

PRESENTACIÓN DEL DOSSIER "PRODUCIR, COMER Y COCINAR EN AMÉRICA LATINA: UNA MIRADA MULTISITUADA"

Juan Francisco Olsen¹

Miriam Noemi Vommaro²

Isabelle Caroline Damião Chagas³

INTRODUCCIÓN

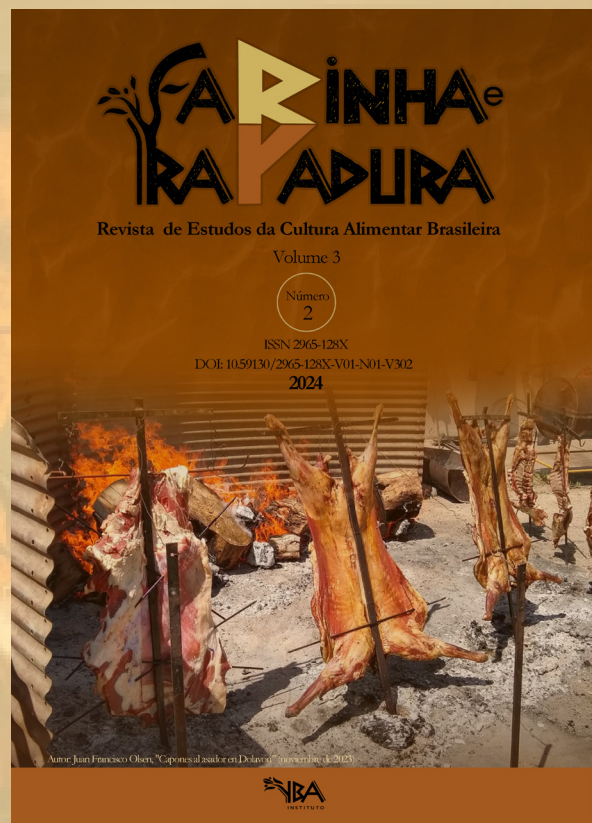
La alimentación es imprescindible para el mantenimiento de la vida y la reproducción de todo grupo humano. Si bien, en tanto necesidad, es universal, las formas de satisfacerla son diversas: Ante cada elección particular que realiza un individuo de una sustancia para ser comestible se encuentran implícitas problemáticas sociales muy variadas, que van más allá de lo estrictamente biológico y/o económico. Concretamente, definimos como prácticas alimenticias al conjunto de acciones y relaciones sociales que se estructuran en torno al acto central de ingesta de sustancias alimenticias que puede o no estar relacionado a la perpetuación del organismo vivo (MARSCHOFF, 2010). Como toda práctica social, es la materialización de discursos sociales, que a su vez se encuentran imbricados en discursos más amplios propios de una determinada sociedad en un momento dado (BOURDIEU, 2011).

En este sentido, lo que permite clasificar una sustancia permeable a ser digerida por el organismo humano como un alimento es la incorporación de ésta

¹ Candidato a Doctor en Ciencias Antropológicas por la Universidad de Buenos Aires (UBA/Argentina), becario del Instituto de Investigaciones Históricas y Sociales (INSHIS-UNPSJB/CONICET). E-mail: olsenjuan@gmail.com.

² Estudiante de doctorado en Historia por la Pontificia Universidad Católica Argentina (IICS-UCA/Argentina) en el marco de una beca cofinanciada por la UCA y el CONICET. E-mail: vommaromiriam@uca.edu.ar.

³ Estudiante de doctorado en Ciencias Sociales por la Universidad Estadual de Campinas (Unicamp/Brasil) y vinculada al Núcleo de Estudios de Género Pagu. Becaria FAPESP (processo 2023/05055-0). E-mail: isabellechagasmg@gmail.com.



DOI: <https://doi.org/10.59130/2965-128X-V01-N01-V302-PRESENTACION>

dentro de un sistema de representaciones propias de un determinado grupo social. Estas clasificaciones son siempre relativas, accesibles al cambio a lo largo del tiempo y a la variación de un grupo social a otro. Por esto, nos referiremos a la alimentación como un fenómeno situado, propio de un espacio, un tiempo y una cultura (AGUIRRE, 2016). Esta relación, entre los discursos particulares de la alimentación y otros discursos vigentes en un determinado momento y lugar, hace que el estudio de las prácticas alimenticias sea un ámbito fructífero para analizar aspectos de una sociedad que exceden a la alimentación propiamente dicha. Es decir, que las prácticas alimenticias tienen la propiedad de referir en su materialización a un sinfín de otras conductas (GOODY, 1995, MINTZ 1996).

