



Casa abierta al tiempo

**UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA
UNIDAD IZTAPALAPA
DIVISION DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA**

La cultura alimentaria de Colima: prácticas y representaciones

David Oseguera Parra

Tesis de Maestría en Ciencias Antropológicas

Director: Dr. Néstor García Canclini
Asesor: Dr. Jorge A. González
Asesora: Dra. Mercedes González de la Rocha

México, D.F.

octubre de 1995



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

UNIDAD IZTAPALAPA

DIVISION DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA

La cultura alimentaria de Colima

David Oseguera Parra

Tesis de Maestría en Ciencias Antropológicas

Director: Dr. Néstor García Canclini.

Asesor: Dr. Jorge González S.

Asesora: Dra. Mercedes González de la Rocha.

México, D.F.

Agosto de 1995.

La cultura alimentaria de Colima

"la
comida, más que las
especulaciones místicas,
es una manera segura de
acercarse a un pueblo y
a su cultura"

Octavio Paz
"Festines y ayunos"

ANTECEDENTES

En otros documentos anteriores a éste¹, había declarado primeramente como objeto de estudio la "adopción de alimentos alternativos²"; posteriormente, planteaba el estudio de la cultura alimentaria, entendida ésta como un conjunto de representaciones, prácticas y relaciones, objeto atravesado por múltiples determinaciones. Desde principios de año hasta la fecha, con ayuda de los asesores fuí modificando las márgenes del objeto de estudio, así como del marco teórico con que es posible su abordaje. Con la experiencia anterior he modificado sustancialmente la propuesta inicial y ahora presento una tercera versión sustancialmente diferente de las precedentes. En ésta última, modifiqué y aumenté los aportes teóricos de diferentes autores, realicé una crítica del bagaje conceptual anterior, incorporo referentes empíricos útiles para el andamiaje precedentes y formulé preguntas lo más concretas posibles que orienten el proceso de investigación. Esto es lo que considero

¹. Cf. "Adopción de alimentos alternativos en el consumo urbano", enero de 1995.

² Aquí entenderemos -en el sentido de la agricultura ecológica o biológica- como "alternativos" aquellos alimentos que son producidos en la forma más natural posible, excluyendo a los fertilizantes y plaguicidas químicos, así como a los aditivos químico-sintéticos, preservándose así al máximo el estado original del producto.

necesario en esta etapa. Por lo anterior, espero encontrarme ya en la versión final del proyecto de investigación.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Por lo indagado hasta hoy en este proyecto, la cultura alimentaria exhibe muy variadas aristas dignas de estudio y que exceden las posibilidades de un programa de doctorado. Sólo para dejar constancia de esa complejidad, cito una idea globalizadora perteneciente a la segunda versión de este proyecto: "En la actualidad, **la alimentación es objeto de diversas prácticas, representaciones y relaciones, a cargo de distintos públicos consumidores en un tiempo y espacio cultural**, cristalizado en cierto menú de platillos por el esfuerzo colectivo e histórico de las clases y grupos de la sociedad, diferenciado por las estrategias de distinción de las clases y concretado en diversos gustos y estilos de vida, remodelado por la evolución del aparato productivo y de la estructura de ingresos de la economía, acelerado y reestructurado por el impacto modernizador de la globalización en los consumos y la vida social en general, constreñido por el golpe de la crisis sobre la población de escasos recursos y objeto de estrategias colectivas de protección del sustento, transfigurado por los procesos de narcisismo y desestandarización propios de la vida posmoderna y de la polarización social del Tercer Mundo, disputado entre diversas grupos que confrontan sus nociones sobre la salud y lo sagrado, utilizado por la sociedad como medio cultural para pensar y expresar al mundo social, determinado por relaciones de costo/beneficio nutricionales y ecológicas, y sobredeterminado por relaciones de poder entre clases, géneros y generaciones".

Por lo anterior, el estudio de la cultura alimentaria podría comprender una amplia gama de temas mediante una gran variedad de enfoques conceptuales y dispositivos metodológicos. Conceptualmente, se puede enfocar a la cultura alimentaria como una totalidad concreta que resulta de múltiples determinaciones y cuya síntesis reúne a diversas representaciones, prácticas y relaciones que involucran a un espectro de públicos consumidores ya conformados y en procesos de transformación. En el estudio de la cultura alimentaria se ha privilegiado tradicionalmente el ámbito de las prácticas, donde ya se cuenta con algunos estudios antropológicos y sociológicos. Ahora resulta necesario dirigir también la mirada hacia las representaciones y las estructuras,

aspectos simbólicos y sociales claves en el conocimiento adecuado de una institución cultural de enorme y profunda significación.

En este proyecto el tema se reduce a sólo cuatro aspectos de la cultura alimentaria: la problemática de la distinción expresada en diversos gustos, la transformación modernizante de la comida en tanto institución social, el frente cultural donde se debaten distintas concepciones sobre elementos trasclasistas de la vida (las necesidades, la salud, lo sagrado, lo normal y lo patológico, etc.), y el uso colectivo de los alimentos como instrumento cultural para pensar y expresar al mundo social. Los demás aspectos no se abandonan del todo, quedarán como surcos de cultivo abiertos en donde de modo ocasional e intencionado echaré alguna semilla y vistazos, vinculados de muchos modos con los puntos centrales ya anotados y donde profundizaré en forma gradual y cíclica durante el período de investigación y exposición³.

DISCUSION TEORICA E HIPOTESIS DEL ESTUDIO

1. La cultura alimentaria como objeto diferenciado por estrategias de distinción de las clases que se expresan en diversos gustos

En esta parte expondremos algunos conceptos pertinentes de Pierre Bourdieu, añadiendo algunas críticas y propuestas muy útiles de Claude Grignon.

Habitus, consumo y gustos

Iniciamos con el concepto de habitus, indicando su relación estrecha con los modos de consumo⁴. Al respecto, Bourdieu discute

³ Consúltese al respecto el apartado metodológico al final, donde exponemos el camino que pretendemos seguir para ir resolviendo el conjunto de preguntas de esta investigación.

⁴. Sobre este concepto bourdiano, García Canclini nos dice que: "por ser (los habitus) "sistemas de disposiciones durables y trasponibles, estructuras predispuestas a funcionar como estructuras estructurantes", el **habitus** "programa" el consumo de los individuos y de las clases, aquello que van a "sentir" como necesario", García Canclini, Néstor, "Introducción: La sociología de la cultura de Pierre Bourdieu", en Sociología y cultura, Ed. Grijalbo-CONACULTA, 1990, pp.34-35.

si debemos hablar de cálculo racional o de prácticas racionales cuando observamos regularmente una correspondencia muy alta entre "las *probabilidades objetivas* científicamente construidas (por ejemplo, las oportunidades de acceso a tal o cual bien) y las *esperanzas subjetivas* (las "motivaciones" y las "necesidades")⁵. El se pronuncia por lo segundo, pues alega que los *habitus* inculcados en los individuos bajo ciertas condiciones objetivas, les llevan a asumir disposiciones a la acción preadaptadas a las exigencias de tales condiciones, con lo cual se genera un **reproduccionismo** del orden social: "que inclina a hacer de la necesidad virtud, es decir a rehusar lo rehusado y querer lo inevitable". En esta forma, el consumo de bienes será asociado con los distintos *habitus* que caracterizan a las clases y los grupos sociales, lo cual nos ubica en una confluencia relativamente estable y estrecha entre las oportunidades de acceso a las mercancías y las necesidades y deseos de las distintas clases de consumidores⁶.

En este sentido, es oportuno recordar a García Canclini cuando afirma que el *habitus* "programa" el consumo de los individuos y clases, incitándoles a "sentir" como necesario lo que corresponde a su sistema de clasificación⁷. Por ello, es clave la siguiente afirmación de Bourdieu respecto al gusto de necesidad y el principio de conformidad: "lo que la estadística registra bajo forma de *sistemas de necesidades* no es otra cosa que la coherencia de las elecciones de un *habitus*. Y la incapacidad para "gastar más" o para gastar de otra manera, es decir, para acceder al sistema de necesidades implicado en un nivel superior de recursos,

⁵ Bourdieu, Pierre, El sentido práctico, Ed. Taurus, España, 1991, p. 94.

⁶ "... dado que las disposiciones duraderamente inculcadas por las posibilidades e imposibilidades, libertades y necesidades, facilidades y prohibiciones que están inscritas en las condiciones objetivas (...) engendran disposiciones objetivamente compatibles con esas condiciones y, en cierto modo, preadaptadas a sus exigencias, **las prácticas más improbables se encuentran excluidas sin examen alguno**, a título de lo impensable, por esa especie de sumisión inmediata al orden que inclina a hacer de la necesidad virtud...", *Ibídem*.

⁷ García C., Néstor, Introducción..., op.cit., p. 35.

es la mejor prueba de la imposibilidad de reducir la propensión a consumir a las capacidades de apropiación, o de reducir el *habitus* a las condiciones económicamente puntualmente definidas"⁸. Lo que vale la pena recuperar en esta cita de Bourdieu es la mediación que introduce entre ingresos y consumo: los niveles de ingreso ejercen una determinación causal sólo en *asociación con el habitus* que han producido⁹.

De este modo, los gustos pueden comprenderse conociendo tanto las condiciones de producción de los objetos ofertados como de los consumidores demandantes, condiciones ambas que se sitúan en el espacio de los estilos de vida, donde confluyen las dos capacidades que definen al *habitus*. Los gustos se engendran en la confluencia entre objetos clasificados y sistemas de clasificación¹⁰. **El gusto resulta así una aplicación del concepto de habitus a los estilos de vida al alcance de la condición de clase de las personas y grupos.**

Así, nos dice Bourdieu, **el gusto significa a la vez** "propensión y aptitud para la apropiación (material y/o simbólica) de una clase determinada de objetos o de prácticas enclasadadas y enclasantes", lo mismo que "fórmula generadora que se encuentra en la base del estilo de vida, conjunto unitario de preferencias distintivas que expresan, en la lógica específica de cada uno de los sub-espacios simbólicos -mobiliario, vestidos, lenguaje o hexis corporal- la misma intención expresiva"¹¹. (Entre los subespacios mencionados por Bourdieu se puede incluir a los alimentos).

Por lo que se refiere a los alimentos, Bourdieu reduce los distintos gustos a dos tipos básicos con sus grados intermedios. Dicho autor lo expone en los siguientes términos: "El verdadero principio de las diferencias que se observan en el terreno del

⁸ Bourdieu, Pierre, La distinción. Criterio y bases sociales del gusto, Ed. Taurus, Madrid, 1988, p. 382.

⁹ Y sólo en asociación con los ingresos de las diferentes clases podemos pensar que los *habitus* funcionan como una "segunda naturaleza" en los seres humanos, otorgándole constancia a sus prácticas.

