

Alimentación, Comidas y Dieta como Prácticas Culturales

Comentario a Simposio “Costumbres y dieta en alimentación: confluencia entre naturaleza, cultura y sociedad”

María del Pilar Babot¹ y Guillermo Luis Mengoni Goñalons²

Junto a la historia y la antropología, la arqueología contemporánea ha sido testigo y partícipe de la maduración y el crecimiento del campo de la alimentación antigua como un concepto amplio (Montecino Aguirre 2012). A esto han contribuido un número de experiencias que se enfocan en diversas facetas del tema y lo hacen desde distintas líneas analíticas que, en muchos casos, se interconectan e interpelan (Sciola 2010; Babot *et al.* 2012, por ejemplo).

Encarar el estudio de la relación entre la alimentación y cultura involucra contar con un marco conceptual que posibilite articular diferentes aspectos teóricos, metodológicos y técnicos (Contreras Hernández y Arnáiz 2005). De allí el interés de integrar el aporte que pueden hacer diferentes campos disciplinares y sus acercamientos particulares.

La alimentación ha sido un tema de reflexión y debate en antropología, con trabajos clásicos como los de J. Goody (1995) quien sistematizó el proceso de obtención de los alimentos y elaboración de las comidas, distinguiendo varias fases en ese recorrido que define a lo culinario: producción, distribución, preparación, consumo y descarte. Este esquema de referencia sirve de marco para poder comprender la complejidad que implica la provisión de alimentos por parte de una sociedad y su transformación en comidas, prácticas que siempre están mediadas por códigos culturales y sociales (Contreras 2002).

El diálogo y balance entre las necesidades y condicionamientos biológicos, las preferencias alimentarias, la configuración de cocinas diferenciadas, la preparación de los alimentos, sus técnicas y gramática, las maneras de mesa y las formas de consumo son aspectos que abren las puertas a una diversidad de miradas frente a una cuestión en común: somos lo que comemos. Además, esto también nos sirve para interiorizarnos y distinguir entre lo que se come y qué no porque no es considerado “comestible” en una sociedad dada (Fischler 1995).

Este esquema fue trasladado a la arqueología y reformulado por Samuel (1996) en un reconocido artículo acerca de la arqueología de la comida, partiendo de la pregunta de por qué tal tema es realmente importante. En él plantea los numerosos desafíos que implicaba para la arqueología de ese momento incursionar en esa problemática. Estos abarcaban las dificultades que significaba identificar los alimentos y la necesidad de conocer las formas de obtención, procesamiento, preparación, consumo de la comida y la disposición de sus desperdicios. Más allá de eso ejemplificaba con casos concretos cómo esos desafíos podían ser superados.

1 Universidad Nacional de Tucumán, Facultad de Ciencias Naturales e IML, Instituto de Arqueología y Museo – CONICET, Instituto Superior de Estudios Sociales.

2 Universidad de Buenos Aires, Facultad de Filosofía y Letras, Instituto de Arqueología y CONICET.

Hoy podemos decir que la gran mayoría de esos escollos han sido encarados y resueltos con éxito por la arqueología, a partir del análisis de diferentes tipos de evidencia (ej., macro y micro-restos), indicadores de su procesamiento y preparación (ej., el ahumado, la cocción seca y húmeda, entre otras técnicas), su conservación y almacenamiento (ej., la desecación con calor o frío), su contexto de uso (privado o público) y los patrones de descarte, en conjunto con el estudio de toda la materialidad asociada a la producción de alimentos y comidas (ver por ejemplo, Babot *et al.* 2012). A todo esto se han sumado indicadores de dieta, medidos tanto en los alimentos mismos como en sus destinatarios (ej., isótopos estables). Dilucidar el contexto social en que las comidas adquieren sentido permite, además, discutir aspectos de gran trascendencia cultural, tales como rituales, festines, ofrendas y tabúes, o analizar ciertas prácticas como el comensalismo en sociedades con diferente grado de complejidad social y política (ej., Bray 2003).

