



# Biodiversidad, sostenibilidad y patrimonios alimentarios

Ricardo Ávila  
Martín Tena Meza  
*Coordinadores*

Colección  
**Estudios del Hombre**  
Serie Interfaces

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

641.072 Biodiversidad, sostenibilidad y patrimonios alimentarios / Ricardo Ávila y Martín Tena Meza, coordinadores, Guadalajara, Jalisco: Universidad de Guadalajara, 2015.

168 páginas

(Colección Estudios del Hombre. Serie Interfaces: 34).

Incluye bibliografía

ISBN:

1. Alimentación – Investigación. 2. Bebidas alcohólicas – Investigación.  
I. Ávila, Ricardo, coordinador. II. Tena Meza, Martín, coordinador.

SCDD 20

JRRT

Primera edición, 2015.

D.R. © UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades  
Unidad de Apoyo Editorial  
Juan Manuel 130, Centro, C.P. 44100  
Guadalajara, Jalisco, México  
Teléfono y fax: (33) 3658 3085

ISBN: 978-607-742-444-4

Visite nuestro catálogo  
[www.cucsh.udg.mx](http://www.cucsh.udg.mx)

Ilustración de cubierta: Máscara makonde para ritos funerarios. Mozambique.  
Fotografía: Ricardo Ávila.

Impreso y hecho en México / *Print and made in Mexico*

## Índice

Presentación <i>F. Xavier Medina</i>	9
Diversidad dietética y procesos alimentarios entre los chimpancés. ¿Evidencia de una dieta saludable? <i>Sabrina Krief</i>	17
Nombrar, clasificar y preparar los peces en el litoral de Gabón. Interacciones lingüísticas y alimentarias entre migrantes y autóctonos <i>Catherine Sabinot</i>	43
Cosmogonía y alimentación entre los <i>mbyá guaraní</i> de Brasil <i>Rubia Formighieri Giordani</i>	65
Cambios en el sistema alimentario tradicional de los <i>fata'an</i> de Taiwán <i>Wei-Chi Chang</i>	79
<i>Fast food</i> , globalización y biodiversidad <i>Carmen Rial</i>	99
La denominación de origen de la sidra Cornouaille. ¿Una herramienta para proteger la biodiversidad local? <i>Yolanda Vera Castillo</i>	III

¿En qué sentido es el tequila un patrimonio?	129
<i>Martín Tena Meza, Ricardo Ávila y Claudio Jiménez Vizcarra</i>	
Plantas silvestres, territorios y patrimonio identitario en el Mediterráneo	143
<i>Maria-Manuel Valagão</i>	
Acerca de los autores	159

## Presentación

*F. Xavier Medina*

Los trabajos contenidos en este libro consideran los tres conceptos que integran su título, al tiempo que tratan facetas del hecho alimentario. La *biodiversidad* refiere al número de especies, animales o vegetales, y su presencia natural en un territorio dado (Martínez Carretero, 1992: 11). El *patrimonio alimentario* discute aspectos socioculturales referidos a la selección de alimentos en sentido amplio: se trata de una suerte de acuerdo social al que los hombres atribuyen un sentido de tradición. Dichos aspectos son una parte importante de la cultura, por lo que se les otorga el mérito de ser protegidos y transmitidos a las generaciones posteriores (Medina y Tresserras, 2007; Álvarez y Medina, 2008). El término *sostenibilidad* da cuenta de la capacidad de los ecosistemas para mantenerse vivos, activos y productivos, por lo que el uso que se haga de sus recursos no debe rebasar el umbral de su capacidad de renovación y supervivencia. Desde esta perspectiva, el concepto *sostenibilidad* permite comprender el nexo entre la acción del animal humano y su entorno.

Dicho lo anterior, si algo queda claro en relación con estos tres conceptos es que son complejos en sentido amplio, e integran de manera inequívoca todo cuanto ocurre en la naturaleza, incluidas por supuesto las situaciones y acciones de toda dinámica sociocultural.