¹⁰ *Ibídem*, p. 186.

¹¹ *Ibídem*, p. 172-173.

consumo y bastante más allá, es la oposición entre los *gustos de lujo (o de libertad)* y los *gustos de necesidad*: los primeros son propios de aquellos individuos producto de unas condiciones materiales de existencia definidas por *la distancia con respecto a la necesidad*, por las libertades o, como se dice, por las *facilidades* que asegura la posesión de un capital; los segundos expresan, en su propio ajustamiento, las necesidades de las que son producto. Así es como se pueden "deducir" los gustos populares por los *alimentos más alimenticios y más económicos* (el doble pleonasma muestra la reducción a la pura función primaria) de la *necesidad de reproducir al menor coste la fuerza de trabajo* que se impone, como su propia definición, al proletariado¹². En medio de los dos gustos básicos anteriores se ubica la categoría de los empleados, quienes disponen de un *gusto "modesto"* por el cual se privan de alimentos -especialmente de aquellos más prosaicos- y en cambio conceden más interés a la salud, la belleza y el vestuario. En contrapartida, los capataces ejercen sobre los alimentos el mismo gusto de necesidad que los obreros cualificados, pese a su mayor escala de ingresos¹³.

Legitimismo y populismo en los gustos alimentarios

Al interpretar los gustos alimentarios de las clases populares, Bourdieu se mueve entre una consideración legitimista y otra populista. En un primer momento Bourdieu afirma que el gusto por necesidad sólo puede engendrar un estilo de vida tal que se define negativamente, por "relación de privación" que mantiene con los demás estilos de vida; agregando que sobre el estilo de las clases populares caen los estigmas, incluso como marcas "en su propio cuerpo", y que incluso sirven como polo de contraste y negación a "todas las empresas de distinción" y a la "dialéctica de pretensión y distinción" de las clases medias y burguesas. Pero en un segundo momento, Bourdieu también reconoce en los grupos populares cierta capacidad de resistencia frente al gusto legítimo de las clases dominantes: los primeros enfatizan la fuerza, la substancia, el hedonismo, el ser, la convivencialidad y solidaridad, enfrentándolas a la forma, la sobriedad y

¹² Ibídem, p. 177.

¹³ Ibídem, p. 179-181.

¹⁴ Ibídem, p. 178.

abstinencia, el parecer, el aislamiento y la separación, elementos preferidos por la burguesía y las clases medias.

Respecto a la concepción precedente, creemos con García Canclini que ella puede llevar en el terreno de la investigación sobre el consumo a privilegiar la construcción de la distinción (los diversos gustos) partiendo de arriba hacia abajo, enfatizando las posesiones de las clases mejor situadas económicamente, y subestimando los procesos significantes de las clases populares (fiestas populares y modos propios de elaboración simbólica). De igual modo, opinamos que dicha concepción bourdiana supone un mercado simbólico unificado, lo cual quizás ocurra en Francia, pero en América Latina coexisten capitales culturales muy diversos y grupos con mucha autonomía cultural. Por todo ello, nos parece muy pertinente la conclusión de García Canclini: "Necesitamos reformular la concepción de Bourdieu, en muchos sentidos útil para entender el mercado de bienes simbólicos, a fin de incluir los productos culturales nacidos de los sectores populares, las representaciones independientes de sus condiciones de vida y la resemantización que hacen de la cultura dominante de acuerdo a sus intereses". En este sentido, resulta imprescindible un intenso trabajo empírico sustentado en conceptos teóricos sujetos a un buen control epistemológico.

Por lo anterior, después de haber presentado sucintamente los conceptos bourdianos que nos permitirían abordar el tema del consumo alimentario, conviene atender la revisión que Grignon y otros autores hacen de esta escuela de pensamiento en el terreno mismo de los alimentos y la cultura popular.

Grignon y Passeron nos advierten de los riesgos simétricos cuando a la cultura popular se la estudia con los enfoques del relativismo cultural o de la teoría de la legitimidad cultural. Al respecto estos mismos autores reconocen las deficiencias de su trabajo sociológico sobre las culturas populares: "Nos vimos alertados entonces por la reaparición, de manera simétrica, de una injusticia heurística respecto de las culturas dominadas, síntoma del abandono del trabajo empírico (...) Nos encontramos

¹⁵ García C., Néstor, El consumo cultural..., op. cit., p. 27-28, y García C., N., "Introducción...", op.cit., p. 30-31.

¹⁶ García, Canclini, Néstor, Introducción..., op.cit., p. 31.

finalmente obligados a comprobar que la teoría de la legitimidad cultural, en su uso "imperialista" engendra un legitimismo susceptible de retroceder cuando intenta dar cuenta de las culturas populares, hacia un miserabilismo tan ambiguo como el populismo, y científicamente estéril" .

La propuesta de Grignon y Passeron es tomar distancia simultánea del relativismo y del legitimismo, definiendo a la cultura popular como cultura de las clases dominadas (y por lo tanto dando cuenta de la dominación incluyendo un "circuito completo de interacciones simbólicas y de constitución de simbolismos"), e inventariando los "rasgos" que constituyen una cultura popular (interpelando aquí los enfoques de una aproximación externa influida por la teoría de los gustos legítimos) .

En el sentido manifestado por Grignon y Passeron dos párrafos atrás, es importante el señalamiento de Grignon de que la alimentación popular se mueve entre la Escila y Caribdis de ciertos sesgos científicos en sociología: se corren paralelamente los riesgos del populismo y el miserabilismo. El primero ocurre cuando se traza una falsa correspondencia entre supuestos rasgos de los consumos alimenticios populares ("generosa", "sustancial", "auténtica", etcétera) e imaginarias cualidades del "Pueblo" (su predilección por la comida, la francachela y el hartazgo). El segundo consiste en reducir la cultura popular a una versión pobrista plagada de desventajas y carencias. Como señalan Claude y Christiane Grignon: representadas por las "necesidades" y por los gustos más "terrenales", las clases populares se encuentran de un mismo golpe rechazadas una vez más, fuera del juego, más acá o más allá de la historia y del espacio social, puestas del lado del Edén o de la Utopía .

¹⁷ Grignon, Claude y Jean Claude Passeron, op.cit., p. 11.

¹⁸ Ibídem, p. 33.

¹⁹ Grignon, Claude et Christiane, "Styles d'alimentation...", op.cit., p.569. "Representées par les "besoins" les plus élémentaires et par les goûts les plus "terre á terre", les classes populaires sont vouées á symboliser la simplicité par opposition au formalisme et au maniérisme bourgeois, la franchise par opposition á l'hypocrisie des conventions, bref le naturel et l'authenticité par opposition á l'artifice...".

Entre la materialidad y el simbolismo

Para evitar dichas desviaciones debemos comenzar por situar o localizar correctamente el tema de la alimentación popular. Podemos suponer que Grignon utiliza para ello fundamentalmente categorías de espacio/tiempo. En el eje espacial, la alimentación popular queda a la vez adentro y afuera, esto es, tanto en el ámbito privado como en el público. Adentro, porque dicho conjunto de bienes y prácticas se alinean en la cultura doméstica, en el polo femenino de lo popular, opuestas a la cultura de la calle, del taller o café; y afuera, puesto que al contrario de las clases medias, su sentido de "consumo reparador" lo ejercen orientándose por valores masculinos y del esfuerzo y habilidades del trabajo manual. También se puede pensar en el eje espacial, cuando Grignon opone ciertos elementos "nativos" del gusto popular a otros "importados". Los primeros estarían adentro, pues remiten a "tradiciones de clase", al pueblo y la familia, incluso a las culturas regionales, en suma, corresponden a lo "propio" frente a lo importado, lo foráneo y exótico. Los segundos se localizan afuera, ya que provienen de la oferta del supermercado, de la creación de necesidades de los medios masivos de comunicación y de la sustitución de bienes tradicionales por otros "prácticos y baratos a la vez", etcétera. El eje del tiempo se intercala en la oposición entre menús cotidianos y dominicales, en los ritmos de las comidas (lo que apreciaremos un poco más adelante) y particularmente en el cruce de la modernidad y la tradición, representado por la medida y forma en que "las diferentes capas de las clases populares llegan a apropiarse, no sólo materialmente, sino también simbólicamente, de los bienes de gran consumo" .

Frente a los extremos metodológicos que enfocan la alimentación del lado de las prácticas o bien de las representaciones, Grignon se posiciona en el "punto de encuentro entre la vida material y la vida simbólica". Cabalgando sobre el Rocinante de la necesidad (restricciones de ingresos y condiciones de vida) y conducida por

²⁰ Me llama la atención que hasta exista una definición popular culinaria para las mujeres de las clases populares apropiadas de su oficio: son las "pot-au-feu".

²¹ Grignon y Passeron, op.cit., p. 35.

Don Quijote y Sancho Panza en el espacio de los gustos (los hábitos de la cultura legítima y los "nativos", tradicionales), la alimentación popular plantea el problema de "darle a las determinaciones materiales su lugar justo", evitando también los sesgos economicistas y del ecologismo. En este ámbito fronterizo, debe construirse la alimentación popular como objeto de estudio, captando "la relación esencial entre las restricciones materiales, ligadas al nivel de vida y a las condiciones de vida (trabajo, residencia, alojamiento, etc.) y la dimensión simbólica de los comportamientos que (...) pueden y deben (...) ser descritos e interpretados en términos de actitudes, de hábitos, de relación con las prácticas, de "estrategias", de opciones -en conclusión-, de gustos".

Grignon rechazar enfocar los gustos populares de alimentación por su negatividad, como lo hace Bourdieu al señalar su "falta de estilo". A su vez, él propone considerar que la cultura popular "puede darse también por fin explícito la producción de formas y de signos" y que por tanto hay que esperar que la estilización de la vida en dichas clases adopte formas distintas, "menos visibles y menos fácilmente descifrables para un observador que pertenece a las clases dominantes". La segunda crítica se dirige hacia los conceptos bourdianos de capital económico, cultural y social. Al respecto, Grignon propone pensar las variaciones del gusto popular en términos de distintas "configuraciones de restricciones y de recursos, de desventajas y de contradesventajas, diferentes según los grupos y según los medios". En este sentido, hay que recuperar la ambivalencia de la confluencia entre las trayectorias sociales y las "estrategias" de los individuos que intentan acondicionarse en aquellas. Además de esto, Grignon propone encontrar equivalentes (retraducciones) populares de las diferentes clases de capital de las clases dominantes: Un ejemplo fértil es el concepto de las redes sociales como capital "social" en las clases trabajadoras (en México, los trabajos etnográficos de Mercedes González de la

²² En este sentido, Claude y Christiane Grignon afirman que los gustos alimentarios deberían constituir una buena introducción al estudio de los fenómenos que parecen situarse en el punto de encuentro entre lo biológico, lo cultural y lo social, en "Styles d'alimentation...", op.cit., p.562.