Los trabajos presentados en este simposio ilustran acabadamente el grado de avance y la profundidad alcanzada en el tratamiento del tema de la alimentación del pasado y sus expresiones en el presente. Este nos lleva a transitar por la arqueología, antropología y etnografía como formas de recopilar saberes y construir conocimiento acerca de un tema central de la vida humana en sociedad y su identidad cultural.

Entre los principales desafíos del campo al interior de la arqueología se encuentra la apertura al diálogo entre indicadores clásicos y de uso más reciente y el atender a las consultas y demandas que los unos hacen a los otros. Así, se han encontrado en intercambios paritarios la arqueología de las plantas y la arqueología isotópica (Belmar 2018), ambas y los enfoques bioarqueológicos referidos a salud y enfermedad (Berón *et al.* 2018), o ambas junto a la zooarqueología y la biogeografía (Roa *et al.* 2018). Esto se verifica asimismo, cuando la pregunta sobre la función de la cerámica es atendida a la vez, desde la consideración de los atributos morfológicos y métricos y desde el estudio de los residuos microscópicos de sus contenidos (Quiroz *et al.* 2018), por ejemplo. Huesos y dientes, restos vegetales, residuos microscópicos en distintas matrices y sus modificaciones culturales, moléculas en sus abundancias relativas, contenedores, instrumental de procesamiento, soportes virtuales, relatos y memorias, todas, piezas potenciales para una aproximación a diversos aspectos del entramado de la alimentación en el pasado.

Nuevos datos han contribuido a sustentar numerosas hipótesis sobre la alimentación antigua y al mismo tiempo, el avance del campo ha propuesto miradas alternativas a viejos interrogantes y la revisión de conceptos clásicos. Entre ellos, el rol del maíz en las sociedades andinas, que ha sido por décadas objeto de una extensa literatura, se ha descrito como secundario aún en diferentes contextos de los Andes Centros Sur, sobre la base de los recuentos isotópicos en conjuntos de muestras numerosas (Vidal *et al.* 2018). Del mismo modo, se ha visibilizado el papel de los alimentos vegetales silvestres y su patrimonio culinario, como en el caso de las plantas con órganos de almacenamiento subterráneo (Lund 2016; McRostie *et al.* 2018), que se suman a la revalorización de la quínoa (Arreguez *et al.* 2018; Babot y Hocsman 2014; Planella 2019; Roa *et al.* 2018) como un superalimento de gran ubicuidad en las costas y valles, el altiplano y la cordillera.

La amplitud de la indagación sobre la alimentación en arqueología queda ilustrada por la diversidad de referentes teóricos y propuestas conceptuales que sustentan los casos de estudio, así como también por la escala de las preguntas y los abordajes, tanto en lo referente a su grano, detalle o alcance, como a su temporalidad y espacialidad. Procesos regionales (Gil *et al.* 2018; Pestle *et al.* 2018; Labarca 2018; Vidal *et al.* 2018; Berón *et al.* 2018), historias locales (Belmar 2018; Arreguez

et al. 2018; Roa *et al.* 2018; Manríquez 2018), historias de sitios (Carrasco y Correa 2018; Molar 2018) y de individuos (Quiroz *et al.* 2018), todas con su potencial único para captar determinados fragmentos de las historias pasadas y presentes sobre la alimentación, mediadas por el prisma desde el cual son miradas.

