



Ollas en ebullición: comida, política y cultura



NUEVA SOCIEDAD

es una revista latinoamericana abierta a las corrientes de pensamiento progresista, que aboga por el desarrollo de la democracia política, económica y social.

Se publica cada dos meses en Buenos Aires, Argentina, y circula en toda América Latina.

Directora: Ingrid Ross

Jefe de redacción: Pablo Stefanoni

Coordinadora de producción: Silvana Cucchi

Plataforma digital: Mariano Schuster, Eugenia Corriés

Administración: Néstor Sassone, Karin Ohmann

NUEVA SOCIEDAD Nº 311

Diseño original de portada: Horacio Wainhaus

Diagramación: Fabiana Di Matteo

Ilustraciones: Mariana Alcántara

Corrección: Germán Conde, Vera Giaconi

Traducción al inglés de los sumarios: Ingrid Reca

Impreso en Talleres Gráficos Nuevo Offset,
Viel 1444, Buenos Aires, Argentina

Los artículos que integran **NUEVA SOCIEDAD** son de exclusiva responsabilidad de sus autores y no reflejan necesariamente el pensamiento de la Revista. Se permite, previa autorización, la reproducción de los ensayos y de las ilustraciones, a condición de que se mencione la fuente y se haga llegar una copia a la redacción.

NUEVA SOCIEDAD – ISSN 0251-3552

Oficinas: Humberto Primo 531, C1103ACK Buenos Aires, Argentina.

Tel/Fax: (54-11) 3708-1330

Correo electrónico: <info@nuso.org>

<distribucion@nuso.org> (distribución y ventas)

<www.nuso.org>

El portal **NUEVA SOCIEDAD** es una plataforma de reflexión sobre América Latina.
Articula un debate pluralista y democrático sobre política y políticas latinoamericanas.



**NUEVA
SOCIEDAD**

es un proyecto de la

**FRIEDRICH
EBERT
STIFTUNG**

Mayo-Junio 2024

Índice

COYUNTURA

- 4945 **Pablo Stefanoni.** América Latina: ¿un momento destituyente? 4

TRIBUNA GLOBAL

- 4946 **José Antonio Sanahuja / Jorge Damián Rodríguez.** Unión Europea y Mercosur: cuatro nudos ¿y un desenlace? 17

TEMA CENTRAL

- 4947 **Patricia Aguirre.** La desigualdad, la comida y los cuerpos de clase 29
- 4948 **Gustavo Laborde.** El banquete ecuménico. Juana Manuela Gorriti y la disputa del ideal masculino de la nación 42
- 4949 **Raúl Matta.** ¿A quiénes sirve la patrimonialización de la cocina? Las culturas alimentarias como recurso 56
- 4950 **Rachel Laudan.** Gastronomía e imperio. La expansión mundial de la cocina católica de los imperios ibéricos, 1450-1650 73
- 4951 **Beatriz Rossells.** La olla del mestizaje. Recetas y sociabilidad en el Potosí del siglo XVIII 94
- 4952 **Frithjof Nungesser / Martin Winter.** La carne y el cambio social. Perspectivas sociológicas sobre el consumo y la producción de animales 103
- 4953 **Cándido Grzybowski.** «Buena comida»: concepción, cultura y práctica 125
- 4954 **David Chauvet / Thomas Lepeltier.** Debate: alegato por una carne no animal 143

ENSAYO

- 4955 **Helen Hester / Nick Srnicek.** El trabajo y el fin del fin de la historia 149

SUMMARIES

Segunda página

La comida está, cada vez más, en el centro de los debates sociales, ya sea por sus vínculos con la salud, por los derechos de los animales, por las propias formas de producir lo que comemos y por las desigualdades en el acceso a la alimentación. Pero a la vez, en torno de la comida se construyen, y desafían, relaciones de género e identidades individuales y colectivas. Por eso no es casual que la nación esté asociada a la cocina. A transitar estas dimensiones de la comida se dedica el Tema Central de este número de NUEVA SOCIEDAD, elaborado con la colaboración de Bruno Sassone.

«Comemos como vivimos y nos enfermamos como comemos», dice Patricia Aguirre en el artículo que abre el *dossier*, en el que desarrolla una rápida historia social de la comida, que nos lleva a las transformaciones en los cuerpos –los cuerpos de clase–. Sin idealizar el pasado, el artículo muestra, entre otras cosas, cómo la dieta asociada a los ultraprocesados creó una nueva realidad de ricos flacos y pobres gordos. Pero hoy, advierte la autora, no se trata solo de la salud, sino también de los problemas ecológicos que genera mantener la actual forma de producción y consumo de alimentos.

En una suerte de diálogo intertemporal, el artículo de Gustavo Laborde nos lleva al siglo XIX y a un personaje peculiar: Juana Manuela Gorriti. Mediante un análisis de su libro *Cocina ecléctica*, el autor muestra cómo esta mujer que vivió en Argentina, Perú y Bolivia y formaba parte de la alta sociedad discute, a partir de una serie de «recetas», ideas de nación, sociabilidad, género y representación política. Su horizonte culinario comprende la cocina cosmopolita afrancesada, la criolla, la de los gauchos y la de los indios, y representa así a grupos políticos marginados de los discursos nacionalistas de la época, pero también pone en cuestión el papel de la mujer en la cocina y en las letras.

De ese recorrido histórico y de las dimensiones nacionales y transnacionales de la cocina participan asimismo los artículos de Rachel Laudan y Beatriz Rossells. Laudan plantea que los viajes y la colonización entre los siglos XV y XVII conllevaron una primera forma de globalización no solo económica, sino también de la comida. Nuevos productos se desplazaron entre América, Europa y Asia y transformaron las cocinas de la época, con consecuencias que duran hasta nuestros días. Las órdenes religiosas jugaron un importante papel en este proceso de construcción de lo que la autora denomina «cocina católica». Por su parte, Rossells se sumerge en el libro de cocina de doña Josepha

de Escurrechea, editado en Potosí en 1776. Ese recetario, que incluía también reglas de protocolo, no solo permite reconstruir los platos de la época y las maneras de comerlos, sino además las formas de la vida social de las elites organizadas en torno de la comida en una de las principales ciudades coloniales de América y, a la vez, rastrear las dinámicas de mestizaje, que tuvieron su correlato en las formas de comer.

Los vínculos entre el pasado y el presente se expresan sin duda en las discusiones sobre la patrimonialización de la gastronomía. Raúl Matta sostiene que a medida que la noción de patrimonio cultural se ha ido ampliando, comenzó a abarcar aspectos tan cotidianos como el de la alimentación, la cocina y los saberes asociados. Estos elementos han aumentado su carga política y ocupan hoy un lugar central en las agendas de gobiernos nacionales, organizaciones internacionales, ONG y comunidades locales. El autor plantea que aunque el patrimonio alimentario es empleado principalmente como herramienta para el desarrollo turístico, la diplomacia cultural y la construcción de marca país, también puede generar formas de valorización cultural alternativas, más vinculadas a las poblaciones y los depositarios de esos saberes.

En un recorrido sobre cocina y alimentación no puede faltar un análisis sobre la carne, íntimamente asociada al desarrollo de los humanos tal como los conocemos hoy y fuente de innumerables debates, en el marco de la emergencia o masificación de sensibilidades ambientales y animalistas. Frithjof Nungesser y Martin Winter desarrollan un detallado estado de la cuestión respecto de cómo la sociología se enfrentó a esta temática, pero se preguntan también por qué ha pasado tanto tiempo para que la investigación sociológica considerase como temas importantes la comida y el comer en general, así como la carne en particular. Los autores presentan una serie de estudios recientes, en diálogo con algunos textos clásicos, lo cual permite profundizar en aspectos como la relación entre carne, género y clase, y en otras cuestiones vinculadas a la forma de comer y de producir alimentos.

En línea con esto último, Cândido Grzybowski pone el foco en la «comida buena» a partir de prácticas alternativas al agronegocio desarrolladas en Brasil. Si los platos de comida contienen no solo alimentos sino también las relaciones sociales bajo las cuales se produjeron, estas iniciativas pueden servir para imaginar futuros alternativos en el ámbito de la producción y el consumo alimenticio. En este marco, desde una perspectiva muy diferente, David Chauvet y Thomas Lepeltier escriben un alegato en favor de la carne de cultivo (producida en laboratorio). A las críticas de muchos que la perciben como un reforzamiento de la producción capitalista de alimentos, los autores contraponen la defensa de los animales en un mundo en el que las mayorías no parecen dispuestas a aceptar una alimentación vegana. ¿Irá en esa dirección el consumo de carne? Algunos inversores creen que sí. Los debates están sobre la mesa, en medio de las angustias sobre el futuro y las ansiedades políticas y sociales del presente.

América Latina: ¿un momento destituyente?

Pablo Stefanoni

América Latina se encuentra hoy en un complejo momento político en el que parecen predominar el rechazo a las elites, el inconformismo y la volatilidad electoral. Los presidentes sin mayoría parlamentaria, el ascenso de *outsiders* y la emergencia de derechas radicales dan cuenta de una fuerte crisis de representación. Los líderes políticos se enfrentan a electorados más esquivos y horizontes políticos más cortos. La región ha pasado de la voluntad constituyente de los primeros años 2000 a dinámicas destituyentes, en un contexto de fuerte malestar ciudadano.

En un artículo reciente, Rodrigo Barrenechea y Alberto Vergara escribieron que mientras que la producción académica sobre erosión o retroceso democrático asume como premisa que las democracias mueren por concentración del poder, el caso peruano

revela que las democracias pueden deteriorarse por lo opuesto: la dilución del poder¹. Y se preguntaban si el «caso extremo» de Perú, donde la presidenta Dina Boluarte se mantiene en su cargo con el rechazo de casi 90% de la población², estaría anticipando una clave

Pablo Stefanoni: es jefe de redacción de NUEVA SOCIEDAD.

Palabras claves: derechas radicales, momento destituyente, populismo de izquierda, América Latina.

Nota: una primera versión de este artículo se publicó con el título «Interregno político en América Latina: ¿de lo constituyente a lo destituyente?» en José Antonio Sanahuja y P. Stefanoni (eds.): *América Latina en el interregno. Política, economía e inserción internacional. Informe anual 2023-2024*, Fundación Carolina, Madrid, 2024.

1. R. Barrenechea y A. Vergara: «Peru: The Danger of Powerless Democracy» en *Journal of Democracy* vol. 34 Nº 2, 2023.

2. Renzo Gómez Vega: «Dina Boluarte cumple 500 días en el poder con el rechazo del 88% de la ciudadanía tras el 'Rolexgate'» en *El País*, 23/4/2023.

de bóveda para leer futuros procesos en la región –que podrían combinarse con los casos de efectiva concentración del poder como Venezuela, Nicaragua o El Salvador– y dibujar un escenario de desdemocratización más amplio. Los autores destacaban asimismo la fragmentación electoral, el amateurismo político y la falta de vínculos significativos y estables entre los políticos y la sociedad. «Los políticos peruanos son capaces de entrar en un conflicto institucional desenfrenado, pero no de agregar demandas o movilizar a la sociedad para resolver conflictos», aseguran en su artículo. ¿Anticipa Perú el futuro de la región?

Es pronto para saberlo, y posiblemente sea necesario incorporar diversos matices a la cuestión de la licuación del poder –Perú es un caso bastante particular de estabilidad de las elites económicas pese a la sucesión de crisis políticas³–, pero lo cierto es que es posible observar los riesgos de una política y sistemas de partidos –donde resisten– crecientemente hidropónicos –sin raíces en la sociedad⁴– y procesos de fragmentación política expresados en fuertes

dispersiones de votos en las primeras vueltas, que dejan a los ganadores sin mayorías parlamentarias. Esto podemos verlo, de manera radical, en Guatemala, donde el presidente electo en agosto de 2023 con un discurso progresista y anticorrupción, Bernardo Arévalo, obtuvo solo 15,5% en el primer turno del 25 de junio de 2023⁵, o en Ecuador, donde el triunfador de la segunda vuelta, Daniel Noboa, obtuvo 23,4% en la primera. Pero también en Argentina, donde el bicoalicionalismo –que reemplazó al bipartidismo– se transformó en una división en tres tercios en las elecciones presidenciales de 2023, y la victoria del libertario de extrema derecha Javier Milei puso en jaque todo el sistema político. Y los casos se amplían si sumamos procesos electorales de años anteriores.

En lo que podríamos pensar como un «interregno político» –recuperando un concepto de José Antonio Sanahuja para el orden global⁶–, podemos ver la continuidad y profundización de tendencias descritas en 2022 –fragmentación, desafección, polarización⁷– pero, al mismo

3. Carlos Adrianzen: «Una obra para varios elencos. Apuntes sobre la estabilidad del neoliberalismo en el Perú» en *Nueva Sociedad* N° 243, 11-12/2014, disponible en <www.nuso.org>.

4. David Altman y Juan Pablo Luna: «¿Partidos hidropónicos en un sistema de partidos muy institucionalizado? El caso de Chile» en Mariano Torcal (coord.): *Sistema de partidos en América Latina. Causas y consecuencias de su equilibrio inestable*, Anthropos, Barcelona, 2015.

5. Lorena Arroyo: «Bernardo Arévalo, el atípico candidato 'antisistema' que gobernará Guatemala» en *El País*, 20/8/2023.

6. J.A. Sanahuja: «Interregno. La actualidad de un orden mundial en crisis» en *Nueva Sociedad* N° 302, 11-12/2022, disponible en <www.nuso.org>.

7. P. Stefanoni: «¿Giro hacia dónde? Elecciones, protestas y reconfiguraciones políticas en América Latina (2021-2022)» en J.A. Sanahuja y P. Stefanoni (eds.): *América Latina: ¿transiciones hacia dónde? Informe anual 2022-2023*, Fundación Carolina, Madrid, 2022.

tiempo, pueden percibirse con más claridad algunas tendencias nuevas. Si durante el giro a la izquierda de los años 2000-2010 la región se caracterizó por discursos refundacionales de naturaleza posneoliberal, plasmados o no en nuevas constituciones, ¿estamos hoy frente a procesos de tipo «destituyente»? Si en el pasado se habló de «empate hegemónico» para reflejar la polarización progresista/conservadora, hoy parece haber más fuerzas en juego y elevadas dosis de rechazo en las sociedades, sin que ni el liberalismo-conservador «neoliberal» ni el «populismo de izquierda» logren atraer las adhesiones del pasado. ¿Qué futuro tienen, en este contexto, las nuevas derechas radicales?

Aunque las principales economías latinoamericanas están gobernadas por el progresismo, en la oposición se han hecho más fuertes las derechas radicales, en un contexto de bajos niveles de crecimiento en 2023 y 2024⁸.

¿Nadie puede?

Los resultados de las elecciones argentinas constituyeron un sismo político.

El 30% de los votos en la primera vuelta y el 56% en la segunda⁹ del *outsider* «antisistema» Javier Milei dejaron ver el malestar acumulado y, al mismo tiempo, la expectativa que generaron propuestas radicales vinculadas a las ideas «libertarias» de extrema derecha: Milei considera que el Estado es el «mal absoluto» y la justicia social, una aberración, producto de la «fatal arrogancia» de los socialistas¹⁰. Pero el apoyo que recibió en la votación, socioeconómicamente transversal, expresa al mismo tiempo las dificultades para sedimentar una nueva hegemonía política. Su propuesta de reforma moral —con una fuerte carga utópica— choca con su debilidad institucional y con las expectativas de un amplio sector de la sociedad.

Milei ha capitalizado el inconformismo social, en un país con una situación de crisis económica crónica, al menos desde 2011, y de manera especial, el rechazo a los políticos tradicionales: sus principales consignas de campaña se dirigieron contra la «casta» política, que incluye tanto a peronistas como a antiperonistas («La casta tiene miedo», cantaban sus seguidores). El nuevo presidente, que ha tratado de compensar su debilidad

8. La Comisión Económica para América Latina y el Caribe (Cepal) indica que los países de la región seguirán enfrentando un panorama económico de bajo crecimiento con un aumento del PIB de 1,9% en 2024. Cepal: «La actividad económica de América Latina y el Caribe continúa exhibiendo una trayectoria de bajo crecimiento», comunicado de prensa, Naciones Unidas, 14/12/2023, disponible en <www.cepal.org/es/comunicados/la-actividad-economica-americ-latina-caribe-continua-exhibiendo-trayectoria-crecimiento>.

9. Mariano Schuster y P. Stefanoni: «El huracán Milei. Siete claves de la elección argentina» en *Nueva Sociedad* edición digital, 11/2023, disponible en <www.nuso.org>.

10. P. Stefanoni: «Javier Milei en 10 frases: el paleolibertario que quiere tomar Argentina» en *El Grand Continent*, 18/9/2023.

parlamentaria con un discurso populista de derecha de relación directa con la gente, es una expresión local de las derechas alternativas globales y ha manifestado su apoyo a Donald Trump y Jair Bolsonaro y participado en actos del partido español Vox. Ya Bolsonaro se había constituido en una expresión de la extrema derecha en la región, y estas diversas «derechas desacomplejadas» han venido poniendo presión a las derechas y centroderechas tradicionales, que buscan adaptarse a un mundo alejado de la globalización «optimista» de la década de 1990, con sus tratados de libre comercio y su confianza en un futuro asociado a la combinación de democracia liberal y economía de mercado. Desde 2016, asistimos a diversos «motines electorales», que combinan protestas socioeconómicas con ansiedades culturales, según las regiones y los países, junto con procesos de desglobalización y nuevas tensiones geopolíticas¹¹. Y parte de ese clima se ha expandido por la región latinoamericana.

El triunfo de Mauricio Macri en Argentina en 2015, que debía mostrar, en ese país y América Latina, las potencialidades del «antipopulismo», no logró pasar de un primer mandato de cuatro años marcado por un megapréstamo del Fondo Monetario Internacional (FMI) e índices de pobreza e inflación que chocaron con las promesas de lograr un «país

normal». Las crisis posteriores de Sebastián Piñera en Chile y Guillermo Lasso en Ecuador pusieron de relieve las dificultades de estas derechas «noventistas». Pero, al mismo tiempo, las experiencias de la nueva izquierda de Gustavo Petro en Colombia y de Gabriel Boric en Chile han evidenciado los límites de sus coaliciones políticas (especialmente en los parlamentos) y sociales: la popularidad de estos mandatarios ronda hoy el 30%.

El caso chileno es extremo respecto de las tensiones entre lo constituyente y lo destituyente. El «estallido» de 2019 selló el destino del gobierno de Piñera y cuestionó también los 30 años de transición democrática, en la que tuvo un papel destacado la centroizquierda: socialdemócratas y democristianos. Fue esa «ola» la que llevó al poder a Gabriel Boric, quien una década antes era un jovencísimo dirigente estudiantil que discutía públicamente con Piñera, el mismo presidente que, tras su segundo y convulso mandato, debió entregarle los atributos presidenciales. Pero a los problemas previsibles para un gobierno nuevo —y sin experiencia de gestión— como el de Boric, sustentado en un pequeño partido progresista, se sumó una segunda dificultad: el cambio abrupto de las preocupaciones sociales.

La agenda político-social que lo aupó al poder estaba vinculada a la igualdad y la «dignidad» en un país

11. J.A. Sanahuja: «Guerras del interregno: la invasión rusa de Ucrania y el cambio de época europeo y global» en Manuela Mesa (coord.): *Cambio de época y coyuntura crítica en la sociedad global. Anuario CEIPAZ 2020-2021*, CEIPAZ, Madrid, 2022.

donde la mercantilización se ha expandido al conjunto de la vida social. Boric es el resultado de una serie de movimientos que, en los años previos, reclamaron contra el lucro en la educación y el fin del sistema privado de pensiones (NO+AFP) y que, de manera general, reivindicaban más justicia social, en el marco de una poderosa ola feminista en pos de la justicia de género. En un contexto de auge de un inconformismo antielitista,

la vieja centroizquierda, esa vieja cultura política llamada Concertación, fue incapaz de ofrecer relato y resistencia. A diferencia del Partido Socialista Obrero Español (PSOE), que pudo contener a tiempo el juvenil embate de Podemos, en el lejano Chile los hijos derrotaron a sus padres (...) la vieja centroderecha en el poder también se quedó perpleja y sucumbió ante una extrema derecha tan autoritaria, nacionalista y conservadora como la de antes, recargada con esteroides populistas.¹²

Pero, como relata Cristóbal Belloio Badiola, esa agenda pareció mutar rápidamente tras la llegada de Boric al poder, y la economía y, sobre todo, la seguridad, comenzaron a ocupar un lugar central, lo cual benefició en especial a la extrema derecha

encarnada por José Antonio Kast y su Partido Republicano.

El destino de Boric estaba atado, sobre todo, al resultado de la Convención Constitucional, surgida de un plebiscito en el que 80% de los votantes votó «Sí» a la necesidad de una nueva Constitución que dejara atrás la de 1980, aprobada durante la dictadura de Augusto Pinochet y modificada parcialmente en la transición democrática. A tal punto el nuevo presidente *millennial* lo consideró así, que esperó la aprobación del texto constitucional para dar lugar a su propio proyecto de reformas, que debían mostrar que el cambio anhelado en las calles tenía su correlato institucional. Pero la Convención, en la que la izquierda estaba sobrerepresentada, no logró leer el abrupto cambio operado en la sociedad. El cónclave representaba, más que a la sociedad chilena, un momento político muy particular, post-estallido, en el que las aspiraciones de cambio y el rechazo a la «casta» política —aunque no se usara ese término— beneficiaron electoralmente a la izquierda radical, gran parte de ella no partidaria. Era el *momentum* de las «personas comunes» frente a los políticos. Pero ese *momentum* se agotó mientras la Constituyente sobreactuaba su radicalidad y discutía un cambio total que, aunque no se plasmó en el nuevo texto, ocupó gran parte de las noticias sobre la nueva Constitución¹³.

12. Cristóbal Belloio Badiola: «Gabriel Boric o las peripecias de los hijos de la transición chilena» en *Nueva Sociedad* N° 305, 5-6/2023, disponible en <www.nuso.org>.

13. Noam Titelman: «El proceso constituyente chileno se queda sin héroes» en *Nueva Sociedad* edición digital, 9/2021, disponible en <www.nuso.org>.

El resultado es conocido: la derrota sin atenuantes del nuevo texto constitucional. Aunque el cambio del voto voluntario por el obligatorio puede explicar parcialmente el resultado, la contundencia del rechazo, inclusive en los bastiones de la izquierda, fue un golpe brutal contra las aspiraciones del giro a la izquierda chileno¹⁴. «Si los padres y abuelos lograron sacar a Pinochet del poder en 1988, a sus nietos les tocaba exorcizarlo para siempre al desterrar su legado institucional. No pudieron. Peor aún: sus padres tuvieron todo en contra y aun así lo consiguieron. Esta joven generación tuvo todo a su favor y aun así despilfarró la oportunidad», resume Bellolio Badiola¹⁵. Esta sensación de oportunidad perdida/desaprovechada marca al gobierno de Boric hasta hoy y lo ha llevado a buscar apoyo en la centroizquierda tradicional para fortalecer sus bases de sustentación. El símbolo más claro de este giro fue la sustitución, en septiembre de 2022, de Izkia Siches –joven símbolo del nuevo cambio político-generacional– por Carolina Tohá –una respetada política fogueada en la transición– como cabeza del Ministerio del Interior y Seguridad Pública.

Tras esta derrota del «Apruebo» en las urnas, el giro fue gigantesco: primero se decidió que la redacción de la nueva Carta Magna, en un segundo

intento, ya no recaería en personas comunes, sino en un grupo de expertos que cerraría el paso a cualquier «aventura» constitucional. Pero más significativo aún, en las nuevas elecciones, también con voto obligatorio, fue la extrema derecha la que salió ganadora, y con poder de veto sobre el nuevo texto. El antielitismo, esta vez canalizado por un partido que reivindica el papel de Pinochet en la historia, parecía burlar los diques anti-*qualunquistas* y poner de nuevo al «sistema» contra las cuerdas. No obstante, lo más significativo a efectos de las hipótesis planteadas en este artículo es que, desde el comienzo del trabajo de los constituyentes, cuando ni siquiera había un texto preliminar, el rechazo comenzaba a imponerse en las encuestas y la extrema derecha empezaba a sentir la «maldición del vencedor»¹⁶. El proyecto presidencial de Kast, atado al éxito de su fuerza política en el Consejo Constitucional, pareció erosionarse después de las inercias del triunfo, en un contexto de divisiones entre la extrema derecha y una derecha que no quiere atar su capital político a los radicales. Si la primera Constituyente pareció naufragar por colocarse demasiado a la izquierda, la actual podría hacerlo por estar demasiado escorada a la derecha. Sin resto para otro intento, el fracaso del nuevo texto en el plebiscito de diciembre

14. N. Titelman: «¿Adónde fue a parar el apoyo al proceso constituyente chileno?» en *Nueva Sociedad* edición digital, 11/2022, disponible en <www.nuso.org>.

15. C. Bellolio Badiola: ob. cit.

16. N. Titelman: «Chile y la maldición del vencedor. ¿Hacia un nuevo rechazo constitucional?» en *Nueva Sociedad* edición digital, 9/2023, disponible en <www.nuso.org>.

de 2023 dejó vigente la Constitución de 1980 en un paradójico cierre de la parábola. Entretanto, dos líderes parecieron crecer en legitimidad: la ex-presidenta socialista Michel Bachelet en la centroizquierda y la ex-ministra y alcaldesa de la Unión Demócrata Independiente (UDI, derecha tradicional) Evelyn Matthei¹⁷. Ambas son hijas de generales, en el caso de la primera, antipinochetista, y en el de la segunda, ministro del dictador. Mientras que Bachelet votó «No» en el referéndum de 1988 que selló el fin de la dictadura, Matthei votó «Sí»¹⁸. Si Bachelet niega su intención de participar en una nueva elección, en un escenario ideológico que beneficia a la derecha y con pocas chances de victoria, Matthei tiene grandes posibilidades de ser la cara de la derecha para recuperar el voto que se desplazó a la extrema derecha. ¿Significará esto una vuelta del péndulo hacia la política tradicional? ¿Podría reforzarse nuevamente el eje izquierda-derecha frente al clivaje elite-antielite?

¿Crisis del populismo de izquierda? ¿Nuevas alternativas?

La política latinoamericana (sobre todo, la sudamericana) está marcada también por el retroceso del populismo de izquierda, que le dio el tono al «giro a la izquierda» de los

años 2000. El mencionado caso argentino da cuenta de ello. Si bien se mantiene como una figura central de la política criolla, en 2023 la ex-presidenta Cristina Fernández de Kirchner ya no pudo digitar la candidatura del peronismo como lo hizo en 2019. Si bien consiguió «cercar» a Sergio Massa con candidatos kirchneristas en las listas legislativas, el postulante peronista y a la vez ministro de Economía era rechazado por gran parte de la militancia kirchnerista, que lo considera un «neoliberal» —y hasta hace poco, un simple «traidor»—. En un contexto de profunda crisis económica, el discurso kirchnerista, centrado en el rechazo al acuerdo con el FMI negociado por Alberto Fernández, resultó poco audible para gran parte de la ciudadanía, agobiada por la inflación. Pero el desgaste kirchnerista no se debe solo a la crisis económica: la propia forma de construir políticamente de *Cristina*, marcada por el hermetismo y el factor sorpresa, alguna vez muy potente, parece hoy insuficiente para mantener la cohesión y, sobre todo, el estado de ánimo, de sus bases. Si antes sus largos silencios se podían asociar a alguna forma de infalibilidad de su liderazgo, ahora dejan a la vista sus límites para una militancia que en las últimas tres elecciones (2015, 2019, 2023) no tuvo candidato presidencial propio y que considera la presidencia de Alberto Fernández, nombrado por Fernández

17. «Cadem: Evelyn Matthei y Michelle Bachelet lideran en popularidad, mientras que José Antonio Kast se desploma con Rodolfo Carter» en *The Clinic*, 19/9/2023.

18. Antonia Laborde: «Evelyn Matthei, la figura de la derecha tradicional de Chile que le planta cara a Kast» en *El País*, 25/9/2023.

de Kirchner, como un «gobierno que no fue». La victoria de Milei es el mayor indicador de los cambios en curso.

El populismo de izquierda vive también una crisis en uno de los países donde más brilló: la Bolivia de Evo Morales. Allí, la guerra interna entre Morales y el presidente Luis Arce Catacora alcanzó en 2023 un nuevo pico. Para comprender las convulsiones en el interior del Movimiento al Socialismo (MAS) hay que retroceder a 2020: desde el exilio, Morales apoyó la candidatura presidencial de su exministro de Economía. La estrategia funcionó y el MAS volvió al poder antes de lo que muchos pensaban, pero desde el comienzo el nuevo presidente se resistió a la tutela del líder cocalero. Lo que siguió fue una interna sorda entre ambos dirigentes y sus seguidores, que este año escaló con enfrentamientos violentos entre evistas y arcistas en congresos campesinos y de organizaciones sociales que conforman el MAS. Morales habló de un «plan negro» para eliminarlo del juego político y se enfrascó en varios enfrentamientos con los ministros de Gobierno, Eduardo del Castillo, y de Justicia, Iván Lima. El exmandatario considera que la «derecha endógena» se apropió del gobierno y que busca impedirle su regreso al poder en 2025, lo que concibe como la única vía para su vindicación frente

al «golpe de Estado» de 2019, que lo sacó de la Presidencia. El 26 de agosto, el ministro Del Castillo posteó en una red social un video en el que el ex-presidente uruguayo José Mujica decía: «Los mejores dirigentes son aquellos que, cuando se van, dejan un conjunto de gentes que los superan ampliamente. La lucha es colectiva y de generaciones». El destinatario era obvio: Morales, quien se ha venido replegando sobre el movimiento cocalero y su bastión político, el Trópico de Cochabamba¹⁹.

Morales tuitea casi a diario contra el gobierno. Previo al congreso del MAS de octubre de 2023, escribió: «Duele mucho que un gobierno que fue elegido con nuestros votos y nuestra sigla, se dedique a atacarnos para defenestrarnos. Como nos enseñaron nuestros antepasados, nunca nos vamos a rendir. Como siempre derrotaremos al odio y a la falsedad, con la verdad, dignidad y unidad junto a nuestro pueblo»²⁰. Poco antes, al lanzar su candidatura presidencial para 2025, Morales había respondido a las críticas de los arcistas y choquehuanquistas (por el vicepresidente David Choquehuanca, también enfrentado a él): «Obligados por los ataques del gobierno, su plan para proscribir al MAS-IPSP y defenestrarnos con procesos políticos, incluso eliminarnos físicamente,

19. Fernando Molina: «Evistas versus arcistas. Guerra abierta en el MAS boliviano» en *Nueva Sociedad* N° 307, 9-10/2023, disponible en <www.nuso.org>.

20. E. Morales: tuit, 27/9/2023, disponible en <<https://twitter.com/evoespueblo/status/1707021550250082741>>.

hemos decidido aceptar los pedidos de nuestra militancia y de tantas hermanas y hermanos que asisten a las concentraciones en todo el país para ser candidato a la presidencia de nuestra querida #Bolivia»²¹. El ex-presidente no se privó de criticar un punto sensible para el presidente que fue el artífice, como ministro, del llamado «milagro económico boliviano» y que hoy se enfrenta a una difícil coyuntura: «Si la economía está bien ¿por qué el gobierno oculta la información del Banco Central de Bolivia? Lamentamos que por la de-rechización del Modelo Económico Social Comunitario Productivo nuestro pueblo y nuestro Estado estén más endeudados. Es urgente recuperar las políticas económicas pensadas en los más humildes»²².

Al mismo tiempo, Morales mantiene un discurso «bolivariano» radical que podría impedirle ampliar su base de apoyo, sobre todo en el área urbana (en el campo mantiene aún una fuerte influencia). Ha escrito varios tuits de apoyo a Vladímir Putin, a quien considera «hermano» y «antiimperialista»²³, se ha alineado sin ambages

con los regímenes de Venezuela y Nicaragua, y ha hecho del regreso al poder su único objetivo político. Si bien en caso de ser candidato podría ganar la elección, el «evismo» tal como se lo conoció entre 2005 y 2019 parece un fenómeno del pasado. Morales aparece como portador de un discurso que, repetido durante sus 14 años en el poder, ha perdido eficacia hegemónica. Si en 2005, *Evo* había ganado la elección como expresión de las ansias de cambio de la mayoría indígena y popular boliviana, hoy aparece sumergido en permanentes disputas internas despojadas de cualquier objetivo colectivo o proyecto de futuro. El enfrentamiento se viene judicializando, y se espera que Arce busque usar a la Justicia para controlar al MAS y bloquear la candidatura de Morales, lo que ya se anticipó en un fallo judicial²⁴, mientras que la confrontación interna viene bloqueando la actividad del Parlamento. A su vez, las recientes detenciones y citaciones de ministros de la era Evo, como el de Minería Alberto Echazú (encargado del litio), muestran que la disputa interna alcanzó niveles irremontables²⁵.

21. E. Morales: tuit, 24/9/2023, disponible en <twitter.com/evoespueblo/status/1705927901571420235>.

22. E. Morales: tuit, 26/9/2023, disponible en <twitter.com/evoespueblo/status/1706663621919424834>.

23. «Muchas felicidades al hermano presidente de Rusia, Vladimir Putin en el día de su cumpleaños. Los pueblos dignos, libres y antiimperialistas acompañan su lucha contra el intervencionismo armado de EEUU y la OTAN. El mundo encontrará paz cuando EEUU deje de atentar contra la vida». E. Morales: tuit, 7/10/2022, disponible en <twitter.com/evoespueblo/status/1578423391828049924?lang=es>.

24. P. Stefanoni: «La 'ch'ampa guerra' del MAS boliviano» en *Nueva Sociedad* edición digital, 12/2023, disponible en <www.nuso.org>.

25. F. Molina: «Detenido el exministro de Evo Morales que estuvo a cargo de la estrategia de industrialización del litio boliviano» en *El País*, 23/4/2024.

Estas dificultades del populismo de izquierda podemos encontrarlas también en Ecuador: el correísmo es la única izquierda que no ha logrado regresar al poder. Si el peronismo/kirchnerismo, el MAS boliviano e incluso Luiz Inácio Lula da Silva pudieron reponerse de la adversidad y recuperar el gobierno, a Rafael Correa, exiliado en Bélgica, le ha sido imposible. Y esto se repitió en 2023, cuando la candidata correísta Luisa González fue derrotada por Daniel Noboa en la segunda vuelta de las elecciones convocadas tras la «muerte cruzada» decretada por el presidente Lasso²⁶. El mandatario liberal-conservador utilizó esa figura *in extremis* para evitar el juicio político de un Parlamento en el que estaba en minoría. Pese a la profunda crisis que vive el país –sobre todo en materia de seguridad–, que favorece cierta añoranza de los años correístas, Revolución Ciudadana, la fuerza del ex-presidente, encuentra un fuerte rechazo en regiones como la Sierra, sobre todo en áreas indígenas, que recuerdan la política represiva hacia sus protestas bajo el gobierno de Correa. Pese a que el correísmo es muy competitivo en las primeras vueltas, al ser una «minoría intensa», no ocurre lo mismo en los balotajes, por eso ha podido ganar los municipios de Guayaquil y Quito, donde hay un solo turno electoral, pero fue derrotado sucesivamente en las presidenciales.

La radicalización de Noboa tras ganar con un discurso moderado lo ha llevado a emprender un ilegal asalto policial a la embajada de México para capturar al ex-vicepresidente Jorge Glas, refugiado en la sede diplomática para escapar a una condena judicial, y a reproducir cierta estética del salvadoreño Nayib Bukele.

Este carácter de minoría intensa es común a casi todos los populismos de izquierda en este momento de la región, con la excepción de México, donde el presidente Andrés Manuel López Obrador mantiene elevados índices de popularidad, por encima de 60%. El Movimiento Regeneración Nacional (Morena) lleva como candidata presidencial para los comicios de junio de 2024 a la hasta hace poco jefa de gobierno de la Ciudad de México, Claudia Sheinbaum.

En este contexto ha emergido en la región una nueva izquierda, encarnada sobre todo por Boric en Chile y por Gustavo Petro en Colombia, que ha intentado renovar el discurso y el programa, incorporando con mayor fuerza la cuestión de la democracia y las temáticas ambientales. Si Boric se enfrentó a los problemas ya señalados y su gestión careció hasta ahora de proyectos bandera que lo doten de identidad, Petro comenzó con una ambiciosa agenda, que puso en el centro su compleja propuesta de «paz total» –que incluye a grupos políticos y criminales, y las múltiples

26. Franklin Ramírez Gallegos: «Guillermo Lasso y la ‘muerte cruzada’ en Ecuador» en *Nueva Sociedad* edición digital, 5/2023, disponible en <www.nuso.org>.

hibridaciones entre ambos—. Petro logró aprobar la reforma tributaria «para la equidad y la justicia social» que permitirá una recaudación adicional equivalente a 1,2% del PIB. Más ambiciosa, su política ambiental antifósil, que lo proyecta a escala internacional, choca con varias dificultades: una de ellas es la que conlleva la promesa de no firmar nuevos contratos de exploración de gas y petróleo; otra, los traspiés de la ya ministra de Minas, la académica Irene Vélez, quien se manifestó partidaria del «decrecimiento» en los países del Norte y fue acusada por la oposición de generar «pánico económico» en una censura parlamentaria que no logró prosperar. Finalmente, renunció en julio de 2023 después de denuncias de tráfico de influencias. La cuestión ecológica no es fácil para Petro: el petróleo representa 40% de las exportaciones colombianas y la producción de carbón en Colombia creció significativamente en 2022.

Petro, quien ganó las elecciones con ayuda de operadores tradicionales —que pasaron por el uribismo y el santismo— como Armando Benedetti y Roy Barreras, comenzó su gobierno con una amplia coalición parlamentaria, con partidos de centroderecha, que luego se quebró. Eso dificultó

la aprobación de sus reformas. El «replanteamiento del gobierno», en abril de 2023, incluyó la salida del ministro de Economía José Antonio Ocampo, académico reconocido e impulsor de la reforma fiscal. La polémica reforma de salud estuvo en el centro de la crisis tanto dentro del gobierno como en relación con la coalición que lo sostenía.

Adicionalmente, el gobierno debió transitar el «*affaire* de la niñera», que provocó la renuncia de Laura Sarabia como la funcionaria más poderosa de la Casa de Nariño y del embajador en Venezuela, Armando Benedetti, en medio de un escándalo entre ambos²⁷. Más tarde, el presidente Petro se enfrentó a un caso aún más grave: la detención y el posterior procesamiento de su hijo Nicolás, acusado de lavado de activos y enriquecimiento ilícito²⁸. Esas acusaciones involucran el financiamiento de la campaña de Petro, en un país en el que la izquierda siempre denunció a la derecha precisamente por sus vínculos con empresarios dudosos y narcotraficantes.

En julio pasado, al comienzo del segundo año legislativo, Petro sufrió una fuerte derrota en el Senado al no lograr imponer a su candidata a la Presidencia de la Cámara Alta, lo que complicará aún más sus reformas²⁹.

27. Jorge González: «El adiós al poder de Laura Sarabia y Armando Benedetti en el gobierno Petro» en *Las2Orillas*, 2/6/2023.

28. Genevieve Glatky: «Nicolás Petro, hijo del presidente de Colombia, es detenido por una investigación de lavado de activos» en *The New York Times*, 29/7/2023.

29. Juan Miguel Hernández Bonilla: «El gobierno de Petro sufre su primera gran derrota en el comienzo del segundo año legislativo» en *El País*, 21/7/2023.

Las elecciones regionales del 29 de octubre dejaron ver, además, la debilidad del petrismo en las regiones y las divisiones en el interior del Pacto Histórico. Ahora Petro busca recuperar la iniciativa con la propuesta de una Asamblea Constituyente con muy pocas posibilidades de hacerse realidad.

Un dato importante es que ni Boric ni Petro tienen posibilidades de reelección más allá de su primer mandato, lo que en el caso colombiano es más radical: en 2015, el Congreso colombiano aprobó la eliminación de la reelección de presidentes en el país, incluso no consecutiva. Se acotan así los horizontes del cambio, más aún en un contexto, como hemos mencionado, de electorados más volátiles y de hegemonías más débiles.

Finalmente, pero no menos importante, la vuelta al poder de Lula da Silva ha implicado un profundo giro político en Brasil, con consecuencias regionales. En 2022, el ex-obrero metalúrgico logró vencer, por escaso margen, a la «Confederación» bolsonarista, un verdadero entramado socioterritorial³⁰, y así regresó al poder en enero de 2023. Debó lidiar desde entonces con un Congreso controlado por el ultrapragmático pero extorsivo *centrão* y con el Partido Liberal por el que compitió Bolsonaro como principal bancada individual. Para poder gobernar, Lula da Silva debe repartir presupuestos, y ministerios, entre los

partidos aliados para garantizarse los votos necesarios en un Congreso con más poder que en sus dos primeros mandatos (2003-2010). Para aprobar medidas como la ampliación del techo del gasto público, el gobierno debe pagar el precio de los congresistas, cobrado de diversas formas, y ha debido aumentar el número de ministerios para retribuir esos apoyos siempre condicionados. Como recuerda el periodista Eric Nepomuceno, «no se trata de una oposición esencialmente política o ideológica, sino de lo que en Brasil se llama ‘fisiologismo’. Los llamados ‘fisiológicos’ son diputados que exigen cada vez más presupuesto para aprobar proyectos de interés del gobierno»³¹. En el marco de estas negociaciones, Lula da Silva le dio un ministerio a Republicanos, el partido que es brazo político de la Iglesia Universal del Reino de Dios y ex-aliado de Bolsonaro. Este reparto explica que Lula tenga 38 ministerios. En el ámbito local, el presidente logró hacer aprobar una reforma tributaria que reforzó la figura del ministro Fernando Haddad, además de avanzar en un megaplan de infraestructura, y en el exterior ha buscado, no sin tensiones, reposicionar a Brasil en la arena global.

Los partidos se preparan ya para las elecciones municipales de 2024. En este marco, Lula buscará revertir los malos resultados del Partido de los Trabajadores (PT) en las anteriores elecciones municipales, cuando no

30. André Singer: «El regreso de Lula» en *New Left Review* segunda época N° 139, 3-4/2023.

31. E. Nepomuceno: «Brasil: un Congreso manipulador» en *Página/12*, 12/6/2023.

conquistó ninguna capital estatal y se quedó con menos poder municipal que nunca en sus cuatro décadas de historia. El bolsonarismo, con su líder acusado de golpismo e inhabilitado por la justicia, viene tratando de mostrar que mantiene su músculo político con varias manifestaciones multitudinarias en las calles.

A modo de cierre

La agenda latinoamericana se ha venido desplazando hacia la cuestión de la seguridad y la economía, lo que ha debilitado las agendas progresistas, mientras las derechas sienten la presión de nuevas derechas radicales³².

Ninguno de los líderes de la región se propone hoy acaudillar un proceso de integración regional para salir del *impasse*, y todos ellos se enfrentan a electorados más esquivos y horizontes políticos más cortos. La región ha pasado de la voluntad constituyente de los primeros años 2000 a dinámicas destituyentes y a una profundización de la crisis de representación.

De manera más general, el presente político de la región está lejos de poder pensarse como un nuevo «ciclo», de derecha o de izquierdas, en un mundo recorrido por diversas tensiones geopolíticas, un Occidente atravesado por la crisis de la idea de futuro y un interregno global cuyo final parece incierto. ☒

32. En este marco, el salvadoreño Bukele aparece como representante de un «autoritarismo popular», tras su cinematográfica represión de las pandillas, y varios mandatarios de la región buscan imitar su estética.

Unión Europea y Mercosur: cuatro nudos ¿y un desenlace?

José Antonio Sanahuja / Jorge Damián Rodríguez

Las dificultades para sellar un acuerdo entre la Unión Europea y el Mercosur parecen cada vez mayores. Las posiciones encontradas sobre diversas materias y los cambios políticos en algunos países han empantanado un proceso que se ha dilatado durante 20 años. Sin embargo, todavía existe una ventana de oportunidad.

El 7 de diciembre de 2023 pudo ser el momento propicio para el cierre de las negociaciones con la Unión Europea. Sin embargo, en aquella fecha en la que debía producirse la cumbre presidencial del Mercado Común del Sur (Mercosur), todo se torció. La reunión se canceló a última hora debido a la decisión del saliente

gobierno argentino de retirarse de la mesa, alegando que le correspondía al nuevo presidente, Javier Milei, definir su posición sobre el acuerdo. Al mismo tiempo, el presidente francés, Emmanuel Macron, utilizó como excusa la posición «negacionista» de Milei respecto del cambio climático —como ya lo había hecho

José Antonio Sanahuja: es catedrático de Relaciones Internacionales en la Universidad Complutense de Madrid y profesor de la Escuela Diplomática de España. Es asesor especial para América Latina y el Caribe del Alto Representante para la Política Exterior y de Seguridad de la Unión Europea, Josep Borrell.

Jorge Damián Rodríguez: es doctor en Ciencia Política y Relaciones Internacionales por la Universidad Complutense de Madrid. Es docente e investigador en el Programa de Estudios Internacionales de la Universidad de la República de Uruguay.

Palabras claves: acuerdo comercial, proteccionismo, transición ecológica, Mercado Común del Sur (Mercosur), Unión Europea (UE).

anteriormente con Jair Bolsonaro— para legitimar la tradicional posición proteccionista de Francia. Una vez más, Macron se mostraba como el principal disidente europeo respecto del acuerdo comercial con el bloque sudamericano.

La oportunidad de sellar el acuerdo estaba dada por diversos factores. Por el lado del Mercosur, el retorno de Luiz Inácio Lula da Silva al gobierno de Brasil y el hecho de que su país detentara la Presidencia del bloque regional daban buenos indicios. Mientras, por el lado europeo, las expectativas eran positivas debido al relanzamiento de las relaciones eurolatinoamericanas por parte del Alto Representante de la UE, Josep Borrell.

Entretanto, con una situación que avanzaba, el presidente de Paraguay, Santiago Peña, lanzó un ultimátum. En septiembre de 2023, afirmó que si no se alcanzaba un acuerdo el 6 de diciembre, «los latinoamericanos se retirarán y negociarán con los países asiáticos»¹. Sin embargo, se trató de un ultimátum fallido: no hubo acuerdo en esa fecha y las negociaciones siguen abiertas. La presidenta de la Comisión Europea, Ursula von der Leyen, así como los presidentes de Brasil, Lula da Silva, y del gobierno español, Pedro Sánchez, insistieron, en marzo de 2024, en lograrlo. No será fácil: al rechazo de Francia, reiterado en la visita de Macron a Brasil, se suma el

calendario político en Bruselas. Las elecciones al Parlamento Europeo de junio de 2024, tras las protestas agrarias, pueden impulsar una nueva coalición centrista y liberal u otra más a la derecha y proteccionista, y la nueva Comisión Europea reflejará ese resultado.

Al cerrarse en falso la negociación en junio de 2019, quedaron pendientes cuatro «nudos gordianos» que han sido debatidos en los cinco años posteriores: (a) demandas ambientales de la UE, que también son, según el Mercosur, formas de proteccionismo encubierto y unilateral; (b) la adaptación del acuerdo a un momento posneoliberal en política de desarrollo y al retorno de la política industrial; (c) el debate sobre la naturaleza y la viabilidad del Mercosur y sus relaciones externas; y (d) los condicionantes políticos y jurídicos para ratificar un «acuerdo mixto» según el derecho de la UE.

Exigencias ambientales y proteccionismo encubierto

Es difícil compatibilizar la apertura comercial y la política ambiental si el punto de partida es el clásico patrón de comercio Norte-Sur basado en el extractivismo, y metas internacionales, como las del Acuerdo de París sobre cambio climático, poco exigentes y no vinculantes.

1. Michael Stott: «South American Leaders Issue Ultimatum on EU Trade Pact» en *Financial Times*, 25/9/2023.

En la asimétrica relación UE-Mercosur, los estándares ambientales europeos marcan el campo de juego, pero responden a una doble lógica que no es fácil separar: en primer lugar, expresan genuinas demandas de la ciudadanía hacia gobiernos y empresas. Más allá de los partidos verdes –que participan del gobierno en algunos países–, la agenda ambiental ha sido asumida por la centroderecha, los liberales y la socialdemocracia, sea en los parlamentos nacionales o en el europeo, y ahora es determinante. La UE reclama mejores estándares ambientales en los países del Mercosur, y parte de las sociedades europeas no aceptan el «antiglobalismo» y el negacionismo climático de la extrema derecha en el Brasil de Bolsonaro o la Argentina de Milei. Pero es cierto que esas legítimas demandas ambientales también dan cobertura al proteccionismo. Y, en ese marco, opera el temor a la pérdida de votos ante la extrema derecha, que trata de capitalizar el descontento rural con el Pacto Verde Europeo y la apertura comercial, visible en las protestas agrarias de 2023 y 2024.

En junio de 2019, el aumento de los incendios forestales en la Amazonia fue utilizado por Macron para abrir una crisis política y diplomática

entre Francia y Brasil y justificar su rechazo al acuerdo alcanzado poco antes por la Comisión Europea y los miembros del Mercosur. Esa posición fue avalada por el informe de la Comisión Ambec, encargado por el gobierno francés en 2020². Este sostuvo que el acuerdo no debía contribuir a un aumento de la deforestación y debía ceñirse al cumplimiento de los compromisos del Acuerdo de París, y que las exportaciones agroalimentarias del Mercosur a la UE tendrían que responder a las normas sanitarias y ambientales vigentes en ese bloque³.

Con los ánimos caldeados por esos incendios y las políticas de Bolsonaro, los posicionamientos contra el acuerdo se sucedieron con rapidez: en octubre de 2020 el Parlamento Europeo consideró que el acuerdo con el Mercosur «no puede ratificarse tal como está». También señaló que las disposiciones ambientales, laborales y de derechos humanos de su capítulo sobre comercio y desarrollo sostenible, pese a ser muy avanzadas, no eran suficientes por no prever sanciones en caso de incumplimiento.

Entre 2019 y 2020, a través de resoluciones no vinculantes, los parlamentos de Austria, Países Bajos, Irlanda y Polonia se pronunciaron

2. «La commission Ambec a rendu le 18 septembre 2020 son rapport au Gouvernement sur l'évaluation du projet d'accord UE-Mercosur», 12/11/2020, disponible en <www.deforestationimportee.ecologie.gouv.fr/actualites-17/article/la-commission-ambec-a-rendu-le-18-septembre-2020-son-rapport-au-gouvernement>.

3. «Remise du rapport de la commission d'évaluation du projet d'accord UE-Mercosur», 18/9/2020, disponible en <www.gouvernement.fr/communique/11745-remise-du-rapport-de-la-commission-d-evaluation-du-projet-d-accord-ue-mercosur>.

contra el acuerdo. En Bélgica, también se manifestaron contrarios a él los mismísimos parlamentos regionales. En agosto de 2020, la canciller alemana Angela Merkel expresó sus dudas sobre el acuerdo, que siempre había tenido en Alemania uno de sus principales apoyos. Tras su reelección en 2022, Macron mantuvo su rechazo.

Sin embargo, la pandemia de covid-19 y la invasión rusa de Ucrania aumentaron el valor geopolítico del acuerdo UE-Mercosur en términos de autonomía y resiliencia económica de la UE, como forma de evitar las dependencias excesivas de energía, minerales críticos o acceso a mercados⁴. En diciembre de 2022, Von der Leyen reivindicó «una ambiciosa agenda comercial» para lograr «cadenas de suministro fuertes y resilientes» con acuerdos con Chile, México, Nueva Zelanda, Australia y, como «oportunidad única», el Mercosur⁵.

Frente a este *impasse*, en marzo de 2023 la Comisión propuso un instrumento ambiental adicional, de carácter interpretativo. Este reforzaba el capítulo ya existente sobre comercio y desarrollo sostenible, asegurando que se aplicarían los estándares más exigentes, pero sin reabrir el texto acordado. Se descartaba así incluir

una cláusula ambiental con el carácter de «elemento esencial» que, como ocurre con la cláusula democrática de este tipo de acuerdos, permite adoptar sanciones ante un incumplimiento.

Nadando entre dos aguas, la propuesta recibió críticas de ambos lados. Del lado del Mercosur, Brasil la rechazó alegando que «no era tan inofensiva como se anunció» y que suponía reabrir la negociación⁶. En la UE, ecologistas y grupos agrarios la objetaron por ser poco exigente. En febrero de 2023, el Parlamento Europeo aprobó otra resolución insistiendo en esa cuestión. En junio, la Asamblea Nacional francesa la rechazó por amplia mayoría por no prever sanciones si se incumplía el Acuerdo de París, ni estándares equiparables a los europeos, reclamando reciprocidad vía «cláusulas espejo». En la Cumbre Celac [Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños]-UE de julio de 2023, Francia vetó los párrafos iniciales sobre el acuerdo en la declaración final, y el texto aprobado se limitó a «tomar nota del trabajo en curso entre la UE y el Mercosur».

El Mercosur, y sobre todo Brasil, cuestionaron también el «proteccionismo verde unilateral» del Pacto

4. Comisión Europea: «Nueva Agenda para reforzar la asociación de la UE con América Latina y el Caribe», comunicado de prensa, 7/6/2023.

5. Comisión Europea: «Speech by President von der Leyen at the European Parliament Plenary on the Conclusions of the European Council Meeting of 15 December 2022», comunicado de prensa, 18/1/2023.

6. Andy Bouns: «EU Trade Deal with South America Delayed by Row over Environmental Rules» en *Financial Times*, 5/4/2023.

Verde Europeo, refiriéndose a normas autónomas de la UE que limitaban el alcance del acuerdo. Se trata sobre todo de dos: el Mecanismo de Ajuste en Frontera por Carbono, en vigor en mayo de 2023, que impone un arancel equivalente a los derechos de emisión vigentes en la UE (aplicable a cemento, acero, aluminio o fertilizantes); y el Reglamento contra la Deforestación. En productos claves para las exportaciones del Mercosur (soja, ganado, aceite de palma, madera, caucho, cacao o café), exigirá desde enero de 2025 sistemas de trazabilidad y certificación que aseguren que no proceden de zonas deforestadas, y prevé sanciones a las empresas importadoras⁷.

Por iniciativa de Argentina y Brasil, en octubre de 2023 se presentó la respuesta al borrador de instrumento adicional de la UE. Incluía varios reclamos relevantes, que implicaban reabrir el texto de 2019: primero, ante disputas sobre asuntos sociales, laborales o ambientales derivados de las normas autónomas de la UE, recurrir a consulta previa, antes que aplicar sanciones, y prestar apoyo, vía cooperación, para mejorar los estándares en sectores afectados, reconociendo los sistemas nacionales de certificación. Segundo, que la UE dotara al Mercosur de un fondo de 12.500 millones de euros para financiar esas transiciones. Y tercero, permitir, vía compras públicas y política

industrial, el apoyo a sectores estratégicos. El texto aclaraba al pie de página que ni Paraguay ni Uruguay compartían todo su contenido y que el Mercosur no tenía una posición común. El gobierno uruguayo declaró que le parecía bien la agenda propuesta por Europa y que rechazaba cambios al texto de 2019, en tanto dilatarían el proceso. Ya se mencionó que el cambio de gobierno en Argentina obligó a cancelar la que se esperaba fuera la última y definitiva ronda negociadora. Pero la respuesta del Mercosur mostraba voluntad de negociar y aún se espera cerrar el acuerdo en estas materias.

Política industrial y contratación pública

Tras años de desindustrialización y reprimarización de las exportaciones brasileñas, el nuevo gobierno de Lula da Silva pretende reforzar la política industrial y utilizar las compras públicas para promover la innovación y la transformación productiva, aprovechando la mayor aceptación que ahora tiene esa estrategia en la economía política global.