²³ Grignon y Passeron, op.cit., p. 40 (negritas mías).

Rocha demuestran la enorme utilidad social de los lazos de parentesco cercano, amistad y de compañeros de trabajo en los cotidianos esfuerzos de la vida y durante las emergencias .

Los gustos alimentarios en Colima

Estudiar los gustos alimentarios de la ciudad de Colima lleva obligadamente a ubicar a ésta dentro de la entidad que lleva el mismo nombre. Esta región tiene una historia y geografía que le han proporcionado una identidad atípica en el conjunto nacional. Situada en un verde valle limitado por sus enhiestos volcanes y el oleaje del Pacífico, Colima vivió durante largos siglos como un finisterre donde arribaban fatigados personajes novohispanos y mexicanos y al que apenas conmovían las grandes transformaciones nacionales. Sin ser necesariamente una tierra de jauja, desde el virreinato el perfil humano de Colima fué algo distinto de lo que establecían la Iglesia y el Rey: "desidia y violencia, espíritu independiente y orgullo de sí mismos no se daban solos. También la ironía, el sarcasmo, la broma, el juego, la crítica a la autoridad constituida, eran otros síntomas indudables del carácter regional, como lo era la convivencia y mestizaje más o menos placenteros de las razas -españoles, naturales y negros- que fué determinando el talante de los lugareños" . En las cualidades principales de la cocina colimense han quedado huellas claras de dicho desenvolvimiento histórico y del carácter atípico de sus gentes. Así, como lo expresan los diversos platos del menú regional, la comida colimense tradicional se caracteriza por ser sucesiva, exótica, variada, fresca, morosa, criolla y mestiza, fiestera y ordinaria. Al respecto, en un artículo reciente desarrollé el análisis del menú tradicional, tomándolo como un sabroso muestrario de la cultura de la ciudad de Colima y su

²⁴. Cf. The resources of poverty. Women and survival in a mexican city, Mercedes González de la Rocha, Ed. Blackwell Publishers, 1994. Según la autora, en el proletariado tapatío "las familias no son entidades aisladas, sino que dependen del espacio de una constelación social de parientes próximos, amigos, y vecinos para conseguir y proveer auxilio y favores en la vida diaria y durante las emergencias".

²⁵ Cf. Romero, J. Miguel, Breve historia de Colima, Ed. F.C.E., y Colegio de México, 1994, p. 67.

región . A pesar de existir una cultura alimentaria común expresada en un menú regional consumido habitualmente por la mayoría de la población, también suponemos que existen diferencias de gustos alimentarios entre las distintas capas sociales de la ciudad. Sin los grandes contrastes sociales observables en las metrópolis de nuestro país, la población urbana de Colima muestra, según el Censo de 1990, diferencias tangibles en los niveles de ingreso y tipos de actividad . Sin pretender agotar las diferencias estilísticas que existen entre las diversas capas sociales de la localidad, ni mucho menos negando los múltiples lazos y semejanzas que las unen, propongo las siguientes preguntas para orientar la investigación en el ámbito de los gustos de alimentación de la población urbana colimense:

¿Dentro de la cultura alimentaria, cuáles son los distintos gustos de las clases sociales?

¿Las intenciones expresivas de los diversos gustos se definen mediante un conjunto de configuraciones materiales y simbólicas en que son diferentes las clases sociales?

¿Son observables los diversos gustos alimentarios mediante las diversas prácticas -tipo de platos y bebidas y su frecuencia de consumo, formas de aprovisionamiento y preparaciones domésticas,

²⁶ Cf. Oseguera Parra, David, "La comida colimense", junio de 1995, inédito.

²⁷ Según el texto de INEGI, Colima, resultados definitivos, datos por AGEB urbana, XI Censo General de Población y Vivienda, 1990, la población total de la ciudad de Colima era de 106,967 personas, y la población económicamente activa ocupada fué de 35,938. De ésta última cifra, una mayoría de 25,570 laboró en el sector terciario, otra porción de 7,493 lo hizo en la industria y tan sólo 2,875 empleó el sector agropecuario; por jerarquía laboral, la población ocupada se repartió entre empleado u obrero, 25,635, trabajadores por cuenta propia, 6,161 y jornaleros o peón, 1,407; por niveles de ingreso, dicha población se distribuyó también en tres grupos: 4,342 con menos de 1 salario mínimo de ingreso mensual, 13,805 entre 1 y 2 salarios mínimos de ingreso mensual, y 13,249 con más de 2 y hasta 5 salarios mínimos de ingreso mensual.

y las significaciones de las primeras -tanto las imágenes y usos sociales de los cuerpos, que incluye la ostentación de signos físicos, gestos y actitudes, como las categorías y esquemas de desciframiento socialmente determinadas de "sustancias" y sensaciones?

2. La cultura alimentaria como objeto acelerado y reestructurado por la mundialización de los consumos y los veloces ritmos de la vida moderna

Mundialización y patrimonio culinario regional

En este apartado nos apoyaremos en el estudio de Renato Ortiz sobre la cultura mundial y los trabajos de Herpin situados en la sociología francesa. Bajo el primer enfoque, el análisis de las estructuras y prácticas alimentarias se ha vinculado con los procesos de mundialización y trastocamiento del viejo orden cultural. Ortiz toma a la transnacional de las hamburguesas, Mac Donald's, como un caso prototípico del nuevo patrón alimentario que se extiende por el mundo, internacionalizando los comportamientos en torno a los alimentos, dominio éste que ya no queda más "al abrigo de la fragmentación y de la rapidez del mundo moderno". Según aquel autor, el nuevo modelo alimentario en el mundo es el fast-food, caracterizado por la taylorización de la cocina y los menús, ofertando a los consumidores una dieta rápida y barata. Así, la modernización de las sociedades trastorna el espacio/tiempo de la alimentación: por una parte, los alimentos "pierden sustancia y ganan circunstancia" (como la instauración del "coffee break", que no significa un aumento del gusto por el café, sino la suspensión del trabajo); por otra parte, los alimentos pierden su fijeza a los territorios y las costumbres, y ya no hay más centralidad, ni oposición entre lo autóctono y lo extranjero (y en consecuencia, los mapas alimentarios se desvanecen en medio de tanta polisemia de contextos). Bajo tales vientos modernizadores, durante el siglo XX, las diversas sociedades participaron en un proceso de mundialización del consumo, en el cual se diversificaron los productos alimenticios y se pasó de la cocina tradicional (de platos típicos) a la cocina industrial.

²⁸. Ortiz, Renato, Mundialização e cultura. Editora Brasiliense, Brasil, 1994, p. 79 y ss.

Creo que en el punto anterior se exagera el papel que juega el fast-food como modelo alimentario en el seno de las diversas sociedades nacionales. Dicho modelo más bien coexiste y se desarrolla junto las especificidades alimentarias de cada región. Esto es lo que señala Raúl H. Green, especialista francés estudioso de la evolución mundial de la demanda de bienes alimenticios, quien aporta interesantes apreciaciones sobre los cambios en los patrones de consumo a nivel internacional. En un reciente artículo ese autor plantea que la demanda alimentaria mundial presenta simultáneamente dos tendencias contradictorias, expresiones ambas de sendas dimensiones del mercado internacional: una cierta homogeneización del consumo y el mantenimiento de modelos alimentarios nacionales . Por una parte, se desarrolla la internacionalización de empresas alimentarias, como las francesas Yoplait o Sodexho, quien dirige hacia afuera más del 50% de su producción, de la cual el porcentaje mayor corresponde al Tercer Mundo. Por la otra, dicha internacionalización de empresas alimentarias no puede ser explicada solamente por una mundialización del gusto, sino más por la capacidad que ellas tienen de adaptar sus servicios alimentarios a los alcances de la clientela de cada uno de los países donde ellas se establecen. Como la misma empresa Sodexho afirmara en 1985: la mundialización de los gustos no significa la asfixia de las especificidades regionales, de las cocinas nacionales, sino más bien convive con la conservación de un patrimonio culinario nacional o regional. Ciertos productos, en particular aquellos de origen americano (Coca-Cola y la hamburguesa), pese a que conocieron un éxito bastante subrayable, introduciéndose muy fuertemente en particular entre los países latinoamericanos y asiáticos, entre todas las capas de ingresos, son casos bastante puntuales que no pueden ser recuperados para mostrar una mundialización absoluta de los hábitos alimentarios y, menos aún, constituyen la base de una aparente tendencia a largo plazo de una "homogeneización" del consumo alimentario mundial .

²⁹ Cf. Green, Raúl H., "Modes de consommation et échanges alimentaires en Amérique Latine: Brésil, Mexique et Venezuela, en Problèmes d'Amérique Latine, no. 81, 3er. Trim., 1986.

³⁰ . op.cit., pp. 42-43

Además del avance relativo del "fast-food", junto a la continuidad de cierto patrimonio culinario regional-nacional, existen otros procesos recientes que han transformado el universo alimentario. Green señala cuatro factores como causa de un saturamiento relativo de la demanda alimentaria en el primer mundo: 1) elevación progresiva y general de los ingresos de los consumidores, 2) multiplicación del tipo de productos consumidos y elevación de calidad de los mismos, 3) diversificación de los lugares de consumo, y 4) cambios en las formas de preparación (nuevas técnicas de cocina y acortamiento de los tiempos de elaboración) . Sin pretender agotar las implicaciones de los hechos anteriores, aquí podemos señalar varias consecuencias importantes para la alimentación surgidas del trastocamiento referido del viejo orden de cosas. La primera es el paso de las relaciones personales a las impersonales en el abasto de alimentos, el cual se expresa con el creciente predominio de las "grandes superficies comerciales", los "super" e "hiper" mercados, mismos que se vuelven el principal modo de abastecimiento de la población, relegando en consecuencia a la pequeña y especializada "tienda de al lado". La segunda consecuencia es la desnaturalización del abasto o desestacionalización de la producción, consistente en disociar el consumo de alimentos de las sucesivas estaciones del año, separación que posibilitan las nuevas tecnologías "liberadoras" de los alimentos respecto al medio ambiente y la regionalización. Finalmente, el cambio de lugares de consumo y de significados sociales del comer, que de ser un ritual aglutinador de la familia pasa por una fase de desestructuración y fragmentación, vaciándose de su significación central . Esta última consecuencia de la modernización del espacio/tiempo alimentarios fué analizada en los medios parisinos por Nicolás Herpin, como veremos a continuación.