Vale decir, igualmente, que los relatos a los que hoy accedemos, muestran y se atienen al estado del conocimiento del que disponemos, al estado y alcance de las técnicas a las que accedemos, a los criterios con los cuales conformamos las bibliotecas, las colecciones de referencia y los modelos, a la permeabilidad del campo disciplinario a los nuevos enfoques y resultados, entre otros factores. Por la diversidad de perspectivas que confluyen en torno a la alimentación antigua, las cuales hemos ido enumerando, podemos decir, entonces, que este es un campo ávido de innovación (por ejemplo, Manríquez *et al.* 2018), que se mueve y se transforma y que al hacerlo, se actualiza. Así, en una mirada regional, no podemos dejar de notar el énfasis en las referencias al mundo vegetal (ver numerosas contribuciones en este volumen), de la mano de poderosas metodologías que se han popularizado –el estudio de microvestigios, en particular– y también, de la maduración de la arqueobotánica como disciplina. Evidentemente, este universo está activando nuevas preguntas y desafiando algunos conceptos que nos interpelan acerca de qué es lo que deberíamos considerar como alimento y los caminos de la alimentación: cultivo, fomento y tolerancia; silvestre, domesticado; cultivo y maleza (Lema 2010), son algunos de ellos. También, nos invita a enfocarnos más allá de aquello que proporciona el sustento principal, incluyendo todo un abanico del alimentarse como una vía hacia las más diversas circunstancias ordinarias y extraordinarias de la vida en sociedad. Alimentos principales (Neme *et al.* 2018; Berón *et al.* 2018; Pestle *et al.* 2018), menores, suplementarios y raros (Belmar 2018), alimentos de escasez o salvajes (Manríquez 2018), son algunas de las categorías que invitan a un ejercicio en ese sentido.... Estas nos informan sobre la transversalidad y la complejidad del acto de alimentarse.

A propósito de lo último, abrimos un paréntesis para reafirmar el rol de la etnografía en el registro, recuperación y revalorización del conocimiento tradicional sobre el alimento, que junto a las prácticas a las que se vinculan, conforman un patrimonio biocultural (Castro 2008; Lema y Pochettino 2012) que se encuentra en riesgo de ser objeto de ocultamiento o de pérdida desde lógicas meramente utilitarias (Manríquez 2018), en razón del prejuicio social (Lund 2016) y debido a tensiones entre lo local y lo global (Lema y Pochettino 2012). Las algas, las gramíneas y plantas con órganos de almacenamiento subterráneos silvestres, son algunos de los alimentos nativos que la arqueología ha traído a la discusión, lo que podrá contribuir, quizá, a su revalorización.

Abordar la alimentación como un fenómeno amplio, también implica expandir el rango de las preguntas que nos hacemos sobre ella (Planella *et al.* 2010): ¿qué se comía?, ¿cómo se preparaba el alimento? (López *et al.* 2018; Quiroz *et al.* 2018; Carrasco y Correa 2018; Belmar 2018; Roa *et al.* 2018), ¿cómo esto nos permite entender los conjuntos cerámicos, líticos, arqueobotánicos y zooarqueológicos?, ¿qué técnicas se implementaban y qué productos se obtenían?, ¿cómo eran estos transformados en comidas?, ¿cómo impactaron estas formas de consumo en la selección de variedades vegetales para el cultivo? (Vidal *et al.* 2018), ¿dónde se comía? (Molar 2018; Carrasco y Correa 2018; López *et al.* 2018), ¿cómo esto nos permite entender la configuración de los lugares?, ¿en qué época del año o en relación a qué acontecimientos? (Labarca 2018; Berón *et al.* 2018; Quiroz *et al.* 2018; Mancilla y Arriaza 2018; López *et al.* 2018), ¿eran estos ordinarios o extraordinarios?, ¿a quiénes estaban destinados los alimentos? (Pestle *et al.* 2018; Quiroz *et al.* 2018; Arreguez *et al.*

2018; Berón *et al.* 2018; López *et al.* 2018; Manríquez 2018), ¿en qué circunstancias tenía lugar el comensalismo?, ¿cuáles eran los sentidos de esas comidas? (López *et al.* 2018; Manríquez 2018).