En el preludio de una de las más recientes publicaciones de la FAO, Bisoffi (2015: 1) agrupa tres aspectos sólidos concernientes a la sostenibilidad: el medioambiental, el sociocultural y el económico. La sostenibilidad, pues, no debe ser entendida únicamente en relación con los procesos productivos, ya que incluso éstos últimos forman parte de un conjunto de múltiples relaciones que de por sí requieren ser consideradas y observadas por medio de aproximaciones holísticas. Por tanto, todo hecho humano se sitúa dentro de un denso y

complejo entramado de acciones y producciones en relación con la naturaleza, y con la necesidad de preservar a esta última frente a las primeras, por medio de usos productivos que permitan su continuación y sean transmitidos a generaciones futuras. En consecuencia, la consideración de estas cualidades como patrimonio —dentro de cuya noción se encuentra la necesidad de conservación en cuanto elemento intrínseco— resulta en herramienta útil para comprender la acción de la cultura respecto de la biodiversidad, básicamente desde un punto de vista tradicional.

Los trabajos de este libro gravitan en torno a los ejes temáticos señalados. Proviene principalmente del 26° Congreso Internacional de la International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF), que tuvo lugar en el Musée de l'Homme de París, en 2008, titulado «Contribución de la biodiversidad a la alimentación humana». A esa compilación inicial de textos se han añadido dos ensayos, con el fin de ampliar las perspectivas temáticas y aportar puntos de vista pertinentes.

Cabe señalar que los congresos internacionales de ICAF se caracterizan por su voluntad de apertura. Teniendo como base la riqueza de la disciplina antropológica, se busca en ellos la convergencia interdisciplinaria para propiciar el diálogo enriquecedor y el avance científico, no sólo mediante la relación con otras disciplinas, sino también bajo una concepción holística de la antropología que permite análisis cruzados y, sobre todo, la discusión y el debate amplio de los temas de la cultura como singularidad de la evolución.

No es casual, por lo tanto, que el ensayo que abre esta compilación, de la ecoantropóloga Sabrina Krief, tenga por título «Diversidad dietética y procesos alimentarios entre los chimpancés. ¿Evidencia de una dieta saludable?». En él, la autora examina la dieta de los chimpancés en cuanto a su diversidad, así como sus parámetros de salud. Cuestiona si la dieta de los chimpancés —similar a la de los humanos— refleja estrictamente la biodiversidad comestible disponible en su hábitat, o si muestra elecciones que van más allá de lo simplemente nutricional, donde intervendría, por tanto, un cierto arbitrio alimentario, con lo cual éstas podrían ser consideradas de índole cultural. En este sentido, diferentes grupos de chimpancés escogen alimentos distintos a los de otros grupos, lo que influye en su estado de salud. Tras estas aserciones, surge de inmediato la pregunta que sigue: ¿en una situación de amenaza y pérdida de la diversidad biológica de su entorno, serían capaces los chimpancés de flexibi-

lizar y modificar sus hábitos alimentarios, y mostrar con ello alguna capacidad de resistencia a la perturbación de su hábitat?

El trabajo que sigue, de Catherine Sabinot, aborda un tema relativo a ciertas aplicaciones tecnológicas sobre la biodiversidad y sus implicaciones culturales. La antropóloga francesa analiza el tratamiento, clasificación y uso que se da a distintas especies de peces que obtienen los pescadores de diferentes nacionalidades (Gabón, Senegal, Benín y Nigeria) que habitan en el litoral de Gabón, en la costa occidental de África. Algunas de estas especies son destinadas al consumo, como pescado fresco, mientras que otras son ahumadas o saladas, y son autoconsumidas o comercializadas. El estudio propone una clasificación de los pescados en categorías, con base en el tipo de transformación al que son sometidos, de cara al consumo humano y a las prácticas culinarias de las distintas comunidades, pero también como respuesta a mutaciones lingüísticas debidas al contacto con los usos y costumbres de grupos de pescadores de origen étnico diverso. El texto revela un interesante nexo entre la biodiversidad marina disponible y las aplicaciones culinarias a las que son sometidos los pescados obtenidos en ese litoral, con base en sus características, su aprovechamiento, y considerando los gustos de cada grupo presente en esa área.