En esta nueva postura del gobierno de Brasil —y antes del gobierno argentino de Alberto Fernández— radica el segundo nudo gordiano de la nueva fase de las negociaciones con la UE. En el discurso del Foro

7. Victoria Arias Mahiques, Leonardo Park y Ángeles Sancisi: «Navegando el comercio verde: América Latina y el Caribe en una encrucijada» en *Industrial Analytics Platform*, 12/2023.

Empresarial Celac-UE en julio de 2023, Lula declaró: «queremos un acuerdo equilibrado (...) las compras gubernamentales son un instrumento vital para articular inversiones de infraestructura y sustentar nuestra política industrial»⁸. Brasil condicionó su aceptación del acuerdo a cambios al texto de 2019 sobre compras gubernamentales.

En sentido estricto, lo acordado no supone una liberalización irrestricta y recíproca. Hay umbrales de acceso en el gobierno federal, así como en los gobiernos locales y estatales, que reservan a proveedores nacionales parte de los contratos. El Mercosur también logró un trato preferencial y periodos transitorios de adaptación según el sector. Argentina y Brasil podrán aplicar políticas del fomento de las MIPYMES y de innovación productiva.

En realidad, esta nueva política industrial y productiva es la formulación brasileña de las adoptadas por los países más ricos para promover mayor autonomía y resiliencia económica y fomentar la transición verde y digital en un momento posneoliberal de mayor competencia geoeconómica global. Lo que se demanda a la UE es la opción de contemplar contrapartidas en la contratación de proyectos de gran envergadura o sectores claves, como el farmacéutico.

Hay precedentes: en la modernización del acuerdo con Chile en 2023 la UE hizo concesiones favorables sobre el litio, funcionales a la nueva política nacional del presidente Gabriel Boric para promover cadenas de valor en torno de este mineral⁹.

El Mercosur en disputa: su naturaleza e inserción internacional

La misma naturaleza y definición del Mercosur ha estado en disputa entre sus miembros, en especial desde el «giro liberal conservador» de 2015, tras el que varios de ellos han reclamado su «flexibilización» para negociar acuerdos con terceros de manera individual. Como unión aduanera —aunque imperfecta y con excepciones o «perforaciones» a su arancel externo común—, ha de negociar en bloque con terceros, lo que traslada al conjunto la agenda defensiva de ciertos sectores y estrategias de inserción internacional que no todos comparten. Existe, así, una «tensión irresuelta» en el Mercosur entre dos modelos de desarrollo: uno apunta a la liberalización comercial impulsada por sectores primario-exportadores y otro aboga por la protección de actividades con menores ventajas comparativas

8. Presidencia de Brasil: «Discurso del presidente de la República, Luiz Inácio Lula da Silva, en la inauguración del Forum Empresarial Celac-UE», 17/7/2023.

9. Alan Beattie: «EU Seeks to Tone Down the Imperial Style in Search for Critical Minerals» en *Financial Times*, 23/3/2023.

relativas, como la industria, permitiendo su transformación.

Desde la Presidencia de Uruguay, Luis Lacalle Pou reavivó el reclamo de este país que, en 2016, bajo el gobierno de Tabaré Vázquez, ya había solicitado la derogación de la decisión 32/00 del Consejo del Mercado Común (CMC), que exige negociar en forma conjunta acuerdos comerciales con terceros en los cuales se otorguen preferencias arancelarias. Con ello, Uruguay pretende negociar por separado un tratado de libre comercio con China. En marzo de 2021, una desabrida intervención de Lacalle Pou en ese sentido, en la celebración del 30º aniversario del Mercosur, fue inmediatamente contestada por el entonces presidente argentino Alberto Fernández, lo que dejó en evidencia las tensiones del bloque. Uruguay contó con el apoyo de Bolsonaro y un mes después la propuesta fue presentada formalmente ante el CMC. La propuesta contiene dos partes: la primera preveía la elaboración de un plan de negociaciones externas del Mercosur, sin mencionar la derogación de la decisión 32/00 y dando prioridad a la UE, y apelaba a mecanismos flexibles para que cada país pudiera negociar de manera unilateral. La segunda, a iniciativa de Brasil, promovía una reducción del arancel externo común de 20% lineal y transversal para todos los productos.

La propuesta uruguaya, sin embargo, no fue aprobada. Argentina y Paraguay se opusieron alegando que las negociaciones externas deben

hacerse de manera conjunta, como estableció el Tratado de Asunción en 1991. Brasil prefirió insistir con los trabajos bilaterales sobre el arancel externo común (AEC). Esta última postura tuvo eco en Argentina, que no rechazó la modificación del AEC planteada, pero propuso una reducción diferenciada de aquel. Ergo, el desacuerdo de los grandes del bloque frustró el aperturismo de Uruguay, que aun así anunció un estudio de factibilidad para un acuerdo de libre comercio con China.

Un factor añadido han sido las elecciones en Argentina. Durante su campaña electoral, Milei anunció su voluntad de disolver el Mercosur y congelar las relaciones con Brasil. No obstante, la nueva canciller, Diana Mondino, se ha alineado con la propuesta uruguaya de «flexibilización» del bloque comercial para permitir acuerdos individuales con terceros. Por otro lado, los sectores que responden al ex-presidente Mauricio Macri y que apoyan a Milei son favorables al acuerdo con la UE, que en 2019 negoció el propio gobierno de Macri.

El split: ¿atajo para una difícil ratificación?

Aunque los capítulos de diálogo político y cooperación del Acuerdo UE-Mercosur se cerraron en 2021, la finalización fallida del acuerdo comercial en 2019 dejó inconclusa la negociación. Si finalmente se concluye, se abrirá un difícil proceso de

ratificación, en particular en la UE. Conforme a su ordenamiento jurídico, el acuerdo con el Mercosur es de naturaleza «mixta», por tener materias que son competencia de la UE (comercio) y otras de sus Estados miembros (política exterior). Por ello, el acuerdo en su conjunto requiere de la ratificación en los parlamentos nacionales de cada uno de los 27 miembros. En el caso de Bélgica, también ha de ser aprobado por las cámaras regionales, que en acuerdos anteriores han sido renuentes. Por último, también se requeriría la decisión favorable del Consejo de la UE y la aprobación del Parlamento Europeo.

Los pronunciamientos en contra de Francia y otros países muestran que la ratificación del acuerdo en su conjunto es improbable a corto y mediano plazo. Por ello, la Comisión Europea propuso su división (*split*) en dos partes: por un lado, la que incluye las competencias exclusivas de la UE, con el capítulo sobre comercio y las salvaguardas sobre sostenibilidad —en las que, además, las decisiones se adoptan por mayoría cualificada en el Consejo—, lo que permitiría su aprobación siempre y cuando no exista una minoría de bloqueo. Después se sometería a aprobación del Parlamento Europeo, con la expectativa de que el instrumento adicional sea suficiente para superar sus

reticencias. Quedaría para más tarde la ratificación del acuerdo en su conjunto; esto es, los capítulos de comercio, diálogo político y cooperación, y las materias comerciales que, siendo competencia de la UE, requieren del voto por unanimidad en el Consejo, sobre las que este órgano y el Parlamento Europeo tendrían que pronunciarse posteriormente¹⁰.

En este contexto, no es sorprendente que Francia se oponga al *split*, al haber pedido renegociar el texto para incluir las «cláusulas espejo». Existen también dudas sobre la legitimidad democrática del acuerdo si no pasa por los parlamentos nacionales, y a ellos se suma la indefinición jurídica que supondría que un Parlamento nacional rechace el conjunto, incluido el acuerdo comercial, después de estar vigente tras su aprobación en las instituciones de la UE. Así ha ocurrido con el rechazo de la Asamblea Nacional de Francia al Acuerdo Integral de Economía y Comercio (CETA, por sus siglas en inglés) con Canadá en marzo de 2024. Pero otros Estados miembros, como Alemania o España, apoyan el *split*. En marzo de 2024, durante la visita a Brasil de Pedro Sánchez, el propio Lula da Silva declaró: «Estamos listos para cerrar el acuerdo con la UE. Sucede que Francia hace tiempo plantea problemas con sus agricultores. Pero la UE puede cerrar el acuerdo sin Francia.

10. Rhea Tamara Hoffmann y Markus Krajewski: «Legal Opinion and Proposals Regarding a Possible Improvement or Renegotiation of the Draft EU-Mercosur Association Agreement», *Misereor / Greenpeace / CIDSE*, 6/2021.

Lo tendrá que aceptar. Lamento que no lo cerráramos cuando Sánchez presidía la UE y yo el Mercosur. Sin embargo, la UE necesita ese acuerdo, el Mercosur también»¹¹.

Comentarios finales

Las negociaciones entre la UE y el Mercosur han reflejado, durante 20 años, tanto la dinámica dominante de una globalización regionalizada como el difícil abordaje de las asimetrías de esa relación y sus límites sociales: los que explican el proteccionismo agrario europeo o el de la industria del Mercosur. Que fuera posible el acuerdo en 2019 se debió en gran medida al temor de las partes a la crisis de la globalización, que en América del Sur se mostró con el fin del ciclo de las materias primas y en la UE, con las guerras comerciales iniciadas por Donald Trump o el Brexit, que anunciaban una etapa de mayor nacionalismo económico, impugnación de reglas multilaterales y fragmentación de la economía global a partir de crecientes alineamientos geopolíticos. Parafraseando a Jorge Luis Borges, lo que entonces unió a las partes no fue el amor sino el espanto.

El cierre en falso de una negociación que ya ha durado un cuarto de

siglo no se explica solo por desajustes de calendarios electorales o ciclos políticos. En términos formales, en 2019 solo quedaba pendiente la revisión jurídica del acuerdo, pero no fue aceptado por algunos países al no resolver viejas y nuevas diferencias entre los dos bloques y en el interior de ellos. Hoy, los intereses de las partes se redefinen ante un escenario de crisis de la globalización, competencia geopolítica y fragmentación geoeconómica que se cruza con la crisis climática, las transiciones tecnológicas y productivas, y nuevos conflictos ecosociales¹². Para la UE, una cuestión clave es qué peso ha de tener la agricultura en su futuro económico y social. Las protestas agrarias, paradójicamente, han planteado dudas sobre la conveniencia de seguir supeditando el presupuesto de la UE y su agenda externa a sus demandas. Para el Mercosur, este acuerdo también plantea cuestiones existenciales sobre su propio presente y su futuro como grupo.

¿Qué perspectivas plantean 2024 y 2025? El gobierno de Milei puede ser menos exigente que su antecesor y Brasil mantiene su compromiso. Tras las elecciones europeas, la Comisión saliente tendrá una breve ventana de oportunidad para negociar. En la UE hay señales de que podría haber concesiones sobre compras públicas

11. Naiara Galarraga Cortázar y Carlos Cué: «Lula y Sánchez exigen a Israel que pare ya el bombardeo en Gaza, que el brasileño llama ‘genocidio’» en *El País*, 6/3/2024.

12. J.A. Sanahuja y J.D. Rodríguez: «Twenty Years of EU-Mercosur Negotiations: Inter-regionalism and the Crisis of Globalisation» en María J. García y Arantza Gómez Arana (eds.): *Latin America-European Union Relations in the Twenty-First Century*, Manchester UP, Manchester, 2021.

y política industrial. En cuanto al fondo de inversión Mercosur para medidas de adaptación, en reconocimiento de las asimetrías, la UE puede ofrecer el programa de inversiones Global Gateway, anunciado en julio en la cumbre de Bruselas, con mecanismos para una mayor apropiación de los países socios. Respecto a las medidas autónomas europeas, el comisario de Medio Ambiente, Océanos y Pesca, Virginijus Sinkevičius, anunció en marzo de 2024 que el sistema de marcado por países previsto en el Reglamento de Deforestación no se adoptaría sin diálogo previo

con los afectados, aplicando la clasificación menos dañina hasta contar con la información requerida¹³.

En suma, los acercamientos para desatar los cuatro nudos gordianos pendientes muestran que aún hay margen para el acuerdo, y si no llegara a cerrarse, para la relación UE-Mercosur¹⁴. Está en juego el futuro de ambos grupos y su voluntad de construir un vínculo de socios confiables, sujeto a reglas, que responda a las asimetrías, impulse el desarrollo y contribuya a ampliar su autonomía y sus opciones en un mundo cambiante. ☒

13. Sofía Sánchez Manzanero: «EU Environment Chief to Address Anti-Deforestation Law Concerns on South America Tour» en *Euroactiv*, 14/3/2024.

14. AAVV: *Alternatives for a Fair and Sustainable Partnership between the EU and Mercosur: Scenarios and Guidelines*, CISDL / E3G / FTAO / IEEP / Veblen Institute, Bruselas, 2024.

| TEMA CENTRAL

**Ollas en ebullición:
comida, política y cultura**

Al
1) Cebiche d
do
2) Sopa de v
3) Frijoles g
con arroz



La desigualdad, la comida y los cuerpos de clase

Patricia Aguirre

Comemos como vivimos y nos enfermamos como comemos. Si bien volver a la dieta que tuvieron nuestros ancestros paleolíticos no parece hoy posible ni deseable, una rápida revisión de los sistemas alimentarios a lo largo del tiempo nos permite repensar las actuales formas de consumo alimentario, asociadas a la expansión descontrolada de los ultraprocesados, y los problemas ecológicos y de salud colectiva que conllevan.

En los últimos años, la discusión sobre qué comemos ha sido relanzada, en el marco de la expansión de diferentes subculturas alimentarias (veganos, ketos, ayurvédicos, etc.), el crecimiento de los movimientos ambientalistas y el aumento de enfermedades asociadas a la comida.

En este artículo, analizaremos el sistema alimentario desde una perspectiva sociohistórica, como sistema abierto, es decir, con intercambio infinito con su entorno –como son los organismos vivos–. Por su complejidad, para abordarlo necesitaremos recurrir a los aportes de múltiples ciencias –ecología, nutrición, antropología, medicina, economía, etc.– autorizándonos a relacionar las partes analíticamente separadas, señalando sus transformaciones en

Patricia Aguirre: es doctora en Antropología por la Universidad de Buenos Aires (UBA). Es docente e investigadora del Instituto de Salud Colectiva de la Universidad Nacional de Lanús (UNLA). Entre sus varios libros se encuentran *Estrategias de consumo. Qué comen los argentinos que comen* (Miño y Dávila, Buenos Aires, 2005), *Ricos flacos y gordos pobres* (Capital Intelectual, Buenos Aires, 2007) y *Devorando el planeta. Cambiar la alimentación para cambiar el mundo* (Capital Intelectual, Buenos Aires, 2022).

Palabras claves: alimentación, clases, cuerpos, enfermedades, Estado.

el tiempo y en el espacio. Expondremos a grandes rasgos la sinergia entre medio ambiente, tecnología de extracción y organización social (principalmente sistema económico-político), que incide en la comida y la cocina (con su construcción social de gustos y cuerpos) y, en tanto la alimentación es un factor prepatológico por excelencia, condiciona fuertemente la forma en que la población enferma y muere¹.

El cuerpo de la especie

Si buscamos en el pasado ejemplos de la relación señalada, no podemos dejar de nombrar las glaciaciones del Holoceno y el desarrollo de culturas de caza y recolección con tecnologías de extracción sumamente efectivas, principalmente usando herramientas de piedra –las que le dan el nombre a ese tiempo–. Cestas, morrales, palos cavadores, recipientes de calabazas, fibras y hojas, junto con fogones (verdaderos sistemas de cocción, porque no solo asaban, sino que horneaban, hervían y picaneaban) dan cuenta de la variedad de las preparaciones destinadas a convertir una gran diversidad de productos vegetales y animales en comidas, que sirvieron para que diversas poblaciones en ambientes muy diferentes llevaran una buena vida.

Podríamos ir aún más atrás y ver la importancia de la comida en el proceso mismo del devenir humanos; entonces veríamos que las paleoespecies que antecedieron a nuestro género, usando útiles como los otros primates², lograron tener una dieta basada en plantas accediendo a la carne de manera irregular.

Hace 2,5 millones de años, observamos en los huesos fósiles una creciente traza de zinc (lo que supone creciente ingesta de carne) y también modificaciones anatómicas (cerebro más grande, intestinos más cortos, etc.) que hablan de un cambio en la alimentación (omnívora) que va más allá de modificaciones genéticas y epigenéticas que impulsan y son impulsadas por cambios metabólicos y conductuales de envergadura. Somos una especie que pasó de presa a predadora por obra de sus propias creaciones. Sin garras ni caninos poderosos, debimos unirnos, mejorar nuestra comunicación y perfeccionar herramientas para conseguir carne de manera conjunta. Más que carroñera o cazadora o recolectora, la especie humana fue una especie oportunista que usó lo que pudo para incrementar su ingesta, y la primera estrategia fue la diversificación y la flexibilidad. Herramientas de palo, asta y piedra con creciente especialización señalan la modificación

1. P. Aguirre: *Una historia social de la comida*, Lugar Editorial, Buenos Aires, 2017.

2. Los chimpancés buscan raíces y extraen termitas con ramas, usan piedras para abrir o aplastar semillas y cazan otros monos con palos.

de la conducta comensal. Con una anatomía de presas debe haber sido muy difícil actuar como predadores, por lo que para obtener carne fue necesaria la organización social. La dinámica con aquel medio ambiente y las relaciones con aquellas especies en esos lejanos días todavía marcan nuestros cuerpos. Aún hoy, cuando el rápido ritmo del cambio cultural dejó atrás la morosa evolución biológica y nuestro ambiente no es la sabana sino la cultura ciudadana, estamos más preparados para la escasez que para la abundancia de comida. La insulinoresistencia, el metabolismo graso, el estrés de larga duración, la intolerancia al gluten o a la lactosa, la sucrofilia, etc. son características evolutivas que responden a nuestro pasado como especie omnívora que se adaptó a diferentes ambientes (de la sabana africana a las praderas americanas o las selvas asiáticas). La tecnología extractiva necesaria para cumplir con las demandas metabólicas nos situó como un depredador más, pero para ello fue necesario sustituir por herramientas los pequeños colmillos y las uñas planas de la especie homo³.

Hace cerca de 50.000 años, homo sapiens anatómicamente modernos que vivían en bandas de cazadores-recolectores ya habían colonizado todos los ecosistemas del planeta con la excepción de la Antártida. Sus cuerpos, su alimentación y algo de su vida social pueden ser reconstruidos a partir de evidencias arqueológicas, con algunas referencias etnográficas de los pocos grupos que aún no han sido exterminados por las sociedades actuales, ya que toda la expansión desde las primeras sociedades agrícolas a las actuales sociedades industrializadas se realizó a expensas de sus territorios, su cultura y sus vidas.

En las bandas de recolectores-cazadores, actuales y pasados, la clave de la supervivencia es la organización social, y la obtención de la comida brinda un poderoso eje para la acción colectiva. Comer es primero y extraer la comida no es fácil en ningún ambiente, de manera que todos (con sus distintas posibilidades y habilidades) colaboraban para proveerla con su trabajo cotidiano. Las bandas —aunque formadas por varios grupos familiares— compartían un solo fogón, lo que evidencia la reciprocidad en el consumo. Aunque la recolección de vegetales era la base de la alimentación, la carne se convirtió en un bien social puesto que la caza, al ser difícil y peligrosa, solía ser colectiva e impulsaría la reciprocidad como forma de distribución, reduciendo el riesgo de depender de recursos móviles y actividades azarosas. Cuando hay, hay para todos. Cuando no hay, no hay para nadie.

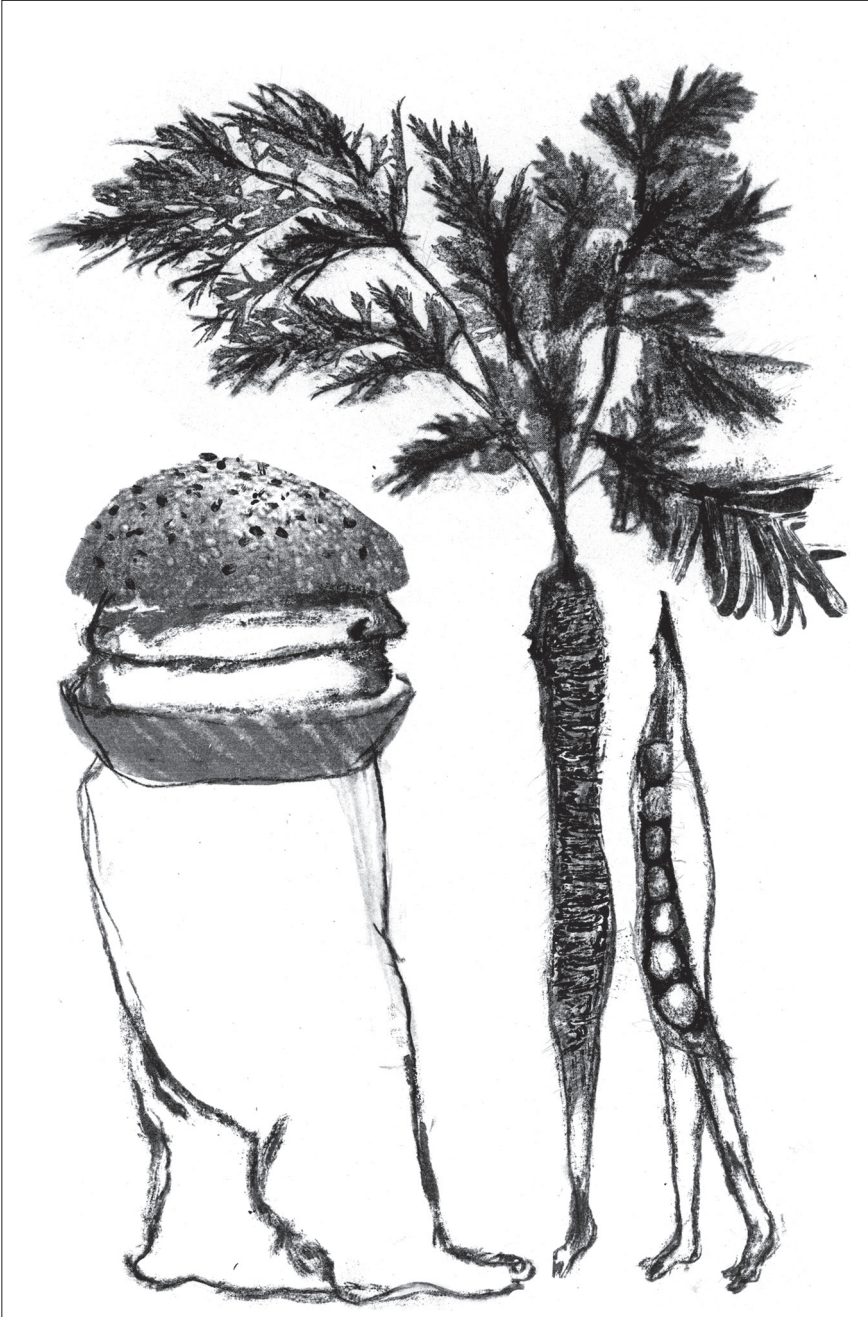
En las bandas de recolectores-cazadores, actuales y pasados, la clave de la supervivencia es la organización social

3. José Campillo Álvarez: *El mono obeso. La evolución humana y las enfermedades de la opulencia*, Crítica, Barcelona, 2010.

La dieta promedio de nuestros ancestros paleolíticos fue adecuada en términos nutricionales. Pero debemos hablar de dietas –en plural–, ya que las diferentes bandas, en diferentes ambientes y con diferente tecnología y organización, comían diferentes alimentos que organizaban en diferentes tipos de preparaciones, que la creatividad humana transformaría en diferentes comidas. No es lo mismo vivir en los trópicos que en un glaciar, de manera que esta apretada síntesis generaliza en lo que fue un mundo de particularidades. Sin embargo, hay una característica común a todos estos regímenes: las comidas son estacionales, diversas y frugales. También magras (los animales salvajes corren por su vida, de manera que su carne es 30% más baja en grasas que la de sus descendientes domesticados). Excepto en ambientes marítimos, se consumía poca sal, y en general, poco alcohol (proveniente de la fermentación de frutas y granos nativos), pocos hidratos de carbono (tubérculos y granos salvajes son estacionales), muchas fibras (provenientes de vegetales y frutas naturales), pocos azúcares (miel y frutas estacionales) y nada de leche, ni azúcares o aceites refinados. A ello se sumaban huevos, frutas secas e insectos, cuando el medio lo permitía. Un amplio abanico de especies caía en los fogones de los cazadores-recolectores, lo que daba como resultado un régimen caracterizado por la diversidad. Los efectos de este tipo de alimentación quedaron marcados en los huesos fósiles, a partir de los cuales se infieren cuerpos altos, magros, con buen estado de salud en sus cortas vidas (30 años los varones y 27 las mujeres, lo que prueba una vez más los riesgos de la maternidad).

Si la desigualdad marca los cuerpos, no debemos olvidar que la igualdad también lo hace, de manera que donde reinaba la reciprocidad en la distribución encontramos una forma única en los cuerpos. Las pinturas rupestres muestran gente alta (recién el crecimiento secular del siglo xx recuperó, para algunas poblaciones, la altura de sus ancestros paleolíticos). Vivían al límite, con pocos depósitos de grasa corporal (los genes ahorradores llevaban a guardar en forma de panículo adiposo en las épocas de abundancia para gastar en las estaciones de la escasez), de manera que las mujeres rara vez llegaban a acumular las 23.000 kcal de reserva que se necesitan para ovular durante la lactancia, por lo que suponemos la existencia de espacios intergenésicos de cuatro años.

Estas dietas fueron el resultado de la vida paleolítica y aunque hoy se han puesto de moda, debemos reconocer que no existen las condiciones para desarrollarlas. Si es cierto que comemos como vivimos, esa comida dependió de esa forma de vida, y hoy ni la apropiación de la tierra ni la densidad demográfica permiten una economía de caza-recolección, ni existen tampoco los animales y vegetales silvestres, ya que en la actualidad todas las especies que forman la base de nuestra comida tienen un promedio de 6.000 años aproximadamente de domesticación. Pero aunque sea imposible reproducir



estas dietas, pueden servirnos como el horizonte hacia el cual orientar nuestros consumos, ya que fueron tan exitosas que permitieron que un puñado de primates mutantes ocupara la totalidad del planeta⁴.

Algunos datos sugieren que en estas pequeñas bandas –en las que vivió la especie durante cientos de miles de años– imperaba la diferencia (etaria, de género, de función) mas no la desigualdad (porque tales diferencias no ampliaban o restringían derechos), y esas fueron, tal vez, las bases de ese cuerpo único.

En epidemiología paleolítica, nuevamente, la diversidad es la norma. Porque los ambientes son diversos, las infecciones dependientes de gusanos (tenia, anquilostoma) y mosquitos (malaria, dengue) serán un problema en los trópicos e inexistentes en climas polares. Pero los accidentes (más frecuentes y fatales que hoy día), las enfermedades degenerativas (como artritis, osteoporosis y desgaste dental) y las fiebres transmitidas por artrópodos, diarrea, enfermedades gastrointestinales, respiratorias e infecciones de la piel fueron comunes a todos los grupos. Las enfermedades infectocontagiosas como la difteria, la gripe o el sarampión, etc. fueron desconocidas o muy poco habituales en las sociedades cazadoras-recolectoras antes de la domesticación o el contacto⁵.

El cuerpo del Estado

Hace 13.000 años, el clima cambió y aumentó 5 °C la temperatura promedio; esto derritió glaciares, hizo que los bosques suplantaran las llanuras, y la migración y extinción de especies subsiguiente dio inicio al mayor programa de conservación que ha realizado la humanidad: la domesticación. Al domesticarse vegetales, se crearon pequeños ecosistemas con cierto control

La domesticación de animales logró una reserva permanente de carne y fibras

y previsibilidad (parcelas), basados en la adición de energía humana, para incrementar los rendimientos. La domesticación de animales, en tanto, logró una reserva permanente de carne y fibras y permitió robarles leche a otras mamíferas y conservarla en forma de yogures y quesos. Este evento cultural, con el tiempo y en diferentes geografías, fijó cinco mutaciones que permiten la absorción del azúcar de la leche (lactosa), transformando el genotipo «estadísticamente normal» que compartimos con los otros primates de intolerante en tolerante... pero solo en las culturas que domesticaron ganado de ordeño, de manera que el

4. Julio Montero: «Alimentación paleolítica en el siglo XXI» en *Revista de la Sociedad Argentina de Nutrición* vol. 13 N° 1, 2010.

5. P. Aguirre: *Una historia social de la comida*, cit.

consumo de lácteos es cultura hecha naturaleza, marcada en nuestros cuerpos y en nuestros genes⁶.

Las características de los granos, si bien brindaron las soluciones más estables al problema de la producción de alimentos (son las mismas especies que consumimos hoy día), tuvieron nefastas consecuencias ecológicas (homogeneización y fragilización de los ecosistemas), demográficas (aumento de la población, pero con menor calidad y esperanza de vida), depresión de la salud neolítica (con pérdida de 20 cm en la altura promedio), reducción de los espacios intergenésicos (alimentadas con cereales, las madres podían sostener lactancia y embarazo simultáneamente), e inclusive aparecen las epidemias de las mismas enfermedades infectocontagiosas que sufrimos en la actualidad. Todas estas modificaciones tuvieron consecuencias sociales y políticas.

Si comparamos a los plantadores de granos con los plantadores de tubérculos, veremos hasta qué punto lo que producimos como comida condiciona la organización sociopolítica, ya que el carácter perecedero de los tubérculos empujó la creación de instituciones redistributivas estacionales (fiestas y festines donde se consume hasta el hartazgo) para metabolizar los alimentos que no se pueden guardar (lo que sí ocurre con los granos)⁷.

En poblaciones numerosas, circunscriptas, asentadas y hacinadas en pueblos o ciudades, alimentadas de manera monótona y poco diversa, a base de granos o tubérculos –ricos en almidón–, y que además usan las mismas fuentes de agua para higienizarse, beber, cocinar y producir, van a aparecer las primeras epidemias. Allí donde las poblaciones humanas y animales estaban en contacto muy estrecho por el proceso de domesticación, algunas zoonosis pasaron la barrera de las especies y permitieron que los microbios procedentes de los animales se adaptaran a los humanos y evolucionaran hasta volverse patógenos. Además de su carne y su leche, las vacas nos dieron el sarampión y la tuberculosis; los cerdos, la tos ferina, y los patos, la gripe.

Mayor cantidad de población, hacinamiento, alimentación poco densa en nutrientes, agua contaminada y animales domesticados: ese fue el combo explosivo que convirtió las enfermedades en epidemias. Estas asolaban a las poblaciones regularmente. Empero, el hambre fue la principal epidemia que asoló a la humanidad desde entonces. Ya fuera por causas naturales (inundaciones, sequías, insectos) o políticas (impuestos, guerras, esclavitud), la posibilidad de comer, para la mayoría, siempre estaba en duda: desde la invención de la agricultura, la humanidad vivió en sociedades de restricción calórica donde la comida no alcanzaba para todos. Acumulación, apropiación de los excedentes y distintas formas de

6. Sarah A. Tishkoff et al.: «Convergent Adaptation of Human Lactase Persistence in Africa and Europe» en *Nature Genetics* N° 39, 2007.

7. Marvin Harris: *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, Alianza, Madrid, 1985.

distribución fueron las formas más o menos creativas que encontraron nuestros ancestros para paliar el hambre (de las minorías antes que de las mayorías). Y como una población desnutrida es una población inmunodeprimida (el sistema inmunológico humano está formado por proteínas, que son los alimentos más caros, debido a la energía y el tiempo necesarios para producirlos), tanto ahora como en el pasado la posibilidad de resistir las enfermedades estuvo muy limitada. Intensificar la producción con arados y riego permitió superar la escasez estacional y producir excedentes, pero esto trajo el problema de cómo distribuirlos. Se introdujeron instituciones que amplificaron las diferencias (sociales, sexuales, etarias, etc.) convirtiéndolas en desigualdades. Si bien los cazadores especializados en grandes animales ya formaban parte de sociedades paleolíticas jerárquicas y desiguales, donde la fuerza masculina se constituía en fuente de todos los derechos, a partir de la acumulación de excedentes la desigualdad se convierte en una consecuencia del sesgo en la apropiación, es decir pasa a ser netamente cultural. Y los niños, mujeres y otras personas con derechos recortados (esclavos o siervos) son excluidos y subalimentados al ser considerados subhumanos en las nuevas ciudades, donde se concentraba el poder de la principal institución redistributiva: el Estado.

Hace 6.000 años, los Estados surgidos en distintas partes del mundo, a pesar de sus muchas diferencias, tenían rasgos comunes: se basaban en la existencia de poblaciones numerosas (a las que gravar) y circunscriptas (sin posibilidades de evasión), estratificaciones jerárquicas (según su apropiación) y especializaciones funcionales (estratos de campesinos, artesanos, guerreros, sabios, etc.) con niveles administrativos (locales, regionales, nacionales) que coexistían con otros circuitos redistributivos –los templos, el mercado– de menor importancia⁸.

De las pequeñas ciudades-Estado griegas a los gigantescos imperios chinos, todos estos Estados, a pesar de su variedad, van a desarrollar cocinas diferenciadas y «cuerpos de clase». Porque cuando existe apropiación jerárquica del excedente agrario, aparece la distinción entre estilos de vida con signos particulares, a los cuales la comida y la cocina no podían estar ajenas.

La «baja cocina» o cocina campesina –casera, familiar, simple y femenina–, se basaba en un cereal (arroz en Asia, maíz en América, trigo en Europa), algo de verduras y casi nada de carne ni productos animales. Hoy es endiosada como saludable, cuando fue una cocina de la escasez. Por su parte, la «alta cocina» o cocina de la corte o aristocrática estaba formada por todo lo demás, incluso alimentos exóticos. Tenía recetas escritas, preparadas por cocineros varones que organizaban banquetes para una pequeña masa de aristócratas sibaritas que no escatimaban en gastos. Las orgías romanas son un ejemplo de

8. Francis Berdan: «Comercio y mercados en los Estados pre-capitalistas» en Stuart Plattner: *Antropología económica*, Alianza / Patria, Ciudad de México, 1991.

esta cocina política, donde la comida se come, se saborea y se muestra como espejo del poder⁹. Estas sociedades jerárquicas con cocinas diferenciadas no podían promover un cuerpo único sino que generan «cuerpos de clase»: ricos gordos y pobres flacos, cada uno con diferentes formas de enfermar y morir. Los primeros sufrirán las enfermedades propias de la abundancia (sobrepeso, obesidad, gota, diabetes mellitus) y los segundos, enfermedades de la escasez (desnutrición, pelagra, anemia). En los últimos 5.000 años, el tamaño de la cintura coincidía con la clase social, y no es extraño que el sobrepeso se viera como buen pasar pero también como signo de buena salud: la evidencia empírica advertía que los gordos se enfermaban menos y se recuperaban mejor y más rápido, por lo que se constituían en motivo de deseo y sinónimo de belleza.

Estas sociedades jerárquicas generaban «cuerpos de clase»: ricos gordos y pobres flacos, cada uno con diferentes formas de enfermar y morir

El cuerpo del mercado

La expansión colonial de las potencias europeas va a encontrar en África, América y Asia no solo el oro que financió su desarrollo, sino también la posibilidad de cultivar el alimento más caro de su pirámide de precios: el azúcar, que pasará de endulzar las comidas de la realeza a sostener la alimentación de los pobres. El sistema de plantaciones del Caribe inaugura el comercio a gran escala de esclavos africanos (secuestrados para remediar el genocidio de los nativos). Tanto en América como en el Sudeste asiático, las plantaciones de azúcar (con sus trapiches para cristalizarla) se expandieron a expensas de selvas y culturas. A partir del siglo XVII, el azúcar barato inundó las cocinas de todo el mundo y financió metabólicamente la Revolución Industrial y —al destilar melaza para producir aguardiente— se convirtió en un arma de dominación territorial tanto como en un matahambre proletario¹⁰.

Si el capitalismo mercantil extendió el comercio de azúcar por el mundo, el capitalismo industrial lo utilizó a fondo. Las fábricas se construyen sobre la planificación espacial de los trapiches. La energía de los trabajadores metropolitanos se aseguró con infusiones baratas venidas de ultramar. La energía —por el azúcar— y la sensación de saciedad y calor —mediante el agua caliente— dieron a los obreros lo que necesitaban para soportar largas horas de trabajo malamente remunerados. Ya que la aristocracia se apropiaba de la

9. Jack Goody: *Cocina, cuisine y clase. Un estudio de sociología comparada*, Gedisa, Barcelona, 1985.

10. Sidney Mintz: *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, Siglo XXI Editores, Madrid, 1996.

mayor parte de la producción alimentaria, los trabajadores aceptaron con gusto el azúcar barato. No hay que olvidar que el sabor dulce, justamente porque era escaso cuando se formó la anatomía de la especie, no va a ser rechazado, como bien lo comprobaron los abolicionistas europeos cuando llamaron —con poco éxito— a boicotear el consumo de azúcar para frenar el infame comercio de esclavos.

Aun hoy, después de medio siglo de presión salubrista que pugna por reducir el azúcar en las dietas, dadas la magnitud y las consecuencias perniciosas de su consumo, el objetivo apenas se logra por sustitución con edulcorantes. Prácticamente todos los alimentos industrializados contienen azúcares (con la sacarosa y jarabe de alta fructosa entre los más comunes) porque aumenta tanto la palatabilidad como la conservación, y también está presente en forma «invisible» en alimentos salados que no se espera que la contengan.

El transporte de especies que siguió a la expansión colonial europea remodeló los ecosistemas promoviendo 15 géneros a escala planetaria, destruyendo el paisaje y la organización local en aras del rendimiento comercial. La industria alimentaria que surgió de esta abundancia transformó los alimentos a través de la conservación, mecanización, transporte, inocuidad controlada por sistemas expertos, publicidad y comercialización basada en redes mayoristas-minoristas de nivel planetario. Hoy, más que industrias, son 250 *holdings* altamente diversificados (empresas agrícolas, laboratorios de semillas, bancos, empresas de transporte, puertos, supermercados, etc.) a escala global los que deciden la dieta del comensal de las sociedades actuales¹¹. Y como la escala baja

Dentro del envase hay cosas que no faltarán porque abaratan costos: hidratos de carbono, grasas, sal y azúcar, junto con conservantes, saborizantes y colorantes

el precio, se fabrica masivamente y se vende globalmente, de manera que compran para comer los mismos productos industrializados argentinos, chinos, franceses o nigerianos. Largas cadenas de comercialización llevan los envases a todos los rincones del planeta y convierten al comensal en consumidor. Son mercancías «buenas para vender antes que buenas para comer»¹² porque a pesar de la diversidad de marcas, todas contienen lo mismo. El éxito de un alimento industrializado está en que se produzca a bajo costo de manera que, aunque el comprador lo desconozca, dentro del envase hay cosas que no faltarán porque abaratan costos: hidratos de carbono, grasas, sal y azúcar, junto con conservantes, saborizantes y colorantes¹³,

11. Raj Patel: *Obesos y famélicos. Globalización, hambre y negocios en el nuevo sistema alimentario mundial*, Marea, Buenos Aires, 2008.

12. M. Harris: ob. cit.

13. Marion Nestle: *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*, University of California Press, Berkeley, 2003.

entre las sustancias permitidas, y residuos de plásticos, fármacos y plaguicidas entre las no permitidas. La norma de nuestro tiempo es comer en soledad productos desconocidos, en envases individuales y, sobre todo, comer sin parar (24 horas los siete días de la semana) en cualquier lado y a toda hora.

Los alimentos procesados sustituyeron a los productos naturales reduciendo el tiempo dedicado a cocinar (en una sociedad que paulatinamente deslegitimó las tareas reproductivas), los ultraprocesados sustituyen comidas enteras (como la «barrita de cereal» que sustituye el almuerzo en la oficina). Esta beneficiosa situación para la industria resultó muy cara para los consumidores, porque este tipo de alimentación (junto con la reducción del movimiento) son considerados responsables de las enfermedades crónicas no transmisibles (diabetes, hipertensión, colesterolemia, ACV, etc.) que aquejan al mundo actual hasta el punto de convertirse en pandemias: la obesidad es la primera pandemia no infecciosa declarada como tal por la Organización Mundial de la Salud (OMS)¹⁴.

En un artículo anterior, hemos abordado la crisis de la alimentación¹⁵, que hoy se presenta como estructural (alcanza simultáneamente la producción, la distribución y el consumo), paradójica (habiendo alimentos para todos, existen 800 millones de desnutridos¹⁶) y terminal (la contaminación probablemente haya superado las capacidades autodepuradoras de todos los ecosistemas).

En la producción, soportamos una crisis de calidad (exceso de hidratos de carbono, grasas y azúcares con situación crítica en micronutrientes como vitaminas, hierro y calcio) y de sustentabilidad (si se continúa con el modelo extractivista de agricultura química, ganadería farmacológica y pesca depredatoria, el deterioro del medio ambiente compromete la producción futura).

Como la distribución se realiza a través de mecanismos de mercado, hay una crisis de equidad, porque los alimentos no van donde se necesitan sino donde pueden pagarlos, con consecuencias nefastas en la población, como el subconsumo y sobreconsumo, ambos insalubres.

Y respecto del consumo, soportamos una crisis de comensalidad, ya que la comida industrial ha sustituido todos los patrones locales boicoteando las identidades alimentarias (que son parte de la identidad) y borrando la comida

14. Margaret Chan: «Alocución de la Dra. Margaret Chan, Directora General, a la 66.ª Asamblea Mundial de la Salud», 20/5/2013, disponible en <www.who.int/dg/speeches/2013/world_health_assembly_20130520/es>.

15. P. Aguirre: «Alternativas a la crisis global de la alimentación» en *Nueva Sociedad* N.º 202, 3-4/2016, disponible en <www.nuso.org>.

16. FAO, FIDA, UNICEF, PMA y OMS: «El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Fomentando la resiliencia climática en aras de la seguridad alimentaria y la nutrición», Roma, 2018.

casera y la mesa en un picoteo permanente de «OCNIS»: objetos comestibles no identificados¹⁷.

El extraordinario crecimiento de la disponibilidad de alimentos en el siglo XXI no garantizó el fin del hambre ni de las enfermedades de base alimentaria. Con una disponibilidad aparente de 3.200 kcal/persona/día como promedio global (lo que implica una producción capaz de alimentar a 10.000 millones de personas), los 8.000 millones de personas que hoy habitan el planeta deberían acceder a las 2.000 kcal/persona/día recomendadas por los nutricionistas. Se oculta que 30% de los alimentos producidos se pierden en transporte e industrialización, se desperdician (por mal manejo) o se tiran (para mantener los precios). Y se oculta que a medida que el sistema alimentario se globalizaba hasta ser, como hoy, un sistema-mundo, con enclaves productivos y nichos de mercado, el hambre ya no depende de causas naturales (sequías, inundaciones), sino económicas (acceso a los alimentos), y entre los que sí pueden comprar se invirtieron los cuerpos de clase del pasado: ahora los pobres tienen mayor probabilidad de ser gordos mientras que los ricos pueden mantenerse flacos, ambos con enfermedades específicas asociadas a esos cuerpos.

Hoy es más fácil encontrar sobrepeso y obesidad en la pobreza que en la riqueza. Porque los pobres del mundo compran (o reciben) alimentos rindidores (procesados por la industria global) llenos de energía (barata) y carentes de micronutrientes (caros). A esta malnutrición también se la ha llamado el hambre oculto: porque encubre con la abundancia (de pan, papas, grasa y azúcar) todos los males de la escasez (de carnes, lácteos, frutas y verduras). Lo penoso es que los propios damnificados no cuestionan el carácter social de su condena, porque siglos de asociar los cuerpos opulentos al bienestar hacen que el sobrepeso no funcione como un alerta sanitario; a lo sumo se ve como una molestia estética.

A esta malnutrición inducida por la industria (porque es la oferta hegemónica en las ciudades) podemos verla como funcional al desenvolvimiento de la vida social, económica y política. Con esta configuración del consumo todos parecen obtener algún beneficio: la población, el mercado y el Estado, solo que en esta especie de juego perverso los seres humanos están condenados a perder de antemano por el solo hecho de jugarlo.

Para los pobres es ganancia porque, al revés de lo ocurrido en el pasado, ahora comen. Mal, pero comen. Pueden desarrollar su vida, aprender, trabajar, reproducirse, participar de las actividades sociales, etc. Se trata de una organización del consumo insalubre pero inclusiva. Las carencias de micronutrientes, la inmunodepresión o la infección se visibilizan en el largo plazo

17. Claude Fischler: *El (h)omnívoro. El cuerpo, la cocina y el gusto*, Anagrama, Barcelona, 1995.

y como padecimiento individual (mayor sensibilidad a las infecciones, menor nivel de aprendizaje, nacimientos de bajo peso, anemias, etc.). El sistema médico tiene respuestas clínicas (individuales). Atiende, controla, legitima, normatiza y medica, lo que resulta en la ampliación de sus funciones (de tratar la enfermedad a controlar la salud). La industria farmacéutica se amplía con la medicalización de los alimentos (fortificados). La malnutrición es funcional también para el sistema agroalimentario, ya que aun el consumo limitado de los pobres permite la creación de un mercado que produce ganancias (y sin duda más ganancias que la ausencia de consumo de una población hambreada o que un consumo en un sistema alternativo, informal, de autoproducción y autoconsumo).

Cuando el consumo de los hogares baja a niveles críticos, el Estado complementa con los mismos alimentos procesados de su consumo insalubre. Ya sea por economía (baratos), por logística (secos, envasados fáciles de transportar) o por aceptación (son los mismos fideos, aceites y azúcar que comen cuando pueden comprar), para el mercado hasta simplifican la demanda. También son funcionales al componente político, que genera clientela partidaria mediante planes que bajan la conflictividad social.

Son funcionales a la organización económica porque los malnutridos trabajan, producen incluso con baja productividad, en los mercados de trabajo urbanos formal e informal. Funcionales a las concepciones que tienen sobre sí mismos y sobre los otros los diferentes sectores, porque marcan, delimitan, relacionan, oponen y complementan visiones de la vida, la sociedad y el cuerpo, en parte marcando, en parte enmascarando las relaciones entre ellas.

Si nuestro análisis ha sido certero, es necesario repensar la alimentación actual en su totalidad y actuar ya. Porque dadas las ventajas sistémicas de la malnutrición, la baja talla, la obesidad y las carencias de micro y macronutrientes, y dado que, a pesar del padecimiento individual, son funcionales al desenvolvimiento de la vida social, entonces, debemos esperar que esta sea la nueva forma del hambre en el nuevo milenio. ☒

El banquete ecuménico

Juana Manuela Gorriti y la disputa del ideal masculino de la nación

Gustavo Laborde

El recetario *Cocina ecléctica* (1890) es un proyecto colectivo que reúne a mujeres de 15 países que discuten en clave culinaria ideas de nación, sociabilidad, género y representación política. Su horizonte comprende la cocina cosmopolita afrancesada, la criolla, la de los gauchos y la de los indios, y representa así a grupos políticos marginados de los discursos nacionalistas de la época, al tiempo que recoge tempranamente especialidades hoy consideradas emblemáticas para dos amplias regiones como los Andes y el Río de la Plata.

Cocina ecléctica se publica en 1890, dos años antes de la muerte de su autora. Juana Manuela Gorriti nació en la actual provincia argentina de Salta en 1819, vivió en Bolivia (Tarija y La Paz), durante más de 30 años en Perú (Arequipa y Lima) y finalmente unos años en Buenos Aires, donde murió en 1892. Perteneció a una familia estrechamente ligada a la política: su padre y su tío fueron héroes de la Independencia americana y ocuparon altos cargos de gobierno durante la guerra civil posterior. En 1833 se casó con Manuel Isidoro Belzu, militar y caudillo que llegó a ser presidente de Bolivia¹. Debido a la actividad política de sus familiares, se vio forzada a peregrinar de exilio en exilio. Tras separarse de su esposo, con quien tuvo

Gustavo Laborde: es doctor en Antropología Social (Universidad de Barcelona). Es autor de *El asado. Historia, origen, ritual* (Ediciones de la Banda Oriental, Montevideo, 2010) y *Los sabores de la nación. Cocina e identidad en la historia de Uruguay* (Ediciones de la Banda Oriental, Montevideo, 2022, Premio Nacional de Letras 2023, categoría Ciencias Sociales).

Palabras claves: cocina, mujeres, nación, Juana Manuela Gorriti, *Cocina ecléctica*.

1. Sobre el gobierno de Belzu, v. Andrey Schlschkov: *La utopía social conservadora en Bolivia. El gobierno de Manuel Isidoro Belzu (1848-1855)*, Plural Editores, La Paz, 2011.

dos hijos en La Paz, se refugió en Lima, donde alumbró a otros dos, frutos de otras relaciones. Desarrolló una intensa actividad pública como animadora de salones y tertulias literarias, colaboró en revistas culturales y las dirigió, escribió cuentos, novelas y ensayos históricos; alcanzó gran reputación y respeto entre los intelectuales de Lima y otras ciudades latinoamericanas. Su múltiple producción se encuentra reunida en seis tomos de *Obras completas*².

Dentro del corpus de recetarios hispanoamericanos del siglo XIX, el compuesto por Juana Manuela Gorriti presenta un conjunto de elementos que lo vuelven singular y de esquivia clasificación. No obstante, *Cocina ecléctica* es un emergente de prácticas sociales que las elites hispanoamericanas desarrollaron como una expresión de la modernidad, que en clave culinaria comunica un proyecto político vinculado a un ideal de nación femenino y, por lo tanto, alternativo. Este recetario, además, selecciona tempranamente algunos platillos hoy revestidos de carácter emblemático o patrimonial, ya que incluye la representación gastropolítica de sectores no blancos de la sociedad, como indios, gauchos y mestizos.

Narrativas culinarias y nacionalismo

Al momento de la Independencia, América Latina se percibía como un continente ciertamente homogéneo. La invocación de «América» y la exhortación a los «americanos» ocuparon un lugar importante en la retórica política, que proponía una única nación. Pero pese a tener cierta unidad y rasgos comunes, América no pudo consolidar la existencia de la llamada «nación continental». Tres siglos de dominación colonial enfrentarían a América a una paradoja: disponía de elementos aglutinantes —la religión, la lengua, la «mezcla racial», ciertas tradiciones—, lo que le confería algún grado de cohesión, pero al mismo tiempo tenía una estructura administrativa colonial, generalmente fortuita, que ordenaba territorios y poblaciones en virreinos, capitanías, audiencias y otras jurisdicciones y que propició la formación de unidades políticas regionales separadas. Solo con el tiempo y tras complejos procesos bélicos y políticos algunas viejas unidades administrativas se convirtieron en países independientes, para lo cual debieron forjar identidades colectivas alrededor de una idea singular de nación.

Los recetarios publicados en América Latina en el siglo XIX y aun entrado el siglo XX participaron de estas dinámicas de naturaleza política. Estos libros están íntimamente imbricados a esos procesos: son al mismo tiempo reflejo

2. J.M. Gorriti: *Obras completas*, 6 tomos, investigación y cuidado de la edición de Alicia Martorell, Fundación del Banco del Noroeste, Salta, 1993-1999. *Cocina ecléctica* es parte del tomo 3. Las citas de la obra pertenecen a esta edición.

y función de la construcción nacional. Dada la condición poscolonial de los países americanos, la definición del ser nacional pasa por la distribución de poder y la representación que se asigna a indígenas, colonos, negros, mestizos, criollos o inmigrantes. En este sentido, la formulación de relatos sobre la cocina nacional proporciona una metáfora ejemplar desde donde analizar cómo se representa y concibe el cuerpo social de una nación.

En el entendido de que el Estado-nación es la construcción de una matriz de inclusión y exclusión, en la selección de recetas y productos, el estatus simbólico que estos ocupan y las etiquetas étnicas que se les asigna, los libros de cocina funcionan como un plasma proyectivo en el que pueden observarse tanto la forma en que están representados los diferentes grupos sociales como las relaciones de poder que entre ellos se establecen para ese periodo histórico en particular. Por lo tanto, los recetarios revelan quiénes se sientan a la mesa de la nación y quiénes no.

Los libros de cocina, por tanto, constituyen un tipo de producción discursiva que, bajo la apariencia de meros manuales de instrucción técnica, es capaz de poner en evidencia la dimensión política de las cocinas y arrojar luz sobre aspectos, dinámicas y relaciones de poder que no se encuentran presentes —o están oscurecidas— en otro tipo de discursos.

De acuerdo con sus propios ritmos y circunstancias, las recién creadas repúblicas americanas fueron dando a conocer sus propios recetarios nacionalistas en los que la cocina se presentaba como una expresión concreta de la cultura nacional-popular. Los recetarios impresos de América Latina independiente son *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* y *Arte novísimo de cocina para sazonar al estilo del país*, ambos publicados en México en 1831. Luego siguieron títulos como *El manual del cocinero cubano* (La Habana, 1856), *El cocinero puerto-riqueño* (San Juan, 1859), *Manual de artes, oficios, cocina y repostería, obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos, así como a las circunstancias de la República* (Santa Fe, 1853), *La mesa peruana o sea el libro de las familias* (Arequipa, 1867), *La perfecta cocinera argentina* (Buenos Aires, 1888) o *La cocinera oriental* (Montevideo, 1904).

La invención, estandarización y valorización de las cocinas nacionales sirvieron a los fines de fijar un ideal de nación, en el sentido de las *comunidades imaginadas* de Benedict Anderson³ y las *tradiciones inventadas* propuestas por

3. B. Anderson: *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*, FCE, Ciudad de México, 1993.

Eric Hobsbawm⁴. La idea de pensar a las naciones como «comunidades imaginadas» en los productos culturales de consumo masivo ofrece una forma palpable y experiencial de entender este fenómeno, puesto que introduce el vínculo que se establece entre la construcción de la nación y su representación en formas narrativas de consumo colectivo como la prensa periódica, la novela, el teatro, la música y, desde luego, los libros de cocina.

Esta idea fácilmente se puede prolongar por todo el siglo xx y hasta la actualidad, con el papel que han jugado los medios como la radio y la televisión, y ahora internet y las redes sociales, a la hora de construir una «comunidad imaginada». Los productos culturales permiten a las personas trascender los procesos mentales individuales para poder imaginarse a sí mismas como miembros de una comunidad política mayor y establecer así lazos de solidaridad e identificación con individuos y regiones de su país que quizás jamás podrán llegar a conocer.

Un recetario coral

El recetario de Juana Manuela Gorriti se desmarca conscientemente de las propuestas nacionalistas para desbordar los constreñidos límites político-administrativos y afirma una identidad culinaria más amplia. Así como no pertenece a un país específico, tampoco responde a una única autoría. *Cocina ecléctica* es un ejercicio comunitario en el que Gorriti reúne 244 recetas de unas 177 mujeres (cifra inexacta dado que algunas firman con uno o más seudónimos) remitidas desde Bolivia, Argentina, Perú, Uruguay, Chile, México, Panamá, Colombia, España, Estados Unidos, Francia, Alemania, Polonia, Bélgica e Irlanda. El recetario no es una mera antología de recetas, se torna un discurso eminentemente político ya que en la selección de platos se representa a los grupos sociales a ellos asociados.

Este recetario colectivo no tiene precedentes para la época en el ámbito de América Latina. Los libros comunitarios de recetas tuvieron su origen en EEUU luego de la Guerra Civil, cuando mujeres pertenecientes a diversas asociaciones comenzaron a publicar y vender este tipo de libros con el objetivo de recaudar fondos para socorrer a hospitales, escuelas u orfanatos. En la década de 1860, a impulsos del presidente Domingo Faustino Sarmiento, se implementó un plan para poblar Argentina de inmigrantes principalmente anglosajones, con la idea de «civilizar» el país. De EEUU llegaron maestras que pronto tuvieron aventajadas discípulas criollas. Por esta vía, la idea de editar recetarios colectivos pudo haber llegado hasta Gorriti,

4. E. Hobsbawm: «La invención de las tradiciones» en *Revista Uruguaya de Ciencia Política* N° 4, 1991.

aunque no concretó su proyecto con un propósito benéfico: buscaba más bien activar la memoria de una amplia red literaria de amistades femeninas⁵.