El desarrollo de los aparatos de distribución de alimentos en Colima permite suponer el avance relativo del "fast-food" en las últimas dos décadas. El caso de los cadenas de autoservicios es novísimo y muy acelerado. Aunque desde comienzos de los años

³¹ Green, Raúl H., "La evolución de la economía internacional y la estrategia de las transnacionales alimentarias", Vol. 40, No. 2, 1990, p. 98

³². Ibídem.

setentas yá se había establecido Blanco como el primer gran almacén comercial (para cerrar quince años después), no fué sino hasta los últimos cinco años cuando se ha visto brotar como hongos a las diversas firmas comerciales: Comercial Mexicana (1991), Casa Ley (1993) y Aurrerá (1994). Por otra parte, la tradicional oferta alimentaria pública, representada por cenadurías, fondas, restaurantes, menuderías, y birrierías, ha enfrentado la competencia moderna de establecimientos de comida rápida, como los puestos de hot-dogs y hamburguesas, las pizzerías, pollos asados y rostizados, torterías y, sobre todo, las taquerías.

Desestabilización y aceleramiento de la comida

Respecto a la comida como institución, Herpin sostuvo que las satisfacción de las necesidades energéticas del cuerpo (al cual adscribe la alimentación) obedecen más bien a regularidades que son de un orden distinto al de la fisiología. En el artículo antes citado, la hipótesis central del trabajo es que la institución de la comida, al menos en los medios populares, está en una fase de desestabilización. Según Herpin, esta fase se caracterizaría por cinco formas: 1) desconcentración -o debilitamiento de las comidas principales (desayuno, comida y cena), y engrosamiento de las secundarias; 2) eliminación de horarios fijos; 3) des-sincronización o aislamiento en que se desarrolla la comida, 4) deslocalización o exteriorización de los lugares donde se come, y 5) desritualización.

La conclusión de Herpin sobre su hipótesis inicial, es que la comida como institución es mayormente una realidad de las categorías acomodadas, mientras que las capas populares han perdido más ese carácter en la evolución de costumbres alimentarias, y en las primeras eso es cierto para la cena y no para el desayuno. Podemos agregar a dicha conclusión, que si la modernización trastorna la alimentación, ello no ocurre de modo uniforme, puesto que se expresan diferencias importantes a nivel de grupos de edad, sexo y clase social. Pero entre todas esas diferencias parecen ser más sustanciales las relacionadas con las situaciones de clase, que las atribuibles a las de edad y sexo.

³³. Herpin, Nicolas, "Le repas comme institution. Compte, rendu d'une enquête exploratoire", Revue Française de sociologie, vol. XXXIX, 1988, p. 503-521.

Respecto a México no contamos con estudios como el de Herpin, aunque sí contamos con ciertos indicios claves. Por ejemplo, de acuerdo a estudios antropológicos realizados por el Instituto Nacional de Nutrición en las delegaciones de Azcapotzalco y Coyoacán en el Distrito Federal, los hogares muestran una propensión creciente a gastar en alimentos fuera de casa (respecto a las percepciones), que pasa del 15 del salario cuando éste se ubica entre 1 y dos veces el salario mínimo, que alcanza el 25 por ciento del ingreso cuando el rango es entre tres y cuatro veces y, finalmente, que alcanza el 50 por ciento cuando los ingresos se elevan por encima de 4 salarios mínimos. En suma, para la ciudad de México parece existir una relación directamente proporcional entre el nivel de ingresos y la realización de comidas fuera de casa con desembolso monetario. ¿Lo mismo pasa en las ciudades pequeñas como Colima, aunque aquí las distancias y tiempos de recorrido disminuyen sensiblemente? Con base en mi propia experiencia puedo afirmar al respecto que la ciudad de Colima aún no exhibe con claridad el aislamiento ni la exteriorización de los consumos, como tampoco la falta de horarios fijos en la comida. No obstante, es conveniente preguntar sobre el posible inicio de tales fenómenos. Para ello, había que inquirir sobre la temporalidad y ubicación básica de la comida del núcleo doméstico -esto incluye la regularidad de horarios de las comidas y la intensidad de reunión del núcleo familiar durante las distintas comidas del día.

En otro artículo similar al anterior, Herpin estudia los comportamientos alimentarios en relación con el empleo de los tiempos. Esta temática nos parece muy relevante desde el punto de vista de la organización doméstica para el consumo alimentario. Junto a los trabajos de Bourdieu discutidos en el primer apartado, Herpin propone la fecundidad de otra perspectiva que hace jugar un papel determinante a las limitaciones en el empleo de los tiempos en los asuntos alimentarios. La tesis de Herpin es que el

³⁴. Cf. Comisión Nacional de Alimentación, Diagnóstico de la situación alimentaria y nutricional, México, febrero de 1992, p. 64.

³⁵. Herpin, Nicolas, "Comportements alimentaires et contraintes sur les emplois du temps", *Revue française de sociologie*, Vol. XXI, 1980.

tiempo es un recurso limitado y su mayor o menor escasez se casa con el contexto de las determinaciones antropológicas y demográficas. Por ello, la disponibilidad del tiempo no sólo incide en la manera de administrar el dominio de las actividades alimentarias, sino también en las formas de la sociabilidad gastronómica y el equipamiento del hogar . Al primer artículo de Herpin, este segundo tiene la virtud de agregar elementos sociodemográficos que permiten acotar con más precisión el uso diferenciado que los diferentes hogares hacen de los tiempos en la alimentación. Estas cuestiones nos parecen útiles para probarlas en un sondeo exploratorio, ya que, como lo han mostrado los dos estudios de Herpin, aun cuando la modernización en el París de los años setentas y ochentas imprime en lo general formas más veloces y desestructuradoras a las comidas, la particularidad de tales expresiones estará dependiendo en alto grado de los factores sociodemográficos.

Para la estrategia metodológica de nuestro proyecto, consideramos de provecho la cualificación social que logra Herpin de su población de comensales. Con criterios sociodemográficos establece en Francia los siguientes cinco subgrupos diferenciados por la disponibilidad de tiempos: 1) los inactivos sin niños (retirados), 2) activos sin niños, 3) activos con niños (padres

³⁶ Cf. Para explicar las transformaciones de la demanda de artículos, Douglas indica que **la urbanización de la vida social lleva a una mercantilización de la alimentación familiar**. En virtud de ésta, las familias actúan a semejanza del fabricante industrial: en pos de las economías de escala, "la familia trasfiere al mercado sus procesos de producción y, en ese ámbito, compra cada vez más y más de las mercancías que requiere con el dinero ganado". Según dicha autora, la eficientización familiar - en términos de tiempo y energía- es la que ha elevado el consumo familiar tanto de los alimentos enlatados como de los refrigeradores, bajando el uso de las conservas caseras y la compra diaria de víveres frescos. Nosotros podríamos pensar entonces cuáles son esas necesidades de eficientización en las familias de distinta composición demográfica y clase social, para explicar cuáles serían sus inversiones en equipamiento, sus formas de abastecimiento y elaboración de alimentos, etc. Todo ello debe hacerse sin olvidar que la tecnología básica cambia ahora con gran velocidad y que ello incide en los niveles de consumo.

de familia), 4) mujeres del hogar (casi todas las mujeres casadas), 5) mujeres del trabajo (casi la totalidad de mujeres). La gestión de las actividades doméstico-alimentarias (comprar, cocinar y arreglar) se diferencia bastante según los cinco subgrupos distintos; lo mismo ocurre con la sociabilidad y el equipamiento del hogar. En conjunto, esto nos indica el mayor peso de los factores sociodemográficos (estado civil, contar con hijos o nó) sobre los socioculturales. Con todo lo interesante y útil que nos resulta este artículo, nos parece que faltan aún cuestiones claves: ¿Cómo afectan los tiempos disponibles la composición de la cesta casera? ¿En el consumo doméstico, cómo deben ser combinadas las producciones domésticas con las adquiridas monetariamente?

¿Existe una variabilidad sociodemográfica en Colima tal que permita suponer un uso diferenciado de los tiempos alimentarios? Sin citar datos precisos, puedo asegurar que a la par de las familias extensas entre las parejas maduras, en las últimas generaciones se ha registrado un descenso en el tamaño de las familias colimenses, por lo que es apreciable una heterogeneidad en el conjunto de hogares. Otro cambio corresponde a la mayor esperanza de vida de la población, por lo que existe un creciente número de personas jubiladas o pensionadas. Igualmente, un alto porcentaje de las mujeres, casadas o solteras, comenzó a incorporarse al mercado laboral. Todos estos rasgos permiten suponer la fuerte probabilidad de una variabilidad sociodemográfica vinculada a un diferente empleo de los tiempos alimentarios.

La comida en los nuevos ritmos urbanos de Colima

Aunque los ritmos de la vida son muy diferentes tanto en París y la ciudad de México, como en la pequeña ciudad de Colima, tenemos algunos indicios con los que podemos suponer ciertas formas de aceleración y desestabilización de la comida, considerada ésta una institución cultural y social de primer orden. Primero las señales, luego las interrogantes. Durante la segunda mitad del siglo XX, la creciente urbanización aceleró los ritmos de la vida cotidiana en las tres localidades principales del estado, donde

³⁷ En el XI Censo General de Población y Vivienda, 1990, en la ciudad de Colima, se encontraba dedicada a los quehaceres del hogar ;menos del 50% de la población femenina mayor de 12 años!

se concentran ahora más de dos tercios de la población: la modernidad se instaló en Colima trocando el fogón de leña por la estufa de gas y la casa de teja y adoble con traspatio de gallinas y frutales por los estrechos cuartos con losa de cemento; y la población se hizo esclava del reloj y de las prisas. Junto con otros factores (los cambios en los sistemas productivos, el deterioro ambiental y el surgimiento de nuevas preferencias culinarias), el aceleramiento de la modernidad modificó el perfil de la cocina y del menú regional: en la mesa del Colima actual ya no se sirven muchos platillos de gran tradición culinaria. Y fué justamente donde se complicaba la cocina tradicional en sus ritmos y procedimientos, donde la cultura alimentaria colimense comenzó a sufrir estragos. Otro hecho alimentario de reciente e importante aparición, son la multitud de cocinas económicas que venden comida -del mediodía- para llevar a casa. Aquí surge una pregunta natural: ¿se externaliza la producción doméstica, manteniendo privado el lugar del consumo?. Con base en todas las consideraciones anteriores planteo las siguientes interrogantes que advierto en torno al pretendido aceleramiento y reestructuración de la cultura alimentaria colimense.

¿Qué tipo de transformaciones ha tenido la cultura alimentaria en la ciudad de Colima, a raíz de la creciente urbanización y la nueva oferta de los grandes autoservicios y los establecimiento de comida rápida?

¿En qué aspectos se ha reestructurado la comida colimense, considerando a ésta una institución social donde los individuos y las familias celebran cotidianos rituales de integración, identidad y comunicación?