El tercer artículo se titula «Cosmogonía y alimentación entre los *mbyá guaraní* de Brasil» y está firmado por Rubia Formighieri, antropóloga brasileña. Expone cómo se articulan las relaciones entre el medio y la sociedad de los *mbyá guaraní* que habitan al sureste de ese país, y cómo operan en su cultura alimentaria y modo de vida. En un contexto donde la mayoría de las comunidades indígenas adolece de serios problemas de inseguridad alimentaria —en particular para acceder a sus alimentos tradicionales, ya sea por falta de tierra cultivable, por reemplazo de tradiciones alimentarias, o bien por introducción de alimentos industrializados—, la autora expone que la seguridad alimentaria no se reduce sólo al consumo de alimentos conocidos y en cantidad suficiente, sino que debe incorporar, también, un sentido de continuidad relativo a la cultura del grupo étnico, que en el caso expuesto se pierde paulatinamente, con lo cual se erosiona su vínculo con el conocimiento y los hábitos alimentarios tradicionales.

En «Cambios en el sistema alimentario tradicional entre los *fata'an* del este de Taiwán», Wei-Chi Chang, antropóloga china, expone una perspectiva similar a la del anterior artículo. Ahí, los sistemas tradicionales indígenas de

alimentación forman parte del conocimiento etnobiológico, la sostenibilidad del medio y las economías locales. Por medio de un análisis de los cambios del sistema alimentario local de los fata'an desde una perspectiva histórica, se toman en cuenta, por un lado, el papel del progreso y de la modernización como consecuencia de la colonización; y por otro, la paulatina inserción dentro del sistema capitalista como parte de la misma modernización. El estudio sugiere que, insertas en el incontenible proceso de cambio social, las élites fata'an tendrían que prestar mayor atención a la producción alimentaria tradicional, tanto como a los pescadores-agricultores involucrados en ella, propagándola y haciéndola viable por medio de restaurantes tradicionales locales, para asegurar la sostenibilidad del área.

Otro cambio social acelerado y de alcance global es el que analiza Carmen Rial en «*Fast food*, globalización y biodiversidad». A partir de una investigación etnográfica llevada a cabo en Francia y en Brasil, principalmente, la antropóloga brasileña muestra la lógica que impera cuando las cadenas de *fast food* eligen sus productos. En contraste, plantea la reacción de numerosos consumidores que están en contra de la homogeneización alimentaria y se han expresado por medio de ciertas manifestaciones sociales. A largo plazo, la tendencia globalizante parece habilitar un imaginario gastronómico global entre culturas diferentes que terminarán por consumir productos idénticos. Pero, señala la autora, tal imaginario —y sus consecuentes prácticas— podría ser más eficaz si fuese adaptado a los diversos contextos culturales, tomando en cuenta sus diferencias, muchas de ellas sutiles. Hoy, los productos alimentarios y los signos que propagan las empresas que los producen y comercializan se han homogeneizado casi en todas partes. Sin embargo, es posible que ni siquiera un tótem como la hamburguesa pueda escapar indemne a los procesos de recomposición y reinterpretación propios de cada sociedad.

No es posible negar que la globalización y el ámbito local reivindicado son procesos paralelos e interdependientes que forman parte de un mismo fenómeno. En este sentido, el artículo de Yolanda Vera Castillo, titulado «La denominación de origen de la sidra Cornouaille. ¿Una herramienta para proteger la biodiversidad local?», ilustra el papel que las denominaciones de origen protegidas (DOP) pueden tener —o no— en la protección de la biodiversidad y de los conocimientos tradicionales y, por tanto, en el patrimonio alimentario. Como caso de estudio se aborda el de la sidra en cuestión, un producto de gran

tradición en la región francesa de Bretaña, al que le fue otorgada la DOP hace más de una década. El texto señala críticamente que las DOP no son necesariamente instrumentos de protección de la biodiversidad y de conocimientos tradicionales, sino que, por el contrario, no son capaces de detener la pérdida de la diversidad varietal y del conocimiento tradicional concomitante, sino que, incluso, intervienen en su pérdida. Aun así, contribuyen a la puesta en valor —y al aumento de precio— de productos y elaboraciones, con lo cual se genera cierto desarrollo rural.

