros y naturalezas discursivas, este conjunto de textos y acciones configura una narrativa coherente. El asado se erige como

el plato nacional de Uruguay porque su práctica representa a quien en este discurso se considera el verdadero ser nacional: el gaucho.

EN EL PRINCIPIO FUE LA VACA

De acuerdo con los discursos anteriores, la legitimidad simbólica del asado deriva de su capacidad de representar la identidad colectiva nacional porque era la comida de los gauchos. Comprender la centralidad del asado en la cultura uruguaya actual conduce necesariamente a emprender una revisión que permita observar las condiciones materiales históricas que dieron origen a la ganadería y a sus prácticas alimentarias asociadas.

La ausencia de riquezas minerales y de poblaciones sedentarias susceptibles de explotación mantuvo a la Banda Oriental del Río de la Plata —actual Uruguay— relativamente al margen de la colonización ibérica hasta el siglo XVIII (Sala 2000). La situación del territorio cambió de forma decisiva a comienzos del siglo XVII, cuando se introdujo el vacuno. El ganado de origen indoeuropeo encontró en el sistema de pastizales del Uruguay —extendido también por las provincias centrales de la actual Argentina y el sur de Brasil— un entorno excepcional para su adaptación y expansión. Con el tiempo, se configuró en esta zona un complejo productivo pastoril que transformó profundamente el paisaje, las relaciones sociales, la economía y la política regional (Reyes Abadie et al. 1966; Moraes 2012).

Entre los siglos XVII y XVIII se consolidó una experiencia singular de organización política y territorial: las Misiones jesuítico-guaraníes. Las misiones estuvieron enclavadas en el corazón del cono sur, ocupando territorios que hoy pertenecen a Paraguay, Argentina, Brasil y Uruguay, y funcionaron como una verdadera cuña que impedía la expansión de los imperios de España y Portugal. Fundadas en la primera década de 1600 y activas hasta la expulsión de la Compañía de Jesús en 1767, estas reducciones congregaron poblaciones indígenas —principalmente guaraníes, aunque no exclusivamente— bajo un sistema teocrático administrativo que combinó la evangelización con una economía comunal de alta eficacia. De hecho, los Treinta Pueblos misioneros hicieron parte de uno de los mayores sistemas productivos de la macro-región peruano-platense (Moraes 2012, Levinton 2005).

Las Misiones desarrollaron prácticas de manejo territorial y ambiental que se consideran una mezcla de saberes ancestrales indígenas con los conocimientos científicos de los jesuitas europeos (Roca 2023). La estructura productiva de los pueblos misioneros se caracterizó por la utilización conjunta

de animales y plantas domesticadas y silvestres de diferentes ecosistemas. Los territorios del norte, subtropicales y con vegetación boscosa, se destinaron a la producción de madera, algodón y yerba mate. Los australes, con un clima templado y praderas de pastos tiernos, a la ganadería (Vazquez 2007).

Buena parte del territorio que hoy conforma Uruguay se utilizó como zona de cría y recría de ganado, en las denominadas *estancias* jesuíticas. Estos espacios llegaron a contener hasta cuatro millones de cabezas para abastecer de carne hasta 140.000 habitantes en el momento de mayor desarrollo de los pueblos misioneros. En la economía pastoril misionera la propiedad sobre tierras y ganados era comunal (Vazquez 2007). La administración de esta riqueza no fue una empresa de la Corona española, sino un empeño de la Iglesia Católica (Camargo 2003).

Este sistema ganadero combinaba de manera original el arreo de ganados silvestres y la cría de animales mansos. Con frecuencia, los pueblos del norte organizaban partidas hasta las *estancias* del hoy territorio uruguayo para llevar animales en pie para alimentar al resto de las Misiones, una tarea que insumía meses de esfuerzo. El espacio misionero gozaba de una autonomía notable dentro del orden colonial. En particular, el territorio que hoy ocupa Uruguay carecía de autoridad establecida. Las tareas ganaderas fueron articulando una matriz productiva y social singular, donde convivían indígenas reducidos, indios libres, *bandeirantes* provenientes del Brasil, faeneros que cruzaban desde Buenos Aires e incluso piratas y bucaneros de barcos esclavistas que llegaban por el Atlántico a comerciar diversos productos (Reyes et al 1996, Cabrera Pérez 2001). En este escenario de cruce e hibridación cultural nació un tipo social particular, hijo de circunstancias específicas, que se convirtió en lo que alguien llamó el parásito humano del vacuno y habitante rural característico de la Banda Oriental del Río de la Plata: el gaucho.

EL GAUCHO Y SU ALIMENTACIÓN EN LAS ETNOGRAFÍAS ESTATALES

Durante los siglos XVII al XIX, la riqueza ganadera, el puerto natural de Montevideo y su posición estratégica en el control del Río de la Plata transformaron al hoy territorio uruguayo en un espacio de disputa entre los imperios de España y Portugal, incluso Inglaterra (que invadió el territorio en 1807). Las reformas impulsadas por la monarquía española para concentrar el poder y reorganizar las colonias tuvieron efectos concretos en la región: la disolución de las Misiones y la expulsión de los jesuitas, considerados un obstáculo para la expansión imperial, y la creación de una nueva entidad administrativa.

El Virreinato del Río de la Plata (1776-1810) fue el último en fundarse y el primero en emanciparse. Fue el más efímero de todos.

A partir de la segunda mitad del siglo XVIII se inició una nueva fase de la colonización de España en América, en particular en el ámbito platense. En el marco de un nuevo paradigma intelectual dominado por las ideas de la Ilustración y la expansión del comercio atlántico, Europa asumió una conciencia planetaria y comienza a ordenar y sistematizar los conocimientos sobre la naturaleza como parte de un proceso más amplio que permitió sentar las bases del capitalismo o del “sistema mundial” (Pratt 1997).

Las partidas demarcatorias y científicas emprendidas por naturalistas, funcionarios y comerciantes que llegaron al Plata produjeron un corpus discursivo que se inscribe en las denominadas “etnografías estatales”. En esta perspectiva, los textos producidos por dichos europeos construyeron discursivamente a los “otros” americanos como gauchos, indígenas, criollos y mestizos, al tiempo que afirman la perspectiva eurocéntrica (Pratt 1997). Para el caso que nos interesa, resulta relevante que las prácticas alimentarias fueron centrales como criterio de diferenciación entre la *barbarie* y la *civilización* (Marre 1999). Demostraremos que en la trayectoria que atraviesa tres siglos, el asado se va a desplazar de un polo a otro del espectro.

La descripción más antigua conocida de un asado rioplatense la hizo Carrió de la Vandra, funcionario de la Corona española, quien la incluyó en su obra *El lazarillo de los ciegos caminantes*, publicada en 1773. En su relato, describe la vida de los “muchos holgazanes criollos”, jóvenes “nacidos en Montevideo y en los pagos vecinos”. Relata que estos hombres “se juntan de cuatro o cinco, y a veces más, con pretexto de ir al campo a divertirse, llevando únicamente el lazo, las bolas y un cuchillo”. Una vez allí, sacrifican una res y “le sacan, casi vivo toda la rabadilla con su cuero, y haciéndole unas picaduras por el lado de la carne, la asan mal, y medio cruda se la comen, sin más aderezo que un poco de sal, si la llevan por contingencia” (Carrió 1773, Capítulo I).

Entre la fascinación y el desprecio, el autor no oculta su asombro ante el hecho de que estos “holgazanes” dispongan de más carne que un banquete europeo. No sin sarcasmo comenta: “venga ahora a espantarnos el gacetero de Londres con los trozos de vaca que se ponen en aquella capital en las mesas del Estado”. Si allí se sirven “200 libras, de que comen doscientos milords, aquí se pone de a 500 solo para siete u ocho gauderios” (Carrió 1773, Capítulo I). En definitiva, esos gauchos de “mala camisa y peor vestido” comían mejor que el rey de Inglaterra.

Décadas más tarde, hacia 1800, el naturalista español Félix de Azara recorrió la Banda Oriental y otros territorios de la América meridional. Como en otros textos similares, al describir las prácticas domésticas el autor encuentra los límites de su propia comprensión, basada en valores europeos que considera universales y naturales. Por lo mismo, se asombra de que en estas tierras las mujeres no sepan “hilar” ni “guisar”, ni que existan horas fijas para las comidas. Las maneras en la mesa se usan como un marcador moral, asociado a la barbarie: “no comen ni legumbres ni ensalada, diciendo que es pasto, se burlan de los europeos, que comen como caballos”. Agrega que “no comen sino carne asada en un palo, sin mesa, ni mantel, ni servilleta; se limpian la boca con el mango del cuchillo y los dedos en las botas”. Tampoco considera racional que los gauchos maten una vaca para solo comer su lengua, las costillas y una pieza situada entre el cuero y el costillar llamado “matahambre”. (Azara 1850, pp. 116, 117, 280).

Durante el siglo XIX, a las primeras crónicas españolas se sumaron numerosas descripciones —textuales e iconográficas— elaboradas por viajeros europeos como el propio Charles Darwin, John Miers, John Parish Robertson, Emeric Essex Vidal, Aimé Bonpland y Alcide d’Orbigny, entre otros. Estos relatos y representaciones configuraron una mirada externa sobre el territorio rioplatense y sus habitantes.

Más que simples observaciones de viaje, estas narraciones forman parte de una producción discursiva colonial que escribe la historia desde el centro imperial mientras construye, simultáneamente, la figura del sujeto subalterno (Spivak 1997). Por tanto, los grupos representados son sujetos no enunciantes que no pueden ofrecer explicaciones sobre sus conductas. Por ello, conviene tener en cuenta que desde sus orígenes el gaucho fue un personaje literario, construido discursivamente (Prieto 1989).

De los tipos humanos que los cronistas descubrieron en sus exploraciones por el Plata, el gaucho ejerció una singular fascinación y se convirtió en un hallazgo literario de alto potencial romántico. Los autores buscaban registrar la influencia que la naturaleza física ejercía sobre la condición moral y la vida de los sujetos que describían. La infinitud de las praderas explicaba el instinto de libertad de los gauchos, mientras que la abundancia de carne disponible justificaba su orgulloso sentido de la vida y el desapego por los bienes materiales.

En consecuencia, la constante presencia del asado en las crónicas de viajeros debe leerse como un efecto literario: los cronistas prestaban especial atención a los aspectos que consideraban más originales, al tiempo que

omitían aquellos que, por familiares, no contribuían al color local que alimentaba el apetito exotista de sus lectores (Prieto 1989). Como sea, el gaucho, y sus prácticas alimentarias son percibidas como *bárbaras* y desprovistas de todo prestigio. En cambio, si se presta atención a la producción discursiva interna, la construcción temprana de una imagen del gaucho y sus costumbres, dentro del imaginario occidental producido por extranjeros, queda bastante matizada.

En 1815, el sacerdote y naturalista montevideano Dámaso Antonio Larrañaga escribió *Viaje de Montevideo a Paysandú*. En su descripción revela que el repertorio culinario rural no se limitaba a la carne vacuna ni al asado como único método de cocción. En casas de familias se servían aves, guisos, pucheros y locros (un plato de origen andino con base de maíz), y no deja de anotar cuando los hogares disponen de platos, jarros de loza, manteles e incluso cucharas, utensilios poco comunes en el ámbito rural de la época.

Este autor montevideano nunca emplea la palabra “gaucho”, consciente de la carga peyorativa del término. No obstante, cuando describe a los “paisanos” menciona que comen al aire libre “sus asados y churrascos” (Larrañaga 1815, pp. 28, 33). El posesivo no parece ser casual: el asado era la comida más habitual de la clase baja rural. Esto no implica que el asado estuviera ausente de las mesas acomodadas, sino que entre los sectores populares era más frecuente la ausencia de pan o aves de corral.

William H. Hudson, escritor argentino de lengua inglesa y heredero del naturalismo decimonónico, plasmó en *La tierra purpúrea* (inspirada en su viaje por Uruguay en la década de 1860) numerosas observaciones sobre los hábitos alimentarios rurales de mediados del siglo XIX. En su relato describe un variado conjunto de alimentos que incluía pan, vino, aves de corral, carne hervida y pucheros, así como productos importados —como azúcar en terrones, sardinas enlatadas, especias, té, coñac o vino español— que evidencian la inserción del país en redes de intercambio internacional, incluso en contextos de inestabilidad política.

La idea de que el asado era el único alimento de la campaña resulta también contestada por el registro material. Un estudio arqueo-faunístico encontró una gran cantidad de huesos no expuestos al fuego directo, lo que demuestra la importancia del puchero —carne hervida— en la dieta rural. El análisis de inventarios coloniales de fines del siglo XVIII y comienzos del XIX verifica una marcada prevalencia de la olla frente al asador, en una proporción de siete a uno (Schávelzon 2002). Aunque la historiografía privilegia la imagen del gaucho preparando asados, las representaciones de la época también

muestran que la cocción hervida en olla era una práctica igualmente habitual, complementaria del asado y central en la vida cotidiana rural.

EL MUTABLE PRESTIGIO DEL GAUCHO Y EL ASADO

El estatuto simbólico del gaucho experimenta una transformación decisiva hacia el último tercio del siglo XIX, coincidiendo con su progresiva desaparición del escenario histórico. Este proceso obedeció tanto a su eliminación física —resultado de su participación en las guerras de independencia y los conflictos civiles posteriores— como al avance del modelo modernizador, con regímenes militaristas que contribuyeron a su persecución y extinción (Barrán & Nahum 1967).

El avance del capitalismo sobre las vetustas estructuras coloniales acorraló a las formas sociales incompatibles con la nueva economía. No sin cierta crueldad histórica, fueron los cambios tecnológicos de la industria alimentaria los que privaron al gaucho de su alimento tradicional. La introducción del comercio ultramarino de carnes congeladas, inaugurado por el buque *Le Frigorifique* (1876) que partió de Buenos Aires, marcó la creciente valorización del bovino y, por lo mismo, de la tierra. La implementación de prácticas modernas orientadas al mercado mundial —como el mejoramiento genético del ganado y la delimitación de los campos mediante postes y alambrados— transformó profundamente el espacio rural. Este nuevo sistema productivo implicó el abandono progresivo del ganado cimarrón y puso fin al régimen de libre circulación tanto de animales como individuos, restringiendo su movilidad y consolidando la propiedad privada. Así, la sentencia de muerte del gaucho estuvo dictada.

Paradójicamente, cuando el gaucho histórico fue desapareciendo de las praderas, comenzó a integrarse discursivamente al imaginario nacional. El criollismo —movimiento político y artístico promovido por las élites letradas de ambas márgenes del Plata— lo erigirá como el auténtico ser nacional y depositario de los más altos valores de la nación, en reconocimiento al patriótico servicio de entregar su vida en las guerras de independencia (Zum Felde 1921; Rama 1976; Prieto 1989; Ludmer 1991). Ciertamente, su desempeño como soldado dotó a su figura de la legitimidad y respeto social que nunca tuvo en vida. Por tanto, fue la literatura criollista la que llevó al gaucho de figura marginal a héroe nacional: de “delincuente”, “holgazán” y “mal entretenido”, pasó a ser el “gaucho patriota” (Ludmer 1991).

Una de las reformas estructurales más importantes que se implementó en el período del militarismo fue el Reglamento de Instrucción Pública, de 1877. Dicha política implementó una campaña de alfabetización que promovió la expansión del público lector y estimuló la circulación de material impreso. Este proceso favoreció el desarrollo de la prensa y la consolidación de un nuevo tipo de lector que consumió, sobre todo, la literatura gauchesca y criollista que circulaba por fuera de los canales habituales de la cultura letrada: a través de folletines, periódicos y revistas, así como en el cancionero y el circo criollo (Rama 1976; Prieto 1989).

El criollismo, pese a enarbolar los emblemas de la tradición, fue una vanguardia emparentada con otras de rasgos similares que surgieron en todo el continente, en un contexto en el que los países de la América Hispana estaban construyendo sus propios proyectos identitarios. Su público lector, tanto rural como urbano, estuvo compuesto por criollos e inmigrantes por igual. Para estos últimos, el gaucho se convirtió en un símbolo accesible que facilitaba una rápida incorporación a la sociedad de acogida, especialmente en ámbitos muy populares en su época, como los denominados “centros criollistas”. En estos espacios de recreación e integración —frecuentados tanto por migrantes del Viejo Mundo como por desplazados rurales— los concurrentes se vestían, hablaban, bailaban y comían a la manera de los gauchos imaginados por el criollismo. La construcción identitaria elaborada por el criollismo sirvió tanto para forjar una identidad uruguaya en los ciudadanos de las nuevas naciones como para responder al aluvión migratorio que amenazaba con transformar profundamente la sociedad criolla.

En su obra clásica *Los gauchipolíticos*, Ángel Rama (1976) describe el siguiente episodio como una de las operaciones culturales más exitosas de Uruguay. Según relata, el 2 de septiembre de 1894 marcó el ingreso simbólico del asado a la vida urbana de Montevideo. Ese día, un cortejo de unas 250 personas, vestidas con atuendos criollos y encabezadas por el doctor Elías Regules, recorrió el centro de la ciudad a caballo y culminó con un almuerzo campestre en las afueras, donde se sirvió asado con cuero y se celebraron bailes y payadas. El evento dio origen a la Sociedad Criolla y significó la institucionalización del criollismo como movimiento cultural. A partir de entonces, las sociedades criollas difundieron una identidad nacional basada en una imagen idealizada del gaucho, donde las prácticas culinarias se convirtieron en metáforas de lo auténtico. Sin embargo, esta exaltación fue una construcción urbana e intelectual que, al consagrar al gaucho como mito nacional, lo despojó de sus rasgos más problemáticos (Zum Felde 1921; González Laurino 2001).

Esta operación de romantización y estetización del gaucho no se produjo exenta de tensiones y fricciones. No todos estuvieron dispuestos a aceptar como propia una identidad que durante décadas fue el emblema mismo de la barbarie. En las crónicas reunidas en *Divagando* (1895), Máximo Torres ofrece, a través de sus cuadros de costumbres, una mirada crítica y sarcástica tanto hacia las prácticas populares como hacia el proyecto político y cultural de la élite criollista, empeñada en construir una identidad nacional en torno a la figura mitificada del gaucho. Otra vez, la comida sirve como espacio privilegiado para escenificar la disputa.

Torres manifiesta abiertamente su rechazo a las prácticas asociadas al criollismo, al afirmar: “siempre he odiado el asado revolcado en la tierra y comido con los dedos, porque se puede saborear en una porcelana de Haviland o de Green y Nephew y tomarlo con tenedores Barton”. Su denuncia al programa de un movimiento cultural que, evidentemente no lo concernía, es claro. La imposición de estas costumbres, afirma, representan “la última transformación de la Inquisición”. “No creo en el gaucho; hace tiempo que se le han dado las gracias por sus servicios, pidiéndole que se retire del escenario”, concluye (Torres 1895, p. 12).

ESTRUCTURAS Y TAXONOMÍAS DEL ASADO EN URUGUAY

La revisión histórica precedente permite sostener que el asado adquirió su pleno significado identitario cuando por trasmutación del criollismo comenzó a ser preparado y consumido fuera de su territorio originario: en la ciudad. Fue en este nuevo ámbito donde se convirtió en depositario de ideas y valores históricamente construidos, donde adquirió el carácter ritual que lo distingue y se consagró como el plato totémico de la cocina local. En este apartado final se procederá a analizar tres aspectos que caracterizan este plato y lo distinguen del resto de las comidas uruguayas: es un plato cuyo propósito primero y ulterior es reforzar lazos sociales; es un plato que instituye por sí mismo el tiempo festivo; y es un plato que se hace fuera del espacio doméstico de la cocina.

Se comienza por la última característica. Pese a que el asado se hace fuera del ámbito de la cocina, la presencia del denominado parrillero es ubicua. En viviendas familiares —urbanas, suburbanas o rurales, desde mansiones a unidades modestas—, los asados se preparan en patios, azoteas o jardines. Desde fines del siglo XX, los edificios residenciales incorporaron salones comunales equipados con parrilleros, y en la última década se ha generalizado

que los nuevos complejos habitacionales se diseñen con pequeños parrilleros en sus balcones.

El asado también se realiza en la vía pública, incluso en calles céntricas de Montevideo y otras capitales departamentales. Muchas veces se utilizan simples rejillas que de manera improvisada se colocan sobre el suelo o parrilleros portátiles de metal. Los más habituales son los denominados mediotanque: cilindros metálicos que contenían líquidos (los más comunes son de 200 litros) que se aserran a lo largo y se les añade una reja para apoyar la carne y un canasto metálico para la leña. Los parrilleros también están presentes en campings, parques públicos, clubes sociales y deportivos.

Finalmente, las parrillas o parrilladas —restaurantes especializados— completan este amplio espectro de espacios. A las de barrio, que no tienen mayores pretensiones culinarias, se suman otras orientadas preferentemente al turismo. Para este último tipo de público, el Mercado del Puerto constituye la principal referencia desde mediados del siglo XX, dada su proximidad al principal punto de ingreso de turistas que arriban a la ciudad en ferrys o cruceros.

Se ha mencionado con anterioridad que en el trabajo de campo se registró que los informantes se inclinan a creer que siempre se comió asado en Montevideo (Laborde 2010). La revisión de fuentes revela que la generalización del asado como práctica culinaria urbana, tanto en el ámbito doméstico como en el público, fue un proceso lento, iniciado en las primeras décadas del siglo XX. Existen indicios claros que hasta entonces este plato no gozaba de la consideración social que alcanzaría luego.

En sus *Historias del Bajo*, el autor de tangos, Ramón Collazo, describe cómo era el barrio portuario en la década de 1920. Cuenta que en el tramo principal del barrio estaba “totalmente colmado de prostíbulos”, casas de apuestas, y “ninguna casa particular”: sólo había un café “y el restaurante La Parrilla” (Collazo 1967, p. 38). Evidentemente, este comercio compartía público con el resto de los establecimientos. En 1929 se creó la Confederación de Propietarios de Cafés, Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Afines. De los 130 comercios fundadores, solo tres eran parrilladas, contando la anteriormente mencionada (Defensa Mutua 1929).

Aunque hoy el parrillero constituye un rasgo distintivo de las viviendas uruguayas, este tipo de construcción comenzó a incorporarse a la arquitectura de Montevideo y de las zonas costeras recién hacia la década de 1940. La revisión de planos y registros catastrales muestra un aumento sostenido de su presencia en las décadas siguientes, hasta volverse muy frecuente hacia

los años ochenta. Estos datos evidencian que la generalización de la práctica del asado constituyó un proceso lento y gradual.

La expansión del asado estuvo estrechamente relacionada con el aumento de la renta, la adopción de un estilo de vida suburbano y el desarrollo de los balnearios. Este proceso no fue exclusivo del Uruguay: en la misma época ocurrió en Buenos Aires. La costumbre urbana de hacer asados los fines de semana se asocia con el ascenso del peronismo en 1945 y sus políticas sociales orientadas a mejorar el poder adquisitivo de la clase trabajadora y expandir su tiempo de ocio (Pitte 2012). De modo análogo, en el Estados Unidos de la posguerra, el crecimiento económico permitió a millones de familias adquirir viviendas suburbanas con patios traseros donde los hombres podían realizar barbacoas para familia y amigos (Matthews 2009).

El asado experimentó una transformación material decisiva con su incorporación al ámbito urbano. Según las crónicas y fuentes iconográficas, el asado gauchesco de los siglos XVIII y XIX se realizaba de manera vertical: primero con asadores de madera y luego con estacas metálicas en forma de T, en las que se ensartaban costillares enteros. Estas se clavaban en el suelo, frente a un fuego dispuesto al aire libre. Con su traslado a la ciudad, ese dispositivo fue sustituido por parrillas de hierro horizontales, adecuadas a espacios domésticos más acotados. Paralelamente, hacia las primeras décadas del siglo XX, las carnicerías comenzaron a utilizar sierras eléctricas que permitían aserrar el costillar y producir la denominada “tira de asado” (Schávelzon 2001). Desde entonces, el “asado de tira” pasó, por una operación metonímica, a condensar simbólicamente el asado en su conjunto. Esta transformación afectó tanto el sistema de abastecimiento como la técnica de cocción: las tiras, mejor adaptadas a las nuevas parrillas, desplazaron al costillar entero y posibilitaron una compra más racional, ajustada al número de comensales.

El siglo XXI introdujo innovaciones tecnológicas que reconfiguraron las prácticas culinarias tradicionales. El mercado contemporáneo ofrece dispositivos sofisticados que reinterpretan el asado clásico. Mediante el uso de sistemas de control térmico de alta precisión y diseños versátiles, alimentados por gas, electricidad o carbón se adaptan a distintas necesidades. Sin embargo, el rasgo más significativo de la actualidad parece ser la recuperación de una sensibilidad nostálgica.

La tendencia dominante en los medios de comunicación y en eventos sociales de carácter exclusivo ha sido la recreación espectacularizada del pasado rural asociado al asado. Estas prácticas escenifican procedimientos arcaicos, como el ensartado de costillares o corderos enteros en largos

espetones verticales para su cocción frente a grandes hogueras al aire libre. Estos simulacros parecen marcar un retorno simbólico a la verticalidad original del ritual. En este nuevo estilo se inscribe el libro *Manual de parrilla del asador*, de Sebastián Manito (2022), que constituye, en rigor, el primer recetario uruguayo dedicado específicamente a la técnica del asado. Resulta significativo que una práctica central en la culinaria nacional haya tenido que esperar hasta el siglo XXI para contar con una codificación escrita de saberes que hasta entonces se transmitían de forma oral y práctica.

Al margen de las tendencias, una de las características constantes del asado —uruguayo y rioplatense— es que se asan grandes cortes de carne. Según el protocolo local, en un asado se sirven primero los embutidos como los chorizos y las morcillas, y luego las vísceras: mollejas (glándula del timo), hígado y riñones, o chotos y chinchulines (intestinos). Después, la carne: el asado, desde luego, pero también otros cortes que provienen del cuarto trasero del vacuno (pulpón, colita de cuadril, vacío, picaña) y desde hace unos años entraña y ojo de bife.

Se ha señalado que existen dos actitudes frente al consumo de carne (Fischler 1995). En la zoofagia, el comensal acepta sin repulsión el origen animal del alimento e incluso puede identificarlo en los despojos o vísceras presentes en el plato. Esta actitud supone una concepción jerárquica de la superioridad humana sobre los animales. En cambio, en la sarcofagia la carne se “desanimaliza”, ocultando su procedencia mediante su transformación anatómica. En este caso, el consumidor reconoce una continuidad entre el ser humano y el animal. Sin renunciar al consumo de carne, la cosificación encubre su origen y atenúa la culpa. La práctica predominante en el Plata responde a una lógica zoofágica en la que además, de acuerdo con el orden en que se sirven los cortes, se hace una reconstrucción de la bestia desde adentro hacia afuera, es decir, primero sus órganos y luego sus músculos (Archetti 2000).

El asado constituye un tema constante de conversación. Los uruguayos hablan habitualmente sobre el asado, planean los futuros asados, recuerdan los pasados y hasta acuñaron una frase que bajo la apariencia de invitación a comer encubre el deseo de fortalecer vínculos sociales. “A ver cuándo hacemos un asado” es un formulismo recurrente entre amigos, familia y colegas que sienten la necesidad de reforzar los lazos que los unen.

Junto con María Eunice Maciel (1996), se afirma aquí que el asado es un ritual de comensalidad y convivialidad, generalmente celebrado los fines de semana, especialmente los domingos. Más que una simple comida, el asado funciona como un pretexto para reunir a la familia, compañeros, amigos,

incluso para hacer tratos políticos y empresariales, y suele acompañar celebraciones especiales como fines de año, aniversarios, bodas o despedidas.

En tanto hecho de comensalidad, el asado articula prácticas de sociabilidad y formas de organización que reproducen oposiciones entre lo femenino y lo masculino, así como entre lo cotidiano y lo festivo (Maciel 1996). La preparación del asado no deja de ser una performance donde el hombre pone en escena el fuego, la carne sangrante y los cuchillos afilados. Cuando se produce el reparto de la carne asada, algún invitado reproduce otra acción ritualizada, pidiendo “un aplauso para el asador”. En esta dinámica, la participación femenina queda relegada a tareas secundarias, como la preparación de ensaladas o postres, que nadie aplaude. El asado, en tanto cocina masculina, es exococina: es pública e instituye el tiempo festivo. La cocina femenina, asociada a lo cotidiano, se sitúa en el polo de la endo-cocina.

Ciertamente, en la última década, los movimientos feministas están procesando un conjunto de cambios que ha tenido un profundo impacto en diversos aspectos sociales. En este contexto de reevaluación y reajuste de los roles de género, ya no es posible afirmar que hacer asado sea una práctica únicamente de hombres. De hecho, el registro etnográfico reciente muestra imágenes de mujeres jóvenes que han salido a disputar no solo esta práctica culinaria tradicionalmente masculina, sino también un ámbito históricamente privilegiado para los hombres: el espacio público. Dicho desafío a la hegemonía masculina del asado se advierte en las calles o en los jardines de las casas, aunque todavía no ha ingresado en el sector gastronómico profesional. No obstante, el asado como asunto exclusivamente masculino cada vez más parece ser cosa del pasado, aunque solo baste una oleada conservadora para borrar las conquistas obtenidas.

Interesa remarcar que el hecho de que el asado se realice en tiempo festivo evidencia su carácter urbano y moderno, contrapuesto a las prácticas de los gauchos. Mientras estos desconocían la noción de una semana laboral —propia del sistema industrial—, el asado moderno se inscribe precisamente en esa organización temporal que separa el trabajo del ocio. No parece ser casual que el asado históricamente se haya ido consolidando junto con el proceso de modernización y la incorporación de un ritmo social regulado por el calendario laboral (Laborde 2010).

Expresiones tantas veces copiadas en el diario de campo como “esto es lo que me gusta del asado: la reunión”, “si esto es miseria que dure cien años” o “esto es vida” adquieren un sentido trascendente en el contexto urbano y festivo, como si propiciaran la suspensión del tiempo y el mundo cotidiano.

Este tipo de emociones, claramente, les eran ajenas a los gauchos, que no estaban sujetos a las condiciones modernas de trabajo. Tal como lo señalaba Azara: no tenían horas fijas para comer ni para trabajar.

Desde una perspectiva etnográfica, el asado puede entenderse como un ritual urbano que resignifica la vida cotidiana al ofrecer una ilusión de retorno a una pradera idílica en la que, como los gauchos, sus participantes se sienten libres y plenos. La reunión, el consumo compartido de alcohol, así como los tiempos del fuego se oponen al ritmo acelerado y fragmentado de la vida moderna, funcionando como un mecanismo de distensión frente a las urgencias cotidianas de la urbe. El asado se sitúa en las antípodas de la comida del entorno laboral, que se transporta en un envase plástico, se recalienta en el microondas y se ingiere con prisa y sin placer, frente a una pantalla o en algún otro despersonalizado puesto de trabajo.