¿Cuál es el impacto de la disponibilidad de los tiempos entre las diversas categorías sociodemográficas sobre la preparación y consumo de alimentos, la sociabilidad de mesa y la infraestructura de los hogares?

³⁸ Romero, J. Miguel, op. cit., pp. 196-199

³⁹ Cf. Oseguera P., David, op.cit., pp. 12-17

3. La cultura alimentaria como espacio de disputa entre grupos sociales con distintas concepciones sobre la salud y lo sagrado

En las últimas décadas han surgido en el mundo y en México diversos movimientos y grupos sociales con variadas concepciones ideológicas y propuestas terapéuticas para el cuidado del cuerpo, de la salud y los vínculos del ser humano con lo sagrado y trascendente. Tales grupos y movimientos elaboran y aplican diversos "programas" de alimentación acordes con sus concepciones. Entre ellos podemos citar a los siguientes: los vegetarianos o naturistas, los ecologistas, los Tragones Anónimos y los narcisistas. Cada uno de estos movimientos y grupos incorporan nuevos miembros a sus estructuras de plausibilidad - frecuentemente mediante procesos de conversión- y confrontan cotidianamente con las mayorías "normales" sus respectivos "programas" o sintaxis de alimentación. Así, la comida resulta ser una arena pública sujeta a valoraciones discrepantes provenientes de otros ámbitos de la cultura y sociedad, influencias que añade a las que tradicionalmente posee por derecho propio .

Los vegetarianos o naturistas son los adeptos a regímenes alimenticios de origen vegetal. En el trascurso de su historia han ido apareciendo en su seno varias tendencias con distintas exclusiones y grados de popularidad . Por lo anterior, existe

⁴⁰ Podemos enumerar al menos tres conceptos funcionales sobre la alimentación familiar: llenar, nutrir y disfrutar. La primera sencillamente satisface o aplaca el hambre, por la segunda se cubren los requerimientos específicos del individuo por edad, sexo y condición física, y en la tercera se eligen los alimentos por apetitos de placer. Determinadas clases de comidas pueden llenar uno o más de estos conceptos, y parece evidente que entre los individuos existen diferencias acusadas de gustos sobre la capacidad de los diversos platillos para llenar tales conceptos.

⁴¹ Siguiendo el sentido común, aquí usaremos indistintamente los términos vegetariano y naturista.

⁴² I) El vegetarianismo, que excluye totalmente a los alimentos de origen animal; sólo lo sigue una minoría.

II) El vegetarianismo, o lacto-ovo-vegetariano, excluye a la carne y los pescados; sus filas son muy numerosas.

un amplio rango de distancias o diferencias que separan tanto en prácticas como en representaciones a los diversos grupos de vegetarianos o naturistas: desde los freaks hasta los lights . En México, la difusión del vegetarianismo ha cobrado gran extensión durante los últimos veinticinco años, a la cual no poco ha contribuido las satíricas historietas de Rius (Eduardo del Río). La concepción de Rius sobre el origen de las enfermedades demuestra el cruce de campos ya citado entre salud, alimentación y lo trascendente. Su concepción naturista indica que el vivir contra las "leyes naturales" es lo que forza nuestro organismo, lo llena de toxinas y, finalmente, lo enferma: "La enfermedad viene pues a ser la consecuencia natural de violar leyes biológicas por todos nuestros actos que se apartan de la naturaleza: comemos lo que no se debe, nos abrigamos innecesariamente, hacemos nuestras casas como calabozos, trabajamos con impaciencia y vivimos en continua hipertensión... y de pilón fumamos, bebemos y nos "curamos" con venenos..." . Nótese aquí el énfasis de Rius sobre un estilo de vida próximo a y respetuoso de la naturaleza.

Los ecologistas, por encima de sus divergencias internas, constituyen un movimiento social por la preservación de la

III) El crudivorismo, es como el vegetarianismo pero comiendo todo crudo; muy en boga en Suiza e indicado en breves períodos para determinadas enfermedades.

IV) La macrobiótica Zen, propone un equilibrio Ying-Yang entre los alimentos y protesta contra la industria alimentaria y contra las guerras; de gran popularidad en Estados Unidos.

Fuente: Avila, Oriol, Dietética Vegetariana, Ed. Posada, México, 1991, pp. 33-43.

⁴³. Comentario de Jorge González sobre los extremos en este público.

⁴⁴. Cf. **La panza es primero**, de Rius (Eduardo del Río García), Ed. Posada, 44a. edición, 1994 (la primera edición es de 1973), México. Otras de sus historietas sobre el tema: "Cómo suicidarse sin maestro", "El yerberito ilustrado", etc.

⁴⁵. op. cit., p. 69

naturaleza, a la cual advierten amenazada y deteriorada por los diversos impactos de nuestras sociedades modernas. Los ecologistas debaten y actúan sobre cuestiones que atañen tanto indirecta como directamente a la alimentación. Entre las primeras se hallan: la amenaza de la industrialización sobre la especie humana y de otras especies, la dilapidación de los recursos naturales del planeta, el uso de fuentes alternas de energía ante la crisis y la adopción de tecnología que sea menos contaminante y más rentable que las convencionales . Entre las segundas, y más pertinentes para este proyecto, está la búsqueda de una nutrición saludable y respetuosa del ambiente, lo que incluiría: el consumo de proteínas necesarias según la edad (prefiriendo las de origen vegetal o de animales cuya explotación no ocasiona tala de selvas o bosques); la producción doméstica de hortalizas, hierbas, frutas y animales menores, libre de fertilizantes y plaguicidas químicos dañinos; y el rechazo de los alimentos envasados con materiales contaminantes o difícilmente reciclables . Los ecologistas mantienen una particular visión de la producción y transformación de los alimentos, que los conduce hacia la agricultura ecológica -también llamada indistinta pero en forma imprecisa, biológica, biodinámica o autosustentable- y la transformación agroindustrial libre de aditivos químico-sintéticos, además de la etiquetación que informa y certifica al consumidor sobre la procedencia, cualidades y garantías de la calidad del producto.

Los Tragones Anónimos (T.A.) son otro movimiento social de reciente aparición en Guadalajara y Colima . A semejanza de Alcohólicos Anónimos, en T.A. se pretende la cura de la obesidad -considerada ahí como enfermedad- mediante terapias grupales donde en un ambiente de confianza se comparten las experiencias personales. El funcionamiento de T.A. es autónomo y autogestivo,

⁴⁶ Cf. Vargas, Alberto, "Alegatos ecológicos", IZTAPALAPA, año 12, núm. 27, extraordinario de 1992, p. 31.

⁴⁷ Cf. Cárdenas Munguía, Fco.Javier, Código de ecología para vecinos, Ed. Archivo Histórico del Municipio de Colima y Fundación Oikos, A.C., 1995, p. 16

⁴⁸ En Guadalajara tienen seis años y en Colima cinco. En esta última se formaron seis grupos con una población cercana a los 300 miembros.

ya que son sus miembros quienes voluntariamente cooperan para los gastos comunes de su local, y la agrupación se mantiene al margen de ideologías y sin depender de iglesias e instituciones. Sin embargo, tanto el IMSS como el ISSSTE les han estado enviando pacientes para que se incorporen a su agrupación. La única prohibición de T.A es no comer fritos los alimentos, a la vez que prescribe seguir un "Plan de Alimentación" diferenciado por sexos: el de hombres contiene 1,500 calorías y el de mujeres, 1,238. El mismo Plan exige restringirse a las tres comidas al día: el desayuno debe ser ligero, mientras que las restantes comidas pueden ser más pesadas. En T.A. se pide a los miembros que "tengan su mente abierta y ocupada, sin estar nada más pensando qué se va a comer enseguida". Sin duda, T.A. es un movimiento con evidente y creciente influencia sobre la manera de comer de las personas, surgiendo con una propuesta muy práctica para atender los diversos conflictos que sus integrantes arrastran en torno a su obesidad.

Otro público importante en estos aspectos es el narcisista. Aunque los fenómenos de narcisismo y desestandarización del consumo que Lipovetsky observa en Europa y los Estados Unidos no se encuentran en forma generalizada en la sociedad mexicana, sí es posible suponer que al menos sus capas sociales superiores -de medianos y altos ingresos- sí se hallan inmersas en los nuevos fenómenos culturales de la posmodernidad. Si el narcisismo tiene una esfera particularmente importante esa es el cuerpo, objeto y sujeto de múltiples exigencias y cuidados. Los individuos narcisistas del posmodernismo han erigido a su cuerpo en verdadero objeto de culto, cuya belleza, juventud y celebridad requieren mil prácticas cotidianas: "angustia por la edad y de las arrugas; obsesión por la salud, por la "línea", por la higiene; rituales de control (chequeo) y de mantenimiento

⁴⁹ Información del Grupo 24 Horas de T.A. Además, una dirigente de este grupo me comentó que ellos han reconocido tres tipos de "gordos": 1) el "social", quien come y come en las ocasiones de fiestas, 2) el "problema", que desde pequeño ha sido gordo y en esa duración legitima su condición obesa, y 3) el "crónico", que a semejanza del alcohólico, no puede estar sin comer constantemente.

⁵⁰. Cf. La era del vacío, Gilles Lipovetsky, Anagrama, España, 1993.

(masajes, sauna, deportes, regímenes); cultos solares y terapéuticos (superconsumo de los cuidados médicos y de productos farmacéuticos), etc." Como parte del mismo culto está la preferencia por "lo natural", artesanal y de origen local y regional. La creciente demanda en Colima de los llamados alimentos "sanos" (naturistas, orgánicos y dietéticos), así como del conjunto de servicios dirigidos al cuidado de la imagen corporal, concuerda perfectamente con esa constante exigencia narcisista de reciclamiento del cuerpo y de miedo a la fealdad, la vejez y la muerte.

Para abordar el estudio de los grupos citados se requiere trenzar una trama de conceptos pertinentes creados por los estudiosos de la religión y la cultura. Entre éstos sobresalen el mito, la conversión, las estructuras de plausibilidad y los frentes culturales. Pero antes conviene **situar en un horizonte teórico mayor el aspecto de las prohibiciones y prescripciones positivas de los regímenes dietéticos** entre los diversos públicos alimentarios referidos atrás. En este sentido importa el aporte antropológico de Mary Douglas sobre las prácticas alimentarias en el campo de los sistemas simbólicos de diversas culturas.⁵² Un

⁵¹. op.cit., p. 61.