En la misma línea de la reivindicación patrimonial y la denominación de origen, los dos últimos estudios que componen este libro se concentran uno en México y otro en el área mediterránea. En su artículo titulado «¿En qué sentido es el tequila un patrimonio?», Martín Tena, Ricardo Ávila y Claudio Jiménez Vizcarra revisan de manera crítica la nominación del tequila como patrimonio alimentario jalisciense y mexicano —no hay que olvidar que el paisaje agavero y las antiguas instalaciones industriales de tequila fueron declaradas por la UNESCO paisaje cultural en 2006, en la lista de Patrimonio Mundial—, lo que ha contribuido a confirmar al tequila como uno de los símbolos más conocidos de México. De acuerdo con los autores, la reputación mundial del tequila se debe, en gran medida, a poderosas y muy bien pensadas campañas publicitarias. Por otra parte, llaman la atención sobre el hecho de que hoy en día la producción masiva de agave, y su industrialización, está generando problemas ambientales y ha derivado en una suerte de tergiversación sociocultural. Los autores reclaman reconsiderar la zona de producción del agave a partir del cual se obtiene el tequila, en función de sus especificidades botánico-ambientales y de sus antecedentes culturales. También insisten en que sean respetadas las denominaciones de origen de cada región productora, observando las características específicas medioambientales y las particularidades de los sistemas productivos. Finalmente, plantean crear tantos consejos reguladores de tequila y demás aguardientes de mezcales como sean necesarios, atendiendo a los diversos ámbitos geográficos y ecorregionales de México, para restituirle al tequila su verdadero carácter tradicional.

Por último, en «Plantas silvestres, territorios y patrimonio identitario en el Mediterráneo», Maria-Manuel Valagão, socioantropóloga portuguesa, expone el carácter de cierto patrimonio alimentario de ese mar interior que comparten una veintena de países de Europa, Asia y África. Los recursos sil-

vestres comestibles de esa gran área cultural sirven a la autora como ejemplo explicativo del indiscutible nexo entre naturaleza y cultura, entre alimentación y patrimonio, entre recursos y conocimientos locales; de paso plantea la transformación cultural acelerada en sociedades que están cambiando, incluso, a ritmos superiores a los que pueden admitir. También llama la atención sobre la necesidad de establecer una estrategia que permita destacar los componentes menos visibles y más amenazados —tanto como los menos valorados— de las identidades y las culturas alimentarias mediterráneas, por medio de los cuales pueden crearse sinergias entre los actores involucrados, intercambiando experiencias y creando herramientas útiles para el desarrollo económico local.

Como se verá a continuación, los textos que componen el presente volumen llevan a la reflexión del hecho alimentario y sus entornos, tanto naturales como productivos y sociales. Por medio de miradas diversas y diálogos no siempre fáciles, con este libro se procura contribuir —con la pretensión de abundar en su análisis— al debate de las culturas alimentarias en su relación con la biodiversidad y la sostenibilidad. Tanto como la biodiversidad, las culturas alimentarias evolucionan, pero en este último caso se reinventan —están obligadas a ello—, creando sus propias trayectorias locales en contextos cada vez más intercomunicados y de alcance global, pero cuya sostenibilidad no deja de estar en juego. Las discusiones continúan abiertas, al tiempo que los procesos mantienen su decurso inexorable.

Conceptos a todas luces complejos, *biodiversidad*, *sostenibilidad* y *patrimonio*, integran de manera indisoluble lo natural y lo social. Por ello, vale recordar lo dicho por Mary Douglas (1979:145), la reconocida antropóloga británica: «la elección de los alimentos es, sin duda, de todas las actividades humanas, la que cabalga de manera más desconcertante sobre la línea divisoria entre naturaleza y cultura».

## REFERENCIAS

- Álvarez, Marcelo y F. Xavier Medina (2008). «Introducción. Las cocinas y los nuevos usos del patrimonio: Aproximaciones desde Europa y América». En Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria, pp. 13-24.