Como observó un perspicaz informante, parrillero profesional, el asado permite a los uruguayos reencontrarse con lo totémico, con aquella parte de sí mismos que anhelan imaginar y que constituye su ethos más profundo. El asado convierte al patio trasero, balcón, jardín o una esquina cualquiera de Montevideo en una vasta llanura ancestral donde el aire era puro y la carne gorda, abundante. Se ha señalado que la práctica ritual posibilita a sus participantes transitar el espacio social, imaginar una visión alternativa de sus vidas y aliviar así las presiones sociales que los agobian (Da Matta 2002). El asado ofrece esa escapatoria.

CONCLUSIÓN

En muchas culturas se hacen asados y barbacoas. Lo que diferencia al asado uruguayo (y de toda la región) son las ideas, los valores y símbolos que se ponen en circulación. En la cultura uruguaya, el asado constituye un hecho social altamente condensado. Un simple pedazo de carne cocido a las brasas actúa como un dispositivo semiótico con gran capacidad para movilizar emociones, representar la versión más extendida de la identidad nacional y proponer formas de comensalidad que ningún otro plato del país tiene posibilidades de producir.

En Uruguay existe *una cultura del asado*. El asado ofrece un ejemplo elocuente de cómo la práctica produce cultura y de cómo la reiteración sostiene su construcción simbólica. El asado es una práctica culinaria en su sentido más profundo. En tanto práctica recurrente, el asado es fundador de identidad y un enclave donde lo propio se distingue de lo ajeno.

Ciertamente, la práctica del asado se sustenta en condiciones materiales como la producción y la disponibilidad de carne, pero también es un discurso construido históricamente, resultado de procesos políticos. Al igual que la figura del gaucho, constituye una ficción orientadora de la identidad nacional. Esta idealización forma parte de un imaginario rioplatense más amplio que concibe el campo como origen mítico de la nación. Las utopías rurales fueron invenciones urbanas: el campo, entendido como cuna de lo nacional, es un mito elaborado por las élites intelectuales que erigieron al gaucho en arquetipo identitario. En última instancia, el asado es un “discurso encarnado” porque materializa en el cuerpo y en la mesa las narrativas con las que Uruguay se piensa y se representa a sí mismo.

El asado permite reconectar con un ser nacional, real o imaginado, que crea la ilusión de encarnar ideales de libertad y resistencia frente a poderes y reglas establecidas. En tal sentido el asado, en tanto encarnación de la primera formulación de la identidad uruguaya, comporta una paradoja fundacional: se afirma como práctica moderna y civilizada mediante la apropiación, y por qué no traición, del pasado bárbaro.

CONTRIBUCIONES DE AUTORÍA

Gustavo Laborde: Conceptualización; Metodología; Investigación; Curación de datos; Análisis formal; Redacción – borrador original; Redacción – revisión y edición; Visualización.

Referencias

- Archetti, E. P. (2000). Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional. *Trabajo y sociedad*, 2(II), mayo-junio.
- Azara, F. de. (1850). *Viajes por la América del Sur: desde 1789 hasta 1801*. Montevideo: Comercio del Plata.
- Barrán, J. P. y Nahum, B. (1967). *Historia rural del Uruguay moderno, 1851–1885*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
- Boragnio, A. y Laborde, G. (2026). Culinary transition and reconfigurations of taste in barbecue in Argentina. En Boragnio, A. (Ed.) *Argentina in Transition: Food, Politics, and Culture*. NOVA Publisher. En prensa.
- Cabrera Pérez, L. (2001) *El rol del ganado vacuno en la organización socio- económica del indígena de la Banda Oriental* en IX Congreso Nacional de Arqueología. AUA. Colonia del Sacramento, 2:211-220. Montevideo.
- Camargo, F. (2003). *Las relaciones luso-hispánicas en torno a las Misiones Orientales del Uruguay: de los orígenes al Tratado de Madrid, 1750*. *Fronteras de la Historia*, 8, 217–248.
- Carrió de la Vandra, A. (1773). *El lazarrillo de ciegos caminantes: desde Buenos Aires hasta Lima, con sus itinerarios según la más puntual observación*. En <https://web.seducoahuila.gob.mx/biblioweb/upload/El%20lazarrillo%20de%20ciegos%20caminantes.pdf>
- Collazo, R. (1967). *Historias del bajo*. Montevideo: Editorial Alfa.
- da Matta, R. (2002). Carnavales, malandros y héroes. Hacia una sociología del dilema brasileño. *México D.F.: Fondo de Cultura Económica*.
- Defensa Mutua. (1929). Defensa Mutua, revista defensora de los intereses de los propietarios de cafés, hoteles, restaurantes, confiterías, fiambrerías y afines. Año III, Nº 30. Montevideo: Defensa Mutua.
- El País. (2004). Tesoros de la identidad nacional. *Montevideo: El País*.
- El País. (2005). Asado del Pepe abrió el apetito de los uruguayos según carniceros. *El País*, 1º de abril de 2005, segunda sección, p. 3.
- Fischler, C. (1995). El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. *Barcelona: Anagrama*.
- Forman, J. M. (2024). Gastrodiplomacy. En *Oxford Research Encyclopedia of Food Studies*.
- González Laurino, C. (2001). El itinerario de la identidad uruguaya. *Fronteras*, 4, 13–26.
- Laborde, G. (2010). El asado. *Historia, origen, ritual*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
- Larrañaga, D. A. (1815). Diario del viaje de Montevideo a Paysandú. En <https://ia902806.us.archive.org/13/items/DamasoAntonioLarranagaDiarioDelViajeDeMontevideoAPaysandu/Damaso%20Antonio%20Larra%C3%B1aga%20-%20Diario%20del%20viaje%20de%20Montevideo%20a%20Paysand%C3%BA.pdf>
- Levinton, N. (2005). *Las estancias de Nuestra Señora de los Reyes de Yapeyú: tenencia de la tierra por uso cotidiano, acuerdo interétnico y derecho natural (Misiones jesuíticas del Paraguay)* en: *Revista complutense de historia de América*, Vol. 31, Madrid, págs. 31-55

- Ludmer, J. (1991). Oralidad y escritura en el género gauchesco como núcleo del nacionalismo. *Revista de Crítica Literaria Latinoamericana*, 17(33), 29–33.
- Maciél, M. E. (1996). Churrasco á la gaúcha. *Horizontes Antropológicos*, Año 2, Nº 4, enero–junio 1996, Porto Alegre.
- Manito, S. (2022). Manual de parrilla. *Montevideo: Aguaclara Editorial*.
- Marre, D. (1999). *La exclusión de los habitantes rurales en la construcción de identidades nacionales rioplatenses: la transformación del pobre en bárbaro*. Scripta Nova. *Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, 45. En <http://www.ub.es/geocrit/sn-45-35.htm>
- Matthews, K. L. (2009). *One Nation Over Coals: Cold War Nationalism and the Barbecue*. *American Studies*, 50(3), 5–34.
- Mazzucchelli, I. (2006). De carne somos. *Placer-Gourmet Magazine*, Año IV, Nº 13, abril–junio 2006. *Montevideo: Placer-Gourmet Mag.*
- Moraes, M. I. (2012). *Las economías agrarias del Litoral rioplatense en la segunda mitad del siglo XVIII: paisajes y desempeño* (Tesis doctoral). Madrid, España: Universidad Complutense de Madrid.
- Prieto, A. (1989). El discurso criollista en la formación de la Argentina moderna. *Buenos Aires: Sudamericana*.
- Rama, Á. (1976). *Los gauchipolíticos rioplatenses: literatura y sociedad*. Montevideo: Calicanto
- Reyes Abadie, W., Bruschera, O. y Melogno, T. (1966). *La Banda Oriental: pradera, frontera, puerto*. Montevideo: EBO.
- Roca, V. (2023). *Los espacios de cultivo en Santos Mártires del Japón. Hacia una visión integral del territorio en las misiones jesuitas de guaraníes en Conocimientos misioneros: De las reducciones consolidadas al destierro de los jesuitas* (pp. 319–346). Kiel, Alemania: Westensee Verlag
- Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiploacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, 8(3), 235–246.
- Sala de Tournon, L. (Sel. y pról.) (2000). *José Gervasio Artigas: Obra selecta*. Caracas: Biblioteca Ayacucho.
- Schávelzon, D. (2001). *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*. Buenos Aires: Aguilar.
- Spivak, G. C. (1997). ¿Puede hablar el sujeto subalterno? *Orbis Tertius*, 3(6). En <http://www.orbistertius.unlp.edu.ar/article/view/OTv03n06t01/3976>
- Torres, M. (1895). Divagando. *Montevideo: Imprenta y Litografía de “La Razón”*.
- Vázquez, M. I. M. (2007). *Crecimiento del Litoral rioplatense colonial y decadencia de la economía misionera: un análisis desde la ganadería*. *Investigaciones de Historia Económica*, 3(9), 11–44.
- Wilde, G. (2003). Orden y ambigüedad en la formación territorial del Río de la Plata a fines del siglo XVIII. *Horizontes Antropológicos*, 9, 105–135.
- Zum Felde, A. (1921). La poesía gauchesca. En *Crítica de la literatura uruguaya*. *Montevideo: Maximino García*.



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

**EL SISTEMA CONASUPO-COPLAMAR.
ALIMENTACIÓN, HAMBRE Y POBREZA EN MÉXICO, 1977-1983**

**THE CONASUPO-COPLAMAR SYSTEM.
FOOD, HUNGER, AND POVERTY IN MEXICO, 1977-1983**

**O SISTEMA CONASUPO-COPLAMAR.
ALIMENTAÇÃO, FOME E POBREZA NO MÉXICO, 1977-1983**

PEDROZA ORTEGA, L.O.
Instituto de Investigaciones
Dr. José María Luis Mora (MÉXICO)
ozmarpedroza@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-0676-2498>

Recibido: 09/10/2025

Aceptado: 08/02/2026

RESUMEN

México posee una amplia trayectoria de política pública orientada a combatir la pobreza y la marginación social mediante programas de desarrollo rural y alimentario. Desde los primeros comités de abasto de trigo y maíz, hasta las estrategias actuales como Alimentación para el Bienestar (2025). Estos esfuerzos integran una historia poco explorada sobre el abasto de alimentos llevado a cabo por los diferentes gobiernos, vinculada al ideal de bienestar social a través de la nutrición adecuada y el acceso a productos básicos. La creación de tales políticas no fue un proceso espontáneo, sino el resultado de una interacción entre las necesidades nacionales y las recomendaciones de organismos internacionales, especialmente la fao. En 1977, esta organización alertó sobre los niveles globales de hambre y desnutrición, impulsando a los países subdesarrollados a adoptar medidas de autosuficiencia alimentaria. En respuesta, el gobierno mexicano diseñó el Sistema Conasupo-Coplamar (1977-1983), una política pública de abasto a zonas marginadas que articuló los esfuerzos de ambas entidades para distribuir alimentos básicos y organizar a las comunidades rurales. Este artículo analiza dicho sistema como una de las políticas alimentarias más relevantes del Estado mexicano en la segunda mitad del siglo xx, confrontando su discurso de acceso equitativo a una dieta saludable con la realidad de la administración del hambre y la pobreza en los territorios indígenas y campesinos. Mediante el análisis de prensa y documentos oficiales, se reconstruye su implementación, sus lineamientos institucionales y sus impactos sociales y territoriales.

Palabras clave: Conasupo; Coplamar; hambre; política alimentaria; pobreza; abasto.

ABSTRACT

Mexico has a long-standing tradition of public policies aimed at addressing poverty and social marginalization through rural and food development programs, ranging from the early wheat and corn supply committees to current strategies such as Alimentación para el Bienestar (2025). These efforts constitute a little-explored history of food supply policies implemented by successive governments, linked to the ideal of social welfare through adequate nutrition and access to basic food products. The creation of such policies was not a spontaneous process but rather the result of an interaction between national needs and the recommendations of international organizations, particularly the FAO. In 1977, this organization raised global awareness about hunger and malnutrition levels, urging developing countries to adopt measures to achieve food self-sufficiency. In response, the Mexican government designed the CONASUPO-COPLAMAR System (1977–1983), a public policy focused on supplying marginalized areas that coordinated the efforts of CONASUPO and COPLAMAR to distribute basic food products and organize rural communities. This article analyzes that

system as one of the most significant food policies implemented by the Mexican State during the second half of the twentieth century, contrasting its discourse on equitable access to a healthy diet with the realities of managing hunger and poverty in Indigenous and peasant territories. Through the analysis of contemporary press sources and official documents, the study reconstructs its implementation, institutional framework, and social and territorial impacts.

Keywords: Conasupo; Coplamar; food; food policy; poverty; food duply.

INTRODUCCIÓN

A lo largo de su historia reciente, México ha desarrollado una política pública dirigida a las regiones y grupos sociales más afectados por la pobreza y la marginación. Algunos de los programas que ha planteado dicha política han sido el Programa de Inversiones para el Desarrollo Rural (Pider, 1970-1982), la Coordinación General del Plan Nacional de Zonas Deprimidas y Grupos Marginados (Coplamar, 1976-1983), el Sistema Alimentario Mexicano (sam, 1980-1982), el Programa Nacional de Alimentación (Pronal, 1983-1988), el Programa Nacional de Solidaridad (Pronasol, 1988-1995), el Programa de Educación, Salud y Alimentación (Progesa, 1997-2002), el Programa de Desarrollo Humano Oportunidades (Oportunidades, 2002-2014) y el Programa de Inclusión Social (Prospera, 2014-2019), hasta la actual política social de Seguridad Alimentaria Mexicana (segalmex, 2019); encabezada por el gobierno de Andrés Manuel López Obrador; y continuada por la nueva administración de la presidenta Claudia Sheinbaum Pardo con el nombre de Alimentación para el Bienestar (en 2025). Todos ellos son parte de una historia del abasto y consumo en México durante el siglo xx de la que poco se ha reflexionado y escrito.

Esta historia aborda la alimentación mexicana desde la óptica de la política pública y la manera en que estos programas sociales dirigidos a erradicar la pobreza, y con ella el hambre, buscaron el bienestar de toda la población con base en el abasto y cambios en el consumo de alimentos básicos o de subsistencia con el valor nutritivo necesario para que las personas pudieran comer mejor o nutrirse. La creación de este tipo de políticas alimentarias no fue espontánea ni por el mero interés de los gobiernos por resolver la crisis agrícola que asolaba el campo mexicano desde hacía una década, sino que fue impulsada, en gran medida, por la acción de organismos de cooperación internacional.

No fue casualidad que en 1977, año en el que se puso en marcha el Sistema Conasupo-Coplamar, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (fao, por sus siglas en inglés) llevara a cabo su Encuesta Alimentaria Mundial en la que se planteó la situación de hambre y desnutrición en el mundo; sus estudios arrojaron que entre el 10 y 15 por ciento de la población mundial estaba subalimentada, mientras que el 50 por ciento sufría desnutrición y hambre (O'Broin, 2015, p. 30). Dicha organización instó a los países miembros a crear programas, planes y campañas para alcanzar la autosuficiencia alimentaria, particularmente en los países subdesarrollados.

Asimismo, la fao recomendó ciertas medidas para subsanar el problema del hambre y la malnutrición, algunas de ellas fueron la promoción de técnicas

agrícolas, como el riego a pequeña escala, la ampliación de la frontera agrícola, el uso de tierras de temporal, el aprovechamiento de los recursos marinos y el aumento de la producción ganadera intensiva (Pedroza, 2018, p. 28). Además, como parte de estos señalamientos hechos por la fao para contrarrestar el problema alimentario mundial, se promovió el modelo de alimentación europeo como saludable y adecuado para toda la población; mismo que se expresó en el plato del buen comer, sistema alimentario que se impulsó globalmente como la forma más sana y saludable de alimentarse en detrimento de otros sistemas alimentarios (Velázquez y Gabriel, 2021, p. 106).

Con base en estas ideas, y la influencia de la coyuntura internacional, el gobierno mexicano planteó una respuesta a las recomendaciones de la fao y a la propia situación de crisis agroalimentaria que afrontaba el país. De este modo, tomando como base la recién creada Coordinación General del Plan Nacional de Zonas Deprimidas y Grupos Marginados (Coplamar), diseñó el convenio del Sistema Conasupo-Coplamar de Abasto a Zonas Marginadas que sería apoyado por otras dependencias y entidades de la administración pública federal que contribuyeran a su pleno desarrollo. Las partes interesadas se dividieron las acciones a realizar. La Compañía Nacional de Subsistencias Populares (Conasupo) aportaría los volúmenes necesarios de determinados productos (granos principalmente y artículos de primera necesidad) y la operación del programa a través de su filial Distribuidora Conasupo (Diconsu); mientras que la Coplamar se encargaría de la promoción y organización de las comunidades, aspecto fundamental en la concepción del programa, así como la supervisión de su desarrollo operativo.

El objetivo de este trabajo es analizar el Sistema Conasupo-Coplamar (1977-1983) como parte de la política pública, con énfasis en la alimentación, más importantes generadas por el Estado mexicano a finales del siglo xx;¹ su estudio parte de confrontar el discurso que utilizó a favor del abasto de alimentos para lograr una dieta saludable y accesible para toda la población mexicana, sustentado en su diseño programático, con el sentido de administración del hambre y la pobreza que tuvieron sus diversos programas en comunidades

¹ Dos programas importantes dirigidos a la alimentación mexicana en esta época fueron el Sistema Alimentario Mexicano (SAM, 1980-1982) y el Programa Nacional de Alimentación (PRONAL, 1983-1988), ambos abordados por el autor en dos diferentes investigaciones que hacen parte, junto con ésta, de una trilogía investigativa sobre la política pública alimentaria en México a finales del siglo xx (véase *autor*). Aquí podría discutirse la falta del Programa Nacional de Solidaridad (Pronasol, 1988-1995), sin embargo, éste pertenece a otra historia, debido a su orientación social dentro de un proceso de transformación estructural del Estado benefactor a uno de corte neoliberal.

indígenas y rurales, para lo cual se hace énfasis en sus lineamientos, su puesta en marcha y sus posibles impactos en las comunidades que fueron usuarias de éste. Metodológicamente, se analizó la prensa de la época y algunos documentos oficiales, los cuales fueron fundamentales para reconstruir el proceso en cuestión. A través de la revisión crítica de estos materiales, fue posible identificar las principales decisiones, actores, contextos y percepciones públicas que le dieron forma al Sistema Conasupo-Coplamar.

LA COPLAMAR: DESARROLLO RURAL A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN

A mediados de la década de 1970, el problema agroalimentario que enfrentaba México era innegable. Hubo un aumento en las importaciones de maíz, trigo y frijol a partir del desplome en los rendimientos en la producción del sector agrícola; se llegó a importar más de 900 mil toneladas de estos granos (Yúnez, 2010, p. 738). A pesar de los recursos destinados al campo, no se cumplieron los objetivos de autosuficiencia alimentaria ni de aumentar la capacidad productiva de los campesinos de temporal, de ahí que la producción maicera se estancara durante toda la década.

Si bien es cierto que la política agrícola –de reactivación productiva– que se implementó en estos años tuvo resultados débiles a nivel nacional, hubo regiones en donde se elevó la productividad de algunos granos como el maíz (Appendini, 2001, p. 67). Además de la baja productividad, el aumento de la población y de la demanda de alimentos ocasionaron la necesidad de importar más productos. La producción nacional se rezagó respecto a la demanda; a partir de 1973 México comenzó a importar grandes volúmenes de maíz en un contexto de inestabilidad del mercado mundial de granos, ya que los precios estaban en ascenso, lo que suponía destinar grandes capitales para solventar la demanda de este tipo de alimentos. Posteriormente, la depresión económica en la que entraba el país provocó fuga de capitales, recesión bancaria y la devaluación del peso en agosto de 1976 (Cárdenas, 2015, p. 628). Estas coyunturas sólo dejaban ver la cruda realidad en la que vivían los campesinos mexicanos, los productores directos de los alimentos para la nación: condiciones de vida precarias, la concentración de la tierra en pocas manos y el conflicto con el Estado sobre el acceso y distribución de la misma.

La creciente desigualdad que enfrentaba la población rural incrementó la importancia de la Compañía Nacional de Subsistencias Populares (Conasupo), paraestatal que actuó como el principal instrumento estatal para regular el mercado de alimentos, controlar productos básicos y gestionar toda la cadena alimentaria, desde la producción y transformación hasta el abasto y consumo.

Su compleja y heterogénea organización le permitió funcionar como un eficaz intermediario político entre el gobierno, el medio rural y las zonas urbanas marginadas, al tiempo que servía como mecanismo para pactar con grupos agroindustriales y empresariales a cambio de apoyo político.

A través de la estimulación de cultivos, la aplicación de subsidios y el impulso a ramas específicas de la industria, Conasupo no solo consolidó el compromiso social del Estado, sino que también moldeó profundamente la estructura productiva del campo y la dieta de los mexicanos, cuyos efectos, como la transformación hacia alimentos procesados y patrones nutricionales cambiantes, aún repercuten en la sociedad (Pedroza, 2024). Para finales de la década de 1970, la estructura administrativa de la compañía se dividía en filiales que cumplían un objetivo principal en cada fase de la cadena alimentaria, aunque tuvieron mayor peso la de abasto y el consumo. Así, la componían un subsistema de acopio y almacenamiento del que se encargaba Bodegas Rurales Conasupo (buruconsa) y Almacenes Nacionales de Depósito, S. A. (andsa); de un subsistema industrial o de transformación de alimentos en el que operaban Leche Industrializada Conasupo (liconsa), Industrias Conasupo (iconsa), Trigo Industrializado Conasupo (triconsa) y Maíz Industrializado Conasupo (miconsa); de un subsistema de distribución y comercialización coordinado por la Distribuidora Conasupo (diconsa), la Impulsora del Pequeño Comercio (impecsa) y también liconsa. Esta estructura vertical, que abarcaba desde el acopio hasta la venta final, fue la columna vertebral material que hizo posible la expansión política de la compañía hacia el campo.

Si bien la comida subsidiada que brindaba dicha paraestatal estaba destinada, en su mayoría, a los consumidores urbanos, cumpliendo así las promesas políticas y sindicales que mantenían calladas las demandas por la democracia y el fin del gobierno del partido único, la crisis de la agricultura mexicana en los años setenta presionó al gobierno a extender los subsidios alimentarios al campo mediante el establecimiento de tiendas rurales. Cabe destacar que dicha expansión de las tiendas al campo, en primer lugar, sirvió para cobrar el capital político en beneficio del partido oficial; y en segundo lugar, propició cambios en los patrones de consumo de comunidades campesinas e indígenas al llevar alimentos industrializados, que eran cada vez más comunes en el contexto urbano. Esta dualidad transformó no sólo los hábitos nutricionales en el ámbito rural, sino que también reforzó un modelo de control estatal que vinculaba el acceso a la alimentación con la lealtad política, integrando progresivamente a las comunidades campesinas en un mercado nacional dominado por productos procesados y dependiente de los ciclos de subsidio gubernamental. Esta integración de las comunidades rurales en el abasto de alimentos subsidiados se

produjo precisamente en un contexto donde estudios ya delimitaban crudamente la geografía de la pobreza y la desigualdad de ingresos en el país.

De esta forma, aunque en los resultados publicados por la Encuesta de Ingresos y Gastos de los Hogares de 1977 (enigh) se arrojó que el 45 por ciento de la población obtenía un ingreso inferior al salario mínimo, además de concentrarse esta situación en el sector rural (Pedroza, 2018, p. 29), durante los años setenta, la Secretaría de Programación y Presupuesto (spp), junto con el Banco de México, ya tenían conocimiento del incremento progresivo de la desigualdad socioeconómica entre la población desde finales de los años sesenta a través de la Encuesta sobre Ingreso y Gastos de las Familia (Cortés, 2013, p. 14). Por lo tanto, el problema de la desigualdad y la pobreza ya llamaba la atención a los gobiernos, pues aumentaba año tras año. Es importante destacar que esta marcada diferencia entre ingresos ocasionó la configuración de grupos poblacionales habitando zonas que, a través de sus patrones de gasto y consumo, el Estado definió como marginadas o en pobreza; muchas de ellas se identificaron en el mundo rural.

Al Estado mexicano le interesaba enfocarse en la condición de pobreza de los sectores populares para no atender el problema estructural primordial que producía gran parte de la crisis socioeconómica: la desigualdad social en el reparto de la tierra y el ingreso. De ahí que el interés manifestado por el Estado en torno a “medir la pobreza” de los trabajadores agrícolas asalariados haya sido una de las principales causas para “izar la bandera blanca”, es decir, detener el reparto agrario y comenzar con la regularización de la tenencia y centrarse en el problema de los jornaleros sin tierra.

Desde el inicio del sexenio de José López Portillo, en 1976, ya se había comenzado a diseñar un proyecto para enfrentar el rezago agrario con base en el mejoramiento de las paupérrimas condiciones materiales en las que se encontraba la mayoría de los trabajadores agrícolas asalariados, quienes no contaban con alguna parcela o ejido; por lo que su fuerza de trabajo era su única fuente de ingreso. En este sentido, en enero de 1977, se creó la Coordinación General del Plan Nacional de Zonas Deprimidas y Grupos Marginados (Coplamar). Su objetivo fue articular acciones que permitieran que las zonas rurales marginadas contaran con elementos materiales y de organización suficiente para lograr una participación más equitativa de la riqueza nacional.

Los objetivos específicos del programa buscarían que los grupos en “condiciones de desventaja” alcanzaran una situación económica estable a partir de:

“[...] Aprovechar adecuadamente la potencialidad productiva de los grupos marginados y de las zonas donde se hallaban asentados, que asegurara una

oferta más abundante de bienes, fundamentalmente de alimentos y servicios; promover el establecimiento de fuentes de trabajo y su diversificación en las zonas marginadas, mediante la canalización de recursos públicos y privados y la capacitación de los núcleos de población, cuidando de la cabal observancia de las leyes laborales y demás aplicables; lograr una remuneración justa para el trabajo y los productos generados por los grupos marginados y promover una mayor aplicación de recursos que beneficien a los estratos más pobres en materia de alimentación, salud, educación y vivienda para propiciar un desarrollo regional más equilibrado; finalmente, fomentar el respeto a las formas de organización, de los grupos rurales marginados para fortalecer su capacidad de negociación en las fases de producción, distribución y consumo (Cordera y Lomelí, 2005, pp. 3 y 4)."

Para cumplir con esta gran cantidad de objetivos, la Coplamar debía concertar múltiples alianzas con las dependencias involucradas en cuanto al desarrollo de las condiciones materiales para la población, así como sinergias con los diversos niveles de la administración pública. A partir de este soporte institucional, la Coplamar pudo plantear temas y estrategias para la atención de los grupos marginados con base en un análisis sectorial y regional. El concepto base del que partió el proyecto fue el de necesidades básicas, proveniente de los estudios que había financiado a finales de la década de 1970 el Banco Mundial para medir el desarrollo y la pobreza.

En este sentido, la Coplamar se convirtió en el primer enfoque de desarrollo rural en el sexenio, y que contemplaba a la alimentación como parte fundamental de sus programas. Cabe destacar que desde su anuncio provocó cierta renuencia de varios grupos políticos y económicos debido a que abrevaba mucho del anterior Programa de Inversiones para el Desarrollo Rural (Pider), implementado en el sexenio de Luis Echeverría. El Pider fue creado en 1973 como el organismo responsable de la incentivación de la actividad económica en el campo; su fracaso se debió al mal uso del presupuesto, y a la falta de coordinación financiera e institucional entre las autoridades federales y los campesinos (Hardy, 1984, p. 89).

Sin embargo, el objetivo del programa de mejorar las condiciones de vida de los habitantes de las comunidades rurales fue rescatado y planteado como motor de la Coplamar. Por ello, esta coordinación generó desconfianza entre los sectores debido a que incluía inversiones federales para el abasto alimentario, educación, vivienda, salud y empleo. La diferencia entre el Pider y la Coplamar yacía en que el primero constituyó toda una plataforma burocrática para su funcionamiento, mientras que el segundo echó mano de la coordinación entre distintas dependencias que le ayudaron a organizar sus programas

bajo el eje de sector-región. Quizá tal disentimiento fue la razón por el que el Pider no consiguió las metas que se había planteado, sin olvidar que muchas veces los programas sólo llegaban a durar lo que la administración que los diseñaba; esa falta de continuidad programática y política fue la que liquidó a muchas iniciativas gubernamentales, entre ellas la misma Coplamar.

Un elemento importante para entender el funcionamiento de la coplamar es el estrecho acuerdo que entabló con el Instituto Nacional Indigenista (ini), desde el cual se diseñó gran parte del planteamiento de la coordinación, debido a que se reconoció que la mayoría de las zonas catalogadas como marginadas eran eminentemente indígenas. El énfasis territorial en los programas de la coplamar se convirtió en su rasgo característico y fue heredado de la visión y acción del ini; de ahí que sus objetivos de medición de la pobreza y la mejora de las condiciones de vida de la población marginada se ejecutaran por medio de la aplicación de programas regidos por el eje región-sector, modelo fundamentado en el esquema de las regiones de refugio de Gonzalo Aguirre Beltrán.

Este modelo, en su concepción original, no proponía una asimilación forzosa ni intervenciones asistencialistas puntuales, sino que planteaba una estrategia integral. Partiría de un diagnóstico que identificara a los actores del centro hegemónico y a los intermediarios que perpetúan la marginación, para luego impulsar programas de desarrollo regional que priorizaran las necesidades y perspectivas de la población refugiada. Su eje sería el fortalecimiento de la autonomía y la autogestión comunitaria, el reconocimiento de la cultura local como base para un desarrollo endógeno, y la creación de canales directos y equitativos de intercambio entre la periferia y el centro, con el fin último de eliminar la explotación intermediaria y transformar las relaciones de dominio (Aguirre Beltrán, 1967). La coplamar encontró en el esquema de las regiones de refugio el andamiaje intelectual que legitimó y dio coherencia a su ambicioso (y parcialmente inacabado) proyecto de combatir la pobreza desde una perspectiva estructural y territorial.

De esta manera, hubo una conexión profunda y estratégica entre la coplamar y el ini que se evidenció no sólo en términos teóricos, sino prácticos, ya que esta convergencia fue uno de los pilares del modelo de política social integrada y con enfoque territorial durante las décadas de 1970 y 1980 en México; con ello, el Estado buscó extender su presencia y legitimidad en el campo, compitiendo con los intermediarios locales (Grindle, 1986). Ambas instituciones coincidían en su población objetivo, las comunidades rurales pobres, con una fuerte superposición en las zonas indígenas. El ini aportaba la metodología antropológica, el conocimiento de la dinámica cultural y comunitaria, y la

infraestructura de los Centros Coordinadores Indigenistas, mientras que la coplamar, en vinculación principalmente con la conasupo, aportaba los recursos logísticos, financieros y la capacidad de intervención masiva en materia de abasto, comercialización y, posteriormente, producción de alimentos.

Ejemplos de la convergencia entre la coplamar y el ini fueron, en primer lugar, el Programa de Tiendas conasupo-ini-comunidad que en coordinación con la conasupo, se le proporcionó al ini crédito revolvente para proveer 25 artículos de primera necesidad, se instalaron, para septiembre de 1978, 519 tiendas que tuvieron un total de ventas de 21 millones de pesos (Instituto Nacional Indigenista, 1978). En segundo lugar, que abrevaba del programa de tiendas señalado, fueron los tianguis coplamar-ini, teniendo el objetivo de fomentar el comercio directo de productos artesanales y agrícolas provenientes de comunidades indígenas. El ini identificaba las comunidades, ayudaba a organizar a los comerciantes locales y mediaba culturalmente, mientras que la coplamar otorgaba los recursos financieros y artículos para comercializar, a través de la conasupo, para así romper el monopolio de precios de los acaparadores locales (Instituto Nacional Indigenista, 1978).

