

## RESEÑAS

Alvarez, Marcelo y Medina, F. Xavier (eds.), 2008. *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona. Editorial Icaria, Colección Observatorio de la Alimentación.

David Fornons  
UNED  
Barcelona, España

### Resumen

Sobre la base de los aportes de la antropología de la alimentación, esta compilación incluye una serie de trabajos que llevan al centro del debate actual los procesos de patrimonización alimentaria que ocurren en diversos países de América Latina y en el sur de Europa. En este sentido, se revisan las dinámicas contemporáneas que entrecruzan los campos de la economía, la cultura y el turismo, donde los repertorios alimentarios y la producción culinaria, con marca de tradición y de arraigo, se convierten en patrimonio y recursos, en el contexto de unas gestiones de desarrollo local y regional que asumen la promoción turística de la diversidad cultural.

**Palabras clave:** antropología de la alimentación, patrimonio cultural alimentario, cocinas tradicionales, desarrollo local, turismo cultural

Es un hecho que el abordaje antropológico de la cuestión alimentaria ha implicado ocuparse de la diversidad de productos que entran en lo designado como “comida”, la multiplicidad de organizaciones sociales en torno a la explotación del medio ambiente y la distribución de los alimentos, junto con las razones que los diferentes conjuntos sociales dan acerca de lo que se come, cómo, cuándo y con quién (la comensalidad), y el lugar que esa comida ocupa en los procesos de identificación social. Bien pronto se manifiesta en esta obra que “lo alimentario” no es tan solo el proceso de alimentarse, de ingerir, de satisfacer una necesidad básica en el sentido dado por Abraham Maslow. “Lo alimentario” son las prácticas llevadas a cabo en una sociedad, tanto de modo individual como en grupo, que implican la producción de los recursos alimenticios, su elaboración y las consecuencias de esa elaboración. Y lo que este libro pone en perspectiva, en palabras de sus editores, son los nuevos acercamientos que permiten tanto dar cuenta de los dispositivos socioculturales, biológicos, tecnológicos, económicos, políticos e ideológicos que complejizan el contexto alimentario en la mayoría de los países, tanto en Europa y el Mediterráneo como en América Latina y el Caribe, como

así también discutir acerca de los diferentes cursos de acción que pueden sucederse en el futuro respecto de los sistemas alimentarios y sus referentes culinarios en ambos continentes.

Toda reseña debe, por un lado, describir una obra de forma explícita y, por otro, seducir al posible lector de su necesaria lectura. El reducido espacio para el comentario supondrá priorizar la segunda actuación. El constructo cultural alimentario que nos muestra el compilado provoca con su enfoque patrimonial. Se parte de ciertas constataciones: la instalación y usos del pasado en el presente y la activa *patrimonialización* de una serie de diversos y “novedosos” componentes y ámbitos de la vida social (incluso aspectos tan cotidianamente referenciados, como la cocina y las formas de comer). Es que la creciente democratización de la sociedad civil y la ampliación de los derechos de ciudadanía han promovido en diversos países, de uno y otro lado del Atlántico, la emergencia de dos tendencias significativas que revelan algunos de los rasgos más seductores de la cultura contemporánea. Por una parte, diversos agentes y grupos sociales han iniciado por su cuenta diferentes procesos de activación patrimonial con el objeto de resaltar determinados valores culturales de bienes, sitios o prácticas que les permitan afirmar su identidad social y/o modificar su posición subordinada y desigual en la sociedad, incluso en el contexto de operaciones de denuncia de situaciones de invisibilización, de discriminación y de exclusión social (sin dejar de lado los aspectos económicos asociados). Por otra parte, son los propios Estados, impulsados por políticas globales en las que han intervenido organismos internacionales de la cultura como UNESCO, los que promueven, con diferente suerte y sentido, la participación de agentes y grupos sociales anteriormente ausentes de las trayectorias tradicionales de la patrimonialización. En la “Introducción” se resalta la apreciación de Fernando Estévez respecto del caso europeo: “. . .prácticamente no hay aspecto de la vida social que no tenga ya un tratamiento patrimonial. El patrimonio, o mejor los patrimonios, no sólo se han instalado como unos de los pilares de las políticas culturales de los estados y las administraciones públicas en general, sino que se ha convertido en una industria en progresivo desarrollo”. Paralelamente, la tendencia a consumir el pasado se presenta como otra manifestación de la nostalgia (según el autor mencionado: “La nostalgia, en combinación con la rebelión contra el presente, ha desatado el ansia por el pasado”), lo que también se demuestra en el interés por los alimentos tradicionales, por las viejas recetas y en todo caso, por las “cocinas de las abuelas”. La propuesta de los editores consiste en articular, desde su costado crítico, estos acercamientos con la estimulación contemporánea de la “rentabilidad” de la cultura, que ha conducido, entre otras direcciones, a la instalación del patrimonio (en el que se incluye el adjetivado como “alimentario”, “culinario” o “gastronómico”),