Intrínsecamente vinculado con la alimentación, el estudio de las *foodways* (Peres 2017) nos conduce a la comprensión de las trayectorias de los alimentos y su accesibilidad mediadas por su rol en un sistema mayor y por aspectos referidos a la identidad o estatus individual y a la identidad de colectivos, por ejemplo, en zonas de frontera (Pestle *et al.* 2018) o en circunstancias de conflicto (López *et al.* 2018); también, cuando nos referimos a la comida de los muertos (Quiroz *et al.* 2018), de la elite o del común (Mancilla y Arriaza 2018), de los pastores y arrieros, de los abuelos... (Manríquez 2018). Finalmente, los caminos de los alimentos y las formas en las que son categorizados y recategorizados son, asimismo, objeto y sujeto de los cambios en los modos de vida que impactan al interior de las sociedades (por ejemplo, Manríquez 2018).

Referencias Citadas

- Arreguez, G., N. Oliszewski y J. G. Martínez. 2018. Manejo y consumo de *Chenopodium quinoa* en la Quebrada de Los Corrales (El Infiernillo, Tucumán, Argentina) durante el Holoceno tardío (ca. 3.800-650 años AP). En: *Libro de Resúmenes del XXI Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, Simposio V: Costumbres y dieta en alimentación: confluencia entre naturaleza, cultura y sociedad, pp. 16-21. Universidad Alberto Hurtado y Sociedad Chilena de Arqueología, Santiago de Chile.
- Babot, M. del Pilar y S. Hocsman. 2014. *La quinua en las sociedades prehispánicas del Noroeste Argentino*. *Ciencia Hoy* 28(138): 24-29.
- Babot, M. del Pilar, M. Marschoff y F. Pazzarelli (Eds.) 2012. *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías E Historias De La Alimentación En Suramérica*. Museo de Antropología, IDACOR-CONICET/UNC e ISES-CONICET/UNT, Córdoba.
- Belmar, C. 2018. El rol suplementario de las plantas en la dieta de grupos cazadores recolectores esteparios: el caso de cueva Baño Nuevo 1 (Región de Aysén, Chile). En: *Libro de Resúmenes del XXI Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, Simposio V: Costumbres y dieta en alimentación: confluencia entre naturaleza, cultura y sociedad, pp. 3-5. Universidad Alberto Hurtado y Sociedad Chilena de Arqueología, Santiago de Chile.
- Berón, M., E. Lucero y M.G. Musaubach. 2018. Subsistencia, dieta y economía de recursos en un semidesierto. Los cazadores – recolectores de Pampa Occidental, Argentina. En: *Libro de Resúmenes del XXI Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, Simposio V: Costumbres y dieta en alimentación: confluencia entre naturaleza, cultura y sociedad, pp. 6-9. Universidad Alberto Hurtado y Sociedad Chilena de Arqueología, Santiago de Chile.
- Bray, T. L. 2003. *The archaeology and politics of food and feasting in early states and empires*. Kluwer/Plenum, New York.
- Carrasco, C. e I. Correa. 2018. El espacio de la bebida en el Período Formativo: contenedores cerámicos de líquidos en el sitio 02-Qui-89, Oasis de Quillagua, Desierto de Atacama. En: *Libro de Resúmenes del XXI Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, Simposio V: Costumbres y dieta en alimentación: confluencia entre naturaleza, cultura y sociedad, pp.37-43. Universidad Alberto Hurtado y Sociedad Chilena de Arqueología, Santiago de Chile.
- Castro, M.V. 2008. La papa (*Solanum* sp.): contexto social e ideológico en sus zonas de desarrollo originarias. *Revista del Jardín Botánico Chagual* 6: 33-43.
- Contreras, J. (Comp.) 2002. *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Alfaomega, Barcelona.