Dada esta cualidad interseccional del fenómeno alimentario con otros procesos sociales, el registro y la reflexión sobre las diversas formas de producir, comer y cocinar ha sido un elemento constante en los estudios sociales, particularmente en la antropología, desde su surgimiento como disciplina. Sin embargo, en las últimas décadas asistimos a un reverdecimiento de los estudios en esta materia. Así, científicos sociales y humanistas han revisitado el vínculo entre comida y género, sexualidad, edad, territorio, raza, religión, cambio climático, luchas sociales y políticas, historia, economía, símbolos y diversas manifestaciones culturales, aplicando metodologías diversas, en espacios y temporalidades diferentes.

Particularmente, en el contexto latinoamericano y postpandémico, donde la exclusión de colectivos subalternizados se ha visto agudizada, la importancia de reparar en las cocinas y en los conflictos que encierran la producción, circulación, consumo y el desecho de alimentos cobra mayor relevancia. Por esta razón impulsamos el Grupo de Trabajo “Plantar, comer, cocinar y desechar en América Latina: Apuntes y debates para pensar en colectivo una antropología de la comida” en la Jornadas de Antropología John Monteiro realizadas en la Universidad Estadual de Campinas en 2024⁴. Este espacio sirvió para compartir miradas y experiencias de colegas con distintas formaciones, recorridos académicos y militantes y con trabajos situados en las diversas geografías que integran nuestro continente. A partir de ese encuentro es que surgió este dossier bajo el título “Produzir, Comer e Cozinhar na América Latina: um olhar multissituado”, para dar continuidad a los debates, manteniendo la impronta intergeneracional y multisituada.

LOS ARTÍCULOS QUE COMPONENTEN ESTE DOSSIER

En este dossier se presenta una primera sección que contiene siete artículos que abordan diversas problemáticas y prácticas alimentarias en contextos de Brasil, Argentina y México, desde perspectivas interseccionales radicadas en distintos contextos y territorios. Abrimos el recorrido con Empadão goiano: uma revisão de literatura, en el que Laura de Oliveira Souza y Rafael Ferro revisa la bibliografía existente sobre el empadão en el estado brasileiro de Goiás, centrándose en la relación entre este plato con la memoria, resistencia e identidad de su población frente a los cambios

⁴ El evento es organizado anualmente por estudiantes del Programa de Postgrado en Antropología Social (PPGAS) de Unicamp. Para más información: <https://www.instagram.com/jornadasdeantropologia/>. Consultado el: 17 mar. 2025.

alimentarios más generales que atraviesa este país. En el segundo artículo, “Agora ninguém planta nada”. O quintal de Dona Creuza: expressão de resistência e de fortalecimento dos modos de vida em uma ilha na Amazônia Paraense, a través de un enfoque etnobiográfico, Leonardo Silveira Santos nos presenta un estudio sobre las expresiones de resistencias y adaptación en una población de la Amazonia Paraense frente a los procesos de municipalización y el avance de las fronteras de la ganadería, la pesca, el monocultivo y la minería en esta región. En particular, destaca el protagonismo y la agencia de las mujeres en sus patios domésticos, donde cultivan y se relacionan con plantas que curan, alimentan, adornan y protegen sus cuerpos y de la comunidad.

El dossier continúa con Cocina O’dam en contextos urbanos: apuntes sobre la alimentación familiar en la comunidad O’dam del Albergue Indígena Santa María de Ocotán, en la capital de Durango, que, a partir de trabajos etnográficos y la revisión de recetarios y fuentes escritas Jaime Iram Vargas Barrientos, analiza las transformaciones dietéticas de un grupo de familias O’dam de la comunidad de Santa María de Ocotán, ubicada en México, que fue desplazada hacia contextos urbanizados. En el ámbito argentino, “Esto no es solo una feria”. Notas antropológicas sobre el consumo agroecológico en un circuito corto de comercialización en el Área Metropolitana de Buenos Aires, Julian Elder presenta un abordaje etnográfico de la Feria Agroecológica de la Facultad de Agronomía de Buenos Aires, en el cual analiza las prácticas y sentidos volcados en un espacio donde se articulan activismos y estrategias de subsistencia ante las reiteradas crisis económicas que experimenta el país.