- Bisoffi, Stefano (2015). «Opening remarks». En Alexandre Meybeck, Suzanne Redfern, Flavio Paoletti y Carola Strassner (eds.), *Assessing Sustainable Diets within the Sustainability of Food Systems*. Roma: FAO, pp. 1-2.
- Douglas, Mary (1979). «Les structures du culinaire». *Communications*, 31: 145-170. París.
- Martínez Carretero, Eduardo (1992). «Recursos naturales, biodiversidad, conservación y uso sustentable». *Multequina*, 1: 11-18. <[http://www.cricyt.edu.ar/multequina/indice/pdf/01/1\\_8.pdf](http://www.cricyt.edu.ar/multequina/indice/pdf/01/1_8.pdf)>.
- Medina, F. Xavier (2015). «Assessing sustainable diets in the context of sustainable food systems: sociocultural aspects». En Alexandre Meybeck, Suzanne Redfern, Flavio Paoletti y Carola Strassner (eds.), *Assessing Sustainable Diets within the Sustainability of Food Systems*. Roma: FAO, pp. 159-162.
- Medina, F. Xavier y Jordi Tresserras (2007). «Introducción: el patrimonio gastronómico en el Mediterráneo desde una perspectiva turística». En Jordi Tresserras y F. Xavier Medina (eds.), *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: Ibertur / Universitat de Barcelona / Institut Europeu de la Mediterrània, pp. 10-16.

# Diversidad dietética y procesos alimentarios entre los chimpancés. ¿Evidencia de una dieta saludable?

*Sabrina Krief*

## INTRODUCCIÓN

Hoy en día, la diversidad alimentaria es recomendada ampliamente y se le considera parte importante de una dieta saludable para el ser humano. Sin embargo, si descartamos el hecho de que varios tipos de dieta son satisfactorios para nuestra especie —abstracción hecha de la diversidad—, la definición de tal variedad no es clara. Es común que se consideren simultáneamente varios aspectos: el número de alimentos, su porción dentro de la dieta, su distribución entre grupos definidos (frutas, vegetales, granos, lácteos, carnes, huevos y pescado, grasas) y su valor nutrimental. Aun así, las unidades para describir la variedad no se emplean sistemáticamente ni están definidas en los estudios o entre los países. En fechas recientes, una división en tres grupos alimentarios se ha propuesto de la siguiente manera: 73 % de alimentos vegetales, 25 % de alimentos de origen animal, 2 % de grasas y aceites (Drescher *et al.*, 2007), y por medio de disposiciones varias, se han elaborado pirámides alimentarias para atribuir valores a los alimentos. En dichas pirámides, las pautas alimentarias de Estados Unidos otorgan mayor peso a los productos de origen animal que las de Alemania. El Índice de Diversidad Alimentaria Saludable propuesto por Drescher *et al.* (2007) combinaba un valor saludable con un índice que evaluaba la diversidad de la comida, así como su porción y distribución entre los tres grupos alimentarios principales de la dieta: alimentos vegetales, alimentos de origen animal, y grasas y aceites.

En Francia, desde 2001, se estableció el «Plan National Nutrition Santé» (PNNS). El plan actual (2011-2015) recomienda «5 porciones de 80-100 g

de frutas y vegetales; 3 productos lácteos; 1 o 2 porciones de carne, pescado o huevos; evacuar tres veces al día, limitar la sal, las grasas y el azúcar; actividad física diaria; beber agua». El PNNS 3 se encuentra estrechamente vinculado con el programa para la reducción de obesidad —«Plan Obésité»—, ya que una encuesta nacional aplicada en Francia a 3 115 adultos y 1 675 niños mostró sobrepeso y obesidad —índice de masa corporal mayor que el 25 % del criterio del International Obesity Task Force— en 49.3 % de los adultos y en 17.8 % de los niños (Institut de Veille Sanitaire, 2007). El 31 % y el 43.9 % de este panel padecían respectivamente hipertensión y dislipemia, y sólo el 20 % de los niños y 43.9 % de los adultos consumían más de cinco frutas o vegetales al día (Institut de Veille Sanitaire, 2007).

No existe, pues, consenso sobre la unidad de medición de la diversidad —número de grupos alimentarios, número de alimentos que componen un grupo, número total de alimentos, número de porciones— ni sobre el periodo que debería considerarse para evaluarlo: «día» para el Dietary Diversity Score, «semana» para el Dietary Variety Score, «mes» para el Healthy Food Diversity. Tales lineamientos también pueden confundir, como se muestra en Foote *et al.* (2004), quien reportó que algunos de los entrevistados consideran que los dulces y postres contribuyen a la variedad alimentaria.