como recurso disponible y clave para el impulso de iniciativas relacionadas con el desarrollo local, la comercialización del ocio y el turismo. En esta trama, se subraya cómo los alimentos, con marca de tradición y de arraigo, se movilizan, con suerte diversa, entre los sistemas de patrimonialización cultural y de protección y valoración comercial que suponen categorías como la de los “alimentos éticos” y certificaciones como las “denominaciones de origen” y las “indicaciones geográficas”.

Los trabajos aquí presentados describen casos específicos en Argentina, Brasil, España, Francia, México, Perú y Venezuela, y discuten acerca de los modos de atribución de valores a una constelación de productos alimenticios y elaboraciones culinarias, y de su transformación en emblemas que, al mismo tiempo que se asumen como elementos de distinción y diferenciación de determinados colectivos en los países citados, se incorporan en la compleja trama de intervenciones actuales en los ámbitos de la cultura, la economía, la producción y el turismo (desde la promoción de la diversidad cultural a la comercialización del pasado). Como antecedentes, los autores invitados tienen en cuenta la abundante literatura respecto de los procesos de deslocalización y relocalización de los alimentos, sus métodos de producción y sus modos de consumo, como consecuencia de la difusión de especies animales y vegetales por todo el mundo, el desarrollo de redes internacionales para la distribución de los alimentos y la expansión de las industrias alimentarias y las migraciones del campo a la ciudad y entre continentes. La trama alimentaria y culinaria del Nuevo y del Viejo Mundo se complejizó considerablemente a partir de los intercambios iniciados en 1492: un proceso que algunos investigadores matizan con la conveniencia de diferenciar, por un lado, cuándo se habla estrictamente de componentes de la dieta (lo cual exige pensar más en los alimentos concretos que componen la ingesta habitual) y, por otro, cuándo se habla de componentes de la cocina (lo cual refiere una constelación de ingredientes, principios de condimentación, técnicas y procedimientos culinarios, reglas, usos y prácticas, valores sociales y representaciones simbólicas asociadas). En este sentido, la afirmación resultante es que hubo más mestizaje en la dieta que en la cocina.

Lo que debe subrayarse de esta obra, incluida en la “Colección Observatorio de la Alimentación” de la editorial catalana, es su aporte al debate sobre la complejidad de los intercambios alimentarios entre Europa y América, y sobre las actuales tendencias patrimonializadoras relacionadas con las dinámicas de relocalización alimentaria a través del despliegue de una producción intelectual, con sello local y regional, que desde la antropología de la alimentación se abre al universo ampliado de las disciplinas sociales y de los estudios sobre biodiversidad. En definitiva, esta publicación se constituye en una interesante contribución en el camino de dar cuenta de las

problemáticas alimentarias, en uno y otro lado del Atlántico, a través de diversas miradas, nuevos puntos de vista y perspectivas de intervención en la contemporaneidad. Sus páginas reflejan cómo los nuevos usos del patrimonio enlazan los sistemas alimentarios y la culinaria con agencias y territorios culturales antes impensables.