Continuando con la diversidad de miradas, en el artículo “Mientras tanto los animales siguen muriendo” Reflexiones acerca de las relaciones nosotros-otros entre veganos y no veganos, Noelia Morfés indaga sobre la militancia política de colectivos veganos en la ciudad de Buenos Aires. En base a observaciones participantes con entrevistas, reconstruye las trayectorias de estos activismos en Argentina y reflexiona sobre la construcción de identidad en torno al no-consumo de animales como una práctica política. Asimismo, en el sexto artículo de este dossier, Yo como todo, pero me mido y me cuido, Aldana Boragnio y Emilia Pastormerlo, basándose en entrevistas para realizar un análisis cualitativo de las estrategias en las prácticas del comer en personas mayores que habitan en la ciudad de Buenos Aires.

A modo de cierre de esta sección, el artículo de Luis Blacha y Bruno Sassone Torcello, Alimentación, desigualdad nutricional y geopolítica. La dieta argentina del siglo XXI, nos lleva a dar un salto más general en el análisis de los procesos que contemplan, en mayor o menor medida, todos los trabajos del dossier. Los autores ponen el foco sobre la transición agroalimentaria argentina, sus conexiones con los macroprocesos, como la llamada “Revolución verde” y sus consecuencias en la creciente desigualdad en la distribución de alimentos y nutrientes.

En este contexto, en la sección de Notas de campo, Lucía Borgna presenta el texto Comida y comensalidad entre los trabajadores del antiguo Mercado de Hacienda de Liniers como una

primera reflexión de su trabajo de campo en el Mercado de Hacienda de Liniers, en Argentina, abriendo líneas de análisis entre la comida, la masculinidad y la construcción de lugar. Finalmente, en la sección de Resumen de tesis, Carina Perticone nos comparte las principales líneas de trabajo y conclusiones de su tesis doctoral *Del fino dulce de leche de los cumpleaños. Tematizaciones de la comida y la cocina local en la literatura porteña, 1880-1934*.

De cara al futuro, este dossier no solo recoge diversas miradas y aportes sobre la alimentación desde las humanidades y ciencias sociales en contextos locales y globales, sino que también abre caminos para repensar las interrelaciones entre comida, cultura y sociedad en tiempos de cambio. Esperamos que las reflexiones aquí presentadas impulsen nuevos debates e investigaciones, promoviendo una visión que reconozca en la alimentación un fenómeno dinámico, interseccional y en constante transformación, y que contribuya a la construcción de soluciones y políticas que aborden los desafíos contemporáneos en América Latina.

APRESENTAÇÃO DO DOSSIER “PRODUZIR, COMER E COZINHAR NA AMÉRICA LATINA: UM OLHAR MULTISSITUADO”

Juan Francisco Olsen⁵

Miriam Noemi Vommaro⁶

Isabelle Caroline Damião Chagas⁷

INTRODUÇÃO

A alimentação é essencial para a manutenção da vida e a reprodução de todos os grupos humanos. Embora como necessidade seja universal, as formas de satisfazê-la são diversas: a escolha particular de cada indivíduo de uma substância para ser comestível envolve uma ampla gama de problemas sociais, que vão além dos estritamente biológicos e/ou econômicos. Especificamente, definimos práticas alimentares como o conjunto de ações e relações sociais que se estruturam em torno do ato central de ingerir substâncias alimentares, que podem ou não estar relacionadas à perpetuação do organismo vivo (MARSCHOFF, 2010). Como toda prática social, é a materialização de discursos sociais, que, por sua vez, estão imbricados em discursos mais amplos específicos de uma determinada sociedade em um determinado momento (BOURDIEU, 2011).

Nesse sentido, o que torna possível classificar uma substância permeável à digestão pelo organismo humano como alimento é sua incorporação em um sistema de representações específico

5 Doutorando em Ciências Antropológicas pela Universidade de Buenos Aires (UBA/Argentina), bolsista do Instituto de investigações Históricas e Sociais (INSHIS-UNPSJB/CONICET). E-mail: olsenjuan@gmail.com.