⁵². Cf. Pureza y Peligro de Mary Douglas, Ed. Siglo XXI, España, 1973. La autora se interesa por el tema a partir de los problemas de pureza ritual en la vida cotidiana de sus profesores, uno brahmín y otro judío, terminó sensibilizándose a los gestos de separación, clasificación y limpieza. Siguiendo un enfoque estructuralista, estudia los ritos de contaminación examinando las ideas de pureza de un determinado pueblo como parte de un todo mayor. La tesis que sostiene la autora en este libro es que "los ritos de pureza e impureza crean la unidad en la experiencia. Lejos de ser aberraciones en el proyecto central de la religión, son contribuciones positivas a la explicación. Mediante ellos, algunas configuraciones simbólicas se elaboran y exponen públicamente. Dentro de estas configuraciones los elementos dispares se relacionan y la experiencia dispar recibe sentido", p. 15. Junto a ello, Douglas sostiene que "las ideas sobre separación, purificación, demarcación y castigo de las transgresiones, tiene por función principal imponer un sistema a la experiencia, que de por sí es poco ordenada", p. 17.

ejemplo brillante de interpretación antropológica del orden simbólico de la pureza y la contaminación es su análisis de las abominaciones del Levítico, en particular las reglas dietéticas que prescriben comer ciertos animales y abstenerse de otros. Según Douglas, lo que distingue en estas cuestiones a nuestras sociedades modernas respecto a las antiguas es que "la suciedad es el producto secundario de una sistemática ordenación y clasificación de la materia, en la medida en que el orden implica el rechazo de elementos inapropiados. Esta idea de la suciedad nos conduce directamente al campo del simbolismo..."⁵³ Luego de citar variados ejemplos de la relatividad de las nociones de suciedad en la sociedad occidental moderna -zapatos, comida, objetos de baño, ropa, etc.- Douglas concluye que "nuestro comportamiento de contaminación es la **reacción que condena cualquier objeto o idea que tienda a confundir o a contradecir nuestras entrañables clasificaciones**"⁵⁴. Este enfoque de Douglas parece provechoso para interpretar las clasificaciones de prácticas y representaciones alimentarias que determinados públicos alimentarios configuran en el cruce de la salud y lo trascendente.

La presencia de mitos en la alimentación es una expresión más de cómo la comida es instrumento y objetivo de las concepciones diferenciadas de los grupos sociales en torno a la salud y otras nociones espirituales. Por ello conviene interrogarse sobre la relación que guardan los mitos y las legitimaciones con la formación y transformación de los gustos de alimentación. Al respecto conviene revisar la noción del mito en Mircea Eliade. En este sentido, este otro tipo de simbolismo en la vida social debe atravesar la división profano-sagrado. Para aquel autor, **todo mito equivale a un modelo ejemplar para los rituales y las actividades diarias** de los seres humanos: "La función magistral del mito es, pues, la de "fijar" los modelos ejemplares de todos los ritos y de todas las actividades humanas significativas: alimentación, sexualidad, trabajo, educación, etc. Al comportarse en cuanto ser humano plenamente responsable, el hombre imita los gestos ejemplares de los dioses, repite sus acciones, trátase de una simple función fisiológica como la alimentación, o de una

⁵³. op.cit., p. 55.

⁵⁴. op.cit., p. 55 (negritas de DOP).

actividad social, cultural, militar, etc." ⁵⁵. Bajo tal tesitura, convendrá revisar la presencia y función de los mitos sobresalientes en torno a la formación y confrontación de los públicos alimentarios reseñados arriba.

Este es el caso de los denigrados "alimentos chatarra", acusados de agravar la malnutrición de los públicos de bajos ingresos, pero tal vez pueda aplicarse dicho enfoque al caso del colesterol y la hipertensión por la abundancia de apelaciones ante los públicos alimentarios. A este respecto es muy interesante un análisis desmitificador de tales alimentos (Dasso⁵⁶). A pesar que los "no-alimentos" son parte integrante de la dieta de los más pobres y captan sensiblemente la misma proporción del gasto alimentario en todas las clases sociales, Dasso juzga que no constituyen un peligro serio de salud, aunque sí llenan un importante rol mítico. Según dicho autor, sin capacidad para sentarse a la mesa de provisiones, **el México Profundo se conforma con imitar: el consumo de alimentos de pacotilla promovido por una publicidad alborotadora no alimenta, pero sí aporta algo de ensueño**⁵⁷. Así, los mexicanos entramos en la órbita "internacionalista" de la sociedad industrial y trasnacional contemporánea, la cual crea e impone sus nuevos mitos.

En la adopción de dietas alimenticias muy distintas de lo usual - principalmente entre vegetarianos, pero también entre Tragones

⁵⁵. Cf. Lo sagrado y lo profano, Mircea Eliade, Ed. Guadarrama, 1967, España, p. 98

⁵⁶. Cf. "El México de "Quetzalcóatl a Pepsicóatl" o el impacto de las firmas extranjeras sobre la alimentación de los mexicanos", por Jean Etienne DASSO, en **L'Ordinaire, Mexique, Amerique Centrale**, Janvier-Fevrier 1993,

⁵⁷ Según Dasso el consumo de botanas, dulces y pastelillos industriales son inferiores a un gramo por habitante y por día en el seno de tres deciles de la población más pobre. Así, en los grupos de mexicanos más modestos se adquiere lo más barato de la escala de la producción alimentaria "chatarra": refrescos, botanas y dulces, los cuales han sido **transformados en símbolos de éxito social y de bienestar por un verdadero martilleo de los medios de comunicación**. *Ibidem*.

Anónimos y otros grupos específicos- **ocurren fenómenos analizables como de conversión** de adeptos a un nuevo bloque de prácticas y representaciones culturales. ¿Qué ocurre durante y después de la conversión? El fenómeno de la conversión, según Giménez "parece implicar una ruptura casi repentina con los habitus y los paradigmas simbólicos de la cultura tradicional, a la vez que su reemplazo casi instantáneo por nuevos habitus y nuevos paradigmas"⁵⁸. ¿Ocurre ésto con los cambios de dieta de omnívoro-carnívoro a vegetariano-naturista? Al parecer este sería el caso, pues los vegetarianos suelen estar vinculados con grupos como la G.F.U. (los "yoguis") que ofrecen educación y productos alimenticios situados en otro "estilo" de vida, y dentro de éstos grupos se suele ejercer cierto seguimiento vía revistas, conferencias, talleres, etc. Pero de entrada se advierte una diferencia: entre los vegetarianos ocurren muchos casos de deserción (bueno, igual ocurre en las sectas conversionistas) y de recurrentes reingresos-deserciones. ¿Es el cambio de dieta tal una ruptura de hábitus que implique una nueva identidad instantánea? Es posible que sí⁵⁹.

⁵⁸. Cf. "Nuevas dimensiones de la cultura popular: las sectas religiosas en México", de Gilberto Giménez, revista Estudios sobre las CULTURAS CONTEMPORANEAS, Vol. III, No. 7.

⁵⁹. Op. Cit. Es evidente que en un mismo grupo de origen, sea familiar, comunitario, etc., no todos **se convierten** al nuevo bloque simbólico. ¿Porqué ocurre ésto? Qué determina la selectividad de la conversión: ¿Muchos son los llamados y pocos los escogidos? Según Giménez son necesarios cubrir ciertos requisitos para que se efectúe la conversión a un nuevo paradigma:

1. Una persona con tensiones y necesidades insatisfechas y que por ello está **predispuesto** a vincularse con cualquier grupo que le ofrezca soluciones plausibles.
2. La disponibilidad efectiva de un grupo tal para dicha persona insatisfecha.
3. La interacción efectiva y fructífera entre la persona y el grupo, en la cual este último trasmite sus normas y actitudes y el primero las internaliza. El efecto de dicha interacción será la "trasferencia" del individuo a otro "mundo" religioso y la adquisición de una nueva identidad.

Refiriéndose a los nuevos fieles de una fé religiosa, Berger⁶⁰ argumenta que durante la conversión y su mantenimiento, el sujeto de tal experiencia debe cambiar sus específicas **estructuras de plausibilidad** si pretende tener éxito con su nueva identidad religiosa. Recíprocamente pasa lo mismo si el sujeto religioso pretender mantenerse dentro de cierto mundo religioso, debe prevenir una posible conversión preservando lo mejor posible su estructura de plausibilidad. Como dice Berger: "el individuo que quiere convertirse y (más importante aún) "seguir convertido" debe estructurar su vida social de acuerdo con este propósito. Así, debe disociarse de aquellos individuos o grupos que constituían la estructura de plausibilidad de su realidad religiosa pasada, y asociarse más intensamente aún y (si es posible) exclusivamente con los que contribuyen a mantener su nueva vida religiosa. Dicho de manera sucinta, la migración entre mundos religiosos implica la migración entre sus respectivas estructuras de plausibilidad"⁶¹.

Como se ha podido apreciar, un concepto sociológico muy importante para entender el fenómeno de la conversión a nuevos regímenes alimenticios es el de "estructura de plausibilidad", acuñado por Berger, quien aquí incluyó diversas ideas de Marx, Mead y Schutz. Para Berger **"cada mundo necesita una "base" social con el fin de continuar existiendo como un mundo que sea real para seres humanos reales. Podríamos llamar a esta "base" su estructura de plausibilidad"**⁶². Respecto a un determinado "mundo religioso", la estructura de plausibilidad sería todo el sustrato de procesos sociales que reconstruyen y mantienen de modo constante dicho mundo particular.

4. El mantenimiento y la "administración" de la nueva identidad del individuo por el grupo, mediante una conveniente "estructura de plausibilidad", entendida ésta como el contexto social que le permite al converso retroalimentar cotidianamente su nueva posición.

⁶⁰. Cf. El dosel sagrado, Elementos para una sociología de la religión, Peter Berger, Ed. Amorrortu, 1971.

⁶¹. op.cit., p. 69

⁶² Cf. Ibídem, p. 63 (negritas mías, DOP)

El ejemplo de las legitimaciones complejas elaboradas tanto por la cristiandad como por el Islam, mutuamente amenazados en la Edad Media, nos lleva aquí a pensar en la cantidad de legitimaciones que requiere un neoconverso al vegetarianismo o a otro régimen restrictivo para sostenerse en su nuevo "mundo" dietético en medio de una mayoría de individuos omnívoros y "normalizados". Al respecto, Berger dice lo siguiente: "El requisito de las estructuras de plausibilidad alcanza a los mundos religiosos totales, así como a las legitimaciones destinadas a mantenerlos, pero puede hacerse una distinción adicional. Cuanto más firme es la estructura de plausibilidad, tanto más firme será el mundo "basado" en ella. (...) se sigue de esto un corolario de mayor alcance práctico: cuanto menos firme sea la estructura de plausibilidad, tanto más aguda será la necesidad de legitimaciones que mantengan el mundo"⁶³. Pensando en dichos términos la cultura alimentaria, observamos que los practicantes de determinada dieta **requieren de las estructuras y procesos idóneos que les permitan constantemente (¡en el colmo de la cotidianidad!) legitimar y cubrir sus gustos alimenticios específicos.**

El concepto de "frente cultural" se sitúa según Jorge González en el ámbito de los elementos culturales trasclásicos o elementalmente humanos. La pertinencia de tales elementos para el estudio de la cultura y las relaciones de hegemonía ha sido mostrada por varios autores⁶⁴, por los cuales se ha ubicado en la cotidianidad misma asuntos tan diversos como los valores, las necesidades, la religión, lo falso y lo verdadero, lo normal y lo patológico, la salud y la enfermedad, etc. Es precisamente este nivel de estudio de la cultura el que necesitamos para abordar la confrontación que envuelve a los diversos grupos sociales citados en torno a sus distintos "programas" alimentarios. Justo para ello, González propuso y definió el concepto de Frente

⁶³. op.cit., p. 65.