Cocina ecléctica es un recetario, pero no se agota en un mero manual de instrucciones. Es un texto sazonado con literatura, historia, ideología y biografías y traza cartografías culturales y geográficas; en síntesis, admite múltiples lecturas. La propia autora disimula apenas las pretensiones literarias de su libro. A los 72 años, presintiendo que poco le quedaba de vida, Gorriti se entera de que la española Emilia Pardo Bazán prepara *La cocina española antigua*, cuya publicación, no obstante, se demoró hasta 1913. Esto movió a Gorriti a adelantar la publicación de su recetario, postergando otros dos libros, uno de ellos de memorias, que tenía más avanzados⁶. De este modo, Gorriti establece con Pardo Bazán un diálogo de iguales, de escritoras que se aprestan a reflexionar sobre la condición de género en un momento en el que las mujeres hispanoamericanas abren espacios en el régimen patriarcal. Escribe Gorriti en el prólogo de su libro:

El hogar es el santuario doméstico; su ara es el fogón; su sacerdotisa y guardián natural, la mujer. Ella, solo ella, sabe inventar esas cosas exquisitas, que hacen de la mesa un encanto, y que dictaron a Brantôme⁷ el consejo dado a la princesa, que le preguntaba cómo haría para sujetar a su esposo al lado suyo:

—Asíldo por la boca.

Yo, ¡ay! nunca pensé en tamaña verdad.

Ávida de otras regiones, arrojéme a los libros, y viví en Homero, en Plutarco, en Virgilio, y en toda esa pléyade de la antigüedad, y después en Corneille, Racine; y más tarde, aún, en Châteaubriand, Hugo, Lamartine; sin pensar que esos ínclitos genios fueron tales, porque —excepción hecha del primero— tuvieron todos, a su lado, mujeres hacendosas y abnegadas que los mimaron, y fortificaron su mente con succulentos bocados, fruto de la ciencia más conveniente a la mujer.

Mis amigas, a quienes, arrepentida, me confesaba, no admitieron mi *mea culpa*, sino a condición de hacerlo público en un libro. Y, tan buenas y misericordiosas, como bellas, hanme dado para ello preciosos materiales, enriqueciéndolos más, todavía, con la gracia encantadora de su palabra.⁸

5. Nina M. Scott: «Juana Manuela Gorriti's *Cocina ecléctica*: Recipes as Feminine Discourse» en *Hispania* vol. 75 N^o 2, 1992.

6. Tatiana Navallo: «Reversos de la memoria en la narrativa íntima de Juana Manuela» en *Tinkuy: Boletín de investigación y debate* N^o 12, 2010.

7. Pierre de Bourdeilles (ca. 1537-1614), escritor y militar, autor de varios libros sobre hombres ilustres de la época.

8. Pp. 5-6.

La autora ensaya así una disculpa por haber consagrado su vida más a la literatura que a la cocina, pecado que enmienda *escribiendo*. Si bien la intención inicial de *Cocina ecléctica* era compensar su falta de compromiso doméstico, no contribuye con ninguna receta propia. En territorio fronterizo, *Cocina ecléctica* reconcilia dos actividades creativas como la escritura y la cocina para diluir dicotomías clásicas como el espacio público/espacio masculino (la escritura) y el espacio privado/espacio femenino (la cocina), y propone un juego liminar entre la práctica y el discurso. Se ha señalado que las escritoras hispanoamericanas usaron estratégicamente la temática doméstica para ejercer una escritura crítica, ciertamente ideológica, que salió a disputar espacios de opinión dentro del discurso hegemónico masculino⁹. De este modo, Gorriti crea un espacio femenino en el que las mujeres puedan fortalecer sus redes e intercambios.

La autora ensaya una disculpa por haber consagrado su vida más a la literatura que a la cocina

Redes sociales

Destacada animadora cultural, Gorriti concitó en sus tertulias y veladas literarias una nutrida y prestigiosa concurrencia de intelectuales y artistas. Fue la primera mujer en integrar el Club Literario de Lima, patrocinado por un grupo de intelectuales «civilistas» e impulsora del romanticismo peruano¹⁰. Enraizada en los salones de la Ilustración, la tertulia fue la matriz de las nuevas formas de sociabilidad que pautó la modernidad. Desde principios del siglo XIX, las mujeres hispanoamericanas encontraron en el espacio de la tertulia, los hogares de beneficencia y la escuela ámbitos de mayor relieve para su participación en la construcción de las flamantes naciones. En los salones literarios se criticaban las prácticas políticas y culturales del nuevo Estado, los asuntos relacionados con la situación de la mujer, la constitución de la familia, la educación y la propia condición femenina. La intelectualidad femenina era particularmente crítica del discurso nacional emergente: las mujeres se inclinaban a una alianza entre los países de América Latina¹¹.

9. Rocío Ferreira: «Cartografías pan/americanas en *Cocina ecléctica* (1890) de Juana Manuela Gorriti» en *América Sin Nombre* N° 13-14, 12/2009.

10. Luis Miguel Glave: «Letras de mujer: Juana Manuela Gorriti y la imaginación nacional andina, siglo XIX» en *Historias* N° 34, 1995.

11. T. Navallo: ob. cit.

Para confeccionar *Cocina ecléctica*, Gorriti acudió a la amplia red urdida durante décadas de sociabilidad en Argentina, Bolivia y Perú, cuyas ramificaciones se extienden en tres continentes. El texto funciona como una caja de resonancia de la tertulia en donde la pasión ideológica, las ideas divergentes, la crítica filosófica, las reivindicaciones étnicas y los discursos disidentes encuentran espacio y atención. Consecuentemente ecléctico, el elenco internacional de colaboradoras está integrado por mujeres provenientes de

**El elenco internacional
de colaboradoras
está integrado por
mujeres provenientes
de diversos
estratos sociales,
económicos y étnicos**

diversos estratos sociales, económicos y étnicos. Las recetas están firmadas por nombres como Sor Carmen de la Portilla o Sor María del Socorro, por las cocineras «la negrita» Encarnación de Salta o la «napolitana» Catalina Pardini, la poeta boliviana Adela Zamudio, la pedagoga y poeta uruguaya Adela Castell, o Mercedes Cabello de Carbonera, pianista y escritora, o la destacada escritora Clorinda Matto de Turner, ambas peruanas, a las que

se suma un amplio elenco de contertulias, periodistas, poetas, narradoras y amas de casa. Este proyecto no solo muestra la intensidad y el alcance de los vínculos culturales y las lealtades fraternales, es también un ejercicio de nostalgia, un documento que testimonia la actividad cultural de estas mujeres y la memoria de lo que se ha comido y de las ideas y valores vinculados a los platos recetados.

Como ha señalado Rocío Ferreira en su estudio «Cartografías pan/americanas en *Cocina ecléctica*», de estas recetas emana un discurso que revela la multiplicidad cultural y lingüística latinoamericana y constituye a la vez una estrategia para establecer un diálogo intertextual con los proyectos literarios e intelectuales de sus colaboradoras y difundir temas como el indigenismo, el anticlericalismo, el positivismo científico o la preocupación por la educación femenina. En este contexto, el pensamiento femenino se propone superar la simple oposición binaria entre civilización y barbarie, modernización y retraso, en la que pensaba la clase dirigente masculina¹².

La lengua dice, la lengua sabe

El horizonte culinario de *Cocina ecléctica* es ciertamente amplio, representativo de espacios sociales, geográficos y culturales muy diversos. Locuciones

12. Francine Masiello: «Diálogo sobre la lengua: colonia, nación y género sexual en el siglo XIX» en *Casa de las Américas* vol. 34 N° 193, 1993.

en latín, expresiones en francés e inglés, voces americanas, nombres en quechua y aymara afirman la densidad textual y la vocación ecuménica de este proyecto colectivo. Este recetario no solo contiene preparaciones de diversas tradiciones culinarias, también refleja la multiplicidad de experiencias y conocimientos de estas mujeres. La diversidad de tradiciones culinarias presentes en el libro de Gorriti traza también un arco de prácticas sociales muy amplio que incluye la ancestral cocina comunitaria andina, la sociabilidad cosmopolita familiarizada con los gustos y los modales imperantes en hoteles y restaurantes de Europa, el ama de casa que decapita y despluma pollos en su mesa de cocina o los gauchos que asan la carne sobre las brasas.

En numerosas ocasiones las recetas, más que una enumeración de ingredientes y procedimientos culinarios, son textos narrativos. Este texto, escrito por Carmen Varas de Gras (Mont), es un ejemplo de ello.

Fritura a la diva

No sé si los otros experimentan lo que yo, a la aproximación íntima de un ser superior. Es algo, más que entusiasmo, más que admiración. Es una mezcla de devoto fervor, de piadosa unción, que torna adorable y sagrado cuanto han mirado sus ojos, cuanto han tocado sus manos, cuanto han hollado sus pasos.

Adelina Patti ejerció en mí esa grata obsesión.

De Lisboa a Montevideo traíanos el mismo vapor; y en los días de ese largo trayecto, era yo su sombra: la seguía por todas partes. Habíala admirado en Covent Garden y la Grande Opera; y ora Julieta, ora Traviata, ora Semíramis, habíanme extasiado su voz y la sublime expansión de su genio, allá, en las elevadas regiones del arte.

Y ese ser divino estaba ahora, ahí, conmigo, en el reducido espacio de la cámara y el puente del vapor; platicando, riendo, fijando en mí, al paso, su mirada; alguna vez dirigiéndome la palabra, con esa voz que había electrizado al mundo. Parecíame que una luz emanada de ella, lo embellecía todo en torno suyo. El agua que bebía era más clara, y el vaso que hubiesen tocado sus labios, más transparente. Los manjares de que ella gustaba, adaptábalos yo, y los saboreaba con delicia, a pesar de su sobria confección. Sin embargo, había uno que el cocinero llamaba: la «fritura de la diva» y que cada día lo servía, a ella sola, en la hora del lunch.

Componían este plato dos riñoncitos de cordero fritos y asentados sobre dos tostadas de pan muy delgaditas, doradas a la parrilla, y fritas, como los riñones, en mantequilla. Llegaban a la mesa con todo el calor del fuego y esparciendo un olor apetitoso.

Mi mucama, compatriota del cocinero, y grande entrometida, vio que este preparaba diariamente los dos riñoncitos, quitándoles con delicadeza la

membrana que los cubre, y dejándolos un buen rato en vinagre con sal, después de punzarlos en diferentes lados con una aguja de coser aves rellenas. Al freírlos, primero, echándolos en la mantequilla hirviendo, los dejaba durante un minuto, cocer a fuego lento, y luego los ponía al fuego vivo, que los doraba y acababa su cocción.

La mañana siguiente de mi llegada a Montevideo, los amigos que vinieron a verme, y que yo invité a almorzar, fueron regalados por mi mucama con un plato de «fritura a la diva» –los famosos riñoncitos–, que aquellos encontraron exquisitos sobre toda ponderación.¹³

La colaboradora escoge una estrategia discursiva que revela que no es tanto la receta como las ideas a ella asociadas lo que le importa transmitir. De hecho, la receta es proporcionada a la ligera y sin demasiada conciencia culinaria. A fin de cuentas, la autora ni siquiera la va a preparar: esa labor recae en el personal de servicio. El significado del plato habrá de leerse inserto en una red de imágenes culturales y prácticas sociales muy precisas. El viaje a Europa, las grandes salas de ópera, la travesía oceánica en un vapor, la creación exclusiva de un *chef* para un «ser superior» le confieren a este platillo un aire cosmopolita y moderno que lo prestigia y legitima (aunque hoy merendar tostadas con riñones sería una imagen muy alejada de una diva).

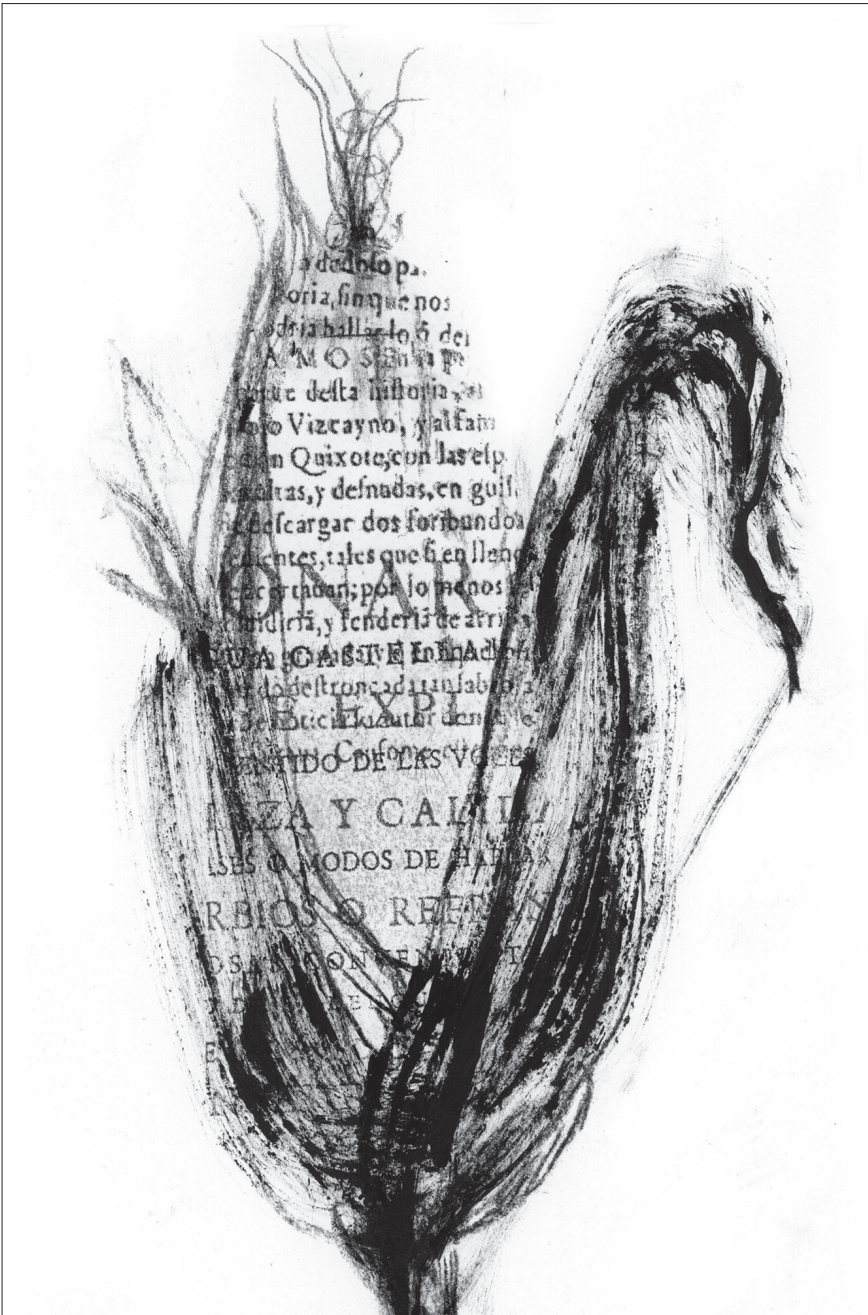
Muchas colaboradoras envían a Gorriti especialidades europeas como «Sopa de tortuga», «plato tan celebrado, y cuya presencia, en el menú de los hoteles tiene el honor de ser anunciada por la prensa», o «El hallazgo de Elenita», un postre cuya receta la autora roba del bolsillo de su hermano, «que, contentísimo, la llevaba de obsequio al cocinero del Tigre-Hotel, obtenida de no sé qué *gourmet* vienés, y traducida del alemán». Otro ejemplo es la receta «Gallina a la persa», comprada por el padre de una colaboradora a un cocinero en el Pabellón de Persia en la «Exposición»¹⁴.

Estas recetas demandan vinos de Borgoña o Priorat «legítimo», mostaza francesa, trufas, ostras, champagne o coñac. El viaje a Europa, rito de pasaje a la modernidad, tuvo un alto valor simbólico y decisiva influencia entre las elites americanas que peregrinaban a la fuente de la cultura y la civilización: de allí se traían modas y costumbres, nuevas ideas y sociabilidades. En el marco del nacionalismo cosmopolita, las elites criollas se buscaban a sí mismas en el espejo de Europa y se nutrían tanto de sus ideas como de sus platillos¹⁵.

13. Pp. 107-110.

14. Podría referir a la Exposición Universal de Barcelona de 1898.

15. François-Xavier Guerra: *Modernidad e independencias. Ensayos sobre las revoluciones hispánicas*, Encuentro, Madrid, 2011, pp. 288 y 318.



Por su encarnadura literaria, *Cocina ecléctica* se sitúa fuera de los límites de un simple manual de instrucciones culinarias. En muchas recetas, las colaboradoras de Gorriti aprovechan la oportunidad para prolongar los temas y las ideas que estaban elaborando en sus propios proyectos literarios. En este recetario, por tanto, es posible leer los idearios culturales e identitarios que estaban desarrollando vanguardias literarias y los movimientos intelectuales de la época.

La receta de «Olla o puchero limeño» condensa el programa político cultural del hispanoamericanismo de imaginar a los países de América como hijos de una misma madre. En esta receta, paradójicamente remitida desde Buenos Aires, la autora afirma que, «con diferencia en el nombre, es en todos los países de nuestra raza, la base de la comida; indispensable en el menú cotidiano» y que, con «más o menos añadidos y quitados es la olla podrida de nuestra madre patria» y «el patriarca de la mesa de familia».

La receta de «Olla o puchero limeño» condensa el programa político cultural del hispanoamericanismo

De este modo, el puchero encarna la doble metáfora de la madre nutricia. Por su carácter hogareño y cotidiano, es el plato emblemático de la endococina, pero también alimenta como quizá ningún otro la idea de «raza» y origen común que hermana a los países continentales.

Junto a estos discursos de glorificación cosmopolita y de reivindicación de España como madre patria, se encuentran recetas que buscan explícitamente la representación de grupos subalternos como indios, negros y gauchos, a quienes las elites criollas consideraban retardatarios y refractarios al proyecto modernizador que ellas impulsaban. En la receta de «Pachamanca» se reivindica la cultura indígena precolombina como elemento central de la identidad nacional peruana: «El asado indígena (...) es una confección culinaria nacional, un manjar superior» que, como bien dice su nombre «pachamanca –Banquete de la Madre Tierra– es de origen incásico, y estaba reservado a la mesa del soberano». En las cuatro recetas que aporta al libro, la escritora Clorina Matto de Turner retoma el indigenismo presente en su obra como poeta, narradora y ensayista. En su receta de «Chicha», la escritora también reclama comprensión con la situación de los indígenas: «Esta bebida hecha de maíz, el más alimenticio de los granos, es el sostén de la vida y de la fuerza en el indio (...), con ella se alimenta; con ella se refresca, y con ella también se embriaga algunas veces, para olvidar sus miserias»¹⁶.

16. P. 381, énfasis mío.

Hacia el último tercio del siglo XIX, tanto en Uruguay como en Argentina, el criollismo está formulando la primera imagen pública de la nación. Con el gaucho histórico ya desaparecido, este movimiento político y artístico inició un proceso de glorificación y estetización del gaucho para proponerlo como la encarnación del ser nacional y depositario privilegiado de las ideas de la nación. Pese a que no se trata de una autora criollista, el gaucho desempeña un papel importante en el discurso de nación de Gorriti¹⁷. En las páginas de *Cocina ecléctica*, los gauchos serán, entonces, los «inventores» del asado, los «pontífices de su ceremonia» y «los que poseen el secreto de la preparación de la carne».

Se ha señalado que el discurso criollista también sirvió para «blanquear» la composición étnica diversa de la sociedad criolla, aunque sin hacer desaparecer del todo otros componentes étnico-raciales¹⁸. En este sentido, resulta significativo que en la receta del mate se proponga al caudillo oriental José Artigas, epítome del gaucho odiado por Sarmiento, como la mayor autoridad en los secretos de la preparación de una bebida indiscutiblemente indígena.

Un recetario alternativo

Al margen de alguna excepción tardía, los recetarios nacionalistas americanos del siglo XIX fueron escritos por hombres. En algunos casos los editores asumieron la tarea de componer estos tratados culinarios; en otros, lo hicieron cocineros profesionales. Se ha señalado que sectores masculinos en el poder se inspiraron y apropiaron de un conocimiento femenino para incidir en los gustos y las prácticas de la vida cotidiana. En consecuencia, estos discursos culinarios reflejan la puesta en marcha de un proyecto masculino de construcción nacional, que no estuvo exento de fluctuaciones ni giros intelectuales sobre lo que identificaba y debía distinguir a la nación¹⁹.

Escritos por y para las elites criollas que habían ascendido a los círculos de poder como consecuencia de la reconfiguración social ocurrida tras la Independencia, los recetarios nacionalistas de América codificaban una cocina y al

17. María Cecilia Saenz-Roby: «El gaucho como eslabón del proceso nacional en el discurso fundacional de Juana Manuela Gorriti» en *Romance Quarterly* vol. 57 N° 1, 2009.

18. Ver Ezequiel Adamovsky: «La cuarta función del criollismo y las luchas por la definición del origen y el color del ethnos argentino (desde las primeras novelas gauchescas hasta c. 1940)» en *Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana Dr. Emilio Ravignani* N° 41, 2014.

19. Laura Catalina Mera: «Recetas y recetarios para la olla nacional: la construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX» en *Revista Colombiana de Antropología* vol. 50 N° 2, 2014.


mismo tiempo pautas de etiqueta en la mesa: muchos de ellos se dirigen expresamente a la «gente decente». Las elites asumen comportamientos vinculados a una idea de civilización referenciada en Francia, cuya culinaria también se imponía entre las elites europeas. Las cocinas nacionales americanas eran entonces la cocina de las elites criollas blancas, que comían y se comportaban a la francesa. Por medio de la adopción de ciertas maneras en la mesa, las elites americanas buscaron manifestar su pertenencia a la modernidad y la civilización.

De este modo, saber estar y comportarse de acuerdo con los códigos de la civilidad y la sociabilidad moderna cumplía la doble función de servir de criterio de distinción social para las elites que pretendieron encarnar la nación y, al mismo tiempo, fomentar la adquisición de comportamientos que permitieran pacificar a las sociedades, comprometiéndolas con el movimiento de la «civilización». Esta postura excluía, o al menos desplazaba, a los sectores tradicionales vinculados a la sociabilidad hispano-criolla, como gauchos, indígenas, negros y mestizos. En los recetarios del siglo XIX, las especialidades culinarias asociadas a estos grupos o no figuraban o eran «blanqueadas» para ser percibidas, y debidamente aceptadas, como criollas y no como indígenas o negras.

El recetario de Juana Manuela Gorriti se propone afirmar una identidad en cocina más amplia, vinculada a la idea de patria grande de los primeros libertadores, de la que era heredera. Desde su concepción y a título expreso, Gorriti no pretende representar la cocina de una nación, ni de una clase, ni de una etnia. Por el contrario, concibe la cocina como un espacio de encuentro, proponiendo un banquete ecuménico en el que sienta a la mesa a actores sociales que otros recetarios de la época excluyen, marginan o trivializan. Por tanto, dentro del corpus de recetarios de América Latina del siglo XIX, *Cocina ecléctica* se plantea, no solo tempranamente sino con particular convicción inclusiva, la representación culinaria —y desde luego política— del otro, del subalterno, del derrotado.

Si en la definición de las cocinas nacionales el lugar que ocupaba la culinaria del indígena, el mestizo o el gaucho —percibidos como obstáculos para la conformación de una nación «progresista», «civilizada» y «moderna»— eran escamoteadas o minimizadas, *Cocina ecléctica* las sirve en la misma mesa que las reputadas preparaciones afrancesadas. Gorriti y sus contertulias tienen una perspectiva más amplia e inclusiva que los hombres de su época.

Como se ha dicho, en un momento en que las naciones latinoamericanas intentaban definir sus identidades como independientes de la metrópoli europea pero, a la vez, estaban ideológicamente comprometidas con el proyecto de la modernidad y el nacionalismo cosmopolita, *Cocina ecléctica* constituye un ejemplo de disidencia femenina. De hecho, es un

emergente de la ansiedad que tenían las mujeres por participar en asuntos nacionales, no solo reclamando y ocupando mayor presencia en la esfera pública, sino aprovechando actividades de la vida cotidiana, como las tertulias, las conversaciones en el mercado y el intercambio de recetas, para crear sentido de pertenencia. Por esta razón, *Cocina ecléctica* se ha considerado un ejemplo de un proyecto protofeminista. Décadas antes de la creación de los primeros grupos feministas en América, Gorriti concibe las prácticas culinarias, cocinar y escribir, como un esfuerzo colectivo y público para el empoderamiento, y la cocina, como una práctica atravesada por la política de género²⁰. 

20. Ver Vanesa Miseres: «Sociabilidad femenina y archivo: lectura de tres álbumes de mujeres en el siglo XIX colombiano» en *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura* vol. 49 Nº 1, 2022.

¿A quiénes sirve la patrimonialización de la cocina?

Las culturas alimentarias como recurso

Raúl Matta

A medida que la noción de patrimonio cultural se ha ido ampliando, comenzó a abarcar aspectos tan cotidianos como el de la alimentación, la cocina y los saberes asociados. Estos elementos han aumentado su carga política y ocupan hoy un lugar central en las agendas de gobiernos nacionales, organizaciones internacionales, ONG y comunidades locales. Aunque empleado principalmente como herramienta para el desarrollo turístico, la diplomacia cultural y la construcción de marca país, el patrimonio alimentario también puede generar formas de valorización cultural alternativas, en sintonía con los grandes desafíos de nuestro tiempo.

«El destino de las naciones depende de la manera en que se alimentan», dice uno de los aforismos del abogado, político y gastrónomo francés Jean Anthelme Brillat-Savarin, publicado en su libro de 1825 *Physiologie du goût* [Fisiología del gusto]. Este proverbio sugiere que las naciones pueden controlar en cierta medida los sucesos que les competen interviniendo en lo que sus habitantes comen y en cómo lo hacen. La mención a «la manera», no obstante, apunta desde mi punto de vista más allá del acto de ingestión de alimentos y de sus

Raúl Matta: es investigador a tiempo completo en el Centro de Investigación e Innovación del Institut Lyfe (Lyon, Francia). Correo electrónico: <rmatta@institutlyfe.com>.

Palabras claves: nacionalismo culinario, paisajes alimentarios, patrimonio alimentario, patrimonio cultural.

protocolos, y nos lleva al espacio de la producción de lo que hace posible la ingestión: la cocina. Al cocinar, alteramos los alimentos para volverlos más atractivos a los sentidos, para aumentar su conservación o para hacerlos digeribles y compatibles con nuestro organismo. Cocinar es por lo tanto un acto de transformación, y quien dice transformación dice construcción posible de realidades nuevas y, por extensión, de destinos. La cocina deviene entonces un acto político cotidiano.

Los actos de cocinar (como los destinos) se afianzan mediante la repetición. Los gestos técnicos, aunados a los conocimientos de quienes cocinan, dan lugar a preparaciones específicas a las que solemos designar como platos —o recetas, en su forma escrita— cuya preparación a través del tiempo da siempre un resultado similar, pero nunca idéntico. Al igual que un plato, una cocina nunca se estabiliza por completo, pues depende no solo de la habilidad del cocinero, que de por sí es poco probable que sea completamente consistente, sino también de factores sobre los cuales el cocinero no tiene ningún control. Cambios climatológicos inesperados pueden afectar la composición del suelo agrícola y generar un impacto en las calidades organolépticas de los alimentos e ingredientes. Situaciones geopolíticas como una guerra o una crisis económica, local o global, pueden influir directamente en nuestro suministro y, por lo tanto, en la manera en que preparamos lo que comemos.

Sin embargo, pese a las contingencias pasadas y por venir, los seres humanos siempre hemos demostrado capacidad para identificar y seleccionar lo que creemos es bueno para comer y merece ser preservado. De diferentes maneras, hemos logrado que la cocina alimente no solo el cuerpo biológico, sino también el cuerpo social. Dentro de este marco, los alimentos adquieren y vehiculan sentido, convirtiéndose en marcadores de identidad que representan una manera de ver el mundo. Los componentes sensoriales de la comida generan sabores que recordamos, unas veces de manera positiva y otras no, pero sobre todo alimentan redes de ideas y signos que provocan emociones, asociaciones mentales y pautas de conducta y comunicación que crean cohesión de grupo. Cuando grupos de individuos recuerdan colectivamente el pasado a través de sus comidas e imaginan a sus antepasados y descendientes teniendo experiencias similares, la comida se transforma en patrimonio¹ y, bajo esta forma, encarna una autoridad que moldea los límites que determinan quiénes son parte de un colectivo y quiénes no, oficializa miradas del pasado y genera expectativas y proyectos de futuro.

Al patrimonio alimentario se lo conoce principalmente en su versión más globalizada, promovida por organismos gubernamentales y privados,

1. Michael di Giovine y Ronda Brulotte: «Introduction: Food and Foodways as Cultural Heritage» en R.L. Brulotte y M.A. Di Giovine (eds.): *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*, Ashgate, Farnham, 2014.

nacionales e internacionales, que desde hace tres décadas muestran un entusiasmo contagioso por usar el patrimonio cultural como propulsor de identidad, del turismo y del desarrollo. Estas declaratorias (como la de los gobiernos nacionales, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura –Unesco– o la Organización de Estados Americanos –OEA–), a las que se puede calificar como «oficiales» e «institucionales», resultan de procesos de toma de decisión verticales que apoyan más o menos explícitamente intereses económicos y comerciales, y tienen generalmente a las cocinas nacionales como protagonistas o puntas de lanza. Como fue observado en Colombia, uno de los países latinoamericanos que

**El patrimonio
alimentario pone en
evidencia «la fina
línea entre lo público
y lo privado»**

más han desarrollado la articulación entre comida tradicional y patrimonio cultural a través de debates, documentación, inventarios de recetas y formulación de políticas públicas, el patrimonio alimentario pone en evidencia «la fina línea entre lo público y lo privado» porque no es ajeno «al contexto económico y político en que se desarrolla, ni a los nuevos escenarios de prestigio y rentabilidad que crea»². Con todo, el patrimonio alimentario surge también de iniciativas locales, «horizontales» u «ordinarias»³, impulsadas «desde abajo» por grupos marginados o con menor representatividad y recursos, ya sean comunidades indígenas y campesinas, inmigrantes o sectores de clases populares⁴. En este artículo abordaré brevemente estas dos variantes a través de algunos ejemplos representativos.

Para la primera variante, analizaré las peripecias de las candidaturas que presentó Perú ante la Unesco con vistas a inscribir su cocina en la Lista de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (en adelante, la Lista del PCI) y los debates surgidos tras diez años de la inscripción de la «cocina tradicional mexicana», una de las primeras culturas alimentarias en integrar la Lista del PCI, en 2010. Estas experiencias arrojan luz sobre las dinámicas de participación y empoderamiento comunitario en el marco de la patrimonialización oficial o institucional que, discursivamente, expresa la idea de transmisión efectiva de prácticas y saberes tradicionales de una

2. Juana Camacho: «Una cocina exprés. Cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario» en Mauricio Montenegro, Margarita Chaves y Marta Zambrano (eds.): *El valor del patrimonio: mercado, políticas culturales y agenciamientos sociales*, ICAHN, Bogotá, 2014, p. 185.

3. Cyril Isnart: «Les patrimonialisations ordinaires. Essai d'images ethnographiques» en *Ethnographiques.org* N° 24.

4. Sarah Bak-Geller, R. Matta y Charles-Édouard de Suremain: «Los contornos ambivalentes del patrimonio alimentario» en S. Bak-Geller, R. Matta y C.-É. de Suremain (eds.): *Patrimonios alimentarios: entre consensos y tensiones*, El Colegio de San Luis / IRD Éditions, San Luis Potosí-Montpellier, 2019.

comunidad de una generación a otra dentro de un modelo de gestión de desarrollo sostenible. Veremos que, en el caso de América Latina, si bien este proceso otorga visibilidad a las culturas alimentarias inscritas, sobre todo abre las puertas a una comercialización excesiva que relega las representaciones y necesidades de los grupos más vulnerables.

Para la segunda variante, presentaré una serie de iniciativas que muestran cómo la idea de comida como patrimonio permite, a escala local, la expresión múltiple, entrelazada y simultánea de reivindicaciones económicas, sociopolíticas y simbólicas que pueden escalar globalmente y ganar en relevancia si logran aflojar o liberarse del corsé del nacionalismo metodológico en materia de patrimonio cultural.

Con lo anterior, este artículo busca esclarecer preguntas que, a pesar de la fiebre patrimonial que toca todos los ámbitos de la cultura, siguen siendo espinosas y oscuras: ¿por qué el patrimonio (alimentario), por quién, para quién y con qué objetivos?

Perú, su cocina y su rompecabezas patrimonial

Consideremos primero lo que sucedió en el caso de Perú. Entre 2008 y 2022, el país sudamericano elaboró tres expedientes para registrar elementos de su cultura culinaria en la Lista del PCI. Los dos primeros lo intentaron de la manera más amplia posible, buscando registrar la «cocina peruana»⁵. Estas iniciativas corresponden a un momento en el que el país buscaba consolidar su atractivo internacional tras recuperarse de dos décadas de declive económico y guerra civil, y encontró en la cocina el aliado perfecto para ese propósito⁶. El primer expediente es de 2010, pero nunca llegó a la oficina de la Unesco pues fue invalidado por la diplomacia peruana, que concluyó que la iniciativa no correspondía a los objetivos perseguidos por el gobierno de entonces ni a los criterios establecidos por el organismo internacional. El contenido de este expediente ponía el acento en la necesidad de promover la cocina tradicional peruana de acuerdo con los intereses de los depositarios del conocimiento tradicional e indígena, es decir, según los usos y costumbres de los campesinos andinos y amazónicos. Aunque este argumento está alineado con los preceptos éticos de inclusividad y diversidad de la Unesco, la misión peruana ante ese organismo rechazó el documento por una serie de razones. Primero,

5. R. Matta: «Food Incursions into Global Heritage: Peruvian Cuisine's Slippery Road to Unesco» en *Social Anthropology* vol. 24 Nº 3, 2016.

6. R. Matta: *From the Plate to Gastro-Politics: Unravelling the Boom of Peruvian Cuisine*, Palgrave Macmillan, Cham, 2023.

por ser, desde su punto de vista, demasiado antropológico y «culturalista» y, por ello, alejado de cuestiones prácticas relacionadas con la salvaguardia del patrimonio. Segundo, por hacer sendas referencias a la internacionalización de la cocina peruana en su forma más elitista y exclusiva, lo que lastraría toda esperanza de reconocimiento por parte de la Unesco. Finalmente, por un tercer motivo: abogar por la idea de que una cocina nacional (cuya aparición significó la consolidación y el dominio de la cultura mestiza de Lima) representa fielmente la herencia de un país multicultural y megadiverso fue considerada una empresa muy arriesgada. Si bien la misión peruana ante la Unesco nunca objetó rotundamente una candidatura nacional, sí alertó desde el inicio sobre que este aspecto requeriría una atención especial para demostrar que la cocina peruana funciona como un elemento que vincula a una comunidad específica en el transcurso de generaciones, y que requiere de medidas de salvaguardia que aseguren su continuidad. Como este expediente no cumplía con esos requisitos, se decidió no tomar el riesgo de que fuera rechazado de entrada. Como siempre en estos casos, la decisión de la diplomacia es inapelable.

Con la intención de corregir los errores del pasado, Perú preparó un segundo expediente para inscribir la cocina peruana en 2012. En esta ocasión, la asociación APEGA-Sociedad Peruana de Gastronomía tomó las riendas del proyecto, poniendo un mayor énfasis en los aspectos de salvaguardia frente a los culturales y simbólicos. Uno de los ejes centrales de esta candidatura consistió en promover una idea de patrimonio alimentario fundada en la adecuación del concepto de sostenibilidad al comercio local e internacional de alimentos étnicos y ecológicos de gran calidad, también conocidos como «productos *boutique*». En otras palabras, la cocina peruana tendría su continuidad asegurada toda vez que exista una demanda interna y externa para la cocina y los ingredientes que la componen. A este enfoque lo llamé «salvaguardia por comercialización»⁷. A diferencia de la primera candidatura, en la que existía una voluntad de reconocer prácticas y saberes tradicionales, el segundo expediente optó por un programa más vasto y con orientación empresarial, que buscó formular la cocina peruana como una cadena de valor, posicionarla en circuitos gastronómicos internacionales y venderla como patrimonio cultural.

La Secretaría de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial tomó nota de este cambio de lógica y, en marzo de 2012, envió un informe preliminar al Ministerio de Cultura del Perú, al que logró tener acceso. El documento, prácticamente una advertencia, resaltó una serie de inadecuaciones. Como era de esperarse, la «cocina peruana» fue señalada como un elemento demasiado vasto, que impide una delimitación clara de la comunidad depositaria del patrimonio cultural en cuestión y pone al mismo

7. R. Matta: «Food Incursions into Global Heritage», cit., p. 345.

tiempo en cuestión su representatividad. En opinión de la Secretaría, la dimensión de salvaguardia también necesitaba ser revisada, ya que las medidas mencionadas en el expediente para fortalecer el objeto patrimonial parecían ir expresamente dirigidas hacia el éxito de la industria restaurantera y la mediatización de los *chefs* peruanos más famosos. Relacionado con esto está el uso del término «gastronomía» como sinónimo de cultura culinaria. Este punto fue cuestionado pues sugiere la reivindicación de un valor excepcional, sobresaliente o exclusivo, lo que denota un espíritu contrario a los valores de inclusión, equidad y respeto mutuo promovidos por la Unesco —una crítica similar fue levantada durante la construcción del expediente francés, tras la cual se dejó de lado el uso del concepto «gastronomía francesa» y se adoptó el de «comida gastronómica de los franceses»⁸—. En suma, la Secretaría asemejó el segundo expediente más a una campaña de marketing y de «marca país» que a un proyecto de patrimonio cultural.

La tercera candidatura de Perú fue presentada ante la Unesco en 2022 y aprobada en diciembre de 2023. Gran parte del éxito de esta iniciativa reside en haber abandonado los intentos de inscribir la cocina nacional para enfocarse en uno de sus elementos. El elemento en cuestión abarca las «prácticas y significados asociados a la preparación y consumo del ceviche», un plato muy apreciado por los peruanos que tiene como base pescado marinado en limón, cebolla y ají. El expediente preparado para esta inscripción presenta el platillo como un elemento cultural

La tercera candidatura de Perú fue presentada ante la Unesco en 2022 y aprobada en diciembre de 2023

«transversal al territorio peruano, por lo que fortalece el aprecio y respeto mutuo entre diferentes comunidades, grupos e individuos»⁹. Esta definición tiene como respaldo la biodiversidad existente en el país y una dimensión cultural inclusiva, las cuales otorgan al plato una gran versatilidad y la cualidad de que, a pesar de ser preparado en diferentes regiones con diferentes recetas e ingredientes, un ceviche siga siendo llamado ceviche. Aunque las versiones de ceviche producidas en la zona costera destacan sobremanera, por su cercanía al mar y a la tradición pesquera con la que se le asocia, aquellas producidas en los Andes y en la Amazonía con pescados de río son igualmente reconocidas como ceviches y, todas en conjunto, contribuyen a un imaginario de

8. Julia Csergo: *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre? La gastronomie française à l'Unesco: histoire et enjeux*, Menu Fretin, Chartres, 2016.

9. V. Unesco: «Prácticas y significados asociados a la preparación y consumo del ceviche, expresión de la cocina tradicional peruana», disponible en <<https://ich.unesco.org/es/RL/practicas-y-significados-asociados-a-la-preparacion-y-consumo-del-ceviche-expresion-de-la-cocina-tradicional-peruana-01952>>.

plato nacional. La dimensión de transversalidad también fue enfatizada en el documento anexo que prueba el apoyo y la participación de la sociedad civil en la candidatura, que recoge las firmas de 300 personas y organizaciones vinculadas al sector pesquero, agroalimentario, asociativo y culinario. El expediente menciona asimismo medidas de salvaguardia para hacer frente a los desafíos ambientales y climáticos a los que se enfrentan las comunidades de pescadores. Estas incluyen mejorar la gestión de desechos marinos, establecer prohibiciones periódicas de pesca y crear áreas de preservación.

Aunque no cabe duda de que este tercer expediente respondió mejor que los dos anteriores a los criterios de la Unesco, aun así suscita una serie de interrogantes y reflexiones acerca del significado de «lo cultural» y de la salvaguardia dentro de la lógica del patrimonio oficial, y sobre cómo los agentes patrimoniales movilizan estos significados. Por ejemplo, en este caso vemos que las dimensiones simbólica y fenomenológica del objeto patrimonial no son el foco de atención, pues la preparación y el consumo del ceviche involucran menor ritualidad, saberes ancestrales y creencias en comparación con otras culturas alimentarias en el país, como la de la pachamanca en los Andes o la fiesta del pijuayo de las comunidades Bora de la Amazonía, contextos en los que la comida juega un rol de creación de mundos¹⁰.

La ritualidad alrededor del ceviche, tal como figura en el expediente, no es ontológica sino social y económica

A diferencia de estas, la ritualidad alrededor del ceviche, tal como figura en el expediente, no es ontológica sino social y económica, pues refiere a prácticas de sociabilidad alrededor de la mesa servida (un tipo de comensalía que ocurre principalmente en fondas llamadas cevicherías) y al consumo de ceviche durante la fiesta de San Pedro, santo patrón de los pescadores.

El tema de la salvaguardia también llama la atención, ya que parece contradecir la realidad cotidiana del ceviche. El expediente enumera medidas de salvaguardia que aplican al espectro de actividades que se encuentran en el origen de los ingredientes y saberes utilizados para la elaboración de este plato (pesca y cultivos de limón y ají), con un énfasis especial en la protección de los ecosistemas marinos y la pesca artesanal. Esto es sin duda un aspecto positivo y elogiado. Sin embargo, si tomamos en cuenta que las iniciativas de conservación marina tienen una larga trayectoria en Perú y, asimismo, que el ceviche ha estado en el centro de campañas recientes contra la presencia

El tema de la salvaguardia también llama la atención, ya que parece contradecir la realidad cotidiana del ceviche. El expediente enumera medidas de salvaguardia que aplican al espectro de actividades que se encuentran en el origen de los ingredientes y saberes utilizados para la elaboración de este plato (pesca y cultivos de limón y ají), con un énfasis especial en la protección de los ecosistemas marinos y la pesca artesanal. Esto es sin duda un aspecto positivo y elogiado. Sin embargo, si tomamos en cuenta que las iniciativas de conservación marina tienen una larga trayectoria en Perú y, asimismo, que el ceviche ha estado en el centro de campañas recientes contra la presencia

10. Matthew Sayre y Silvana Rosenfeld: «Pachamanca - A Celebration of Food and the Earth» en John E. Staller (ed.): *Andean Foodways: Pre-Columbian, Colonial, and Contemporary Food and Culture*, Springer, Cham, 2021; María Eugenia Yllia y Nancy Ochoa: «La memoria de un fruto: la Fiesta del Pijuayo» en *Caravelle* N^o 110, 2018.

de microplásticos en el mar¹¹, uno puede preguntarse en qué medida es pertinente priorizar la salvaguardia de la cultura del ceviche a través del patrimonio, cuando en el país existen culturas (alimentarias) menos visibilizadas y cuya continuidad enfrenta riesgos mayores. Este cuestionamiento es aún más válido si consideramos, por un lado, que el consumo de este plato nunca disminuyó en Perú (salvo a inicios de la década de 1990, tras una epidemia de cólera) y, por otro lado, que el ceviche al estilo peruano ha triunfado en restaurantes alrededor del mundo y en muchos de ellos es elevado a la categoría de producto *gourmet*.

El caso de las candidaturas presentadas por Perú demuestra cuán difícil es pensar, en el marco de la Unesco y la diplomacia cultural, una idea de patrimonio alimentario que no tenga al Estado-nación como marco de referencia y principal beneficiario de la patrimonialización. La voluntad de inscribir una cocina o un plato nacional como «patrimonio Unesco» tiene como trasfondo la suposición de que el reconocimiento del organismo internacional acarrea resultados positivos sobre el conjunto de elementos, procesos e individuos (la antes mencionada cadena de valor) que dan vida al objeto patrimonial, lo que sugiere creer en un efecto similar al *trickle down* en economía (si gana la cocina peruana, ganan todos los peruanos). Como veremos en la siguiente sección, en la práctica esto se traduce más bien en la proyección de una imagen positiva de la nación como portadora de un patrimonio cultural relevante para «la humanidad», y en una promesa de desarrollo económico y social de las comunidades. Esta promesa conlleva el desafío de acortar la brecha entre el interés nacional e intereses locales en términos de empoderamiento, implementación y resultados de las políticas patrimoniales, una tarea nada simple.

Aunque todavía es pronto para sacar conclusiones sobre las consecuencias de la inscripción del ceviche, es posible distinguir entre quienes esperan réditos inmediatos y quienes tendrán que hacer esfuerzos adicionales para obtener algún tipo de provecho. En su declaración al diario *El Comercio* en diciembre de 2023, el presidente de la Asociación de Restaurantes Marinos y Afines del Perú sugirió que este reconocimiento incrementaría entre 35% a 40% la venta anual de 2024 de los negocios de comida marina a través de un aumento del gasto promedio por persona –lo parece indicar una subida de precios–. Asimismo, el dueño de una cadena de cevicherías comentó que la declaratoria debe fomentar el consumo de ceviche en las noches. Por otro lado, en ese

11. Rocío López de la Lama, Santiago De la Puente y Armando Valdés-Velásquez: «Bringing Sustainable Seafood Back to the Table: Exploring Chefs' Knowledge, Attitudes and Practices in Peru» en *Oryx* vol. 54 N° 4, 2020; Rebecca Irons: «Ceviche Revolution: Coastal Cholera, Marine Microplastics, and (Re)Fashioning Identities in Postcolonial Peruvian Gastropolitics» en *Gastronomica* vol. 22 N° 4, 2022.

mismo artículo, el representante de la Asociación de Pescadores Artesanales San Pedro exhortó al gobierno peruano a publicar el reglamento de la ley de protección de la pesca tradicional ancestral y la pesca tradicional artesanal¹².

La cocina tradicional mexicana, un patrimonio contestado

Mientras en el Perú la inscripción del ceviche es un motivo reciente de celebración y conversación, en México la inscripción de la cocina tradicional mexicana (el paradigma de Michoacán) en la Lista del PCI ya es un proceso maduro del que se pueden rescatar ciertas enseñanzas. En noviembre de 2020, se llevó a cabo un simposio en línea para conmemorar el décimo año del reconocimiento de la cocina tradicional como «un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales», con un énfasis en los esfuerzos de preservación realizados en la región de Michoacán¹³. El evento fue organizado por la Secretaría de Turismo de México y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, institución que elaboró el expediente, y participaron miembros del Conservatorio, representantes del gobierno y de organismos internacionales como la Unesco y la Organización Mundial del Turismo, y un grupo diverso de actores de las industrias restaurantera y hotelera¹⁴. El tono general del encuentro fue de felicitación y autobombo. Los ponentes abundaron en comentarios que sugieren que la inscripción en la lista Unesco, combinada con un espíritu empresarial, es una herramienta eficaz para impulsar por igual las economías locales y la economía nacional, teniendo el turismo como motor principal. El evento fue también la ocasión para los participantes de recordarse a sí mismos que su trabajo no ha concluido aún pues, según ellos, las potencialidades de la cocina mexicana son ilimitadas. Por ejemplo, el ministro de Cultura, tras elogiar la diversidad cultural y la cocina tradicional mexicana, se refirió a la «gastronomía» como un elemento «importante no solo por ser

12. José Cayetano: «Cebiche es Patrimonio de la Humanidad: ¿qué implica para el país y cómo beneficia a restaurantes y pescadores?» en *elcomercio.pe*, 9/12/2023.

13. V. Unesco: «La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán» en <<https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>>.

14. Secretaría de Turismo de México: «Día Nacional de la Gastronomía Mexicana y el 10º aniversario de la Declaratoria de la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco», disponible en <https://m.facebook.com/SECTUR.MX/videos/425208665146969?_rdr>; R. Matta: «Scaling Up and Down the Edible Heritage: Food and Foodways as Terrains of Cultural Friction» en Patricia Covarrubia (ed.): *Transboundary Heritage and Intellectual Property Law: Safeguarding Intangible Cultural Heritage*, Routledge, Londres, 2022.

un factor de desarrollo económico y social local», sino también como «un valor agregado, un elemento diferencial, reconocido tanto a nivel nacional y más allá de nuestras fronteras». Sobre este punto, añadió que los turistas están a la búsqueda de experiencias culturales auténticas como las que ofrece la cocina mexicana, y que esta última ha logrado conquistar los paladares y los corazones del mundo, ya sea en su versión tradicional o en su versión de alta cocina.

Una opinión similar fue expresada por la directora del Conservatorio de Cultura Gastronómica quien, profundizando lo dicho por el ministro de Cultura, se refirió a la «cocina» como un elemento de la cadena de valor y como un «motor poderoso e irremplazable» que impulsa hacia el desarrollo sostenible. La directora del Conservatorio, quien tuvo previamente una larga trayectoria como funcionaria diplomática, alabó asimismo la labor realizada en el ámbito de las relaciones internacionales por México, que con esta inscripción demostró ser «uno de los países líderes en el reconocimiento de su patrimonio cultural». Sin embargo, lo más intrigante en su intervención fue que la funcionaria definió el patrimonio cultural como «poder que genera poder» y la cocina mexicana como «un verdadero amuleto, como una verdadera lámpara de Aladino a la que se le piden regalos y los concede». La referencia a la lámpara de Aladino alude a un dispositivo patrimonial extractivo mediante el cual lo que se extrae no es lo tradicional, sino un valor patrimonial nuevo que se construye cuando la tradición integra redes de relaciones en las que su importancia ya no es solamente histórica¹⁵, sino también económica y política.

Podemos inferir a través de la composición de los participantes del evento, los comentarios precedentes y el lenguaje utilizado en ellos una visión de patrimonio alimentario orientada hacia el éxito de la imagen de México a escala global y al de su industria turística y restaurantera. En esta visión, las comunidades michoacanas, designadas en el expediente como depositarias del saber culinario tradicional, pasan de ser el eje de la inscripción en la Unesco a ser beneficiarias colaterales de la patrimonialización. La realidad en las comunidades rurales, veremos, confirma esta observación y ofrece un matiz al tono celebratorio del discurso patrimonial oficial.

Unos días después de la reunión de conmemoración, y en forma de contrapunto a esta, investigadores de la Coordinación Nacional de Antropología organizaron el foro en línea «Miradas críticas y propositivas a diez años del

La funcionaria definió el patrimonio cultural como «poder que genera poder» y la cocina mexicana como «un verdadero amuleto, como una verdadera lámpara de Aladino»

15. Cristóbal Gnecco: «Patrimonialización como despojo: tiempos otros y tiempos de otros» en *Mélanges de la Casa de Velázquez* vol. 51 N° 2, 2021.

nombramiento de la comida mexicana en la Unesco» –uno podría preguntarse si el hecho de usar «comida mexicana» en vez de la designación formal «cocina tradicional mexicana» en el título del evento fue producto de inatención o parte de la crítica planteada¹⁶–. Las mesas de diálogo contaron con la participación de académicos, cocineras de comunidades rurales y representantes de ONG, quienes debatieron sobre las consecuencias que trajo a las regiones la patrimonialización de la cocina tradicional mexicana.

Desde el punto de vista de las antropólogas anfitrionas del evento, patrimonio alimentario y comercialización no son conceptos excluyentes entre sí, siempre y cuando promuevan un comercio justo y seguridad alimentaria en las comunidades rurales. Esta consideración está en línea con la lógica del PCI de la Unesco, que aboga por modelos de comercialización moderada alrededor del patrimonio cultural, vinculados a objetivos de desarrollo sostenible. Sin embargo, las investigadoras expresaron su preocupación al ver cómo, desde su punto de vista, la inscripción en la Unesco puso en buena medida la cultura alimentaria del mundo rural al servicio de iniciativas vinculadas al turismo, sobre las cuales las comunidades tienen poco o ningún control.

Mis estudios y los de otros colegas concuerdan con esta crítica a los esfuerzos del gobierno y los agentes patrimoniales mexicanos por sistematizar y estandarizar las cocinas tradicionales a través de estándares de competencias destinados a identificar, catalogar y certificar los ingredientes, recetas y técnicas, con el objetivo de acomodarlas al gusto y las expectativas de los turistas urbanos, nacionales e internacionales. Esto incluye estrategias de tipo biopolítico que suman la impartición y adopción de protocolos de mercadeo, de manipulación de alimentos y de apariencia personal ante el cliente a través de capacitaciones, lo que facilita el paso de un trabajo culinario marcado por la tradición a uno marcado por un espíritu emprendedor¹⁷. Una académica presente en las mesas de diálogo preguntó por qué, si la Unesco considera las prácticas tradicionales como riqueza cultural, existen agentes externos que guían, organizan y supervisan el conocimiento tradicional.

Un punto central de la discusión del evento «Miradas críticas» fue la aplicación de estas estrategias a grupos de mujeres indígenas a las que se conoce como «cocineras tradicionales». Las cocineras tradicionales son una categoría

16. Coordinación Nacional de Antropología: «Miradas críticas y propositivas a diez años del nombramiento de la comida mexicana en la Unesco», 3/11/2020, disponible en <www.youtube.com/playlist?list=PLMJBEEGSmdaBTDj5WnIBRO2qMHkop8-ek>; R. Matta: «Scaling Up and Down the Edible Heritage», cit. 17. R. Matta: «Mexico's Ethnic Culinary Heritage and Cocineras Tradicionales (Traditional Female Cooks)» en *Food and Foodways* vol. 27 N° 3, 2019; Ariadna Campos Quezada y Héctor Favila Cisneros: «Culturas alimentarias indígenas y turismo. Una aproximación a su estudio desde el control cultural» en *Estudios y Perspectivas en Turismo* vol. 27 N° 2, 2018. Para el caso de Chile, v. Isabel Aguilera Bornand: *De la cocina al Estado nación: el ingrediente mapuche*, Icaria, Barcelona, 2016.

patrimonial formal y normativa fomentada por el Conservatorio que designa a mujeres rurales de mediana edad y de origen indígena como guardianas de los saberes culinarios regionales y locales en sus pueblos¹⁸. A través de esta identificación, estas mujeres reciben un doble reconocimiento: por un lado, uno tradicional, por el que se aprecia su labor como cocineras en festividades religiosas y rituales que promueven la cohesión social en sus pueblos, y por otro lado uno formal, como resultado de su participación en programas de capacitación comercial y turística promovidos por el gobierno. Quienes logran obtener el estatus de cocinera tradicional pueden ser invitadas a participar en ferias y festivales culinarios nacionales e internacionales, en los cuales pueden generar un ingreso económico adicional e inclusive ideas de negocio. Asimismo, tienen la posibilidad de ser retratadas, siempre en sus atuendos y peinados típicos, en reportajes y documentales que han hecho que algunas de ellas se conviertan en celebridades y sean vistas como embajadoras de la cultura tradicional mexicana. El éxito de la figura de la cocinera tradicional en el plano simbólico encuentra un contrapeso en la cotidianidad de las comunidades a las que estas mujeres pertenecen y se traduce en desafíos en términos de desigualdad. Estos son el reflejo de tensiones inherentes a la puesta en práctica de políticas en la intersección del patrimonio cultural y el turismo rural.