Bajo esta lógica, la coplamar ejerció sus acciones con base en programas regionales y sectoriales. Estableció distintos acuerdos con otras dependencias gubernamentales además del ini, con quien ya había planteado una fuerte vinculación; por ejemplo, las autoridades dispusieron del convenio imss-coplamar para el establecimiento de servicios de salud en el medio rural como dispensarios, clínicas y hospitales. Con la Secretaría de Trabajo y Previsión Social y la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos (stps-sarh-coplamar) para la capacitación para el empleo y el fomento de los recursos naturales. Junto con la Secretaría de Asentamientos Humanos y Obras Públicas (sahop-coplamar) para el establecimiento de sistemas de agua potable y el mejoramiento de casas y los caminos entre comunidades (Instituto Nacional Indigenista, 1980). Asimismo, con el convenio con la Secretaría de Educación Pública (sep) y la coplamar se instauraron albergues rurales y casas-escuela para el refugio y educación de niños indígenas en zonas marginadas (Luiselli, 2017, p. 145). Todos estos programas duales se definieron como un esfuerzo distinto a la fórmula asistencial, sino que buscaron la contribución, en forma de trabajo, de las propias comunidades. Su objetivo se planteó como promover y organizar el trabajo comunitario en las localidades para así procurar su desarrollo integral. En el discurso oficial se indicaba que sólo el esfuerzo en el desempeño de las actividades a favor de las mejoras en la comunidad les daría a los habitantes el derecho de contar con todos los servicios sociales.

La coplamar fue la encargada de estimular dicha organización comunitaria y de mantenerla. El programa más importante dentro de los convenios con otras entidades gubernamentales, no sólo para los fines de la coordinación, sino para el mismo Estado en ese momento, fue el Sistema conasupo-coplamar para el abasto de productos básicos a precios reducidos, que se operó a través de la filial diconsa; con él se intentó implementar un proyecto que impulsara el desarrollo comunitario partiendo de mantener a las personas bien alimentadas y sanas lo que las haría productivas (Instituto Nacional Indigenista, 1978).

En este sentido, una de las contribuciones más importantes que realizó la coplamar acerca de la realidad alimentaria del país fue la reunión de una abundante información, hasta ese momento inédita, sobre las necesidades básicas de la población “más pobre” o en situación de marginación; entre dichos requerimientos destacaron indudablemente la nutrición y la alimentación. Con base en los datos recopilados, entre 1977 y 1979, por el Instituto Nacional de Nutrición, la coplamar diseñó una canasta que cubriera la parte alimentaria, al mismo tiempo que la no alimentaria, la cual contemplaba otros “satisfactores esenciales” para la población. Así, se estableció la Canasta Normativa de Satisfactores Esenciales (cnse), cuyo objetivo era medir la pobreza y estimar cómo la población podría alcanzar los niveles mínimos de bienestar, por lo que abarcaba todos los requerimientos materiales, si bien la cnse incluía rubros no alimentarios como vivienda, salud, educación, cultura y recreación, transporte y comunicación, vestido y calzado, presentación personal y otras necesidades (Coplamar, 1983), el presente análisis se centrará en su componente de alimentación.

Dentro de la cnse se englobó la Canasta Normativa Alimentaria (cnal), la cual consideraba el conjunto de alimentos necesarios para mantener la salud y nutrición de la población. Para la configuración de la cnal se utilizó la información procedente de la Encuesta de Ingresos y Gastos Familiares de 1975, realizada por el Centro Nacional de Información y Estadísticas del Trabajo (ceniet), órgano dependiente de la Secretaría de Trabajo y Previsión Social; y estuvo condicionada por las recomendaciones realizadas por la fao y la Organización Mundial de la Salud (oms) en cuanto a los estándares de consumo de calorías, proteínas, vitaminas (a, d, niacina, tiamina, riboflavina), ácido fólico, hierro, calcio y aminoácidos. La cnal siguió una lógica normativa que tomaba en cuenta las necesidades nutricionales de la población, la disponibilidad y el acceso a los alimentos, así como el consumo promedio de los mismos. Se estableció un grupo doméstico medio compuesto por 4.9 miembros, y se determinaron los estándares de cantidades considerando las diferencias en los requerimientos nutricionales por edad, sexo y estado fisiológico como el embarazo y la lactancia (Calderón, 2013, p. 42).

Al considerar estos aspectos, se definió el requerimiento nutricional como equivalente a 2 082 calorías y 63 gramos de proteínas por día para un hombre promedio nacional. Asimismo, se plantearon algunas condiciones que debía reunir la cnal para cumplir con su objetivo:

“Que los alimentos que la integren, así como las cantidades recomendadas de cada uno de ellos, reflejen básicamente las condiciones actuales de consumo de alimentos de aquellos sectores a los que va dirigida.

Que permita cubrir los requerimientos mínimos nutricionales de esa población, calculados de acuerdo con su estructura de edad, sexo y estado fisiológico.

Que garantice la cobertura de los requerimientos mínimos, no suponga un derroche innecesario de los diversos nutrimentos.

Que las diversas combinaciones posibles de alimentos que las constituyan, sea precisamente ella la mejor opción para la población objetivo, en cuanto constituya la mejor cobertura nacional al más bajo precio (coplamar, 1982, p. 44).”

De esta manera, se diseñaron una docena de ejemplos de canastas que satisficieran tales condiciones. Al final se consideraron sólo aquellas dos que reunían estas estipulaciones al mismo tiempo que proporcionaran, por un lado, una mayor cobertura y un menor despilfarro de nutrientes y, por el otro, un costo accesible y en consonancia con los hábitos alimentarios de la población objetivo. Dichas canastas estaban compuestas por tres grandes grupos de alimentos: productos de origen vegetal, productos de origen animal y cereales. Dividían a los alimentos en varios grupos de cobertura que incluían alimentos específicos. Estos grupos eran: maíz, trigo, leguminosas, feculentas, verduras frescas, frutas frescas, otros (azúcar y aceite vegetal), carnes y pescados y mariscos. La canasta 1, la cual fue seleccionada, comprendía 1 014.18 gramos brutos diarios per cápita, en tanto que la 2, la descartada, comprendía 1 184.69 gramos brutos diarios per cápita. En la 1 dicho total se disponía en 708.26 gramos para productos de origen vegetal, 305.92 gramos para productos de origen animal y 405.08 para cereales. En la 2, dicho total se disponía en 677.01 gramos para productos de origen vegetal, 507.68 gramos para productos de origen animal y 345.41 para cereales (Coplamar, 1982).

La selección de la Canasta 1 (que se convertiría en la cnal) sobre la Canasta 2 ejemplifica la lógica de modelización técnica y económica que guio el proceso. El criterio decisivo no fue únicamente el contenido nutricional absoluto, sino la eficiencia en el uso de recursos escasos. Aunque la Canasta 2 ofrecía un mayor volumen total, y un aporte proteico animal más alto (507.68 g vs. 305.92 g), esto representaba un "derroche" de nutrientes, particularmente de proteínas, y encarecía el costo de la canasta al dar prioridad a alimentos de origen animal.

En cambio, la Canasta 1 lograba una cobertura adecuada de calorías (2 082 kcal) y proteínas (63 g) con una estructura de costos más baja y, lo que fue indispensable, con una alta proximación a la disponibilidad y al patrón de consumo nacional efectivo de 1975 (Coplamar, 1982). Este último punto era fundamental para la viabilidad del modelo, pues la canasta debía ser teóricamente nutritiva, pero también realista en términos de lo que el sistema agroalimentario nacional podía producir y distribuir de manera sostenible.

Así, la modelización operó como un filtro que priorizó la eficiencia económica y la factibilidad logística sobre la dimensión nutricional teórica, consolidando un diseño alimentario que reflejaba y, a la vez, pretendía guiar, la estructura de consumo de la población mexicana de la época. La selección se debió, en efecto, a que la canasta 1 tenía una alta proximación a la disponibilidad real en 1975, misma que se definió a partir del consumo total efectuado en ese año por el Instituto Nacional de Nutrición, el cual definió el consumo efectuado como igual a la disponibilidad de alimentos para consumo humano.

El valor de la cnal se obtuvo a partir del precio de cada tipo de alimento y los requerimientos nutricionales per cápita. El costo por hogar resultaba de la multiplicación del valor per cápita por el número promedio de los cohabitantes de una vivienda. Resulta importante esclarecer que la cnal no hizo distinción entre el medio rural y el urbano; la razón de ello fue que el objetivo de la coplamar fue diseñar, de tal manera, la cnal para el conjunto de la población. Esto permitiría establecer un mínimo general de satisfactores a nivel nacional, el cual debía ser cubierto por todas las personas sin importar el medio en el que vivieran (rural o urbano).

La cnal de coplamar incluía 34 alimentos con los que se satisfacerían los requerimientos alimentarios y nutricionales de toda la población. Los artículos comprendidos eran: maíz en grano, tortillas, masa, harina de trigo, pan de dulce, pan blanco, hojuelas de trigo, galletas, pasta, arroz, frijol, papa, jitomate, chile, cebolla, lechuga, zanahoria, plátano, manzana, limón, naranja, aceite vegetal, azúcar, leche fresca, huevo de gallina, manteca de puerco, carne de res, carne de puerco, carne de pollo, carne de cabra y oveja, mariscos frescos, pescado seco, pescado enlatado y pescado fresco (Coplamar, 1982). Cabe destacar el abasto de estos productos, pues la mayoría provenían de los almacenes de artículos comercializados por la conasupo y sus filiales. Esta idea tomó mayor relevancia cuando se relacionó con el proyecto de los artículos Alianza, programa de subsidio al consumo, como una forma de impulsar ambas iniciativas (diconsa, 1981).

Además de los 34 alimentos específicos de la cnal, la cnse incluía un conjunto complementario de rubros genéricos para representar consumos

variables y adicionales. Mientras la cnal detallaba productos concretos, la lista complementaria agrupaba categorías amplias como "otros productos lácteos", "otros azúcares y mieles", "carnes procesadas" o "frutas, verduras y legumbres procesadas" (Calderón, 2013, pp. 44 y 45). Estos rubros, entre los que se encontraban productos como pasta para sopa o la fécula de maíz (maicena), no tuvieron evaluado su aporte nutricional específico; sólo se calculó su costo con base en el estudio sobre gasto promedio de los hogares de 1977. Esta aproximación generaba una contradicción metodológica, si bien se buscaba evitar el "derroche innecesario" de nutrimentos en la canasta básica, la inclusión de estos productos complementarios, muchos de ellos ricos en carbohidratos refinados, pero pobres en micronutrientes, sin medir su contribución nutricional, facilitaba un consumo excedido en calorías sin garantizar una mejor calidad en la dieta. Así, la estructura de la cnse reflejaba una tensión entre el diseño normativo preciso de la cnal y la incorporación de hábitos de consumo reales, pero genéricos y nutricionalmente desregulados.

Una posible respuesta a esta discordancia es que en esos años (1979-1980) además de considerarse la cnal como un "mínimo general" que asegurara la satisfacción de los niveles saludables de alimentación, no se les daba importancia a los problemas de salud que provocaba la alta ingesta de azúcares y grasas. Pronto se descubriría que el problema agroalimentario tendría severas consecuencias en la salud pública.

¿Por qué la alimentación fue uno de los ejes principales a atender por la Coplamar? Para plantear una respuesta a este cuestionamiento se deben señalar las características del concepto de desarrollo que buscaba el Estado mexicano para las comunidades campesinas e indígenas. Dicho desarrollo estaba estrechamente vinculado con la idea de modernización. Para los años de la puesta en marcha de la coplamar, los gobiernos tenían décadas intentando modernizar tanto la estructura productiva como social del país. Las regiones eminentemente campesinas e indígenas siempre habían sido espacios de intervención del Estado para llevarlos a la senda del progreso. Desde la época posrevolucionaria se comenzaron a implementar medidas, planes y campañas que tuvieron el objetivo de mejorar las condiciones de vida de los grupos más rezagados. Muchas ideas del progreso porfirista se mantuvieron y transformaron en la idea de modernización que llegó con la revolución.

Una de estas ideas fue que el estancamiento socioeconómico de México se debía al atraso productivo de campesinos y, sobre todo, aquellos que eran indígenas. Esta situación se debía al estado de ignorancia y miseria en el que vivían estos grupos, la cual se fundamentaba, especialmente, en la dieta

incorrecta que consumían y en la falta de higiene, que los hacían proclives a la debilidad y al retraso. De este modo, las políticas sociales que se comenzaron a diseñar desde la década de 1930 hasta 1980 se fundamentaron en desarrollar al país a través de tres ejes prioritarios: educación, alimentación y salud. A partir de ese momento, se comenzó a construir la política pública asistencialista y, sobre todo, paternalista, ya que se fundamentaba en una visión aleccionadora respaldada en una jerarquía étnico-racial, a partir de la cual se desdeñaban los conocimientos de las comunidades campesinas e indígenas por no alinearse al proyecto capitalista de modernización nacional.

A pesar de que la antropología mexicana indigenista intentó impulsar materialmente a las comunidades originarias a través de diversos proyectos amparados por el ini, y que para la década de 1940 los prejuicios en contra de la dieta tradicional fueron contrarrestados por las investigaciones hechas por el Instituto Nacional de Nutriología y el Hospital de Enfermedades de Nutrición, que concluyeron que el maíz tenía una alta cualidad nutritiva, el prejuicio en contra de los modelos alimentarios indígenas continuó (Pedroza, 2024). De igual forma, aunque se empezó a señalar que era la desigualdad económica y sociopolítica, el acaparamiento de la tierra fértil, el desplazamiento y la discriminación étnica lo que obstaculizaba la producción y el acceso a los alimentos para mantener una buena salud en la población rural, se mantuvo la idea de que sí había condiciones adversas para esta población, sin embargo, también ellos no habían estado dispuestos a trabajar de manera organizada con el Estado para subsanar las problemáticas que enfrentaban.

A mediados del siglo xx, la antropología mexicana se había convertido en una disciplina con fuertes nexos con el Estado y sus políticas sociales. Varios antropólogos se habían dedicado extensamente al estudio de los grupos indígenas del país, y comprender la situación en la que se encontraban. Gonzalo Aguirre Beltrán planteó la importancia de retomar un modelo intercultural para incidir en las formas de alimentación indígena que incluyera factores ecológicos, biológicos y culturales. No obstante, el desarrollo del capitalismo en las décadas siguientes produjo un mayor estigma social sobre las comunidades indígenas negando no sólo sus saberes y agencia, sino que los definió como personas en estado de carencia (Velázquez y Gabriel, 2019, p. 104). La idea de carencia se transformó en pobreza, y no sólo era un estado en el que se encontraban los pueblos indígenas, sino también los campesinos y sus familias, especialmente, aquellos agricultores de subsistencia y los que no contaban con tierra, sino que trabajaban para otros y por temporadas. Ante la mirada administrativa, eran personas en una situación de pobreza y, por lo tanto, debían ser auxiliados y asistidos por el Estado, que era el garante del desarrollo social y económico del país.

Tener millones de personas en una situación de pobreza era una señal de alarma para el proyecto desarrollista y había que resolver este problema.

Con base en estas ideas es que se diseñaron los programas y proyectos sociales durante la segunda mitad del siglo xx, la Coplamar continuó con este sentido asistencialista y con un sentido más marcado de impulsar el desarrollo comunitario a través de múltiples ámbitos sociales, uno de ellos fue la alimentación, para lo cual se coordinó con la Conasupo, cuyo fin era mejorar la alimentación en las áreas empobrecidas del país. Jamás se preguntaron cuál era la dieta específica de las comunidades, ni cómo habían resistido y subsistido a la carestía y al hambre. Esta omisión es evidente en la exclusión de los productos silvestres de cada territorio, sobre todo los que se obtenían por medio de la recolección, de la cnal, lo que probablemente generó desapego u oposición en localidades donde estos recursos eran cruciales, y refleja la imposición vertical de un modelo alimentario estandarizado.

Por lo tanto, la alimentación como un eje principal de la Coplamar respondió a una forma de administrar el hambre y la pobreza, ya que la coordinación se enfocó en medir los niveles de carencia y escasez de alimentos entre la población objetivo, a partir de lo cual diseñó un programa que sólo planteó un sistema integral de abasto a las zonas marginadas con el fin de mejorar la alimentación en esas áreas empobrecidas, pues se fijó como causa del problema la especulación y el intermediarismo que obstaculizaban la distribución de alimentos; que sí eran inconvenientes mas no los únicos. Así, la coplamar buscó mantener la subsistencia a través de administrar el abasto y consumo de alimentos, de ahí que no haya sido la respuesta a una preocupación real por subsanar, estructuralmente, el problema alimentario que era producido por la desigualdad en las condiciones materiales de vida de la población. Esta desigualdad se mantenía debido a la operación de diversos elementos como el despojo de tierras, el ingreso desigual y la discriminación étnico-racial.

EL SISTEMA CONASUPO-COPLAMAR: ADMINISTRACIÓN DEL HAMBRE Y LA POBREZA

El 20 de noviembre de 1979 el presidente José López Portillo firmó el convenio para establecer el Sistema conasupo-coplamar de Abasto a Zonas Marginadas que sería apoyado por otras dependencias y entidades de la administración pública federal que allanaran su pleno desarrollo. En el documento se manifestaba que era un propósito fundamental de la administración lograr que los productos de subsistencia popular o productos básicos llegaran a los grupos marginados de las áreas rurales y a las zonas deprimidas del país

en volúmenes necesarios y a los precios más bajos posibles, en atención a su situación económica y social. Se mencionaba que el nivel dietético resultante de los alimentos a los que en ese momento tenía acceso real la población se ubicaba entre los más bajos del mundo. Asimismo, se señalaba que el abasto alimentario no se había cumplido cabalmente debido a la falta de un sistema específico de almacenamiento, transporte, administración y supervisión que contara con el respaldo gubernamental y con la participación organizada de las comunidades. Por último, se aclaraba que en aras de cumplir con los objetivos, el programa conasupo-coplamar de Abasto a Zonas Marginadas contaría con 199 almacenes localizados en 26 estados de la república para captar la mercancía abastecida por sucursales de diconsa, andsa, boruconsa y la Unión Nacional de Productores de Azúcar S. A. de C. V. (unpasa) de los cuales se distribuiría a 6 096 tiendas campesinas operadas por las comunidades en donde se localizaran (Sistema de Distribuidoras Conasupo, 1980).

La apuesta general del Estado era un cambio esencial en la distribución gubernamental de alimentos en el campo. No se trató sólo de un gradual aumento del número de tiendas, sino que la alianza con la coplamar significó que se transformara la manera en que diconsa organizaba el abasto alimentario en todo el país. Con base en la experiencia que la paraestatal había tenido hasta ese momento en las tiendas rurales y urbanas, el problema operativo fundamental seguía siendo garantizar el destino y precio final de los productos en los puntos de venta, situación complicada de supervisar al estar muchos de estos centros de distribución en zonas aisladas.

A partir de ello, se planificó que el programa conasupo-coplamar debía servir únicamente a los consumidores rurales de bajos ingresos, a través de la instalación de 5 000 tiendas en toda la república mexicana. Tal red de distribución sólo sería eficiente si se cumplían cuatro condiciones. La primera fue el abasto garantizado de alimentos esenciales; esta tarea recaería en el sistema conasupo que, por medio de diconsa, se encargaría de poner al alcance de la población una serie de productos básicos de bajo costo, o también llamados subsistencias populares, las cuales se definían como maíz, harina de maíz, frijol, harina de frijol, azúcar y arroz, como también aceite, menteca, chiles, pastas para sopa, harina de trigo, galletas, sardinas, leche evaporada y otros productos enlatados, café, chocolate, detergente y jabón, además de los que resultaran necesarios, de acuerdo con las peticiones concretas de cada comunidad (Coplamar, 1979). Este punto fue importante, ya que para ese momento ya se había lanzado la línea de artículos Alianza, fabricados por empresas públicas y privadas que se vieron beneficiadas por los subsidios que otorgó el Estado a la producción de este tipo de alimentos.

La segunda condición fue la edificación de almacenes situados estratégicamente cerca de las zonas por atender, cuyo objetivo era la reducción de los costos de la distribución de alimentos que, muchas veces al estar más próximos los depósitos de las ciudades, se vendían entre los consumidores y mercados urbanos. El tercer requisito fue el diseño de una red de transporte; como dice Diconsa no se haría cargo del abasto utilizando sus vehículos, el programa adquirió más de 3 000 camiones para llevar los alimentos a las distintas comunidades, y así los directivos podrían tener mayor control sobre las operaciones.

Por último, se planteó la necesidad de la participación comunitaria si se quería garantizar el precio y el destino final de los productos; para ello, se decidió que la comunidad debía supervisar y administrar las operaciones, es decir, tendría el poder de pedir aclaraciones sobre el manejo y desarrollo de todo el programa. En aras de impulsar dicha participación entre la comunidad se planteó el papel de un promotor de organización que fuera el puente entre la localidad y los funcionarios de la paraestatal (Fox, 1993, pp. 28 y 29).

De esta manera, se estructuró toda una red de tiendas campesinas que operó bajo esta dupla institucional. Estos establecimientos ejercieron el papel de centros de comercialización de artículos –la mayoría incluidos en la cna– con la finalidad de cubrir el requerimiento mínimo nutricional que los estudios preliminares habían establecido necesario alcanzar para ciertos grupos poblacionales. Una de las ideas base fue que las tiendas fueran organizadas por la misma comunidad, a partir de los planteamientos generales de la coplamar y la conasupo; argumentos que debían ser expuestos por el promotor de organización en una asamblea comunitaria donde las autoridades municipales, ejidales o comunales debían estar presentes, así como los pobladores para aprobar la instalación de la tienda. En esa misma reunión se elegían a los integrantes del Comité Rural de Abasto (los supervisores y promotores locales) y al encargado de la tienda, con lo que se consolidaría la participación de la comunidad en el programa (Diconsa, 1981).

Los controles operativos y administrativos corrieron a cargo de la diconsa; fue la encargada de supervisar el montaje e instalación de las tiendas, al mismo tiempo que el proceso de abasto y resurtido de productos. Un total de 25 mercancías que conformaban el cuadro básico (Tabla 1) y se complementaba con otras mercancías no consideradas como de primera necesidad (Tabla 2), que se obtendrían de los almacenes de la paraestatal, situados en las cercanías de las comunidades. Uno de los señalamientos en la organización para la comercialización era que debía haber un trato preferencial a los artículos institucionales tanto en el manejo como en el acomodo y exhibición, así como respetar los precios autorizados por la coordinación.

Para la estimación de la población objetivo a la que se destinó el cuadro básico de productos distribuidos por diconsa, por medio de esta red de tiendas campesinas, se utilizó información de tres fuentes macroeconómicas. La primera fue la distribución del ingreso en el periodo 1963-1977; la segunda fue la determinación del perfil socioeconómico de los hogares mexicanos para 1977; y la última fue la distribución geográfica por niveles de ingreso. Al combinar los datos de los indicadores se definió a la población objetivo para 1979 como 43.1 millones de habitantes (7.8 millones de familias), de los cuales se ubicaban 27.7 millones en las áreas rurales y suburbanas y 15.4 en zonas urbanas. De ese total, se desprendía un margen de 18.5 millones de habitantes (3.3 millones de familias) que era la población objetivo prioritaria. Ésta era la que presentaba condiciones de marginalidad social extrema o pobreza crítica y se encontraba ubicada eminentemente en áreas rurales o poblados suburbanos (Sistema de Distribuidoras Conasupo, 1980).

	Artículo	Gramaje	Marca	Precio de venta	Precio de costo
1	Maíz en grano	1 kg.	s/m	3.30	3.00
2	Maizena	425 grs.	Duryea	10.30	7.50
3	Harina de Maíz	1 kg.	Alianza	5.40	4.80
4	Azúcar Standard envasada	1 kg.	s/m	6.00	5.85
5	Azúcar Refinada envasada	1 kg.	s/m	8.00	7,85
6	Gelatina	85 grs.	Royal	4.60	3.96
7	Dulces	200 grs.	conasupo	3.20	2.62
8	Frijol Popular envasado	1 kg.	Alianza	9.50	8.34
9	Arroz en bolsa	1 kg.	Alianza	10.90	9.37
10	Harina de Arroz	500 grs.	Lance	10.30	9.26
11	Sal de mesa	1 kg.	La Fina	2.90	2.52
12	Sal molida	1 kg.	Tilín	1.70	1.33
13	Aceite Vegetal	1 lt.	Alianza	22.90	20.80
14	Manteca Vegetal	1 kg.	Alianza	19.40	19.35

15	Chiles Jalapeños	215 grs.	Alianza	5.30	4.75
16	Chiles Serranos	215 grs.	Alianza	5.30	4.78
17	Pasta para sopa	200 grs.	Alianza	1.80	1.70
18	Frijol Instantáneo Conasupo	500 grs.	conasupo	7.70	7.20
19	Harina de Trigo	1 kg.	Alianza	5.60	5.00
20	Harina de Maíz Minsa	1 kg.	Minsa	5.40	4.80
21	Galletas Marías	1 kg.	Alianza	15.90	13.83
22	Galletas de Animalitos	360 grs.	Alianza	5.50	4.77
23	Galletas Saladas	1 kg.	Alianza	20.30	16.83
24	Sardinas	425 grs.	Alianza	13.00	11.74
25	Atún	198 grs.	Calmex	28.90	26.80

Tabla 1. Artículos del Cuadro Básico de Mercancías del Programa conasupo-coplamar con precio y gramaje (precios corrientes a febrero de 1980 en pesos). Fuente: Información obtenida de *Aspectos del plan global de desarrollo relacionados con las funciones y objetivos de diconsa*, agn, fondo sam, caja 7, exp. 4, fs. 11 y 12.

El planteamiento de un cuadro básico de productos estaba íntimamente relacionado con cumplir los requerimientos nutricionales necesarios para alcanzar condiciones óptimas de salud; por lo cual, fue diseñado un perfil alimentario según estudios médicos basados en encuestas realizadas a miles de familias en cientos de comunidades por todo el país a cargo del Instituto Nacional de la Nutrición (Pedroza, 2018, p. 35). Estos estudios además de planear cantidades de calorías, vitaminas, proteínas y otras sustancias esenciales para la alimentación, tuvieron una dimensión social en la que médicos argumentaron ideas muy sugerentes como “la causa real de la desnutrición no es la falta de alimentos, sino su inadecuada distribución” (Chávez, 1980). Este tipo de sentencias utilizó el Estado para legitimar la puesta en marcha de programas sociales como el conasupo-coplamar, al mismo tiempo que toda la estructura operacional que conllevaba y la intervención política del gobierno dentro de las comunidades.

	Artículo	Gramaje	Marca	Precio de venta	Precio de costo
26	Leche Evaporada Prot.	410 grs.	Alianza	7.00	6.50
27	Leche Evaporada Vit.	410 grs.	Alianza	7.60	7.04
28	Leche Condensada	397 grs.	Nestlé	12.80	11.70
29	Leche en Polvo	850 grs.	Nido	84.50	74.30
30	Café Soluble	200 grs.	Nestlé	47.00	41.45
31	Café Puro	250 grs.	Alianza	17.90	15.70
32	Café con azúcar	250 grs.	Alianza	12.90	11.30
33	Chocolate en Polvo	500 grs.	Alianza	21.70	18.20
34	Chocolate en tablilla	364 grs.	Abuelita	19.00	16.92
35	Detergente	500 grs.	Alianza	5.60	5.30
36	Jabón para lavar	400 grs.	Alianza	5.40	5.20
37	Papel higiénico	-	conasupo	3.45	3.03
38	Jabón de tocador	100 grs.	Alianza	2.80	2.70
39	Veladoras	265 grs.	Vaso Limonero	8.00	6.60
40	Velas (paq. c/16)	960 grs.	Lux	31.45	24.20
41	Jugo de Piña o Manzana	350 ml.	Jumex	6.20	4.57
42	Alimento preparado p/niños comida	170 grs.	Gerber	5.80	4.97
43	Alimento preparado p/niños postre	130 grs.	Gerber	4.60	4.14
TOTAL				536.80	476.57

Tabla 2. Artículos complementarios del Cuadro Básico de Mercancías del Programa conasupo-coplamar con precio y gramaje (precios corrientes a febrero de 1980 en pesos). Fuente: Información obtenida de *Aspectos del plan global de desarrollo relacionados con las funciones y objetivos de diconsa*, agn, fondo sam, caja 7, exp. 4, f. 12.

Respecto a esta participación estatal en la instalación de las tiendas campesinas, el programa contemplaba las tareas de un promotor de organización (perteneciente y enviado por diconsas), que se centraría en monitorear el cumplimiento del control del capital de trabajo, reporte diario de ventas, corte de caja, bitácoras, pedidos, notas de carga, devoluciones e informes de la tienda a la asamblea comunitaria (Diconsas, 1981). La mercancía la recibía un miembro del Comité Rural de Abasto y el encargado del local, quienes en conjunto verificaban las notas de compra, las existencias de productos, los precios unitarios y el peso de los costales de granos que el almacén enviaba. La comunidad recibía de diconsas una bonificación por el 5% del valor mensual de las compras de mercancía al almacén; de esa suma debía extraerse el pago de los servicios del encargado, y lo restante debía invertirse en el mantenimiento material de la tienda.

Una condición importante que la coordinación exigió a las comunidades fue hacer visible la imagen de la dupla conasupo-coplamar. En los manuales que se entregaron para el desarrollo del proyecto de las tiendas campesinas se señalaba que la comunidad, entendiéndose como el Comité Rural de Abasto, debía conservar en buenas condiciones de higiene y limpieza el local, el mobiliario, la bodega, la mercancía y el acceso a la tienda. De igual manera, se establecía que todo local debía contar con un cartel en un lugar visible que contuviera los precios de todos los artículos; además, debía instalarse un letrero que indicara que se trataba de una “Tienda Campesina conasupo-coplamar”.

Por último, la coordinación planteó como necesaria la celebración mensual de la Asamblea del Comité Rural de Abasto, en las que debía estar presente el promotor, delegado de diconsas, quien presentaba un informe sobre el funcionamiento de la tienda y del avance de la organización comunitaria. Los representantes locales y el encargado de la tienda, por su parte, debieron elaborar y exponer un informe en donde se señalaba cuál mercancía había sido solicitada y recibida de los almacenes, los montos de las bonificaciones mensuales de la distribuidora y los precios actualizados de los productos. Los acuerdos tomados se tenían que plasmar en un reporte escrito que se enviaba a la diconsas para que ésta realizara una evaluación general del proyecto (Diconsas, 1981).