- Contreras Hernández, J. y M.G. Arnáiz. 2005. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Ariel, Barcelona.
- Fischler, C. 1995. *El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama, Barcelona.
- Gil, A., G. Neme y E. Peralta. 2018. Dietas humanas y nichos isotópicos: monitoreando la diversidad en los Andes Subtropicales. En: *Libro de Resúmenes del XXI Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, Simposio V: Costumbres y dieta en alimentación: confluencia entre naturaleza, cultura y sociedad, pp. 14-15. Universidad Alberto Hurtado y Sociedad Chilena de Arqueología, Santiago de Chile.
- Goody, J. 1995. *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Gedisa, Barcelona.
- Labarca, R. 2018. La subsistencia de los cazadores-recolectores del Pleistoceno terminal de sur Patagonia Chilena. En: *Libro de Resúmenes del XXI Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, Simposio V: Costumbres y dieta en alimentación: confluencia entre naturaleza, cultura y sociedad, pp. 22-26. Universidad Alberto Hurtado y Sociedad Chilena de Arqueología, Santiago de Chile.
- Lema, V.S. 2010. Procesos de domesticación vegetal en el pasado prehispánico del Noroeste Argentino: Estudio de las prácticas más allá de los orígenes. *Revista de la Sociedad Argentina de Antropología* 35: 121-142.
- Lema, V.S. y M.L. Pochettino. 2012. Cambio y Continuidad al Plato: los Saberes Culinarios y su Rol en la Dinámica de la Diversidad Biocultural. En: *Las Manos en la Masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica*, editado por M.P. Babot, M. Marschoff y F. Pazzarelli, pp. 25-46. Museo de Antropología, IDACOR-CONICET/UNC e ISES-CONICET/UNT, Córdoba.
- López, L., A. Capparelli y A. Nielsen. 2018. Quema de las últimas comidas públicas de maíz dentro del sitio Los Amarillos (Quebrada de Humahuaca, Jujuy) en tiempos de la conquista Inka. En: *Libro de Resúmenes del XXI Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, Simposio V: Costumbres y dieta en alimentación: confluencia entre naturaleza, cultura y sociedad, pp. 69-72. Universidad Alberto Hurtado y Sociedad Chilena de Arqueología, Santiago de Chile.
- Lund, J. 2016. *Tubérculos y raíces útiles de la Puna Argentina. Un abordaje desde la arqueobotánica y la etnobotánica en Antofagasta de la Sierra (Catamarca)*. Tesina de la Carrera de Arqueología, Universidad Nacional de Tucumán, San Miguel de Tucumán.
- Mancilla, K.E. y B. Arriaza. 2018. Las trayectorias sociales de los alimentos vegetales durante el Período Intermedio Tardío (1000-1470 d.c.): evidencia de procesamiento vegetal en el interior de contenedores cerámicos provenientes de un contexto fúnebre de la costa de Arica. En: *Libro de Resúmenes del XXI Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, Simposio V: Costumbres y dieta en alimentación: confluencia entre naturaleza, cultura y sociedad, pp. 57-61. Universidad Alberto Hurtado y Sociedad Chilena de Arqueología, Santiago de Chile.
- Manríquez, G., T. Püschel y V. Toro-Ibacache. 2018. Antropología Virtual y Morfometría Geométrica: nuevos enfoques para analizar la dieta en contextos arqueológicos. En: *Libro de Resúmenes del XXI Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, Simposio V: Costumbres y dieta en alimentación: confluencia entre naturaleza, cultura y sociedad, pp. 3-7. Universidad Alberto Hurtado y Sociedad Chilena de Arqueología, Santiago de Chile.
- Manríquez, V. 2018. Prácticas alimenticias entre los campesino-indígenas de las localidades de Ayquina-Turi y Caspana (Desierto de Atacama, Región de Antofagasta, Chile). Una mirada desde la Antropología Histórica. En: *Libro de Resúmenes del XXI Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, Simposio V: Costumbres y dieta en alimentación: confluencia entre naturaleza, cultura y sociedad, pp. 84-87. Universidad Alberto Hurtado y Sociedad Chilena de Arqueología, Santiago de Chile.