Uno de los principales argumentos que avalan el turismo rural, sostenible y patrimonial es el que lo presenta como el resultado de prácticas de consenso y participación, mediante las cuales las poblaciones no solo aceptan esta actividad, sino que también la manejan siguiendo sus propios intereses. Bajo este supuesto, la tarea principal de los agentes gubernamentales y patrimoniales sería concertar y poner la actividad turística en manos de las comunidades, vistas como colectividades que comparten una misma visión y objetivos, y aptas para cumplir con ellos. Sin embargo, la autonomía y el poder de decisión atribuidos a las comunidades no son en realidad un elemento dado, sino una condición que depende del contexto, de la organización social y de las jerarquías existentes en estas últimas. Estudios sobre el programa federal «Pueblos mágicos»¹⁹, una iniciativa que busca mitificar la dimensión simbólica y ritual indígena para captar la atención de los turistas, muestran que si bien se crearon

**Quienes logran
obtener el estatus
de cocinera
tradicional pueden
ser invitadas a
participar en ferias y
festivales culinarios
nacionales e
internacionales**

18. R. Matta: «Mexico's Ethnic Culinary Heritage and Cocineras Tradicionales (Traditional Female Cooks)», cit.

19. V. sitio web: <<https://visitmexico.com/pueblos-magicos/>>.

empleos en los pueblos que integraron el programa, estos empleos son en su mayoría de baja calificación e ingreso²⁰. El sector mejor remunerado suele ser el compuesto por los poderosos del pueblo e inversores externos; gente con mayor capital económico y educativo, y con experiencia en negocios. El uso que la

El uso que la Unesco hace de la noción de «comunidad» tampoco tiene en cuenta su complejidad ni sus conflictos internos

Unesco hace de la noción de «comunidad» tampoco tiene en cuenta su complejidad ni sus conflictos internos²¹. El programa «Cocineras Tradicionales» es una muestra de ello.

Como ya mencioné, gracias a los «Encuentros de Cocineras Tradicionales» y otros eventos de promoción organizados por el Conservatorio, el Ministerio de Turismo y empresas privadas, un cierto número de cocineras indígenas ganó notoriedad, mejoró sus negocios y su calidad de vida. Sin embargo, quienes sacan más provecho de este programa son las mujeres que están mejor conectadas con los círculos de poder local, las que tienen un negocio anterior a la inscripción en la Unesco, o quienes poseen suficientes recursos para abrir restaurantes en los que pueden presentar su cocina y su nueva identidad patrimonial. En el evento «Miradas críticas», mujeres de las regiones de Querétaro y Oaxaca expresaron su disconformidad con el hecho de que la información sobre los «Encuentros» y los nombramientos de cocineras tradicionales circulen principalmente entre restauranteros, representantes del Conservatorio y académicos, y menos entre las mujeres de las comunidades. Conscientes de los beneficios que podrían obtener por participar en estos eventos o por ser distinguidas como cocineras tradicionales, las ponentes expresaron frustración e impotencia al constatar que estos beneficios «se van con otras personas» o, puesto de otra manera, con los de siempre.

Mis investigaciones en pueblos de Michoacán respaldan estos sentimientos y opiniones²². Allí pude constatar que cocineras tradicionales propietarias de restaurantes contratan a cocineras sin restaurante para que preparen grandes cantidades de comida. Luego las acopian y llevan a otras localidades para servir las en todo tipo de eventos, desde festivales hasta bautizos, y reciben así el

20. Anna María Fernández Poncela: «Una revisión del Programa Pueblos Mágicos» en *CULTUR* vol. 10 N° 1, 2016.

21. Chiara Bortolotto: «La problemática del patrimonio cultural inmaterial» en *Culturas. Revista de Gestión Cultural* vol. 1 N° 1, 2014.

22. R. Matta: «Documenting the Unesco Feast: Stories of Women's 'Empowerment' and Programmatic Cooking» en *Social Anthropology* vol. 29 N° 1, 2021. V. tb. Ariadna Campos Quezada: «Paradojas de la gestión turístico-patrimonial de la alimentación. Reflexiones de cocineras tradicionales de Michoacán» en *Ruta Antropológica* vol. 9 N° 14, 2022.

mayor rédito económico y todo el reconocimiento simbólico. Esto demuestra que el patrimonio culinario en el mundo rural mexicano se vive de manera ambivalente. Si bien es cierto por un lado que el programa «Cocineras Tradicionales» crea actividad, circulación económica y riqueza relativa, también lo es que perturba la organización económica y social en las comunidades, pues se apoya en y refuerza estructuras existentes de desigualdad.

Aflojar las amarras del Estado-nación

Los casos de Perú y México son ejemplos de la tendencia del patrimonio oficial a formular de manera más o menos encubierta las culturas alimentarias como herramientas para el desarrollo turístico, la diplomacia cultural y la construcción de marca país. Si bien esto no sorprende debido a la burocracia y la documentación que caracterizan procesos que tienen a los gobiernos como principales interlocutores, vale destacar que, a pesar de avances en la discusión sobre cómo reforzar las vías de participación, decisión y empoderamiento local mediante la patrimonialización, la herencia cultural de las comunidades termina jugando un rol menor al que se le atribuye sobre el papel, o es asimilada a objetivos que la sobrepasan. Es así como las ideas de nación y de cocina nacional prevalecen en la práctica.

No obstante, el entusiasmo generalizado alrededor de la transformación en patrimonio y la mercantilización de las identidades culturales ha abierto camino a la formulación y visibilidad de narrativas alternativas que ponen los alimentos y las culturas alimentarias en el centro de reivindicaciones que agregan las dimensiones cultural, simbólica, territorial y política. Las comunidades indígenas de Latinoamérica, cada vez más y mejor integradas en circuitos globales de debate en temas de propiedad intelectual y cultural, han sido pioneras en el desarrollo de proposiciones y nuevos paradigmas patrimoniales que reconocen la interacción interdependiente entre cultura, biodiversidad, conocimiento local y valores espirituales. Uno de sus logros mayores es el desarrollo y difusión del concepto de «patrimonio biocultural»²³, hoy movilizado por comunidades indígenas y campesinas de todo el mundo para la defensa de sus paisajes culturales, y alrededor del cual han creado mercados para productos que enfatizan una racionalidad económica en sintonía con sus necesidades y modos de vida.

Muchas de estas iniciativas asocian turismo comunitario, certificaciones de productos y marcas colectivas que cortocircuitan o se distancian de las vías

23. Krystyna Swiderska y Alejandro Argumedo: «¿Qué es el patrimonio biocultural?», IIED, 2017, disponible en <www.iied.org/es/g04152>.

de participación en el mercado propuestas por el Estado, cuando estas últimas son percibidas por las comunidades como no aprovechables. El Parque de la Papa, en Cuzco, es quizás el ejemplo más exitoso de esta índole²⁴. Formado por un conglomerado de comunidades campesinas reunidas a partir del modo de organización económica y social del ayllu –las leyes consuetudinarias quechuas que promueven la vida comunitaria, la diversidad ambiental y el derecho colectivo a la tierra–, el parque ejerce una labor de revitalización cultural y ritual que ha permitido preservar cientos de especies de papa nativa en los Andes peruanos, desarrollar productos y circuitos económicos en colaboración con actores externos escogidos por las comunidades, atraer visitas de turistas e investigadores científicos, e inspirar alternativas al desarrollo a escala global, como la de establecer una etiqueta o indicación biocultural mundial como una respuesta a sistemas de certificación existentes como el de las indicaciones geográficas²⁵. Este proyecto es una muestra de cómo la articulación entre paisaje alimentario y patrimonio cultural puede encontrar espacios paraestatales favorables para la protección de la diversidad biológica y cultural comunitaria (en este caso, indígena) y al mismo tiempo alineados con objetivos de cambio climático y tratados internacionales como los Objetivos de Desarrollo Sostenible, el Convenio sobre la Diversidad Biológica, los Acuerdos de París o las convenciones para la Salvaguardia del Patrimonio Mundial y del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco.

Otras veces, el Estado puede ser un agente facilitador de patrimonios alimentarios que promueven un valor holístico con consecuencias simbólicas y económicas positivas para las comunidades campesinas. Este es el caso de Ecuador y de los productores del altamente reputado «cacao fino de aroma», cuyos usos y saberes tradicionales asociados a su producción fueron inscritos en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Nacional Inmaterial en 2017. En un país comprometido con el reconocimiento del derecho indígena, esta distinción implica no solo reforzar las capacidades locales para preservar y animar las costumbres productivas de este tipo de cacao, sino también la voluntad de «mantener paisajes agrícolas sustentables, donde se reconoce la importancia de la biodiversidad y donde no prima el mero interés productivo ciego, donde la práctica moderna del monocultivo es la norma y la tragedia

24. K. Swiderska y A. Argumedo: «Indigenous Seed Systems and Biocultural Heritage: The Andean Potato Park's Approach to Seed Governance» en Yoshiaki Nishikawa y Michel Pimbert (eds.): *Seeds for Diversity and Inclusion*, Palgrave Macmillan, Cham, 2022; Matthew Sayre, Tammy Stenner y A. Argumedo: «You Can't Grow Potatoes in the Sky: Building Resilience in the Face of Climate Change in the Potato Park of Cuzco, Peru» en *Culture, Agriculture, Food and Environment* vol. 39 N° 2, 2017.

25. K. Swiderska, A. Argumedo y Graham Dutfield: «Desarrollo de una marca biocultural mundial para apoyar los paisajes indígenas», IIED Briefing, 2019.

del campo»²⁶. La Constitución ecuatoriana de 2008, que reconoce el principio indígena del «buen vivir» o Sumak Kawsay, y la Ley Orgánica de Economía Solidaria forman una plataforma que permite a campesinos, indígenas y demás minorías organizadas alcanzar visibilidad en el ámbito económico. La experiencia de la asociación quechua Kallari, que desde 2009 produce y exporta chocolate orgánico fabricado con cacao fino de aroma, muestra que cosmovisión indígena y participación en mercados globalizados no son excluyentes cuando la actividad económica se basa en una gestión colectiva del trabajo y de los dividendos hecha a medida de las necesidades de cada comunidad y que privilegia el bienestar colectivo sobre el bienestar particular²⁷.

Estos ejemplos sugieren que, en tiempos de desafíos socioambientales cada vez más urgentes, el patrimonio alimentario puede convertirse en un instrumento de reivindicación de cosmovisiones y modos de existencia y, en un plano más general, en una invitación a cuestionar la manera en que los seres humanos nos relacionamos con el mundo y los sistemas vivos. La comida, la cocina y las dimensiones simbólica, material y espiritual que estas conllevan pueden contribuir a hacer visible, a ojos de todos, el vínculo interdependiente, o simbiótico, entre naturaleza y cultura. Si bien esta relación de reciprocidad y equivalencia es vida cotidianamente en mundos indígenas y rurales, su integración en un marco de acción pública como el patrimonio puede revelar su pertinencia y relevancia en mundos en los que ha sido olvidada o encubierta por modos de vida orientados hacia el crecimiento, el consumo y la competencia.

La crisis ecológica ha acelerado la destrucción de ecosistemas alimentarios iniciada por los seres humanos y ha puesto progresivamente las cuestiones de la supervivencia de las formas de vida que componen estos ecosistemas fuera del alcance de los Estados-nación. Las respuestas a esta crisis requieren de modos de organización transfronterizos y entrelazados en redes de asociación y cooperación paraestatales o supraestatales, cuyas relaciones con los gobiernos y entidades oficiales no sean una de obediencia o sumisión, sino de diálogo y colaboración. El éxito del concepto de patrimonio biocultural planteado por grupos indígenas indica que ese tipo de ideas y redes son prósperas y pueden

El patrimonio alimentario puede convertirse en un instrumento de reivindicación de cosmovisiones y modos de existencia

26. Francisco Valdez: «El cacao fino de aroma, el cacao ancestral emblemático del Ecuador» en Nasser Rebaï, Anne-Gaël Bilhaut, C.-É. de Suremain, Esther Katz y Myriam Paredes (eds.): *Patrimonios alimentarios en América Latina: recursos locales, actores y globalización*, IFEA / IRD, Lima, 2021.

27. Carmen Coral Guerrero: «Emprendimiento indígena, ¿una dimensión económica del Sumak Kawsay?» en *Revista de Estudios Cooperativos* N° 129, 2018.

ser aprovechadas por todo grupo social. Esto requiere definir la cuestión del patrimonio de una forma holística e integradora, que concierne más a una manera de vivir juntos más allá de las fronteras que a un asunto de ensalzar particularidades de unos con respecto a otros dentro de límites nacionales.

Por ejemplo, así como comparten desafíos como aquellos planteados por la presión del crecimiento urbano, el cambio climático y las industrias extractivas, las zonas rurales de los países andinos también comparten cultivos cruciales para su seguridad alimentaria como papas, maíz, tubérculos y quinua; ciertos patrones culinarios y de alimentación, como la cocción en hornos de tierra y el consumo de camélidos; técnicas de conservación de alimentos como la liofilización; y una visión del mundo en la que los humanos y la naturaleza son inseparables y se nutren mutuamente²⁸. Existen, por lo tanto, posibilidades de asociación transnacional bajo una nueva problematización que sitúa el patrimonio culinario en el corazón de acciones hacia sistemas alimentarios más sostenibles, justos y culturalmente relevantes. La idea no es reemplazar nacionalismo culinario por regionalismo culinario, sino producir una visión del patrimonio diferente y liberada de las exigencias de los escenarios que unen las culturas alimentarias con los intereses de la política nacional y su agenda económica.

Asimismo, plantear el patrimonio alimentario en términos de paisajes alimentarios, en los que paisaje refiere «a la combinación de trabajos de la naturaleza y la humanidad, desarrollados a través de sistemas culturales, económicos y espirituales»²⁹, puede dar lugar a la identificación de características y desafíos comunes en localidades distantes y promover una cultura de colaboración transfronteriza en pos de soluciones a problemas a la vez locales y globales³⁰. Iniciativas de este tipo significarían un avance para contrapesar la primacía del ser humano en la ecuación naturaleza-cultura y descentrar el protagonismo de «lo nacional» en cuestiones de patrimonio, por ahora proclive a dimensiones exclusivas entre el «nosotros» y el «ellos», y para exaltar las características únicas, de excelencia y de valor (económico) universal de las cocinas y platos nacionales. ☒

28. PRATEC: *Comida y biodiversidad en el mundo andino*, PRATEC, Lima, 2000.

29. Aurelio Sánchez Suárez: «Paisaje cultural efímero. El patrimonio vernáculo maya en su relación con el territorio» en *Arquitecturas del Sur* vol. 38 N° 57, 2020.

30. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), ha dado un paso adelante en ese sentido con los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial, que refieren a «agroecosistemas habitados por comunidades que viven en una relación intrínseca con su territorio (...) en constante evolución (...) gestionados de manera sostenible por agricultores, pastores, pescadores y poblaciones forestales de una manera que contribuye a sus medios de vida y seguridad alimentaria», pero su institucionalidad y gobernanza corresponde a las de los Estados miembros de las Naciones Unidas.

Gastronomía e imperio

La expansión mundial de la cocina católica de los imperios ibéricos, 1450-1650

Rachel Laudan

Los viajes y la colonización entre los siglos xv y xvii conllevan una primera forma de globalización no solo económica, sino también de la comida. Nuevos productos se desplazaron entre América, Europa y Asia y transformaron las cocinas de la época, con consecuencias que duran hasta nuestros días. Los jesuitas fueron actores importantes de estas transformaciones.

En 1492, varios siglos después de haber expulsado a los moros del resto de España, los españoles derrotaron al reino musulmán de Granada (aunque muchos moros siguieron viviendo en Granada bajo el gobierno español). Gracias al matrimonio y a las herencias, Carlos v y Felipe II de España, de la dinastía española de los Habsburgo, se convirtieron en los gobernantes más poderosos de Europa. Controlaban España, la mitad meridional de Italia y Sicilia, Austria, partes del sur de Alemania y el rico ducado de Borgoña, que se extendía hacia el sur desde lo que hoy es Bélgica hasta Francia, y hacia el norte por la parte meridional de los Países Bajos. La corte de Borgoña eclipsaba a la de Francia.

En el Atlántico, los españoles y los portugueses colonizaron las Islas Canarias y las Azores. Subsecuentemente, los portugueses navegaron alrededor del Cabo de Buena Esperanza y obtuvieron el control del Estrecho de Ormuz, que les daba acceso al golfo Pérsico. Tomaron Goa al oeste de la India en

Rachel Laudan: es historiadora. Es autora de *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo* (FCE, Ciudad de México, 2020).

Palabras claves: cocina, Iglesia católica, imperio, España, América.

Nota: este artículo es un extracto del libro *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo*, FCE, Ciudad de México, 2020.

1510; Malaca en la costa de Malasia, que era punto de tránsito del clavo y la nuez moscada desde las Islas de las Especias; Ternate en las Islas Molucas, las Islas de las Especias en Indonesia oriental, y Macao en la frontera del imperio de los Ming. Mozambique fue anexado a finales del siglo y dio a los portugueses el control de la costa oriental de África. También tomaron posesión de Brasil, o al menos de buena parte de la zona costera.

A principios del siglo XVI, los españoles tomaron posesión de las regiones de lo que actualmente son Cuba, Perú y México, y conquistaron Tenochtitlan, la capital mexicana, en 1521. En 1571, un conquistador español se asentó en Manila y la convirtió en la sede del gobierno colonial en las Filipinas. De 1568 en adelante, los llamados galeones de Manila, probablemente los barcos más grandes jamás botados al agua hasta esa fecha, hicieron anualmente el terrorífico viaje de cuatro meses de duración a través del Pacífico desde Acapulco hasta Manila, haciendo escalas en Panamá y Perú, con hasta 1.000 pasajeros a bordo¹.

Tras la conquista de América, Felipe II gobernaba un territorio mayor que el gobernado por los romanos en sus tiempos. En Europa, parecía que le sería posible crear un Sacro Imperio Romano unido. Aunque su sueño se derrumbó, sin darse cuenta dio paso a la transformación de la cocina de gran parte de las Américas, así como a la adición de elementos católicos a las cocinas budista, hindú e islámica del sur, el sudeste y el este de Asia. En contraste con estas conquistas imperiales, el Renacimiento, florecimiento cultural europeo tras la recuperación del conocimiento clásico, tuvo poco efecto sobre la historia culinaria.

De particular importancia para la introducción de la cocina católica en América y partes de Asia resultaron las órdenes religiosas. El Concilio de Trento —una serie de encuentros entre 1545 y 1563 durante los cuales los líderes de la Iglesia católica formularon su respuesta a los reformistas Martín Lutero y Juan Calvino— concluyó que las nuevas posesiones ultramarinas de los españoles y los portugueses eran el sitio ideal para recuperar el terreno que se había perdido a manos de los protestantes en Europa. Los franciscanos, los agustinos, los dominicos y los jesuitas, así como sus contrapartes femeninas de toda la Europa católica, instalaron misiones a lo largo y ancho de los imperios español y portugués, y más allá de sus fronteras. Construyeron imponentes iglesias barrocas e impresionantes monasterios desde Córdoba (actual Argentina), hasta Saltillo, Coahuila, en el norte de México, y desde Goa en la costa de la India hasta Manila en las Filipinas. En especial, las evidencias sugieren que los jesuitas y la orden franciscana de las Hermanas Pobres de Santa Clara (las clarisas pobres) fueron tan importantes en la diseminación de la cocina católica como lo fueron los monjes para la cocina

1. Arnold Pacey: *Technology in World Civilization: A Thousand-Year History*, MIT Press, Cambridge, 1991, pp. 66-68.

budista o los sufíes para la cocina islámica, si bien sus contribuciones no han sido estudiadas en detalle.

La orden jesuita fue establecida en 1534. Los miembros fundadores parecen no haber estado muy interesados en la comida aunque, como era el caso con las órdenes militantes de la Edad Media, sus reglas nutricionales eran menos exigentes que las de las órdenes monásticas o mendicantes. Sin embargo, para fundar la orden con el apoyo de los más altos niveles de la Iglesia, los jesuitas se volcaron a la agricultura y el procesamiento de alimentos. Los que regentaban las haciendas recibían lo último en conocimiento técnico y administrativo en forma de instrucciones por parte de una oficina en Roma². Exportaban azúcar y cacao a Europa desde las haciendas de América, y vendían maíz y yuca (cultivos americanos que fueron trasplantados a África) de sus plantaciones en Angola a los esclavistas para aprovisionar sus naves. En la zona sur de las Américas, donde no se daban los cultivos tropicales, secaban hojas de la planta de yerba mate para convertirlas en una infusión. Durante un par de siglos el mate compitió con el café, el té y el chocolate como la bebida caliente favorita de Europa. Sigue siendo la bebida preferida en Argentina.

Los jesuitas se volcaron a la agricultura y el procesamiento de alimentos

Las monjas católicas, asociadas con muchas de las órdenes masculinas, establecieron conventos a lo largo de los imperios ibéricos. Al igual que los jesuitas, las monjas se veían obligadas a mantener las órdenes y se decantaron por el procesamiento de alimentos para conseguirlo. Las mujeres de familias acomodadas ingresaban en los conventos en grandes cantidades, algunas enviadas por sus familias, otras buscando una alternativa a la vida marital. En 1624, la red mundial de monjas constaba de unas 16.000 mujeres³. Lejos de estar separadas del mundo exterior, las monjas de la Nueva España, por ejemplo, tenían sus propios apartamentos y sus propias sirvientas y esclavas, con frecuencia moras conversas⁴. Entre las paredes del convento, estas mujeres educadas y enérgicas podían alcanzar niveles de poder considerables: administraban las tierras del convento y buscaban formas de aumentar el dominio y la influencia de la orden. Las clarisas pobres, por ejemplo, ya bien establecidas en Europa, tenían un convento en Cuzco, Perú, para 1549, y uno más grande en Querétaro, México, para 1605; a estos siguieron otros más: en

2. John Daniels y Christian Daniels: «The Origin of the Sugarcane Roller Mill» en *Technology and Culture* vol. 29 Nº 3, 1988, p. 529.

3. Sophie D. Coe y Michael D. Coe: *The True History of Chocolate*, Thames & Hudson, Nueva York, 1996, p. 143.

4. Xavier Domingo: «La cocina precolombina en España» y Rosalva Loreto López: «Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII», ambos en Janet Long (ed.): *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, UNAM, Ciudad de México, 1996.

Manila en 1621, en Macao en 1633 y en la ciudad de Guatemala en 1699. Las hermanas y la información culinaria, incluida la repostería en la que se especializaban, se desplazaban por toda la red conventual.

Los judíos sefardíes también difundieron las técnicas que serían características de la cocina católica⁵. Tras ser expulsados de España en 1492 y de Portugal en 1500, encontraron refugio en el Imperio otomano, en la relativamente

Los judíos sefardíes también difundieron las técnicas que serían características de la cocina católica

tolerante Holanda y en las colonias españolas y portuguesas. Involucrados en la expansión del comercio y en el procesamiento del azúcar y el cacao, transmitieron estas habilidades por los imperios ibérico y otomano. Otros actuaron como tábanos del prevaleciente consenso culinario católico. Garcia de Orta, por ejemplo, que recibió entrenamiento médico por parte

de las universidades de Salamanca y Alcalá de Henares, llegó a Goa a mediados de la década de 1530 como médico personal del futuro gobernador portugués, Martim Afonso de Sousa. Se introdujo en el comercio, conversó sobre las costumbres locales con los gobernantes islámicos, instaló un jardín botánico y publicó un diálogo sobre las plantas de la India burlándose de las teorías de Galeno, tan importantes para la filosofía culinaria católica.

Al llegar a las Américas, el cronista de Cortés, Bernal Díaz del Castillo, escribió una carta con la intención de impresionar a Carlos V con la riqueza del territorio encontrado por Hernán Cortés y narró con entusiasmo un banquete ofrecido por Moctezuma a los españoles⁶. Describió las carnes de caza, incluidos los faisanes, los pavos locales, la perdiz, la codorniz, los patos silvestres y domesticados, el venado, el pecarí, las aves de pantano y las palomas, así como las liebres y los conejos; mencionó también una importante variedad de frutas y la bebida de la realeza: el frío, espeso y especiado chocolate. Bernal Díaz no lo sabía, pero esta cocina era la sucesora de la cocina de Teotihuacán, a cuyas ruinas peregrinaba Moctezuma a pie cada año desde la ciudad de Tenochtitlan.

5. Para la cocina judía en España y Nueva España, v. David M. Gitlitz y Linda Kay Davidson: *A Drizzle of Honey: The Lives and Recipes of Spain's Secret Jews*, St. Martin's Press, Nueva York, 1999.

6. Sobre la Nueva España, v. S.D. Coe: *America's First Cuisines*, University of Texas Press, Austin, 1994; Jeffrey M. Pilcher: *Que Viva Los Tamales! Food and the Making of Mexican Identity*, University of New Mexico Press, Albuquerque, 1998, cap. 2; J. Long (ed.): ob. cit.; John C. Super: *Food, Conquest, and Colonization in Sixteenth-Century Spanish America*, University of New Mexico Press, Albuquerque, 1988; R. Laudan y J.M. Pilcher: «Chiles, Chocolate, and Race in New Spain: Glancing Backward to Spain or Looking Forward to Mexico?» en *Eighteenth-Century Life* vol. 23 Nº 2, 1999; R. Laudan: «Islamic Origins» en <www.rachellaudan.com/2008/fideos-and-fideu-mor-on-the-mexican-islamic-connection.html>.

De hecho, los españoles y los portugueses, al trasladarse a estas nuevas tierras y dejar su lugar en su cosmos culinario, consideraban que tomaban grandes riesgos. Los viajes por mar eran terribles. Las vituallas de los navíos eran primordialmente bizcocho (pan duro cocido dos veces), pescado salado y carne. Incluso durante el viaje para cruzar el Atlántico el bizcocho se llenaba de gorgojos, y el pescado y la carne salada se volvían rancios y se pudrían. El viaje por el Pacífico era aún más aterrador. La tripulación de Hernando de Magallanes subsistió con migajas de pan y ratas y, más tarde, solo con ratas. Se sentían débiles, su piel se inflamaba por el escorbuto, les dolían las articulaciones, se les aflojaban los dientes y las encías se les ennegrecían. Los viajeros se sajaban las encías y las enjuagaban con orina, pero aquello no era de mucha ayuda⁷.

Llegaron al trópico, que los europeos pensaban que era un lugar peligroso. Para evitar ser «estofados» por el sol, los recién llegados debían «salarse» o «sazonarse», así como la carne debía sazonarse para mantenerse en buen estado. En el caso de los seres humanos, esto significaba sudar, tener fiebre y padecer flujos corporales y diarrea, que humedecían y refrescaban los fuegos digestivos. Los médicos recetaban alimentos restauradores como el ron (servido como ponche, mezclado con agua, jugo de frutas y especias), chile o pimienta y azúcar. Algunos médicos ofrecían diagnósticos distintos. Los fuegos digestivos se estaban haciendo incontenibles y debían controlarse bebiendo una taza de refrescante chocolate en el desayuno y otra por la tarde, acompañadas de una gran comida por la noche, cuando las temperaturas más bajas permitían el consumo de alimentos sin peligro.

Dado su febril crecimiento, se creía que las frutas locales —naranjas, limones, limas, sandías, guayabas, papayas y mangos (ya fueran americanas o procedentes del Viejo Mundo)— ofrecían, como las carnes, «poca sustancia y virtud». De acuerdo con el fraile dominico inglés Thomas Gage, quien viajó por la América española a principios del siglo XVII, dejaban al comensal «boquiabierto y gritando: ‘Comida, comida’»⁸. Cualquiera que fuera la teoría elegida, lo cierto es que el trópico era peligroso. Tres siglos más tarde, el ejército inglés, al contar el número de muertos entre sus tropas en la India, encontró que el saldo era tres veces más alto que en Inglaterra, y lo mismo era cierto en el caso de las regiones tropicales, con excepción de las islas del Pacífico⁹. Al desconocer las causas de enfermedades como la malaria y la fiebre amarilla,

7. Janet Boileau: «A Culinary History of the Portuguese Eurasians: The Origins of Luso-Asian Cuisine in the Sixteenth and Seventeenth Centuries», tesis de doctorado, Universidad de Adelaida, 2010; Robert Hughes: *The Fatal Shore*, Knopf, Nueva York, 1987.

8. Karen Ordahl Kupperman: «Fear of Hot Climates in the Anglo-American Colonial Experience» en *William and Mary Quarterly* vol. 41 N° 2, 1984.

9. Philip D. Curtin: *Death by Migration: Europe's Encounter with the Tropical World in the Nineteenth Century*, Cambridge UP, Nueva York, 1989, cap. 1.

y seguros de que los individuos se adaptaban mejor a los lugares en los que habían sido criados en términos del cosmos culinario, los migrantes culpaban a la cocina de todos sus males.

Además, muchos europeos sospechaban que los pueblos indígenas de las Américas eran menos que humanos y que quizá se trataba de los esclavos naturales descritos por Aristóteles. Los europeos se alejaban de la comida local, incluidos los granos para ellos desconocidos como el maíz, los tubérculos (aunque sí comían pan de yuca), el viscoso y ligeramente embriagante pulque preparado con la savia del agave y las hojas de cactus, que se comían como verduras. Les horrorizaban los esmerados rituales practicados después de las ceremonias sacrificiales en los que se consumía carne humana. Y les asqueaba la idea de comer insectos, un tabú que tenía su origen en el pensamiento persa y judío desde varios siglos antes de Cristo. «Comen puercoespines, comadreas, murciélagos, langostas, arañas, gusanos, orugas, abejas, garrapatas, crudos, cocidos y fritos... lo que es más sorprendente [aún] si tomamos en cuenta que tienen buen pan y vino», comentó el historiador Francisco López de Gómara en 1552, suspicaz de la comida, incluso sin haber estado nunca en las Américas¹⁰.

Con mucha diplomacia, en su carta dirigida a Carlos V, Bernal Díaz evitó hablar de los panes planos de maíz o de los bollos rellenos (tortillas y tamales), de los platos de barro para servir y de los tapetes colocados sobre el piso, los cuales él, sus compañeros conquistadores y el propio emperador habrían considerado poco adecuados para la alta cocina. En las Américas, incluido el Caribe, los europeos no tenían intención alguna de comer como los pueblos indígenas. Llevaron consigo sus propias plantas y animales, sus cubiertos y los platos, los cocineros y los calderos de hierro necesarios para preparar estofados. Construyeron estufas para hacer guisados y repostería, hornos para el pan, alambiques para destilar esencias y alcohol, y molinos para moler trigo. Construyeron graneros tipo islámico (alhóndigas) y prefirieron los sistemas de irrigación islámico-romanos del sur de España a los ya existentes de los indígenas. También llevaron consigo el *Arte de cocina* de Francisco Martínez Montañón, con sus 500 páginas abigarradas de recetas¹¹.

Antes de revisar la alta cocina católica en las Américas, habremos de mirar a Asia, con la que los europeos siempre tuvieron contacto, aun cuando fuera distante, y en donde ahora particularmente las cocinas islámicas resultaban

10. Cit. en Rebecca Earle: «If You Eat Their Food...: Diets and Bodies in Early Colonial Spanish America» en *American Historical Review* vol. 115 N° 3, 2010.

11. María Stoopon: «Las simientes del mestizaje en el siglo XVI» en *Artes de México* N° 36, 1997; María Cristina Suárez y Farías: «De ámbitos y sabores virreinales» en Socorro Puig y M. Stoopon (eds.): *Los espacios de la cocina mexicana*, Artes de México, Ciudad de México, 1996.



familiares. Ahí, los españoles y los portugueses estaban preparados para aceptar buena parte de los elementos de las cocinas con las que se encontraban. También contribuyeron con entusiasmo a la transferencia de técnicas para procesar y cocinar el azúcar, así como para preparar bebidas como el chocolate y el vino de palma del otro lado del Atlántico y del Pacífico.

Los jesuitas, cuya base de operaciones se encontraba en Goa, fueron el mayor grupo de católicos en viajar a Asia oriental

Los jesuitas, cuya base de operaciones se encontraba en Goa, fueron el mayor grupo de católicos en viajar a Asia oriental. Desde 1555, anualmente partía un navío desde Goa hacia Macao y Nagasaki. Durante los dos siglos siguientes, 900 jesuitas laboraron en China. Parece que no hicieron ningún intento de

introducir la cocina católica y aceptaron en su lugar la bien establecida cocina confuciano-taoísta-budista, al tiempo que se apoyaban en su ciencia para abrirse paso en las altas esferas de la sociedad china. Aunque no se quedaron mucho tiempo en Japón, de cocina budista, los jesuitas dejaron muchos rastros de su presencia, incluyendo las frituras por sumersión (*tempura*), los pasteles y las golosinas (*kasutera*, *confeiti*), y el pan, al que se siguió aludiendo por su nombre ibérico.

En Goa, los portugueses encontraron tanto la cocina hindú como la islámica (y habrán hallado mezclas similares con las cocinas budistas en otros puestos comerciales como Malaca y Macao). Con el aval de la Corona, podían casarse con mujeres hindúes locales, siempre y cuando se hubieran convertido. El resultado fue una mezcla de cocinas. Con los portugueses llegaron las hogazas de pan leudado y redondo de la cocina católica, presumiblemente elaborado con trigo traído desde el norte de la India. El cerdo encurtido en vino o vinagre con ajo (*carne de vinha d'alhos*), que apareció a lo largo de toda la diáspora portuguesa, se convirtió en *vindaloo*, un curry ofrecido por los restaurantes indios hasta hoy. Sin embargo, cuando el holandés Jan Huyghen van Linschoten llegó a Goa en la década de 1580, la principal comida diaria consistía en arroz hervido, al que se le vertía encima una salsa líquida, pescado salado, mango encurtido y una salsa de pescado o de carne¹². El aceite de ajonjolí sustituyó al aceite de oliva y los mangos verdes encurtidos remplazaron a las aceitunas. La leche de coco, más abundante de lo que era en Portugal la leche de vaca o de cabra y mucho más barata que la leche de almendra, sin duda hizo más fáciles los ayunos.

12. J. Boileau: ob. cit.; R. Laudan: *The Food of Paradise: Exploring Hawaii's Culinary Heritage*, University of Hawaii Press, Honolulu, 1996; Lizzie Collingham: *Curry: A Tale of Cooks and Conquerors*, Oxford UP, Nueva York, 2006, cap. 3.

En las Filipinas, los criollos (personas de ascendencia española nacidas en México) encontraron una cocina local muy sencilla basada en arroz. Introdujeron los estofados, el pan, las empanadas, el escabeche y el chocolate caliente católicos, así como los tamales, aunque no así las tortillas, las cuales no pasaron de Guam. Comerciaron con China. Los barcos de junco, tripulados por entre 200 y 400 hombres, partían de Guangzhou (Cantón) en un viaje de más de 1.000 kilómetros hacia Manila cargados con harina de trigo, carne salada y artículos que serían intercambiados por plata mexicana¹³. Más tarde, los españoles también comerciaron con Japón: recibían harina de trigo, carne salada y pescado, y enviaban frutas, miel, vino de palma, vino de uva que había sido enviado desde la lejana Castilla y enormes jarrones para almacenar té. Los galeones de Manila regresaban a México provistos de especias, sedas, porcelana y otros artículos de lujo, y con plantas como árboles de mango, tamarindo y coco. Llevaban asimismo gente del este, el sudeste y el sur de Asia, quienes, por una razón u otra, habían viajado al astillero del centro de distribución que era Manila.

Durante esta exploración mundial, los españoles y los portugueses facilitaron el intercambio de azúcar y golosinas, así como de una amplia variedad de bebidas. El procesamiento de la caña de azúcar se volvió más barato y aumentó en calidad gracias a los molinos de barras verticales (es decir, molinos que constaban de uno o más rodillos que se movían en direcciones diferentes y con los cuales se machacaba el material que pasaba entre ellos, en este caso caña de azúcar), a las múltiples calderas y a la técnica de revestimiento con barro¹⁴. Aunque el origen del molino de barras verticales no está del todo claro, los misioneros católicos y el galeón de Manila desempeñaron un importante papel en su expansión. Para resumir una historia larga y complicada, diremos que probablemente un rodillo de barras horizontales viajó de la India a China, donde los artesanos del siglo XVI lo convirtieron en un molino vertical. El agustino Martín de Rada, enviado como misionero a Fujian, una de las principales áreas productoras de azúcar, reportó lo que vio allí tanto a España como a México¹⁵. Otros misioneros estudiaron los métodos de procesamiento de azúcar en

13. William Lytle Schurz: *The Manila Galleon*, Dutton, Nueva York, 1939.

14. Sobre las plantaciones de azúcar, v. J. Daniels y C. Daniels: ob. cit. V. tb. Stuart B. Schwartz: *Tropical Babels: Sugar and the Making of the Atlantic World, 1450-1680*, University of North Carolina Press, Chapel Hill, 2004; Richard S. Dunn e Institute of Early American History and Culture: *Sugar and Slaves: The Rise of the Planter Class in the English West Indies, 1624-1713*, University of North Carolina Press, Chapel Hill, 1972, cap. 6; P.D. Curtin: *The Rise and Fall of the Plantation Complex: Essays in Atlantic History*, Cambridge UP, Nueva York, 1990, cap. 5; Sidney Wilfred Mintz: *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, Viking Press, Nueva York, 1985, caps. 2 y 3.

15. J. Daniels y C. Daniels: ob. cit., pp. 527-530.

la India y en China. El molino vertical probablemente llegó a México y Perú a finales del siglo XVI. En algún momento, los ingenieros inventaron molinos de dos y tres barras verticales que eran mucho más eficaces. Estas innovaciones, fruto de los cruces a través del Pacífico, se convirtieron en la norma mundial durante los siglos XVII, XVIII y XIX. Esos molinos eran el símbolo de la inventiva tecnológica, cuyo potencial no se completó hasta el siglo XIX, cuando transformaron el procesamiento de granos y se usaron para desmotar algodón, enrollar acero y fabricar papel.

El jugo de caña se evaporaba cuando se hervía en calderos. El *muscavado* (aún disponible en América Latina y conocido como piloncillo o panela), un cono de azúcar color marrón dorado que requería refinamiento adicional en Europa antes de poder salir a la venta, se hacía vertiendo concentrado de jugo de caña en moldes de loza, donde las melazas se iban al fondo; al cabo de un par de días se drenaban y el resultado era un cono duro (hogaza) de azúcar morena. El azúcar blanca y la semirrefinada, que se vendían a un precio mayor (y estaban sujetas a impuestos más altos), se producían a través de una variante del mismo proceso conocido en inglés como *claying* (revestimiento con barro). La parte superior de cada caldero se recubría con varios centímetros de barro húmedo. Al atravesar el azúcar, la humedad disolvía una mayor porción de la melaza y dejaba un azúcar suave y blanquecina. La melaza se vendía como un endulzante barato o se fermentaba y se destilaba para producir un alcohol de alta potencia, mejor conocido como ron.

Las plantaciones en América crecieron. Financiados con capital alemán, genovés, florentino y londinense, los maestros azucareros llevaban registros muy puntuales de la producción, la maquinaria, las salas de calderas, las destilerías,

**Embarcaban el
azúcar morena hacia
las refinerías de
Amberes (que aún
estaba bajo dominio
español) y más tarde
a las de Ámsterdam**

las bodegas y la producción. Importaban esclavos del oeste de África, así como ganado africano, que podía tirar de grandes cargas y activar la maquinaria en el trópico¹⁶. Embarcaban el azúcar morena hacia las refinerías de Amberes (que aún estaba bajo dominio español) y más tarde a las de Ámsterdam, ambos lugares propicios para el comercio en el Atlántico y para los crecientes mercados del norte de Europa, en contraste con las refinerías de Venecia y Bolonia, ya

en declive. En la segunda mitad del siglo XVII, Brasil dominaba la producción azucarera al producir diez veces más que el Caribe, México, Paraguay y la costa sudamericana del Pacífico.

16. Judith A. Carney y Richard Nicholas Rosomoff: *In the Shadow of Slavery: Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World*, University of California Press, Berkeley, 2009, pp. 162-163.

La alta proporción de peso y valor del azúcar morena hacía que valiera la pena enviarla a Europa, donde se conseguían precios más caros que para otros productos americanos, como las pieles y la barata y fibrosa carne salada en el rango superior, o las tortugas (para hacer sopa), los caparzones de tortuga, el índigo, el cacao, el algodón, el jengibre, los limones, el pimiento o el tabaco en el rango inferior. Nunca antes en la historia de la humanidad (con la posible excepción de las Islas de las Especias o Molucas) hubo tantas unidades en las que se invirtiera tanto para el comercio de larga distancia, ya sea en términos de producción o de consumo, ni había operado el control político en extensiones más grandes ni desde sociedades tan distintas.

Las golosinas, uno de los usos principales del azúcar, se producían en conventos alrededor del mundo para ofrecer a los patrocinadores y para vender. Muchas de las exquisiteces, como la pasta de almendras molidas y azúcar (mazapán), tenían raíces islámicas. Lo mismo ocurría con las pastas y los jarabes de frutas hechos con membrillos, manzanas y duraznos importados, o con las guayabas, chirimoyas y zapotes mamey de las Américas; las golosinas fritas y azucaradas (donas y buñuelos); las cremas de azúcar, almidón y saborizantes, y las bebidas dulces saborizadas con frutas o nueces (limonada y horchata).

Otras golosinas, como las que incluían huevo, eran inventos recientes. Entre ellas estaba el azúcar cocida con yemas de huevo hasta formar una pasta suave (*ovos moles*) e hilos de huevo (yemas de huevo salpicadas sobre jarabe para formar hilos). En México, las monjas hacían hojas y tiras de yemas de huevo que remojaban en jarabe o rellenaban con nueces o especias (huevos moles, huevos reales, hojuelas, huevos hilados). En Goa, las monjas portuguesas importaban azúcar de caña desde China, pues su propia azúcar de palma pegajosa y color marrón (*gur, jaggery*) no funcionaba muy bien¹⁷. En Mozambique, los *ovos moles* se enriquecían con papaya. En Tailandia, hoy, las yemas de huevo de pato se dejan caer en jarabes de azúcar para formar hilos, gotas y flores. En Afganistán (valga recordar en este punto que había un embajador portugués ante la corte de Timur), los hilos de yema de huevo se fríen, se enrollan y se sumergen en jarabe¹⁸.

Otra novedad en las Américas era una serie de golosinas hechas con leche hervida hasta convertirla en una crema espesa (dulce de leche), en un *ganache* sólido o en una crema sabor caramelo (leche quemada). Como estas técnicas también se usaban en la cocina hindú, no es impensable que fueran traídas

17. Françoise Sabban: «L'industrie sucrière, le moulin à sucre et les relations sino-portugaises aux xvie-xviii siècles» en *Annales: Économies, Sociétés, Civilisations* vol. 49 N^o 4, 7-8/1994.

18. David Thompson: *Thai Food*, Ten Speed Press, Berkeley, 2002; Helen Saberi: *Afghan Food and Cookery: Noshe Djan*, Hippocrene Books, Nueva York, 2000.

por migrantes a bordo del galeón de Manila. Las tortas en capas eran muy populares. Desde Goa hasta las Filipinas, las variaciones de la torta en capas llamada *bibingka* se enriquecían con leche de coco¹⁹. La masa hojaldrada comenzó a popularizarse en Europa y México. El panqué (compárese con el *revani* otomano), llamado *pan di Spagna* en italiano y *genoise* (de Génova) en francés, apareció en Japón como *castella* o *kasutera* (torta de Castilla).

En Europa, las golosinas de inspiración islámica se abrieron camino hacia el norte a medida que el azúcar se volvió más económica. Un cocinero portugués era el «consejero en jefe» de las damas de compañía que deseaban aprender a preparar «platillos delicados» en la corte de la reina Isabel I de Inglaterra²⁰. Se pusieron de moda las costosas figuras de azúcar, que en algunos casos simulaban platillos salados: se volvieron populares los jamones de mazapán, el tocino de pasta de azúcar y los huevos de jalea blanca y amarilla, que se servían en los salones de banquetes de las casas de los nobles²¹. Aunque algunas de estas golosinas han sido prácticamente olvidadas en el mundo anglo, siguen siendo apreciadas en Italia y España, donde las clarisas pobres las venden en cadenas de tiendas especializadas, y en América Latina.

Los imperios ibéricos también fungieron como repositorios de bebidas, alimentos y cigarrillos exóticos, en muchos casos psicoactivos, que se codiciaban como fuentes de ganancia. La variedad es impresionante: licores destilados de origen europeo, pulque (jugo de agave fermentado de la Nueva España), licor de palma, coca (de los Andes), betel (del sudeste de Asia), tabaco (de Mesoamérica), *banque* (marihuana de Asia), mosto (jugo de uva sin filtrar), hipocrás (vino caliente y especiado), limonada (de origen islámico), cerveza y sidra, *aloxa* (una bebida medicinal fría y endulzada), *chicha* (bebida de maíz, de América) y atole (gruel de maíz, de México), todo ello mencionado con detalle en el tratado médico-teológico *Question moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiastico*, escrito por Antonio de León Pinelo, quien nació en Córdoba (en lo que hoy es Argentina) y fue educado por los jesuitas²². También pudo haber incluido el *guamaná*, la nuez de kola (de África) y el mate (de Sudamérica). Dos de estas bebidas merecen una investigación más profunda: el chocolate y el licor de palma.

19. R. Laudan: *The Food of Paradise*, cit., p. 89.

20. Alan Davidson y Eulalia Pensado: «The Earliest Portuguese Cookbook Examined» en *Petits Propos Culinaires* N.º 41, 1992; Cristiana Couto: *Arte de cozinha*, Senac, San Pablo, 2007; Lucy Aikin: *Memoirs of the Court of Queen Elizabeth*, Longman, Hurst, Rees, Orme, and Brown, Londres, 1818.

21. Laura Mason: *Sugar-Plums and Sherbet: The Prehistory of Sweets*, Prospect Books, Totnes, 2004.

22. A. de León Pinelo: *Question moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiastico. Facsimile de la primera edición, Madrid, 1636*, Conduxemex, Ciudad de México, 1994.

Los jesuitas eran los principales productores y promotores del chocolate, que cosechaban en Guatemala y en la selva amazónica con trabajadores indígenas para después enviarlo a sus cofrades en el sudeste de Asia, España e Italia²³. El mercado de la bebida de chocolate aumentó inmensamente por el consenso religioso, con base en los mismos argumentos que santo Tomás de Aquino había usado anteriormente para el azúcar: que el chocolate no era un alimento y por tanto podía consumirse durante el ayuno, aunque los dominicos, siempre en desacuerdo con los jesuitas, disentían. Se consideraba refrescante y, por tanto, apto para apaciguar los espíritus coléricos y reducir la lujuria de los monjes y las monjas. Las monjas lo bebían a pequeños sorbos para mantenerse en pie durante las largas misas nocturnas en iglesias heladas.

Los jesuitas llevaron a Europa las técnicas mesoamericanas de procesamiento y preparación del chocolate. Los granos fermentados tenían que molerse en una piedra de amolar caliente para evitar que los aceites del chocolate formaran grumos. Las sencillas piedras de amolar ya habían sido prácticamente olvidadas en Europa y fueron remplazadas por molinos rotatorios en tiempos romanos, y si alguna vez se calentaron, esa técnica había desaparecido ya. Así, la molienda del chocolate la llevaban a cabo especialistas, con frecuencia judíos sefardíes que viajaban de casa en casa arrastrando las piedras de amolar a sus espaldas. La bebida que los mesoamericanos tomaban fría, especiada con chiles y coloreada con el rojizo o anaranjado achiote (las semillas de un árbol tropical), se europeizó. Las calabazas se remplazaron con nuevas, costosas y atractivas tazas de cerámica, y la bebida se calentaba con azúcar y especias dulces como las que se usaban en el hipocrás. Conforme el chocolate se convirtió en una bebida social, especialmente en España y en Italia, siguió la misma trayectoria de lo sagrado a lo secular que antes había seguido el té, al mismo tiempo que el café.

Como bebida, el chocolate permaneció virtualmente confinado en el mundo católico, incluidas las Filipinas. La historiadora Marcy Norton ha cuestionado la idea de que los europeos se hicieran adictos al chocolate, señalando que primero tuvo que ser adoptado²⁴. Sin embargo, aunque Norton seguramente tiene razón al afirmar que los primeros usuarios lo bebían frío, especiado y coloreado, como se hacía en Mesoamérica, con lo que se atrevían a entrar en un mundo cuyo significado para ellos estaba inextricablemente asociado a la brujería, yo

Los jesuitas eran los principales productores y promotores del chocolate, que cosechaban en Guatemala y en la selva amazónica

23. S.D. Coe y M.D. Coe: *The True History of Chocolate*, cit.

24. M. Norton: *Sacred Gifts, Profane Pleasures: A History of Tobacco and Chocolate in the Atlantic World*, Cornell UP, Ithaca, 2008.

dudo que los jesuitas o sus clientes siguieran aceptando tales connotaciones, a juzgar por el esfuerzo que dedicaron los primeros a europeizar esta bebida.

El licor de palma, otra bebida exótica reportada por León Pinelo en su *Question moral*, es menos conocido hoy. No obstante, este autor lo incluyó en su obra porque era muy importante en México entre los siglos XVI y XVII. Los terratenientes en el cálido estado de Colima, en la costa del Pacífico, importaban de Filipinas cocoteros, alambiques y trabajadores²⁵. Estos últimos trepaban por los cocoteros e insertaban tubos para atrapar la savia, que se fermentaba naturalmente hasta convertirse en una bebida dulce y etílica. Puesto que se echaba a perder rápidamente, se destilaba para preservarla. Los alambiques, muy distintos de los islámicos, eran básicamente calderos invertidos que se enfriaban con agua y tenían boquillas para sacar el destilado, el cual se vertía sobre vino de palma caliente. Los alambiques probablemente eran de origen chino, ya que los chinos producían licor a escala comercial desde tiempos de los mongoles²⁶. El licor se enviaba a todo México central y occidental, especialmente a los florecientes estados mineros de Zacatecas y Guanajuato. Tras largos años de negociación, la producción fue interrumpida por la Corona española a principios del siglo XVIII. Con todo, es probable que este tipo de alambiques siga usándose para hacer mezcal y tequila a partir del corazón hervido y molido del agave, lo cual muestra la transferencia de una técnica asiática aplicada a materias primas mexicanas.

La Nueva España, que más o menos corresponde al México actual, es el ejemplo mejor estudiado de la transferencia de la cocina católica a las Américas. Se dieron patrones de transferencia similares a lo largo de la América española y de la portuguesa, especialmente donde podía generarse riqueza a partir de la minería de plata (en Perú) o de las haciendas, particularmente las plantaciones de azúcar (en regiones de Brasil y el Caribe). Las principales diferencias se encontraban entre las zonas tropicales, donde los pueblos indígenas dependían esencialmente de cocinas basadas en raíces, y en las zonas más altas y frías, en las cuales el maíz era el alimento básico dominante. La complejidad de la interacción de la cocina católica y la local se acrecentaba merced a las cocinas de otros dos grupos de migrantes: el integrado por pobladores del oeste de África que fueron llevados a América como esclavos, y el formado por personas de diversas regiones de Asia que llegaron en el galeón de Manila.

25. Daniel Zizumbo-Villarreal y Patricia Colunga-García Marín: «Early Coconut Distillation and the Origins of Mezcal and Tequila Spirits in West-Central Mexico» en *Genetic Resources and Crop Evolution* vol. 55 Nº 4, 2008; Claudia Paulina Machuca Chávez: «Cabildo, negociación y vino de cocos. El caso de la villa de Colima en el siglo XVII» en *Anuario de Estudios Americanos* vol. 66 Nº 1, 2009.

26. H.T. Huang: *Fermentations and Food Science*, vol. 6 parte 5 de Joseph Needham (ed.): *Science and Civilization in China*, Cambridge UP, Cambridge, 2001.

Tras el descubrimiento de grandes vetas de plata a mediados del siglo XVI, la economía de la Nueva España alcanzó nuevos niveles de bonanza. En las cocinas del palacio del virrey, en las que trabajaban cocineros europeos, así como en los conventos, las haciendas y las casas de los propietarios fabulosamente ricos de minas de plata, se preparaba cocina católica²⁷. A pesar del desdén que mostraban los europeos por la cocina de Mesoamérica, los matrimonios mixtos (entre miembros de diversas razas, religiones o grupos) y la cercanía de los sirvientes hacían que las cocinas de los conquistadores y de los conquistados no pudieran mantenerse completamente separadas. En particular, la piedra de amolar indígena (el metate) entró a la cocina católica-criolla, y llegó a ser colocada en el suelo, junto a la estufa y los hornos, en las cocinas del sur de Europa. Con el metate, la preparación de salsas y pastas de carnes, así como de nueces y especias molidas, se hizo más sencilla en comparación con el laborioso machacado y colado de la cocina europea. Las casas de las familias adineradas tenían seis o siete metates para diferentes usos —para los chiles y las especias, y para la carne, el pescado, el pollo, las nueces y las frutas—, de modo que los platillos clásicos de la cocina católica se volvieron más elaborados.

El primer problema por solucionar eran el pan y el vino. Después de todo, santo Tomás de Aquino había estipulado que solo se podía usar pan de trigo y vino de uva durante la misa. Ni siquiera en los lugares donde no se daban las uvas podía usarse vino de moras o de granadas²⁸. Aunque al principio no había «ni harina ni vino ni ropa en esta tierra», como se quejó un comerciante en Veracruz, agregando que «la tierra carece de tanto que deberían vender piedras», apenas una generación más tarde los europeos ya cultivaban trigo en América²⁹. Para la década de 1560 los panaderos, que con frecuencia usaban levaduras de fermentos locales como el pulque elaborado con la savia del maguey, vendían las cuatro principales calidades de pan: blanco (bollos), blanquecino, integral y rústico (semitas). Preparaban además bizcochos (panes secos cocidos dos veces), panes fritos (buñuelos y rosquetes), empanadas rellenas de pescado y pasteles de cinco kilos (probablemente hechos con masa leudada) rellenos de carne o *blancmange*. El vino y el aceite se importaban desde España, que no quería perder las ganancias de estos valiosos productos a manos de los

Santo Tomás de Aquino había estipulado que solo se podía usar pan de trigo y vino de uva durante la misa

27. R. Laudan y J.M. Pilcher: «Chiles, Chocolate, and Race in New Spain», cit.

28. Tomás de Aquino: *Summa Theologica*, parte 3, pregunta 74, en <www.newadvent.org/summa/4074.htm>.

29. Ivonne Mijares: *Mestizaje alimentario. El abasto en la ciudad de México en el siglo XVI*, Facultad de Filosofía y Letras, UNAM, Ciudad de México, 1993.

agricultores de las Américas. El chorizo, la longaniza y la morcilla, que sobrevivían en Iberia desde tiempos romanos, se preparaban en la Nueva España y en Goa. Los jamones curados parecían haber desaparecido. La manteca siguió siendo la principal fuente de grasa.