En adición a lo anterior, la comprensión de los factores que inciden en la variedad no siempre es sencilla, puesto que la selección, en contraste con la disponibilidad, resulta ser un factor parcial, como lo son la influencia social, las tradiciones, la publicidad, las preocupaciones por el peso y la salud, cuestiones morales o éticas en lo que se refiere a no consumir carne, e incluso por el hecho de que la obtención del repertorio alimentario normalmente sucede antes de los cuatro años de edad (Nicklaus *et al.*, 2005). Por tanto, deben ser considerados la disponibilidad y la temprana exposición alimentaria a una gama de sabores (Gerrish y Menella, 2001), mientras que el Food Variety Score toma en cuenta el número de artículos que se eligen entre los que están disponibles en un periodo determinado (Nicklaus *et al.*, 2005). Cualquiera que sea el método puesto en práctica, parece que se ha llegado a un cierto consenso sobre el beneficio de algunos alimentos sobre la salud: hoy existe bastante evidencia del papel protector que juega la ingesta de vegetales, al disminuir el riesgo de enfermedades crónicas, particularmente el cáncer (Steinmetz y Potter, 1996).

En la búsqueda de una dieta saludable, algunos autores también han sugerido que la dieta del paleolítico puede resultar óptima para la prevención de enfermedades occidentales comunes, particularmente las de tipo degenerativo relacionadas con el envejecimiento (Lindeberg *et al.*, 2003; Johns, 1999). En Francia, incluso, la llamada «dieta del cazador-recolector» se promociona hoy en día para perder peso: «Adelgazo saludablemente, me alimento sanamente» (Chevallier, 2011); promueve reducir el consumo de alimentos industriales y de «comida rápida», y recomienda los ingredientes crudos.

Los citados autores sugieren evitar productos lácteos, aceites, cereales y azúcar refinados —lo que representa más del 70 % de la ingesta alimentaria en las poblaciones del norte de Europa—, con el fin de prevenir arterioesclerosis, infartos y obesidad o diabetes tipo 2. Al ser productos nuevos en nuestra historia, su inclusión en las dietas modernas es, según dichos autores, responsable de padecimientos crónicos, mientras que una alimentación paleolítica estaría en favor de la salud (Lindeberg *et al.*, 2003). Sin embargo, las evidencias al estudiar los efectos de una dieta paleolítica son escasas, tanto más en cuanto que algunos autores (Koebnik *et al.*, 1999, 2005) han mostrado los efectos negativos en la salud de una alimentación a base de productos crudos, la cual surge del deseo de vivir más naturalmente. Además, es probable que una dieta de esa naturaleza no sea sostenible en ningún lugar o temporada (Milton, 2000).

Más todavía, resulta difícil afirmar que nuestros ancestros no sufrieran las citadas enfermedades (Milton, 2000) o que no desarrollaran padecimientos crónicos, como el cáncer, si su expectativa de vida hubiese sido más larga. Con todo —y probablemente al igual que nuestros ancestros—, los primates salvajes han sacado ventaja de la gran biodiversidad disponible en su entorno para optimizar su alimentación: son recolectores oportunistas. En este texto se propone explorar la dieta de los chimpancés —nuestro pariente más cercano en el proceso evolutivo— para revisar su diversidad y su potencial valor biológico.

La selección alimentaria de los chimpancés supone ser espontánea e independiente de los factores externos, que juegan un papel principal en la selección alimentaria de nuestras sociedades, como el fardo de la publicidad en general y el de la industria alimentaria, por ejemplo. Los grandes simios viven en los bosques tropicales —sitios clave de la biodiversidad— y basan su alimentación en los vegetales, principalmente, pero también incluyen algunos comestibles de origen animal. Entre los primates, el chimpancé (*Pan troglod-*

*ytes*) es comúnmente frugívoro, pero forrajea ampliamente a nivel de tierra y su dieta incluye hojas, tallos, médulas y corteza, así como algunos insectos o mamíferos pequeños.

El hombre y el chimpancé tienen un sistema digestivo cuya anatomía es básicamente similar: una serie de jugos gástricos simples y patrones cinéticos afines, aun si la proporción intestinal varía ligeramente entre ambas especies (Milton, 1999). Por otra parte, el efecto saludable que tienen las plantas ingeridas por los chimpancés ha sido discutido por investigadores desde hace 30 años (Huffman y Seifu, 1989; Wrangham y Nishida, 1983).