6 Doutoranda em História pela Pontifícia Universidade Católica Argentina (IICS-UCA/Argentina) com uma bolsa de estudos cofinanciada pela UCA e pelo CONICET E-mail: yommaromiriam@uca.edu.ar.

7 Doutoranda em Ciências Sociais pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp/Brasil) e vinculada ao Núcleo de Estudos de Gênero Pagu. Bolsista FAPESP (processo 2023/05055-0). E-mail: isabellechagasmg@gmail.com.

de um determinado grupo social. Essas classificações são sempre relativas, acessíveis a mudanças ao longo do tempo e a variações de um grupo social para outro. Por esse motivo, vamos nos referir ao alimento como um fenômeno situado, específico de um espaço, um tempo e uma cultura (AGUIRRE, 2016). Essa relação entre os discursos específicos da alimentação e outros discursos em vigor em um determinado momento e lugar torna o estudo das práticas alimentares um campo frutífero para a análise de aspectos de uma sociedade que vão além da própria alimentação. Em outras palavras, as práticas alimentares têm a propriedade de se referir, em sua materialização, a uma infinidade de outros comportamentos (GOODY, 1995; MINTZ 1996).

Dada essa qualidade interseccional do fenômeno alimentar com outros processos sociais, registrar e refletir sobre as diferentes formas de produzir, comer e cozinhar tem sido um elemento constante nos estudos sociais, particularmente na antropologia, desde o seu surgimento como disciplina. No entanto, nas últimas décadas, temos testemunhado um reflorescer de estudos sobre esse assunto. Assim, cientistas sociais e das diversas humanidades têm revisitado a ligação entre alimentação e gênero, sexualidade, idade, território, raça, religião, mudanças climáticas, lutas sociais e políticas, história, economia, símbolos e diversas manifestações culturais, aplicando diferentes metodologias, em diferentes espaços e temporalidades.

Particularmente no contexto latino-americano e pós-pandêmico, em que a exclusão de coletivos subalternizados tem sido intensificada, a importância de observar as cozinhas e os conflitos envolvidos na produção, circulação, consumo e descarte de alimentos ganha maior relevância. Por essa razão, promovemos o Grupo de Trabalho “Plantar, comer, cozinhar e descartar na América Latina: notas e debates para pensar coletivamente uma antropologia da alimentação” nas Jornadas de Antropologia John Monteiro, realizadas na Universidade Estadual de Campinas em 2024⁸. Esse espaço serviu para compartilhar as visões e experiências de colegas com diferentes formações, trajetórias acadêmicas e militantes e com trabalhos localizados nas diversas geografias que compõem nosso continente. É a partir desse encontro que este dossiê foi criado sob o título “Produzir, Comer e Cozinhar na América Latina: um olhar multissituado”, para dar continuidade aos debates, mantendo o caráter intergeracional e multissituado.

OS ARTIGOS QUE COMPÕEM ESTE DOSSIÊ

Este dossiê apresenta uma primeira seção com sete artigos que abordam várias questões e práticas alimentares em contextos do Brasil, Argentina e México, a partir de perspectivas interseccionais enraizadas em diferentes contextos e territórios. Abrimos com Empadão goiano: uma revisão de literatura, em que Laura de Oliveira Souza e Rafael Ferro analisam a literatura existente sobre o empadão no estado brasileiro de Goiás, enfocando a relação entre esse prato e a

⁸ O evento é organizado anualmente por discentes do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social (PPGAS) da Unicamp. Para mais informações: <https://www.instagram.com/jornadasdeantropologia/>. Acesso em: 17 mar. 2025.

memória, a resistência e a identidade de sua população diante das mudanças alimentares mais gerais pelas quais o país está passando. No segundo artigo, “Agora ninguém planta nada”. O quintal de Dona Creuza: expressão de resistência e de fortalecimento dos modos de vida em uma ilha na Amazônia Paraense, por meio de uma abordagem etnobiográfica, Leonardo Silveira Santos apresenta um estudo sobre as expressões de resistência e adaptação em uma população da Amazônia Paraense diante dos processos de municipalização e do avanço das fronteiras da pecuária, da pesca, da monocultura e da mineração nessa região. Em particular, destaca o protagonismo e a agência das mulheres em seus quintais, onde cultivam e se relacionam com plantas que curam, nutrem, adornam e protegem seus corpos e a comunidade.