Aparte de la preparación de golosinas que hemos mencionado, la cocina católico-criolla siguió mostrando elementos islámicos³⁰. El cuscús, elaborado a partir de una receta en *Arte de cocina* de Martínez Montañón, se preparó al menos hasta el siglo XIX, así como un sustituto hecho con masa de maíz desmoronada semejante al tamal. A un monasterio agustino en Yuriria, Guanajuato, en el centro de México, se llevó una prensa para elaborar fideos delgados, y resulta que los fideos siguen siendo uno de los platillos favoritos hoy día. El arroz pilaf (una versión del cual se conoce en Estados Unidos como arroz español) y los fideos se conocían como «sopas secas», es decir, sopas de las que se había evaporado toda el agua. La capirozada (la sucesora del *tharid*) gradualmente perdió la carne y se convirtió en un platillo dulce para consumir en la Cuaresma. Aunque se consumía de inmediato, el cerdo se cocinaba en su propia grasa, como sucedía con las carnes conservadas en grasa de los imperios islámicos tardíos. Algunos ingredientes indígenas también se colaron en esta cocina. El pavo fue sustituido por guisos de pollo o perdices rostizadas, y los frijoles indígenas se unieron a los garbanzos. Los ácidos tomatillos y los tomates se usaron para elaborar salsas verdes parecidas a las europeas.

Los platillos formales de la alta cocina católico-criolla eran guisos en salsas picantes o hechas con nueces, pays, pescado conservado con vinagre (escabeche) y platillos de carne picada o molida (*gigot*). Según consta en el *Recetario de Dominga de Guzmán*, compilado alrededor de 1750, un par de recetas especialmente interesantes de aves estofadas se conocían como morisca o mestiza, respectivamente. La primera fue copiada de la receta de Martínez Montañón

En algún punto del camino, las especiadas salsas color marrón adoptaron el nombre colectivo de mole

para la gallina morisca. El escritor especifica las especias como orégano, menta, perejil, alcaparras, ajo, comino y los típicamente islámicos clavo, canela y pimienta negra. La segunda receta —para la mestiza— deja de lado las especias y las sustituye con tomates y chiles mexicanos.

En algún punto del camino, las especiadas salsas color marrón adoptaron el nombre colectivo de mole, aunque persistieron algunos otros nombres españoles antiguos, como el almendrado. El mole tenía múltiples resonancias en la cocina

30. R. Laudan: «Islamic Origins», cit.; R. Laudan: «Couscous: Can't-Miss Festival and Origins of Mexican Couscous», <www.rachellaudan.com/2010/09/couscous-cant-miss-festival-and-origins-of-mexican-couscous.html>.

mexicana. En la lengua náhuatl que hablaban muchos de los sirvientes, *molli* significa salsa; y en portugués *molho* también significa salsa. Martínez Montaña tenía muchas recetas con este nombre, que recuerda también la palabra «moler», que era la técnica crucial en la preparación de estas salsas. Por tanto, «mole» era una palabra que facilitaba que la señora de la casa o la monja se comunicara con los sirvientes que llevaban a cabo este tipo de labores. El mole de Puebla, a cuya habitual variedad de especias se agregaban el refrescante chocolate y cálidos chiles, se convirtió en uno de los platillos insignia de la cocina católico-criolla.

Los españoles se debatían sobre qué hacer con la cocina indígena. Al hablar con los pueblos indígenas, el padre Bernardino de Sahagún dijo que debían comer «aquello que comen los castellanos, porque es comida buena, con la que fueron criados, son fuertes y puros y sabios (...) Ustedes serán así si comen su comida»³¹. Había otros que no estaban de acuerdo con Sahagún, quizá temerosos de que los pueblos indígenas, que eran mayores en número que los españoles en proporción de casi 20 a 1 –aunque la población indígena había disminuido casi 90%–, se fortalecieran demasiado si comían trigo y platillos de carne europeos.

De hecho, los pueblos indígenas preferían el sabor de las tortillas al del pan de trigo. Solo gradualmente los nobles indígenas emularon a los europeos al comer pan de trigo; la mayor parte de la población siguió preparando tamales y tortillas, y cocinando los frijoles como lo hacen hoy. No contamos con detalles más puntuales. Parece razonable pensar que los indígenas rehidrataban y molían chiles secos para preparar salsas. Una vez que se levantó oficialmente a los mexicas la prohibición de comer cerdo, cordero y cabra a finales del siglo XVI, de buen grado comieron la carne de los animales europeos, agregando manteca a sus tamales y criando gallinas, que eran versiones más reducidas del pavo local³². Desaparecidas las antiguas y estrictas leyes sobre la sobriedad, se consumía más alcohol: pulque producido en las grandes haciendas de los españoles o de los criollos en zonas áridas cercanas a la Ciudad de México, licor de palma y alcohol de caña (*chinguirito*), el cual era barato debido a lo sencillo de su producción³³.

31. Cit. en Louise M. Burkhart: *The Slippery Earth: Nahua-Christian Moral Dialogue in Sixteenth-Century Mexico*, University of Arizona Press, Tucson, 1989.

32. James Lockhart: *The Nahuas after the Conquest: A Social and Cultural History of the Indians of Central Mexico, Sixteenth through Eighteenth Centuries*, Stanford UP, Stanford, 1994.

33. William B. Taylor: *Drinking, Homicide, and Rebellion in Colonial Mexican Villages*, Stanford UP, Stanford, 1979; Sonia Corcuera de Mancera: *Del amor al temor: Borrachez, catequesis y control en la Nueva España (1555-1771)*, FCE, Ciudad de México, 1994; Teresa Lozano Arrendares: *El chinguirito vindicado. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*, UNAM, Ciudad de México, 1995.

A mediados del siglo xvii, la Nueva España (con el resto de la América hispana) tenía una cocina de varios estratos. Los de ascendencia española, o al menos aquellos con suficiente dinero, consumían alta cocina católico-criolla en la que la mayoría de los ingredientes provenían de animales y plantas traídos desde Europa y quizá, en algunos casos, como el del arroz de grano largo, de Asia o África. Los pueblos indígenas consumían su propia cocina mesoamericana, muchos de cuyos ingredientes provenían de plantas locales, así como animales y plantas traídas de Europa, África y Asia. Los cocoteros viajaron a través del Atlántico desde las islas de Cabo Verde y por el Pacífico desde las Filipinas. Los frijoles de carita y el arroz habrían llegado de España, las Filipinas y el oeste de África.

En 1972 Alfred Crosby describió la transferencia de plantas, animales, pueblos, cultura y enfermedades contagiosas entre el Viejo y el Nuevo Mundo, y la llamó «intercambio colombino». Posteriormente, muchos académicos han identificado esta transferencia como uno de los eventos más importantes en la historia de la comida. También en este punto es importante desenredar los diversos significados de la historia de la comida. La transferencia de plantas y animales sin duda hizo que nuevas materias primas estuvieran disponibles tanto en el Nuevo como en el Viejo Mundo. En los trópicos del Viejo Mundo, el maíz y la yuca se convirtieron en importantes fuentes calóricas. En las zonas templadas, los frijoles se incluyeron rápidamente en el repertorio. El maíz y, más tarde, las papas se introdujeron como alimento para los pobres que no podían pagar otra cosa. Los chiles eran una fuente rentable de picante para el Mediterráneo, los Balcanes, Hungría, la India, el sudeste de Asia, el oeste de África y China. Los tomates estaban ya firmemente afianzados como uno de los vegetales favoritos de Europa. Y al Nuevo Mundo llegaron el trigo, los cítricos, el ganado, las ovejas, las cabras y los cerdos, por mencionar solo las aportaciones más obvias.

Este intercambio de materias primas no debe cegarnos al hecho de que todas debían procesarse para ser transformadas en comida. Las tecnologías de procesamiento y cocinado de Europa y Asia fueron transferidas al mayoreo al Nuevo Mundo, mientras que prácticamente no hubo tecnologías de procesamiento que viajaran al Viejo Mundo. Existen varias posibles razones para esto: la actitud hacia los conquistados en América; el hecho de que, salvo el séquito del virrey, pocos europeos regresaban a su lugar de origen desde las Américas y de que los cocineros nativos de América no viajaban a Europa o Asia, y, en fin, la percepción de que la sencilla piedra de amolar, la alfarería y los hogares en el suelo eran más apropiados para los campesinos que para los cocineros de las casas de la nobleza, quienes para entonces ya contaban con molinos hidráulicos, ollas de hierro y estufas altas. La gran excepción era la molienda del cacao para el chocolate que se hacía en la sencilla piedra de amolar, lo cual

no era fácil de hacer en un molino rotatorio porque se formaban grumos. En cualquier caso, esta pieza no ganó popularidad en otros usos que no fueran la molienda del chocolate.

En la medida en que no se dio el intercambio culinario, las lecciones obtenidas de la larga experiencia de Mesoamérica con el maíz y los chiles nunca lograron asimilarse del otro lado del Atlántico. Como hemos visto, el acto de cocinar trae consigo cambios culinarios, gastronómicos y nutricionales en los alimentos. En el caso del procesamiento del maíz, tratarlo con un alcalino (un proceso conocido como nixtamalización) produce un afrecho esponjoso que puede molerse húmedo para crear una masa que puede convertirse en panes planos, suaves y flexibles (cambio culinario). Estos panes tienen una fragancia que resulta de inmediato agradable para muchas personas (cambio gastronómico). A su vez, el proceso libera nutrientes que dan mejor resultado en aquellos que viven alimentándose mayormente de maíz (cambio nutricional). En el siglo XIX y a principios del XX, los italianos pobres y los americanos del sur que no nixtamalizaban el maíz padecían horriblemente la enfermedad de deficiencia nutricional conocida como pelagra, mientras los mexicanos, que sí lo nixtamalizaban, salían ilesos³⁴.

Del mismo modo, mucho de lo que se había aprendido sobre los chiles fue ignorado. En la gran mayoría de los países (con excepción quizá de los de África del Norte), los chiles secos no se rehidrataban ni se picaban para producir una salsa espesa. Como resultado de ello, el color, la textura y los sabores frutales que podían aportar los chiles a los platillos no eran apreciados. Y como no se consumían en grandes cantidades en forma de salsas, los chiles no aportaban mucha vitamina C a la dieta.

Otras plantas fueron transferidas sin la tecnología que las acompañaba. Las papas se adoptaron lentamente y de mala gana, y sin emplear el método andino de conservación. Las hojas de cactus que crecen libremente alrededor del Mediterráneo casi nunca se consumen como verduras. Los agaves no se explotan para extraer la savia o el corazón. Los tomatillos siguen siendo prácticamente desconocidos. Con la excepción de los tomates, que fueron adoptados tardíamente y se volvieron importantes a finales del siglo XIX, cuando el enlatado los hizo disponibles durante todo el año como salsas, las cocinas del Mediterráneo seguían usando vegetales

Las papas se adoptaron lentamente y de mala gana, y sin emplear el método andino de conservación

34. Arturo Warman: *Corn and Capitalism: How a Botanical Bastard Grew to Global Dominance*, University of North Carolina Press, Chapel Hill, 2003; para África, v. James McCann: *Maize and Grace: Africa's Encounter with a New World Crop, 1500-2000*, Harvard UP, Cambridge, 2005.

introducidos durante la Antigüedad clásica y por el islam. La transferencia al Viejo Mundo de las cocinas de Mesoamérica, los Andes y los trópicos americanos fue restringida, dispareja y tardía, y hasta el día de hoy sigue siendo radicalmente incompleta. En realidad, esto era típico de los intercambios culinarios. En el caso de las cocinas budistas, la transferencia se dio principalmente de la India a China; y en el caso de las cocinas islámicas, la transferencia se dio del Oriente Medio a Europa y de ahí a las Américas. El islam nunca adoptó, por ejemplo, la gran variedad de carnes y pescados curados que podían encontrarse en la cocina de la cristiandad. De ahí que, desde una perspectiva culinaria (y no desde las perspectivas biológicas o ecológicas), no hubo ningún intercambio colombino; lo que hubo en cambio fue otra transferencia culinaria primordialmente unilateral³⁵.

Entre las décadas de 1530 y 1540, la cocina católica floreció tanto en Europa como en las Américas, según lo demuestran tres eventos. En Inglaterra, lo primero que hizo Enrique VIII cuando adoptó Hampton Court como su residencia en 1529 fue agrandar las cocinas construidas con ladrillos sólidos. Las cocinas ocupaban más de 3.300 metros cuadrados (como punto de comparación, diremos que el área total de la Casa Blanca es de 5.000 metros cuadrados) y daban servicio a entre 800 y 1.200 personas. Fuera del palacio se encontraban las trascocinas para desplumar gallinas y desollar conejos, una bodega de leña y una panadería con múltiples hornos que convertían diariamente alrededor de 250 kilogramos de harina integral en pan para los plebeyos y 100 kilogramos de harina en pan blanco para los nobles.

Estas cocinas también producían los banquetes reales que, sumados a las coronaciones y las ceremonias de entrada de los gobernantes a sus ciudades, eran los grandes eventos del siglo XVI por ser incluso mucho más elaborados que las comidas diarias de la casa real. Con base en nuestros estándares actuales, eran excesivamente costosos, pero satisfacían los imperativos de la magnificencia real y la generosa distribución de los restos. Los platillos se servían en grandiosas ceremonias diseñadas para demostrar que el palacio del gobernante era el pináculo del orden natural, aprobado por Dios, y en cada una de las etapas del suceso se emulaban las partes de la misa.

Algunos de los banquetes más espléndidos eran los que se servían en el Sacro Imperio Romano Germánico. Carlos V, el sacro emperador, nació en Gante, en el opulento ducado de Borgoña. Cuando partió para España, llevó consigo

35. Alfred W. Crosby: *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*, Greenwood, Westport, 1972. Para ejemplos de los muchos historiadores que consideran el intercambio colombino un punto de inflexión en la historia de la comida, v., por ejemplo, Kenneth F. Kiple: *A Movable Feast: Ten Millennia of Food Globalization*, Cambridge UP, Cambridge, 2007; Tom Standage: *An Edible History of Humanity*, Walker, Nueva York, 2009.

los ceremoniales de la corte borgoñesa y, podemos suponer, a sus cocineros³⁶. Cada uno de los detalles de estos banquetes oficiales se planeaba cuidadosamente. En *Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale* (1549), el noble italiano Cristoforo di Messisbugo ofrece un inventario de la parafernalia requerida, más de 300 recetas modernizadas al punto de estar al día y ejemplos de 14 banquetes reales para una variedad de celebraciones. En 1533, Carlos V confirió a Cristoforo di Messisbugo el título de conde palatino, uno de los más altos honores de la época, por sus servicios como intendente de los duques de Este en Ferrara.

Un banquete de estilo típicamente borgoñés comenzaba con una entrada procesional semejante a la de los prelados al entrar en la iglesia para la misa. Así como el emperador bizantino se había reclinado en memoria de la Última Cena, la comida del rey evocaba las misas. El monarca se sentaba con frecuencia solo en una mesa alta, cubierta con un mantel similar al del altar de la iglesia, situada en el angosto extremo de una habitación larga. El pan y el vino estaban en la mesa, y los cuchillos se acomodaban en forma de cruz. Los nobles que servían al rey besaban los recipientes y elevaban la copa una vez servida, como en la misa, donde también se besaban los recipientes y se elevaba el cáliz con el vino consagrado. Las manos se lavaban ritualmente conforme se destapaban los platillos para su inspección. La servilleta la entregaba uno de los cortesanos más poderosos del reino. El prelado presente de mayor rango bendecía la comida y el copero hacía una genuflexión cada vez que le servía vino al rey. También en imitación de la Eucaristía, la cena terminaba con obleas e hipocrás. Algunas confituras especiadas facilitaban la digestión.

En la Nueva España en 1538, 17 años después de la Conquista, Hernán Cortés y el virrey español ofrecieron una fiesta de tres días en la plaza principal de la Ciudad de México, construida encima de los antiguos templos mexicas. Al tercer día se sirvió el banquete. Se ofrecieron golosinas hechas con mazapán, figuras de azúcar y pasta de fécula de maíz, cítricos cristalizados, almendras, caramelos y frutas, todo ello acompañado de aguamiel, vino especiado y chocolate. Siguieron a esto cabritos y jamones rostizados, pays de codorniz, aves de corral y palomas rellenas, *blancmange*, escabeche de pollo, perdices y codornices, empanadas de pescado, aves y carne de caza, así como carnero, res, cerdo, nabos, coles y garbanzos hervidos. Conejos vivos salían dando saltos de algunas de las enormes empanadas; de otras salían volando aves. Al final se servían aceitunas, quesos y cardos comestibles. Aparte del chocolate, no quedaba nada de lo que fueran los banquetes que Moctezuma le había ofrecido a Cortés. ☒

36. Barbara Ketcham Wheaton: *Savoring the Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*, University of Pennsylvania Press, Filadelfia, 1983; Roy C. Strong: *Feast: A History of Grand Eating*, Jonathan Cape, Londres, 2002; Henry Kamen: *Spain's Road to Empire: The Making of a World Power, 1492-1763*, Allen Lane, Londres, 2002.

La olla del mestizaje

Recetas y sociabilidad

en el Potosí del siglo XVIII

Beatriz Rossells

El libro de cocina de doña Josepha de Escurrechea (Potosí, 1776) no solo permite reconstruir recetas, sino también las formas de la vida social de las elites organizadas en torno de la comida en una de las principales ciudades coloniales de América, además de rastrear las dinámicas de mestizaje, que tuvieron su correlato en las maneras de comer.

De las numerosas influencias de la Península Ibérica que llegaron a América en forma de libros o recetarios copiados a mano —que constituyeron el polo europeo y occidental de la gigantesca cocina criolla mestiza que tuvo como contraparte un polo nativo—, se produjeron varios recetarios propios en cada territorio. En este marco, sobresale el *Libro de cocina de doña Josepha de Escurrechea*, publicado en Potosí en 1776¹, que contiene información de un interesante periodo histórico de la comida española, reproducida de algunos recetarios de conspicuos cocineros de la nobleza, como Francisco Martínez Montañó, autor de *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*

Beatriz Rossells: es antropóloga e historiadora. Es docente de la carrera de Historia e investigadora del Instituto de Estudios Bolivianos de la Universidad Mayor de San Andrés de La Paz. Es autora, entre otros libros, de *La gastronomía en Potosí y Charcas: siglos XVIII, XIX y XX. En torno a la historia de la cocina boliviana* (Fundación Xavier Albó, La Paz, 2022) y de *Antología de la gastronomía boliviana* (Biblioteca Boliviana del Bicentenario, La Paz, 2018).

Palabras claves: cocina, mestizaje, recetarios, Josepha de Escurrechea, Bolivia.

1. Josepha de Escurrechea: *Libro de cocina de doña Josepha de Escurrechea contiene varias recetas curiosas que podrán desempeñar al mas lucido y costoso banquete, Potosí año de 1776*, Instituto de Estudios Bolivianos, La Paz, 2021.

(1611). En el libro de recetas de doña Josepha aparecen muchos platos similares a los de este famoso cocinero. Sus menús son célebres como modelo de banquetes barrocos.

Potosí fue una de las ciudades más pobladas y de mayor riqueza en el mundo por la extraordinaria explotación minera y un número de habitantes poco frecuente: 160.000 en 1611, más una importante confluencia no solo de españoles, sino de italianos, griegos, franceses, portugueses y personas de otros países, además de los indígenas, asiáticos y negros que la convertían en una ciudad cosmopolita.

Aunque hacia el siglo xviii ya había pasado su mayor esplendor económico con la minería que produjo innumerables fortunas y grandes envíos de riqueza a la metrópoli, el boato y las demostraciones de grandeza continuaron con fiestas, banquetes y entradas en forma de representaciones teatrales callejeras en las que participaba toda la población, desde las altas autoridades y los azogueros (dueños de ingenios mineros) hasta las autoridades nativas y la población indígena, con sus atavíos propios y sus instrumentos musicales.

Se organizaban carrozas alegóricas, corridas de toros, banquetes y fiestas que duraban una semana. Así fue el recibimiento a Diego Morcillo Rubio y Auñón (en abril de 1716), nombrado arzobispo de La Plata, virrey, gobernador y capitán general de la Audiencia de Charcas. La descripción de este recibimiento se encuentra en la *Historia de la Villa Imperial de Potosí*, de Bartolomé Arzáns Orsúa y Vela, considerado el mayor cronista de este territorio². Y fue fijado en el lienzo por la otra figura magistral de Potosí de ese tiempo, Melchor Pérez de Holguín. La pintura de grandes dimensiones se encuentra en la Casa de América de Madrid.

El periodo de oro del florecimiento artístico duró más de un siglo (hasta 1750) y dejó numerosas obras arquitectónicas y civiles, como la Casa de la Moneda, así como eclesiásticas (conventos e iglesias) y, por otro lado, la obra de los grandes maestros y escuelas de pintura en una etapa en la que eclosiona la pintura barroca americana o estilo mestizo y que dura hasta la Independencia. Este estilo llega a la culminación con Pérez de Holguín. En las manifestaciones artísticas, principalmente la arquitectura, se plasmó la participación de los indígenas y mestizos como ayudantes y albañiles, luego maestros, lo que contribuyó a su supervivencia cultural dentro del mismo sistema dominante.

En esta ciudad habitó doña Josepha Escurrechea y Ondusgoytia, nacida en Potosí de padres españoles, casada con Joaquín José Otondo Álvarez Monroy Quiroz y Santelices, III marqués de Santa María de Otavi, alcalde de la

2. B. Arzáns Orsúa y Vela: *Historia de la Villa Imperial de Potosí*, Brown UP, Providence, 1965.

Santa Hermandad, diputado del Gremio de Azogueros, alcalde del Cabildo y primer administrador de la Real Aduana de Potosí. Habitaron en el palacio de Otavi, construcción representativa de la arquitectura barroca civil, y en la hacienda de Cayara, y tuvieron varios hijos.

**Doña Josepha
atendía la vida
social de la familia
con invitaciones en
diferentes horas
del día y la tarde**

Doña Josepha atendía la vida social de la familia con invitaciones en diferentes horas del día y la tarde, y escribía su libro de cocina. Por su interés, la biografía de doña Josepha ha sido incorporada al *Diccionario biográfico español de la Real Academia de la Historia de España* con información enriquecida por el investigador y responsable de la Comisión de Heráldica de esa Academia, Iván Moreno de Cózar y Landahl. Este investigador puntualiza el interés del recetario por el proceso de mezcla de un rico legado de la cocina medieval española de los siglos XIV al XV, así como de platos del menú de la nobleza española de principios del siglo XVIII, incluidas las recetas de Martínez Montañón, el cocinero mayor del rey Felipe III. Se trata de un manual del primer ejemplo del maridaje gastronómico entre los dos continentes³.

El recetario de doña Josepha

El libro de doña Josepha de Escurrechea es muy amplio; proviene, en efecto, de la cocina medieval de los siglos XIV y XV y también reproduce rasgos de diferentes platos de la nobleza española de principios el siglo XVIII.

En el menú de doña Josepha tienen protagonismo las tortas y los pasteles, tanto salados como dulces, utilizados en todas las ocasiones; la torta blanca y la torta de pasta con manjar blanco que lleva pechugas de ave o pescado y varias libras de azúcar más azafrán, clavo, canela, pimienta, lonjas de tocino, alcarras, limas, pasas de uva y rodajas de manzana; numerosos tipos de asados de distintas carnes, cordero, morcilla, longanizas, salchichas, tocino, gallinas, lengua, con caldillos y vegetales; carnes acompañadas de bizcochuelos y sopa dorada condimentada con ámbar, almizcle y agua de azahar, indispensables en todas las comidas; tortas y pasteles en fuente o empanadas, pasteles de masa hojaldrada, adobo de carne de marrano o carnero; albóndigas, arrimado de pescado, bacalao blanco, varias recetas de bizcochos, duelos y quebrantos, migas tostadas, asados, torta de natas, diversas recetas de huevos, caldos, calabazas fritas, locro de frutillas, conejos a la griega y adobados, distintos dulces,

3. I. Moreno de Cózar y Landahl: *Diccionario biográfico español de la Real Academia de la Historia de España*, Real Academia de la Historia, Madrid, 2018.

estofados, faisanes, fambre, fricandelas, fruta de sartén, nogada, varios tipos de pollo, morcillas, salchichas y un largo etcétera.

La olla es un plato fundamental en la comida española y el más difundido en toda Hispanoamérica, con sus variantes en cada región, aunque aparece una sola receta en el libro de doña Josepha. La que hemos llamado «olla del mestizaje» se presenta como la mayor innovación del menú; además de diversas carnes y garbanzos, repollos, legumbres y hierbas de procedencia europea, se le agrega una gran variedad de productos americanos: papa, maíz, ají, camote, yuca, plátano, oca, chuño. Se trata de una olla convertida en parte de la tierra americana.

Pero también encontramos recetas que ya han adquirido otra conformación por los ingredientes y mezclas e incluso por los nombres: el mondongo, la guatía, el charquecán, los tamales, las humintas y el ají como un ingrediente favorito en numerosas formas, así como la chicha. Mientras que en los sectores populares de Cochabamba y otras ciudades, el lechón al horno es un plato muy apreciado, vendido en las esquinas de las plazas principales, también es muy valorado el cordero. El mondongo se ha transformado, se acompaña con maíz blanco, papas partidas y chuño remojado con harto ají ahogado y ajíes verdes. El recetario también contiene el pepián, distintos tamales, el ají yaco, que es una feria de sabores: preparado en una olla con recaudo y especería más azafrán y arroz, escurrido el caldo, el mismo ají, tomates y ajíes verdes asados, rebanadas de pepino de Castilla y de la tierra, frutas y tunas, uvas en grano, palta, aceite y aceitunas. Siguen el escabeche de locotos y ajíes verdes, la isualla, ensalada de ave con ají ahogado. Tanto peso han tenido estos platos en el gusto popular que han atravesado el siglo xix y xx, y continúan vigentes en el siglo xxi, convirtiéndose en un ejemplo de ensamble gastronómico entre los continentes. Los productos del maíz que cruzan la actual América del Sur son vitales: humintas y tamales y otras elaboraciones de gran variedad como la patasca y el mote. Asimismo, está el cuñapé de harina de mandioca.

Los dulces no se quedan atrás. La nobleza hispana era aficionada a la gran comida y a los banquetes, y a mostrar magnificencia. Según Xavier Domingo, el almirante Charles Howard, jefe de una delegación de diplomáticos ingleses, presenció un banquete ofrecido por el duque de Lerma con 400 platos y llamó su atención «la enorme cantidad de dulces secos y vidrios de conservas, y sobre todo, las peregrinas invenciones [con formas] de castillos, navíos, animales y aves, todas doradas o plateadas, no siendo, después de todo, más que empanadas o pasteles de hojaldre relleno de carne o pescado»⁴. En Potosí, los mineros dueños de grandes fortunas presentaron figuras parecidas que replicaban estas invenciones. Los conventos se convierten en especialistas en producir todo tipo de dulces y pasteles.

4. X. Domingo: *La mesa del Buscón*, Tusquets, Barcelona, 1981.

En las recetas de repostería del libro de doña Josepha se emplean camotes y agipas, maní y ayrampo, el chuño en mazamoras, y el maní y pepitas de zapallo para mazapanes y refrescos junto con almendras. Entre los platillos que han quedado en la historia contemporánea de la gastronomía en Bolivia se encuentra la empanada, cuyo origen documentado está en una de las recetas del libro de doña Josepha. Es la empanada flamenca, muy próxima a la actual empanada boliviana, por la masa de trigo, azúcar, manteca, picadillo de carne cocida con especias para darle sazón al relleno. Solo faltan la papa y el ají, que serán añadidos más tarde, hasta conformar la empanada «salteña» boliviana que se mantiene básicamente en el siglo XXI. El nombre, originado en Salta, Argentina, fue accidental por algunas familias que salieron de su país y residieron en La Paz. En Sucre y Potosí, el verdadero nombre fue «empanada de caldo», que se mantuvo hasta los años 1970. Así figura en otro importante recetario de Sofía Urquidi de Sucre (1917), donde existen más de seis recetas de este condumio. Estos cambios y adaptaciones son bastante frecuentes por la moda que se impone, y a veces se mantienen por largo tiempo.

El libro incluye también las reglas de buenas maneras que recomienda tanto el tipo de platos como el orden de precedencia

El libro incluye también las reglas de buenas maneras que recomienda tanto el tipo de platos como el orden de precedencia en el servicio de las comidas. Seguramente esa normativa era atendida y de gran utilidad para las elites de las alejadas posesiones del imperio. Los tipos de platos se dividen en el primero, que debe ser dulce, especialmente tartas; segundo, los pasteles en fuente o empanadas; tercero, carne asada acompañada de bizcochuelos; cuarto, la olla; los postres vienen después. El orden más estricto debe contemplar la combinación de alimentos dulces y agrios (agrios significa no dulces).

Hay que recordar la pertenencia de esta comida de origen medieval a las normas de siglos anteriores, cuyos sabores parecen un tanto extraños. Algunas de estas características las nombraremos a continuación:

- *Concentración de especias.* La mayoría de las recetas del libro que estudiamos tiene un conjunto de especias que parecen inseparables: azafrán, clavo, canela y pimienta, nuez moscada y comino. Otras especias y hierbas son el orégano, la cebolla, el culantro, el perejil, la yerba buena y el ajo. El vino o vinagre se usa para conseguir el sabor «agraz». Entre las numerosas especias nombradas, todas son utilizadas en el recetario potosino tanto en platos de carne como en dulces.

- *Combinación de lo dulce y lo salado.* Hay pasteles, empanadas, tortas, que llevan diversos elementos salados o agrios, a los que se añade azúcar. Otras recetas combinan las carnes con las frutas.

- *Abundancia de carnes.* Son utilizadas diversas carnes: muchas aves y animales mayores, carneros, terneras, lechones. Y pescados, que no son solamente aquellos que provienen del territorio de Charcas, sino productos importados existentes en el gran mercado de Potosí, que abastece de bienes de otras regiones del mundo.

- *Gran uso de dulces.* En el recetario, la repostería ocupa una gran parte por el enorme gusto de los potosinos por el azúcar proveniente del mundo árabe. Hay cantidad de confituras, alfeñiques, buñuelos, natillas, mazamorras, mazapanes, melindrillos, camotes fritos, gollorías, quesadillas y muchos otros, indispensables como postres y como bocados a determinadas horas del día y la tarde.

En la historia de la comida boliviana, no tendrán continuidad estas combinaciones y aplicaciones que, en efecto, vienen de un mundo antiguo acostumbrado a incrementar los sabores acorde con gustos cultivados en largo tiempo y también a preservar los alimentos de su descomposición mediante el uso sistemático de especias.

Efectivamente, el recetario de doña Josepha se ubica en el último periodo de la Colonia: apenas quedan unos 30 años antes de que se inicien los acontecimientos revolucionarios de 1809 en Charcas que darán origen a Bolivia. Después de la Independencia, a inicios del siglo xix y a lo largo de él, se producen cambios vinculados a la Ilustración y la modernización europeas en todos los ámbitos, incluido el de la gastronomía. En Bolivia, se trata de una transición, según el *Manual de cocina de Manuel Camilo Crespo (circa 1860)*, visible en una contienda entre los restos de la cocina colonial y la moderna que va llegando al país, lo que irá cancelando las grandes y pesadas recetas antiguas, pero manteniendo la comida «boliviana» que ya es notoria en este recetario y corresponde al siglo xviii; en realidad, a los siglos anteriores, pues su conformación fue larga y sostenida.

Para el inicio del siglo xx, como se observa en el libro de recetas de Sofía Urquidi fechado en Sucre, 1917, que corresponde a la elite chuquisaqueña, ha cambiado totalmente la perspectiva, con la influencia determinante de la cocina moderna, en especial la francesa y, en menor medida, la italiana e inglesa.

La revolución gastronómica en América Latina

Así como fue grandiosa la visión de la riqueza obtenida del Cerro Rico y su despliegue en ese territorio y allende los mares, fue terrible la explotación a la que se sometió a los indígenas, con trabajo casi gratuito por el sistema de la mita, «una máquina de esclavitud»⁵.

5. Gabriel René Moreno: *Últimos días coloniales en el Alto Perú*, Juventud, La Paz, 1970.

No despertaron las conciencias en ese periodo, sino mucho más tarde, aunque las rebeliones indígenas tuvieron un trasfondo de profunda protesta.

¿Qué ocurrió con la comida andina que dependía básicamente de granos, maíz, papa, varios tubérculos, charqui o carne seca de llama, pescado, leguminosas y hierbas, el ají como el condimento más estimado y la chicha, bebida alcohólica imprescindible? Es evidente que los indígenas tuvieron que relegar gran parte de sus costumbres y productos alimenticios por las condiciones laborales y económicas. Así fueron quedando atrás sus cultivos de gran desarrollo: mediante tecnologías de riego y aprovechamiento eficiente de los diferentes pisos ecológicos, podían cultivar muy diversos productos en el dilatado territorio que dominaron desde la alta puna, el altiplano, los valles, grandes extensiones de tierras en distintos espacios hasta las zonas cálidas donde podían cultivar frutas, maní y otros productos, e incluso podían recoger mariscos en la costa del Pacífico.

Este sistema agrícola fue sustituido por cultivos intensivos con fines de atender necesidades de poblaciones emergentes siguiendo las políticas de explotación. Pese a la verdadera invasión desde la Península Ibérica de plantas y árboles, frutales, hortalizas y animales, ganado mayor y menor, muchos cultivos americanos sobrevivieron en penosas condiciones, y algunos se encuentran todavía en los rincones de la selva y en medio de los pastos del altiplano. Contribuyó a este fenómeno la importante ocupación que tuvieron las mujeres indígenas desde el principio de la colonización, como encargadas de la venta de los productos alimenticios en los mercados (*khatus*) y de la organización de su transporte entre las zonas rurales de producción y las ciudades. Cronistas como el padre Bernabé Cobo, que además de visitar lugares del Perú, estuvo en La Paz, Chuquisaca y otros sitios, elaboran una larga lista de todo lo que se produce en tierra americana de las semillas que han traído los ibéricos —«a todo ha respondido bien la tierra»—. Los árboles de naranjos y limas, cidra y fruta de este linaje dieron con abundancia, hasta tener montañas y bosques de naranjales⁶. La tierra fue generosa, mientras que los muy diversos recursos naturales que existían antes de la llegada de los peninsulares fueron perdiéndose, incluidos los paisajes de valles fecundos, variedad de bosques, abundante vegetación, considerable fauna silvestre y cantidad de recursos alimenticios de los andinos. Por cierto, los cambios ecológicos producidos en 500 años han roto el equilibrio alcanzado tras un largo proceso de domesticación y han alterado y hecho retroceder la frontera agrícola⁷.

La alimentación de los antiguos andinos según las crónicas fue frugal y no alcanzó el refinamiento y la complejidad de otras cocinas. Una orientación

6. B. Cobo: *Historia del Nuevo Mundo* t. 1, Biblioteca de Autores Españoles, Madrid, 1956.

7. Roger Ravines (comp.): *Tecnología andina*, Instituto de Estudios Peruanos, Lima, 1978.

colectivista priorizaba las políticas agrícolas y de seguridad alimentaria para toda la población; para tal efecto, existía el trabajo obligatorio y se desarrollaron tecnologías de almacenamiento de alimentos. Probablemente influyó el hecho de no tener contactos con otras civilizaciones. Por otro lado, la comida andina tiene un alto contenido simbólico y ritual relacionado con la agricultura y la vida social.

En el amplio campo de la alimentación, las condiciones fueron en cierta forma diferentes de las de la vida política, permitieron un mayor contacto y tuvieron rendimiento, en primer lugar, por la inmediata utilidad de la comida y por su cercanía entre patrones e indígenas, que convivían en sus ocupaciones en muchos ámbitos.

Una adopción de alimentos de gran envergadura hasta constituir la comida que en Bolivia se conoce y se consume siglos después significó la participación de ambos lados, tanto en la selección y adopción de los productos como de sus tecnologías. Hubo un largo periodo de acostumbamiento, como afirma el testimonio de Pedro Ramírez del Águila sobre el uso del ají en Charcas que ya estaba generalizado hacia 1639, en comidas indígenas y mestizas (en locros, pepianes, capachiscas, labas, tamales y llaguariscos) entre criollos y chape-tones⁸. Es posible entonces pensar que se dio un aprendizaje y aculturación de ambos lados, en la apropiación de los elementos alimenticios y los propios procedimientos y sabores.

La desestructuración de los sistemas andinos por la fuerza del régimen colonial y la explotación de la fuerza humana, además de la negación de su cultura, no alcanzó, sin embargo, a tener como resultado la desaparición del mundo nativo. Complejos procesos de simbiosis, mestización y resistencia empezaron a conformar desde el principio distintas realidades.

En el ámbito de la cultura, la represión contra la religión y las creencias nativas fue muy severa e inmisericorde, al tener como uno de los objetivos la evangelización de las poblaciones indígenas. Solo a través de la simbiosis pudieron sobrevivir las creencias prohibidas. Pero a la vez, se enquistaron en las representaciones del más alto nivel que se encuentran en el arte religioso católico.

La revolución gastronómica más conocida fue la que se produjo en Europa en el marco de la internacionalización y colonización, con la llegada de productos americanos y la transformación de su comida; algunos productos se convirtieron en codiciados e imprescindibles, como el tomate, el cacao, el

**La comida andina
tiene un alto
contenido simbólico
y ritual relacionado
con la agricultura
y la vida social**

8. P. Ramírez del Águila: *Noticias políticas de Indias y relación descriptiva de la Ciudad de La Plata Metropoli de las Provincias de los Charcas y nuevo Reyno de Toledo en las Occidentales del Gran Imperio del Piru, 1639*, Universidad de San Francisco Xavier, Sucre, 1978.

maní y, principalmente, la papa. Estos alimentos modificaron radicalmente la comida de todos los países europeos.

Es menos visible la revolución que se produjo al mismo tiempo en tierras americanas, donde se conformó una cocina mestiza de gran riqueza al incorporarse productos llegados de Europa, muchos de los cuales provenían del África y el mundo árabe⁹.

A siglos de la colonización, tenemos un panorama distinto, debido a los nuevos modelos de internacionalización y globalización en el siglo XXI, más los inmensos logros de la tecnología, cuando las transformaciones producidas en la gastronomía de los países de la actual América Latina han generado una verdadera revolución de la alimentación hispano-lusitana en este periodo de la globalización del siglo XXI que posee características inéditas. No solo los grandes productos conocidos desde el principio de la colonización, como la papa, el tomate, el cacao, el maní, el ají y otros, han transformado la comida europea y mundial, sino que se han creado en este continente nuevos menús a partir del uso de productos propios, merced al descubrimiento o redescubrimiento de formas de preparación, presentación, experimentación y valorización. Solo citemos al Perú, Colombia, Brasil o Argentina, que están compitiendo en Europa y Estados Unidos para mostrar sus nuevos sabores.

Esta gigantesca cocina criolla hispanoamericana está comprometida en el rescate de la comida de origen indígena. Las nuevas generaciones de *chefs* están investigando, redescubriendo y produciendo en asociación con los comunarios de diferentes regiones sus alimentos ancestrales que habían sido olvidados o dejados sin uso. Pero fundamentalmente contamos con los productos ya consagrados en el mundo, como la quinua, el amaranto, la almendra y el maní. Y con cantidad de frutas exóticas exquisitas de tierras bajas, como el copozú, guapurú, guapomó, achachairú, totaí y otros.

Estos proyectos alimenticios están en lucha con la comida llamada «basura», que goza de aparatos de publicidad mundial. Los productos americanos pueden convertirse en grandes atractivos para la industria alimentaria que se encuentra en desarrollo en los países de la región y forma parte del patrimonio cultural. ☒

9. B. Rossells Montalvo: *La gastronomía en Potosí y Charcas: siglos XVIII, XIX y XX. En torno a la historia de la cocina boliviana* [1995], 7ª ed., Fundación Xavier Albó, La Paz, 2022.

La carne y el cambio social

Perspectivas sociológicas sobre el consumo y la producción de animales

Frithjof Nungesser / Martin Winter

¿Por qué ha pasado tanto tiempo para que la investigación sociológica considerase como temas importantes la comida y el comer en general, así como la carne en particular? Recientes estudios, en diálogo con algunos textos clásicos, permiten profundizar en aspectos como la relación entre carne, género y clase, y en otras cuestiones vinculadas a la forma de comer y de producir alimentos, en medio de diversos movimientos que se enfocan en el sufrimiento animal y la defensa del ambiente.

El significado sociológico de la carne

La carne es un objeto crucial de la investigación sociológica. El consumo de carne tiene un rol significativo en el suministro de alimentos de las sociedades modernas. Sin embargo, la importancia de la carne no se limita a su valor nutricional. La preparación y el consumo de platos con carne

Frithjof Nungesser: es profesor en el Instituto de Sociología de la Universidad de Graz. Sus investigaciones se centran en la teoría social, la historia de la sociología, la sociología cultural, la antropología y la sociología de la violencia.

Martin Winter: es sociólogo. Actualmente enseña e investiga en el Instituto de Sociología de la Universidad Técnica de Darmstadt. Está especializado en sociología cultural, estudios sobre ciencia y tecnología, sociología del género e investigación social cualitativa.

Palabras claves: animales, carne, género, matanza, sociología.

Nota: la versión original de este artículo, en inglés, se publicó en *Österreichische Zeitschrift für Soziologie* vol. 46 N° 2, 2021, con el título «Meat and Social Change: Sociological Perspectives on the Consumption and Production of Animals». Traducción: Carlos Díaz Rocca.

están vinculados a tradiciones y normas culturales, a identidades colectivas e individuales, así como a relaciones de género y concepciones de salud, pureza o naturalidad. La *producción* de carne está relacionada con numerosos problemas ecológicos, la cría y faena de miles de millones de animales, condiciones laborales precarias y problemas de salud pública (como lo demuestra, por ejemplo, la pandemia de coronavirus). Además, tanto el consumo como la producción de carne están vinculados a diversas dinámicas de transformación y conflicto: las innovaciones técnicas y científicas, así como las decisiones políticas y económicas, transforman la agricultura y la producción de carne y generan una productividad sin parangón, pero también consecuencias ambientales sin precedentes. La «normalidad» del consumo de carne sigue expandiéndose por todo el mundo y ya no es exclusiva del Norte global. Mientras tanto, en las sociedades occidentales, los problemas relacionados con la carne se convierten cada vez más en tema de debates públicos y luchas sociales.

A pesar de las diversas y graves implicancias y consecuencias de la producción y el consumo de carne, el debate sociológico sobre la carne es bastante nuevo. A primera vista, esto puede resultar sorprendente, dado que algunos

Algunos autores clásicos de la sociología ya abordaban aspectos importantes de la producción y el consumo de carne

autores clásicos de la sociología ya abordaban aspectos importantes de la producción y el consumo de carne. Norbert Elias, por ejemplo, afirma que «las actitudes de la gente hacia el consumo de carne (...) son muy esclarecedoras en cuanto a la dinámica de las relaciones humanas y las estructuras de la personalidad»¹. La cambiante relación de las diferentes clases sociales con la faena de animales, así como con la preparación y consumo de carne, son frecuen-

tamente abordados por Elias en sus análisis del «proceso de civilización». Además, en su trascendental estudio plasmado en el libro *La distinción*, Pierre Bourdieu arroja luz sobre el carácter distintivo de tipos específicos de carne y destaca el vínculo crucial entre consumo de carne, clase y género². A pesar de estas nociones clásicas, la sociología desatendió durante mucho tiempo el sector agroalimentario como tema de investigación. Recién en los

1. N. Elias: *The Civilizing Process: Sociogenetic and Psychogenetic Investigations* [1939], Blackwell, Oxford, 2000, p. 100. [Hay edición en español: *El proceso de civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, FCE, Ciudad de México, 2015].

2. Pierre Bourdieu: *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*, Harvard UP, Cambridge, 1984. [Hay edición en español: *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Taurus, Madrid, 2012].

últimos años ha surgido en la disciplina una creciente atención por el tema de los alimentos y la nutrición³. A raíz del mayor compromiso sociológico con la comida, se han publicado varios trabajos relevantes dedicados al tema de la carne⁴.

¿Por qué ha pasado tanto tiempo para que la investigación sociológica considerase como temas importantes la comida y el comer en general, así como la carne en particular? En nuestra opinión, se pueden identificar dos razones principales, al menos en lo que respecta a la producción en lengua alemana. La primera razón es que, durante mucho tiempo, los alimentos, el comer y la nutrición fueron concebidos predominantemente como fenómenos biológicos que debían ser estudiados por las ciencias naturales. Sin embargo, los enfoques científicos se centran en las «necesidades biológicas» de los cuerpos y tienden a ignorar las dimensiones sociales, culturales y ecológicas de los alimentos y del comer⁵. Por lo tanto, las preguntas sobre cómo las personas alimentan sus cuerpos y cómo el cuerpo procesa los alimentos se ven como una cuestión de «naturaleza» que no interfiere con los procesos sociales y culturales⁶. Por el contrario, en los primeros trabajos importantes sobre sociología del comer, publicados en la década de 1990, la comida se conceptualizaba como un fenómeno tanto natural como social y cultural⁷. Las innovadoras ideas de Eva Barlösius ofrecen un marco teórico para entender la relación entre comida, cuerpo y sociedad y abrir la división naturaleza/cultura al debate sociológico⁸. Especialmente en lo que respecta a la carne, se hace evidente la importancia

3. Tanja Paulitz y M. Winter: «Ernährung in kultursoziologischer Perspektive» en Stephan Moebius, F. Nungesser y Katharina Scherke (eds.): *Theorien – Methoden – Felder*, Springer, Berlín, 2019.

4. Por ejemplo, Jana Rückert-John y Melanie Kröger (eds.): *Fleisch. Vom Wohlstandssymbol zur Gefahr für die Zukunft*, Nomos, Baden-Baden, 2019. V. reseña de Lotte Rose en *Österreichische Zeitschrift für Soziologie* vol. 46 Nº 2, 6/2021.

5. Existe un debate en la ciencia de la nutrición sobre el alcance de esta disciplina. Algunos autores exigen un enfoque más holístico que incluya aspectos biológicos, sociales y ecológicos de la nutrición (por ejemplo, la «Declaración de Giessen» en Claus Leitzmann y Geoffrey Cannon: «Die Gießener Erklärung zum Projekt ‘Die Neue Ernährungswissenschaft’» en *Ernährungs Umschau* vol. 52 Nº 2, 2006.

6. T. Paulitz y M. Winter: «Ernährung» en Michael Meuser, Robert Gugutzer y Gabriele Klein (eds.): *Handbuch Körpersoziologie*, Springer, Wiesbaden, 2022.

7. E. Barlösius: «Anthropologische Perspektiven einer Kultursoziologie des Essens und Trinkens» en Alois Wierlacher, Gerhard Neumann y Hans Juergen Teuteberg (eds.): *Kulturthema Essen*, Akademie Verlag, Berlín, 1993; y *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Juventa, Weinheim, 2011.

8. T. Paulitz y M. Winter: «Ernährung und (vergeschlechtlichte) Körper diesseits dichotomer Kategorien. Theoretische Sondierungen zur Untersuchung des ‘Stoffwechsels’ von Gesellschaft und Natur» en *Leviathan* vol. 45 Nº 3, 2017.

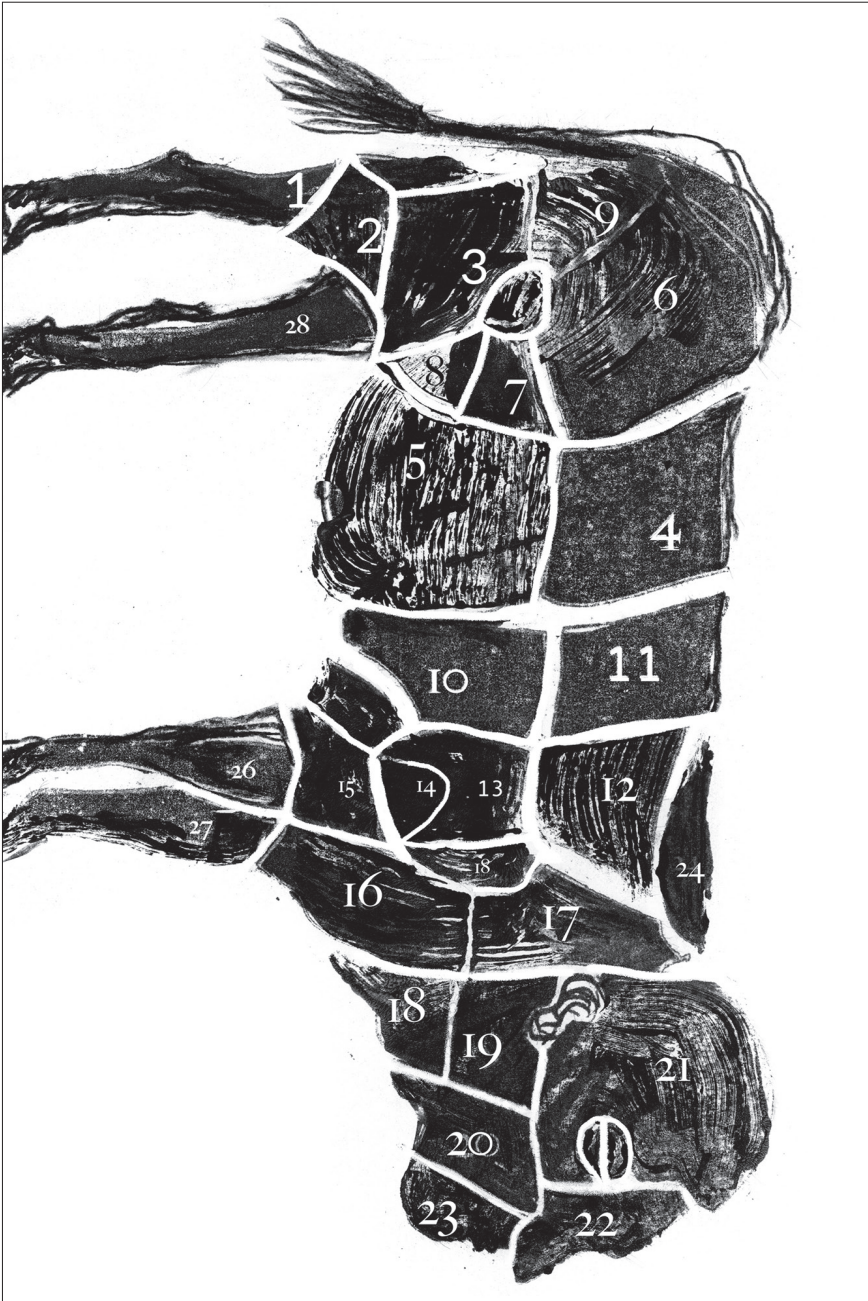
de tal perspectiva sociológica del conocimiento nutricional. Por ejemplo, tanto en el pasado como en el presente, las dietas sin carne a menudo han sido recibidas con escepticismo debido a una suerte de sabiduría popular nutricional que la concibe como indispensable para una dieta equilibrada y un cuerpo sano. Solo desde un punto de vista sociológico resulta evidente que discusiones como esta no se refieren únicamente al cálculo correcto de los valores nutricionales o las necesidades fisiológicas. El conocimiento nutricional, así como los debates relacionados con la comida, están más bien conectados con ideas culturales específicas sobre naturalidad, salud o género y, por lo tanto, con las jerarquías sociales y las relaciones de poder.

La segunda razón es que, en general, la comida y la nutrición se han convertido en objetos de mayor atención tanto en el discurso público como en la vida cotidiana. Este aumento de la atención se corresponde con marcados cambios en los patrones dietarios, la difusión y ruptura de tradiciones culinarias y el florecimiento de dietas alternativas⁹. Con el tiempo, las prácticas de preparación y consumo de comida perdieron su carácter de obviedad y apareció el «tema moderno de la elección de los alimentos»¹⁰. Desde un punto de vista sociológico, este cambio en la relación con la comida puede interpretarse como resultado de transformaciones más amplias de la sociedad. En general, se remonta a la pluralización e individualización de los estilos de vida que permitieron distanciarse de las tradiciones culinarias¹¹. El surgimiento de los valores posmaterialistas y el consumismo también fomentó una relación más reflexiva con el consumo de alimentos. En las últimas décadas, al menos en ciertos ámbitos, las visiones morales o políticas del mundo se

9. Estos cambios no se han limitado a *qué* comen las personas sino también a *cómo* comen. Salir a comer, comer comida para llevar (no solo durante la pandemia) y la comida preparada modifican profundamente las prácticas alimentarias. Por un lado, esto significa un declive de escenarios tradicionales tales como la comida en familia (Gesa Schönberger y Barbara Methfessel: «Einführung» en G. Schönberger y B. Methfessel (eds.): *Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust?*, Springer, Wiesbaden, 2011, pp. 7-8). Por otro lado, la tendencia a comer en público amplifica la importancia de las representaciones simbólicas de la comida (J. Rückert-John, René John y Jan Niessen: «Nachhaltige Ernährung außer Haus – der Essalltag von Morgen» en Angelika Ploeger, Gunther Hirschfelder y G. Schönberger (eds.): *Die Zukunft auf dem Tisch*, vs, Wiesbaden, 2011, pp. 42-43).

10. John Coveney: *Food, Morals and Meaning: The Pleasure and Anxiety of Eating*, Routledge, Londres, 2006.

11. Piia Jallinoja, Markus Vinnari y Mari Niva: «Veganism and Plant-Based Eating: Analysis of Interplay between Discursive Strategies and Lifestyle Political Consumerism» en Magnus Bostrom, Michele Micheletti y Peter Oosterveer (eds.): *The Oxford Handbook of Political Consumerism*, Oxford UP, Nueva York, 2019, p. 160.



tradujeron cada vez más en «actos políticos no electorales»¹², como es el caso de la decisión de comprar y consumir solo ciertos tipos de alimentos¹³. Además, los cambios en los hábitos alimentarios pueden entenderse como un ejemplo de la transferencia «neoliberal» de riesgos sociales de lo colectivo a lo individual¹⁴. En un marco neoliberal, la responsabilidad por las consecuencias de la producción agrícola y ganadera se traslada al comportamiento de los individuos en tanto consumidores. Vivir de forma saludable y respetuosa con el medio ambiente y los animales se convierte, así, en una cuestión de responsabilidad individual y de gestión de riesgos¹⁵. La persistencia de las dietas vegetarianas y veganas es el proceso más destacado en el campo del cambio nutricional. Los nutricionistas y expertos en estilos de vida vegetarianos Claus Leitzmann y Markus Keller informan que en la década de 1980 menos de 1% de la población alemana se consideraba vegetariana¹⁶. En la Alemania actual, según el último informe sobre nutrición, cerca de 6% de la población alemana es vegetariana¹⁷; los últimos datos de los estudios de mercado sugieren incluso un porcentaje de 9,2% de vegetarianos y de 1,6% de veganos¹⁸. Además, evolucionó una nueva categoría de consumidores entre las rígidas definiciones de vegetarianismo y veganismo y más allá de ellas: el flexitarismo¹⁹.

Como muestran estas observaciones, en los últimos años diferentes acontecimientos dentro de las ciencias sociales, el discurso público y la vida cotidiana señalaron la importancia sociológica de la carne. Tres aspectos

12. Lauren Copeland: «Value Change and Political Action» en *American Politics Research* vol. 42 N° 2, 2014, p. 258.

13. P. Jallinoja, M. Vinnari y M. Niva: ob. cit.; Stephan Lorenz: «Biolebensmittel und die 'Politik mit dem Einkaufswagen'» en Jörn Lamla y Sighard Neckel (eds.): *Politisierter Konsum – konsumierte Politik*, vs, Wiesbaden, 2006.

14. Stephan Lessenich: *Die Neuerfindung des Sozialen. Der Sozialstaat im flexiblen Kapitalismus*, Transcript, Bielefeld, 2008.

15. Karl-Michael Brunner: «Der Ernährungsalltag im Wandel und die Frage der Steuerung von Konsummustern» en A. Ploeger, G. Hirschfelder y G. Schönberger (eds.): *Die Zukunft auf dem Tisch*, cit., p. 203; M. Winter: «Vegan – Fit – Männlich. Veganismus zwischen Selbstoptimierung und hegemonialer Männlichkeit» en J. Rückert-John y M. Kröger (eds.): *Fleisch*, cit.