Esta organización operativa y de rendición de cuentas a nivel comunitario fue resultado, en parte, de la vinculación estrecha que el sistema Conasupo-Coplamar, durante su vigencia, tuvo con la política alimentaria más importante durante la administración de López Portillo, el Sistema Alimentario Mexicano (sam, 1980-1982). Parte de sus acciones se sincronizaron con las del sam, operando muchas veces juntos y a la par, siendo respaldos

programáticos uno del otro. El sam se presentó como una estrategia integral del gobierno federal para construir una política alimentaria de largo alcance, basada en múltiples proyectos que, si bien tenían como objetivo central incrementar la producción agrícola, también buscaban resolver el rezago técnico, la subalimentación y la crisis nutricional en el campo, para lo cual se implementaron planes de difusión que promovían una alimentación saludable vinculada al aumento de la producción nacional. (Pedroza, 2018).

De este modo, el sam fue, a partir de 1980, el marco de la política pública integral que dio sentido, coordinación y máximo alcance al sistema conasupo-coplamar, dirigiéndolo como uno de sus ejecutores. Mientras el sam establecía los objetivos de autosuficiencia en granos básicos y acceso universal a alimentos, conasupo operaba como el regulador comercial, implementando los precios de garantía y la distribución subsidiada, cuya ejecución y control se decidían en asambleas como las descritas. De forma complementaria, coplamar actuaba como el brazo social y territorial, utilizando esa participación comunitaria, canalizada a través de promotores y comités, para focalizar la intervención en zonas de pobreza. Sin embargo, este modelo integrado dependió de un enorme subsidio estatal y su colapso tras la crisis de 1982 demostró su insostenibilidad financiera, aunque su legado en capital social y experiencia de política alimentaria integrada perduraría.

LA ADMINISTRACIÓN DEL HAMBRE Y LA POBREZA ANTE LA PARTICIPACIÓN COMUNITARIA

Los manuales de organización del proyecto de abasto conasupo-coplamar eran claros en cuanto a la distribución de las funciones y los alcances que se buscaban. No obstante, su traslado a la realidad tuvo resultados muy diferentes a los esperados, especialmente sobre el papel de la coplamar en la organización de la comunidad para el establecimiento del sistema de abasto, y de la presencia real de la conasupo como promotora de la justicia social que se pregonaba en el discurso oficial. Los inconvenientes comenzaron con las críticas que los campesinos, en un primer momento encantados con el planteamiento general del programa, hicieron acerca de la ineficiencia operativa de la diconsa y del engaño estatal en cuanto al sentido social, organizativo y comunitario del proyecto. Los agricultores aseguraban “nosotros hicimos trato con el gobierno federal y creímos en su palabra, nosotros hemos cumplido nuestra parte, pero el gobierno nos ha fallado otra [vez]” (Proceso, 10 de mayo de 1981).

La revista *Proceso* hizo una crítica mordaz sobre los obstáculos que los campesinos debieron enfrentar para continuar con el programa. Se señaló que el presidente del consejo de supervisión del almacén regional de Santiago Tezontlale, localidad del municipio de Ajacuba, Hidalgo donde López Portillo inauguró las labores formales del proyecto, resumiendo la problemática: “conasupo es el gran enemigo del programa.” Esta sentencia es comprensible si se reflexiona que una de las ideas primordiales de todo el programa era la participación activa y democrática de las comunidades, sin embargo, los testimonios de los actores rurales evidenciaron que, en lugar de incentivar dicha organización comunitaria, el sistema conasupo-coplamar poco hizo al respecto debido a la burocracia y corrupción que obstaculizaba el abasto de los productos y malograba el beneficio de la población.

El ejemplo más claro de esta situación fue la desconfianza que la paraestatal comenzó a tener de los responsables directos del programa, es decir, de los promotores de organización, posteriormente llamados supervisores operativos, quienes al tratar de cumplir estrictamente con las funciones que les asignaba el programa fueron considerados como “instigadores” o “agitadores”. Estos agentes primaron la participación comunitaria para evitar el desvío de fondos en las tiendas y denunciaron cuando el abasto se veía afectado por corruptelas en el manejo de los artículos en los almacenes. Para mediados de 1981, el 65% del personal de conasupo-coplamar en el estado de Hidalgo había abandonado su puesto. De este porcentaje, 16 eran promotores que fueron despedidos, mientras que otros 15 eran promotores y 3 ya supervisores, quienes renunciaron como inconformidad a las acciones tomadas por la paraestatal, ellos juzgaron que tales decisiones iban en contra del objetivo del programa. En el caso de las comunidades del estado de Puebla, se denunció la represión directa de las autoridades federales, con apoyo de las estatales, contra los campesinos organizados, quienes decidieron formar una Unión de Consejos de Supervisión para exigir el cumplimiento del convenio (Fox, 1990, p. 53).

A mediados de 1981 la coyuntura contra el programa se agudizaba al salir a la luz más fallas operativas que eran descritas por los dirigentes de las comunidades campesinas, los encargados de las tiendas, así como por los promotores y supervisores que habían sido despedidos o que renunciaron a su puesto. Las críticas provenían principalmente de las operaciones en las entidades de Hidalgo, Puebla, Tlaxcala, Oaxaca y el Estado de México. Argumentaban que toda la ineficiencia del proyecto provino desde el inicio del mismo. Denunciaron el atraso en la entrega de los almacenes por parte de la sahop, debido a que pasaron hasta siete meses de la fecha indicada en la que se inaugurarían para que éstos estuvieran listos y así comenzara a funcionar la red de abasto.

Aunado a la demora, fueron los desperfectos en las construcciones de los almacenes puesto que se identificaron problemas de humedad en las paredes, goteras en los techos, mala planificación en las bodegas y en los patios, falta de agua y plagas de insectos que afectaba el almacenamiento de los productos.

De igual forma, se manifestó que la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial (sepafin) no cumplió con la entrega de la totalidad de los camiones que se prometieron para el funcionamiento de la red de transporte entre almacenes y tiendas campesinas; se acusó del mal uso que varios empleados de diconsa hacían de los vehículos pues era para fines ajenos al programa, así como el nulo mantenimiento de estos equipos. También se evidenció que la diconsa no aplicaba con seriedad las normas operativas del programa al no capacitar debidamente al personal de los almacenes regionales y tenía como consecuencia el manejo infructuoso de los mismos.

Se señaló también que el abasto de productos básicos no era oportuno ni en cantidades suficientes, por lo cual, no cumplía el objetivo programático. Lo más alarmante dentro de estas denuncias era el estado generalizado de los artículos enviados. Se hizo énfasis en la mala calidad, en especial, de los granos como el maíz; era del tipo amarillo –las comunidades sembraban y comían maíz blanco–, llevaba basura, piedras, gorgojos y hasta ratones muertos que habían roído y defecado en el grano. El arroz llegaba quebrado; las latas abolladas; las leches echadas a perder; galletas y pastas rotas o partidas, entre muchos daños más. También se denunció que muchos productos embalados como el maíz, arroz y azúcar, por deficiencias en su empaque, no llevaban el peso correcto; su venta era difícil porque la población no aceptaba estas faltas e imperfecciones en los artículos. Algunos testimonios de los encargados de la tienda daban cuenta del estado deplorable de los alimentos. Uno de ellos con enojo declaró:

Yo voy a renunciar. No se puede. No me mandan lo que pido, lo que la gente necesita. Los productos salen malos. Pésimos, verdad de dios. Así está el maíz. Véalo. Horrible, amarillo, quebrado, lleno de gorgojos. Mire la cantidad de polvo que tiene. Nadie lo quiere. Hace meses que no vendo ni un méndigo kilo, por eso. Ora lo chiles. Vienen bien salados, no se pueden comer. El detergente no sirve. La pasta para sopa está toda rota. No, así no se puede. No hay ventas. Setecientos, ochocientos pesos al día, cuando bien me va. Yo vengo sacando 300 pesos a la semana ¿De dónde creen que uno va a vivir con eso? Ni madre, yo renuncio (Proceso, 14 de junio de 1981).

Asimismo, los precios inestables en los artículos Alianza, debido a los aumentos constantes aplicados desde la diconsa, hicieron variar el valor de la

provisión inicial de una tienda campesina que era de 80 000 pesos a finales de 1979 cuando se puso en marcha la red, a 145 000 pesos para mediados de 1980, casi el doble en menos de un año. También fue inquietante que estos incrementos de precios se aplicaban primero a las tiendas campesinas conasupo-coplamar que a las tiendas urbanas como los Conasúper. Estas condiciones adversas sólo repercutían en las finanzas de las tiendas campesinas pues las ventas decaían, se operaba con pérdidas y para continuar con su funcionamiento, la comunidad debía endeudarse (Proceso, 14 de junio de 1981).

Los promotores, despedidos y renunciantes, fueron los principales responsables de las denuncias sobre el radical cambio en la orientación política del programa, además de evidenciar la represión que ejercían sobre ellos por manifestar sus inconformidades. El punto más importante en sus acusaciones era que la conasupo, representada por los intereses de sus directivos y su personal, obstaculizaba las labores para la organización y participación comunitaria.

Con el atraso en la apertura de los almacenes y el mal uso del transporte sólo había impactado negativamente en el planteamiento organizativo para el abasto de alimentos de las comunidades. Igualmente, los antiguos promotores encontraban en la carga de trabajo asignada una inclinación excesiva hacia las tareas operativas, mientras que la parte de organización y promoción era exigua. Los obstáculos que las sucursales de diconsa colocaron fueron, por ejemplo, tardar en contratar promotores; no autorizar con tiempo los viáticos para visitar las comunidades; rotación intransigente del personal en campo; amenazas de despido por presentar informes que contradecían las declaraciones de los gerentes; y el incumplimiento de acuerdos tomados en las reuniones de evaluación. Es más, la directiva decidió cambiar la función y hasta el nombre de “promotores de organización” al de “supervisores operativos”. Tal circunstancia provocó una falta de atención, por parte de los representantes, en la asesoría a los comités rurales sobre la participación comunitaria, restándole importancia a uno de los fundamentos del programa.

Los representantes de la Unión de Consejos de Supervisión de diversas localidades del estado de Puebla como Zacapoaxtla, Tetela de Ocampo y Chignahuapan, también relataron su experiencia en el programa debido a las condiciones y actitudes negativas a las que se enfrentaron en el momento de realizar sus labores organizativas. Así, declararon lo siguiente:

Nosotros seguimos los cuadernos que nos dieron, el deseo del gobierno de López Portillo. Es mentira que pidamos otra cosa. Lo que pasa es que este programa es tan bueno que al sector rico no le conviene, porque le da miedo despertar a los marginados. El gobierno confió en los campesinos y empezó

bien. Al ver que el pueblo lo tomó en serio, entonces les entró miedo de que las comunidades tuvieran en su mano el progreso. Los de diconsa se espantaron y se nos están volteando bien feo. [...] Por el abasto insuficiente, nuestras tienditas no tienen los productos que la gente pide. Entonces tenemos que ir a comprarlos a la tienda del rico, del cacique. Y se aprovecha más. 'Tú tienes tu tienda de la conasupo ¿no?', nos dice, se burla. 'Pus ve a comprar allá.' Y no nos vende. O nos vende al precio que le da la gana porque nos tiene agarrados del pescuezo (Proceso, 13 de junio de 1981).

Es importante reflexionar estas denuncias para poder analizar la postura que tenían las comunidades en ese entonces. Si se analiza el discurso de los representantes, no existe una crítica directa al presidente José López Portillo, en realidad, se reconoció su interés por el problema alimentario y de marginación en el campo. Los campesinos destacaban que había sido iniciativa de la presidencia el poner en marcha este programa a cargo de las mismas comunidades, y refrendaba su compromiso de participación. Alegaban que ellos cumplían su parte y sólo esperaban lo mismo de las autoridades de la conasupo.

Nosotros seguimos luchando por lo mismo: que se cumpla el convenio. Queremos que el presidente López Portillo sepa lo que está ocurriendo con el programa. Él nos dijo que el éxito del mismo dependería de nosotros, de nuestra participación. No le hemos fallado, ni pensamos fallarle (Proceso, 13 de junio de 1981).

Sin embargo, sí hubo un claro ataque a los funcionarios de la conasupo, pertenecientes a la filial diconsa. Es a ellos a quienes se denunció y se les definió como los saboteadores de la organización comunitaria. Los representantes de las comunidades argumentaron que la diconsa se "les ha volteado bien feo" porque identificaron la fuerza que existe en la participación de las comunidades en el abasto de alimentos y en las demandas que pueden plantear al gobierno; además de que no lograron ejercer un control sobre las denuncias de corrupción y deficiencias en la operación del programa, especialmente en lo referente a la calidad de los productos y la red de transporte.

La reacción de la estructura estatal fue débil y tardada a pesar de la creciente politización de diversas comunidades y de actores agrícolas que rodeaba el programa. El gobierno no hizo mucho para detener los movimientos en el campo que el proceso de participación comunitaria había impulsado a través de la instalación de los Comités Rurales de Abasto o de los Consejos de Supervisión. Es comprensivo que en las áreas donde la distribución de alimentos no era un problema imperioso (como aquellas zonas de alta producción agrícola), la organización comunitaria no pudo darse. No obstante, en

las regiones con mayores problemas de carencias materiales y baja productividad de alimentos, la movilización se dio sin la necesidad de la acción e influencia de los promotores o supervisores, sino que la misma comunidad se organizó para defender sus intereses.

Todos los fallos operativos en la puesta en marcha, operatividad e idoneidad del programa fueron provocados por la orientación de los intereses de los funcionarios de diconsa, en consecuencia, de la propia conasupo, pues jamás apostaron de forma real y concreta a la participación comunitaria. El principal objetivo del convenio conasupo-coplamar no fue social como se planteó en sus lineamientos generales, sino empresarial; de ahí que se hable de una administración del hambre y la pobreza, y no de una política para resolver el problema alimentario. Bajo la idea de la administración, se entiende que el objetivo del Estado fue la búsqueda de la utilidad y de los rendimientos de la comercialización de productos en grandes zonas poblacionales, marginadas claro está, que no habían sido expuestas del todo a la iniciativa privada en alimentos. De igual manera, este programa fue un claro ejemplo de los últimos esfuerzos del Estado benefactor frente al cambio de las directrices políticas que viraban de manera inexorable al neoliberalismo. Su acción fue paradójica porque se insertó en la acción gubernamental contradictoria de diseñar y poner en marcha múltiples estrategias para atacar la pobreza y el hambre, siempre que mantuvieran condiciones de austeridad económica a largo plazo, es decir, que no ejercieran fuerte presión en el presupuesto de gasto público.

Al respecto es necesario reflexionar en torno a la forma en que se ha abordado el problema de la política alimentaria en México. Los elementos que moldean el acceso a la alimentación de las familias son la tenencia de la tierra, el ingreso monetario y la disponibilidad de alimentos. Jonathan Fox (1990) asevera que los dos primeros, la tierra y el empleo, han sido muy estudiados mientras que el tercer factor, la distribución, ha sido relegada en los estudios cuando es indispensable comenzar a comprender cómo el gobierno ha creado programas de distribución de alimentos subsidiados. Sobre este punto, las políticas alimentarias son el resultado de la convergencia entre la política de los grupos de presión y la comprensión de los responsables de la política económica respecto al mantenimiento de la estabilidad política. Por ello, los subsidios al consumo y producción de alimentos han sido importantes porque los gobiernos mexicanos, entre 1960 y 1988, los utilizaron como medios catalizadores del conflicto social. Otro punto interesante a reflexionar tiene relación con el mantenimiento a precios bajos los alimentos en las ciudades y en el campo, con lo cual los empresarios igualmente pueden conservar reducidos los salarios. Esta coyuntura económica se presentó durante

mucho tiempo como una oportunidad ideal tanto para el grupo político en el poder porque se beneficiaba del capital político de los programas sociales que implementaba para hacer frente a la carestía de la vida; como para los grupos empresariales que podían ampliar su rango de ganancias al no realizar aumentos salariales en determinado tiempo.

La respuesta a estas contrariedades en los múltiples procesos de la cadena alimentaria, reside en que el problema del hambre y el acceso a la alimentación debería enfocarse en desarrollar políticas alimentarias que canalizaran los pocos recursos sociales con mayor eficiencia y equidad hacia los más necesitados. Para que el plan de las tiendas campesinas conasupo-coplamar hubiera logrado un éxito debió recurrirse a la consolidación de las organizaciones comunitarias representativas para involucrarlas en el proceso de abasto y distribución de los recursos, pues la participación ciudadana de los habitantes del campo fue y es esencial en el desarrollo social de las comunidades. El proyecto sí contempló la creación de Comités Rurales de Abasto y Consejos de Supervisión, lo que implicó una alianza entre el gobierno, que proveía los alimentos subsidiados, y las comunidades rurales, quienes organizaban y administraban las tiendas. Sin embargo, las políticas se administraron a través de la conasupo, convirtiéndose en el escenario para el juego político en el que diversos grupos de interés, como políticos, empresarios, intermediarios y agroindustriales, se beneficiaban más de los programas y planes sociales que las comunidades a las que iban dirigidos. De esta manera, es significativo cuestionar el carácter de la conasupo como la promotora de la justicia social debido a que los mismos objetivos de la compañía la obligaban a responder a las demandas campesinas y populares, no obstante, las voluntades políticas e intereses económicos eran los que finalmente conducían sus acciones.

CONSIDERACIONES FINALES

Es indispensable rescatar también los aciertos que llegó a tener el proyecto conasupo-coplamar a través del abasto garantizado de bienes básicos, la creación de una cadena de almacenes que se situaran cerca de las áreas rurales, el establecimiento de una red propia de servicio de transporte de productos y la estimulación de la participación comunitaria para garantizar los precios y la distribución de los alimentos. Estos aciertos se vieron impulsados y coordinados bajo el marco de la política pública del Sistema Alimentario Mexicano (sam, 1980-1982), que convirtió al sistema Conasupo-Coplamar en su brazo operativo principal para lograr la autosuficiencia en granos básicos y el acceso a alimentos subsidiados. Estas condiciones provocaron,

por un lado, la creación de una infraestructura que proporcionó mayor control sobre las operaciones, y, por otro lado, dicha participación coadyuvó a aumentar el poder de negociación de las comunidades frente al gobierno, mediante la aparición de nuevos actores sociales como los promotores rurales y los encargados de las tiendas que se responsabilizaron de representar a los habitantes del campo. Más allá de la organización colectiva, la estrategia de abasto demostró aspectos útiles como la eficiencia logística de una red nacional, la estabilización de precios en regiones aisladas y la integración de las tiendas Conasupo a la dinámica local no sólo como puntos de venta, sino como centros de acopio e información que articularon la economía rural con los objetivos nacionales de abasto.

El impacto más importante que el programa tuvo a largo plazo fue que los campesinos aprovecharon sus formas de participación para después diseñar sus propias estrategias de organización representativa, las cuales no sólo se limitaron a la cuestión alimentaria, sino que alcanzaron un cariz político más profundo al plantear demandas en el plano económico y en la administración pública. Para el gobierno y la paraestatal, el programa conasupo-coplamar fue un fracaso en tanto sólo se entendió para los parámetros institucionales como un mero proyecto rural que no alcanzó las metas de abasto de alimentos fijadas en su acta constitutiva. No obstante, es importante contextualizar esta percepción de fracaso institucional, el proyecto encontró su propósito y máxima coordinación dentro de la estrategia integral del sam, cuya cancelación, tras la crisis política y económica de 1982, desvirtuó la visión de largo plazo que le daba sentido. Sin embargo, en un nivel analítico, esta red de tiendas y sus lineamientos de operación en torno al papel de la comunidad, fue exitosa porque promovió una amplia participación popular tanto en la aplicación de subsidios a la alimentación como en la política agrícola de ese periodo. Dicha política agrícola tuvo en el sam su expresión más ambiciosa al hacer de la participación comunal su componente social clave. En este sentido, el abasto de alimentos sólo se logró en aquellas regiones donde las comunidades campesinas e indígenas consiguieron movilizarse, de manera autónoma, para lograr una equitativa distribución de los recursos en el campo mexicano.

El mejor resultado del programa conasupo-coplamar fue que indirectamente otorgó mucha fuerza a la participación comunitaria, es decir, a los comités rurales de abasto y a los consejos de supervisión, los cuales lograron sobrevivir la crisis económica que explotó en 1982 y continuaron funcionando hasta finales de esa década como organismos representativos y mediadores entre el Estado y las demandas de las comunidades campesinas e indígenas. Respecto a si el modelo alimentario y nutricional ha persistido, es importante

señalar que las directrices neoliberales posteriores a 1988 desmontaron el sistema de precios de garantía, acopio estatal y subsidios generalizados. Sin embargo, no lo borraron por completo, dejaron una huella en la política social del siglo xxi. El modelo se transformó de uno universalista a uno focalizado y asistencial; programas como Oportunidades y Prospera, con el apoyo de diconsa y liconsa, únicas filiales que sobrevivieron a la desaparición de la Conasupo en 1999, heredaron, de manera atenuada y bajo una lógica de mercado, el objetivo de acceso a alimentos básicos para la población en pobreza, aunque sin el componente de soberanía alimentaria y regulación del mercado que se buscó a finales de los años 1970 y principios de 1980. La organización comunitaria que fomentó el sistema fue, en muchos casos, el capital social que permitió la operación de programas sociales posteriores.

En diciembre de 1982, José López Portillo dejó la presidencia de México en medio de una coyuntura económica y política muy frágil. Con su salida la coplamar desapareció junto con el sam. El programa de abasto alimentario a zonas rurales fue completamente absorbido por diconsa, es decir, pasó a depender de manera total de la conasupo. A pesar de la crisis en la que estaba sumido el país, para 1985 el número de tiendas rurales administradas por las comunidades, según los datos de diconsa, se había elevado a 12 272; y la distribución de alimentos básicos que llevaba a cabo la filial en el campo había aumentado del 10.5% en 1978 a un 29% en dicho año. Estos datos indican que a diferencia de muchos proyectos y planes de desarrollo rural que se habían implementado con anterioridad, el programa de abasto sobrevivió al cambio de sexenio, a la crisis financiera y, a su vez, se convirtió en una de las bases más importantes de la política alimentaria mexicana en esa época, gracias a la resistencia que demostró la organización y participación comunitaria, incluso después de que se liquidara al sistema Conasupo-Coplamar. Por eso, la continuidad más valiosa de ese periodo no fue un modelo concreto de abasto, sino la habilidad que las comunidades adquirieron para organizarse y tomar decisiones sobre sus propios recursos. Esta capacidad organizativa es algo que las políticas económicas neoliberales posteriores no lograron eliminar, y sigue siendo un elemento muy importante en los esfuerzos actuales para garantizar la alimentación en el país.

CONTRIBUCIONES DE AUTORÍA

Luis Ozmar Pedroza Ortega: Conceptualización; Metodología; Investigación; Curación de datos; Análisis formal; Redacción – borrador original; Redacción – revisión y edición; Visualización.

Referencias

- Aguirre Beltrán, G. (1967). *Regiones de refugio: El desarrollo de la comunidad y el proceso dominical en mestizoamérica*. Instituto Nacional Indigenista.
- Appendini, K. (2001). *De la milpa a los tortibonos: la restructuración de la política alimentaria en México*. México: El Colegio de México.
- Calderón Chelius, M. (2013). *Metodología para la construcción de la canasta alimentaria desde la perspectiva del derecho humano a la alimentación: los casos de México y El Salvador*. México: Cepal.
- Cárdenas, E. (2015). *El largo curso de la economía mexicana. De 1780 a nuestros días*. México: El Colegio de México-Fondo de Cultura Económica.
- Chávez, A. (1980). *La dieta en zonas marginadas*. México: Sistema conasupo-coplamar de abasto a grupos marginados.
- Coplamar. (1979). *Convenio Conasupo-Coplamar*. México: Coplamar.
- Coplamar. (1982). *Necesidades esenciales en México. Situación actual y perspectivas al año 2000: Alimentación*. México: Coplamar/Siglo xxi.
- Coplamar. (1983). *Macroeconomía de las necesidades esenciales en México. Situación actual y perspectivas al año 2000*. México: Coplamar/Siglo xxi.
- Cordera, R., & Lomelí L. (2005). La política social moderna: evolución y perspectivas: resumen ejecutivo y consideraciones finales. *Cuadernos de Desarrollo Humano*, (26), 1-34. https://www.pued.unam.mx/cordera/1-Pol_Soc/pol_soc/politicamoderna.pdf
- Cortés, F. (2013). Medio siglo de desigualdad en el ingreso en México. *ECONOMÍAUnam*, 10(29), 12-34. [https://doi.org/10.1016/s1665-952X\(13\)72193-5](https://doi.org/10.1016/s1665-952X(13)72193-5)
- Diconsá. (1981). *Manual de normas y políticas*. México: diconsá.
- El abasto a través de conasupo-coplamar, lento y caro. (1981, 13 de junio). *Proceso*.
- El programa imss-Coplamar, costosa improvisación. (1981, 10 de mayo). *Proceso*.
- Fox, J. (1990). La participación popular y el acceso a la alimentación: los consejos comunitarios de abasto en México, 1979-1986. *Investigación Económica*, 49(191), 33-66. <https://biblat.unam.mx/hevila/Investigacioneconomica/1990/vol49/no191/3.pdf>
- Fox, J. (1993). La participación popular en los consejos comunitarios de abasto en México: una lucha desigual. En William Glade y Charles A. Reilly (comps.), *Investigaciones sobre el desarrollo de base* (pp. 21-48). Washington: Fundación Inter-americana.
- Grindle, M. S. (1986). *State and countryside: development policy and agrarian politics in Latin America*. Baltimore: Johns Hopkins University Press.
- Hardy, C. (1984). *El Estado y los campesinos. La Confederación Nacional Campesina (cnc)*. México: Centro de Estudios Económicos y Sociales del Tercer Mundo (ceestem)-Editorial Nueva Imagen.
- Instituto Nacional Indigenista. (1978, septiembre). *México Indígena: órgano de difusión del Instituto Nacional Indigenista*, 18.
- Instituto Nacional Indigenista. (1980, febrero). *México Indígena: órgano de difusión del Instituto Nacional Indigenista*, 35.

- Luiselli Fernández, C. (2017). *Agricultura y alimentación en México. Evolución, desempeño y perspectivas*. México: unam/Siglo xxi.
- O'Broin, S. (2015). Historia de la fao en siete décadas. En Pedro Javaloyes (coord.), *70 años de la FAO (1945-2015)* (pp. 12-79). Roma: fao. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/b424b9bc-ba88-402c-bd60-daa692c6a6/content> -
- Pedroza Ortega, L. O. (2018). El Sistema Alimentario Mexicano: su acción en el campo y en la alimentación, 1980-1982. *Revista de Historia y Geografía*, (39), 21-48. <http://ediciones.ucsh.cl/ojs/index.php/RHyG/article/view/1691/1553>
- Pedroza Ortega, L. O. (2024). *Mejor comida para todos. La alimentación mexicana en campañas de nutrición y en promocionales de la Conasupo*. México: Instituto Mora. <https://doi.org/10.59950/IM.82>
- Sistema de Distribuidoras conasupo, s. a. de c. v. (1980, agosto). Programa conasupo-coplamar de Abasto a Zonas Marginadas: *Manual de organización general*. México: Gerencia Corporativa de Sistemas y Organización.
- Velázquez Galindo, Y., & Gabriel Peralta, T. C. (2019). Alimentación tradicional indígena y nutrición. Un estudio de caso. *Mirada antropológica*, 14(17), 101-118. <https://rd.buap.mx/ojs-dm/index.php/mirant/article/view/307/296>
- Yúnez, A. (2010). Las transformaciones del campo y el papel de las políticas públicas: 1929-2008. En Kuntz, S. (coord.), *Historia económica general de México. De la Colonia a nuestros días*. México (pp. 729-755). México: El Colegio de México.



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

**ETNOGRAFÍA VIVA EN ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN.
LA CULTURA PASTORIL COMO PROCESO DE IDENTIDAD
AGROALIMENTARIA Y TRANSFORMACIÓN COMUNITARIA**

**LIVING ETHNOGRAPHY IN THE ANTHROPOLOGY OF FOOD.
PASTORAL CULTURE AS A PROCESS OF AGRO-FOOD IDENTITY
AND COMMUNITY TRANSFORMATION**

**ETNOGRAFIA VIVA NA ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO.
A CULTURA PASTORIL COMO PROCESSO DE IDENTIDADE
AGROALIMENTAR E TRANSFORMAÇÃO COMUNITÁRIA**

OZAITA, J.
Universidad del Pais Vasco-Euskal
Herriko Unibertsitatea (España)
Josu.ozaita@ehu.eus
<https://orcid.org/0009-0005-4257-0786>

Recibido: 27/08/2025

Aceptado: 01/03/2026

RESUMEN

Este artículo presenta un caso de etnografía viva aplicada a la antropología de la alimentación en Berastegi (País Vasco), demostrando cómo la investigación etnográfica trasciende la documentación descriptiva para convertirse en herramienta de transformación comunitaria. Partiendo de un enfoque metodológico colaborativo y participativo, el autor combina técnicas tradicionales de recolección de datos con dinámicas de reflexión colectiva, brainstorming y co-diseño con actores locales. La etnografía evoluciona desde la publicación de un libro comunitario hacia la creación de estructuras organizativas (mesa de pastores) y plataformas culturales (festival BEI) que activan la identidad pastoril latente del territorio. El análisis de la corporización de la alimentación -entendida como proceso mediante el cual los productos agroalimentarios locales, especialmente el queso artesanal, incorporan simbólicamente, sensorialmente y emocionalmente la historia, el paisaje y la identidad comunitaria en los cuerpos de productores y consumidores- revela el potencial generativo de la antropología de la alimentación para resistir la homogenización global y crear modelos de desarrollo sostenible y arraigado. El artículo argumenta que la etnografía viva constituye una metodología comprometida que amplifica saberes marginalizados y facilita la resignificación cultural a través de la práctica alimentaria. Reflexiona sobre el papel de la antropología como disciplina transformadora, que debe ir más allá de la academia y conectar con la vida cotidiana. Se reivindica una antropología humilde, reflexiva y comprometida, que atiende y acompaña, más que explica. Presenta la evolución de una etnografía clásica hacia una etnografía viva. La etnografía viva es vista como proceso, no como producto, y como una forma de imaginar futuros sostenibles desde la experiencia compartida.

Palabras clave: Etnografía viva; invención del futuro; intuición antropológica; giro ontológico; corporización de alimentos.

ABSTRACT

This article presents a case of living ethnography applied to food anthropology in Berastegi (Basque Country), demonstrating how ethnographic research transcends descriptive documentation to become a tool for community transformation. Starting from a collaborative and participatory methodological approach, the author combines traditional data collection techniques with collective reflection dynamics, brainstorming, and co-design with local actors. The ethnography evolves from the publication of a community book toward the creation of organizational structures (pastors' roundtable) and cultural platforms (BEI festival) that activate the latent pastoral identity of the territory. The analysis of food embodiment -understood as a process through which local agrifood products, especially artisanal cheese, symbolically, sensorially, and emotionally incorporate history, landscape, and community identity into the bodies of producers and consumers- reveals the generative potential of food anthropology to resist global homogenization and create sustainable and rooted development models. The article argues that living ethnography constitutes a

committed methodology that amplifies marginalized knowledge and facilitates cultural re-signification through food practice. It reflects anthropology's role as a transformative discipline that must go beyond academia and connect with everyday life. A humble, reflexive, and committed anthropology is reclaimed, one that attends and accompanies rather than explains. This work presents the evolution from a classical ethnography toward a living ethnography. Living ethnography is viewed as a process, not product, and as a way of imagining sustainable futures from shared experiences.