O dossiê continua com *Cocina O'dam* em contextos urbanos: apuntes sobre la alimentación familiar en la comunidad O'dam del Albergue Indígena Santa María de Ocotán, en la capital de Durango, que, com base em um trabalho etnográfico e na revisão de livros de receitas e fontes escritas, Jaime Iram Vargas Barrientos analisa as transformações alimentares de um grupo de famílias O'dam da comunidade de Santa María de Ocotán, localizada no México, que foram deslocadas para contextos urbanizados. Já na Argentina, “Esto no es solo una feria”. Notas antropológicas sobre el consumo agroecológico en un circuito corto de comercialización en el Área Metropolitana de Buenos Aires, Julian Elder apresenta uma abordagem etnográfica da Feria Agroecológica da Faculdade de Agronomia de Buenos Aires, na qual analisa as práticas e os sentidos de um espaço onde se articulam estratégias de ativismo e subsistência diante das repetidas crises econômicas vividas pelo país.

Dando continuidade à diversidade de pontos de vista, no artigo “Mientras tanto los animales siguen muriendo” Reflexiones acerca de las relaciones nosotros-otros entre veganos y no veganos, Noelia Morfés investiga a militância política de coletivos veganos na cidade de Buenos Aires. Com base na observação participante e em entrevistas, ela reconstrói as trajetórias desses ativismos na Argentina e reflete sobre a construção da identidade em torno do não consumo de animais como prática política. Da mesma forma, no sexto artigo deste dossiê, “Yo como todo, pero me mido y me cuido, Aldana Boragnio e Emilia Pastormerlo, com base em entrevistas, realizam uma análise qualitativa das estratégias nas práticas alimentares de pessoas idosas que vivem na cidade de Buenos Aires.

Para encerrar esta seção, o artigo de Luis Blacha e Bruno Sassone Torcello, Alimentación, desigualdad nutricional y geopolítica. La dieta argentina del siglo XXI, nos leva a um salto mais geral na análise dos processos que, em maior ou menor grau, todos os trabalhos do dossiê contemplam. Os autores se concentram na transição agroalimentar da Argentina, em suas conexões com macroprocessos, como a chamada “Revolução Verde”, e em suas consequências para a crescente desigualdade na distribuição de alimentos e nutrientes.

Nesse contexto, na seção Notas de Campo, Lucía Borgna apresenta o texto Comida y

comensalidad entre los trabajadores del antiguo Mercado de Hacienda de Liniers como una primeira reflexão de seu trabalho de campo no Mercado de Hacienda de Liniers, Argentina, abrindo linhas de análise entre comida, masculinidade e a construção do lugar. Por fim, na seção de Resumo de Tese, Carina Perticone compartilha conosco as principais linhas de trabalho e conclusões de sua tese de doutorado *Del fino dulce de leche de los cumpleaños*. Tematizações da comida e da culinária local na literatura de Buenos Aires, 1880-1934.

Olhando para o futuro, este dossiê não apenas reúne diversas perspectivas e contribuições sobre alimentação das ciências humanas e sociais em contextos locais e globais, mas também abre caminhos para repensar as inter-relações entre alimentação, cultura e sociedade em tempos de mudança. Esperamos que as reflexões apresentadas aqui estimulem novos debates e pesquisas, promovendo uma visão que reconheça a alimentação como um fenômeno dinâmico, interseccional e em constante mudança, e que contribua para a construção de soluções e políticas que abordem os desafios contemporâneos na América Latina.

REFERENCIAS/ REFERÊNCIAS

AGUIRRE, PATRICIA. **Una historia social de la comida**. Lugar Editorial. Buenos Aires, 2016.

BOURDIEU, PIERRE. **El sentido social del gusto**. Elementos para una sociología de la cultura. Siglo Veintiuno. Buenos Aires, 2011.

GOODY, JACK. **Cocina, cuisine y clase**. Estudio de sociología comparada. Gedisa. Barcelona, 1995.

MARSCHOFF, MARÍA. **La cocina por asalto**. Ciencia, cocina y género en la transición al siglo XIX. S/Ed. Disponible en: <https://docslide.es/documents/cocina-por-asalto.html>, 2010.

MINTZ, SIDNEY, (1996). *Dulzura y poder*. Siglo Veintiuno. México, 2010.