16. C. Leitzmann y M. Keller: *Vegetarische Ernährung*, Ulmer, Stuttgart, 2010, p. 17.

17. Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura (BMEL): «Deutschland, wie es isst. Der BMEL-Ernährungsreport 2019», 2019, p. 5, disponible en <www.bmel.de/sharedDocs/downloads/DE/Broschuere/ernaehrungsreport2019.pdf>.

18. Instituto de Demoscopia Allensbach (ifd): «AWA 2020. Allensbacher Marktanalyse Werbeträgeranalyse. Essen und Trinken», 2020, p. 81, disponible en <www.ifd-allensbach.de/fileadmin/AWA/AWA2020/codebuchausschnitte/AWA2020_codebuch_essen_und_Trinken.pdf>.

19. Daniel Kofahl y Theresa Weyand: «Halb vegan, halb vegetarisch, aber auch mal Huhn – soziologische Aspekte des Fleisch-essens und Fleisch-Verzichts in der Gegenwartsgesellschaft» en *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie* vol. 64 N° 2, 2016.

revisten especial importancia en este sentido: en primer lugar, quedó claro que el consumo de carne no está predeterminado «por la naturaleza», sino inducido, regulado y restringido social y culturalmente. En segundo lugar, quedó en evidencia que la producción de carne debe entenderse en el marco de relaciones humanos-animales específicas de cada cultura, así como en contextos políticos y económicos. En tercer lugar, resulta obvio que, con el tiempo, el consumo y la producción de carne se han transformado en prácticas controvertidas que son un elemento crucial de luchas políticas, morales y ambientales. En las siguientes tres secciones, describimos brevemente cada uno de los aspectos que abordamos como las «tres D» de la carne: distinción, dominación y disonancia. Discutimos cómo el consumo y la producción de carne, así como la lucha por la carne, están relacionados con fuerzas impulsoras centrales del cambio social.

La producción de carne debe entenderse en el marco de relaciones humanos-animales específicas de cada cultura

Distinción: el consumo de carne

Para arrojar luz sobre la importancia social del consumo de carne, *la comida* es un buen punto de partida. Georg Simmel enfatiza, en un ensayo clásico, la importancia de la comida como institución social²⁰. Como sostiene Simmel, la comida no puede reducirse a la satisfacción de necesidades biológicas. Más bien, comer juntos conecta la nutrición del cuerpo con procesos de integración social y con la estetización de prácticas cotidianas. Simmel distingue entre el «alimento como sustancia» y la «forma de consumirlo»²¹. Luego se enfoca en los aspectos formales y describe cómo, especialmente en «círculos educados», la comida se convierte en una actividad altamente estetizada que está «esquematisada y regulada en un nivel supraindividual»²². Como muestra Mary Douglas en otro estudio clásico, la perspectiva sociológica de los alimentos no se limita a sus dimensiones formales y estéticas²³. En su análisis estructuralista, decodifica la composición de la comida misma. Acuña la fórmula de una

20. G. Simmel: *Simmel on Culture: Selected Writings*, Thousand Oaks / SAGE, Londres-Nueva Delhi, 1997.

21. *Ibid.*, p. 131.

22. *Ibid.*, p. 132.

23. M. Douglas: «Deciphering a Meal» en *Daedalus* vol. 101 Nº 1, 1972.

comida como «a + 2b», donde «a es el elemento destacado y b el elemento no destacado». La carne suele ser de categoría «a». Si bien Douglas no equipara la categoría «a» con la carne, el antropólogo Nick Fiddes explica que solo una comida que contiene carne es considerada comúnmente «comida de verdad»²⁴. Además, como ya señaló Simmel, la comida refleja la jerarquía de la camaradería de mesa²⁵. Monika Setzwein señala que, dentro de las familias, el jefe de familia (comúnmente un varón) suele ser el primero en servirse el mejor trozo de carne asada²⁶. Así, la carne debe ser considerada no solo como el ingrediente central de las dietas contemporáneas, sino también como un elemento crucial en las prácticas alimentarias distintivas: la cantidad total y los tipos de carne, así como la forma de preparación y consumo, difieren y diferencian a los grupos sociales.

El consumo de carne y su poder distintivo están estrechamente ligados al surgimiento y desarrollo de la sociedad capitalista e industrializada. Sobre la base de estadísticas sobre faenas, el historiador social alemán Hans Jürgen Teuteberg muestra que el consumo de carne aumentó «sorprendentemente en paralelo a la industrialización»²⁷. Antes del surgimiento del capitalismo, Norbert Elias sostiene que el consumo de carne estaba reservado a la clase alta secular, que comía cantidades «extraordinariamente elevadas» de carne²⁸. Por el contrario, el clero, en especial en los monasterios, se abstenía de comer carne y tildaba de glotonería la cantidad de carne consumida en las clases seculares. Las clases bajas medievales, nuevamente, sufrieron la escasez general de alimentos. Por lo tanto, la carne era un alimento distintivo antes del capitalismo, pero luego su papel cambió drásticamente. A lo largo del siglo XIX, la disciplina de las ciencias de la nutrición ganó importancia como institución social para la transmisión de conocimientos relacionados con los alimentos. Dos aspectos son aquí de especial importancia. En primer lugar, como lo muestra Ole Fischer, la concepción de la carne cambió significativamente: a medida que el conocimiento nutricional viró hacia un modelo bioquímico, la carne dejó de ser considerada un alimento difícil de

24. N. Fiddes: *Meat: A Natural Symbol*, Routledge, Londres-Nueva York, 1991, p. 14.

25. G. Simmel: ob. cit., p. 131; Michael Symons: «Simmel's Gastronomic Sociology: An Overlooked Essay» en *Food and Foodways* vol. 5 Nº 4, 1994, p. 347.

26. M. Setzwein: *Ernährung – Körper – Geschlecht. Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext*, vs, Wiesbaden, 2004, p. 213.

27. H.J. Teuteberg: «Der Fleischverzehr in Deutschland und seine strukturellen Veränderungen» en H.J. Teuteberg (ed.): *Unsere tägliche Kost*, Franz Steiner, Münster, 1988, pp. 63-73. Las citas de la bibliografía en alemán han sido traducidas por los autores.

28. N. Elias: ob. cit., p. 100.

digerir para pasar a ser un alimento saludable y nutritivo²⁹. Además, debido a su cantidad de proteínas, comenzó a ser considerada necesaria para el crecimiento muscular. Esto, a su vez, dio lugar a una connotación masculina de la carne, porque la fuerza física era considerada especialmente una necesidad para los trabajadores varones. En segundo lugar, se movilizó biopolíticamente la ciencia nutricional para calmar el conflicto social. El conocimiento nutricional se utilizó para calcular las raciones de alimentos (*Kostsätze*) y justificar así científicamente el suministro de alimentos a los trabajadores³⁰. Por ejemplo, el nutricionista Carl Voit (1831-1908) recomendó que especialmente los trabajadores tenían que consumir grandes cantidades de proteínas. Para lograrlo, en sus directrices la carne estaba reservada a los varones³¹. Por tanto, el aumento general del consumo de carne está ligado al establecimiento de una sociedad de clases capitalista y a la asignación de trabajos manuales duros a los varones. En las sociedades industrializadas, la carne se transforma entonces en una mercancía de masas y su connotación masculina se perpetúa y persiste culturalmente³².

Solo en el contexto de una mayor disponibilidad y asequibilidad de la carne se pueden entender las bien conocidas observaciones de Bourdieu sobre los diferentes gustos y prácticas alimentarias. En sus estudios de la sociedad francesa de la década de 1960, Bourdieu compara los patrones de consumo de diferentes clases y fracciones de clases³³. Sobre la base de esta comparación, yuxtapone un «gusto de necesidad» y un «gusto de lujo». Mientras que el «gusto de necesidad» es característico de las clases dominadas, que prefieren «alimentos pesados, grasosos y que engordan», el «gusto de lujo», típico de las clases dominantes, no se centra únicamente en la forma y el modo de consumo sino también en los diferentes alimentos. Como muestran Bourdieu y otros sociólogos, esta diferenciación de gustos se aplica en especial a la carne, que está

El conocimiento nutricional se utilizó para calcular las raciones de alimentos y justificar así científicamente el suministro de alimentos a los trabajadores

29. O. Fischer: «Männlichkeit und Fleischkonsum. Historische Annäherungen an eine gegenwärtige Gesundheitsthematik» en *Medizinhistorisches Journal* vol. 50 N^o 1, 2015.

30. E. Barlösius: *Soziologie des Essens*, cit., pp. 60-62.

31. Lisa Mense: «Gesunde Ernährung im Kontext von Lebensstilen und Geschlecht» en *Zeitschrift für Frauenforschung und Geschlechterstudien* vol. 25 N^o 1, 2007; Christian Pfister y Kaspar Staub: «Die Geburt des Schlankheitsideals» en *Tabula* N^o 3, 2006, p. 5.

32. M. Winter: «Fruchtfleisch?! Kapitalismus, Geschlecht und Ernährung» en *Avenue* N^o 5, 2018.

33. P. Bourdieu: ob. cit., pp. 175-193.

estrechamente conectada tanto con la clase como con el género. Basándose en el trabajo de Bourdieu, Petra Frerichs y Margareta Steinrücke sostienen en un estudio comparativo de entrevistas a personas de diferentes clases que la carne como «alimento del poder masculino» es una «señal de separación» entre los consumidores proletarios y otros consumidores³⁴. Según esta visión bourdiana, los miembros de las clases bajas prefieren tipos de carne toscos y grasosos, como la de cerdo, mientras que los miembros de las clases altas prefieren carnes «más magras, más ligeras (más digeribles) y que no engordan»³⁵, tipos de carne como ternera, oveja, cordero y, especialmente,

**Bourdieu subraya
el vínculo entre
carne, masculinidad
y trabajo duro**

pescado, que Bourdieu interpreta como absolutamente «no proletarios»³⁶. Así, de modo similar a como lo hace en los estudios históricos, Bourdieu subraya el vínculo entre carne, masculinidad y trabajo duro: «La carne, alimento nutritivo por excelencia, fuerte y fortificante, que da vigor, sangre y salud, es el plato para los varones, que toman una segunda ración, mientras que las mujeres se satisfacen con una pequeña ración»³⁷. Sin embargo, es importante destacar que, en los estratos medios y altos de la sociedad, Bourdieu identifica diferencias importantes en el interior de las clases. Las fracciones de clase en las que domina el capital económico tienden a vivir la vida al máximo, mientras que aquellas fracciones más ricas en capital cultural cultivan un elemento «ascético» en su estilo de vida, que suele incluir una «dieta controlada»³⁸. Aquí, Bourdieu toca otra dimensión crucial del consumo de carne sobre la que, sin embargo, no se explaya. Se remite a mencionar puntualmente el vegetarianismo como un elemento de «contracultura» y lo interpreta como un «esfuerzo desesperado por desafiar la gravedad del campo social»³⁹.

Para integrar los estilos de vida sin carne de modo sistemático a un marco bourdiano, Barlösius agrega un tercer gusto al dualismo de Bourdieu⁴⁰. El «estilo natural de alimentación», afirma, se caracteriza por una fuerte orientación ascética y está sostenido en imperativos morales. Sobre la base de esta tesis, la abstinencia en el consumo de carne también puede verse como un

34. P. Frerichs y M. Steinrücke: «Kochen – ein männliches Spiel? Die Küche als geschlechts- und klassenstrukturierter Raum» en Irene Dölling y Beate Kraus (eds.): *Ein alltägliches Spiel. Geschlechterkonstruktion in der sozialen Praxis*, Suhrkamp, Fráncfort del Meno, 1997, p. 252.

35. P. Bourdieu: ob. cit., p. 177.

36. *Ibid.*, p. 190.

37. *Ibid.*, p. 192.

38. *Ibid.*, p. 213.

39. *Ibid.*, p. 370.

40. E. Barlösius: *Soziologie des Essens*, cit., pp. 117-118.

modo de distinción⁴¹. Se utilizan procesos de distinción ascética, moral o ecológica para explicar que, en la actualidad⁴², por lo menos ciertos sectores de las clases media y alta consumen bastante menos carne que las clases menos privilegiadas⁴³. Además, en múltiples discursos contemporáneos el consumo de carne es cuestionado por sus consecuencias éticas, ecológicas y para la salud⁴⁴. En este contexto, surge la pregunta de cómo se podrían cambiar los patrones de consumo centrados en la carne. Debido a los fuertes vínculos simbólicos de este producto, esto implica estrategias complejas para interferir con las prácticas alimentarias⁴⁵. Laura Einhorn analiza críticamente la bibliografía que trata la relación entre clase social y consumo de carne y la probabilidad de cambiar la dieta⁴⁶. Hasta ahora, afirma, la investigación se ha centrado principalmente en las correlaciones estadísticas entre consumo de carne y clase. Sin embargo, se ha prestado poca atención a la cuestión de cómo las diferencias de clase podrían explicar las distintas inclinaciones y oportunidades para un cambio de dieta. Basándose en múltiples entrevistas cualitativas, Einhorn muestra que la transición a una dieta sin carne depende en gran medida de recursos financieros y no financieros que están distribuidos de manera desigual. Por lo tanto, las clases altas son las que más probablemente cambiarán sus dietas.

La carne no solamente es percibida como un alimento masculino porque se la asocia a la idea de que es necesaria para la formación de músculo. En su exhaustivo estudio sobre los significados simbólicos de la carne, Carol Adams sostiene que el dominio patriarcal está fuertemente vinculado al dominio humano sobre los animales⁴⁷. Describe analogías semánticas entre

41. P. Jallinoja, M. Vinnari y M. Niva: ob. cit., p. 170.

42. Sighard Neckel: «Ökologische Distinktion. Soziale Grenzziehung im Zeichen von Nachhaltigkeit» en S. Neckel et al. (eds.): *Die Gesellschaft der Nachhaltigkeit. Umrisse eines Forschungsprogramms*, Transcript, Bielefeld, 2018.

43. En un análisis de datos de encuestas representativas, Laura Einhorn presenta una notable información estadística sobre los hábitos contemporáneos de consumo de carne. Según lo que muestra, el consumo de carne disminuye a medida que aumentan los niveles de capital cultural (en forma de educación formal). L. Einhorn: «Food, Classed? Social Inequality and Diet: Understanding Stratified Meat Consumption Patterns in Germany», tesis de doctorado, Universidad de Colonia, 2020, p. 40.

44. P. Jallinoja, M. Vinnari y M. Niva: ob. cit., pp. 158-160.

45. J Rückert-John: «Meat Consumption and Sustainability: How Might It Be Possible to Change the Behavior of Consumers?» en Hans K. Biesalski et al. (eds.): *Sustainable Nutrition in a Changing World*, Springer, Cham, 2017, pp. 111-124.

46. L. Einhorn: «Meat Consumption, Classed?» en *Österreichische Zeitschrift für Soziologie* vol. 46 Nº 2, 6/2021.

47. C. Adams: *The Sexual Politics of Meat: A Feminist-Vegetarian Critical Theory*, Continuum, Nueva York, 2010.

la violencia contra las mujeres y la violencia contra los animales, que se vuelven especialmente obvias en la publicidad sexualizada de la carne⁴⁸. Con respecto a la masculinidad, se necesita una visión más compleja de su relación con la carne: las diferentes actitudes hacia la carne varían, por ejemplo, entre diferentes construcciones de masculinidad que guardan entre sí una relación jerárquica. Jeffery Sobal propone diferenciar entre el «hombre fuerte», que come mucha carne para ganar fuerza muscular, el «hombre sano», que reduce el consumo de carne, y el «hombre rico», que consume carne de alta calidad⁴⁹. Además, Winter describe una

Con respecto a la masculinidad, se necesita una visión más compleja de su relación con la carne

«masculinidad compasiva» con los estilos de alimentación veganos⁵⁰. Si bien la persistencia de la connotación masculina de la carne ha sido bien investigada, Ricarda Kramer puede demostrar que el menor consumo de carne de las mujeres (en comparación con los hombres), al que Bourdieu aludió someramente, está regulado por su connotación de ser un riesgo para la salud y el atractivo del cuerpo femenino⁵¹. En un análisis cualitativo de revistas femeninas, muestra cómo se regulan la cantidad e incluso los tipos de carne: las mujeres –siguiendo el discurso de estas revistas– deberían comer preferentemente carnes consideradas saludables y magras, como aves o pescado, y no carnes rojas.

Dado que la mayoría de las investigaciones se centran en las relaciones e intersecciones del consumo de carne con la clase y el género, desde nuestra perspectiva es necesaria una mayor investigación para entender cómo otras categorías de diferenciación social y desigualdad, como la etnia o la generación y la edad, se relacionan con la carne. En ese sentido, Larissa Deppisch describe cómo el cerdo se ha convertido en un símbolo de la propaganda racista antimusulmana en Europa⁵². Los políticos conservadores y de (extrema) derecha exigen el derecho a comer carne de cerdo en cantinas de empresas y colegios, a pesar de que tal derecho nunca ha sido negado. Otra investigación estudia los efectos de las tiendas de alimentos «étnicos» en sus

48. V. tb. Anja Tritteltvitz: «Wer is(s)t das Fleisch? Über die Inszenierung nicht-menschlicher Tiere und Frauen als verzehrbare Sexualware» en Jennifer Grünewald y A. Tritteltvitz (eds.): *Ernährung und Identität*, Ibidem, Stuttgart, 2020.

49. J. Sobal: «Men, Meat, and Marriage: Models of Masculinity» en *Food and Foodways* vol. 13 Nº 1, 2005.

50. M. Winter: «Vegan – Fit – Männlich», cit.

51. R. Kramer: «'Wenn es unbedingt Fleisch sein muss ...' – Fleischkonsum in deutschen Frauenzeitschriften» en *Österreichische Zeitschrift für Soziologie* vol. 46 Nº 2, 6/2021.

52. L. Deppisch: «'Frikadellenkrieg'. Schweinefleischkonsum als biopolitisches Regulierungsinstrument des Neo-Rassismus» en J. Rückert-John y M. Kröger (eds.): *Fleisch*, cit.

entornos urbanos. Se argumenta que allí se ofrecen alternativas vegetarianas a la carne, como el falafel, y pueden describirse como un factor impulsor de la gentrificación, ya que atraen a clientes con un alto capital cultural⁵³. Estudios como estos demuestran cómo el consumo de carne y de alternativas a la carne se interrelaciona con un amplio espectro de diferenciaciones y desigualdades sociodemográficas.

Dominación: la producción de carne

Las perspectivas sociológicas también contribuyen a una comprensión mejor y más matizada de la producción de carne. Identificamos tres líneas de investigación que son de particular importancia.

En primer lugar, la cría de ganado y la producción de carne son aspectos cruciales dentro del contexto más amplio de las relaciones humanos-animales específicas de una cultura que, a su vez, están moldeadas por historias culturales y sociales específicas. Un punto central de las discusiones recientes en antropología cultural es el hecho de que los colectivos humanos se relacionan con otras especies de maneras fundamentalmente diferentes. En su innovador estudio «Más allá de naturaleza y cultura», el antropólogo francés Philippe Descola sostiene que todos los colectivos organizan sus relaciones con otras especies de acuerdo con una de cuatro ontologías: naturalismo, analogismo, animismo o totemismo⁵⁴. Según Descola, en las sociedades occidentales las relaciones entre humanos y animales están organizadas por una ontología naturalista. Por un lado, esa ontología se caracteriza por el hecho de que otros seres son percibidos como similares con respecto a su apariencia exterior y naturaleza corporal, o sea, con respecto a sus «fiscalidades». Por otro lado, con respecto a los sentimientos, la subjetividad o la reflexividad —es decir, con respecto a las «interioridades»—, la ontología naturalista occidental conceptualiza a los humanos como radicalmente diferentes de otros seres⁵⁵. La ontología naturalista establece una estricta jerarquía entre diferentes tipos de organismos, lo cual expresan diversas teorías y metáforas como la centenaria noción de la «gran cadena del ser»⁵⁶ o la más reciente metáfora evolutiva del «árbol de la vida». Dentro de tal marco ontológico jerárquico, el uso, la matanza y el consumo de animales es

53. Miriam Stock y Antonie Schmitz: «Catering Authenticities: Ethnic Food Entrepreneurs as Agents in Berlin's Gentrification» en *City, Culture and Society*, 2019.

54. P. Descola: *Beyond Nature and Culture*, University of Chicago Press, Chicago, 2014. [Hay edición en español: *Más allá de naturaleza y cultura*, Amorrortu Editores, Buenos Aires, 2012].

55. *Ibid.*

56. Arthur O. Lovejoy: *The Great Chain of Being*, Harvard UP, Londres, 1936.

más fácil de legitimar y necesita menos compensación ritual que, por ejemplo, dentro de una ontología animista, la cual fue estudiada por Descola en la Amazonia. Sin embargo, como muestra el propio Descola, la ontología naturalista occidental siempre se caracterizó por tensiones entre posiciones estrictamente dualistas y otras más gradualistas. La visión dualista de Descartes puede contrastarse con el gradualismo de Montaigne. En las últimas décadas, movimientos sociales como el activismo por los derechos de los animales, ciertos desarrollos académicos como la etología cognitiva o el campo recientemente surgido de los estudios humanos-animales desafían las concepciones dualistas y critican la forma de tratar a los animales en las sociedades occidentales. Desde el punto de vista de Descola, estos desarrollos pueden verse como expresiones e interpretaciones de las tensiones dentro de la ontología naturalista.

Otra forma de dar sentido a la constitución social y cultural y a la perpetuación de la relación jerárquica y violenta entre humanos y animales es interpretarla en términos de «ideología». Hasta ahora, este enfoque se ha utilizado especialmente en estudios de psicología social que intentan explicar cómo los individuos legitiman la matanza de animales para alimentarse.

La psicóloga social Melanie Joy se destacó por acuñar el término «carnismo»

La psicóloga social Melanie Joy se destacó por acuñar el término «carnismo» para identificar una «ideología» que concibe el consumo de carne como «normal, natural y necesario»⁵⁷. Como los individuos adquieren un conjunto de esquemas «carnistas» en el curso de su socialización –sostiene Joy–, aprenden a empatizar con ciertas clases de animales (especialmente las mascotas), pero se vuelven «insensibles» al sufrimiento de otras clases (especialmente ganaderas), con lo que evitan el «malestar moral»⁵⁸. Christian Stache y Christin Bernhold presentan una interpretación diferente de los fundamentos ideológicos de la producción de carne⁵⁹. Basándose en el trabajo de Antonio Gramsci, sostienen que las ideologías que legitiman el consumo de carne deben considerarse insertas en una sociedad de clases capitalista. Dentro de una sociedad así, prevalece una «hegemonía de la carne» que estabiliza la supremacía de la clase dominante y, especialmente, del capital de la carne sobre las clases subalternas, así como sobre los animales.

57. M. Joy: *Why We Love Dogs, Eat Pigs and Wear Cows: An Introduction to Carnism*, Conari Press, San Francisco, 2010.

58. *Ibid.*, p. 18.

59. C. Stache y C. Bernhold: «The Bourgeois Meat Hegemony» en *Österreichische Zeitschrift für Soziologie* vol. 46 N^o 2, 6/2021.

En segundo lugar, en el área de estudios sobre ciencia y tecnología se pueden encontrar perspectivas que se centran más en el objeto material de la carne. La materialidad de la carne suele plantear grandes desafíos para la teoría social. Para abordar la ambivalencia de ser vivo y producto agroindustrial que presentan los animales de la ganadería, la filósofa de la tecnología Nicole C. Karafyllis propone el término «biofacto», que combina las palabras «biótico» y «artefacto»⁶⁰. Siguiendo a Karafyllis, los biofactos son objetos que se encuentran entre lo natural y lo artificial. Este concepto es retomado por Tanja Paulitz y Martin Winter para analizar la producción de carne⁶¹. Sostienen que la innovación, el diseño y la manufactura de productos cárnicos deben analizarse como entrelazados con la construcción de la masculinidad: proponen una relación indisociable entre la encarnación del ideal ya discutido de un cuerpo masculino fuerte y musculoso y la elaboración de productos cárnicos que den sustento a este ideal, por ejemplo, aumentando o recalando su cantidad de proteínas. Por lo tanto, conciben los alimentos, los cuerpos y el género como una coproducción, enfatizando así la conexión entre producción y consumo.

Socavando la división naturaleza/cultura de manera más radical y discutiendo la teoría de Descola resumida anteriormente, Emily Yates-Doerr y Annemarie Mol afirman que la carne y los animales tampoco se encuentran en una forma ontológica única en las culturas occidentales⁶². Basándose en un enfoque de actor-red que explora la realidad material de las cosas y considera estas realidades como representaciones múltiples, Yates-Doerr y Mol sostienen que la carne se «hace de manera diferente» en las prácticas de un carnicero, en la preparación de platos con carne en restaurantes de alta cocina y en clases de nutrición⁶³. En cada contexto, la carne se representa como un objeto diferente con propiedades diferentes. Con este enfoque microsociológico, las autoras afirman que la realidad material de las cosas se representa en diferentes prácticas de manera diferente. La comida en diferentes contextos «simplemente no es la misma

60. N.C. Karafyllis: «Das Wesen der Biofakte» en N.C. Karafyllis (ed.): *Biofakte. Versuch über den Menschen zwischen Artefakt und Lebewesen*, Mentis, Paderborn, 2003, pp. 11-26; N.C. Karafyllis: «Ethical and Epistemological Problems of Hybridizing Living Beings: Biofacts and Body Shopping» en Hans Poser y Winchao Li (eds.): *The Ethics of Today's Science and Technology: A German-Chinese Approach*, LIT, Münster, 2008.

61. T. Paulitz y M. Winter: «Ernährung und vergeschlechtlichte Körper. Eine theoretische Skizze zur Koproduktion von Geschlecht, Embodying und biofaktischen Nahrungsmitteln» en *Open Gender Journal*, 2018, pp. 14-15.

62. E. Yates-Doerr y A. Mol: «Cuts of Meat: Disentangling Western Natures-Cultures» en *The Cambridge Journal of Anthropology* vol. 30 N^o 2, 2012.

63. *Ibid.*, p. 50.

cosa»⁶⁴. Por lo tanto, aquello que la carne *es* no resulta algo dado presocialmente, sino algo representado en la práctica.

En tercer lugar, los estudios sociológicos también son importantes en lo que respecta a la organización material y económica concreta de la producción y el procesamiento de animales. Desde una perspectiva histórica, podemos identificar un enorme aumento en el número de animales faenados en la industria cárnica⁶⁵. Al igual que la sociología estadounidense, la industrialización de la violencia animal comenzó en la segunda mitad del siglo XIX en Chicago y se intensificó enormemente en las décadas de 1950 y 1960, cuando las granjas industriales se convirtieron en la forma dominante de la cría de ganado⁶⁶. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), la faena anual de ganado aumentó en todo el mundo 783% en los últimos

**Según la FAO, la
faena anual de
ganado aumentó
en todo el mundo
783% en los
últimos 55 años**

55 años: de 8.400 millones de cabezas en 1961 a 74.200 millones en 2016⁶⁷. En el mismo lapso, la población mundial aumentó apenas 138%, de 3.100 a 7.400 millones de personas. Por supuesto, la intensidad de la producción y el consumo de carne difieren significativamente entre regiones y países del mundo. En los últimos años, la tendencia parece ser que en los países industrializados occidentales las cifras se estabilizan en un nivel alto,

mientras que en países como China y en especial la India las cifras son claramente más bajas, pero aumentan rápidamente debido al crecimiento económico y a las transformaciones culturales y sociales. Por lo tanto, las cifras recién presentadas seguirán aumentando⁶⁸. Esto exacerbará aún más las dramáticas consecuencias de la producción ganadera para diversos problemas ambientales, desde el cambio climático hasta la degradación del suelo y la biodiversidad⁶⁹.

64. A. Mol: «Mind Your Plate! The Ontonorms of Dutch Dieting» en *Social Studies of Science* vol. 43 Nº 3, 2013, p. 381.

65. F. Nungesser: «Gewalt an Tieren» en *Bürger & Staat. Zeitschrift für Multiplikatoren politischer Bildung* vol. 68 Nº 3, 2018.

66. Amy J. Fitzgerald: «A Social History of the Slaughterhouse: From Inception to Contemporary Implications» en *Human Ecology Review* vol. 17 Nº 1, 2010; Roger Horowitz: *Putting Meat on the American Table: Taste, Technology, Transformation*, Johns Hopkins UP, Baltimore, 2006.

67. V. para más detalles <www.fao.org/faostat>.

68. FAO: «Livestock's Long Shadow: Environmental Issues and Options», 2006, disponible en <www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e.pdf>.

69. Tim G. Benton et al.: «Food System Impacts on Biodiversity Loss: Three Levers for Food System Transformation in Support of Nature», informe de investigación, Programa de Energía, Ambiente y Recursos, Chatham House, 2/2021.

La disponibilidad y asequibilidad crecientes de la carne solo fueron posibles gracias a una profunda transformación en la cría de ganado y la producción de carne. Los avances científicos y técnicos, como el uso de razas más productivas, el aumento de la alimentación con granos o la administración de antibióticos, hicieron posible aumentar tanto la tasa como la densidad de la producción ganadera⁷⁰. Además, durante las últimas décadas, el tamaño promedio de las instalaciones de cría y procesamiento creció notoriamente⁷¹. El matadero, por ejemplo, surgió a principios del siglo XIX como una institución centralizada para la faena del ganado. En la segunda mitad del siglo, el procesamiento industrializado de carne se desarrolló en áreas urbanas como Union Stock Yard en Chicago: «un enorme complejo de mataderos diferente a todo lo que había existido antes»⁷². Más tarde, a partir de la década de 1960, los «mataderos modernos, de gran volumen y ubicados más cerca del suministro de ganado» se desarrollaron junto con el surgimiento y la intensificación de la agricultura industrial⁷³.

La concentración e intensificación de la producción de carne suelen interpretarse como un resultado casi automático de desarrollos logísticos y tecnológicos (como la implementación de la refrigeración o la mecanización) o de principios económicos (como las economías de escala). En contraste, las perspectivas históricas y sociológicas resaltan también razones sociales y políticas, como el debilitamiento de los sindicatos o los bajos estándares de protección de los trabajadores⁷⁴. Katrin Hirte contribuye a una comprensión más integral de la transformación de la producción de carne. Esta autora aborda la dinámica detrás de los procesos de concentración en la industria de mataderos alemana y demuestra que estos procesos de concentración se interpretan predominantemente dentro del marco de la economía agrícola como el resultado necesario de las economías de escala⁷⁵. Al referirse al ejemplo del «plan Böckenhoff», que sirvió como una especie de plan maestro para la concentración de la industria de los mataderos en los nuevos estados alemanes después de 1989, Hirte muestra lo problemática que resulta una explicación económica estrecha: primero, porque ignora los procesos de toma de decisiones políticas detrás de la transformación de la industria de los mataderos; segundo, porque oculta el

70. FAO: «Lifescok's Long Shadow», cit., pp. 11-14.

71. A.J. Fitzgerald: ob. cit., p. 63.

72. *Ibid.*, p. 60.

73. *Ibid.*, p. 63.

74. *Ibid.*, pp. 61-62.

75. K. Hirte: «Unternehmenskonzentrationen in der Fleischbranche und die performative Rolle der Agrarökonomik – das Beispiel Sektorplanungen im Schlachthofbereich» en *Österreichische Zeitschrift für Soziologie* vol. 46 N^o 2, 6/2021.

decisivo papel performativo que la propia disciplina de la economía agrícola ha desempeñado en la configuración de la industria cárnica alemana. Hirte sostiene que esta incapacidad de la disciplina de la economía agrícola para reflejar su propia perspectiva centrada en el mercado sigue impidiendo que se comprendan adecuadamente las problemáticas consecuencias de la producción de carne.

Disonancia: la lucha por la carne

Una de las características más llamativas de las relaciones entre humanos y animales en las sociedades occidentales modernas es que el volumen de producción de carne se disparó desde el comienzo de la industrialización, al mismo tiempo que aumentaba significativamente la sensibilidad ante el

Los enfoques psicológicos suelen suponer que el consumo de carne provoca disonancia cognitiva

sufrimiento de los animales. Por lo tanto, existe una marcada disonancia entre las actitudes y las sensibilidades, por un lado, y los patrones de producción y consumo de carne, por el otro. En psicología social, diversos estudios han analizado esta tensión bajo el título de «paradoja de la carne»⁷⁶. Utilizando elaborados diseños experimentales, estos estudios identifican diferentes estrategias que ayudan a los individuos

a superar las disonancias cognitivas que causa alimentarse de carne. Ejemplos de tales estrategias son la racionalización del consumo de carne como algo normal, necesario o natural, o la negación de los estados mentales o el dolor en los animales. Si bien produce conocimientos experimentales cruciales, el enfoque psicológico de la «paradoja de la carne» es limitado en, por lo menos, tres aspectos⁷⁷.

En primer lugar, los enfoques psicológicos suelen suponer que el consumo de carne provoca disonancia cognitiva y luego se centran en las estrategias que se utilizan para eliminarla. Se presta poca atención a las circunstancias en las que surge esta disonancia. La percepción de ciertos animales como seres sensibles y moralmente relevantes no es un universal transcultural, sino

76. Brock Bastian y Steven Loughnan: «Resolving the Meat-Paradox: A Motivational Account of Morally Troublesome Behavior and its Maintenance» en *Personality and Social Psychology Review* vol. 21 N° 3, 2017; S. Loughnan, Nick Haslam y B. Bastian: «The Role of Meat Consumption in the Denial of Moral Status and Mind to Meat Animals» en *Appetite* vol. 55 N° 1, 2010; Jared Ruby Piazza et al.: «Rationalizing Meat Consumption: The 4Ns» en *Appetite* N° 91, 2015.

77. F. Nungesser: «Das Fleischparadox. Zur soziokulturellen Genese eines moralischen Problems» en *WestEnd. Neue Zeitschrift für Sozialforschung* vol. 17 N° 2, 2020.

que debe explicarse con referencia a procesos sociohistóricos más amplios. Para explicar la creciente sensibilidad por el bienestar de los animales, varios estudios sociológicos toman como base la teoría del proceso de civilización de Elias⁷⁸. Hacer referencia a esta teoría permite rastrear los cambios en la relación humanos-animales hasta un amplio espectro de transformaciones macro y microsociales históricas, como la monopolización de la fuerza por parte del Estado, que evoluciona junto con un aumento de la aversión afectiva hacia la violencia en general.

En segundo lugar, distanciándose de los estudios psicológicos, los enfoques sociológicos muestran que la disonancia inducida por la carne es objeto de luchas sociales. Las experiencias de disonancia no son simplemente el resultado del comportamiento y la cognición individuales, sino que están mediadas por debates, críticas y protestas que articulan y amplifican la mayor sensibilidad al sufrimiento animal. Esto sigue siendo especialmente cierto para los diferentes movimientos sociales que están conectados con el consumo de carne⁷⁹. Casi desde sus inicios, la producción industrial de carne fue objeto de críticas que se desarrollaron, a grandes rasgos, en tres oleadas: en primer lugar, en la segunda mitad del siglo XIX se aprobaron las primeras leyes de protección animal y se fundaron las primeras sociedades protectoras de animales⁸⁰. En segundo lugar, el vegetarianismo surgió como un «movimiento cultural»⁸¹ o un «movimiento de estilo de vida»⁸². Si bien las

78. N. Fiddes: ob. cit., cap. 7; James M. Jasper: *The Art of Moral Protest: Culture, Biography, and Creativity in Social Movements*, University of Chicago Press, Chicago, 2008; Timothy Pachirat: *Every Twelve Seconds: Industrialized Slaughter and the Politics of Sight*, Yale UP, New Haven, 2011, pp. 9-11; Christophe Traïni: *The Animal Rights Struggle: An Essay in Historical Sociology*, Amsterdam UP, Amsterdam, 2016; Daniel Witte: «Vegetarismus und Zivilisationsprozess. Symbolische Kämpfe um Fleischkonsum, Esskultur und Mensch-Natur-Verhältnisse» en J. Rückert-John y M. Kröger (eds): *Fleisch*, cit.

79. J.M. Jasper: ob. cit., p. 156.

80. Colin Spencer: *Vegetarianism: A History*, Four Walls Eight Windows, Nueva York, 2002, cap. 11; Ch. Traïni: ob. cit., cap. 1.

81. Elizabeth Cherry: «Veganism as a Cultural Movement: A Relational Approach» en *Social Movement Studies* vol. 5 N^o 2, 2006.

82. Ross Haenfler, Brett Johnson y Ellis Jones: «Lifestyle Movements: Exploring the Intersection of Lifestyle and Social Movements» en *Social Movement Studies* vol. 11 N^o 1, 2012. Resulta importante señalar que el vegetarianismo no es un movimiento homogéneo. Desde el principio, hubo dos corrientes principales dentro del movimiento vegetariano, que existen hasta el día de hoy: una corriente que critica el consumo de carne como antinatural e insalubre para los humanos, y otra que considera que la carne (y otros productos animales) causa sufrimiento animal (Leah Leneman: «No Animal Food: The Road to Veganism in Britain, 1909-1944» en *Society & Animals* vol. 7 N^o 3, 1999). Por lo tanto, solo ciertas corrientes del vegetarianismo pueden interpretarse como «políticas de estilo de vida». Dietlind Stolle y Michele Micheletti: «Vegetarianism: A Lifestyle Politics?» en M. Micheletti y Andrew S. McFarland (eds.): *Creative Participation: Responsibility-Taking in the Political World*, Paradigm, Boulder, 2011.

campañas de protección animal intentan principalmente evitar la crueldad hacia los animales y mejorar las condiciones de la producción ganadera, el vegetarianismo desafía la legitimidad del consumo de carne en general. Tales demandas se hicieron en varios países, como Francia e Inglaterra, ya a finales del siglo XVIII en ámbitos específicos que estaban cultural y políticamente conectados con las corrientes revolucionarias de su tiempo. En Alemania, el movimiento *Lebensreform* (Reforma de la Vida) cuestionó la norma de comer carne y promovió el vegetarianismo. La socióloga alemana Eva Barlösius catalogó esto como una «protesta contracultural y antijerárquica»⁸³. Unas décadas después de la primera legislación de protección animal, la crítica a la producción y el consumo de carne se institucionalizó en forma de sociedades y asociaciones vegetarianas⁸⁴. En tercer lugar, a partir de la década de 1940, algunos sectores del movimiento vegetariano británico se volvieron más radicales y exigieron el fin de todo uso de animales, con lo que dieron origen a la primera sociedad vegana⁸⁵. Desde la década de 1970, esta crítica rigurosa al uso de animales se tornó cada vez más ruidosa al tomar la forma de movimiento por los derechos de los animales⁸⁶. En la actualidad,

Esta tendencia provocó también reacciones negativas tales como el «nuevo movimiento carnívoro»

en muchas sociedades occidentales se puede ver una notoria tendencia hacia dietas sin carne. Hoy, quizás más que nunca antes, el consumo de carne y sus consecuencias son objeto de acalorados debates públicos⁸⁷. Esta tendencia provocó también reacciones negativas tales como el «nuevo movimiento carnívoro», el cual está también relacionado con otros debates y conceptos culturales como el de la masculinidad⁸⁸. Como consecuencia, los conflictos por el consumo de carne también pueden ser analizados

como conflictos de género: mientras que el veganismo está estratégicamente relacionado con una masculinidad muscular⁸⁹, la defensa de la carne también remite a imágenes fuertes de masculinidad.

83. E. Barlösius: *Soziologie des Essens*, cit., p. 118.

84. Tristram Stuart: *The Bloodless Revolution: A Cultural History of Vegetarianism from 1600 to Modern Times*, W.W. Norton, Londres-Nueva York, 2007, caps. 21 y 23.

85. L. Leneman: ob. cit.

86. J.M. Jasper y Dorothy Nelkin: *The Animal Rights Crusade: The Growth of a Moral Protest*, The Free Press, Nueva York, 1992.

87. D. Witte: ob. cit.

88. Julia Gutjahr: «The Reintegration of Animals and Slaughter into Discourses of Meat Eating» en Helena Röcklinsberg y Per Sandin (eds.): *The Ethics of Consumption*, Wageningen Academic Publishers, Wageningen, 2013; Jovian Parry: «Gender and Slaughter in Popular Gastronomy» en *Feminism & Psychology* vol. 20 Nº 3, 2010.

89. M. Winter: «Vegan – Fit – Männlich», cit.

En tercer lugar, los estudios sociológicos enfatizan que evadir la disonancia inducida por la carne no es solamente una cuestión de procesos psicológicos individuales. Esta evasión se sitúa más bien en infraestructuras y discursos específicos de la sociedad. La materialización más obvia de esta evasión socialmente facilitada de la disonancia relacionada con la carne es el aislamiento del público de la matanza y el procesamiento de animales. Es Elias quien nuevamente describe cómo se desarrolló este aislamiento a lo largo de siglos: «De un estándar de sentimiento según el cual ver y trozar un animal muerto en la mesa es algo experimentado realmente como placentero, o por lo menos nada desagradable, la evolución conduce a otro estándar según el cual se evitan al máximo los recordatorios de que un plato con carne tiene algo que ver con matar un animal»⁹⁰. Esta «civilización» del consumo de carne también implica la reubicación de la manipulación de la carne animal hacia «enclaves especializados»⁹¹, alejados –en especial los mataderos– de la mesa donde se come. Tal como sostiene Timothy Pachirat en su importante etnografía, la matanza industrializada hoy está «oculta a la vista»⁹². Los mataderos suelen estar insertos en zonas industriales y no se diferencian significativamente de otros edificios. Este aislamiento perceptivo de los mataderos no se logra únicamente mediante la distancia física y las barreras materiales que minimizan el contacto visual, auditivo u olfativo con los animales que son faenados y procesados para transformarlos en comida. El contacto se evita también mediante la organización temporal y material del transporte de animales o mediante el aislamiento social de las personas empleadas en los mataderos. Al parecer, la evasión social del uso de animales y del «trabajo sucio» también contribuye a la indiferencia por las precarias condiciones laborales en los mataderos⁹³, que atrajeron brevemente la atención durante la pandemia de coronavirus en diferentes países porque esos establecimientos y las plantas procesadoras se convirtieron en focos de infección.

Si se conecta la creciente sensibilidad por el bienestar animal, las crecientes críticas al uso de animales y el aislamiento perceptivo y social de la producción de carne, resulta obvio que los trabajadores de la industria cárnica se encuentran en una posición social difícil. En su contribución a este asunto, Marcel Sebastian parte de esta situación. Sobre la base de 13 entrevistas centradas en los problemas de empleados de seis mataderos en Alemania, este autor estudia cómo los trabajadores de estos establecimientos afrontan

90. N. Elias: ob. cit., p. 102.

91. *Ibid.*, p. 106.

92. T. Pachirat: ob. cit., cap. 1.

93. Alexandra Voivozeanu: «Precarious Posted Migration: The Case of Romanian Construction and Meat-Industry Workers in Germany» en *Central and Eastern European Migration Review* vol. 8 N^o 2, 2019.

su estigmatización moral y cómo sus estrategias para sobrellevarla se relacionan con los discursos culturales sobre el bienestar animal y la producción de carne. Como muestra su análisis, los empleados enfrentan su estigmatización moral rechazando las ideas culturales que subyacen a las críticas y sostienen que las personas ajenas al oficio carecen del conocimiento necesario para una evaluación válida de su trabajo.

Perspectiva

El nexa carne-sociedad cambia y evoluciona constantemente. Las dinámicas descritas de distinción, dominación y disonancia se están acelerando actualmente y los efectos de retroalimentación se pueden observar cada vez más. No solo el papel de la carne en las dietas comunes está cambiando a medida que cambia la sociedad, sino que también los efectos de la producción industrial de carne en el medio ambiente y los animales influyen en las transformaciones sociales. En el horizonte de la alimentación asoman innovaciones tecnológicas como la carne *in vitro* o los insectos como fuentes de proteínas. Sin embargo, estos productos dependen de la aceptación de los consumidores y de cambios profundos en las culturas alimentarias de las sociedades occidentales. Para abordar los problemas sociales relacionados con la carne, es necesaria más reflexión e investigación sociológica, y ya puede preverse que este tema ganará importancia en un futuro próximo. ☐

revista cidob d'
afers
internacionals

Abril de 2024

Barcelona

Nueva época Nº 136

GEOPOLÍTICA DESDE AMÉRICA LATINA: CAMBIO DE CICLO Y MULTIPOLARIDAD
Coordinación científica: Ariel Sribman Mittelman y Mélangy Barragán

ARTÍCULOS: **Mélangy Barragán y Ariel Sribman Mittelman**, Introducción. **Mélangy Barragán y Ariel Sribman**, El ajedrez geopolítico de América Latina en el nuevo orden multipolar. **Sebastián Bitar y Tom Long**, Del *consenso* a la complejidad: relaciones interamericanas diversas y en transición. **Anuschka Álvarez von Gustedt y Susanne Gratius**, Divergencias y convergencias de los debates autonomistas en América Latina y la Unión Europea. **Andrea C. Bianculli**, América Latina en el nuevo escenario internacional: ¿qué espacio hay para el regionalismo y la cooperación regional? **Fernando Pedrosa**, El futuro ya llegó: repensando los vínculos de América Latina con Asia. **Mónica Hirst, Roberto Russell, Ana María Sanjuan y Juan Gabriel Tokatlian**, América Latina y el Sur Global en tiempos sin hegemonías. OTROS ARTÍCULOS: **Manuel Cienfuegos Mateo**, La Asociación Económica Integral Regional (RCEP) en Asia-Pacífico desde la perspectiva jurídica. RESEÑAS DE LIBROS.

Revista CIDOB d'Afers Internacionals es una publicación académica cuatrimestral de relaciones internacionales y desarrollo de la Fundación CIDOB, c/ Elisabets, 12 - 08001 Barcelona, España, Tel. (+34) 93 302 6495. Se edita en formato impreso y digital. Página web: <cidob.org/publicaciones/filter/53216>.

«Buena comida»: concepción, cultura y práctica

Cândido Grzybowski

Los platos de comida contienen no solo alimentos sino también las relaciones sociales bajo las cuales se produjeron. En un mundo dominado por el agronegocio y la producción de ultraprocesados, este artículo revisita algunas iniciativas emblemáticas de producción agroecológica en Brasil.

Cuestiones preliminares

Los alimentos son una condición para la vida y una parte de nuestra relación con la naturaleza, tal como el aire que respiramos y el agua que bebemos. Y es también de la naturaleza de donde extraemos todos los demás elementos que condicionan la vida, como la energía, el abrigo (habitación y vestimenta), nuestros instrumentos, medicinas y demás. Vivimos dependientes de todos los otros seres vivos y de la integridad de los sistemas ecológicos que conforman el planeta Tierra. Intrínseca a la vida, sobre nuestra relación humana con la naturaleza y social entre grupos e individuos se construyó y se construye la historia humana. La primera y radical transformación estructural en nuestra

Cândido Grzybowski: es doctor por la Universidad de París 1 (Panthéon-Sorbonne) y realizó estudios posdoctorales en el University College de Londres. Es director del Instituto Brasileño de Análisis Sociales y Económicos (IBASE) de Río de Janeiro desde 1990, miembro del Comité Organizador del Foro Social Mundial (FSM) de Porto Alegre (2001-2005) y miembro de la Secretaría Internacional del FSM.

Palabras claves: agroecología, comida buena, Movimiento de Trabajadores Rurales Sin Tierra (MST), Brasil.

Nota: traducción del portugués de Cristian De Nápoli.

relación con ella y en nuestra base de vida fue el pasaje de recolectores a cazadores y agricultores, unos 12.000 años atrás. Pasamos a formar sociedades sedentarias y a jerarquizarnos a través de la división del trabajo, las relaciones de producción y explotación, las clases sociales y las estructuras de poder y dominación¹. Pero seguimos dependiendo de la integridad de los sistemas ecológicos naturales para vivir.

Los alimentos están íntimamente vinculados al modo en que se organizan las sociedades. El conocimiento y la tecnología que adoptamos y desarrollamos para generar los productos alimenticios, procesarlos y distribuirlos se han ido complejizando cada vez más. Lo que llega a nuestros platos de comida depende, en suma, de muchos factores y procesos sociales, de la cultura alimenticia y del acceso a los productos que la integran, además de las particularidades y los secretos culinarios propios de nuestros modos de preparar y cocinar.

En mi época de profesor de Sociología, siempre utilizaba el plato de comida para descifrar el trabajo y las relaciones sociales invisibles que contenía. Quién producía los productos básicos, dónde y en qué condiciones, qué estructura social les daba forma, matizada por la tradición local o regional, incluso el nivel de ingresos para acceder a ellos, así como la división del trabajo en el seno de las familias para prepararlos, con las mujeres trabajando generalmente a doble jornada. El hambre y la miseria que obstruye el acceso a los alimentos básicos se vuelven de algún modo visibles en el propio plato. Además de estas cuestiones, la naturaleza aparece en el plato como la base indispensable para disponer de alimentos, aunque estén ultraprocesados por la industria alimentaria en la cadena del agronegocio. En paralelo, el hambre es un flagelo que mata y produce tragedias, guerras, grandes migraciones. Provocar el hambre a un pueblo sigue siendo hoy una táctica de guerra, un arma capaz de forzar la rendición del adversario y hasta de exterminarlo. El hambre es una realidad para más de 700 millones de personas en el mundo, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés). Y esto no se debe a la escasez de comida, sino a las relaciones que regulan la sociedad.

No se puede negar que los alimentos constituyen un derecho humano esencial. Pero, como ocurre con todos los derechos, dependen de estructuras, relaciones y procesos sociales, culturales, económicos y políticos. Alrededor de los alimentos se desplegaron concepciones y creencias, preceptos religiosos,

1. James Lovelock: «L'Homme et Gaïa» en Edward Goldsmith y Nicholas Hildyard: *Rapport sur la Planète Terre*, Stock, París, 1990, pp. 43-65.

valores y principios, festividades y encuentros, y con ello, una poderosa y diversificada cultura alimentaria acerca de qué comer y cómo comer. Surgieron movimientos campesinos y luchas por la tierra y los modos de producir y trabajarla. Y hoy vemos cómo surgen nuevos movimientos sociales que alzan banderas de lucha por la alimentación desde la perspectiva de la salud y la nutrición, con propuestas para limitar o eliminar los agrotóxicos en la producción agrícola. La contaminación del agua y su consumo desmedido son otros grandes problemas de salud colectiva, dado que se trata de un bien indispensable para toda vida, humana y no humana.

Teniendo en cuenta la centralidad e importancia de los alimentos en nuestra vida, combinada con las luchas en torno de ellos, se forjaron distintas nociones políticas como la de *seguridad alimentaria*, instancia en que la intervención de los Estados es cada vez más requerida, aun en el contexto actual de globalización capitalista y predominio de políticas de libre mercado. El reclamo social por políticas regulatorias más favorables a los agricultores es igualmente una constante. Recuerdo, por ejemplo, la enorme movilización campesina alrededor de Nueva Delhi, en India, que se llevó a cabo pocos años atrás contra la política de Narendra Modi. Otro suceso más reciente, destacado en los noticieros de todo el mundo, fue el bloqueo de rutas y accesos a ciudades que protagonizaron los agricultores con sus tractores en los principales países de la Unión Europea, en demanda de cambios en las políticas para su sector.

A los movimientos sociales vinculados a la cuestión alimentaria les debemos la redefinición y la ampliación de conceptos básicos de cara a políticas alimentarias. Podemos destacar la contribución de Vía Campesina –la mayor red de campesinos del mundo, surgida en la década de 1990– en el concepto ampliado de *soberanía y seguridad alimentaria*. Y, a partir de los movimientos que vinculan salud y alimentación, el concepto más integrador de *soberanía y seguridad alimentaria y nutricional*.

Esta ampliación conceptual pone de manifiesto la importancia estratégica de los alimentos para la vida. Al mismo tiempo, incorpora al debate de la sustentabilidad la dimensión de la diversidad alimentaria y su vínculo con los territorios de vida, esgrimida por los movimientos en contra de los paquetes de alimentos del complejo agroindustrial y los supermercados. Creo que la producción de «buena comida», proveniente de grupos y redes agroecológicos, sintetiza estas cuestiones remarcando las luchas por la tierra y por un modelo de producción alternativo al agronegocio dominante.

Este artículo se propone plantear algunos análisis y cuestiones sobre la búsqueda de soberanía y seguridad alimentaria y nutricional, partiendo de la evaluación de iniciativas de grupos y redes agroecológicos de Brasil y abordando algunos ejemplos emblemáticos.

Concepciones y principios sobre la producción de «buena comida»

Este análisis toma como referencia una concepción de transformación democrática ecosocial frente a la destrucción de la integridad de los sistemas ecológicos, la explotación, la exclusión y el dominio, en especial en el Sur global, del capitalismo y sus dogmas de preponderancia del interés privado y del libre mercado, en beneficio de la acumulación sin límites por parte de las grandes corporaciones económicas y financieras. Inspirándose en las resistencias desde territorios de las grandes periferias urbanas y rurales, es posible construir «otro mundo»², pero necesitamos evaluar el potencial de tales resistencias y, sobre todo, empoderarlas. Se trata de aprender con ellas los modos de avanzar en la búsqueda de derechos igualitarios de ciudadanía en la diversidad y los modos de establecer relaciones con la Madre Tierra, que es la que nos permite vivir, respetando la integridad de los sistemas ecológicos y defendiendo las condiciones básicas del vivir en colectividad³.

En las distintas experiencias de redes de agroecología existentes en Brasil puede observarse cómo se integran los principios éticos de una economía ecosocial democrática que, en lo tocante a la agricultura, se orienta hacia la producción de «buena comida». Tales principios son, en lo fundamental, el *cuidado*, la *convivencia* y el *compartir* entre las familias e individuos participantes, en la comunidad de la que forman parte, y con las potencialidades y especificidades propias del territorio que ocupan. Puede parecer una abstracción, y muchas veces los mismos sujetos participantes así lo expresan. Sin embargo, todo esto se revela en la práctica. Son estos los principios que nos brindan un criterio de comparación entre experiencias agroecológicas, puesto que son abarcadores, tanto del origen, la historia y la composición del grupo como de los territorios en que se desarrolla la producción de alimentos. Vale agregar que hablamos de alimentos para las familias integrantes y para comercialización o intercambio de los excedentes en el mercado local y regional, atendiendo a la demanda de la cultura alimentaria local.

Pese a que los principios señalados valen para todos los grupos y redes, existen muchas especificidades que escapan a ellos. No es posible abordar aquí tales especificidades, que son de suma importancia, dado que el origen de cada grupo, su historia, su tamaño y la dinámica natural del territorio que ocupan son pilares sobre los que se despliega mucha creatividad particular

2. En sentido amplio, me refiero a lo que representó el Foro Social Mundial (FSM) en su origen, en 2001, del que participé como integrante de la alianza de movimientos y entidades del grupo organizador, hasta 2009.

3. En el blog *Sentidos e Rumos* abordo con más profundidad esta cuestión y analizo casos concretos. V. <<https://sentidoserumos.blogspot.com/>>.

respecto de los modos de cuidar, convivir y compartir. De todas maneras, cuando más adelante abordemos algunos casos concretos de producción de «buena comida», será posible destacar algunos aspectos específicos.

Al analizar la producción de «buena comida», nos encontramos con una cuestión inevitable: diversidad versus homogeneidad. Por definición, la agroecología es un modo de afirmar que la vida, y con ella la agricultura para alimentar la vida, se abren a una enorme diversidad de relaciones con la naturaleza: vegetales y animales son diversos, las potencialidades intrínsecas de un territorio u otro son diversas, el clima, el régimen de lluvias y la disponibilidad de agua son diversos. La homogeneidad es propia del modo de producción de los agronegocios, centrado en unos pocos productos y animales de alto rendimiento, sobre vastas áreas.