Keywords: Living ethnography; invention of the future; anthropological intuition; ontological turn; embodiment of food.

INTRODUCCIÓN: LA ETNOGRAFÍA COMO PRÁCTICA DE CREATIVIDAD

La etnografía, lejos de ser un mero método de recolección de datos, constituye una práctica relacional donde investigador y comunidad co-producen significados (Ingold, 2018). Tim Ingold nos ofrece una conceptualización particularmente pertinente para este trabajo: la antropología no debería pretender "explicar o interpretar las costumbres de los otros", sino "compartir en presencia de ellos, aprender de su experiencia en la vida, y llevar esta experiencia para que influya en nuestra forma de imaginar lo que podría ser la vida humana" (Ingold, 2020, 16). En este caso indagaremos en lo que puede ser un alimento y cómo la cultura de su alrededor puede hacer su aportación para transformar la historia en una oportunidad imaginada de futuro. Esta perspectiva transformativa resulta especialmente relevante cuando abordamos sistemas de conocimiento amenazados como las prácticas agroalimentarias tradicionales. ¿Podemos imaginarnos otras formas de sentir nuestro entorno y sus productos?

Holbraad & Pedersen (2017) han denominado "giro ontológico" a este cambio de enfoque en la antropología contemporánea, postulando que la disciplina debe trascender la mera descripción de "lo que es" para explorar "lo que podría llegar a ser". Este giro reorienta la etnografía hacia su potencial generativo: no se trata solo de documentar, sino de activar nuevos modos de pensar y habitar el mundo. En el contexto de los sistemas agroalimentarios locales, esto implica reconocer que la etnografía puede ser instrumento para revitalizar saberes culinarios, reactualizar identidades basadas en la alimentación tradicional, y construir futuros más sostenibles. Es pensar lo que es un alimento y lo que puede llegar a ser. ¿Qué es un queso o la cultura pastoril después de una activación antropológica?

Wagner (2019) amplía esta reflexión al comparar la labor del antropólogo con la del artista: ambos se distancian de su cultura de origen para desarrollar perspectivas innovadoras. El antropólogo que investiga sistemas ajenos adquiere una distancia reflexiva que le permite "experimentar con su propia cultura" (Wagner, 2019, 84). En nuestro caso, la inmersión en la cultura pastoril de Berastegi generó desplazamientos conceptuales que permitieron repensar las relaciones entre territorio, alimentación e identidad. El trabajo antropológico transformó la identidad, las percepciones del entorno, o incluso, la praxis sensorial asociada al queso.

El presente estudio parte de una aproximación etnográfica convencional para transitar hacia lo que denominamos *etnografía viva*: una praxis capaz de resignificar el pasado, visibilizar sustratos culturales históricamente subalternizados y proyectar escenarios de futuro. En el ámbito de la antropología de la

alimentación y los procesos de patrimonialización de alimentos, esta metodología trasciende la mera observación para convertirse en un dispositivo de interpelación colectiva, activando la imaginación social como herramienta de transformación comunitaria.

ETNOGRAFÍA EN UN PUEBLO PASTORIL

Todo comenzó con un dato inesperado. En aquel momento (año 2018) trabajaba como antropólogo independiente, colaborando en diversos proyectos. Uno de ellos consistía en desarrollar contenidos para una unidad didáctica destinada a la escuela de un pueblo pequeño. Mientras recopilaba información de manera informal, me encontré con un dato en el libro de historia local que captó poderosamente mi atención: había casi 3000 ovejas, y dos décadas antes, hubo más de 6000.

AÑO	CASAS CON OVEJAS	OVEJAS EN TOTAL
2001	69	6604
2020	61	2851

En un pueblo de apenas 1.000 habitantes, hay casi 3 ovejas por persona. Aquello no era solo una cifra: era una pista, una puerta de entrada a una historia más profunda. Ese dato fue el punto de partida de una etnografía que, años después, culminaría en la publicación de un libro. Me presenté ante la alcaldesa con una propuesta: detrás de esos números había relatos, emociones, prácticas y formas de vida que merecían ser contadas. Aunque en aquel entonces el pueblo no se identificaba como pastoril, la alcaldesa -una persona con visión y entusiasmo- aceptó el reto. Así comenzó una aventura etnográfica que no solo documentó una realidad, sino que ayudó a visibilizar y resignificar una identidad colectiva.

Un simple dato, una cifra más, puede ser la puerta de una investigación, pero para ello, tenemos que activar la intuición, y abrirnos a experimentar en un tema o entorno desconocido para nosotros. La intuición antropológica es un impulso, pero conlleva también un pequeño análisis del interés que puede suscitar en una comunidad o en los espacios de decisión. “Las casualidades no existen”, dice el dicho. La intuición no es un golpe. Es un músculo que se entrena, un sentido que tropieza, que falla, que se afina con el roce del tiempo. En el campo, la intuición huele antes que ve. Bloch (2012) señala que la “intuición antropológica” es una forma de conocimiento que integra observación sensible, experiencia encarnada y análisis conceptual.

“Los antropólogos se dejan guiar por su olfato, olisqueando fuentes prometedoras y líneas de investigación. Son como cazadores siguiendo pistas. Para cazar uno tiene que soñar con el animal, meterse en su piel para percibir lo que hace, conocerlo por dentro y por fuera. Y observar atentamente lo que pasa a su alrededor y lo que eso le dice a uno. Lo mismo ocurre con la antropología: se trata de seguir los propios sueños, meterse bajo la piel del mundo, conocerlo desde dentro y aprender de la observación. La antropología, pues, pone una mezcla de pistas, tal como hacen los cazadores, en el paisaje de la experiencia humana” (Ingold, 2020, 116).

En la etnografía activa es imprescindible activar la intuición antropológica, porque es lo que nos ayudará a abrir nuevos caminos. La transición del investigador desde la figura de un observador externo hacia la de un agente de cambio se fundamenta en lo que aquí denominamos una "inquietud de oficio". En términos estrictamente académicos, esta disposición se traduce en una praxis comprometida, donde la teoría no constituye el fin último de la investigación, sino el catalizador o combustible epistémico necesario para la acción social. Esta postura metodológica implica que el antropólogo no se limita a la recolección y análisis de datos, sino que asume una responsabilidad ontológica con la comunidad. Al "exprimir" la teoría y la experiencia etnográfica para llevarlas al plano de la práctica, la investigación-acción se convierte en un dispositivo de transformación. En este sentido, la producción de conocimiento no culmina en la exégesis teórica, sino que se valida en su capacidad para intervenir en la realidad, activando procesos culturales.

Historia casi olvidada: lo que el paisaje cuenta

Berastegi respira verde. Verde claro, verde amarillento, verde que se enciende con la lluvia. Un turista, cuentan, llegó a contar veintitrés tonos de verde distintos. Pero no siempre fue así. Hubo un tiempo en que el paisaje era un mosaico: marrones arados, amarillos de trigo, el rojo tímido del nabo. El caserío era supervivencia: maíz para el ganado, trigo para el pan, patatas para la mesa (Iztueta, 2010). Entonces, el paisaje hablaba en plural, y de otras prácticas. Berastegi presenta hoy una homogeneidad paisajística que contrasta con la heterogeneidad productiva de décadas anteriores. El tránsito de un paisaje de mosaico -caracterizado por la alternancia de cultivos de panificación, forrajes y huerta- hacia una especialización ganadera o forestal, evidencia una ruptura en la memoria metabólica del territorio.



Figura 1. En la foto se aprecia el paisaje a mitades del siglo XX. Fuente: archivo fotográfico del ayuntamiento de Berastegi.



Figura 2: imagen de Berastegi en el contexto contemporáneo. Fuente: Josu Ozaita.

Como se puede apreciar en la comparación de las fotos (ver figuras 1 y 2), la homogeneidad del paisaje de Berastegi de la actualidad es el resultado de una reconfiguración de los usos del suelo motivada por el cambio de formas de vida de sus habitantes. El abandono del pastoreo de montaña -que

históricamente se integraba en una gestión político cultural del caserío mediante el uso de bordas familiares-, y el desplazamiento de la fuerza laboral local hacia yacimientos de empleo distintos a los tradicionales, ha dado paso a una estabulación más próxima al núcleo habitado¹. Dentro de este reordenamiento de la producción, el ganado ovino trasciende su función económica para asumir un rol de custodia del territorio. Su labor es fundamental tanto en términos ambientales como simbólicos, al asegurar la limpieza y conservación del cinturón verde adyacente a las casas. Así, la oveja no solo moldea la estética de las praderas, sino que se constituye la forma de relacionarse con el entorno de forma diferente, que abre la puerta a la información de los cambios que ha vivido el paisaje, y también, las personas y animales que lo habitan.

EL LIBRO QUE RESIGNIFICÓ EL PRESENTE Y EL PASADO

Así nació un proyecto etnográfico que culminó en la publicación de un libro en 2022. Más allá de recopilar datos, el objetivo era hacer visible lo que muchas veces permanece oculto: los significados profundos que habitan en lo cotidiano. La etnografía permitió tejer una narrativa colectiva que conectaba el orgullo local con una actividad ancestral: el pastoreo. El trabajo puso en valor el paisaje, las ovejas y las prácticas pastoriles como elementos centrales de una identidad renovada. La publicación, distribuida en todos los hogares del pueblo, fue bien recibida y comenzó a despertar un nuevo sentido de pertenencia. Pero más que una conclusión, este libro marcó el inicio de un proceso transformador.

Lo que en un principio parecía una simple curiosidad acabó convirtiéndose en un proyecto de gran envergadura: un libro de 340 páginas que recoge la riqueza cultural, no-humana y humana del pastoreo en Berastegi: Ozaita, Josu (2021). BE!. Berastegi. Belarra . Beee. La obra se estructura en varias secciones que combinan el enfoque clásico de la etnografía con elementos innovadores:

- Historia y evolución del pastoreo en el pueblo.
- Formas de vida tradicionales: palabras, materiales, rituales y el papel de las bordas.
- Aproximación a la cultura pastoril desde una mirada contemporánea.

¹ A principios del siglo XIX, se erigieron aproximadamente doscientas bordas en los relieves circundantes de la localidad, infraestructuras destinadas primordialmente a facilitar las labores de pastoreo estival o de montaña. Fuente: Ozaita (2021).

- Conocer mejor las ovejas: entender “el ser oveja” implica situarla no como objeto de producción, sino como sujeto relacional dentro de un entramado pastoril.
- Interpretación antropológica de las prácticas y símbolos.
- Relatos de vida de diez pastores en la actualidad, que aportan una visión viva y diversa del presente.
- Recetas tradicionales, como forma de preservar y compartir el saber culinario local.

Uno de los aspectos más destacados del libro es su formato accesible: está escrito en un lenguaje claro y cercano, pensado para que cualquier persona del pueblo -independientemente de su formación- pudiera sentirse identificada.

Se incorporaron numerosas fotografías para dar vida al relato y reforzar el vínculo emocional con el contenido. A diferencia de otras publicaciones académicas, se optó por prescindir de un marco teórico denso, priorizando la conexión con la comunidad. Se imprimieron mil ejemplares y se distribuyeron gratuitamente en todos los hogares de Berastegi.

El impacto fue notable: el libro no solo documentó una realidad, sino que contribuyó a despertar un nuevo orgullo colectivo en torno al pastoreo. Fue una herramienta de reconocimiento mutuo, de memoria compartida y de proyección hacia el futuro.

La etnografía cogió alma. Dejó de ser cuaderno y se volvió voz. Un altavoz para las vidas que no tenían prestigio, para las prácticas que habitaban la periferia social. El pastoreo, antes sombra en los márgenes, subió al escenario central. No por decreto, sino por relato: porque alguien escuchó, porque alguien escribió... Este es, asimismo, un valor propio de la disciplina: su interés por prácticas que otros campos ignoran. Hoy, las ovejas no son solo animales: son emblema, son relato, son identidad. El verde que cubre Berastegi no es solo paisaje: es la tinta con la que se reescribe la historia del pueblo.

CUANDO EL FINAL ES UN NUEVO COMIENZO

Una vez concluida la etnografía, el antropólogo no solo guarda datos; lleva consigo una mirada más honda, una brújula que apunta a significados invisibles. Está inmerso en una red: hilos de historias, nudos de relaciones, posibilidades que laten.

Es en ese momento, tras concluir el trabajo de campo, cuando el antropólogo percibe que ha adquirido un privilegio post etnográfico: el poder de la información. No se trata solo de datos, sino de saberes complejos, de redes de contacto, de conocimientos que dialogan entre el pasado y el presente. Ese poder, lejos de ser un privilegio silencioso, debería invitarnos a la reflexión.

Y entonces surge la pregunta inevitable: ¿y ahora qué?²

Hay dos caminos: cerrar el cuaderno, sentirse satisfecho y dar por concluido el trabajo. O bien seguir explorando, reinterpretando y activando el conocimiento como semilla, provocando que suceda algo.

Yo elegí lo segundo. Sentía que las voces recogidas no podían quedar dormidas en el papel. Que las historias escuchadas pedían acción, que la etnografía podía ser más que documento: podía ser herramienta, puente, comunidad. Así comenzó otra etapa: la etnografía dejó de ser archivo para convertirse en cuerpo vivo, en dinamizadora cultural, en acto que respira.

Este momento nos obliga a replantearnos la metodología ejercida hasta entonces y transformarla y adecuarla al nuevo contexto. La observación participante, las entrevistas consensuadas... dan paso a otras formas de seguir la investigación. O convertir el ejercicio antropológico desarrollado hasta entonces en un punto de partida de reflexión colectiva. Es tener en cuenta a las personas que compartimos la etnografía, e incorporar a nuestras reflexiones sus reflexiones, desde una postura humilde, y no desde la posición de “académico de la universidad”.

Observar no es objetivar: es atender para aprender, seguir en la práctica lo que las personas y las cosas enseñan cuando se las acompaña. Desde ahí, el acento se desplaza: menos explicar retrospectivamente “lo que es”, más explorar posibilidades de lo que podría llegar a ser.

La contribución de la antropología no descansa en su biblioteca -por rica que sea-, sino en su capacidad de transformar vidas mediante atención, cuidado y co-presencia (...) es atender a personas y cosas para aprender de ellos, y para seguir en precepto y en práctica. (Ingold, 2018). Para él, la observación participativa es una forma de estudiar con las personas: “creo que es tarea de la antropología restaurar el equilibrio, suavizar el conocimiento legado por la ciencia y unirlo a la sabiduría de la experiencia y la imaginación” (Ingold, 2018, 17).

² La interrogación funciona como el eje que interpela nuestra propia práctica metodológica.

Un pastor decía, “*dakienak ez du ikasten*” (el que sabe, no aprende), y esta frase nos ayuda resumir el sentido de ser de la *etnografía viva*. Al elegir el camino de la activación, la etnografía deja de ser un documento para transformarse en un dispositivo de dinamización cultural. Este giro exige una transición metodológica: la observación participante y las entrevistas consensuadas evolucionan hacia un diálogo de saberes mediante otras técnicas, pero mantiene activo el diario reflexivo del antropólogo.

Bajo este paradigma, las técnicas de investigación trascienden la mera observación para constituirse como herramientas de diseño social. Se implementaron dispositivos metodológicos orientados a la reflexión colectiva y la dinamización de escenarios para imaginar y crear, facilitando la proyección de realidades alternativas. Asimismo, se fomentó la agencia comunitaria (con ejercicios de *brainstorming* y otras técnicas) y su aportación mediante el uso de técnicas visuales participativas (como la *fotovoz*), permitiendo a los actores locales cartografiar y dotar de significado a sus espacios de afecto, legitimando así su propia narrativa territorial. Los grupos sectoriales -pastores, técnicos municipales, ciudadanos- dejan de ser "informantes" para convertirse en coinvestigadores. El punto de partida ya no es la pregunta retrospectiva sobre "qué fue", sino la pregunta prospectiva y política: “¿Cómo deseamos habitar nuestro pueblo en la próxima década?; ¿Qué somos hoy en día, y qué queremos ser como pueblo?; ¿Cómo emprender nuevos caminos?”.

Este desplazamiento del acento -de la explicación de lo existente a la exploración de lo posible- permite que la antropología cumpla su función más ambiciosa: desplazar los cimientos de lo sabido y afinar una intuición de posibilidades. Esta intuición no es un hallazgo fortuito, sino un sentido práctico cultivado en la relación con el mundo y el territorio, y provocar otros saberes y prácticas.

La contribución de esta *etnografía viva* no reside en la acumulación bibliográfica, sino en su capacidad para catalizar procesos de cuidado y atención mutua. En última instancia, la práctica antropológica se valida en su capacidad de acompañamiento. No se trata de "dar voz", sino de generar el espacio para que la comunidad ejerza su propia agencia.

Este ejercicio etnográfico constituyó un proceso de autorreflexión disciplinar, donde la experiencia situada nos permitió comprender la evolución del vínculo con los actores locales y el potencial de la antropología como eje de acompañamiento en las transformaciones comunitarias.

PROMOVER LA CULTURA PASTORIL Y DAR VIDA A LA HISTORIA

La praxis antropológica no se limita a la documentación de restos del pasado, sino que actúa como un agente de activación patrimonial alimentaria, aún sin tener ese objetivo específico al comienzo del trabajo. Lo que dota de “viveza” a la etnografía es su indeterminación formal. Al carecer de una trayectoria predefinida o una temporalidad finita, el proceso investigativo se transmuta en un organismo vivo capaz de adoptar configuraciones impredecibles. Un estudio etnográfico bien situado tiene la capacidad de resignificar elementos culturales que permanecían latentes o invisibilizados, devolviéndoles su lugar en la memoria colectiva y dotándolos de una nueva carga afectiva para la comunidad. El patrimonio alimentario no debe entenderse como un legado estático del pasado, sino como una herencia gestionada activamente desde el presente. Según Jesús Contreras (2007), la “patrimonialización” es un proceso de selección social: una cultura específica identifica y distingue ciertos elementos de su historia y territorio para asegurar su conservación. Este acto crea un vínculo profundo entre el tiempo, el espacio y la vida colectiva, dotando de sentido a la pertenencia de grupo. Así, patrimonializar implica transmitir una singularidad que actúa como referente identitario, permitiendo que el colectivo se reconozca a sí mismo frente a la alteridad.

Sin embargo, esta construcción identitaria no es inmutable. Barbosa (2014) sostiene que la formación de la identidad -tanto individual como colectiva- es un proceso de aprendizaje social donde los hábitos y costumbres se consolidan mediante la repetición. En este devenir, la tradición no se limita a replicar el pasado; se transforma, se adapta o incluso se reinvierte según las necesidades y realidades contemporáneas. Para Barbosa, la tradición es un ente plástico que adquiere nuevas funcionalidades y significados, permitiendo que lo heredado dialogue con las demandas de la sociedad actual. Xavier Medina en *Diálogos de Cocina*³ 2025 nos transmitió la siguiente idea: “La alimentación, las cocinas, la gastronomía, son construcciones que se encuentran dentro de la cultura y, desde ese punto de vista, ya son ideológicas. El hecho de que sean construcciones sociales quiere decir además que están en continua construcción y evolución”.

Así, la identidad relacionada a alimentos y los patrimonios que los acompañan pueden ser construidas, siempre y cuando tenga credibilidad y un hilo conductor con la historia y la realidad. De este modo, la identidad se entiende

³ Diálogos de Cocina: es un congreso interdisciplinario entorno a la alimentación y la gastronomía que se organiza desde 2007.

como una construcción social deliberada, cuya eficacia depende de su legitimidad interna. Para que un alimento como identidad sea adoptada por el colectivo, debe mantener una coherencia epistemológica y un hilo conductor que la vincule orgánicamente con la memoria histórica y la realidad material del territorio. La construcción del alimento no es un acto arbitrario, sino un proceso sujeto a criterios de verosimilitud y arraigo. Su sostenibilidad reside en la capacidad de establecer una continuidad narrativa con la historia local, garantizando que los nuevos significados sean percibidos como propios y no como imposiciones exógenas. En el caso de Berastegi, el proceso de construcción identitaria se distanció de la ritualización nostálgica de hitos históricos, evitando incurrir en lo que Hobsbawm (1983) denomina la “invención de la tradición”. En su lugar, apostamos por una hermenéutica prospectiva de la historia; una “invención del futuro” que no busca replicar el pasado, sino reinterpretarlo como un activo estratégico para la configuración de nuevas realidades sociales y simbólicas. Más allá de la mera documentación, la antropología se sitúa hoy como una disciplina de intervención social, capaz de traducir la herencia histórica en proyectos de futuro mediante la activación estratégica de la identidad local. La “invención del futuro” es la praxis de la *etnografía viva* que utiliza la memoria colectiva no como un ancla, sino como un combustible para la autonomía social, permitiendo que la comunidad sea la arquitecta de su propia evolución. Su esencia radica en la reflexividad, la experimentación y la conceptualización abierta, inspirada por el giro ontológico, que invita a imaginar lo que puede ser en lugar de limitarse a describir lo que ya es. La *etnografía viva* es humilde, situada, y profundamente comprometida con el territorio y sus habitantes. Es una forma de hacer ciencia que se inclina hacia el mundo, lo acompaña y lo transforma desde dentro.

Esta etnografía aborda simultáneamente las dimensiones de la sostenibilidad y la identidad, entendiendo que ninguna estrategia de sostenibilidad - ni ambiental ni económica- puede sostenerse sin la preservación de las prácticas culturales que dan forma a lo que comemos. No se trata solo de recursos o modelos productivos, sino también de los pastores, la gente que se implica en organizar actividades relacionadas... y por qué no, también los antropólogos. Tal como señalan Conde et al. (2022), la etnografía permite captar estas tramas complejas: ilumina los vínculos entre saberes, actores y territorios que suelen quedar opacados en análisis más técnicos, revelando que la sostenibilidad auténtica depende también de proteger las culturas alimentarias que sostienen a las comunidades.

La configuración de identidades basadas en el patrimonio alimentario facilita el desarrollo de formas de adscripción identitaria más sostenibles y

ligadas intrínsecamente al paisaje. A través de esta activación patrimonial, se instituyen marcos axiológicos y modos de vida que priorizan la preservación del ecosistema y la memoria colectiva, con el prisma en el futuro.

BE!, un museo al aire libre

La identidad puede construirse en torno a una actividad, pero para que esa identidad se mantenga viva, necesita ser alimentada. Un libro puede ser un punto de partida, pero su impacto tiene límites si no se acompaña de acciones concretas. Con esa idea en mente, y en colaboración con el ayuntamiento, se creó una "mesa de pastores": un espacio de encuentro entre agentes locales, pastores, vecinos y representantes institucionales. De ahí surgió la propuesta de organizar un evento anual que celebrara y difundiera la cultura pastoril desde una perspectiva contemporánea.

Así nació BE!, un fin de semana dedicado a la cultura pastoril, que combina reflexión y acción, tradición e innovación. ¿Puede un pueblo convertirse en un museo sin paredes? BE! demuestra que sí. Un fin de semana de tradición en movimiento donde el patrimonio se vive en directo a través de talleres, música y gastronomía. No solo conservamos el pasado; activamos el presente en un circuito de 2 kilómetros diseñado para repensar nuestra unión con la tierra: charlas, talleres, rutas guiadas, formas de trabajo de antaño en directo, exposición del patrimonio material del oficio, catas de quesos, gastronomía local, música y actividades para todas las edades. BE! es pasado, presente y, sobre todo, futuro; invención del futuro.

BE! se ha convertido en una plataforma para repensar el vínculo entre comunidad, territorio y cultura, y en una oportunidad para que el pueblo se mire a sí mismo con nuevos ojos.

La *etnografía viva* no es una representación estática; es un ejercicio de traducción cultural que convierte la teoría en práctica sensible. Mientras que el museo tradicional suele ser un espacio de contemplación pasiva -donde el objeto se mira, pero no se toca-, BE! propone un museo al aire libre donde el visitante deja de ser un espectador para convertirse en parte del paisaje. Al integrar talleres en vivo, música e instalaciones interactivas, la cultura pastoril se despoja de su etiqueta de "pieza arqueológica" para revelarse como una experiencia vibrante y necesaria.



Figura 3. Ordeño en vivo realizado por un joven pastor del municipio.

Fuente: Josu Martin.



Figura 4. Arista local que exhibió sus trabajos con lana de oveja.

Fuente: Josu Martin.



Figura 5. El aroma del asado del cordero envolvía el ambiente. Fuente: Josu Martin.



Figura 6. Los asistentes pudieron ser testigos de la destreza necesaria para levantar una meta de hierba en directo. Fuente: Josu Martin.



Figura 7. Los asistentes tuvieron la oportunidad de asistir a sesiones de esquilado comentado que revelaron los secretos del oficio. Fuente: Josu Martin.



Figura 8. Se observa la asombrosa compenetración del perro pastor ayudando a juntar al rebaño con precisión. Fuente: Josu Martin.

Al organizar eventos sobre el mundo rural, existe el riesgo de caer en el folclore vacío: mercados que transforman los pueblos en meros "decorados" para el turista. La creatividad es nuestra herramienta de resistencia. No se trata solo de mostrar cómo se elaboraba un queso hace un siglo, sino de entender cómo esa sabiduría ancestral es capaz de inspirar soluciones sostenibles para los desafíos del siglo XXI. La innovación es el lenguaje que nos conecta con las nuevas generaciones; el uso del diseño gráfico contemporáneo y la comunicación digital no es un adorno, sino el puente que permite que lo antiguo sea percibido como vanguardia.

Históricamente, la lana y las pieles fueron el motor económico del pastoreo, un recurso vital que hoy, lamentablemente, se considera a menudo un residuo. En este espacio, BE! propone una relectura de este material noble. No es solo abrigo; es un lenguaje plástico. Artistas en directo en puestos, el proceso tradicional -trasquilado, lavado, cardado e hilado- se fusiona con la visión creativa de artistas contemporáneos.

Desde la antropología de la alimentación, entendemos que el producto -el queso, la carne de cordero, el aroma de la cocina local- es el hilo conductor entre la tierra y la comunidad. Comer es un acto social y político. En BE!, la gastronomía no es un servicio secundario, sino el eje que activa la memoria sensorial. Se ofrecen productos relacionados con la cultura pastoril: chuletillas

de cordero a la parrilla, croquetas de queso de oveja, carne guisada de oveja, cordero al zikiro, mondejus, catas de queso...

El “mondeju” es un embutido artesanal, similar a una morcilla, pero con una diferencia fundamental: se elabora con oveja latxa. Su color amarillento se debe a que no lleva sangre, sino una mezcla de huevo, sebo de oveja, puerro, cebolla y, a veces, un toque de guindilla o especias. Es delicado, suave y muy apreciado. En el evento BE!, organizamos un taller para dar a conocer su elaboración, y un puesto para ofrecer su degustación.

La cultura pastoril y el pastoreo se encuentran en plena transformación. En épocas anteriores, la base de esta actividad eran los corderos, junto con el aprovechamiento de las pieles y la lana; apenas se elaboraba queso, más allá de unas pocas piezas para el autoconsumo doméstico. Hoy, sin embargo, el queso y la leche de oveja se han convertido en el principal sustento del pastor. El cordero, por su parte, es una carne excepcional, íntimamente ligada a la sostenibilidad y al mantenimiento del paisaje, pero tanto su precio como su consumo se han visto estancados en el mercado actual. En BE!, uno de los mayores objetivos es dar valor a esa carne.

Cuando los habitantes ven su patrimonio alimentario reinterpretado con creatividad, recuperan un orgullo de pertenencia. No es "lo de siempre", es nuestra identidad proyectada como algo moderno y valioso. Esta es la fórmula esencial para que la cultura rural sobreviva: sin innovación, la tradición se convierte en una reliquia; con ella, se transforma en un activo económico y social que alimenta tanto el cuerpo como la identidad de un territorio. Más que un producto turístico, BE! es un acto de transmisión generacional. No buscamos exponer la historia como algo estático o perdido, sino escenificar su valor actual: transformar la nostalgia de lo que fue en la energía de lo que es, dándole a nuestra cultura un nuevo color y una vida renovada.

El relato oral del paisaje y su cultura pastoril

Y otra vez vino la pregunta: ¿Y ahora qué?

Para un antropólogo freelance o autónomo, la inestabilidad es una forma de vida, que se acostumbra a vivir con ella, pero no tener un sueldo fijo o depender de los trabajos antropológicos que encuentres, es tener que activar continuamente la intuición etnográfica y utilizar la imaginación para soñar futuras investigaciones.

Tras la puesta en marcha del “fin de semana pastoril” en colaboración con los vecinos, reafirmamos que el antropólogo no debe ser quien diseñe o imagine el proceso de forma aislada. Por el contrario, actúa como un dinamizador y facilitador que aporta herramientas para el pensamiento colectivo. Bajo esta metodología participativa, nuestra labor consistió en canalizar las reflexiones emanadas de la propia comunidad, sistematizando los saberes y diálogos generados en las dinámicas.

Aquel fin de semana exitoso animó al pueblo a seguir dando vida al libro y su contenido. Y las actividades de las jornadas sobre cultura pastoril, nos abrieron otra puerta. El paisaje no es solo un escenario: es alimento, memoria y posibilidad. En Berastegi, el entorno natural habla del clima, de las prácticas pastoriles, de la historia y también del futuro. La idea fue sencilla pero poderosa: ¿cómo hacer que este paisaje se convierta en una experiencia compartida?

Un joven del pueblo, por ejemplo, ofrecía rutas con burros. A partir de su propuesta, diseñamos juntos experiencias que permitieran a visitantes y vecinos redescubrir la cultura pastoril desde una perspectiva sensorial y participativa. A partir de esta pregunta, surgieron nuevas iniciativas que combinan tradición y creatividad. Estas actividades no solo fortalecen el vínculo con el territorio, sino que generan nuevas sinergias entre generaciones, saberes y formas de vida. El pastoreo, lejos de ser una práctica del pasado, se convierte así en una fuente de inspiración para imaginar futuros sostenibles y arraigados, ofreciendo a la gente a aprender sobre la historia con una experiencia contemporánea dando protagonismo a animales, burros en ese caso. El contenido del libro sobre la cultura pastoril del pueblo recobró vida en forma de relato oral y vivencia en forma de experiencia.

El itinerario *Bordas de pastores con burros*⁴ ofrece un marco privilegiado para analizar la articulación entre prácticas pastoriles, paisaje y sistemas alimentarios locales desde perspectivas propias de la antropología de la alimentación. Más allá de su función divulgativa, el recorrido pone en escena la continuidad entre las formas de manejo del territorio y los procesos de producción, transformación y consumo de alimentos, permitiendo observar cómo se construyen sentidos culturales alrededor de la alimentación en contextos rurales de montaña. El trayecto por las praderas y bordas de Berastegi revela, en primer lugar, la interdependencia entre ecologías pastoriles y saberes alimentarios.