- McRostie, V., A. Giordano, M. García y C. Carrasco. 2018. Rizomas alimenticios en el Desierto de Atacama. El caso de *Schoenoplectus americanus*. En: *Libro de Resúmenes del XXI Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, Simposio V: Costumbres y dieta en alimentación: confluencia entre naturaleza, cultura y sociedad, pp. 10-13. Universidad Alberto Hurtado y Sociedad Chilena de Arqueología, Santiago de Chile.
- Molar, R. 2018. Alimentación, manejo de recursos vegetales y consolidación de la vida aldeana en sociedades tempranas de Anfama (Tucumán, Argentina). En: *Libro de Resúmenes del XXI Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, Simposio V: Costumbres y dieta en alimentación: confluencia entre naturaleza, cultura y sociedad, pp. 44-49. Universidad Alberto Hurtado y Sociedad Chilena de Arqueología, Santiago de Chile.
- Montecino Aguirre, S. 2012. Miradas Latinoamericanas, Miradas Disciplinarias: La Construcción de un Campo Plural Sobre la Alimentación. En: *Las manos en la masa. Arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*, editado por M.P. Babot, M. Marschoff y F. Pazzarelli, pp. 19-24. Museo de Antropología, IDACOR-CONICET/UNC e ISES-CONICET/UNT, Córdoba.
- Peres, T.M. 2017. Foodways archaeology. A decade of research from the Southeastern United States. *Journal of Archaeological Research* 25(4): 421-460.
- Pestle, W., C. Torres-Rouff, E.K. Smith y D. Pinder .2018. Patrones dietéticos regionales en el Periodo Formativo del Río Loa: el rol del consumo en la construcción de nuevas identidades. En: *Libro de Resúmenes del XXI Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, Simposio V: Costumbres y dieta en alimentación: confluencia entre naturaleza, cultura y sociedad, pp. 34-36. Universidad Alberto Hurtado y Sociedad Chilena de Arqueología, Santiago de Chile.
- Planella, M.T. 2019. Quinoa in pre-Hispanic Central Chile: contributions from archaeology and cultural processes. *Ciencia e investigación agraria* 46(2): 69-81.
- Planella, M.T, F. Falabella y B. Tagle 2010. Reconstruyendo cocinas y recuperando sabores de Chile central prehispánico. En: *Historia y Cultura de la Alimentación en Chile*, editado por C. Sciolla, pp. 63-85. Catalonia, Santiago de Chile
- Quiroz, L., C. Godoy, C. Charó y V. Reyes. 2018. La última comida compartida: alimentos presentes en las vasijas ofrendas mortuorias del sitio Pique Europa (Santiago, Región Metropolitana). En: *Libro de Resúmenes del XXI Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, Simposio V: Costumbres y dieta en alimentación: confluencia entre naturaleza, cultura y sociedad, pp. 50-56. Universidad Alberto Hurtado y Sociedad Chilena de Arqueología, Santiago de Chile.
- Roa, C., I. Martínez, D. Bustos, M. Zúñiga, F. Santana-Sagredo, J. Montalvo y A. Colonese. 2018. Apuntes sobre comidas y dietas en el sur de Chile: integrando resultados de recursos vegetales, animales, residuos orgánicos e isótopos estables en Isla Mocha y Cueva de Los Catalanes. En: *Libro de Resúmenes del XXI Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, Simposio V: Costumbres y dieta en alimentación: confluencia entre naturaleza, cultura y sociedad, pp. 62-65. Universidad Alberto Hurtado y Sociedad Chilena de Arqueología, Santiago de Chile.
- Samuel, D. 1996. Approaches to the archaeology of food. *Petits Propos Culinaires* 54: 12-21.
- Sciolla, C. (Comp.) 2010. *Historia y cultura de la alimentación en Chile*. Catalonia, Santiago de Chile.
- Vidal, A., M. Uribe, M.F Pérez, L.F Hinojosa y H. Roschztardt. 2018. El lujo del maíz: sobre los cambios y factores en los procesos de domesticación y producción de maíz en la Pampa del Tamarugal, Desierto de Atacama. En: *Libro de Resúmenes del XXI Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, Simposio V: Costumbres y dieta en alimentación: confluencia entre naturaleza, cultura y sociedad, pp. 27-33. Universidad Alberto Hurtado y Sociedad Chilena de Arqueología, Santiago de Chile.