Los agronegocios siguen un modelo fabril en la producción agrícola y animal, ignorando las especificidades locales, buscando productos lo más homogéneos posibles para abastecer grandes mercados. Esta es la peor opción productiva para las plantas, los animales, las personas implicadas y sus derechos y, en definitiva, para el planeta. Los agronegocios no valoran la diversidad, puesto que producen mercaderías, grandes cantidades de *commodities* seleccionados de acuerdo con la demanda de materias primas en grandes mercados. Con abonos químicos, plantas transgénicas y agrotóxicos, los agronegocios apuntan a protegerse de la diversidad ecológica de los territorios que usan. Fuerzan la adaptación de especies y atacan al medio ambiente contaminándolo. Una planta exótica como la soja, que además es transgénica, trasladada a los grandes biomas del Cerrado y de la Amazonia, solo es productiva si el proceso empleado para cultivarla ataca y se defiende de la dinámica ecosocial local, deforestando grandes extensiones en lugar de integrarse a ellas. Por lo demás, en un país como Brasil, el grueso de las emisiones de gases de efecto invernadero, que producen el cambio climático, surgen de los agronegocios y su transformación del uso de la tierra y abarcan 75% del total⁴.

Los agronegocios niegan su origen como modernización capitalista del latifundio colonizador, expandiéndose y arrasando literalmente los terrenos por donde pasan, deforestando y expulsando a los habitantes, matándolos incluso, muchas veces con apoyo gubernamental contra poblaciones locales ya sea de pequeños agricultores, indígenas, *quilombolas*, comunidades pescadoras o recolectoras de productos de la selva. Los agronegocios destruyen y matan, contaminan el agua, producen intensivamente unas pocas mercaderías

Los agronegocios siguen un modelo fabril en la producción agrícola y animal

4. Ellen Nemitz: «Energia limpa; a fragilidade dos 'avanços brasileiros'» en *O Eco*, 25/1/2024.

en cantidades enormes, todo ello en nombre del «mantra del desarrollo»⁵. Pero ¿qué desarrollo?

La agroecología regenera y busca por sobre todas las cosas la soberanía y seguridad alimentaria y nutricional, trabajando con cuidado y respeto el territorio

**La agroecología
regenera y busca por
sobre todas las
cosas la soberanía y
seguridad alimentaria
y nutricional**

ocupado, con plantas nativas y adaptadas, y produciendo según las necesidades de quienes producen, según las familias y la comunidad. La agroecología se compromete en la producción de «buena comida», para la familia de agricultores y para el conjunto comunitario.

Por supuesto que todo esto hace a distintas concepciones en disputa. En Brasil circula un *spot* publicitario de los agronegocios que es revelador: «El agro es tech, el agro es pop, el agro es todo». ¿En serio es todo? No es más que un desarrollo capitalista que sigue colonizando el Brasil profundo, invadiendo áreas protegidas o de pueblos originarios, deforestando y contaminando aguas, muchas veces con formas de trabajo que se emparentan con la esclavitud. En este sentido, entre *agroecología* y *agronegocios* existe una profunda contradicción de miradas, valores y principios, de cultura y de modos de vida. Esto se refleja en la política nacional. Hoy los agronegocios, con sus exportaciones libres de impuestos, se volvieron fundamentales para el equilibrio de las relaciones comerciales entre Brasil y el mundo. Por si fuera poco, existe en el Congreso la llamada «bancada del agronegocio», que condiciona, amenaza y ejerce presión constante sobre la democracia, puesto que sus objetivos no contemplan valores ni derechos democráticos y de inclusión social, sino tan solo intereses privados de acumulación contra la sociedad como un todo.

Cultura alimentaria

Otro aspecto a profundizar se vincula con la cuestión de la cultura alimentaria. No se trata de poner en duda las conclusiones «científicas» acerca del valor en la composición de los alimentos, sus calorías, proteínas y micronutrientes, en relación con los parámetros fundamentales de la medicina y el nutricionismo. Probablemente, las comunidades implicadas en la producción de los alimentos que conforman la «buena comida» no tengan noción de tales parámetros. La vida fue la que les transmitió un saber fundamental: «buena» es aquella comida que esas personas sienten que necesitan y que son capaces de producir. No hay que olvidar la sabiduría de los pueblos indígenas

5. Sobre el «mantra del desarrollo» escribí y publiqué tres entradas en el blog *Sentidos e Rumos*, cit.

tradicionales y las comunidades *quilombolas* y campesinas incluso acerca del poder medicinal de las plantas, en saberes que se transmiten de una generación a otra. Lo increíble es que muchos laboratorios farmacéuticos salgan a la caza de esas plantas y productos, descifren sus ADN y los patenten como propiedad intelectual suya, y que expropien así el saber tradicional e histórico de los pueblos de la selva, los ríos y los campos.

La agroecología busca justamente valorizar esos saberes y sus bases, con una visión más holística sobre el significado y el rol central de la cultura alimentaria, desarrollada a través del tiempo y las generaciones, y que hoy se nos revela como una *alternativa paradigmática* concreta. No es una opción única, ni es un modelo impuesto desde arriba. En una democracia ecosocial transformadora e intensa, la diversidad es fundamental, claro que sobre la base de una igualdad de derechos. O sea, no será multiplicando lo que es homogéneo y pobre en nutrientes como construiremos otro mundo y haremos frente a la grave crisis climática, así como a la miseria y el hambre estructurales que prevalecen en muchos pueblos del Sur global. En términos de paradigma, concuerdo con lo que viene proponiéndose desde la red del Tejido Global de Alternativas⁶. Es desde los territorios locales, cuidando, conviviendo y compartiendo según las posibilidades de las comunidades y de los territorios en que vivimos, como podremos enfrentar y deconstruir la globalización capitalista al servicio de la acumulación y contraria a la gente y la naturaleza.

En la cultura alimentaria brasileña tenemos algo que es casi un símbolo nacional: el plato de *feijão* con arroz. Es la comida básica desde el norte hasta el sur. En su composición sencilla ofrece, según los nutricionistas, lo esencial para vivir. Sin embargo, viene perdiendo espacio en el menú popular, lo que es lamentable. Hay que reconocer que, además de la introducción y la publicidad de otros productos, influye el precio: el *feijão* con arroz dejó de ser competitivo frente a muchos de los alimentos ultraprocesados de los agronegocios, instalados con todo el aparato publicitario. Los agronegocios no producen *feijão*; producen soja, maíz y azúcar, carne vacuna, porcina y de aves alimentadas exclusivamente con soja y maíz, en un proceso nada natural. Los pollos que nos venden –que como mucho llegaron a vivir 45 días– 70 años atrás serían apenas polluelos que estaban comenzando a madurar en el fondo de la casa de mi madre. Definitivamente, nadie puede decir que eso es «buena comida».

De los componentes del *feijão* con arroz, el segundo es parte importante de los agronegocios. Sin embargo, es digno de celebrar que el mayor productor de arroz orgánico en América Latina sea el Movimiento de los Trabajadores

6. Ashish Kothari y Shrishtee Bajpai: «Global Tapestry of Alternatives: Weaving Transformative Connection», Great Transition Initiative, 11/2023.

Rurales sin Tierra (MST), pese a que su producción es aún insuficiente para atender la enorme demanda de arroz en Brasil, de millones de toneladas para consumo local⁷. En cuanto al *feijão*, sigue siendo esencialmente un producto de la agricultura familiar. Como el *feijão* con arroz lleva también harina de mandioca, ahí tenemos otro gran producto popular de origen indígena, *quilombola* y campesino. Claro que en su producción ingresan intermediarios, pero no son los agronegocios clásicos.

En esta situación, lo imprescindible para vivir —la comida como vida— aparece como algo esencial por rescatar, como una cuestión de democracia ecosocial prioritaria. No se limita a ella, pero es el fundamento de la cultura misma, en la que alimento es sinónimo de fiesta y celebración. En esto radica algo central de la cultura alimentaria. Son tantas las dimensiones de

La tapioca y el queso cuajado (*queijo coalho*) del Nordeste brasileño no tienen sustituto en la producción del agronegocio

la tapioca y el queso cuajado (*queijo coalho*) del Nordeste brasileño no tienen sustituto en la producción del agronegocio, como tampoco, felizmente, la *moqueca* de pescado.

En un anterior posteo de blog destacué la aventura vivida por cuatro criaturas indígenas que sobrevivieron a la caída de una avioneta en la Amazonia colombiana. Su madre y el resto de los adultos de la tripulación fallecieron. Solo sobrevivieron esos niños. La «guardiana» fue una muchachita de apenas 13 años, y uno de los pequeños era aún bebé. Fue la sabiduría alimentaria indígena, de la cual la adolescente estaba imbuida por la cultura del grupo en que había nacido y crecido, lo que hizo que ella pudiera cuidar de todos durante largas semanas hasta que fueron rescatados. Podría decirse que la muchacha es una heroína. Ella sabía reconocer y hallar el agua «buena para beber» en la zona, sabía qué podían comer sin preparación y cómo proteger a sus hermanos y a sí misma. He ahí una demostración concreta de que el medio ambiente no es hostil. La

7. Según datos del Instituto Riograndense do Arroz (IRGA), en la cosecha 2022-2023 el MST produjo 3,2 millones de toneladas de arroz orgánico. Murilo Pajolla: «Amazônia fecha trimestre com segundo pior desmatamento desde 2008, diz Imazon» en *Brasil de Fato*, 20/4/2023.

muchacha salvó su vida y las de sus hermanos menores por estar iniciada en la potente cultura alimentaria indígena y adaptada al bioma, al territorio y a su dinámica⁸. Esas son las prácticas que inspiran a la agroecología en su búsqueda de «buena comida» y «buen vivir».

«Buena comida» y prácticas de redes agroecológicas en Brasil

La práctica agroecológica es una forma de resistencia frente a los agronegocios dominantes en Brasil, considerados como el gran «éxito» de la economía capitalista actual. Es imposible pensar y evaluar las prácticas agroecológicas por fuera de un proceso económico contradictorio en el que los pueblos de las «selvas, ríos y campos» viven y producen para el buen vivir de sus familias y comunidades, al tiempo que están constantemente amenazados por la expansión del agronegocio.

Por una cuestión de seguridad y resistencia frente a esa expansión, prácticamente todas las iniciativas de agroecología precisan organizarse en redes para fortalecerse. Constituir redes territoriales de agroecología⁹ es fundamental para proteger tanto la propia diversidad entre los participantes como la biodiversidad natural. Es algo que se revela esencial para el intercambio de saberes y de semillas de plantas originarias o adaptadas a los territorios ocupados. Por otro lado, las redes territoriales de agroecología se convierten en una necesidad estratégica que abriga activamente a las ciudadanías locales y regionales en defensa de sus derechos, los cuales van mucho más allá de la producción sustentable de alimentos. En ellas siempre es una prioridad garantizar el derecho a la tierra tradicionalmente ocupada, junto con el reconocimiento de sus integrantes como titulares de los mismos derechos de ciudadanía que otros dentro de la diversidad de la sociedad como un todo, sin que esto afecte el merecimiento de políticas públicas específicas que empoderen a sus comunidades.

Destaco aquí las especificidades de dos grandes iniciativas emblemáticas de redes territoriales de agroecología en Brasil, articuladas en cierto modo entre sí, pero distintas una de otra. Una, de carácter nacional, es el MST. La otra, la Articulación Semiárido Brasileño (ASA), agrupa a movimientos sociales y entidades de la sociedad civil (ONG) con actuación predominantemente regional en el Nordeste brasileño.

8. C. Grzybowski: «Cultura alimentar: base de resiliência e transformação ecossocial» en *Sentidos e Rumos*, 17/6/2023.

9. Patrícia Fachim: «Redes de agroecologia como uma alternativa à agricultura industrial. Entrevista especial a Paulo Peterson», Instituto Humanitas Unisinos, 30/5/2018, disponible en <www.ihu.unisinos.br/579458-redes-de-agroecologia...>.

Adopción de la práctica agroecológica en asentamientos de reforma agraria del MST, en diferentes regiones de Brasil

El MST surgió en la década de 1980, agrupando diversas resistencias de campesinos que venían perdiendo sus tierras a causa de grandes obras como la

El MST surgió en la década de 1980, agrupando diversas resistencias de campesinos que venían perdiendo sus tierras

central hidroeléctrica de Itaipú —que expulsó a cerca de 70.000 familias agricultoras con una indemnización mísera— y que afrontaban la amenaza de otros emprendimientos anunciados por la dictadura militar. Todo en nombre del famoso «desarrollo». Al mismo tiempo, comenzaban entonces a aflorar las luchas de resistencia frente a la expansión del emergente mundo del agronegocio en la región sur de Brasil, una expansión respaldada por medidas

de la dictadura en sus avanzadas de ocupación de tierras y expulsión de familias. Emblema de la lucha fue la ocupación que hicieron los sin tierra del área pública de las haciendas Macali y Brillhante (en Ronda Alta, Rio Grande do Sul), cedidas de manera ilegal a un gran productor en la década de 1960. La pelea dada por los sin tierra derivó en el enorme acampe que montaron en la «Encruzilhada Natalino», que logró repercusión nacional y mundial. La ocupación de latifundios con acampes provisorios se convirtió en la principal forma de lucha en favor de una reforma agraria que desplegó el MST. El movimiento se constituyó formalmente con ese nombre en 1984, 40 años atrás¹⁰. Y desde entonces pasó a ser una referencia nacional para las distintas luchas por la tierra que surgieron en Brasil.

La ocupación masiva de latifundios improductivos en reclamo de una reforma agraria devino la principal estrategia de lucha del MST, más aún a partir del establecimiento, en la Constitución democrática de 1988, del principio de función social de la tierra, que permitía expropiar a quien no se ocupase de ella. Las ocupaciones se volvieron masivas, en una verdadera «ola». El movimiento contaba con el apoyo firme de la Comisión Pastoral de la Tierra (CPT), del nuevo sindicalismo y de distintas agrupaciones políticas, entre ellas el emergente Partido de los Trabajadores (PT). Desde sus comienzos, el MST adoptó una estrategia educativa de formación de la masa de los sin tierra, por medio de prácticas de educación popular emancipatoria inspiradas en Paulo Freire. Más tarde creó su propia escuela, el Instituto Florestan Fernandes, en el estado de San Pablo, cuya construcción se inició

10. C. Grzybowski: *Caminhos e descaminhos dos movimentos sociais no campo*, Vozes / Fase, Río de Janeiro, 1987.

en el año 2000 y se llevó a cabo íntegramente con brigadas de militantes sociales. El objetivo del Instituto es dar cursos de formación a los miembros del MST y de entidades afines. Es un ícono del movimiento hasta hoy, un ejemplo en la historia brasileña.

En cualquier lugar del mundo, la reforma agraria depende de la acción campesina. Pero a la vez, para materializarse, depende de la acción política del Estado, que expropie latifundios en favor de la reforma y asiente familias en las tierras liberadas. A este derecho solo se accede mediante la lucha. La fuerza de las Ligas Campesinas en los años 50 y 60 instigó el golpe militar y la dictadura de 1964-1985. Dada la gravedad de la cuestión agraria, la dictadura buscó una alternativa con la «colonización» de la Amazonia, y a este fin creó la Autopista Transamazónica, verdadera conquista colonial contra las poblaciones indígenas y tradicionales de la región. Muchas familias fueron desplazadas por los militares y reasentadas en la Amazonia. Allí también acabó formándose un poderoso movimiento de sindicalismo campesino que adhirió al MST. La dictadura, por lo demás, fue también la promotora del agronegocio, primero en el bioma nordestino del Cerrado y, a partir de allí, en una onda que sigue expandiéndose en la actualidad y que ya penetra el sur amazónico.

El hecho es que, así como en las ciudades fue fundamental para la lucha por la democratización el nuevo sindicalismo, sobre todo de los metalúrgicos y su líder Luiz Inácio Lula da Silva, el MST lo fue desde el campo. Pero la lucha por la reforma agraria encontró más resistencia, dado el poder de los latifundios. Tuvo que ocurrir la horrenda masacre de sin tierras por parte de la Policía Militar en Eldorado do Carajás, estado de Pará, para que el gobierno de Fernando Henrique Cardoso decidiera relanzar el Ministerio de Reforma Agraria y recuperar y asentar familias en áreas hasta entonces ocupadas por latifundistas. Hoy, según cálculos aproximados, son más de 450.000 las familias asentadas, que forman cerca de 160 cooperativas, 120 agroindustrias y 1.900 asociaciones, según datos del MST en 2023¹¹. Y hay entre 80.000 y 100.000 familias a la espera de ser asentadas.

En Brasil, unos 30 millones de personas solo acceden a alimento por medio del subsidio Bolsa Família. Si sumamos toda la gente que sufre inseguridad alimentaria, el número sobrepasa los 60 millones de personas¹². En la cuestión del hambre participan muchas variables, como la escandalosa concentración de la renta, el desempleo y la enorme *favelización*. Pero, sin duda, la reforma agraria para un Brasil sin hambre es una bandera fundamental. No es cuestión de «colonizar» nuevas áreas y deforestar. Se trata

11. V. <mst.org.br/nossa-produção>.

12. La Red Brasileña de Investigación en Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional (PENSSAN, por sus siglas en portugués) es una fuente alternativa de datos sobre este tema.

más bien de redistribuir lo concentrado y muchas veces mantenido como área de reserva en las propiedades de los grandes latifundistas ganaderos extensivos o productores intensivos de soja, maíz y azúcar, destructores de los distintos sistemas ecológicos en un territorio inmenso que debemos, como brasileños, cuidar y preservar en su integridad. Pese al tamaño del país, la reforma agraria es una de las cuestiones estructurales más difíciles de encarar. El poder político de los «dueños de la tierra y la gente» es un obstáculo central para la democratización del país y para el logro de una soberanía y seguridad alimentaria y nutricional.

Algo central para el MST fue encontrar los modos de hacer viable la producción agrícola de las familias asentadas a fin de que estas se asegurasen los medios de vida. No es posible entrar en detalles aquí, pero fue entonces

El mismo MST transformó sus principios de producción agroecológica, adaptados a los diferentes biomas

cuando la producción agroecológica ingresó como una alternativa productiva¹³. El mismo MST transformó sus principios de producción agroecológica, adaptados a los diferentes biomas –puesto que como movimiento nacional está en todo el país– e hizo de esto su sello y su manera de mostrar que otro modo de producción y de calidad alimentaria –la «buena comida»– podía ser una estrategia de viabilización de la reforma agraria. Fue una transformación virtuosa y gigantesca, que cada vez más

ciudadanías activas del campo y de las ciudades reconocen como una gran contribución democrática y política del MST.

La expresión «buena comida» entró en la estrategia del MST como un emblema. El movimiento abrió «almacenes de campo» en las ciudades más grandes, puntos de venta de sus productos y lugares donde encontrar semillas «criollas» orgánicas, estimulando la producción domiciliaria en los fondos de las viviendas en las periferias urbanas. Durante la pandemia de covid-19, el MST distribuyó en forma gratuita alimentos orgánicos en distintas áreas *faveladas*.

Sé que todas estas cuestiones ameritan un análisis más profundo. Lo cierto es que el MST se convirtió en uno de los principales actores del mundo agrario brasileño con la formación de redes territoriales agroecológicas, partiendo de los asentamientos de reforma agraria y en vistas a transformar la cultura alimentaria. Hoy está activo en todos los biomas de Brasil. Esto hace que deba lidiar con una enorme complejidad territorial, manteniendo la reforma agraria como bandera para una estrategia transformadora de la estructura latifundista dominante: es posible producir «buena comida» desde otra base.

13. Virgínia Mendonça Knabben: «A vitória da agroecologia nos 40 anos do MST», MST, 24/1/2024.

ASA y la «convivencia con el semiárido» en el Nordeste brasileño

La región semiárida brasileña comprende 969.589 kilómetros cuadrados, algo más de 11% del territorio nacional, atravesando todos los estados del Nordeste y el norte de Minas Gerais. Su característica es el predominio de la *caatinga* —uno de los seis biomas brasileños—, del clima árido y de biodiversidad típica, y con dos grandes cuencas (ríos San Francisco y Paraíba) a la vez que periodos recurrentes de sequía. La cuestión del acceso al agua en el ámbito rural, para consumo humano, de animales y para la producción agrícola, marca profundamente la historia del semiárido. También, producto de las sequías, de la pobreza y del hambre, el Nordeste rural es el área que gestó la mayor corriente migratoria hacia las ciudades de la región Sudeste, en especial en las décadas de expansión industrial urbana entre 1950 y 1980. En 2023, la zona rural del Nordeste albergaba a unos 14 millones de agricultores familiares. Es la mayor concentración de población rural del país, siempre amenazada por la pobreza y la miseria.

Debido a las sequías recurrentes, el principal desafío es el acceso al agua. El accionar público al respecto acompañó, *grosso modo*, los diferentes ciclos de desarrollo capitalista del país, en especial desde inicios del siglo XX, en 1909, cuando se creó el Departamento Nacional de Obras contra la Sequía (DNOCS). Más tarde, a partir de la década de 1950, llegaron el Banco del Nordeste (BNB), la Superintendencia de Desarrollo del Nordeste (SUDENE) y la Compañía de Desarrollo del Valle de San Francisco y Paraíba (CIDEVASF). En las acciones gubernamentales hasta hoy siempre ha predominado un enfoque de «combate a la sequía», por medio de obras de infraestructura hídrica y construcción de reservorios acuíferos ubicados en puntos que favorecen ante todo a los latifundios de las oligarquías locales. Bajo el primer mandato de Lula da Silva se inició el monumental proyecto de «Transposición del Río San Francisco», bajo el mismo enfoque de combate a la sequía. Con el regreso de las grandes obras vinieron los perímetros de irrigación y la «modernización rural» a gusto de los agronegocios, con una producción homogénea para los «mercados». Para los millones de pequeños agricultores siguió quedando el penoso trabajo de buscar agua día tras día recorriendo largas distancias, labor muchas veces a cargo de niños y mujeres.

Con la redemocratización en la década de 1980 surgían y entraban en escena nuevos actores sociales en todo el país. Tras una sequía muy marcada en el Semiárido (la de 1992 y 1993), distintos sindicatos locales de trabajadores rurales, movimientos sociales, ONG e iglesias identificadas con la Teología de la Liberación comenzaron a discutir y proponer alternativas frente a las políticas de «combate a la sequía», ejerciendo presión sobre el poder público y logrando cierta receptividad por parte del gobierno, que fue ampliándose

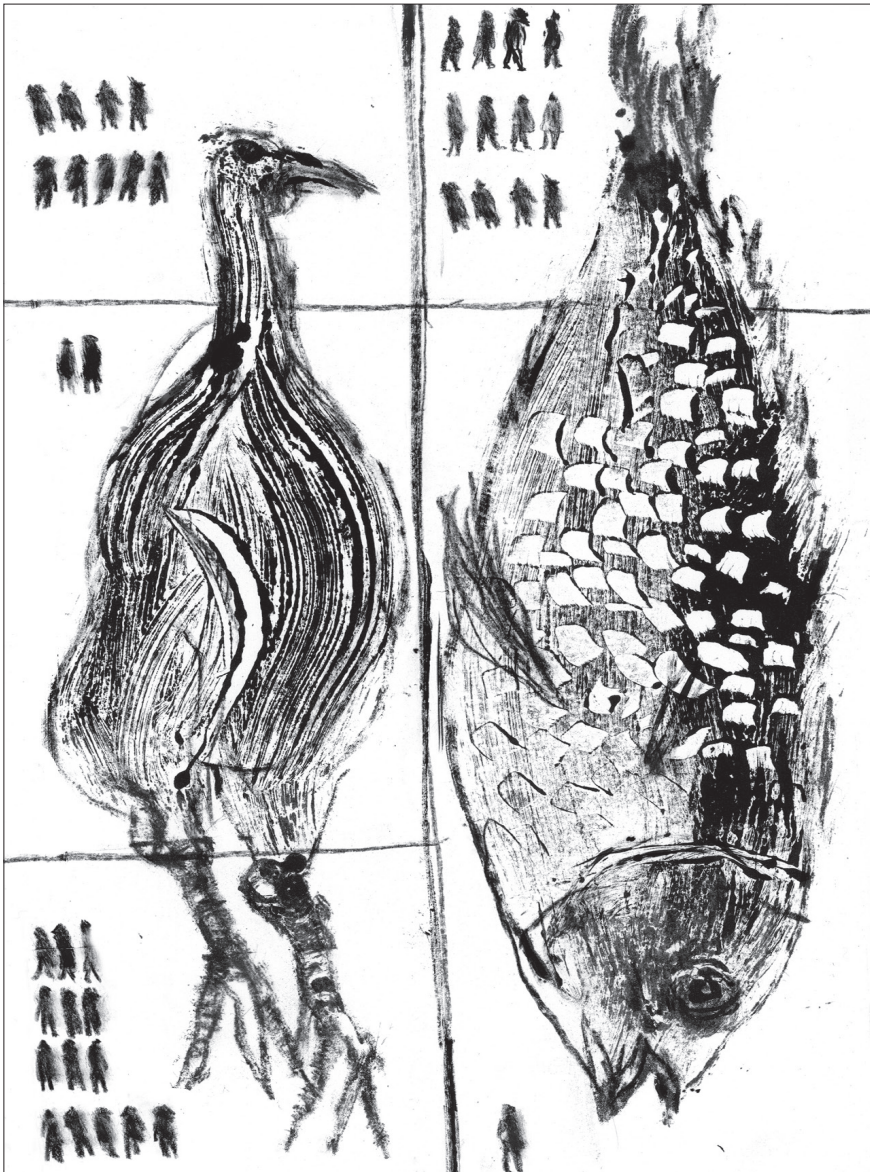
desde entonces. En un clima de apertura a nuevas iniciativas, y en plena sequía, trabajadores rurales ocuparon la SUDENE. Allí se organizó el seminario «Acciones permanentes para el desarrollo del semiárido», del que participaron 300 entidades, en mayo de 1993, a la par que se creó el Fórum Nordeste con una nueva propuesta: «convivencia con la sequía».

En 1999 surge un documento fundacional, por así decirlo, de esta perspectiva: la «Declaración del Semiárido», producida por los nuevos actores sindicales, movimientos y organizaciones sociales y entidades religiosas, bajo la idea rectora de que era posible adaptarse a la sequía en lugar de combatirla. La Declaración se hizo en el Fórum Paralelo durante la III Conferencia de Naciones Unidas para el Combate a la Desertificación y la Mitigación de los Efectos de la Sequía, realizada en Recife, capital de Pernambuco en el Nordeste¹⁴. El documento constituyó el acto de creación del nuevo actor en red: la ASA-Brasil, con su base de 700 entidades asociadas.

Basada en la premisa de garantizar el acceso al agua con autonomía y de manera descentralizada, buscando la seguridad hídrica y alimentaria, la Articulación del Semiárido (ASA) creó en 2000-2001 el programa P1MC –Un Millón de Cisternas– y firmó un convenio con el Ministerio de Medio Ambiente para implementarlo desde ese mismo momento. Consistía en instalar cisternas para recoger el agua de los tejados de las casas ante cada lluvia, construidas con técnicas simples y baratas, partiendo de las viviendas rurales y con el compromiso de alcanzar a todos los habitantes. Comenzaba así una etapa de acciones territoriales efectivas, con la instalación de esas cisternas según métodos y modos propuestos por la misma ASA.

Bajo el gobierno de Lula da Silva se dio una cooperación más firme entre las partes, y el gobierno canalizó su acción a través del Ministerio de Desarrollo Social. En 2007, la ASA creó un segundo programa, el P1+2 (Una Tierra y Dos Aguas), y la propuesta de convivencia con la sequía pasó a incorporar dos cisternas: una para consumo humano y la otra para producción agrícola y ganadera. El financiamiento público se redujo durante el difícil segundo mandato de Dilma Rousseff, y más aún tras el golpe institucional de 2016. En el periodo posterior, hasta 2023, prácticamente no existió financiamiento del Estado.

14. El grueso de esta información sobre la evolución de la «cuestión del agua» en el semiárido fue tomada del consistente artículo de Daniela Nogueira, Carolina Milhorange y Priscylla Mendes: «Do Programa Um Milhão de Cisternas ao Água para Todos: divergências políticas e bricolagem institucional na promoção do acesso à água no Semiárido brasileiro» en *Ideias* N° 15, 2020. Tb. Ghislaine Duque: «Água para o desenvolvimento rural: a ASA e os Programas P1M e P1+2» en Caria Grisa y Sergio Schneider (eds.): *Políticas públicas de desenvolvimento rural no Brasil*, Editora da UFRGS, Porto Alegre, 2015. El sitio web de ASA es una fuente central, con aspectos esclarecedores de la evolución complementados con información actual. V. <asabrasil.org.br>.



© Nueva Sociedad / Mariana Alcántara 2024

Mariana Alcántara (Ciudad de México, 1991) es ilustradora y autora de libros para niños y jóvenes. Ganadora del Primer Premio en el concurso Sharjah Children's Reading Festival de los Emiratos Árabes Unidos en 2023; del Catálogo de Ilustradores de la Feria Internacional del Libro Infantil y Juvenil de México en 2019; y del Encuentro Valladolid Ilustrado de España en 2019, entre otros. Actualmente vive en México y colabora con diversas editoriales.

El principio fundante de la «convivencia con la sequía» implica otra relación con la naturaleza, que ya no es vista como hostil, adversa o que debe ser «combatida». La idea de convivir apunta a una posibilidad de acceso y uso respetuoso de la integridad de los sistemas ecológicos. Una búsqueda de seguridad hídrica dentro de lo que el bioma y su sistema de aguas contienen y ofrecen, para crear formas adaptadas de vivir y producir en el territorio, recogiendo el agua –de forma descentralizada, con foco en cada familia– cuando esta es abundante, en la estación de lluvias, y conservándola para los

El principio fundante de la «convivencia con la sequía» implica otra relación con la naturaleza

tiempos en que es escasa, a la vez que se revalorizan las semillas nativas preparadas para tales condiciones hídricas, implementando principios de agroecología para generar seguridad alimentaria y nutricional y para, a través de excedentes de productos, intercambiar con otros bienes y servicios, participando y ejercitando una ciudadanía plena de derechos, en comunidad territorial y sobre la base de la cultura y la vida colectiva como un todo.

En cada bioma y territorio se presenta la misma cuestión: saber convivir con la naturaleza y respetar sus ritmos y posibilidades es el pilar de cualquier agricultura agroecológica y sustentable, y de sus bases democráticas ecosociales. La producción tecnológica adecuada para cada sistema natural está en el centro de la propuesta de «convivencia», lo que no significa, desde ya, prestar conformidad a las limitaciones generadoras de pobreza y exclusión, sino asegurar resiliencia y buscar posibilidades reales de bienestar y dignidad. De esta manera, cambia la mirada sobre el propio territorio: de «seco» pasa a ser un lugar lleno de vida y de posibilidades y formas de vivir.

El de ASA es un caso emblemático de propuesta y acción ciudadana práctica y transformadora frente a una estructura agraria de procesos económicos socialmente excluyentes y ecológicamente destructivos. Su enfoque, que reemplaza el «combate» por la «convivencia», abre esperanzas para los excluidos de la región semiárida. Si existe un combate «bueno» por dar, es en el plano político, y la sequía misma, más que como una cuestión natural y climática, debe ser vista como un problema de dimensiones económicas, sociales y políticas por sobre todo.

La metodología de producción de cisternas es, para ASA, una propuesta de educación popular transformadora. Por naturaleza, es una cuestión metodológica de intercambio de saberes y prácticas, dialógica, capaz de vehiculizar transformaciones reales, comenzando por el estratégico acceso sustentable a ese recurso vital que es el agua, imprescindible para todas las formas de vida. No es solo un proyecto de instalación de cisternas, sino de fortalecimiento de la participación en los saberes sobre lo cotidiano y

sobre la condición de los agricultores y agricultoras en las comunidades invisibilizadas del *sertão* semiárido.

La educación popular, con núcleos esparcidos por el territorio, marca el inicio de los proyectos desarrollados por ASA. En paralelo se fue dando el despliegue de una práctica de comunicación popular en forma de red utilizando los medios más diversos, creando una base de participación comunicativa, sistematizando experiencias vividas, relatos, historias, conquistas... Hoy la red de comunicación de ASA es un *stock* de memoria colectiva en construcción, fundamental para distintas investigaciones¹⁵.

La organización y participación de la comunidad es condición del éxito de ASA. Un trabajo educativo y práctico, donde la comunidad define las prioridades en la construcción efectiva de cisternas. Claro que esto requiere de capacitación técnica, para lo cual se comparten saberes prácticos, ya que entre otras cosas los agricultores tienen que convertirse en pedreros y obreros de la construcción. Esto permite dinamizar la economía local, sin depender de grandes empresas de construcción para instalar cisternas en el *sertão*.

En los lugares más apartados del semiárido, con apoyo de entidades asociadas a ASA, operan las redes territoriales de agroecología. Señalo dos grandes redes, particularmente impactantes, que a su vez son destacadas en un estudio reciente sobre la dinámica de las redes territoriales de agroecología (el Programa Ecoforte). Las que destaco son Sabor Natural do Sertão, en el noroeste de Bahía, y Bico Agroecológico, en el norte de Tocantins, ahí donde el Cerrado entra en transición con la Amazonia¹⁶.

Una conclusión provisoria

Los casos seleccionados y destacados como ejemplos –y que están lejos de representar toda la riqueza de experimentos agroecológicos territoriales en Brasil, ni hablar de los que son propios y tradicionales de los pueblos indígenas– muestran que sí es posible desarrollar una agricultura de base comunitaria y campesina para la soberanía y seguridad alimentaria y nutricional, tanto de las propias familias implicadas en la producción como de la población en su conjunto, con alimentos variados y ricos, basados en las especificidades y dinámicas ecológicas de los distintos biomas. Tal es el objetivo central de cara a la transformación de la lógica dominante de los agronegocios, colonizadora

15. Silvio Caccia Bava: «Captação de água, construção de cidadania» en *Le Monde Diplomatique Brasil*, 5/12/2007.

16. Claudia Jacob Schmitt et al.: *Rede de agroecologia para o desenvolvimento. Aprendizados do Programa Ecoforte*, ANA, Río de Janeiro, 2020.

y destructora de los territorios en que se instala, del sur al norte, del este al oeste, poniendo en riesgo a millones que viven de lo que la tierra generosamente ofrece. En esa lógica de negocios solo cuenta que los productos sean pocos –*commodities*– y los beneficios sean enormes, y nunca está entre sus intereses la «buena comida», la celebración de la diversidad de formas de vivir ni la preservación de la integridad de los sistemas ecológicos. Solo les importa la comida que llevan a los grandes supermercados, acompañada de mucha publicidad, y que es la que lamentablemente come la mayoría de la población urbana¹⁷ (cuando sus ingresos se lo permiten), una comida sobre la que ninguna seguridad alimentaria y nutricional puede apoyarse, y en la que el interés de sus grandes productores es lucrar todo lo posible.

Las experiencias agroecológicas rescatan saberes y prácticas que forman parte de una cultura y tienen una larga historia. Por eso es que se organizan actividades entre diferentes iniciativas para el intercambio de saberes y prácticas, así como se promueve la comprensión de distintas situaciones (y grupos y territorios) con sus virtudes en cada caso. El proceso contribuye a articular grandes movimientos sociales entre los «pueblos de selvas, ríos y campos» y procesos de democratización surgidos del seno de la sociedad, con articulaciones en ferias, encuentros y debates, como es el caso del reciente 12º Congreso Brasileño de Agroecología, realizado en Río de Janeiro entre el 20 y el 23 de noviembre de 2023. Vale recordar que esta organización en redes es la que genera las condiciones para participar de actos públicos regionales y nacionales y lograr representación en los espacios donde se deciden políticas públicas, en especial en los gobiernos del PT.

A la luz de tales concepciones es posible entender el empoderamiento de derechos y de ciudadanía que quienes participan experimentan por ser miembros de una red y de movimientos más grandes. Resisten mejor la embestida expansionista de los agronegocios y buscan involucrar a los gobiernos en políticas públicas que fortalezcan las bases comunes. La vigorosa crítica de estas redes, asociaciones y foros de agroecología contra los agronegocios se vuelve así un aprendizaje colectivo de las ciudadanías activas en la construcción de alternativas democráticas, partiendo siempre de una agricultura que no es productora de mercaderías sino de «buena comida». ☒

17. Recordemos que, según el censo de 2022, la población brasileña es de 203 millones de personas, 84,72% urbana y 15,6% rural.

Debate: alegato por una carne no animal

David Chauvet / Thomas Lepeltier

En los últimos años, se ha avanzado en la producción de carne cultivada, como una manera de evitar el sufrimiento y la muerte de los animales. Pero también hay detractores de este producto que podría revolucionar la forma de comer y el vínculo entre humanos y animales. En este artículo, de tono polémico, los autores presentan un alegato en favor de este método para producir carne no animal desde una perspectiva animalista.

Este parece ser un momento histórico. Llevamos miles de años matando animales para comérmolos. Hace miles de años que nos preguntamos si hacemos bien. Ya en la Antigüedad, filósofos tan ilustres como Pitágoras, Plutarco y Porfirio cuestionaron nuestro consumo de carne. Más cerca de nosotros, pensadores como Voltaire y Rousseau se escandalizaron por el destino de los animales que acaban en nuestros platos. Sin embargo, ninguno de ellos previó que pudiéramos comer carne sin tener que matar animales. Pero pronto será posible. Gracias a la carne *in vitro*, también conocida como carne cultivada

David Chauvet: es doctor en Derecho. Es autor, entre otros libros, de *La personnalité juridique des animaux jugés au Moyen Âge (XIIIe-XVIIe siècles)* (L'Harmattan, París, 2012).

Thomas Lepeltier: es doctor en Astrofísica. Se especializó en filosofía de la ciencia y es activista animalista. Entre sus numerosos libros se incluye *Les véganes vont-ils prendre le pouvoir?* (Éditions du Pommier, París, 2019).

Palabras claves: animalismo, carne cultivada, sufrimiento animal, veganismo.

Nota: la versión original de este artículo, en francés, se publicó en D. Chauvet y T. Lepeltier (eds.): *Plaidoyer pour une viande sans animal*, PUF, París, 2021. Traducción: Pablo Stefanoni.

o *clean meat* [carne limpia], la carne dejará de ser sinónimo de animales¹. En efecto, se avecina una revolución: ¡pronto será posible comer carne sin matar animales!

Pero ¿qué es exactamente la carne de cultivo? Es la que se obtiene cultivando células animales, de forma muy parecida a como se fabrica piel a partir de células humanas para las víctimas de quemaduras². La carne así obtenida es muy similar a la que se comercializa actualmente. A largo plazo, podría ser incluso indistinguible de la carne tradicional (carne roja, pechuga de pollo, etc.). En este sentido, se acaba de alcanzar una nueva etapa con el desarrollo de un entrecot, «con la grasa, los tendones, las fibras musculares y toda la

Singapur ha tomado recientemente la delantera al autorizar la venta de nuggets de pollo artificiales

textura de un verdadero trozo de carne, como en la carnicería»³. Siguiendo el mismo principio, los investigadores pretenden también producir *foie gras* y subproductos animales como los huevos y la leche. Del mismo modo, se puede obtener pescado, cangrejo, etc. Ya se han invertido cientos de millones de euros en esta tecnología, que está casi lista para su lanzamiento al mercado en los próximos años. Singapur ha tomado recientemente

la delantera al autorizar la venta de *nuggets* de pollo artificiales⁴.

Por supuesto, no hace falta utilizar carne cultivada para dejar de enviar animales al matadero. Podemos simplemente comer plantas o sustitutos de la carne basados en plantas, o «símil carne», que cada vez imitan mejor a la carne y cuyo mercado crece exponencialmente. Pero hay que decir que estas

1. Patrick Hopkins y Dacey Austin: «Vegetarian Meat: Could Technology Save Animals and Satisfy Meat Eaters?» en *Journal of Agricultural and Environmental Ethics* vol. 21 N^o 6, 2008.

2. La carne de cultivo se produce en laboratorios, a partir de los músculos de un animal adulto, utilizando un pequeño número de células cuya función es participar en el proceso de regeneración muscular. Se trata de células madre capaces de multiplicarse y, bajo la influencia de determinados factores hormonales, diferenciarse en células musculares. Cultivadas en biorreactores, recintos estériles que contienen nutrientes líquidos, estas células satélite son estimuladas por factores de crecimiento, que inducen su proliferación intensiva. A continuación, se transforman en células musculares, antes de ser ensambladas mecánicamente en tejido muscular consumible, es decir, en un filete artificial. Varias empresas ya comenzaron a invertir en el negocio, entre ellas las de Jeff Bezos y Bill Gates. La carne cultivada, como alternativa a la ganadería tradicional, genera fuertes debates entre vegetarianos, veganos y animalistas. Para los críticos, se trata de un gran negocio para las empresas transnacionales y el capitalismo financiero, además de conllevar otras cuestiones problemáticas, como la utilización de hormonas y la cantidad de energía que requeriría la producción a gran escala. [N. del E.].

3. Anicet Mbida: «Voici la première entrecôte conçue sans tuer ni blesser d'animal» en *Europa 1*, 10/2/2021.

4. «Singapour autorise la vente de viande artificielle, une première mondiale» en *Le Monde/AFIP*, 2/12/2020.

alternativas no están muy extendidas, y es dudoso que lo estén algún día. Nuestros conciudadanos quieren seguir comiendo carne y tenemos pocas razones para creer que acabarán renunciando a ella, incluso por excelentes sustitutos veganos. El consumo de estos productos simplemente pasará a formar parte del consumo habitual de carne que, como resultado, no se reducirá significativamente, o al menos no lo suficiente como para salvar a los miles de millones de animales que se matan para nuestra alimentación. En cualquier caso, incluso admitiendo que dentro de unas generaciones la población se haga finalmente vegana por activismo animal o medioambiental, o por una evolución natural de las mentalidades, ¿cuántos cientos de miles de millones de animales se habrán sacrificado antes de esa hipotética «transición» al veganismo? Esto plantea una cuestión crucial: ¿vamos a seguir haciendo sufrir y matando animales en las proporciones absolutamente masivas que conocemos hoy, cuando disponemos de carne equivalente en cuanto a sabor y nutrición, pero que no requiere matarlos?

Cuando solo en Francia se matan tres millones de animales al día en los mataderos —y eso sin contar los innumerables peces—, lo que está en juego desde el punto de vista ético es, cuando menos, elevado. Como resume Nathalie Rolland, especialista en agricultura celular, «una sola vaca ‘donante’ [de unas pocas células] podría proporcionar 175 millones de hamburguesas»⁵. Viviría sus días tranquilamente con otras vacas en un refugio donde, de vez en cuando, se le extraerían unas pocas células mediante biopsias totalmente indoloras. Aunque algunos veganos podrían seguir viendo esto como una forma de violencia o explotación, no se parecería en nada a lo que se somete actualmente a los animales.

Hay otro punto importante: para comer carne sin causar sufrimiento ni matar animales, debemos eliminar el suero fetal bovino de la producción de carne de cultivo. Este es el medio nutritivo en el que se ha cultivado la mayor parte de la carne hasta nuestros días. Es evidente que la extracción de este producto provoca el sufrimiento y la muerte de muchos animales. Pero resulta que utilizar otros medios nutritivos es una necesidad absoluta para los productores, tanto por razones éticas como económicas⁶. Afortunadamente, están surgiendo soluciones⁷. Algunas empresas ya están yendo por esa vía⁸. En concreto, los productores de carne cultivada de Singapur han anunciado que

5. Cit. en Sarah Finger: «Du labo à l'assiette, la viande désincarnée» en *Libération*, 30/7/2019.

6. Paul Shapiro: *Clean meat. Comment la viande de culture va révolutionner notre alimentation*, Éditions Luc Pire, Waterloo, 2019.

7. Matt Reynolds: «The Clean Meat Industry Is Racing to Ditch its Reliance on Foetal Blood» en *Wired*, 20/3/2018.

8. Aurélie Delmas: «La recherche sur la viande artificielle prend chair» en *Libération*, 4/12/2020.

en la próxima línea de producción se utilizará un suero vegetal⁹. Por lo tanto, los argumentos en favor de la carne de cultivo se basan en el escenario en que esta se produce sin este suero fetal bovino.

Esta carne sin animales es, por tanto, una increíble esperanza para los animales: gracias a ella, dejaremos de sacrificarlos por miles de millones cada año en los mataderos. De ahí este alegato animalista en favor de la carne cultivada. Insistimos en la palabra: «animalista». Creemos que este argumento tiene sentido para cualquiera que crea que los animales tienen valor moral y que no es legítimo matarlos simplemente por el placer de comerlos. No es un alegato antiespecista en el sentido de que, para adherirse a él, no es necesario compartir las opiniones de ciertos antiespecistas sobre diversas cuestiones relativas a la condición moral de los animales, como tampoco es necesario, para ser ecologista, ser partidario de la ecología profunda (*deep ecology*) y querer conceder derechos a los árboles o a los ríos. Este alegato incluso va un poco más allá de lo que generalmente se entiende por animalismo, ya que también destaca los beneficios medioambientales de la carne de cultivo. Al fin y al cabo, si a los humanos nos concierne la degradación del medio ambiente, también ello ocurre con otros animales. Así que tratar este aspecto no se aleja completamente del animalismo.

**Este alegato
incluso va un poco
más allá de lo que
generalmente
se entiende
por animalismo**

Otras cuestiones no se tratan en profundidad, aunque brillen claramente argumentos a favor de la carne de cultivo. Todavía recordamos las crisis provocadas por la ganadería, como la enfermedad de la «vaca loca», la gripe aviar y la gripe porcina. Los recientes acontecimientos, con la pandemia de coronavirus en el centro de las preocupaciones, podrían a su vez mostrarnos los dramáticos riesgos inherentes al consumo de carne animal, si resulta que un mercado chino de animales salvajes está efectivamente en el origen de la pandemia, aunque por supuesto no se excluyan otras posibilidades. Sin embargo, no todas ellas son incompatibles con nuestro propósito. Por ejemplo, podríamos hablar de la cría de visones, pero estos animales se crían en masa no solo por la piel, sino también por la carne, que podría haberse vendido en el mercado de Wuhan¹⁰. La seguridad sanitaria sería entonces una razón adicional para abogar por una transición a una dieta de origen vegetal¹¹. Dado que la demanda

9. Damian Carrington: «No-Kill, Lab-Grown Meat to Go on Sale for First Time» en *The Guardian*, 2/12/2020.

10. Julie Kern: «Coronavirus: pourquoi le vison pourrait être l'hôte intermédiaire du virus» en *Futura Sciences*, 11/1/2021.

11. Agros pour une outre PAC: «Éviter les prochaines crises en changeant de modèle alimentaire» en *Libération*, 30/2/2020.

mundial de carne se disparará en las próximas décadas a medida que crezca la población mundial, los riesgos de contagio de animales a humanos podrían aumentar drásticamente. Estos riesgos epidémicos podrían eliminarse gracias a la carne cultivada, que permite prescindir de la ganadería y, con toda probabilidad, controlar la calidad nutricional y sanitaria de la producción cárnica con un alto grado de fiabilidad.

Esto es tanto más cierto cuanto que la carne convencional, en su gran mayoría procedente de la ganadería intensiva, hace un uso extensivo de antibióticos debido a las condiciones de cría de los animales, lo que plantea un verdadero problema de salud pública debido a las bacterias resistentes¹². Para optimizar la tasa de éxito de la inseminación artificial (sincronización del celo) e inducir el parto, también se utilizan hormonas en varios tramos del proceso, como por ejemplo Reprostenol¹³. Los antiparasitarios internos también se utilizan mucho, a tal punto que pueden encontrarse en el agua¹⁴. Por ejemplo, una encuesta de Agreste sobre las prácticas ganaderas reveló que 88% de las explotaciones vacunas encuestadas (nodrizas y lecheras combinadas) y 79% de las explotaciones de porcino tratan regular u ocasionalmente a sus animales contra los parásitos internos¹⁵. También se utilizan en la gran mayoría de las explotaciones avícolas de producción de carne o huevos. Eso, por no hablar de los tranquilizantes utilizados en la cría de cerdos, aunque su uso es más limitado¹⁶. La carne, en particular la procedente de la ganadería intensiva que, una vez más, representa la mayor parte del consumo en un país como Francia, dista mucho de ser un producto que pueda calificarse de «natural» en contraste con la carne de cultivo. A pesar del evidente interés de la carne de cultivo en estas cuestiones, especialmente la de la resistencia a los antibióticos, algunos se preguntan si no plantearía otros problemas debido a las hormonas necesarias para su producción, actualmente contenidas en el suero fetal bovino¹⁷.

12. Claire Peltier: «Antibiotiques dans la viande et résistance des bactéries» en *Futura Sciences*, 2017.

13. «Reprostenol» en Anses: *Index des médicaments vétérinaires autorisés en France*, disponible en <www.ircp.anmv.anses.fr/>.

14. Jean-Marie Haguenoer: «Les résidus de médicaments présentent-ils un risque pour la santé publique?» en *Santé Publique* vol. 22, 2010, p. 327.

15. Ministerio de Agricultura y Alimentación de Francia: «Enquête sur les pratiques d'élevage 2015» en *Agreste. Chiffres et données* N° 251, 8/2018, disponible en <<https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/download/publication/public/chdAgr251/cdagri251.pdf>>.

16. «Directive 2008/120/CE du Conseil du 18 décembre 2008 établissant les normes minimales relatives à la protection des porcs (version codifiée)», 18/12/2008, disponible en <<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX:32008L0120>>; Isabella Saporta: *Le Livre noir de l'agriculture. Comment on assassine nos paysans, notre santé et l'environnement*, Fayard, Paris, 2011.

17. Elliot Swartz: «How It's Made: The Science behind Cultivated Meat», 2019, disponible en <https://d197for5662m48.cloudfront.net/documents/publicationstatus/27389/preprint_pdf/1e21cd1cb8a69ab07108b5863f273452.pdf>.

Cuando este suero se elimine del proceso en favor de un suero vegetal, las hormonas que aquel contiene tendrán que ser sustituidas por hormonas, factores de crecimiento o proteínas producidas a partir de plantas o bien de levaduras, bacterias u hongos¹⁸. Por ello, en 2019, el biólogo Éric Muraille escribió:

Estas hormonas están presentes en los animales y los seres humanos, así como en la carne convencional. Estimulan la síntesis de proteínas en las células, lo que conduce a un aumento de la masa muscular. Por ello, la industria las presenta con razón como «factores naturales de crecimiento». Sin embargo, la sobreexposición a estas hormonas tiene efectos nocivos bien establecidos. (...) ¿Cuál será la concentración final de estas hormonas en la carne cultivada?¹⁹

Son preguntas legítimas, por supuesto, pero ya podemos dar una respuesta, y no es catastrófica. Elliot Swartz, experto científico del Good Food Institute, explica que los productores suelen utilizar estas hormonas «en niveles muy similares a los producidos naturalmente por el animal, salvo concentraciones ligeramente superiores»²⁰. Estos niveles, ya de por sí muy bajos, se diluirán aún más durante el proceso de lavado de la carne cultivada, afirma, y en cualquier caso es probable que se realicen pruebas de residuos. Es razonable suponer que estas pruebas tendrán lugar antes de que la carne cultivada se comercialice y continuarán a intervalos regulares a partir de entonces, tal como se hace para garantizar la seguridad de los consumidores de carne convencional, tomando muestras aleatorias después del sacrificio para detectar cualquier residuo. No todos los residuos pueden eliminarse en la carne de cultivo, pero, como señala el propio Muraille, también pueden encontrarse en la carne convencional.

Por supuesto, es poco probable que nuestros argumentos convenzan a quienes defienden a ultranza la ganadería y, por tanto, se oponen con vehemencia a la carne de cultivo. Ya han emprendido una verdadera cruzada en la prensa para denunciar el carácter «antinatural» de esta carne cultivada, que, según ellos, es perjudicial para el campo francés, para la tradición ¡e incluso para los propios animales! Frente a este tipo de denuncias absurdas, es importante hacer oír una oposición animalista clara e identificable. Es incluso necesario para un debate pluralista sobre un tema que no puede ser secuestrado por un puñado de detractores, por muy hábiles que sean imponiéndose en el paisaje mediático. Nuestros conciudadanos tienen derecho a una información equilibrada a la hora de evaluar el valor de la carne de cultivo. ☐

18. E. Swartz, comunicación personal con los autores.

19. É. Muraille: «La viande ‘cultivée’ en laboratoire pose plus de problèmes qu’elle n’en résout» en *The Conversation*, 8/11/2019.

20. E. Swartz, comunicación personal con los autores.

El trabajo y el fin del fin de la historia

Helen Hester / Nick Srnicek

El renacimiento de las perspectivas del postrabajo ha tendido, sin embargo, a perder de vista el espectro completo del trabajo. Al considerarse casi exclusivamente el trabajo asalariado y, sobre todo, en las industrias y los empleos dominados por hombres, se piensa en robots invadiendo fábricas, depósitos y oficinas, pero nunca hospitales, hogares de ancianos o guarderías. ¿Cómo cambiar esta perspectiva, habida cuenta del creciente peso del trabajo de cuidados?

Tras la caída de la Unión Soviética, y hasta la crisis financiera internacional de 2008, el capitalismo parecía haber «ganado». Habíamos llegado al fin de la historia y una cierta inflexión del capitalismo democrático liberal era considerada ahora la infranqueable cúspide de

la organización social. Incluso la izquierda anticapitalista en gran parte se contentó con señalar los defectos del capitalismo, dejando a un lado la especulación poscapitalista¹. El crac de 2008 alteró este consenso establecido. De repente, el realismo capitalista ya no parecía tan intachable².

Helen Hester: es filósofa, investigadora, escritora y activista feminista.

Nick Srnicek: es escritor y académico. Actualmente es profesor de Economía Digital en el Departamento de Humanidades Digitales del King's College de Londres.

Palabras claves: capitalismo, cuidados, postrabajo, trabajo.

Nota: este artículo es un extracto de la introducción del libro *Después del trabajo. Una historia del hogar y la lucha por el tiempo libre* (Caja Negra, Buenos Aires, 2024). Traducción: Maximiliano Gonnet.

1. Hubo algunas interesantes excepciones a esta regla, por supuesto. V., por ejemplo, Michael Albert: *Parecon: Life After Capitalism*, Verso, Londres, 2004.

2. Mark Fisher: *Realismo capitalista. ¿No hay alternativa?*, Caja Negra, Buenos Aires, 2016.

En su estela ha dejado una creciente austeridad, miseria, desigualdad y sufrimiento, pero también nuevos espacios de esperanza, optimismo y determinación. Han florecido la imaginación y la reflexión sobre la forma que podría adoptar un futuro poscapitalista. Los proyectos ecosocialistas –que apuntan a la sustentabilidad, al fin del fetiche del PIB y a un replanteamiento del lujo– tuvieron un desarrollo considerable en los últimos años³. Ideas de un socialismo digital y cooperativas de plataformas han proliferado como alternativas a nuestro capitalismo de plataformas⁴. Se han vuelto a debatir los límites y las posibilidades de la planificación económica⁵. Y se produjo un

retorno a los principios comunistas originarios, con una serie de trabajos que reflexionan sobre los fracasos del siglo XX y las posibilidades del comunismo en la práctica⁶. Una de las vertientes más destacadas de este giro general orientado hacia el futuro fue la aparición de proyectos en torno del fin del trabajo, esto es, proyectos que ven el trabajo como algo que debe ser reducido al mínimo. No cabe duda de que el trabajo contemporáneo, incluso en las regiones relativamente privilegiadas del Norte global, es cada vez más intenso, poco gratificante y precario⁷. Así, mientras que algunos creen que el objetivo debería ser mejorar las condiciones de trabajo y crear empleos dignos⁸,

3. Kohei Saito: *Karl Marx's Ecosocialism: Capital, Nature, and the Unfinished Critique of Political Economy*, Monthly Review Press, Nueva York, 2017; Matthias Schmelzer, Andrea Vetter y Aaron Vansintjan: *The Future Is Degrowth: A Guide to a World beyond Capitalism*, Verso, Londres, 2022.