Desde la antropología de la alimentación, esta relación puede entenderse como parte de lo que algunos autores han denominado *foodscapes*, un

⁴ Más información en: www.astotrek.eus

concepto que describe paisajes alimentarios socialmente construidos donde prácticas, objetos y significados se entrelazan para producir formas situadas de relación con la comida. Tal como señalan Sedelmeier, Kühne y Jenal (2022), los *foodscapes* permiten analizar cómo los espacios -tanto rurales como urbanos- articulan dimensiones materiales, simbólicas y sociales de la alimentación, integrando producción, circulación y consumo en una misma lectura territorial.

En este sentido, el paisaje no constituye únicamente el trasfondo físico sobre el que se despliegan las actividades agroalimentarias, sino que opera como productor simbólico de valores como rusticidad, continuidad y pertenencia. Este enfoque subraya que los alimentos y los espacios donde se elaboran, consumen o narran forman configuraciones inseparables que moldean modos de vida, identidades locales y percepciones de autenticidad vinculadas al territorio.

Las estructuras materiales del territorio -bordas, muros de piedra- funcionan como mediaciones que organizan tanto el trabajo pastoril como los ritmos de producción de alimentos. Desde una perspectiva antropológica, estos elementos pueden leerse como agentes alimentarios, en el sentido amplio del término: dispositivos que hacen posible la materialización del alimento, pero también su legitimación cultural.

El itinerario culmina con la cata de quesos de pastor, momento que permite observar la dimensión sensorial y performativa de la alimentación. La degustación de queso natural y ahumado introduce un saber corporal vinculado al gusto, al olor y a la textura que completa la narrativa sobre el pastoreo explicada durante la marcha. La cata, acompañada de sidra, funciona como mecanismo de cierre que activa una memoria gustativa específica: la del queso producido en bordas de montaña y asociado a prácticas tradicionales de manejo del ganado. De acuerdo con los estudios antropológicos sobre comensalidad, este tipo de prácticas no solo ofrecen alimento, sino que también producen vínculos, dan sentido a los paisajes, generan relatos compartidos y refuerzan identidades locales.

Así, el itinerario se convierte en un escenario donde se articulan de forma simultánea pedagogía ambiental, transmisión cultural y performatividad alimentaria. Desde la antropología de la alimentación permite observar cómo el conocimiento pastoril se comunica a través de los sentidos, cómo la materialidad del paisaje participa en la definición del alimento y cómo las prácticas cotidianas -caminar con burros, descansar, degustar- contribuyen a construir la experiencia social de comer. La actividad no solo expone un sistema agroalimentario local, sino que invita a comprenderlo desde dentro, integrando corporalidad, narrativa, territorio y degustación.

"CORPORIZAR" EL PAISAJE, HISTORIAS E IDENTIDADES A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN

Los sistemas agroalimentarios tradicionales enfrentan hoy presiones sin precedentes: la intensificación agroindustrial, la despoblación rural, la uniformización de dietas globalizadas, y la desvalorización social de las actividades agrarias (Muldoon, 2017). En este escenario, la etnografía adquiere una función crítica: documentar y visibilizar el conocimiento agroalimentario local antes de su desaparición, y más aún activarlo como recurso para la sostenibilidad y la identidad comunitaria.

Counihan (2009) ha demostrado que la alimentación es "fundamentalmente un hecho cultural": no solo satisface necesidades biológicas sino que "comunica identidades, roles sociales, percepciones de poder y pertenencia" (Counihan, 2009, 3). Desde esta perspectiva, estudiar los sistemas alimentarios locales es, inevitablemente, estudiar procesos de identidad, memoria y resistencia.

La relación entre alimentación y corporización ha cobrado centralidad en la antropología contemporánea como una vía privilegiada para explorar cómo las prácticas alimentarias mediatizan paisajes, historias e identidades corporales y colectivas (Csordas, 1994; Esteban, 2013). La gastronomía pastoril de Berastegi, sus quesos artesanales encarnan esta dimensión identitaria de forma condensada. Corporiza el trabajo desde el prado hasta el ordeño y el proceso artesanal. Recoge ese paisaje para poder introducirlo en los cuerpos humanos. Son sueños cumplidos de la gente que quería ser pastor, puede ser una obsesión o una forma de amor, cansancio, colaboración con la naturaleza, sabiduría, recuerdos de infancia, transmisión, influencia del clima, la hierba... y también la identidad de un pueblo (Ozaita, 2021). Y en Berastegi, al comer un queso, comes todo eso y más. Se introduce el queso en el cuerpo, y se conecta íntimamente con ese producto. Se convertirá en parte de nosotros. "Las evocaciones atraviesan su mente como relámpagos de memoria" (Peynaud & Blouin, 2008, 22). Los alimentos se convierten en embajadores (Durhart, 2008), totem (Gracia, 2002) o símbolos (Álvarez & Medina, 2008), en este caso el queso acapara ese protagonismo. El acto de comer no es solo un proceso biológico o material, sino un fenómeno encarnado que integra experiencia sensorial, memoria, emociones y valores sociales, proyectando en el cuerpo individual y colectivo los saberes, sabores y paisajes de los sistemas agroalimentarios locales.

Pero más allá de nuestras teorías antropológicas, la práctica nos da información acerca de los resultados. En antropología se utiliza el concepto de "momento revelación". En la antropología interpretativa, Geertz (1973) planteó que la labor etnográfica consiste en captar los supuestos tácitos que vuelven

inteligible la acción social. Rabinow (1977), narra momentos en los que la información aparentemente dispersa se reconfigura en un marco de sentido coherente. Estos episodios operan como hitos que marcan la transición desde la acumulación descriptiva hacia una lectura situada de la realidad social.

En un trabajo de antropología aplicada, “el momento click” es cuando ves en una acción la investigación realizada. Fue en un momento del fin de semana de la cultura pastoril “BE!”, en una cata de quesos que ofrecían los jóvenes pastores del pueblo. Después de hacer todo el recorrido, después de ver el ordeño de ovejas, de vivir la experiencia de hacer una ruta con un burro, conocer las herramientas que se utilizaban, disfrutar del paisaje verde y los perros pastoreando las ovejas en directo... suele haber catas rápidas de queso, con una pequeña presentación y opción de disfrutar de los quesos locales. En una cata de éstas, una mujer llamó la atención a su hijo que tendría alrededor de 10 años: “¿Qué haces comiendo queso? ¡Si no te gusta!”, con un tono de extrañamiento total. Conocer en realidad los paisajes, personas, animales... o vivir el proceso desde la hierba, ordeño... y hasta la elaboración del queso, transforma la vivencia del acto de comer. El niño quería interiorizar toda la experiencia vivida durante el recorrido del museo vivo. Es corporizar ese relato viviente, sentirlo tuyo. Vargas (2010) dice que comer y beber son una de las representaciones más reales y vividas del contacto con el entorno: lo que se come y bebe viene del exterior y se incorpora sensorial, emocional, material y simbólicamente a nuestro cuerpo.

RESULTADOS OBTENIDOS EN UN CASO DE ETNOGRAFÍA VIVA

La *etnografía viva* aplicada al contexto pastoril de Berastegi trascendió la mera documentación para convertirse en un motor de transformación social. Tras un periodo de cinco años de intervención continua, aunque no exclusiva, se ha consolidado una praxis antropológica que trasciende el trabajo de campo tradicional. El rol del investigador evolucionó hacia la figura del dinamizador, asumiendo competencias en comunicación institucional, creación de contenidos y colaboración transdisciplinar con el diseño gráfico. Asimismo, la aplicación de la información etnográfica permitió el diseño de productos culturales y experiencias de las excursiones con burros, demostrando la versatilidad de la disciplina en la activación de recursos patrimoniales. Al final, la *etnografía viva* se convierte en un dialogo de la antropología teórica y la antropología aplicada.

Los resultados obtenidos no se limitaron a un inventario cultural, sino que demostraron el potencial generativo y de impacto real de una antropología entendida como práctica activa y relacional.

Activación de la identidad colectiva relacionada con la alimentación

El resultado más significativo fue el paso de una etnografía descriptiva (que da cuenta de lo que es) a una generativa (que ayuda a crear lo que podría ser). Esto se alinea directamente con la propuesta del giro ontológico (Holbraad & Pedersen, 2017), según la cual el trabajo antropológico debe explorar activamente las diferentes formas de ser y habitar el mundo, en lugar de limitarse a clasificar las creencias de una comunidad.

En Berastegi, la investigación activó una ontología pastoril latente, pero socialmente desvalorizada. La publicación del libro no fue el final, sino el inicio de un proceso de *reontologización* donde la figura de la oveja y del pastor dejaron de ser meros elementos económicos o paisajísticos para ser elevados a "emblema, relato, e identidad" del pueblo.

Cambio identitario colectivo: El pueblo, que inicialmente no se identificaba como pastoril, incorporó la narrativa como propia. La etnografía sirvió como un "altavoz" de prácticas y vidas que carecían de prestigio social. Al devolver la historia tejida a la comunidad, la práctica pastoril se trasladó del margen al "escenario central", generando un orgullo colectivo que transformó la propia *autopercepción* de los habitantes y la relación con su territorio. Este proceso ha constituido un ejercicio de doble dimensionalidad, operando de forma endógena y exógena. Por un lado, ha reforzado el sentido de pertenencia de una comunidad que se reconoce en su raíz pastoril; por otro, ha logrado un posicionamiento territorial estratégico, inscribiendo a Berastegi en el imaginario colectivo como un referente de la cultura ovina y el pastoreo.

Revitalización de la memoria y el saber: La distribución del libro como herramienta de memoria compartida funcionó como un espejo donde la comunidad pudo reconocerse. Esta toma de conciencia es la base para la resistencia cultural frente a la homogenización, entendiendo la gastronomía y las prácticas agroalimentarias como depósitos de conocimiento valiosos y únicos.

Dinamismo cultural y organización en torno a la actividad agroalimentaria

El proyecto demostró cómo una etnografía de la alimentación, aplicada de forma activa, puede ser una dinamizadora cultural que genera impacto socioeconómico sostenible, contribuyendo a la vitalidad del sistema agroalimentario local.

Estructuras organizativas con los pastores: La creación de la "mesa de pastores" es un resultado material directo. Esta estructura formalizó un espacio de encuentro y planificación entre los productores (pastores) y la administración local (ayuntamiento), asegurando que el conocimiento etnográfico se traduzca en políticas y acciones sostenibles en el tiempo.

Plataforma cultural de activación (BE!): El festival anual BE! no es solo un evento cultural, sino una plataforma de valorización económica y simbólica. Convierte la cultura pastoril en una experiencia de consumo (rutas, catas, venta directa), transformando el pueblo en un "museo al aire libre" donde el paisaje y la cultura se vuelven recursos. Esto impulsa la sostenibilidad arraigada, entendida como aquella que genera riqueza sin comprometer los valores culturales que la sustentan.

Emprendimiento local y nuevas sinergias: La etnografía viva impulsó iniciativas de turismo cultural y agroturismo (ej. rutas con burros), generando nuevas sinergias que combinan tradición y creatividad. Esto ofrece un modelo replicable de futuro sostenible y arraigado, donde la identidad cultural, resignificada por la etnografía, se convierte en un motor de desarrollo económico local.

El alimento como catalizador de dinamización territorial

Los resultados de la intervención demuestran que la selección estratégica de un alimento —en este caso, el producto derivado de la cadena del pastoreo— no actúa como un mero recurso de consumo, sino como un engranaje sociotécnico fundamental para la transformación comunitaria.

Hacia una sostenibilidad arraigada: Desde la perspectiva de la antropología de la alimentación, se constata que el alimento constituye la unidad básica para proyectar modelos de sostenibilidad arraigada. Esta no se limita a la viabilidad ecológica, sino que se fundamenta en la memoria biocultural y en la capacidad de los actores locales para reconocerse en sus sistemas productivos.

El queso como dispositivo de activación: El queso trasciende su naturaleza de producto agroalimentario para constituirse en un dispositivo de activación patrimonial. Tras el proceso de intervención antropológica, el objeto experimenta una resignificación ontológica: en Berastegi, el consumo de queso se convierte en un acto de comunión con el paisaje y la alteridad. Degustarlo supone desentrañar la microhistoria local, experimentar una gratificación estética y proyectar, a través de sus atributos, nuevos horizontes de habitabilidad para el territorio.

CONCLUSIONES: HACIA UNA ETNOGRAFÍA VIVA DE LA ALIMENTACIÓN COMPROMETIDA Y GENERATIVA

Los resultados de este estudio permiten extraer dos conclusiones fundamentales que dialogan entre la innovación metodológica y la especialización en la antropología de la alimentación.

La Etnografía Viva como praxis transformadora

La etnografía viva es una actitud para mantener viva la etnografía. Es una tensión agradable para dilatar la vida útil de nuestras investigaciones, intentando llevarlos a efectos más prácticos colaborando con los habitantes de esos espacios. La investigación trasciende de ejercicio teórico para constituirse en una antropología aplicada. La pregunta sobre el devenir - "¿y ahora qué?"- no es solo un dilema ético, sino un imperativo metodológico que busca proyectar los hallazgos hacia la creación de nuevas realidades, otorgando a la investigación una dimensión de "obra abierta" y en constante transformación. No nos limitamos a describir la cultura alimentaria; nos preguntamos "¿y ahora qué?" para que ese saber tradicional se convierta en un "futuro inventado".

Marco Epistemológico: De la descripción a la potencialidad. Esta propuesta se define como una actitud metodológica y un compromiso situado que desplaza la concepción de la investigación como un producto estático —el canon del libro o el artículo— hacia una comprensión del conocimiento como un proceso vital y dinámico. Si bien se ancla en la etnografía clásica de corte retrospectivo y descriptivo, esta aproximación evoluciona hacia una etnografía viva, cuya capacidad analítica no se agota en la realidad dada, sino que explora la dimensión de lo posible: "lo que podría llegar a ser".

Esta praxis se fundamenta en la reflexividad crítica, la experimentación de campo y una "inquietud de oficio" donde el andamiaje teórico no es un fin en sí mismo, sino el combustible para la acción social. Se trata de una forma de producción científica "inclinada hacia el mundo", que asume el reto de acompañar a las comunidades en sus propias transiciones ontológicas y territoriales.

La activación del potencial transformador: La antropología posee un potencial transformador intrínseco que requiere, para su activación, el planteamiento de interrogantes éticos y operativos fundamentales:

- ¿Cómo llevar nuestras investigaciones más allá del papel?
- ¿Cómo mantener viva una etnografía una vez finalizada el trabajo de campo?
- ¿Qué podemos aportar a la comunidad que nos ha abierto sus puertas y su corazón?

Estas preguntas no pretenden hallar respuestas clausuradas, sino abrir surcos metodológicos para una antropología comprometida. A diferencia de los enfoques tradicionales, la etnografía viva se implica de manera agencial en la vida de los sujetos, generando ecosistemas de reflexión colectiva, procesos de

resignificación identitaria y estrategias de activación cultural. Su esencia radica en una conceptualización abierta que, inspirada en el giro ontológico, invita a imaginar mundos posibles en lugar de limitarse a la crónica de lo existente.

La convergencia entre la academia y la antropología aplicada: Para el ejercicio de esta etnografía, resulta imperativo disolver la dicotomía entre la antropología académica y la aplicada. Siguiendo a Ingold (2018), la conversación antropológica -entendida como un arte de la investigación- no se opone a la ciencia, sino que propone un paradigma científico alternativo: uno más modesto, humano y sostenible que las estructuras hegemónicas actuales. Este artículo no ofrece una fórmula unívoca, sino que sistematiza una experiencia de mediación entre la teoría y la praxis; un puente entre la institución universitaria y la vida cotidiana. Si bien se reconoce la validez del trabajo académico -frecuentemente confinado a circuitos de hiperespecialización y endogamia intelectual-, se reivindica el papel del antropólogo fuera del entorno académico.

Como señala Strang (2021), existe un vasto espectro de posibilidades profesionales que ponen en diálogo la teoría y la aplicación técnica. La apuesta por mantener un posicionamiento híbrido -con un pie en el rigor académico y otro en la intervención territorial- permite que la disciplina brille a través de su utilidad social. En última instancia, esta es una invitación a diseñar etnografías dialógicas que generen impacto, habiten el territorio y, sobre todo, mantengan su vitalidad mucho más allá de su publicación.

La cultura alimentaria como narrativa agencial y motor de prospectiva territorial

El estudio de caso en Berastegi corrobora que, dentro de la antropología de la alimentación, los productos no deben entenderse como meras sustancias biológicas, sino como narrativas vivas, tecnologías del recuerdo y materiales de futuro. La etnografía viva analiza el alimento no solo como una entidad estática y definida por su tradición (lo que es), sino como una construcción dinámica con potencial de transformación y resignificación cultural (lo que puede ser). Bajo este paradigma, la disciplina permite comprender cómo una comunidad reorganiza su realidad social y política a partir de su cultura alimentaria y del paisaje que la sustenta. En este sentido, la *etnografía viva* trasciende la metodología para constituirse en una praxis de acompañamiento en los procesos donde el alimento se transmuta en identidad, agencia y posibilidad política.

El queso, junto al entramado socio-ecológico que lo produce -el paisaje, la cabaña ovina, los saberes pastoriles-, opera como un agente activo cuya

capacidad de transformación se potencia mediante la intervención etnográfica. Esta investigación demuestra que el análisis antropológico de un producto situado puede catalizar los siguientes ejes estratégicos:

Activación patrimonial y centralidad del oficio: La patrimonialización alimentaria permite que prácticas y oficios históricamente subalternizados o periféricos se desplacen hacia el centro del discurso público. No obstante, para evitar la deriva hacia una "tradición inventada" de corte nostálgico, la etnografía viva propone una hermenéutica prospectiva o un "futuro inventado". Este enfoque desplaza la mirada del pasado hacia adelante, utilizando el patrimonio no como una reliquia, sino como un activo estratégico para imaginarnos y crear nuevas realidades.

La creatividad como catalizador epistémico: Frente a la antropología clásica, limitada frecuentemente a la documentación y descripción retrospectiva, se reivindica la capacidad de invención y creación del investigador. El antropólogo, al poseer una "información privilegiada" y una mirada compleja tras el trabajo de campo, debe emplear la creatividad para transformar el dato etnográfico en herramientas operativas y dispositivos de dinamización con impacto real.

Praxis compartida y co-diseño territorial: La legitimidad de los resultados reside en la capacidad de provocar espacios de colaboración simétrica con los habitantes del territorio. Aunque el antropólogo actúe como dinamizador, el éxito de la intervención depende de la disolución de la dicotomía investigador-objeto, transformando a la comunidad en coinvestigadores que dotan de verosimilitud y arraigo a los procesos de transformación.

En definitiva, esta propuesta constituye una invitación a transitar hacia una antropología que dialogue con la vida cotidiana y genere impacto social. Es una invitación a pensar cómo hacer que nuestras etnografías dialoguen, generen impacto y no se mueran.

CONTRIBUCIONES DE AUTORÍA

Josu Ozaita: Conceptualización; Metodología; Investigación; Curación de datos; Análisis formal; Redacción – borrador original; Redacción – revisión y edición; Visualización.

Referencias

- Álvarez, M., & Medina, X. (2008). *Identidades en el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Icaria Editorial.
- Barbosa, T. (2014). Las relaciones socioculturales en torno a la alimentación del paulistano como formación de una identidad cultural y la construcción de la nación brasileña. En X. Medina, L. Arnaiz y J. Tresserras (Eds.), *Alimentos, dietas y cocinas: Periferias, fronteras y diálogos* (pp. 1638-1655). Universitat Rovira i Virgili.
- Bloch, M. (2012). Anthropology and the Cognitive Challenge. *American Anthropologist*, 114(4), 624-634.
- Conde-Caballero, D., Mariano, L., & Medina, X. (2022). *Gastronomía, cultura y sostenibilidad. Etnografías contemporáneas*. Icaria Editorial.
- Contreras, J. (2007). El patrimonio alimentario en el área mediterránea. En J. Tresserras y X. Medina (Eds.), *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, (pp. 17-37). Ibertur.
- Counihan, C. M. (2009). *Food and culture: A reader*. Routledge.
- Cordas, T. (1994). *Embodiment and Experience: The Existential Ground of Culture and Self*. Cambridge University Press.
- Durhart, F. (2008). Ezpeleta y su Chile. Patrimonialización, valoración económica y desarrollo local en una comarca del País Vasco francés. En M. Álvarez & X. Medina (Eds.), *Identidades en el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, 81-95. Icaria Editorial.
- Esteban, M. L. (2013). *Antropología del cuerpo: Género, itinerarios corporales, identidad y cambio*. Bellaterra.
- Geertz, C. (1973). *The interpretation of cultures: Selected essays*. Basic Books.
- Gracia, M. (2002). *Somos lo que comemos: Estudios de Alimentación y Cultura en España*. Ariel.
- Hobsbawm, E., & Ranger, T. (1983). *The Invention of Tradition*. Cambridge University Press.
- Holbraad, M., & Pedersen, M. A. (2017). *The ontological turn: An anthropological exposition*. Cambridge University Press.
- Ingold, T. (2018). *La vida de las líneas*. Ediciones Universidad Alberto Hurtado.
- Ingold, T. (2020). *Antropología: Por qué importa*. Alianza Editorial.
- Iztueta, P. (2010). *Berastegi: hiritartzearen bidetik*. Utriusque Vasconiae.
- Medina, X. (2025, 3-4 de marzo). *¿Paella con chorizo? ¿Tortilla con cebolla?* [Ponencia]. Diálogos de Cocina 2025: ¿Quién dijo miedo?, Donostia-San Sebastián, España.
- Muldoon, M. (2017). Food systems and sustainability. *Food Security*, 9(2), 175-186.
- Ozaita, J. (2021). *BEI. Berastegi. Belarra. Beeee*. Ayuntamiento de Berastegi.
- Peynaud, E., & Blouin, J. (2008). *Descubrir el gusto del vino*. Mundi-Prensa.
- Rabinow, P. (1977). *Reflections on fieldwork in Morocco*. University of California Press.
- Sedelmeier, T., Kühne, O., & Jenal, C. (2022). *Foodscapes*. Springer VS.
- Strang, V. (2021). *What anthropologists do*. Routledge.
- Vargas, L. A., & Casillas, L. E. (2010). Comer, beber, cuerpo y cosmovisión, un viaje de ida y vuelta. *Anales de Antropología*, 42, 9-24.
- Wagner, R. (2019). *La invención de la cultura*. Nola Editores.



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

**ALIMENTACIÓN, NATURALEZA Y PAISAJE.
TRADICIÓN Y PATRIMONIOS**

**FOOD, NATURE AND LANDSCAPE.
TRADITION AND HERITAGE**

**ALIMENTAÇÃO, NATUREZA E PAISAGEM.
TRADIÇÃO E PATRIMÓNIOS**

VALAGÃO, M.M.
Instituto de Estudos de Literatura e
Tradição (IELT) – FCSH, Universidade
Nova de Lisboa (Portugal)
mvalagao@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-4440-319X>

Recibido: 12/01/2026

Aceptado: 01/03/2026

RESUMO

A alimentação e a sua relação com a natureza e a paisagem tornaram-se um tema da maior importância, presente nas actuais práticas agrícolas e alimentares, que conferem a maior importância à escassez de água, alterações climáticas e outras circunstâncias e fenómenos que ponham em causa a biodiversidade e a conservação das espécies.

A gastronomia, as tradições alimentares e a identidade local própria, que constituem património cultural, estão ligadas ao território e à paisagem, constituindo práticas e modelos duráveis de desenvolvimento local. O sentido do lugar tem, por isso, uma dimensão marcante em cada território, em função das espécies e ecossistemas que estão na natureza, meio onde se desenvolvem, o ser humano e todos os seres vivos, os animais e as plantas mais diversas. Neste contexto, para melhor conhecermos as tradições alimentares, as práticas sociais e o papel central que as plantas silvestres alimentares têm, como constituintes fundamentais da biodiversidade, é crucial o regresso à natureza, para melhor conhecê-las e conservá-las.

Neste artigo revisitam-se as práticas sociais e agrícolas que constituem a base alimentar tradicional, abordando-se as plantas silvestres alimentares nos ecossistemas mediterrânicos característicos do Sul de Portugal, Algarve e Alentejo, até uma zona interior de transição situada a norte do rio Tejo na continuidade das paisagens do Sul, o concelho de Idanha-a-Nova.

Palavras-chave: Natureza; paisagem; plantas silvestres alimentares; tradições e patrimónios.

ABSTRACT

Food and its relationship with nature and the landscape have become a topic of utmost importance for current agricultural practices and eating habits, which are impacted by water scarcity, climate change and other circumstances that threaten biodiversity and species conservation.

Gastronomy, food traditions and local identity, which constitute our cultural heritage, are directly linked to the terrain and the landscape, shaping sustainable practices and models of local development. The sense of place therefore has a significance for each locality, arising from the species and ecosystems that exist in nature, the environment in which human and all living beings and the most diverse plants develop.

In this context, in order to better know food traditions, social practices and the central role that wild edible plants play in biodiversity, it is vital to return to nature to enhance understanding and for environmental preservation.

This article revisits the social and agricultural practices that form the basis of traditional food and considers wild edible plants in the Mediterranean ecosystems characteristic of southern Portugal, Alentejo and Algarve, up to a transition zone located to the north in the municipality of Idanha-a-Nova.

Keywords: Nature; food resources; landscape; traditions; Cultural Heritage.

INTRODUÇÃO

A observação da natureza e da paisagem é o ponto de partida para a compreensão dos seus ciclos e do modo como uma alimentação saudável pode ser feita sem comprometer a conservação dos ecossistemas. As consequências duma exploração agrícola e industrial intensiva e da globalização tem como consequência mais directa a transformação das paisagens que, entre outros inconvenientes, acarreta a perda e extinção de espécies silvestres, pondo em risco a biodiversidade.

A descoberta da paisagem através das suas espécies de plantas silvestres alimentares permite-nos ter dados para compreender as tradições alimentares e os patrimónios associados. As plantas silvestres em cada território têm também uma “história” associada às práticas agrícolas de cada território. Como demonstrou Adam Maurizio, na sua *Histoire de l’Alimentation Végétal. Depuis la Préhistoire Jusqu’à nos Jours* (1932), muitas das plantas actualmente de recolção são originárias da Ásia Central, do Sudoeste Asiático e da região mediterrânica, foram primeiramente cultivadas, tendo depois passado ao estado silvestre, mas a sua colecta para fins alimentares perdurou até aos nossos dias.

Se muitas destas plantas passaram a ser infestantes ou daninhas, por outro lado o regresso às práticas alimentares tradicionais tem recuperado práticas e modelos que são hoje considerados importantes, por exemplo, para o modelo de alimentação mediterrânica que estabelece harmonias e equilíbrios que favorecem uma alimentação mais saudável e a sustentabilidade da natureza.

Para melhor entendermos esta relação, este artigo aborda o papel da alimentação na sua relação com a natureza e a identidade das memórias que formam e dão sentido ao lugar, trabalho que vimos desenvolvendo há mais de três décadas, apoiando-nos nos estudos sobre os patrimónios paisagísticos e alimentares. Neste estudo há uma constante tónica na necessidade de desenvolvermos modelos de produção agrícola regeneradores da capacidade dos solos e da biodiversidade, tomando como ponto de partida a observação e o estudo de cada território específico, das suas espécies, propriedades e tradições, consoante as condições ecológicas e reprodutivas das muitas espécies de plantas silvestres aromáticas e medicinais.

Nas sociedades contemporâneas, as interações entre os contextos globais e locais ocorrem através de mecanismos complexos e contraditórios. Por um lado, alteram-se os padrões culturais e os contextos de vivência quotidiana no espaço e no tempo. Por essa via, chegamos a novas «gramáticas culturais e alimentares», que se afastam das tradições alimentares, enfraquecendo as componentes

inerentes à sociedade tradicional¹. Por outro, geram-se condições propícias à exaltação das diversidades culturais, nas quais a natureza e as tradições alimentares se constituem como um eixo privilegiado para a afirmação das memórias e identidades locais.

A ênfase nas questões de saúde associadas ao prazer de comer acentua-se de dia para dia. Esta tendência tem sido notória, desde os finais do século XX, com o aumento da incidência das chamadas «doenças da civilização», originadas por estilos de vida sedentários associados a um modelo de consumo alimentar, dito «ocidental». Talvez essa incidência seja também uma das razões que estão na origem de uma maior atenção aos modos de produção dos alimentos e à sua origem, com o necessário reforço de consumos de proximidade e, obviamente, da sustentabilidade ambiental e social que lhes estão inerentes. O equilíbrio corporal e da saúde ultrapassa a dimensão da quantidade, da variedade e do tipo de alimentos. Em décadas passadas, as recomendações alimentares procuravam sobretudo incidir sobre o que comer, em que quantidades e proporções, de que é exemplo a «pirâmide alimentar» e a «roda alimentar». Já não é só disso que se trata. Como e onde produzimos e transformamos os alimentos? Que consequências resultam na Natureza dos modelos de consumo e produção atuais?

O momento especial que vivemos veio colocar em posição primordial tudo o que diz respeito à subsistência humana e particularmente à alimentação e à natureza. Um maior acesso à informação e à educação, viagens, descobertas e outras interações vieram promover aculturações alimentares e mudanças nas práticas e hábitos alimentares. Sabendo que uma alimentação saudável passa necessariamente pela predominância de alimentos de origem vegetal, será inevitável interrogarmo-nos: porquê não atender a produtos cujos modos de produção sejam mais sustentáveis, usando espécies autóctones mais adaptadas à natureza onde se inserem? Se são relativamente bem conhecidas as vantagens em consumir dentro de critérios de proximidade, como vantagem ambiental e de equidade social, o que poderemos fazer? Qual o lugar da natureza em todos estes processos? Corroboramos aqui o pensamento de

¹ Este tipo de sociedade encontra-se estabelecida em regras e costumes que se traduzem na organização da vida doméstica e comunitária com base em mecanismos de entajuda e solidariedade. A principal actividade é a agricultura de subsistência. Caracteriza-se por uma organização social específica, com uma fraca divisão do trabalho e com a presença daquilo que Émile Durkheim designou por «solidariedade mecânica». Nestas sociedades, os valores que as estruturam dão lugar a formas de vida comunitária que sobrepõem a consciência coletiva à consciência individual. Em Portugal, são hoje em dia praticamente residuais embora, na memória coletiva, continuem a subsistir memórias de vida comunitária, nomeadamente as que se exprimiam nas relações de entajuda alimentar do passado.

Emanuele Coccia (2019), para quem «as plantas são os verdadeiros mediadores: são elas os primeiros olhos que pousaram e que se abriram sobre o mundo, são o olhar que consegue percebê-lo em todas as suas formas. O mundo é, antes de tudo, o que as plantas souberam fazer dele. São elas que *fizeram* o nosso mundo...» (p. 38), constituindo a parte mais significativa da nossa alimentação. Mesmo quando se trata de alimentos de origem animal, na sua génese estão as plantas que lhes serviram de alimentação.