⁶⁴ Cf. González, Jorge, "Los frentes culturales", en Estudios sobre las CULTURAS CONTEMPORANEAS, Vol. 1, mayo de 1987, No. 3, Ed. Universidad de Colima.

Cirese, Alberto, Segniceta, fabrilita, procreazione. (appunti etnoantropologici), CISU, Roma, 1984.

Fossaert, Robert, La Societe. (Tomo I) "Une theorie general", Ed. Du Seuil, París, 1977.

Cultural: "para entender los distintos choques y enfrentamientos (no necesariamente violentos...", por lo que **"los Frentes Culturales se constituyen como espacios sociales, entrecruces y haces de relaciones sociales no especializadas en los que se lucha o se ha luchado por el monopolio legítimo de la construcción y reinterpretación semiótica (modulación y modelación) de determinados elementos culturales trasclasistas, es decir por la "resemantización" o definición que históricamente un bloque de clases/grupos elaboran sobre las 'necesidades', las 'identidades' y los 'valores' legítimos (únicos y verdaderos para todos) que pueblan los vericuetos de la vida cotidiana..."**⁶⁵. Así las cosas, aunque el concepto de Frente Cultural aún arrastra imprecisiones, su creador la defiende y entiende tanto en su acepción de "arena de lucha" -aunque no forzosamente evidente e intencionada- como en la de "frontera cultural". Bajo esta última modalidad, González sostiene que "es en los Frentes Culturales donde **efectivamente** se tocan, se juntan se rozan y se interpenetran culturas de grupos y clases sumamente diferentes"⁶⁶. Así, aunque por su doble acepción dicho concepto pierda fijeza y precisión, por otro lado aporta flexibilidad para que en el análisis concreto de los diversos referentes y las significaciones podamos encontrar las divisiones culturales donde los grupos y agentes sociales, además de luchar, también pueden reconocerse, coexistir y hasta integrarse. Creo que este doble filo del concepto de Frente Cultural permitirá sacar mejor raja del campo simbólico donde existen y se desarrollan los grupos con diversos regímenes dietéticos elaborados en el cruce de elementos trasclasistas tales como la salud y la enfermedad, el cuerpo, la naturaleza y lo sagrado.

A continuación presento algunas preguntas alusivas a los conceptos anteriores y la existencia en Colima de públicos alimentarios con regímenes dietéticos propios y contrastados:

¿Dentro de la cultura alimentaria colimense existen lo que suponemos diversas "sintaxis" o "programas" alimentarios adoptados por grupos que confrontan sus respectivas nociones sobre la salud o lo sagrado en espacios locales definibles como frentes culturales?

⁶⁵ Cf. González, J., *Ibídem*, p. 35-36 (negritas DOP).

⁶⁶ *Ibídem*, p. 38

¿La adopción de determinadas sintaxis o programas por ciertos grupos específicos (vegetarianos, Tragones Anónimos, narcisistas, etc.) responde a modelos de conversión donde se redefinirían tanto las identidades como las estructuras de plausibilidad?

¿Qué papel juegan las clasificaciones dietéticas y los mitos modernos en la formación y transformación de los hábitos alimentarios de los diversos grupos y capas sociales colimotas?

4. La cultura alimentaria utilizada como objeto cultural para pensar y expresar al mundo social.

En esta última parte del proyecto, presentaré algunos conceptos de Douglas sobre la antropología del consumo, comentando su posible aplicación a la cultura alimentaria de Colima. Partimos de sus definiciones básicas del tema: "las mercancías sirven para pensar", los bienes "son necesarios para hacer visibles y estables las categorías de una cultura", "el objetivo más general del consumidor sólo puede ser construir un universo inteligible con las mercancías que elija" ⁶⁷. Con tal concepción del "mundo de los bienes", ¿Qué vienen siendo los alimentos? Estos no son mas que "un medio para la discriminación de valores, y cuanto más abundantes sean los rangos de discriminación, serán necesarias más variedades de alimentos" ⁶⁸, por ello los alimentos constituye para Douglas instrumentos de la ritualidad, accesorios útiles para clasificar personas y acontecimientos, recurso expresivo del individuo para informar sobre sí mismo, su familia, localidad, etc. Con Douglas, los alimentos, no son menos "portadores de significado" que la danza o la poesía, por lo cual no son útiles las divisiones entre cultura material y espiritual, entre satisfacción de necesidades físicas o energéticas y necesidades de corazón y mente o espirituales. Por otra parte, la **diversidad del gusto alimenticio** entre los consumidores expresa "reveladoras diferencias metafísicas" y es un campo de encontradas ideas

⁶⁷, Douglas, Mary e Isherwood, Baron, El mundo de op. cit., pp. 77, 74 y 81.

⁶⁸. *Ibíd*em, p. 81.

preconcebidas relativas al hombre y la naturaleza⁶⁹. Para algunos, el beber vino forma parte de la alimentación y ésta es un acto social, en la cual los individuos interactúan dentro de cierta convivialidad. Para otros, beber vino sería una adicción a una droga que está intoxicando el organismo.

Un punto de conexión entre el pensamiento de Douglas y el de Bourdieu, es en torno a las nociones de "servicios marcados" de la primera, y la de habitus, del segundo. Para Douglas, un conjunto de consumidores asociados otorgan un valor acordado entre ellos a las mercancías, las cuales son utilizadas para brindar "servicios marcados" entre sí a sus familiares, amigos o interlocutores (en enfermedades, velorios, cumpleaños, etc.), y en la elección de los bienes cuenta su aptitud para poder marcar los sucesos en una escala adecuada. Lo interesante de dicha noción, es que al seleccionar los bienes, los consumidores actúan como si pertenecieran a determinada "estructura estructurada y estructurante" (Bourdieu): "cada persona es una fuente de juicios, y está sujeta, a su vez, a los que otras personas puedan hacer sobre ella; cada individuo está inserto en el esquema de clasificación cuyas discriminaciones él está ayudando a establecer"⁷⁰. De esta manera, podemos decir que al elegir

⁶⁹. Ibídem, p. 89. Aquí se advierte fácilmente la idea de Douglas de que los alimentos "sirven para pensar". En el sentido aquí expresado, es útil leer el artículo de Carlos Moncada, titulado "Pasemos a la mesa", incluido en el volumen colectivo Sociedad, economía y cultura alimentaria, editado en 1994 por CIAD-CIESAS. Envuelto en la nostalgia del hogar paterno, pero sobre todo del recuerdo grato del arte culinario "de las mujeres de la casa", este artículo sustenta la tesis que "antes se comía más sabroso en los hogares". Y esta afirmación la apoya con la descripción somera de la preparación artesanal del café, las tortillas, la carne, verduras, etc. La felicidad familiar estaba pues sustentada en un arte culinario femenino que se fué al carajo cuando en el idílico hogar irrumpieron los "extraños, brillantes y fríos personajes" de los aparatos electrodomésticos y de línea blanca: refrigerador, estufa de gas, licuadora, extractor de jugos, abrelatas, picadora, lavadora automática de trastes, y su majestad el horno de microondas.

⁷⁰. Ibídem, p.91.

alimentos, los consumidores están actuando desde determinado habitus y estilo de vida, comunidad que les permite dar y recibir "servicios marcados" o en otras palabras, interactuar dentro las ritualidades compartidas con los instrumentos adecuados.

En el sentido antes indicado hay que valorar el artículo de Camou sobre el significado cultural de la carne asada sonorenses⁷¹. Este artículo hace un sabroso análisis del ritual de la carne asada entre las clases medias y altas de las ciudades sonorenses, juzgándolo como "un evento típicamente urbano en el cual pretendemos -además de nutrirnos- revivir los lazos con un rancho y un pueblo que fué de nuestros abuelos o padres. Por eso el disfraz de vaquero, la informalidad y el comer con las manos. Para expresar un poco esa nostalgia por el rancho y la vida pueblerina"⁷². Este artículo sugiere que la carne asada, en la forma en que se estila consumir entre las clases medias y altas urbanas de Sonora, como platillo de fiesta es el elemento central de una ritualidad expresiva en el ámbito de determinada identidad regional. El análisis de Camou nos muestra la utilidad de trazar algunas escalas sociales de prestigio entre los alimentos más acostumbrados en cada región, y el análisis de algún platillo de fiesta. ¿Cuál escoger en la ciudad de Colima? ¿Las carnitas de cerdo, la birria de chivo, los sopitos? Habrá que ver. La forma en que se analiza el ritual de la carne asada me parece semióticamente muy sencilla y podríamos decir que está hecha en

⁷¹. Cf. La nostalgia del rancho -Notas sobre la cultura urbana y la carne asada-. Ernesto Camou Healy, en Sociedad, economía y cultura alimentaria, CIAD-CIESAS, 1994, Son, Méx. Mediante varios elementos, el artículo aborda dicho platillo de fiesta: la significación social de dicho evento (es decir, lo que se hace, se vive y se quiere significar, cuando se organiza dicha comida); sus ingredientes básicos y accesorios y su preparación, la bebida que le vá, la participación por géneros en su elaboración, la ritualidad en la degustación, la inserción del asado dentro de una escala de prestigio (con carácter étnico y de clase) y de una tradición cultural ligada a procesos laborales, la inclusive relación con determinado carácter psicosocial de la población, su rol de mecanismo de reconstitución de identidades sin base económica, y su ambiente.

⁷². op.cit., p. 429

términos de una "descripción densa" a la manera de Clifford Geertz.

Dentro de tal marco de elección de alimentos, es conveniente retener el tema de los nombres. En el disfrute de los bienes, además de su consumo físico, hay su aspecto intelectual o abstracto relativo a los nombres. Así, según Douglas "el flujo de bienes consumibles deja un sedimento que pone las bases de la estructura cultural, a la manera de islas coralígenas. Este sedimento es producto del aprendizaje de una serie de nombres y de nombres de series..."⁷³. Un ejemplo que podríamos dar al respecto, sería el que se le "haga agua la boca" a alguien por escuchar ciertos nombres o nombres de series de comidas, de parte de quien sabrosamente le platica sobre alimentos conocidos por ambos.