4. Ursula Huws: *Reinventing the Welfare State: Digital Platforms and Public Policies*, Pluto Press, Londres, 2020; James Muldoon: *Platform Socialism: How to Reclaim our Digital Future from Big Tech*, Pluto Press, Londres, 2022; Trebor Scholz y Nathan Schneider (eds.): *Ours to Hack and to Own: The Rise of Platform Cooperativism, a New Vision for the Future of Work and a Fairer Internet*, OR Books, Nueva York, 2017; Ben Tarnoff: *Internet for the People: The Fight for Our Digital Future*, Verso, Londres, 2022.

5. Aaron Benanav: «How to Make a Pencil» en *Logic(s) Magazine*, 2020; Evgeny Morozov: «Digital Socialism: The Calculation Debate in the Age of Big Data» en *New Left Review* N^o 116/117, 2019; Michal Rozworski y Leigh Phillips: *People's Republic of Walmart: How the World's Biggest Corporations are Laying the Foundation for Socialism*, Verso, Londres, 2019.

6. Además de los trabajos de Cordelia Belton, podríamos incluir: William Clare Roberts: *Marx's Inferno: The Political Theory of Capital*, Princeton UP, Princeton, 2018; Martin Hägglund: *This Life: Secular Faith and Spiritual Freedom*, Pantheon Books, Nueva York, 2019; Jasper Bernes: «The Test of Communism» en *Nilpotencies*, blog, 7/3/2021, disponible en <jasperbernes.net>; John Clegg y Rob Lucas: «Three Agricultural Revolutions» en *South Atlantic Quarterly* vol. 119 N^o 1, 2020.

7. Francis Greene, Alan Felstead, Duncan Gallie y Golo Henseke: «Working Still Harder» en *ILR Review* vol. 75 N^o 2, 2022; José Ignacio Giménez-Nadal, José Alberto Molina y Almudena Sevilla: «Effort at Work and Worker Well-Being in the US», IZA Institute of Labor Economics, Bonn, 2022; Eurofound: «Working Conditions and Workers' Health», Oficina de Publicaciones de la Unión Europea, Luxemburgo, 2019.

8. Dani Rodrik y Stefanie Stantcheva: «Fixing Capitalism's Good Jobs Problem» en *Oxford Review of Economic Policy* vol. 37 N^o 4, 2021.

para los pensadores del postrabajo esto sigue siendo insuficiente. Los problemas del trabajo no residen solo en su encarnación contemporánea, sino también en su forma general capitalista. El trabajo, entendido como trabajo asalariado, no es libre en un doble sentido. Vemos esto de manera más evidente en las formas cotidianas de sujeción que los trabajadores experimentan durante su tiempo en el trabajo (y, de manera creciente, fuera de él). El trabajo asalariado supone la venta de una parte considerable de nuestro tiempo a personas u organizaciones, que tienen entonces un gran control sobre nosotros⁹. En diciembre de 2021, por ejemplo, seis trabajadores de Amazon murieron cuando el depósito en el que desarrollaban sus tareas colapsó durante un tornado, luego de que la gerencia los obligara a continuar trabajando hasta último momento¹⁰. No sorprende, pues, que los laboristas republicanos del siglo XIX calificaran de «esclavitud asalariada» las nuevas formas de dependencia del mercado,

invocando y ampliando deliberadamente las nociones de esclavitud que eran marcas distintivas de la época¹¹. Más allá de la dominación personal ejercida por los gerentes y los jefes, la falta de libertad del trabajo asalariado se funda también en la dominación impersonal que ejercen los imperativos del capitalismo¹². Para la inmensa mayoría de la humanidad, esto se traduce en el hecho de que someternos al trabajo asalariado es necesario para sobrevivir¹³. Estamos obligados a trabajar si queremos evitar la falta de vivienda, el hambre y la indigencia. El postrabajo parte de estas premisas —el trabajo asalariado no es libre en un doble sentido, independientemente de las condiciones laborales— y propone visiones de mundo alternativas que apuntan a la abolición de esta forma social¹⁴.

El reciente protagonismo de este proyecto se debe en gran parte a la ansiedad popular, alimentada por los medios, en relación con el futuro del trabajo. Muchos han pronosticado que una inevitable ola de

9. Elizabeth Anderson: *Private Government: How Employers Rule Our Lives*, Princeton UP, Oxford, 2019; Alex Gourevitch y Corey Robin: «Freedom Now» en *Polity* vol. 52 Nº 3, 2020.

10. Jamelle Bouie: «This Is What Happens When Workers Don't Control Their Own Lives» en *The New York Times*, 14/12/2021.

11. Alex Gourevitch: *From Slavery to the Cooperative Commonwealth: Labor and Republican Liberty in the Nineteenth Century*, Cambridge UP, Nueva York, 2015, cap. 4.

12. Søren Mau: «'The Mute Compulsion of Economic Relations': Towards a Marxist Theory of the Abstract and Impersonal Power of Capital» en *Historical Materialism* vol. 29 Nº 3, 2021; W. Clare Roberts: ob. cit.

13. Gerald A. Cohen: «The Structure of Proletarian Unfreedom» en *Philosophy & Public Affairs* vol. 12 Nº 1, 1983.

14. Kathi Weeks: *The Problem with Work: Feminism, Marxism, Antiwork Politics, and Postwork Imaginaries*, Duke UP, Durham, 2011; N. Srnicek y Alex Williams: *Inventar el futuro. Postcapitalismo y un mundo sin trabajo*, Malpaso, Barcelona, 2016.

automatización, basada en nuevas tecnologías como el aprendizaje automático, está destinada a inundar el mercado laboral y a reducir drásticamente la cantidad de puestos de trabajo disponibles para los humanos¹⁵. Sea cual fuere su grado de veracidad, estas predicciones han captado y a la vez generado una verdadera ansiedad en torno de la falta de empleos de calidad¹⁶. Mientras que los enfoques más ortodoxos han respondido mediante esfuerzos tendientes a la recualificación y la educación, y mediante iniciativas para crear «trabajo digno», el enfoque más radical del postrabajo ha consistido en rechazar de lleno la centralidad del trabajo. Los defensores del postrabajo asumen esta crisis percibida –la de la existencia de muy pocos empleos de calidad– y argumentan que debe constituir la base de un nuevo orden político y económico en el que todo el mundo vea reducido su trabajo y su dependencia del mercado. El trabajo, sugieren estos pensadores, debe ser planteado como un problema antes que como una solución, con lo cual debemos buscar emanciparnos de (y no a través de) nuestro trabajo. Las posiciones contemporáneas

del postrabajo representan, así, una respuesta proactiva a la imaginación del fin de las culturas basadas en el trabajo. Se rehúsan a celebrar el trabajo mientras enfatizan las posibilidades que se abren cuando dejamos de hacer orbitar nuestras vidas y nuestras sociedades alrededor del trabajo asalariado.

Pero ¿qué es el trabajo?

El reciente renacimiento de las perspectivas del postrabajo ha tendido, sin embargo, a perder de vista el espectro completo del trabajo. En particular, el pensamiento del postrabajo se enfoca casi exclusivamente en el trabajo asalariado y, sobre todo, en las industrias y los empleos dominados por hombres. A raíz de ello, el trabajo de la *reproducción social* –que alimenta a los futuros trabajadores, regenera la fuerza de trabajo actual y mantiene a aquellos que no pueden trabajar, por lo que reproduce y sostiene las sociedades– es en gran medida desatendido en las especulaciones sobre el «fin del trabajo»¹⁷. Cuando el postrabajo imagina el fin del trabajo, normalmente visualiza

15. Carl Benedikt Frey y Michael Osborne: «The Future of Employment: How Susceptible Are Jobs to Computerisation?», documento de trabajo, Oxford Martin School, 2013; Erik Brynjolfsson y Andrew McAfee: *The Second Machine Age: Work, Progress, and Prosperity in a Time of Brilliant Technologies*, W.W. Norton & Company, Nueva York, 2014.

16. C. Frey y M. Osborne: ob. cit.; E. Brynjolfsson y A. McAfee: ob. cit.

17. Más precisamente, podemos decir que el trabajo reproductivo es realizado en una diversidad de contextos –asalariados y no asalariados, en el hogar y en otros lugares– y que engloba categorías similares como «trabajo de cuidado», «trabajo doméstico» y «tareas de la casa», sin ser equivalente a ellas.

robots invadiendo fábricas, depósitos y oficinas, pero nunca hospitales, hogares de ancianos o guarderías.

¿Por qué se pasa por alto este trabajo? En algunos casos, el trabajo reproductivo es sencillamente ignorado, por considerar que no es realmente trabajo. Esto es particularmente cierto en los casos en que las actividades involucradas no son remuneradas o tienen lugar en el ámbito de la familia. André Gorz, por ejemplo, sostiene que el objetivo del postrabajo no debería ser «liberar a la mujer de las actividades domésticas, sino ampliar la racionalidad no-económica de estas actividades más allá del hogar»¹⁸.

Estas ideas a menudo sustentan también el abordaje del trabajo asalariado: trabajos de cuidado feminizados como la enseñanza, el cuidado de niños y la enfermería se presentan como una vocación, cuyas recompensas deben considerarse algo separado o por fuera de todo beneficio económico. Se han realizado enormes esfuerzos por naturalizar este trabajo como una expresión de cualidades femeninas innatas, como el hecho de

ser ama de casa o de tener un instinto maternal. Esto refuerza la idea de que el trabajo reproductivo es de algún modo especial y está más allá del alcance de las ambiciones del postrabajo. Es visto como un afecto autónomo, un esfuerzo que se hace por amor e incluso una resistencia poscapitalista¹⁹. La familia, asimismo, es entendida en general como un espacio de respiro frente al estrés y las presiones del mundo externo, y las relaciones íntimas en ella contenidas suelen ser consideradas un modelo para un mundo mejor. (No es casual que las empresas habitualmente quieran que los empleados se sientan como parte de «una gran familia»).

Otros pensadores, no obstante, reconocen el trabajo reproductivo como trabajo, pero sostienen que las ambiciones del postrabajo son sencillamente incompatibles con esta esfera de actividad. En las últimas décadas, los intentos de rechazar o reducir el trabajo reproductivo han sido considerados arrogantes, mal planteados e incluso poco éticos. Por ejemplo, la idea de disminuir el tiempo de trabajo mediante la automatización

18. A. Gorz: *Adiós al proletariado (Más allá del socialismo)*, El Viejo Topo, Barcelona, 2001, p. 90.

19. La pensadora feminista socialista Silvia Federici es probablemente la representante más destacada de este punto de vista. Como escriben Zöe Sutherland y Marina Vishmidt, «en los trabajos recientes de Federici, y en gran parte de las reflexiones relacionadas en torno de la política del cuidado, a menudo se da una fusión entre la necesidad y la discapacidad, la particularidad y la universalidad, la laboriosidad de género en el presente de austeridad y los horizontes utópicos (también de género). En efecto, la valorización de los comunes reproductivos por parte de Federici no conlleva ninguna crítica abierta a las divisiones del trabajo en función del género, sino que de hecho las transvalorara como anticapitalistas siempre y cuando tengan lugar en economías de subsistencia». Z. Sutherland y M. Vishmidt: «The Soft Disappointment of Prefiguration», trabajo presentado en la Conferencia Anual de SSP, Universidad de Sussex, 6/2015, p. 10. Para ejemplos en Federici, v. en particular los ensayos compilados en S. Federici: *Reencantar el mundo. El feminismo y la política de los comunes*, Traficantes de Sueños, Madrid, 2020.

parece relativamente obvia cuando se trata de imaginar robots en fábricas, granjas, depósitos y oficinas. Solo sería cuestión de reemplazar a los humanos por máquinas y liberar así el tiempo para que aquellos florezcan. Pero ¿qué sucede cuando, como en el caso de muchos trabajos reproductivos, no es posible —o deseable— automatizar estas tareas? De hecho, un rasgo distintivo de gran parte de estos trabajos es su resistencia a los incrementos de productividad. La reducción de la jornada ¿no supondría meramente una disminución del cuidado, esto es, menos tiempo dedicado a cuidar de los demás, con lo que se perpetuaría y profundizaría el abandono que ya de por sí sienten muchos destinatarios del cuidado²⁰? El hecho de que no haya respuestas simples a este tipo de preguntas ha llevado a muchos a creer que la única esperanza para el trabajo reproductivo es valorizarlo o celebrarlo, o —en el mejor de los casos— repartirlo de forma más equitativa entre la población²¹. Propuestas radicales previas *contra* el trabajo doméstico han caído en el olvido y al parecer nos encontramos en un callejón sin salida:

el postrabajo no tiene nada que decir acerca de la organización del trabajo reproductivo.

Trabajar es cuidar, cuidar es trabajar

Y, sin embargo, el tiempo dedicado al trabajo reproductivo representa una parte inmensa y creciente en los países del capitalismo avanzado. En la economía formal, la reproducción social es una fuente importante de empleos. El Servicio Nacional de Salud (NHS, por su sigla en inglés) de Reino Unido, por ejemplo, es uno de los mayores empleadores del mundo, y para el año 2017 empleaba (directa e indirectamente) a cerca de 1,9 millones de personas²². En Suecia, tres de los cinco principales empleos están relacionados con el trabajo de cuidado y la educación²³. En las últimas cinco décadas ha aumentado la proporción de empleos en los sectores de la salud, la educación, los servicios de alimentación, el alojamiento y la asistencia social. En Estados Unidos, por ejemplo, el trabajo de cuidado viene absorbiendo desde hace décadas un porcentaje

20. M. Vishmidt: «Permanent Reproductive Crisis: An Interview with Silvia Federici» en *Mute*, 7/3/2013.

21. Para dar un ejemplo reciente: «Antes que buscar abolir el trabajo de cuidado, [el proyecto hedonista alternativo de Kate Soper] le concedería el debido respeto». Kate Soper: *Post-Growth Living: For an Alternative Hedonism*, Verso, Londres, 2020.

22. «NHS Is Fifth Biggest Employer in World» en *The Telegraph*, 2/3/2012; «How Many NHS Employees Are There?» en *Full Fact*, 1/6/2017.

23. Entre ellos se incluyen los cuidadores personales de los servicios de salud, los maestros de primaria y preescolares y auxiliares/asistentes personales. V. «Employees 16-64 Years by Occupation (SSYK 2012), Age and Year», disponible en <www.statistikdatabasen.scb.se/pxweb/en/ssd/START__AM__AM0208__AMO208D/YREG57N/>.

cada vez mayor del crecimiento en los empleos de baja remuneración (y asciende a 74% hacia la década de 2000)²⁴. En los países del G-7, los trabajos de reproducción social emplean a alrededor de una cuarta parte o más de la población activa. A modo de comparación, en su apogeo en la década de 1960, EEUU empleaba a 30% en el sector manufacturero. Si antes hablábamos de EEUU como una potencia manufacturera, hoy debemos hablar de economías centradas en la reproducción de sus fuerzas de trabajo²⁵.

Esta tendencia no hará más que continuar, ya que el futuro del trabajo no es la programación, sino el cuidado: más una cuestión de alto contacto [*high-touch*] que de alta tecnología [*high-tech*]. Prácticamente todos los empleos de mayor crecimiento en EEUU giran en torno de las tareas de cocinar, limpiar y cuidar. Estos sectores generan casi la mitad de todos los nuevos puestos de trabajo. Tendencias similares se observan

en el Reino Unido, donde, de nuevo, más de la mitad del total del crecimiento neto del empleo entre 2017 y 2027 se producirá en sectores como la salud, la limpieza y la educación²⁶. Aunque muchas de las narrativas más visibles y culturalmente influyentes sobre el futuro del trabajo den por sentado que los sectores laborales dominantes serán altamente especializados, centrados en las competencias digitales y con salarios elevados, la realidad es que la mayoría de los trabajos del futuro probablemente no requerirán de una educación formal avanzada ni estarán bien remunerados. Por ejemplo, de las ocupaciones analizadas²⁷, solo *una* tiende a pagar por encima del salario nacional promedio. La mayoría de los nuevos puestos de trabajo que se están creando no son para médicos o enfermeros certificados que recibirán salarios dignos, sino para auxiliares sanitarios a domicilio, trabajadores de la alimentación y conserjes. Un cuidador domiciliario que vive en

24. Rachel E. Dwyer: «The Care Economy? Gender, Economic Restructuring, and Job Polarization in the US Labor Market» en *American Sociological Review* vol. 78 Nº 3, 2013, p. 404.

25. Para una esclarecedora investigación sobre esta transformación, v. Gabriel Winant: *The Next Shift: The Fall of Industry and the Rise of Health Care in Rust Belt America*, Harvard UP, Cambridge, 2021. Como parte de esta transición, existen factores tales como el envejecimiento demográfico de los países del capitalismo avanzado, el giro hacia economías centradas en el «capital humano» y las implicancias generales de la transición estructural de fenómenos como la enfermedad de costos de Baumol.

26. Rob Wilson, Sally-Anne Barnes, Mike May-Gillings, Shyamoli Patel y Ha Bui: «Working Futures 2017-2027: Long-Run Labour Market and Skills Projections for the UK», Departamento de Educación, Londres, 2/2020.

27. Selección de las 20 ocupaciones de mayor crecimiento en EEUU, 2021-2031: salud en el hogar/auxiliares de cuidado personal; cocineros; trabajadores de comida rápida y ventanilla; meseros; enfermeros certificados; preparación y servicio de alimentación; servicios médicos y de salud; asistentes médicos; mucamas y servicio doméstico; profesionales de enfermería; bartenders. Fuente: «Fastest Growing Occupations», disponible en <bls.gov>.

la casa de aquellos a quienes brinda apoyo y asistencia, por ejemplo, puede esperar ganar aproximadamente lo mismo que un trabajador de una cadena de comida rápida²⁸. Como están las cosas, es probable que este sea el futuro del trabajo.

Y esto solo si tenemos en cuenta el aspecto remunerado de la reproducción social. Hay, además, una gran cantidad de trabajo doméstico *no remunerado* que permanece en gran medida invisible a las agencias de estadística del Estado²⁹. Esta opacidad tiene algunas consecuencias perversas: como señala Nancy Folbre, «si te casas con tu ama de llaves, bajas el PIB. Si internas a tu madre en un

geriátrico, aumentas el PIB»³⁰. Solo en los últimos años hemos empezado a sistematizar información que pueda arrojar algo de luz sobre el tamaño de este sector no remunerado³¹. Lo que se observa es que la cantidad de trabajo reproductivo no remunerado que se realiza en el hogar es inmensa. En el Reino Unido, en 2014 se dedicaron 8.100 millones de horas a trabajos de cuidado a largo plazo no remunerados³². Los estadounidenses pasaron 18.000 millones de horas no remuneradas tan solo cuidando de familiares con Alzheimer³³. Y la Organización Internacional del Trabajo (OIT) estima que en los 64 países sobre los cuales dispone de datos todos

28. Soo Oh: «The Future of Work Is the Low-Wage Health Care Job» en *Vox*, 3/7/2017.

29. Noruega en su momento incluyó el trabajo no remunerado en sus registros nacionales, pero eventualmente renunció a ello a los efectos de homogeneizarlos con los del resto del mundo.

30. N. Folbre: *The Invisible Heart: Economics and Family Values*, The New Press, Nueva York, 2001, p. 67.

31. Los primeros esfuerzos por medir este sector se remontan a 1919 y fueron realizados en EEUU, Gran Bretaña, Suecia, Dinamarca y Noruega (Oli Hawrylyshyn: «The Value of Household Services: A Survey of Empirical Estimates» en *Review of Income and Wealth* vol. 22 N^o 2, 1976). Desde la década de 1990, las encuestas sobre el uso del tiempo se han convertido en una forma habitual y cada vez más estandarizada de medir cuánto trabajo se lleva a cabo en el hogar. Estas encuestas, en las que se les pide a las personas que indiquen sus actividades del día anterior, han empezado a darnos una imagen sin precedentes de cómo los hogares distribuyen y organizan la reproducción social no remunerada. Sobre la base de esta información, algunos gobiernos han comenzado a elaborar «cuentas satélite» que intentan estimar el valor de este trabajo, en tanto que los investigadores académicos prestan cada vez mayor atención a los supuestos y las medidas de este trabajo. Para más detalles sobre la metodología de las cuentas satélite, v. Sue Holloway, Sandra Short y Sarah Tamplin: «Household Satellite Account (Experimental) Methodology», Oficina Nacional de Estadísticas, Londres, 2002; Katharine Abraham y Christopher Mackie (eds.): *Beyond the Market: Designing Nonmarket Accounts for the United States*, Consejo Nacional de Investigación, Washington, DC, 2005; J. Steven Landefeld y Stephanie McCulla: «Accounting for Nonmarket Household Production Within a National Accounts Framework» en *Review of Income and Wealth* vol. 46 N^o 3, 2000; Joo Yeoun Suh: «Care Time in the US: Measures, Determinants, and Implications», University of Massachusetts-Amherst, 2014; N. Folbre: «Valuing Non-Market Work», UN Human Development, Nueva York, 2015.

32. Dominic Webber y Chris Payne: «Census 2021: Chapter 3: Home Produced 'Adultcare' Services», Oficina Nacional de Estadísticas de Reino Unido, 7/4/2016.

33. Anne-Marie Slaughter: «The Work That Makes Work Possible» en *The Atlantic*, 23/3/2016.

los días se dedican 16.400 millones de horas al trabajo no remunerado³⁴. En general, la mayoría de los países dedicaron 45%-55% del total de su tiempo laboral al trabajo reproductivo no remunerado. Por donde se la mire, la reproducción social representa, por tanto, un sector importante y cada vez mayor de nuestras economías. Ignorarlo es ignorar una parte significativa del trabajo concreto que se realiza en las sociedades del capitalismo avanzado.

Después del trabajo

Entonces, ¿son las ideas del postrabajo irrelevantes para entender cómo debemos organizar el trabajo reproductivo? Nuestra sencilla propuesta es que el supuesto callejón sin salida entre este tipo de trabajo y las ambiciones del postrabajo no es el fin de la historia; antes bien, el proyecto del postrabajo, con las debidas modificaciones, tiene importantes contribuciones que hacer a nuestra comprensión de cómo podríamos llevar adelante esta organización. Y, a la inversa, el proyecto del postrabajo solo puede realizarse plenamente tomando en consideración esta enorme esfera de actividad.

Sin embargo, deben hacerse grandes esfuerzos si es que queremos desarrollar una perspectiva poslaboral sobre el trabajo reproductivo. Para empezar, los argumentos que motivan

muchos aspectos de las perspectivas poslaborales contemporáneas —aquellos vinculados a la doble falta de libertad del trabajo— son válidos para el trabajo asalariado, pero no lo son de manera directa para el trabajo no remunerado, que constituye una porción importante de la reproducción social. Sin duda, una proporción cada vez mayor del trabajo reproductivo contemporáneo es realizado por trabajadores asalariados, y los argumentos de más arriba en favor del postrabajo son igualmente válidos en esos casos (quizá con el añadido de que el trabajo de cuidado es particularmente inadecuado para la racionalización capitalista). Pero la inmensa cantidad de trabajo no remunerado que supone la reproducción social en la actualidad exige una reflexión más detenida. En primer lugar, ¿por qué querríamos reducir el tiempo que dedicamos a la reproducción social no remunerada?

Podríamos empezar por lo que señalan las feministas socialistas: este trabajo sigue siendo *trabajo*, gran parte del cual puede ser aburrido, monótono y generar aislamiento. Claro que el trabajo reproductivo puede tener aspectos placenteros y gratificantes: jugar con un hijo, cocinar para los amigos, ayudar a un vecino anciano, etc. No obstante, gran parte del trabajo reproductivo es también ingrato y puede ser particularmente desgastante cuando hay poco respiro, un estado de cosas que puede llevar al agotamiento

34. OIT: «Care Work and Care Jobs for the Future of Decent Work», Ginebra, 2018.

—incluido el deterioro de la salud mental— de los cuidadores sobrecargados³⁵. Gran parte de este trabajo, como suele decirse, «nunca se termina». Como alguna vez afirmó la inventora de la casa autolimpiable, las tareas domésticas son «un tedio que crispa los nervios. ¿Quién quiere hacerlas? ¡Nadie!»³⁶. Del mismo modo, Angela Davis criticó las propuestas centradas únicamente en la redistribución de este trabajo en función del género, señalando que «la desexualización del trabajo doméstico no alteraría realmente su carácter opresivo. En resumidas cuentas, ni las mujeres ni los hombres deberían malgastar horas preciosas de sus vidas en una labor que no es ni estimulante, ni creativa, ni productiva»³⁷. Todo esto ofrece motivos para mantener algunas partes del trabajo reproductivo en un nivel mínimo.

El argumento dominante para reducir el trabajo no remunerado, sin embargo, es que ello permite a las mujeres incorporarse al trabajo *asalariado*. Esta propuesta tiene una larga historia y muchos defensores —que van

desde revolucionarios como Friedrich Engels y Aleksandra Kolontái hasta feministas de clase media de la segunda ola como Betty Friedan y archicapitalistas como Sheryl Sandberg— y ha sido ampliamente aceptada y adoptada por los Estados de Bienestar contemporáneos³⁸. Para muchos, el hecho de que la emancipación de las mujeres pase por el mercado laboral es innegable. Si bien el trabajo asalariado sin duda ha conferido a las mujeres cierta independencia económica y reconocimiento social, la expectativa generalizada de que todo el mundo debe ganar un salario difícilmente sea algo a celebrar. Como hemos visto, el trabajo asalariado es en sí mismo una forma de dominación, opresión y explotación que debería ser abolida. Lejos de ser un proyecto emancipatorio, los esfuerzos por reducir el trabajo reproductivo no remunerado a fin de posibilitar el trabajo asalariado equivalen simplemente a cambiar una forma de sujeción por otra. Por lo demás, estos esfuerzos casi siempre suponen la transferencia de estas tareas a una mano de obra mal

35. Shirin M. Rai, Catherine Hoskyns y Dania Thomas: «Depletion: The Cost of Social Reproduction» en *International Feminist Journal of Politics* vol. 16 N^o 1, 2014; Jennifer Ervin, Yamna Taouk, Ludmila Fleitas Alfonzo, Belinda Hewitt y Tania King: «Gender Differences in the Association Between Unpaid Labour and Mental Health in Employed Adults: A Systematic Review» en *The Lancet Public Health* vol. 7 N^o 9, 2022.

36. Margalit Fox: «Frances Gabe, Creator of the Only Self-Cleaning Home, Dies at 101» en *The New York Times*, 18/7/2017.

37. A. Davis: *Mujeres, raza y clase*, Akal, Madrid, 2005, p. 222.

38. F. Engels: *El origen de la familia, la propiedad privada y el Estado*, Ediciones Luxemburg, Buenos Aires, 2007; A. Kollontai: «In the Front Line of Fire», «Working Woman and Mother» y «The Labour of Women in the Evolution of the Economy» en *Selected Writings*, Allison & Busby, Londres, 1977; B. Friedan: *The Feminine Mystique*, Penguin Classics, Londres, 2010; S. Sandberg: *Lean In: Women, Work, and the Will to Lead*, W.H. Allen, Londres, 2015.

paga, es decir, una redistribución del trabajo, no una reducción colectiva.

Contra este enfoque, debemos insistir en que la reducción del trabajo no remunerado es necesaria, no porque les permita a las personas obtener más trabajo asalariado, ni meramente porque gran parte de él sea ingrato. En todo caso, esta reducción es esencial porque amplía la disponibilidad de tiempo libre, que es un prerrequisito para cualquier concepción relevante de la libertad. *La lucha contra el trabajo –en todas sus formas– es la lucha por el tiempo libre.* Es solo sobre la base de este tiempo libre que somos capaces de determinar qué hacer con nuestras vidas finitas, de comprometernos con distintos recorridos vitales, proyectos, identidades y normas. Esto no es una simple cuestión de tener «más tiempo para la familia»³⁹, ni más tiempo para el trabajo asalariado; tampoco tiene que ver con la idea mítica de lograr un equilibrio entre la vida y el trabajo. La lucha por el tiempo libre es en última instancia una cuestión de abrir el ámbito mismo de la libertad y maximizar la proporción de actividad autónomamente elegida.

El proyecto normativo de esta reflexión es, por lo tanto, desarrollar un enfoque sobre la reproducción social que valore la libertad para todos: que *reconozca* el trabajo reproductivo como trabajo, que lo *reduzca* todo lo

posible y que *redistribuya* el trabajo restante de manera equitativa. Procurando disminuir la cantidad de tiempo necesaria para algunos aspectos de la reproducción social podemos dar respuesta al agotamiento que afecta a quienes se dedican al cuidado y al abandono que con demasiada frecuencia experimentan los destinatarios de ese cuidado. Además, en la medida en que este es un proyecto universal de reducción del trabajo, requiere que las obligaciones, las penas y los placeres de este trabajo sean compartidos igualitariamente y no asumidos de forma desproporcionada por un determinado grupo de personas. El sistema actual –que tan a menudo carga este trabajo sobre las mujeres inmigrantes y deja intacta la división del trabajo en función del género dentro del hogar– no es un enfoque viable para el proyecto universal de una reproducción social poslaboral. Es una serie de desplazamientos, no de soluciones⁴⁰.

Para intentar establecer los parámetros de este proyecto, daremos una explicación contemporánea de cómo la reproducción social ha cambiado a lo largo del último siglo, prestando especial atención al trabajo no remunerado en el hogar y a los esfuerzos que se hicieron por reducir las tareas de la casa. El hogar es relevante debido al relativo desinterés de los capitalistas, la creciente dependencia

39. K. Weeks: ob. cit.

40. O lo que Emma Dowling ha llamado una «dosis de cuidado»; v. E. Dowling: *The Care Crisis: What Caused It and How Can We End It?*, Verso, Londres, 2021.

de él por parte de los Estados de Bienestar avanzados y la obstinación de la división doméstica del trabajo. Nuestro foco estará puesto en los países de altos ingresos, en su mayoría occidentales, pero los alcances inevitablemente se expanden a escala mundial si tenemos en cuenta las cadenas de cuidado y otras influencias internacionales. Los países en los que nos centramos por lo general presentan las suficientes similitudes socioeconómicas como para que sus trayectorias puedan agruparse de forma significativa. También son significativos a escala mundial en la medida en que ideas como aquellas que giran en torno de los roles

de género, la organización familiar adecuada, las formas apropiadas de limpieza, la vivienda ideal o el enfoque correcto de la atención médica (entre muchas otras cosas) se han exportado de estos países a otros lugares, a través de mecanismos coloniales y de su integración en un amplio abanico de sistemas que las han intensificado y ampliado: diseño de productos, investigación y desarrollo, marketing y publicidad, periodismo, mundo académico, educación, agencias estatales en general, etc.⁴¹ Con todo, queda por escribir una muy necesaria historia mundial y comparada de la reproducción social. ☒

41. Agradecemos a Benedict Singleton por su ayuda en la formulación de este punto.

Summaries

Resúmenes en inglés

**Pablo Stefanoni: Latin America:
An Ousting Moment?** [4945]

Latin America is today undergoing a complex political scenario in which rejection of the elites, nonconformism and electoral volatility seem to predominate. Presidents without parliamentary majorities, the rise of outsiders and the emergence of radical right-wingers reflect a strong crisis of representation. Political leaders face more elusive electorates and narrower political horizons. The region has gone from the constituent will of the early 2000s to ousting dynamics, in a context of marked citizen unrest.

Keywords: Left-Wing Populism, Ousting Moment, Radical Right Wing, Latin America.

**José Antonio Sanahuja /
Jorge Damián Rodríguez:
The European Union and
Mercosur: Four Knots, and
a Denouement?** [4946]

The difficulties to reach an agreement between the European Union and Mercosur seem to be constantly increasing. Conflicting positions on various issues and political changes in some countries have bogged down a process that has been dragging on for 20 years. However, there is still a window of opportunity.

Keywords: Ecological Transition, Protectionism, Trade Agreement, Mercado Común del Sur (Mercosur), European Union (EU).

**Patricia Aguirre: Inequality,
Food and Class Bodies [4947]**

We eat in the way we live and get sick due to the way we eat. Although a return to the diet of our Paleolithic ancestors does not seem possible or desirable today, a quick review of food systems over time allows us to rethink current forms of food consumption, associated with the uncontrolled expansion of ultra-processed foods, and the ecological and collective health problems they entail.

Keywords: Bodies, Classes, Diseases, Food, State.

Gustavo Laborde: The Ecumenical Banquet: Juana Manuela Gorriti and the Dispute of the Masculine Ideal of the Nation [4948]

The recipe compendium *Cocina ecléctica* [Eclectic cuisine] (1890) is a collective project that brings together women from 15 countries who discuss ideas of nation, sociability, gender and political representation in culinary terms. Its horizon encompasses cosmopolitan frenchified cuisine, creole cuisine, gaucho cuisine and aboriginal cuisine, and thus represents political groups marginalized from the nationalist discourses of the time, while at the same time it is an early collection of specialties now considered emblematic for two vast regions, the Andes and the Río de la Plata.

Keywords: Cocina ecléctica, Cooking, Nation, Women, Juana Manuela Gorriti.

Raúl Matta: Whom Does the Heritage Status of Cuisine Serve? Food Cultures as a Resource [4949]

As the notion of cultural heritage has broadened, it has begun to encompass such everyday aspects as food, cooking and related lore. These elements have become more politically charged and are now in the spotlight of the agendas of national governments, international organizations, NGOs and local communities. Although mainly used as a tool for tourism development, cultural diplomacy and country branding, food heritage can also generate alternative forms of cultural valorization, in tune with the great challenges of our time.

Keywords: Culinary Nationalism, Cultural Heritage, Food Heritage, Food Landscapes.

Rachel Laudan: Gastronomy and Empire: The Worldwide Expansion of the Catholic Cuisine of the Iberian Empires, 1450-1650 [4950]

Travel and colonization between the 15th and 17th centuries brought about a germinal form of globalization, not only economically, but also in food. New products moved between the Americas, Europe and

Asia and transformed the cuisines of the time, with consequences that have persisted to the present day. The Jesuits played an important part in these transformations.

Keywords: Catholic Church, Cuisine, Empire, Americas, Spain.

Beatriz Rossells: The Miscegenation Pot: Recipes and Sociability in the 18th-Century Potosí [4951]

El libro de cocina de doña Josepha de Escurrechea [The Cookbook of Doña Josepha de Escurrechea] (Potosí, 1776) allows us to reconstruct not only recipes, but also the forms of social life of the elites revolving around food in one of the main colonial cities of the Americas, in addition to tracing the dynamics of miscegenation, which had its correlate in the ways of eating.

Keywords: Cuisine, Miscegenation, Recipe Books, Josepha de Escurrechea, Bolivia.

Frithjof Nungesser / Martin Winter: Meat and Social Change: Sociological Perspectives on Animal Consumption and Rearing [4952]

Why has it taken so long for sociological research to consider food and eating in general, as well as meat in particular, as important topics? Recent studies, in dialogue with some classic texts, allow

us to delve into aspects such as the relationship between meat, gender and class, and other issues linked to the way we eat and produce food, in the midst of various movements that focus on animal suffering and the defense of the environment.

Keywords: Animals, Gender, Meat, Slaughter, Sociology.

Cândido Grzybowski: «Good Food»: Conception, Culture and Practice [4953]

Food dishes contain not only food, but also the social relations in which they were prepared. In a world dominated by agribusiness and the production of ultra-processed foods, this article reviews some emblematic agroecological production initiatives in Brazil.

Keywords: Agroecology, Good Food, Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), Brazil.

David Chauvet / Thomas Lepeltier: Debate: A Plea for Non-Animal Meat [4954]

In recent years, progress has been made in the production of cultured meat, as a way to avoid the suffering and death of animals. But there are also detractors of this product that could revolutionize the way we eat and the bond between humans and animals. In this polemical article, the

authors make a case for this method of producing non-animal meat from an animalistic approach.

Keywords: Animal Suffering, Animalism, Cultured Meat, Veganism.

Helen Hester / Nick Srnicek:
Labor and the End of the End of History [4955]

The revival of post-labor perspectives has tended, however, to lose

sight of the full spectrum of work. Looking almost exclusively at salaried work, and especially at male-dominated industries and jobs, one thinks more of robots invading factories, warehouses and offices than hospitals, nursing homes or day-care centers. How to change this perspective, given the growing weight of care work?

Keywords: Capitalism, Care, Post-Labor, Work.

RELACIONES INTERNACIONALES

Julio-Diciembre de 2023

La Plata

Año 32, N° 65

EDITORIAL: **Norberto Consani**. ESTUDIOS: La insoportable persistencia de la Autonomía: esbozos de una mirada panorámica a 40 años de política exterior argentina y democracia (1983-2023), **Alejandro Simonoff**. La Argentina y el desarrollo de sus relaciones comerciales internacionales, **Félix Peña**. Proyectos de integración argentinos para con Brasil. Cambios y continuidades entre la declaración de Foz de Iguazú (1985) y el Tratado de Asunción (1991), **Sebastián Russo**. Alfonsín y Reagan: diferencias políticas y necesidades económicas, **Leandro Morgenfeld**. ¿Puedo entrar?: antecedentes, formas de ingresar al BRICS, y algunas lecciones para la Argentina, **Mario Guerrero**. Las relaciones sino-argentinas, 1983-2023: aspectos políticos y elementos económico-estructurales, **Gustavo Enrique Santillán**. La inserción de las mujeres en la política exterior. Balances y desafíos a 40 años de la vuelta de la democracia argentina, **Mariana Colotta**. Cuarenta años de democracia: el devenir de la narrativa estadounidense sobre democracia y su impacto en la política exterior argentina, **Anabella Busso**. Argentina frente al Atlántico Sur: entre una inestabilidad crítica y una restringida (1983-2023), **Ariel González Levaggi**. Entre el orientalismo periférico y el occidentalismo. Continuidades y discontinuidades en las políticas exteriores de Cristina Kirchner y Mauricio Macri hacia Medio Oriente, **Mariela Cuadro**, **Alejandro Frenkel**. Argentina el sistema mundial desde el quiebre de los 70's a la actualidad: política exterior, proyectos en pugna y puntos de bifurcación, **Gabriel Merino**, **María José Haro Sly**. La consulta popular por el Beagle: la resolución de un conflicto limítrofe en la transición a la democracia, **María Delicia Zurita**. La temprana renegociación de la deuda externa bajo el gobierno de Raúl Alfonsín (1983-2023), **Matías Nahuel Mendoza**. La participación argentina en las misiones de Paz: un análisis desde la política exterior (1983-2023), **Abril Bidondo**. La política exterior del gobierno de Eduardo Duhalde (2002-2023). Una institución presidencial de unidad nacional y una política exterior de emergencia, **Juan Pablo Laporte**.

Director – Fundador: Dr. Norberto Consani

Relaciones Internacionales es una publicación del Instituto de Relaciones Internacionales, Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales, Universidad Nacional de La Plata. Calle 48 e/ 6 y 7 – 5° Piso, 1900, La Plata, Argentina. Tel.: (54-221) 4230628. Página web: <www.iri.edu.ar>. Correo electrónico: <iri@iri.edu.ar>.

Perfiles

Latinoamericanos

Enero-Junio de 2024

Ciudad de México

Vol. 32 N° 63

ARTÍCULOS: La nueva gobernanza pública: un panorama conceptual, **Luis F. Aguilar Villanueva**. La corrupción judicial en América Latina: Ecuador en perspectiva comparada, **Santiago Basabe-Serrano**. Eficiencia de la educación secundaria en México, 2010-2017: Un estudio a nivel municipal a través del análisis de la envolvente de datos, **Odette Virginia Delfin Ortega**, **José César Lenin Navarro Chávez**, **Giovani Cardona Martínez**. Conflictos por agua de baja intensidad: Un caso de estudio en Aguascalientes (México), **Hime del Carmen Redín Morales**, **Raul Pacheco-Vega**, **Alejandra García de Loera**. Cambios en las sociabilidades entre pobres urbanos brasileños (1964-2016), **Ana Beraldo**. Plataformas digitales y formalización laboral. El trabajo doméstico remunerado en Argentina durante la pandemia, **Lorena Poblete**, **Ania Tizziani**, **Francisca Pereyra**. ENSAYOS: Vejez y políticas públicas en Latinoamérica: una revisión de la literatura, **Ariany da Silva Villar**, **Sara Caro Puga**, **Herminia González Torralbo**. RESEÑAS. ENTREVISTAS: Si las leyes no benefician a todas, no benefician a ninguna. Entrevista a Lucía Núñez Rebolledo, **Chloé Constant**.

En línea: <<https://perfilesla.flacso.edu.mx/index.php/perfilesla/index>>

Perfiles Latinoamericanos es una publicación de la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (Flacso), sede México. Coordinación de Fomento Editorial, Carretera al Ajusco 377, Colonia Héroes de Padierna, C.P. 14200, México, D.F. Tel.: (5255) 3000 0244 / 3000 0251. Correo electrónico: <perfiles@flacso.com.mx>.

ÍCONOS

REVISTA DE CIENCIAS SOCIALES

Mayo-Agosto de 2024

Quito

Vol. xxviii N° 79

ALIMENTACIÓN Y GENTRIFICACIÓN EN AMÉRICA LATINA

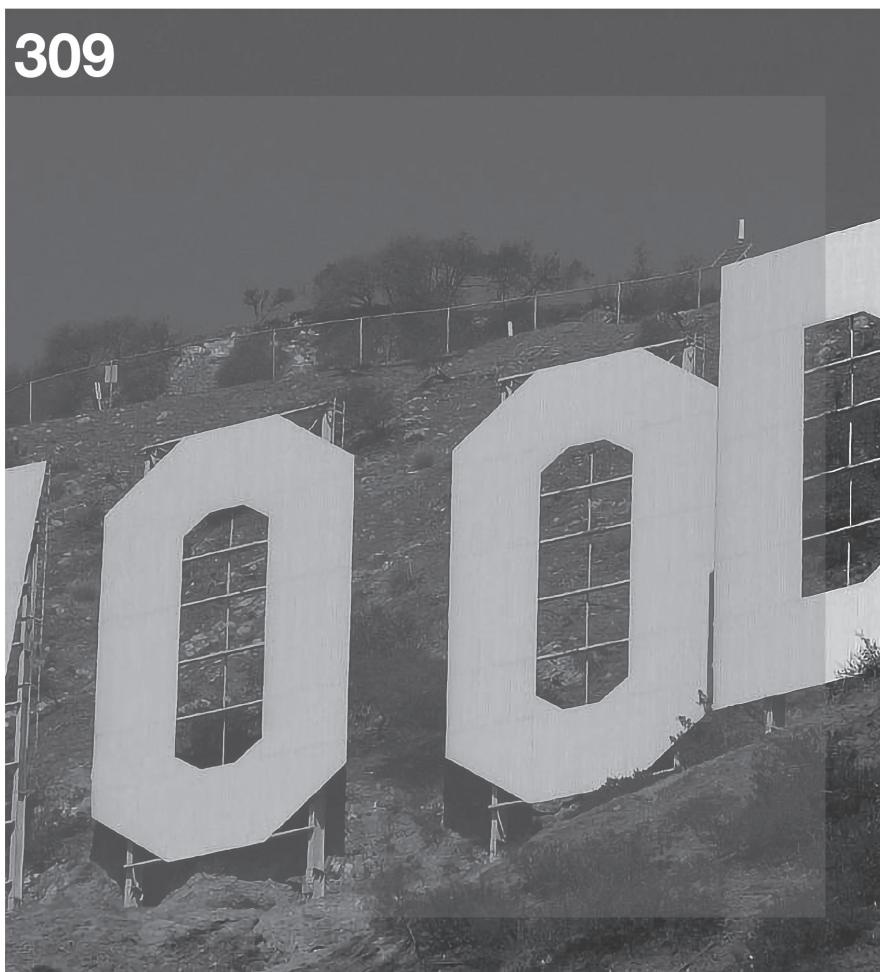
DOSSIER: Presentación del dossier, **Adrián Hernández-Cordero** y **José Antonio Vázquez-Medina**. Gourmetización y gentrificación: paisajes alimentarios desde la ciudad hasta el campo, **María Mercedes Di Virgilio**, **María Agustina Frisch**, **Sara González**, **Sebastián Grenville**, **Candela Hernández**, **Beatriz Nussbaumer** y **José Manuel Vega-Barbero**. «Comiéndose» el barrio: gastronomía y cambio urbano en Santa Cruz, Lima, **Denise Claux**. Desafiando fronteras: gastronomía *gourmet* en barrios populares de Buenos Aires, **Mercedes González-Bracco**. Mercados de producción agroecológica y artesanal: sustentabilidad y gentrificación en la Ciudad de México, **Ayari G. Pasquier-Merino** y **Simone Buratti**. Entre la informalidad y la inseguridad: nuevas dinámicas alimentarias y comerciales en el mercado San Roque de Quito, **Mariuxi Paola Rojas-Galindo**, **Mauricio Javier Unda-Padilla** y **Andrea Pacheco**. TEMAS: Desajuste educativo y ajuste económico: ¿cómo respondió el mercado de trabajo mexicano ante la pandemia?, **Ana Ruth Escoto-Castillo** y **Emma Liliana Navarrete-López**. «Nadie dice nada». Percepción de estudiantes sobre el acoso sexual universitario en Ecuador, **Ana D. Verdú-Delgado** y **Paz Guarderas-Albuja**. Acordemos que estamos en desacuerdo. Estrategias partidarias en las elecciones primarias argentinas, **Ignacio Santoro**. Acciones climáticas frente a la sequía severa: el caso de comunidades rurales costeras del Chile central, **Pedro Reyes-García** y **David Jofré**. Racialización económica del trabajo en la frontera dominico-haitiana: el caso de CODEVI, **Edwin Oscar Mendoza-Vargas** y **Claudio Garibay-Orozco**.

Íconos es una publicación cuatrimestral de Flacso-Ecuador, La Pradera E7-174 y Av. Almagro, Quito, Ecuador. Tel.: (593 2) 3238888. Correo electrónico: <revistaiconos@flacso.edu.ec>. Página web: <www.revistaiconos.ec>.



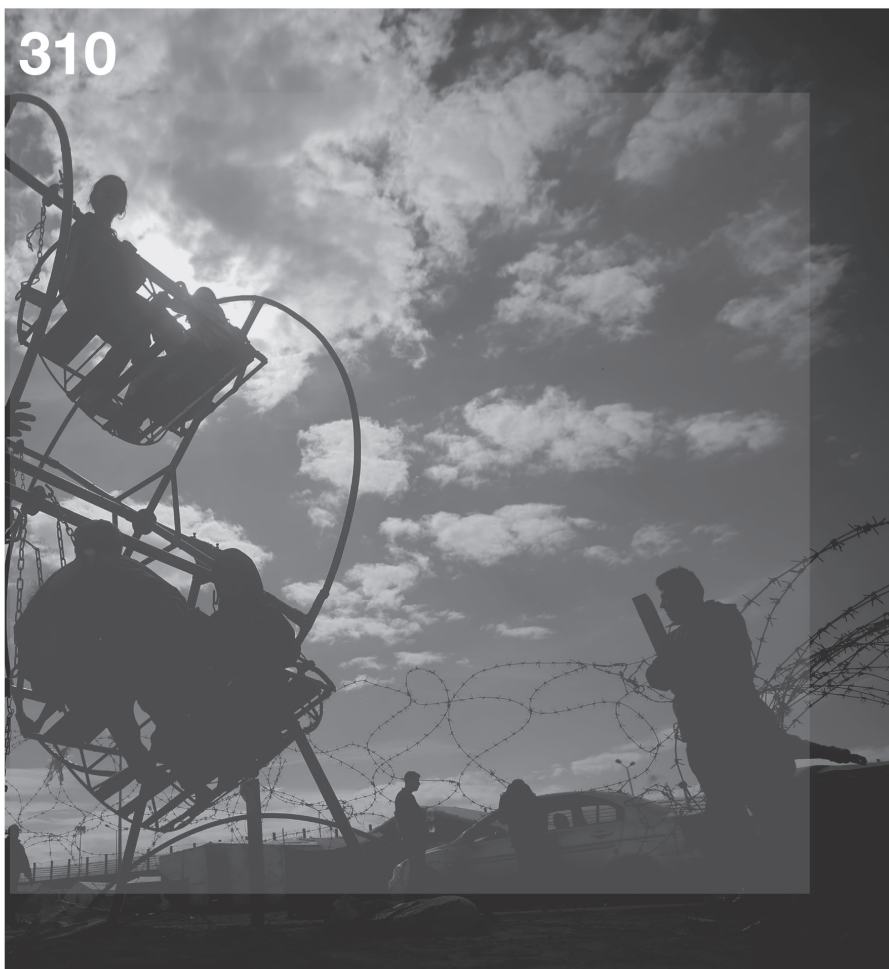
¿De la utopía a la distopía?

309





Algo va mal: nuevos desórdenes globales



Alemania: F. Delbanco, Tel.: (49 4131)
2428-8, e-mail: <post@delbanco.de>.

Argentina: Distribuidor: Jorge Waldhuter,
Pavón 2636, Buenos Aires,
Tel./Fax: (5411) 6091.4786, e-mail:
<hola@waldhuter.com.ar>.

Bolivia: en La Paz: Yachaywasi,
Tel.: (591) 2 2441.042, e-mail:
<yachaywa@acelerate.com>.

En Santa Cruz de la Sierra: Lewylibros,
Junín 229, Tel.: (591) 3 3360709.

Colombia: Librería Fondo de Cultura
Económica, Calle 11 No. 5-60, Barrio
La Candelaria, Bogotá, Colombia. Tel.: (571)
2832200, e-mail: <libreria@fce.com.co>.

Costa Rica: Librería Nueva Década,
Tel.: (506) 2225.8540,
e-mail: <ndecada@ice.co.cr>.

España: Marcial Pons-Librero,
Tel.: (34 914) 304.3303, e-mail:
<revistas@marcialpons.es>.

Japón: Italia Shobo, Fax: 3234.6469;
Spain Shobo Co., Ltd., Tel.: 84.1280,
Fax: 84.1283, e-mail:
<info@spainshobo.co.jp>.

Perú: El Virrey, Bolognesi 510,
Miraflores, Lima, Tel.: 444.4141,
e-mail: <info@elvirrey.com>.

Puerto Rico: Laberinto,
251 calle de la Cruz, San Juan,
Tel.: (787) 724.8200,
e-mail: <info@librerialaberinto.com>.

Ventas y consultas por internet:
<www.nuso.org>

Distribución internacional a librerías:
<distribucion@nuso.org>

PARA SUSCRIBIRSE A NUEVA SOCIEDAD

SUSCRIPCIÓN	ANUAL	BIENAL
Incluye flete aéreo	6 números	12 números
América Latina	US\$ 70	US\$ 121
Resto del mundo	US\$ 107	US\$ 196
Argentina	\$ 13.000	\$ 26.000

> Formas de pago

1. **Pago online:** Ingrese en <www.nuso.org/suscribirse/>, donde encontrará un formulario para registrar su pedido y efectuar el pago.

2. **Pago con tarjeta de crédito:** Solicite instrucciones a <distribucion@nuso.org>

3. **Pago con cheque:** Envíe un cheque por el importe correspondiente a la orden de **Fundación Foro Nueva Sociedad** a la siguiente dirección: Nueva Sociedad, Humberto Primo 531, C1103ACK Buenos Aires, R. Argentina, acompañado de los datos del suscriptor (nombre, domicilio postal completo, teléfono, correo electrónico).

> Para otros medios de pago y cualquier otra consulta, escriba a <distribucion@nuso.org>.

¿DE LA UTOPIA A LA DISTOPIA?

COYUNTURA

Tomás Leighton. ¿De la indignación al miedo? Reflexiones sobre el doble rechazo constitucional chileno

TRIBUNA GLOBAL

Federico Fuentes. ¿Es China una potencia imperialista? Entrevista a Au Loong-Yu.

TEMA CENTRAL

Francisco Martorell Campos. ¿Por quién luchamos? La utopía y los fantasmas del pasado y del futuro

Juan Pro. América Latina, la utopía y los *utopian studies*

Carolina Martínez. Los no-lugares en la construcción de la modernidad.

Utopía, lo verosímil y lo posible

Alejandro Galliano. ¿El mercado sigue soñando (y nosotros ya no)?

Luis Diego Fernández. Utopías (y distopías) libertarias. Más Nozick, menos Rothbard

Emilio Santiago Muíño. Colapsismo: los riesgos de la antipolítica ecologista.

Ana-Clara Rey Segovia. *Make the world great again?* Las retrotopías y el mito del «salvador blanco»

Horacio Tarcus. La utopía leninista de *El Estado y la revolución*. Cuando la izquierda soñaba con el fin del Estado

Laura Fernández Cordero. Amor y sexualidad en las utopías anarquistas

ENSAYO

Enzo Traverso. Libertad y liberación. Foucault, Arendt y Fanon

SUMMARIES

ALGO VA MAL: NUEVOS DESÓRDENES GLOBALES

COYUNTURA

Benjamin Kurylo. Corrupción en El Salvador: el doble juego de Bukele

TRIBUNA GLOBAL

Joshua Leifer. La izquierda israelí en una encrucijada histórica. Entrevista a Sally Abed, Yael Berda y Eli Cook

TEMA CENTRAL

Artem Remizovsky. La izquierda ante la desintegración del orden mundial

Ezequiel Kopel. Guerra en Gaza: balances necesarios

Patrick Iber. El trumpismo como amenaza a la democracia

Steven Forti. ¿La extrema derecha otra vez «de moda»? Metapolítica, redes internacionales y anclajes históricos

Uwe Optenhögel. BRICS: de la ambición desarrollista al desafío geopolítico

Gabriel Kessler / Gabriel Vommaro.

¿Cómo se organiza el descontento en América Latina? Polarización, malestar y liderazgos divisivos

Ignacio Álvarez-Ossorio Alvariño. Irán: contestación doméstica y retos regionales

Aparna Sundar. El «momento Modi» y la extrema derecha hindú

Oscar Mateos Martín. África en el torbellino de la volatilidad global

ENSAYO

Eva Illouz. Fascismo y democracia: el gusano en la manzana

SUMMARIES

www.nuso.org

Mayo-Junio 2024



NUEVA SOCIEDAD | 311

Ollas en ebullición: comida, política y cultura

COYUNTURA

Pablo Stefanoni América Latina: ¿un momento destituyente?

TRIBUNA GLOBAL

José Antonio Sanahuja / Jorge Damián Rodríguez UE y Mercosur: cuatro nudos ¿y un desenlace?

TEMA CENTRAL

Patricia Aguirre La desigualdad, la comida y los cuerpos de clase

Gustavo Laborde Juana Manuela Gorriti y la disputa del ideal masculino de la nación

Raúl Matta ¿A quiénes sirve la patrimonialización de la cocina?

Rachel Laudan La expansión mundial de la cocina católica de los imperios ibéricos, 1450-1650

Beatriz Rossells La olla del mestizaje. Recetas y sociabilidad en el Potosí del siglo XVIII

Frithjof Nungesser / Martin Winter La carne y el cambio social

Cándido Grzybowski «Buena comida»: concepción, cultura y práctica

David Chauvet / Thomas Lepeltier Debate: alegato por una carne no animal

ENSAYO

Helen Hester / Nick Srnicek El trabajo y el fin del fin de la historia