NATUREZA, ALIMENTAÇÃO E SENTIDO DO LUGAR

Depois de se assistir à desertificação dos campos, ao êxodo para as cidades em busca de uma vida melhor, a natureza deixada para trás tornou-se alvo de novos olhares. A paisagem habitada por recursos tangíveis – arvoredo, plantas, comunidades, horizontes – e por outros tantos contornos intangíveis ou imateriais – cultura oral, saberes, modos de ser – passou, entretanto, a ser classificada como património a preservar e a valorizar. E não só a paisagem: os recursos, um a um, nomeadamente os que forjaram parte da identidade alimentar das regiões são actualmente alvo de interesse e de valorização, enquanto patrimónios a salvaguardar. Reconhecidos como recursos endógenos, que podem ser integrados em novas dinâmicas que potenciem o desenvolvimento local. Segundo Marc Augé, na sua conhecida obra *Non-lieux, introduction à une anthropologie de la surmodernité* (1997) sustenta, nesta lógica, que a revalorização das tradições alimentares, enquanto factor de identificação cultural – sinónimo de um movimento mais amplo de patrimonialização dos saberes e fazeres locais –, traduz assim a afirmação do sentido do lugar, do regresso às raízes e ao interesse focado na redescoberta do local e da sua cultura num determinado tempo e espaço.

Dito de outro modo, apesar da tendência global para a estandardização das práticas alimentares, são nítidas as tendências em sentido contrário, ou seja, as que procuram afirmar a diversidade dos hábitos e dos gostos alimentares, enraizados em diferentes culturas e paisagens alimentares locais. Ainda segundo o mesmo autor, «a globalização traz também consigo a insistência na diversidade, a tentativa de recuperação das tradições locais perdidas e o ênfase posto na identidade cultural local...» (Augé 1997, p. 70). E esta identidade cultural é construída através de atitudes, processos, gestos, seres vivos e objectos que deixaram de ter uso ou sentido no presente, mas que o presente reclama, porque deles necessita. Entre eles, as culturas alimentares tradicionais. Neste sentido, o reavivar das tradições, como um «renascimento», não poderá ser encarado como um regresso ao passado, mas sobretudo como forma de adaptação ao presente.

Uma das consequências deste processo de adaptação manifesta-se nos diferentes modos de reinvenção das tradições alimentares, com particular relevância na sua ligação à natureza. A procura da ruralidade esquecida, dos métodos de produção agrícola antigos e das tradições culinárias ancestrais são manifestação da moderna necessidade de enraizamento cultural e identitário. No actual contexto de vida urbana, obviamente, este processo está para além do alimento em si próprio, podendo ser interpretado como uma tentativa de equilíbrio de modos de vida num sentido mais amplo. Talvez uma compensação à industrialização e padronização da esfera alimentar.

A extinção de uma espécie, para além do que significa em termos da perda de diversidade, significa também a perda dos sabores e patrimónios que lhe estavam associados. Esta questão explica, em parte, a grande atualidade dos debates em torno da relação da botânica com a gastronomia. Se as questões da qualidade dos vegetais na alimentação, e do processo de produção, bem como das respectivas sementes utilizadas, interessam desde há muito os profissionais destas áreas, foi nos dias de hoje que a sua visibilidade se tornou mais premente. Os campos, transformados em áreas de produção intensiva com a introdução/cultivo de novas espécies cujas rendibilidades são mais elevadas do que as das autóctones, tornam-se espaços inóspitos, o que, por oposição, fomenta no imaginário do consumidor a construção idílica dum lugar e dum tempo em que as tradições alimentares estavam fundadas em ecossistemas produtivos sustentáveis. A atual atração pela natureza, e pelas plantas em geral, manifesta-se não só pelos aspectos lúdicos, de fruição e contemplação estética dos campos, jardins, canteiros ou floreiras, mas também utilitários. É, por conseguinte, um elemento complementar e intrínseco à vida nas cidades.

Uma das propostas que vem emergindo é a reconstrução da cultura gastronómica local, como uma das componentes das novas dinâmicas de territorialização das práticas de lazer e de consumo alimentar. Com ela despontam as interrogações: como estimular/cultivar este renascer do interesse pela natureza ou pelas culturas alimentares locais? Como perceber o interesse pelo património natural? Como integrar as temáticas da sustentabilidade e da multifuncionalidade nas estratégias de desenvolvimento de um território? Aqui, o reencontro com as tradições pode traçar um eixo a partir do qual satisfazemos os múltiplos requisitos de uma prática de consumos qualitativos, tendentes ao bem-estar pessoal e à conservação dos equilíbrios da natureza. Isto é traduzido nas preocupações que se revelam na actual procura de produtos genuínos, associando-se esta procura ao ordenamento do território, à defesa e valorização da paisagem e à diversidade na agricultura. O espaço rural torna-se assim um espaço de reencontro das tradições e dos

hábitos alimentares com o território², com o património natural e cultural, com os sabores tradicionais específicos em particular. Assim sendo, torna-se oportuno que nos centremos na questão dos novos usos dos campos. O revisitar de formas de produção agrícola, de preparação culinária e de práticas de consumo sustentáveis para a natureza e para a saúde individual, direcionamos para a reconstrução da memória e identidade dos lugares.

Neste contexto, as plantas silvestres com valor alimentar e as ervas aromáticas e medicinais integram o conjunto dos recursos endógenos a valorizar não só pelo seu valor utilitário mas sobretudo porque a sua existência traduz práticas de gestão dos ecossistemas e da agricultura mais consentâneas com a conservação da natureza. Associados a uma época em que as práticas sociais e as práticas agrícolas eram bem diferentes das atuais a sua valorização é hoje em dia encarada como uma expressão de modernidade.

Basicamente, pretendemos voltar a utilizar em mais larga escala estes recursos, mas procuramos encarar questões tão fundamentais como a conservação da natureza, da qualidade dos solos e da gestão da água.

REGRESSAR ÀS PLANTAS SILVESTRES ALIMENTARES³

A consciência do declínio da biodiversidade e o desejo de fugir à monotonia e padronização dos sabores são a motivação e o ponto de partida. O conhecimento atual sobre as espécies vegetais silvestres com valor alimentar e as possibilidades que se oferecem para as cultivar de modo sustentável, «eco-friendly», podem trazer, através da sua divulgação junto do grande público, a noção de que podemos usufruir de sabores «novos» a redescobrir, reinventar as tradições e, simultaneamente, consumir alimentos saudáveis e estimulantes.

Pelo papel que o reino vegetal tem na vida dos seres, na atmosfera e no clima, e vice-versa, afigura-se inegável a necessidade de pensar, viver e desfrutar da natureza e dos seus recursos de forma dita sustentável. Ou seja, atender ao que as plantas têm de essencial para a nossa vida e às condições que são necessárias para que as espécies vegetais se multipliquem sem comprometer a biodiversidade.

² Este conceito insere-se numa tipologia mais vasta sobre as dinâmicas de aproximação ao espaço rural/«reencontros», apresentadas por Ferreira (1999).

³ Ao longo do texto utilizaremos indistintamente a designação de plantas silvestres alimentares, plantas silvestres comestíveis ou plantas da flora silvestre com valor alimentar.

Até muito recentemente, por volta do terceiro quartel do século XX, era muito comum a colecta (ou *foraging*) para consumo local. Com o abandono da cultura de cereais, com a introdução de mecanização e da agricultura intensiva, as espécies silvestres mais consumidas pelas populações rurais começaram a ser mais raras. Por outro lado, o aumento de consumidores destas espécies vegetais conduziu ao interesse na comercialização das mesmas, tendo a aumento da coleta provocado alertas sobre a possibilidade de extinção ou rareamento. Do reconhecimento destes factos nasceu a consciência da necessidade de abrir novos caminhos e métodos para obter quantidades suficientes que satisfaçam a procura, daí a necessidade de encetar o cultivo destas espécies silvestres. Caminho que tem sido feito de várias formas.

Ao passo que as plantas aromáticas têm tido um desenvolvimento considerável, graças às suas características terapêuticas e/ou condimentares, a ponto de se estabelecer a sigla PAM⁴, o que reflete um interesse geral em crescendo, já as silvestres, com uma ou outra exceção – a beldroega, a acelga, a sorrel, (também conhecida por azedinha), entre outras –, têm estado envoltas no esquecimento, sendo praticamente desconhecidas das novas gerações.

Pela nossa parte já lhes dedicamos atenção há mais de duas décadas, especialmente através de dois projetos de Desenvolvimento, Experimentação & Demonstração⁵ desenvolvidos no Alentejo, nos quais os recursos silvestres alimentares constituíam o tema federador. O primeiro projeto sobre o tema foi desenvolvido em Alcácer do Sal e intitulava-se: «*Inovar e valorizar as tradições alimentares enquanto precursoras da conservação da natureza e de desenvolvimento local em Alcácer do Sal*», PO AGRO DE&D (2001-2005)⁶. Esta experiência prosseguiu em Vendas Novas, com o Projecto de Desenvolvimento Experimentação & Demonstração, «*Novas dinâmicas multifuncionais em espaço rural: um ecomuseu de recursos florestais com um horto pedagógico de plantas silvestres alimentares*», PO AGRO DE & D (2005 – 2008) que decorreu na Escola Agrícola D. Carlos I, em Vendas Novas⁷. Ou ainda, focando a importância destes recursos no conjunto de outros recursos patrimoniais na construção do «lugar» (Valagão 2002).

O interesse e paixão por estas matérias tem-se manifestado de forma transversal: cozinheiros, estudantes, investigadores, público em geral têm despertado

⁴ PAM: acrónimo de Plantas Aromáticas e Medicinais.

⁵ São os conhecidos Projetos de Desenvolvimento, Experimentação & Demonstração (PO AGRO DE & D), financiados pela União Europeia.

⁶ Este projeto deu origem ao livro Valagão, Maria Manuel (org.) (2006). *Tradição e Inovação Alimentar. Dos Recursos Silvestres aos itinerários turísticos*. Lisboa: Edições Colibri/INIAP.

⁷ Deste projeto resultou o livro Valagão, Maria Manuel (org.) (2009). *Natureza, Gastronomia & Lazer. Plantas Silvestres Alimentares e Ervas Aromáticas Condimentares*. Lisboa: Edições Colibri/INIAP.

para o papel das plantas silvestres, no enfoque da sustentabilidade dos ecossistemas e na diversificação das gastronomias. Além disso, a domesticação de algumas espécies da flora silvestre com valor alimentar pode também contribuir para a proteção das espécies em vias de extinção através do repovoamento de *habitats*, assegurando um fornecimento regular de novas espécies vegetais para consumo. Este é o caminho para dispor de sabores novos ou para a redescoberta de antigos, para fomentar a salvaguarda destes recursos que são, ou já foram, característicos e identitários do património natural da flora local.

O objetivo principal destas experiências de investigação aplicada foi sensibilizar para a importância dos recursos silvestres na conservação da natureza e do desenvolvimento local tal como o próprio título indica, através do estudo das tradições alimentares e da criação de itinerários turísticos integrados (Valagão 2006, Joaquim e Moreira 2006). Já no Projeto de Vendas Novas, tratou-se da constituição de um Ecomuseu de Recursos Florestais, criando um núcleo museológico de plantas silvestres alimentares e ervas aromáticas condimentares; o projeto era pedagógico e com fins de turismo cultural e gastronómico. Isto porque as plantas silvestres alimentares e as ervas aromáticas condimentares são recursos endógenos identitários da gastronomia local e constituem um potencial a valorizar, com fins pedagógicos e de lazer, abrindo uma via de desenvolvimento local. Para tal, procurou-se interpretar e organizar os saberes relacionados com esses recursos e outros mais especializados, em torno de uma iniciativa que tivesse não só uma função demonstrativa e pedagógica, mas também uma função económica, através da possibilidade de integrar formas de turismo de natureza.

Na verdade, a conservação da biodiversidade e a reconstrução de ecossistemas naturais constituem «o único sistema que cria ferramentas de abordagem ao futuro. É a solução imediata para a construção da sustentabilidade e o melhor instrumento para a incerteza das alterações climáticas» (Sendim 2020). Neste sentido, a presença/abundância de recursos vegetais espontâneos com valor alimentar constitui também um sinal identificador da biodiversidade na paisagem. Alguns deles também identificam algumas tradições da cozinha familiar cujas práticas se vão perdendo e, por vezes, só existem memórias vivas. É esta diversidade que importa identificar e valorizar, para que não se percam nem os saberes a eles associados, nem as espécies que lhes conferem sabores específicos. Ainda para mais, porque sendo a gastronomia parte integrante do património cultural de um território, a sua interpretação e conhecimento articulam-se com a história, com os recursos locais e a paisagem, os quais se assumem como elementos-chave de valorização patrimonial e turística. Integrar as temáticas da conservação da natureza, da paisagem e do desenvolvimento local com a valorização das tradições alimentares e a sua inovação como forma

de desenvolvimento dos territórios rurais constitui a melhor forma de pôr em prática as inter-relações e as interdependências entre a alimentação, a paisagem e o ambiente, alargando a nossa compreensão dos territórios, do equilíbrio local e da sua dimensão antropológica e cultural.

PAISAGEM, TRADIÇÕES E PATRIMÓNIOS

Para melhor explicitar o conceito de paisagem utilizado neste artigo socorremo-nos da abordagem da obra de Ilídio Alves de Araújo (2022)⁸:

“A Paisagem não é apenas o que cada observador percebe no compartimento territorial em que se situa (vendo-o, cheirando-o, tasteando-o, ouvindo-o...), (...) Uma paisagem pode definir-se, pois, como um compartimento da superfície terrestre que, com o conjunto de sistemas produtivos (bióticos, abióticos e mistos – naturais e artificiais) nele contidos (e que o caracterizam e definem) constitui o habitat de uma comunidade humana e permite distingui-lo de qualquer outro da mesma espécie. Esse conceito engloba o de «território», considerando-o em simultâneo com a respetiva geomorfologia, as suas rochas e os seus solos, com o seu clima e os seus microclimas, as suas águas e a sua atmosfera (límpida ou poluída), com a sua flora e a sua fauna, com os homens e as suas casas e caminhos, os seus campos e as suas matas, as suas fortalezas e as suas plataformas de lançamento de foguetes, e é também a forma como nesse compartimento tudo isso se encontra arrumado e integrado em sistemas funcionais interlaçados e interdependentes, e de cuja racionalidade de conceção e coerência de funcionamento depende a felicidade da comunidade humana nele instalada”. (pp. 49-50)

Ora, é precisamente nesta integração «em sistemas funcionais interlaçados e interdependentes» que se podem compreender as tradições alimentares. Elas traduzem sobretudo a história das relações das pessoas com os recursos, com as fontes alimentares. Assim se entende que a escassez de produtos possa estar na origem da criatividade da cozinha portuguesa, nos hábitos tradicionais de frugalidade, sobretudo dos produtos mais nobres e mais caros, como as proteínas animais. Parte significativa das suas tradições centra-se, pois, numa cozinha familiar de subsistência, que acentuou o carácter inventivo na procura de bons sabores com poucos ingredientes. Em Portugal, nas cozinhas do Sul do país, um desses ingredientes são as ervas aromáticas cujo papel primordial na saúde hoje é sobejamente conhecido. E também algumas plantas espontâneas com valor alimentar. Quanto aos procedimentos, fazem parte do património intangível e foram repetidos ao longo dos tempos e transmitidos

⁸ Esta obra teve como coordenadores da edição e Introdução Fernando Santos Pessoa e José Carlos Costa Marques.

oralmente de geração em geração. Tornados intemporais, estes saberes encerram em si toda uma cultura inerente à vida do grupo doméstico em diferentes épocas de trabalho e de sociabilidade, sendo as práticas alimentares consonantes com os ciclos agrícolas, sazonais e ritualizadas por ciclos de festividades, muitas delas religiosas (realidade bem diferente da atual).

Quer a cozinha frugal do quotidiano, quer a mais elaborada, dos momentos festivos, são expressões duma arte das mais efémeras que se podem conceber. Vejamos: elaborada duas ou três vezes por dia, acontece e desaparece quase sem deixar vestígios. Aqueles que deixa ficam na memória dos sentidos, em registo de imagens ou na literatura. Cada momento gastronómico, à semelhança de qualquer outro de criação artística ou ritual, é sempre único. A sua diversidade, característica maior das cozinhas mediterrânicas, constitui um património de reconhecida atratividade. Conhecer essa diversidade, divulgar a importância da conservação do património vegetal tradicional e das espécies autóctones que lhes conferem sabores singulares, significa também contribuir para a sustentabilidade. Contém em si mesma muito do processo da produção alimentar e da evolução verificada na exploração dos recursos e no respeito dos ecossistemas.

Os sistemas agroflorestais marcam profundamente a paisagem de Portugal refletindo as potencialidades dos territórios e a intervenção humana no seu entorno. Desde um Norte de solos graníticos e xistosos e influências mais atlânticas, ao Sul de solos calcários, e inserção mais mediterrânica, a diversidade da paisagem traduz o labor humano com vista a responder a necessidades específicas das quais a predominante foi a alimentação não comprometendo o equilíbrio dos recursos naturais através de práticas ancestrais que mantinham a harmonia de desenvolvimento agroflorestal sustentado.

As paisagens do Sul, caracterizavam-se no passado por extensas áreas de cultura de cereais (trigo sobretudo) e pelo montado, na região do Alentejo. Falamos no passado uma vez que parte significativa desta paisagem está a ser transformada pelas monoculturas da oliveira e da vinha. E também por outras culturas, antes inexistentes enquanto cultura intensiva nestes territórios, como é o caso da amendoeira (no Alentejo), ou do abacate (no Algarve). No seu conjunto, esta forma de desenvolvimento económico causa apreensão e alertas quanto aos efeitos nocivos nos ecossistemas e na vida das populações, pelo declínio da biodiversidade, o empobrecimento dos solos e esgotamento de reservas aquíferas.

O montado é um sistema agroflorestal de utilização multifuncional e sustentada da paisagem e dos seus recursos – que integra formas de aproveitamento das árvores, sejam elas o sobreiro, a azinheira ou o pinheiro manso – e

de produtos agroflorestais e cinegéticos dos outros estratos da paisagem. Estes são constituídos pelas pastagens, matos, apicultura, exploração de plantas aromáticas e medicinais, bem como de cogumelos silvestres e recursos cinegéticos, entre outros. Integram-no, também, formas de povoamento próprias, que se estruturam em aldeias, em quintas, nos montes, e nas herdades. Em todos eles se observa o aproveitamento simultâneo dos recursos silvestres com os dos produtos das hortas e hortejos, onde crescem espécies autóctones e naturalizadas com uso alimentar.

Os saberes relacionados com a utilização destes recursos agroflorestais são também uma forma de gestão e de conservação da paisagem. Constituem-se como marcos de continuidade da presença humana nesse espaço. São recursos intangíveis, parte integrante da biodiversidade local e que moldaram parcialmente a identidade alimentar e cultural da região. Por si só, ou integrados em outros recursos patrimoniais da região, são elementos de atração que poderão por exemplo servir para criar itinerários turísticos integrados (Joaquim e Moreira 2006).

Hoje em dia, falar de sustentabilidade implica uma abordagem integrada, em que as heranças do passado se imbricam na modernidade. Recuperar e perceber quais são os fundamentos das tradições, nomeadamente alimentares e gastronómicas, tornou-se uma vertente incontornável a ser integrada em dinâmicas de desenvolvimento. A par da gastronomia, a paisagem e os elementos que configuram os territórios rurais estão profundamente associados aos conceitos de natureza e de ambiente, encontram-se presentes no imaginário coletivo e são encarados como um valioso património natural a preservar e valorizar (Vieira 2007). Essa revalorização tem de ser encarada numa perspetiva tanto ambiental e cultural quanto económica, numa conceção destes espaços enquanto patrimónios multifuncionais e intergeracionais. Algo que implica uma nova atitude ética e será tanto mais eficaz quanto esta valorização patrimonial congregar funções produtivas e funções culturais, ambientais e recreativas, pedagógicas, simbólicas e estéticas.

De acordo com uma abordagem contemporânea, e segundo Pessoa (2001):

“o património é cada vez mais entendido como um conceito global, em que entram a natureza, e o meio natural em que vive determinada população humana, e o resultado da elaboração mental e do trabalho dessa mesma população nas suas intervenções sobre a realidade biofísica que a envolve, para conseguir primeiro a sua sobrevivência e, mais tarde, para fazer evoluir a sua existência. (...) Todas as intervenções humanas e o residual dos elementos naturais estão inscritos nas paisagens”. (p. 85)

Nesse sentido, «refletir sobre o Património é, em grande medida, refletir sobre a Paisagem» (Pessoa 2001, p. 85) e sobre a evolução das práticas alimentares, salientamos nós, ligadas aos recursos agrícolas na lógica de proximidade. Acresce que, se «a nossa cozinha é a paisagem posta na panela»⁹, ou ainda «gastronomia e cozinha são duas faces da mesma moeda» (Salvador 2016), a recuperação das cozinhas tradicionais e dos produtos alimentares que as constituem são também uma forma de dar relevo às especificidades do território e das suas paisagens, resultado da simbiose entre património natural e património cultural, através de uma presença humana concertada com o equilíbrio ambiental. A paisagem contribui, pela sua singularidade, para a identidade local e reflete a história e a interação entre a população local e a natureza.

Aqui chegados, nesta reflexão sobre tradições, patrimónios e paisagens alimentares, importa relançar um olhar sobre os métodos de produção ancestrais. Neles se via garantida a manutenção dos ecossistemas e da biodiversidade da qual faziam parte espécies silvestres comestíveis, algumas delas complementando a alimentação em vitaminas e sais minerais, nas épocas do ano em que os vegetais tradicionais ainda não estavam disponíveis. Os processos de cultivo e de amanho das terras e das florestas, com o necessário manejo dos animais, que foram seguidos no passado, sabe-se hoje, eram processos regenerativos da capacidade dos solos e da conservação da biodiversidade. Por conseguinte, cuidar, conservar e gerir a terra e a água de forma regenerativa no processo de produção de alimentos sempre foi preocupação dos agricultores. É mais do que praticar o método de produção biológico. Isto porque se o agricultor bio se limita a substituir adubos e pesticidas químicos de síntese por fertilizantes minerais e orgânicos ou por pesticidas minerais e biopesticidas, está a fazer agricultura biológica respeitando as regras da produção certificada, mas de facto ainda não está a contribuir para um desenvolvimento harmonioso dos ecossistemas. A solução, será uma abordagem holística da agricultura que cruza os princípios da agricultura biológica com práticas de rotatividade e de pousio do solo, combinando a gestão da terra com o adequado manejo da produção extensiva de animais, por forma a recuperar a natural fertilidade dos solos sem recorrer a adubos de síntese química. Utilizando uma considerável diversidade de práticas¹⁰, a agricultura regenerativa, cujos benefícios para o meio ambiente são por demais evidentes, ocupa-se da recuperação dos solos empobrecidos, garantindo o seu bom uso.

⁹Josep Pla, citado por Santi Santamaria, a propósito das razões do declínio da cozinha tradicional catalã.

¹⁰ Rotação de culturas, ou cultivo sucessivo de mais de uma espécie no mesmo solo...; pastagem de gado (com vista a estimular o crescimento das plantas); limitado (ou nenhum) uso de fertilizantes e pesticidas; promoção do bem-estar animal e de práticas justas de trabalho para os produtores.

Valorizando os micro-organismos e insetos neles presentes, fundamentais para a manutenção da terra, está naturalmente associado o desenvolvimento e a utilização de biofertilizantes preparados com recursos naturais.

Em Portugal há cada vez mais exemplos de explorações agrícolas que praticam uma agricultura regenerativa. Citamos como exemplos, entre tantos outros, a Herdade do Freixo-do-Meio, em Montemor-o-Novo, a Herdade de São Luís, também em Montemor-o-Novo (com manejo extensivo de todas as espécies), o Projeto Regenerar, em Idanha-a-Nova¹¹, a «Landscape farm», em Santarém, ou ainda, a uma escala mais pequena citamos o exemplo da agricultura biológica praticada por António Rosa, da empresa "Alcagoita", em Aljezur, com a recuperação de variedades autóctones de batata doce e de amendoim.

No entanto, a tendência moderna de práticas alimentares que combinem saúde com tradição é cada vez mais mediatizada por factores de insegurança e incerteza, que afetam o consumidor e que se relacionam com a crescente visibilidade social da relação entre a alimentação, a saúde e o ambiente. É neste contexto de insegurança quanto ao consumo alimentar que se poderá compreender a importância atribuída às questões da procura da autenticidade, do que é genuíno, biológico, local, de proximidade. Procura-se uma alimentação que respeite a sazonalidade de produtos que tenham percorrido a menor distância entre o local de cultivo e o de consumo, a já referida produção de proximidade, bem como o consumo de alimentos pouco processados. A estas tendências associa-se o crescente número de consumidores «bio», a bio atitude, nascida de conceitos ecológicos e higienistas e de preocupações que relacionam simultaneamente práticas eco responsáveis com formas de alimentação saudável. Muitos autores têm refletido sobre estas tendências e questões.

Como explicou Karen Montagne (2008), a tendência de consumo de produtos «bio» é sobretudo determinada pelo questionamento não só ao nível das práticas alimentares, mas sobre modos de vida e motivos ecológicos no geral, sem esquecer razões de sustentabilidade social. Em certa medida, a

¹¹ Quanto ao concelho de Idanha-a-Nova, existem, na Revista *ADUFE*, referências a usos tradicionais das plantas espontâneas, com particular destaque para as atividades do *Projeto Regenerar*. Note-se que a base deste projecto assenta num processo vivido, na troca intercultural e na partilha, integradas e inspiradas no meio natural. Pressupõe, portanto, a evolução da consciência, tanto individual como grupal, não só acerca dos recursos de que dependemos (de acordo com a Global Footprint Network, e várias outras fontes oficiais, a humanidade usa atualmente o equivalente a 1,6 planetas de molde a proporcionar os recursos globalmente requeridos e a absorver todos os nossos resíduos), mas também do papel que cada um tem, como parte do todo, na continuidade, aumento e enriquecimento desses bens e recursos. Pretende-se assim recorrer a conexões reais ao meio, pelo reconhecimento e compreensão transversal e multidisciplinar dos seus elementos e padrões, isto como ponto de partida para resoluções criativas que apontem novas soluções, eficientes e permanentes.

crescente procura de alimentos de produção biológica pode traduzir-se também por «trazer» o campo para a cidade, reinventando a natureza em pequenos núcleos de produção urbanos que respondam às necessidades de consumir seguro. No seu «quotidiano alimentar», o consumidor vive um equilíbrio instável e de incertezas, em que modernidade e tradição coexistem. Este estado de insegurança também pode ser relacionado com aquilo a que Anthony Giddens (1997) denominou como *incertezas e riscos fabricados*¹² nos projetos individuais, nos quais a questão do modo como se deve viver é constantemente reformulada face aos condicionalismos da vida moderna.

Neste sentido, a valorização social das tradições e identidades alimentares locais inscreve-se em tendências mais genéricas de expansão dos consumos qualitativos e de novas necessidades e aspirações de natureza social e ambiental por parte dos consumidores¹³. Estas necessidades têm dinamizado a procura de produtos e serviços associados quer à qualidade de vida em geral, à saúde e ao lazer, quer à alimentação em particular, dando lugar à emergência dos ditos «consumos qualitativos»: lúdicos e culturais, estéticos e desportivos, de educação e de saúde, entre outros (Costa et al. 2000, p. 25). Nesta lógica a busca de enraizamento cultural, identitário e territorial, a par do fenómeno da urbanização, orienta as práticas de lazer para um tipo de procura turística centrada na cultura e no património. Nomeadamente no património rural, nas suas componentes materiais e imateriais, onde os recursos florísticos, os habitats das plantas assumem particular relevância.

ECOSSISTEMAS DE OBSERVAÇÃO

¹² Os conceitos genéricos de incertezas ou riscos fabricados ou manufaturados fazem referência a algo que não é obra de influências exteriores, como seja uma catástrofe natural, mas sim que é o resultado da intervenção humana nas condições de vida social e na natureza, ou seja, que têm uma origem social. Por outras palavras, o que diferencia os riscos atuais não é apenas a sua amplitude «já que os perigos que representam afectam potencialmente todos, ou um grande número de indivíduos, à superfície do globo. De igual importância, porém, é o contraste existente nas suas origens. A incerteza fabricada remete para os riscos criados pelo iluminismo – a intrusão constante na nossa própria história e as ingerências da natureza» (Giddens 1997, p. 67). Este conceito de incertezas e riscos fabricados foi igualmente tratado na obra conjunta de Ulrich Beck, Anthony Giddens e Scott Lash (2000). *Modernização Reflexiva. Política, Tradição e Estética na Ordem Social Moderna*. Oeiras, Celta Editora.

¹³ Importa salientar que não nos referimos a um conceito genérico de consumidores, mas sim dos que protagonizam uma «procura expressa em nichos de mercado». Estes nichos associam-se essencialmente aos interesses das «novas elites globalizadas» constituídas por círculos de investigadores, gestores e técnicos de empresas multinacionais, funcionários e peritos de instituições supranacionais e de organizações não governamentais, de jornalistas, cientistas e outros «viajantes globais». A noção de elites globalizadas foi utilizada pelo Grupo de Lisboa (1994) para designar a constituição de uma nova classe, ou de uma classe reconstituída em novos moldes, de âmbito global (Costa et al., 2000).

A flora portuguesa caracteriza-se por uma considerável diversidade de espécies e ecossistemas. Consequentemente, as plantas da flora silvestre com valor alimentar e/ou aromático e medicinal distribuem-se praticamente por todo o território¹⁴, resultando da situação geográfica e climática privilegiada de Portugal. Os espaços onde vegetam estas espécies espontâneas com valor alimentar e medicinal variam desde os territórios do interior rural até às zonas húmidas do litoral, rias, sapais e lagunas. Estes últimos são ecossistemas onde se podem encontrar plantas espontâneas comestíveis tais como a salicórnia e a salgadeira entre muitas outras tal como se pode ler no trabalho de André Carapeto (2013), Levantamento Etnobotânico na Reserva Natural do Sapal de Castro Marim e Vila Real de Santo António, editado pelo Município de Castro Marim.

Estudámos as plantas em três ecossistemas com características mediterrânicas: Alentejo, Algarve e concelho de Idanha-a-Nova (este último, embora sendo um território de transição, também apresenta características mediterrânicas, sobretudo na diversidade de espécies que aí vegetam). Familiarizámo-nos com os seus usos alimentares e medicinais nos concelhos de Alcácer do Sal, de Vendas Novas, de Idanha-a-Nova e em diversas localidades situadas no Barrocal Algarvio¹⁵, pertencentes aos concelhos de Alcoutim, Aljezur, Faro, Loulé, S. Brás de Alportel, Tavira, Castro-Marim e Vila Real de Santo António. Nestes últimos concelhos, para além das plantas do Barrocal existem, com particular interesse, as plantas que vegetam no sapal. Algumas espécies foram também observadas nas Serras do Caldeirão e de Monchique (concelho de Aljezur), bem como na Costa Vicentina e no Sudoeste Alentejano.¹⁶ Mais a Norte,

¹⁴ A este respeito veja-se a importante obra de André Carapeto, Paulo Pereira e Miguel Porto (2021). *Guia da Flora de Portugal*, recentemente editada pela Imprensa Nacional Casa da Moeda (INCM) e da Câmara Municipal de Lisboa, e que teve a coordenação científica da Sociedade Portuguesa de Botânica.