Otro aspecto importante del estudio de Douglas sobre los bienes, lo constituyen las periodicidades de consumo: **la frecuencia de uso de los diferentes bienes está vinculada con la jerarquización de los acontecimientos de consumo**. En este sentido, los alimentos se integrarían por objetos cuyas frecuencias de uso se relacionan con el distinto valor conferido a los servicios marcados en que intervienen como instrumentos rituales. Los alimentos más raros y costosos son empleados para celebrar acontecimientos de mayor trascendencia, mientras que los más ordinarios y económicos serían consumidos en los eventos rutinarios. También las periodicidades de consumo se nutren de las jerarquías sociales y en nuestras sociedades de clases crean diferencias de calidad entre los bienes, y lo que es "de lujo" para el ciudadano de a pie, resulta un bien "básico" entre las élites. De allí resulta que "así como sucede en las clases sociales, la periodicidad en el uso no solamente clasifica las mercancías de la clase alta, sino que sirve también para establecer diferencias entre las diversas clases de personas"⁷⁴. Este tema ya lo abordamos en un ensayo anterior sobre el modelo bourdiano y la alimentación, en el cual marcamos también el riesgo legitimista de valorar únicamente el consumo de las clases populares con base en los parámetros de las clases altas.

⁷³. Ibídem, p. 91

⁷⁴. Ibídem, p. 133.

Finalmente, a continuación planteo las siguientes interrogantes que advierto en torno a la pertinencia de considerar a los alimentos como instrumentos culturales para pensar y expresar el mundo social.

¿Si los alimentos fungen como medios para la discriminación de valores en la cultura colimense, cuáles serían los platos y bebidas utilizados por las diversas capas sociales para jerarquizar a las personas y los acontecimientos de la vida cotidiana?

¿En caso de existir, cuáles serían las diversas escales sociales de prestigio de los alimentos habituales en función de los distintos gustos sociales existentes en la localidad?

PROPUESTA METODOLOGICA

En este proyecto se plantea como la mejor solución del problema planteado el seguir un camino flexible entre la teoría y la realidad observable. Por las características de la temática, una vía intermedia entre la deductiva o la inductiva es la que nos parece más fértil para este proyecto. Así, el llamado método "iterativo", de Glasser y Strauss⁷⁵, con su constante ir y venir entre los fenómenos, los registros de datos y los códigos teóricos, nos ha convencido por sus ventajas en un área nueva de los estudios culturales como lo es la alimentación. Al iniciar un proyecto de investigación, Glasser y Strauss proponen una vía intermedia entre la indigestión teórica (revisión de literatura) y el empirismo de la literalidad en las notas de campo. Esta "tercera" vía consiste en utilizar prejuicios como conceptos sensibilizadores que nos proporcionen las cosas a hacer y

⁷⁵ Cf. Sociología Cualitativa, de Howard Schwartz y Jerry Jacobs, Trillas, 1984. En esta obra se presenta de modo sintético la propuesta de "Teoría Fundamentada" de Barney Glasser y Anselm Strauss, expuesta en The discovery of grounded theory: strategies for qualitative research. Ed. Aldine de Gruyter, U.S.A, 1967. Estos últimos autores aceptan ideas básicas de Mead y Weber sobre el conocimiento científico social: es urgente tanto el acceder al mundo de vida de los individuos, como importante el pasar de la descripción rica sobre otras personas hacia la elaboración de teorías abstractas con alcance explicativo sobre la sociedad.

preguntar de inmediato. Se desecharán tales conceptos después de que hayan servido para encontrar aquellos "aspectos de las vidas de los otros que confirmen, nieguen o hagan trascender dichos prejuicios" ⁷⁶. Como se advierte, dicha vía que propone el uso de conceptos previos como escalerillas provisionales resulta particularmente útil en la cultura alimentaria, donde entre las técnicas necesarias destacan las historias de vida y la observación etnográfica.

En la teoría fundamentada, los diversos niveles de análisis se retroalimentan continuamente: para ello se requiere efectuar simultánea y retroalimentadamente la observación, la recopilación de datos, la clasificación, la codificación y el desarrollo de teorías. Lo ideal es llegar rápidamente a las categorías descriptivas con las cuales examinar, clasificar y manejar los datos. Para la selección de dichas categorías, la teoría fundamentada utiliza diversas ideas-guías, entre las cuales resalta la de "proceso" (ejemplo del cual es la conversación natural ordinaria). Acorde con este funcionamiento "iterativo", he bosquejado una secuencia del trabajo de investigación que permita retroalimentar las hipótesis e ir generando mayor riqueza en los códigos, finura en los registros y profundidad en los fenómenos enfocados.

Así, las preguntas del cuarto apartado se irán cubriendo durante el lapso global de trabajo de campo. Dichas cuestiones requieren de un esfuerzo etnográfico capaz de alcanzar "descripciones densas" en diversos espacios alimentarios (restaurantes, fondas, cocinas económicas, fiestas, etc.). El ciclo largo en que son observables los fenómenos de ritualidad y prestigio requiere de un amplio lapso de tiempo. A continuación siguen las preguntas del primer apartado (los gustos), ante las cuales comenzaremos con técnicas más personalizadas. Así, revisaré algunas historias de vida ⁷⁷ de personas con diversas trayectorias sociales, a fin de identificar sus distintivas estrategias alimentarias. Posteriormente están las interrogantes del segundo apartado -

⁷⁶ Cf. Schwartz y Jacobs, op.cit. p. 51.

⁷⁷ De aquí en adelante, si no aclaramos, nos referiremos a la información proporcionada por los distintos instrumentos de investigación cultural del proyecto FOCYP del Programa Cultura de la Universidad de Colima, apoyado por CONACULTA y coordinado por el Dr. Jorge González S.

referido a la mundialización y aceleración de las comidas- para lo cual se utilizará la información de la encuesta del proyecto FOCYP, que permite cruzar los factores sociodemográficos con dos campos, el de aparatos de distribución alimentaria (abasto) y del tipo de establecimientos de comida preparada. A continuación aparece el tercer apartado (dedicado a los regímenes dietéticos), para el cual se pretende recoger los mitos y clasificaciones más plausibles entre los distintos grupos específicos sobre la distinta calidad de los alimentos. Asimismo, mediante las historias de vida que recogeré directamente, analizaré los procesos de conversión a ciertas dietas que implican procesos simbólicos que cruzan varios campos culturales (salud, religión y alimentación). Finalmente, revisaremos nuevamente las preguntas reformuladas del primer y segundo apartados, lo cual haremos mediante una encuesta sobre la escala jerárquica de consumos alimenticios y sobre los cambios en los ritmos temporales de la alimentación entre los distintos grupos sociodemográficos. Una ventaja grande de este manejo de las preguntas y temas de investigación es que paso tras paso de la investigación se pueden ir afinando tanto las preguntas -o hipótesis precisas- como las "rejillas" de los registros de datos y los conceptos interpretativos, con lo cual no se sacrifica la enorme diversidad empírica encontrada y tampoco se perderá demasiado en el proceso de representación teórica de la realidad.

En lugar de usar las técnicas de encuesta y muestreo como lo hacen las perspectivas cuantitativistas de la Sociología, la Teoría Fundamentada emplea una codificación inicial para adquirir una primera muestra de "lo que sucede" en forma semiabstracta⁷⁸. El fin de esta primera rejilla (que no es analítica todavía) es

⁷⁸ Se menciona por Schwarz y Jacobs que el procedimiento "iterativo" tiene dos rasgos característicos: por una parte, la teoría fundamentada se mezcla con algunas características de los significados sociales (esto es, que la flexibilidad y especialización conceptual es lo idóneo para sumergirse en la cultura donde los significados son dinámicos y dependientes de las interacciones de los individuos); y por la otra, que debe alcanzarse un alto nivel de abstracción en la teoría final propia, pues el proceder técnico obliga a ser cada vez más abstracto en la comprensión de la situación de campo.

seleccionar observaciones. Aquí advertimos ya un recurso útil para vacunarse frente al deductivismo teórico o al empirismo inductivista: "se desea ver las cosas que aclaren y confirmen "lo que sucede", que resuelvan anomalías y contradicciones en el esquema de codificación, o que completen aquellas partes del proceso que todavía no han sido observadas". La teoría fundamentada plantea el uso de comparaciones constantes entre grupos y el análisis de casos individuales divergentes para ayudar al proceso de retroalimentación constante entre codificación, invención de códigos y observación. La finalidad es tener claridad y precisión sobre las diferencias y uniformidades estructurales. Un ejemplo de tales rejillas iniciales semiabstractas podrían ser los grupos con distintos regímenes dietéticos que enumeramos en el tercer apartado (Tragones Anónimos, vegetarianos, etc.), o en la diversidad biográfica localizable en las distintas trayectorias sociales que se analizarán desde el primer apartado.

La teoría fundamentada hace uso constante de apuntes analíticos o conceptuales, los cuales deben tratar de "las relaciones lógicas entre las categorías de codificación propias" (y dichas relaciones no sólo incluyen a las deductivas sino a las que resultan de la interacción). Tales apuntes se multicopian y se ordenan bajo un sistema de categorías, el cual auxilia en la organización de la teoría propia en proceso de construcción y a integrar ideas en modelos globales y explicaciones coherentes. Así, la elaboración y reordenamiento de los apuntes analíticos se presenta bajo encabezados de temas. Este procedimiento recuerda el de los índices analíticos en libros o el de los descriptores en las bases de datos computarizadas. Si no entiendo mal, se trata de ir creando un gran follaje que puede tener muchas ramificaciones y cierto puntos de convergencia. De hecho, cuando se manejan cuerpos teóricos sobre una misma temática, uno suele encontrar disonancias y resonancias del pensamiento de un autor en los textos de otros y al contrario. Por tanto, parece muy conveniente ir estableciendo una base sistemática con los apuntes analíticos que registran las relaciones entre las distintas categorías codificadoras. La meta del proceder anterior es "reunir una teoría integrada y sustantiva del proceso que se estado estudiando". Para ello una estrategia eficaz es delinear la relación entre las categorías utilizadas en la clasificación de los apuntes (podríamos decir que mediante juegos de esquemas o bocetos). Para lograr la meta de una o dos teorías emergidas en forma integrada desde los datos observados en la cotidianidad social, es necesario manejar de diversas formas la organización del catálogo propio de tarjetas y su contenido. Esta

diversidad formal no contradiría la necesidad final de una redacción coherente y no repetitiva del informe, más bien le proporcionaría mayor flexibilidad en las diversas etapas de su conformación.