¹⁵ Sobre a flora com valor alimentar e medicinal da região do Algarve, destaca-se o trabalho realizado, nas décadas de 70 e 80 do século passado, por D. J. Maberley e P. J. Placido (1993). *Algarve, Plants and Landscape. Passing Tradition and Ecological change*. Refira-se também, relativamente à mesma época, o trabalho de John e Madge Measures, *Portugal meridional- Gentes, tradições, fauna e flora*, publicado pela Associação IN LOCO em 1995. De qualquer forma, já no séc. XIX, João Baptista da Silva Lopes, na sua *Corografia ou Memória Económica, Estatística e Topográfica do Reino do Algarve*, descrevia diversas características e usos de espécies espontâneas do Algarve, com interesse económico. Desde plantas aromáticas e medicinais a outras com diferentes utilizações conferentes de um valor económico (casos exemplares os da aroeira, do zimbros, do almeirão, da diabelha, da escorcioneira e de tantas outras quase desconhecidas nos dias de hoje, ainda que partes integrantes da flora espontânea do Algarve). Mais recentemente, há que referir os estudos *Plantas Silvestres Comestíveis do Algarve*, da autoria de Anabela Romano e Sandra Gonçalves (2015), ou *Plantas do Algarve com interesse ornamental*, de Fernando Santos Pessoa, José Rosa Pinto e José Rocha Alexandre (2004).

¹⁶ Sobre a flora do Alentejo com valor medicinal destaca-se a incontornável obra de José Salgueiro, *Ervas, Usos e Saberes. Plantas Medicinais no Alentejo e outros Produtos Naturais* (2004) e para o

observaram-se os ecossistemas da Beira Baixa, no concelho de Idanha-a-Nova, onde as fortes influências mediterrânicas, com as suas áreas de montado, favorecem o desenvolvimento de plantas adaptadas a ambientes de secura. Idanha-a-Nova caracteriza-se pela presença de granitos e por rochas mais antigas com xistos e grauvaques do Grupo das Beiras. Integrando o Parque Natural do Tejo Internacional, localiza-se na subprovincia Luso-Extremadurense, inserindo-se nos domínios climáticos de duas séries luso-extremadurenses, de acordo com a caracterização bioclimática: série da azinheira *Pyro bourgaeanae-Querceto rotundifoliae sigmetum* e série do sobreiro *Sanguisorbo agrimonioidis-Querceto suberis sigmetum*. Desta subprovincia são característicos ainda os medronhais, que correspondem a associações pré-climáticas *Phillyreo angustifoliae-Arbutetum unedonis*, os zambujais da *Asparago albi-Rhamnetum spiculosae* e os estevais da série da azinheira *Genisto hirsutae-Cistetum ladaniferi*. (Carvalhinho, 2004).

Quanto ao Alentejo, nos concelhos de Vendas Novas e de Alcácer do Sal o montado de sobreiro domina a paisagem, complementada por culturas agrícolas e áreas florestais de pinheiro-manso ou de eucalipto, em povoamentos puros ou consociados com sobreiro, espécies estas que têm vindo a adquirir relevância no sector florestal do concelho de Vendas Novas. O montado de sobreiro é um espaço de heranças culturais e fonte de rendimento múltiplos, sendo que o sobreiro (*Quercus suber*) é uma espécie que se desenvolve, principalmente, na zona mediterrânea com influência atlântica, do Sul da Europa e do Norte de África. No território português, é uma das espécies mais características da paisagem pela sua representatividade em termos de ocupação da área florestal, presença na cultura, memória geográfica e histórica e na riqueza económica e ambiental. Os seus principais povoamentos situam-se nas bacias a Norte e a Sul do Tejo e do Sado sendo possível, no entanto, encontrar esta espécie em quase todo o território a Sul de Portugal. Falar do sobreiro implica fazer referência ao montado do sobreiro, uma vez que, no nosso território, a maior parte dos sobreiros se insere neste tradicional sistema multifuncional. Como ilustrou Vieira Natividade (1939), «quando falamos em Portugal de cultura suberícola, a todos ocorre a imagem do montado alentejano, essa exploração complexa, única no mundo, que transforma a floresta em pomar e lhe associa outras atividades agrícolas – a cerealicultura e a pecuária – numa curiosa e feliz comunhão» (1939, p. 6).

Um das mais-valias ambientais desse sistema estável e multifuncional é a enorme diversidade biológica que contém, constituindo também uma barreira face

Sudoeste Alentejano e Costa Vicentina, o livro de Ana Luísa Simões e Ana Carla Cabrita, *200 Plantas do SW Alentejano & Costa Vicentina*, (2014).

às tendências desertificantes, que ocorrem numa parte importante das regiões mediterrânicas. A manutenção deste sistema de uso múltiplo agro-florestal e de preservação do sobreiro, como espécie de valor patrimonial, é de extrema relevância para a diversidade biológica e para a continuidade dos bens e serviços que se geram nos âmbitos florestal, industrial, cinegético e turístico, aspetos em que temos insistido continuamente e têm de ser considerados em todos os projetos agrícolas. Este contexto de arvoredos e recursos silvestres não arbóreos associados contém em si um potencial paisagístico, florístico, cultural e patrimonial assinalável. Espargos, túberas, cardos, acelgas e tantas outras plantas com menos visibilidade integram a biodiversidade e fazem parte da memória coletiva local, cuja preservação é necessária e pode constituir fator de atratividade destes territórios. Falamos do concelho de Alcácer do Sal, onde a singularidade da paisagem que complementa as várzeas verdejantes do cultivo do arroz com as pequenas colinas, cobertas pelo montado misto de sobreiro e pinheiro-manso que configura, segundo os especialistas, um ecossistema único da zona mediterrânica. Ou seja, há uma realidade paisagística única só existente na Península Ibérica onde predomina a consociação entre o montado misto de sobreiro e o pinhal manso.

Quanto ao Algarve Interior, embora de características mediterrânicas, a organização do espaço rural, visível na morfologia da paisagem, no Barrocal e nas Serras, é muito diferente da do Alentejo. Foram os árabes que deram continuidade e desenvolveram as produções agrícolas¹⁷ mediterrânicas predominantes — como os cereais, o vinho, o azeite e as frutas —, empreendendo obras de regadio e abastecimento de águas que terão servido durante séculos para a agricultura, mas também para usos domésticos.

Quanto aos ecossistemas do Concelho de Idanha-a-Nova, sistema de transição do calcário para o Xisto, estes territórios com cultura e história idênticas aos demais países do Mediterrâneo onde terras de olival bordejando pequenas hortas, que torna singulares modos de vida, territórios, paisagens culturais e agrícolas. Próximo às habitações ou aos pontos de água, emergem na paisagem pequenas hortas e hortejos; nas zonas serranas, o sobreiro mais a Sul, os castanheiros a Norte. Em todo o território, a riqueza e diversidade das espécies autóctones bem como da flora espontânea e dos recursos cinegéticos, configuram e reforçam a identidade mediterrânica. Recuperar e conservar esta

¹⁷ Como se sabe, o período de ocupação árabe trouxe extraordinários desenvolvimentos a nível agrícola, e não só, à região algarvia. Parte dos seus conhecimentos de optimização do aproveitamento dos solos dever-se-ia às características desérticas dos territórios d'onde provinham. A este respeito, Predrag Matvejevitch acrescenta que «a aridez do solo e a sede do deserto exigiram que todas as forças fossem consagradas à terra e à subsistência: não sobravam para a navegação e para a descoberta» (1994, p. 97).

preciosa biodiversidade é um dos desafios maiores do momento actual. Todavia, falar em sustentabilidade implica uma abordagem integrada, na qual as heranças do passado se imbricam na modernidade. Perceber quais são os fundamentos das tradições, tornou-se uma questão incontornável a integrar nas dinâmicas de desenvolvimento. Devido à natureza dos solos, ao relevo e às variações de clima, o Barrocal e a Serra Algarvia, embora com aptidões e ocupações distintas, tinham por vocação a policultura. Segundo Estanco Louro (1929), autor que se debruçou sobre a região, «o sistema cultural seguido por todos é o da policultura, em pequena cultura, empiricamente intensiva, no barrocal. Na serra, a cultura foi sempre extensiva, com excepção dos hortejos e, actualmente, com o guano, alguma rara leiva mais fértil» (p. 136). Já Romero Magalhães (1970) compara estes dois ecossistemas da seguinte forma:

“A serra está coberta com um manto bosquivo espontâneo de sobreiras, azinheiras e carvalhos, abrindo-se de onde em onde, num vale mais fértil, uma cultura cerealífera. Um talhão de horta, a pastorícia, completam o quadro das actividades dos habitantes. O acidentado relevo, a dificuldade de transportes implica uma moradia junto da terra. Pelo contrário, o barrocal e a planície da ourela do mar cobrem-se de uma «sorte de pomar de sequeiro» de oliveiras, figueiras, amendoeiras, alfarrobeiras, que se detém ao encontrar os primeiros xistos da Serra” (pp. 39-40).

A paisagem do Barrocal caracterizada pelos seus solos argilosos e barrentos originaram esta designação. Desprovido de água superficial e com raras manchas de solo entre os afloramentos rochosos, o que em conjunto com o clima ameno propicia os tão característicos pomares de sequeiro: amendoeiras, figueiras e alfarrobeiras. Encontram-se ainda outras formas de cultivo, como as culturas de regadio (produtos hortícolas e frutícolas), por vezes convivendo lado a lado no seio de uma mesma sub-região, como o regista Romero Magalhães (1970), assinalando as variações das culturas de acordo com a morfologia do território: «culturas de sequeiro e de regadio são, com efeito, dois aspectos distintos da paisagem agrária, um característico das áreas correspondentes aos planaltos e aos relevos, e o outro por sua vez típico das zonas aluvionais, mas um e outro aparecem lado a lado, até mesmo dentro de uma mesma propriedade ou de uma mesma fazenda»¹⁸ (p. 47).

A Serra Algarvia — composta pela Serra de Espinhaço de Cão, Serra do Caldeirão e Serra do Monchique, sistemas orográficos bem demarcados — é, nas palavras de Suzanne Daveau (1995), «chuvosa e arborizada a oeste, no circunscrito maciço sienítico de Monchique (902 m), mas geralmente desnudada e de solos

¹⁸ Ferro, Gaetano, *L'Algarve*, p. 135.

esqueléticos nas lombas infinitamente repetidas da xistosa Serra do Caldeirão» (p.120). Consequentemente, as discrepâncias na fertilidade e composición dos solos geram condicións para distintos ecosistemas e floras. A Serra do Caldeirão é composta principalmente por xistos e grauvaques, solos pobres, pouco profundos e impermeáveis por onde se escoa a quase totalidade da água da chuva, non ofrecendo por isso condicións favorables a unha práctica agrícola intensiva. A esteva e a súa fragrancia imprimen cor e odores à Serra, quase sempre desnuda, onde a cultura cerealífera e a pastoría de subsistencia foron a base das economías serranas e da vida das súas poboacións. A estas asociáronse tamén a exploración do sobreiral e de medronheiros. Rasgando a paisagem no fondo dos vales, a existencia de pequenos hortexos xunto das margens das ribeiras, compostos de algunhas árbores de froto e producións hortícolas diversas, compoñe o ecosistema de elección onde vegetan especies espontáneas con valor alimentar.

No caso da Serra de Monchique, os solos de sienito, máis profundos e permeables ás augas pluviais — aquí máis abundantes pola proximidade ao Océano Atlántico — propiciaron as condicións para a existencia de unha considerábel biodiversidade e evidencian unha paisagem luxuriante. O cultivo de pequenas hortas familiares contribuíu para a manutención de un ecosistema sinuar reconhecido polas súas características de biodiversidade. As hortinhas están dispostas en soccos encaixados nas encostas dos vales, enquanto castanheiros, sobreiros e azinheiras se desenvolven nos terrenos máis elevados. Enquanto os castanheiros son unha especie que, no Algarve, só existe na Serra de Monchique, já as especies que compoñen o sobreiral habitan sobretudo a Serra do Caldeirão.

Outros recursos que fan parte integrante dos ecosistemas do interior algarvio e que os identifican como mediterráneos son o medronho, a bolota, o mel, a castanha (só excepcionalmente existe en Monchique), a caça, os cogumelos e as ervas aromáticas. Quase todos son recursos silvestres, exceto a castanha e a bolota. Tamén a cortiça, a madeira e a lenha son recursos alimentares e paisagísticos utilizados para facer recipientes (cortiça e madeira) ou para combustible (lenha). Por todo o Barrocal resalta, ao primeiro olhar, a extraordinaria biodiversidade silvestre destes territorios nos recursos que ostenta, en plantas espontáneas comestíbeis e ervas aromáticas condimentares que definiron prácticas e ajudaron a moldar os modelos de cultura gastronómica. No entanto, en simultáneo con a revitalización das tradicións gastronómicas, que por veces utilizan estas especies aromáticas, observa-se o declínio desta biodiversidade con a introdución de culturas intensivas. Para além diso, moitas destas culturas usan especies exógenas que requiren grandes consumos de auga. As consecuencias desta situación teñen alertado as poboacións e os especialistas,

para os perigos que se levantam já no horizonte, pois sem água não haverá vida possível.

CONCLUSÃO

As ervas silvestres alimentares, nas quais se consideram as plantas aromáticas e as medicinais, têm um importante papel na conservação dos ecossistemas e na manutenção da biodiversidade.

Muitas destas plantas da flora silvestre, com valor alimentar estão na base de tradições alimentares. Algumas ainda se mantêm, mas muitas outras práticas alimentares têm vindo a ser recuperadas, traduzindo-se por uma valorização das heranças antigas que é acompanhada por um novo olhar para a natureza, para a paisagem e para o território. Esta dinâmica de valorização dos recursos tem expressão nas cozinhas familiares e na restauração – inovando as tradições. Tudo isto contribui para abrir novos caminhos que fujam à estandarização dos padrões alimentares, para afirmar a necessidade de procura de práticas alimentares saudáveis, basicamente segundo os padrões da dieta mediterrânica, em que se observam a frugalidade, as tradições locais, os consumos sintonizados com a sazonalidade dos produtos.

A gestão dos solos é, por isso, um fator importante, que nos conduz a uma agricultura regenerativa que constitui o grande desafio da atualidade, para uma sustentabilidade integral, das sociedades e dos territórios, num tempo em que é inadiável proteger os ecossistemas. Para isso, cultura oral e erudita são indispensáveis à preservação das tradições e saberes das práticas culinárias, patrimónios que assentam nessa “passagem da natureza à cultura”, como disse Claude Lévi-Strauss.

CONTRIBUIÇÕES DE AUTORIA

María Manuel Valagão: Conceptualización; Metodología; Investigación; Curación de datos; Análisis formal; Redacción – borrador original; Redacción – revisión y edición; Visualización.

Referências

- Araújo, I. A. (2022). *Arquitetura Paisagista ou a «organização do espaço» nas paisagens, Volume I: Problemas de Economia, Arquitetura e Gestão das Paisagens Humanizadas*. Porto: Edições Afrontamento.
- Attali, J. (2019). *Histoires de l'alimentation. De quoi manger est-il le nom?* Paris: Fayard.
- Augé, M. (1992). *Non-lieux, introduction à une anthropologie de la surmodernité*. Paris: Éditions du Seuil.
- Barboff, M. (1997). *Terra-Mãe, Terra-Pão*. Seixal: Câmara Municipal do Seixal.
- Beck, U., Giddens, A. e Lash, S. (2000). *Modernização Reflexiva: Política, Tradição e Estética na Ordem Social Moderna*. Oeiras: Celta Editora.
- Carapeto, A. (2013). *Levantamento Etnobotânico na Reserva Natural do Sapal de Castro Marim e Vila Real de Santo António*. Castro Marim: Câmara Municipal de Castro Marim.
- Carapeto, A., Pereira, P. e Porto, M., (2021). *Guia da Flora de Portugal*. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda (INCM)/Câmara Municipal de Lisboa.
- Carvalho, T. N. de (2013). *Clusius em Portugal: uma viagem, múltiplos encontros*. *Abriu – Estudos de Textualidade do Brasil, Galícia e Portugal*, 2: 39-55.
- Carvalhinho, J. N. M. (2004). *A flora e a vegetação dos habitats naturais do parque natural do Tejo internacional: Relatório final. (Vol. II)*. Castelo Branco: Parque Natural do Tejo Internacional.
- Coccia, E. (2019). *A Vida das Plantas: Uma Metafísica da Mistura*. Lisboa: Fundação Carmona e Costa/Documenta.
- Costa, A. F. da Mauritti, R., Martins, S. C., Machado, F. L. e Almeida, J. F. de (2000). *Classes Sociais na Europa. Sociologia, Problemas e Práticas*, 34: 9-43.
- Daveau, S. (1995). *Portugal Geográfico*. João Sá da Costa.
- Descola, P. (2015). *Par-delà nature et culture*. Paris: Gallimard.
- Ferreira, C. (1999). *Reencontros com o mundo rural: dos lazeres turísticos à fixação de «novos e velhos» residentes*. In C. Cavaco (coord.). *Desenvolvimento Rural – Desafio e Utopia*, Centro de Estudos Geográficos – Universidade de Lisboa, 313-318.
- Ferro, G. (1978). *L' Algarve, dopo due decenni*. *Finisterra*, 13(25), 35-42.
- Giddens, A. (1997). *Para Além da Esquerda e da Direita- O Futuro da Política Radical*. Oeiras: Celta Editora.
- Giddens, A. (2001). *Modernidade e Identidade Pessoal*. Oeiras: Celta Editora.
- Joaquim, G. e Moreira, R. (2006). *Itinerários turísticos. Passeando em torno do ambiente, do património e da gastronomia*. In M. M. Valagão (org.). *Tradição e Inovação Alimentar. Dos Recursos Silvestres aos Itinerários Turísticos*. Lisboa: Colibri/INIAP.
- Lopes, J. B. S. (1987) [1841]. *Corografia ou Memória Económica, Estatística e Topográfica do Reino do Algarve, Vol. I e II. Algarve em Foco*.
- Louro, E. (1929). *O Livro de Alportel: Monografia de Uma Freguesia Rural - Concelho*. Lisboa: Serviço de Publicidade Agrícola do Ministério da Agricultura.
- Mabberley, D. J. e Placito, P. J. (1993). *Algarve. Plants and Landscape. Passing Tradition and Ecological Change*. Oxford: Oxford University Press.
- Magalhães, J. A. R. (1970). *Para o Estudo do Algarve Económico Durante o Século XVI*. Lisboa: Cosmos.

- Maurizio, A. (2019) [1932]. *Histoire de l'Alimentation Végétal. Depuis la Préhistoire Jusqu'à nos Jours*. Paris: Ulmer (edição fac-similada).
- Measures, John e Madge (1995). *Portugal meridional- Gentes, tradições, fauna e flora*, Faro: Associação IN LOCO.
- Montagne, K. V. (2008). «L'imaginaire du manger bio». In «Ça ne mange pas de pain !» l'actualité de l'alimentation en question «On a bio dire, quel méli-mélo !», Mission Agrobiosciences, 9-10. Entrevista feita por Jacques Rochefort. https://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/Integrale_CNMPM_mai_2008_le_Bio.pdf
- Natividade, J. V. (1939). Aspectos da cultura do sobreiro em Portugal. in boletim da Junta Nacional da Cortiça, vol. 3, pp 6-13.
- Pessoa, F. S. (2001). *Reflexões sobre Ecomuseologia*. Porto: Edições Afrontamento.
- Pessoa, F. S., Pinto, J. R. e Alexandre, J. R. (2004). *Plantas do Algarve com Interesse Ornamental*. Porto: Edições Afrontamento.
- Romano, A. E Gonçalves, S. (2015). *Plantas Silvestres Comestíveis do Algarve*. Faro: Universidade do Algarve.
- Salvador, M. (2016). *Arquitetura e Espaço culinário*. Lisboa: Caleidoscópio.
- Santamaria, S. (2008). *La cocina al desnudo. Una visión renovadora del mundo de la gastronomía*. Madrid: Temas de Hoy, S.A.
- Sendim, A. (2020). «E se vivêssemos na Idade do Ouro?». In E, *Revista do Jornal Expresso*, 29, fevereiro. Artigo da autoria de Alexandra Carita.
- Simões, A. L. e Cabrita, A. C. (2014). *200 Plantas do SW Alentejano & Costa Vicentina*, Odemira: Grupo de Estudos do Território de Odemira.
- Valagão, M. M. (2002). "The Reinvention of Food Traditions and New Uses of the Countryside". In A. Montanari (coord). *Food and Environment. Geographies of Taste*, Roma: Società Geográfica Italiana, 33-46.
- Valagão, M. M. (2015). "Mediterranean dietary tradition, lifestyles and health". In *Dimensions of Mediterranean Diet World Cultural Heritage*, 2nd ed. Faro: Universidade do Algarve, 294-305.
- Valagão, M. M. (2015). "Plantas silvestres, territórios y patrimonio identitário en el Mediterráneo". In R. Ávila e M. T. Meza (coord). *Biodiversidad, sostenibilidad y patrimonios alimentarios*. México: Col. Estudios del Hombre, Universidad de Guadalajara, 143-158.
- Valagão, M. M. (coord.), Ferreira, M. E., Passarinha, J. A. e Célio, V. (2022). *Alimentação, Natureza e Paisagem, Plantas Silvestres Alimentares, Aromáticas e Medicinais*. Lisboa: Tinta da China.
- Valagão, M. M. (org.) (2006). *Tradição e Inovação Alimentar. Dos Recursos Silvestres aos Itinerários Turísticos*. Lisboa: Colibri/INIAP.
- Valagão, M. M. (org.) (2009). *Natureza, Gastronomia & Lazer. Plantas Silvestres Alimentares e Ervas Aromáticas Condimentares*. Lisboa: Colibri.
- Vieira, J. N. (2007), "Árvores monumentais, matas emblemáticas e paisagens florestais características" in Sande Silva, J., (coord. ed.). *Liga para a Proteção da Natureza, Floresta Portuguesa – Imagem de tempos idos*, Lisboa, Público, Comunicação Social, S.A./Fundação Luso-Americana para o Desenvolvimento, pp. 151-174.



RESEÑA DE LIBRO / BOOK REVIEW / RESENHA DE LIVRO

**FOOD STUDIES EN ESPAÑOL.
INVESTIGACIÓN ACTUAL EN GASTRONOMÍA Y COMUNICACIÓN**

**FOOD STUDIES IN SPANISH.
CURRENT RESEARCH IN GASTRONOMY AND COMMUNICATION**

**ESTUDOS ALIMENTARES EM ESPANHOL.
PESQUISA ATUAL EM GASTRONOMIA E COMUNICAÇÃO**

GARCÉS, M.
Siena University, New York USA
mgarces@siena.edu
<https://orcid.org/0000-0002-1521-9406>

Recibido: 07/01/2026

Aceptado: 12/03/2026



Yanet Acosta and Rebecca Ingram (editors). *Food Studies en español. Investigación actual en gastronomía y comunicación*. Madrid, Editorial Fragua. 2024. 180 pp.

The introduction of this edited volume establishes a need to study gastronomy and gastronomic communication at the university level in Spain. Despite the regular presence of gastronomy in popular media, the editors argue that very few doctoral theses, peer-reviewed articles and communications conference presentations address food studies, with some meaningful exceptions such as the work of María Ángeles Pérez Samper, Isabel Gómez Turmo, and Carmen Simón Palmer. This is changing in recent years with collaborations between academics and journalists such as H. Rosi Song and Anna Riera's *A Taste of Barcelona* (2019) or books with food studies approaches by Inés Butrón (*Comer en España*, 2020) and María Arranz (*El delantal y la maza*, 2024). This collection represents an important step to create more cross-disciplinary pollination, which is one of the goals of food studies, a branch of cultural studies inspired by the Frankfurt School in the 1970s and well established as an academic discipline with connections to identity, communication, and feminist and gender studies, among others. In Spain, scholarly contributions in anthropology have studied the relationship between food and culture, such as the work of Mabel Gracia Arnaiz and Jesús Contreras Hernández, but they do not take the interdisciplinary approach that the broader lens of food studies provides. Both Acosta and Ingram are

pioneers in encouraging this kind of collaboration. Acosta's work as a journalist and in establishing the Masters in Communication and Gastronomic Journalism (*The Foodie Studies*) based at the Universidad Rey Juan Carlos, along with various courses and workshops in food studies show her dedication to this burgeoning field. For her part, Ingram has completed multiple books and projects focused on Spain such as her monograph *Women's Work* (2022) about women's contributions to culinary cultures in modern Spain, her collaboration with Lara Anderson "Transhispanic Food Cultural Studies" (2020) and another recent edited volume with Anderson and Eugenia Afinoguénova: *Digestible Governance* (2024) about foodways and gastrocracy. Together, Acosta and Ingram have participated in numerous conference and workshops in recent years that included journalists, food writers and academics, and this volume includes these perspectives and contributors from art history, anthropology, history, and communications. The volume is written in Spanish, which is notable for two reasons: it can foment more alliances in the Spanish-speaking academy across the globe and with other fields, and will also be a useful book for instructors teaching food studies in Spanish. The authors in the volume hail from a variety of backgrounds, countries, and professions, which is one of its strengths in putting forth diverse points of view.

While not directly about food studies, Gloria Gómez-Escalonilla's chapter is a particularly useful one for those new to cultural studies theory, especially students interested in discussing the latter in Spanish courses. She introduces concepts such as mass culture, class struggles, cultural hegemony, and how to employ discourse analysis to reveal ideologies behind cultural products. Gómez-Escalonilla notes that the cultural studies approach has been criticized for pillaging from other fields, but ultimately concludes its utility in doing just that due to its multidisciplinary approach, especially in conducting qualitative research.

In chapter two, Rebecca Ingram explains how the academic study of food has often been marginalized due to being seen as a women's domain, but reverses this in framing its powerful feminist potential by recognizing foodwork and highlighting women's often unpaid or unrecognized contributions. Building on the previous chapter about cultural studies, described by Mabel Moraña in 2021 as "disciplinary disobedience," Ingram explains the genesis of food studies as a field where scholars in numerous fields provide new ways of understanding the intersections between food and society. This chapter is helpful for students of food studies to learn about its origins, methodologies and potential areas of unexplored research.

Chapter three, written by F. Xavier Medina, takes on the concept of food heritage as intangible in that it includes practices and quotidian activities that do not always leave a trace. Dovetailing nicely with the previous chapter, he points out this heritage is largely feminine and is only recently receiving the recognition it deserves. Importantly, Medina notes that this heritage is constantly evolving and composed of borrowed elements, such as how the colonial encounter altered both Mediterranean cuisine and that of the Americas. The chapter talks about heritage in relation to identity, power structures, and the economy, touching on the complexity of tourism as both positive and a risk, a compelling topic of study at a time when Spain is receiving record numbers of tourists.

In the fourth chapter, María Paz Moreno presents a helpful methodology to study recipes, establishing their worth as texts, considering authorship, context, impact, audience, publication and ingredients. Moreno shows us the rich possibilities held in studying cookbooks and food manuscripts as we can learn about hygiene practices, the variety of purposes cookbooks have, and how they are often hybrid texts that include literary references. The outline and accompanying questions about how to study recipes she provides would be extremely useful in a food studies course.

In chapter five, Vicky Hayward examines *El caso de nuevo arte* by Juan Altamiras (1745). It dialogues with the prior chapter as a kind of illustration of all that a recipe book can teach us as she highlights how Altamiras, a Franciscan, championed humble ingredients like garlic and bread, even featuring onions as a protagonist, in opposition to aristocratic cuisine and reflecting his religious order's beliefs. Hayward describes the crop devastation due to cold snaps leading to widespread hunger around the time of the book's publication, bringing in historical context that explains the need to use more modest ingredients. Hayward's account of the significant contributions of *moriscos*, Muslims who converted to Catholicism in 1520, is an illustration of the cultural value of minority populations to creating agricultural practices that still exist today.

The sixth chapter, composed by Rosa Tovar, continues the thread of valuing recipes as texts, particularly in deciphering ancient ones. She notes the difficulty of doing this task when language has evolved, or recipes were copied multiple times by people who altered them, and the fact that some are translations or even interpretations by translators not familiar with cooking techniques. Sometimes, recipes reference texts that are no longer available. However, Tovar offers an optimistic view that recipes should be

studied carefully, affirming similar ideas outlined in previous chapters about considering their broader context, the origin of ingredients, and the need to cross-reference texts to confirm information. Tovar's chapter is beneficial in that she emphasizes the time it takes to study recipes in depth to comprehend them.

Chapter seven is Yanet Acosta's explanation of her methodology and timeline for a project to preserve thousands of recipes from the Canary Islands in an online repository. She observes the lack of critical analysis about recipes from this region in Spain and offers possibilities for future research with this archive on topics like gender and identity, migration, colonization and slavery (especially between the Canary Islands and the Caribbean), and differences between the Canaries and Peninsular Spain. This chapter serves as a reminder of Derrida's concept of the archive related to political power, for the project is supported by government funding to preserve the cultural heritage of the Canaries, thus giving it more visibility.

Ana Vega Pérez de Arlucea's contribution in the eighth chapter offers an excellent example of how to do research and write for a popular audience from a gastronomic journalist's perspective, giving a true appreciation for the research process and labor behind it, including employing digital resources and participating in a documentary film. Food studies students will benefit from this piece as it communicates the joy and unexpected findings a researcher can come across. Pérez de Arlucea's detailed account about two professional Basque cooks, Emilia Galiano and Emilia de Dañobeitia, illustrates that prior to the 19th century Basque women were responsible for creating the basis of traditional cuisine in the region. Before any of the current Michelin-starred Basque chefs, Dañobeitia was awarded Basque cuisine's first two Michelin stars in 1936, a noteworthy discovery that shows the potency of women paving the way that Ingram and Acosta seek to highlight.

Chapter nine, written by Yeon-Soo Kim, offers another unique view of how food studies may be used as an entry point into studying topics like racism and resistance. She analyzes works of three Spaniards of Asian heritage whose texts may be used to research and understand identity and belonging through food metaphors such as *Gazpacho agridulce* (2015) by Quan Zhou Wu, *Chiñoles y bananas* (2016) by Susana Ye, and *Arroz tres delicias: Sexo, raza y género* (2019) by Chenta Tsai Tseng. This chapter includes an excellent collection of food studies references and ideas for objects of study such as recent changes in packaging of products like ColaCao

and Conguitos in Spain and newspaper articles with sensationalist and anti-Asian racist narratives. Kim invites us to be critical of what we consume by expertly questioning packaged narratives.

The final chapter by Vanessa Quintanar Cabello exemplifies how works of art are valuable resources to instruct us about food history. Even through the use of symbols, we can learn more about ideas and prejudices toward certain food products. She presents researchers and students with a very useful notion of studying visual culture: to look both at what is present and what is absent from images to give clues about foods from certain periods. For instance, the presence of a pepper (una guindilla) by Velázquez in two paintings in 1618 demonstrates the inclusion of food items from the Americas into the cuisine of Spain.

To conclude, as the editors point out, the book is an invitation to academics, undergraduate, and graduate students to see that gastronomy is a field rich with research possibilities and methodologies. In this sense, it is a fundamentally hospitable book: it gathers people together, welcomes diverse perspectives, and seeks to share knowledge freely with others as it will be available via open access.