En este texto se examina la diversidad de la dieta de los chimpancés, así como su estado de salud. Gracias al conocimiento actual de los usos culturales de herramientas o comportamientos tradicionales del chimpancé, también se explora si su dieta se basa simplemente en la biodiversidad comestible que tienen al alcance en su hábitat, o si ella se guía de algún modo por usos tradicionales. En realidad, las comunidades cercanas de chimpancés están seleccionando alimentos distintos de entre los que están comúnmente disponibles, lo que sugiere un uso tradicional de productos naturales (Pebsworth *et al.*, 2006). Los hallazgos recientes sobre el valor medicinal de algunos alimentos que ingieren (Krief *et al.*, 2004a, 2005a, 2005b, 2006b) animan debates sobre la probabilidad de que ello sea considerado por el chimpancé al momento de elegir dichos alimentos, para beneficiarse de sus cualidades nutricionales. Además, su comportamiento muestra un tipo de estrategia para sacar provecho de alimentos bajos en calorías o recursos inesperados.

Finalmente, se revisa un tema de orden más práctico: los grandes simios enfrentan varias amenazas inminentes, de las cuales la principal es la alteración y fragmentación de su hábitat. Si esta situación está relacionada con la pérdida de la diversidad biológica, ¿cuál sería el impacto en las especies amenazadas?; y ¿puede esperarse flexibilidad en su comportamiento alimentario, y así una cierta resistencia a la alteración de su hábitat?

## MATERIAL Y MÉTODO

El lugar de estudio fue el Kibale National Park, al oeste de Uganda, en la colina de las Montañas Rwenzori. La región es un ejemplo de biodiversidad, un refugio ecológico. Desde el año 2000 se supervisó el comportamiento y la salud de apro-

ximadamente 50 chimpancés que conforman la comunidad de Kanyawara. Se les acostumbró a la observación humana gracias a R. W. Wrangham y G. Basuta, 25 años antes, por lo que hoy pueden ser acompañados y observados por el investigador. Cada uno de los investigadores participantes terminó por reconocer a cada integrante de la comunidad de chimpancés. La observación se realizó a una distancia de al menos 5 metros, con protocolos que previenen la invasión de su espacio. Para profundizar en la metodología, véase Krief *et al.* (2005c, 2006b).

Para el estudio que se presenta, se utilizaron tres grupos de datos que sirvieron para indagar el número de ítems, especies y trozos de plantas ingeridas por día y por mes:

- Un índice de la diversidad de alimentos que se calculó a partir de los resultados de un periodo de observación de 18 444 minutos, de los cuales 12 696 corresponden a la temporada seca y 5 748 al temporal de lluvias del ciclo 2000-2001.
- Datos que comprendieron, en un periodo que se prolongó de 2003 a 2007, los alimentos obtenidos durante supervisión diaria de comportamientos sistemáticos, con los que se evaluó el repertorio alimentario.
- Información recolectada durante seis meses —de enero a junio de 2007— de muestreos focalizados durante 10 minutos, que el individuo observado cambiaba con tanta frecuencia como fuera posible durante el día.

## RESULTADOS

### *Diversidad de la dieta del chimpancé*

Durante 644 horas de observación, de 2000 a 2001, el 48 % de sus actividades estuvieron destinadas a la alimentación. Además de la ingesta de alimentos *sensu stricto*, dedican una gran parte de tiempo a ubicar y alcanzar los mejores árboles o zonas de alimento para practicar ahí su recolección. Los desplazamientos, 17 % de su actividad, son principalmente para vincular sus zonas de alimento; en dicha actividad se incluyen periodos cortos en los que se detienen a recolectar alimentos, a modo de botana: uno o varios chimpancés toman médula de la vegetación herbácea, o trepan árboles bajos para coger algunas hojas. Es común que sólo algunos integrantes del grupo ingieran ese tipo de alimen-

tos, mientras los demás continúan desplazándose o se detienen para descansar o acicalarse, excepción hecha de que se encuentren una gran zona de vegetación herbácea. Los desplazamientos de largo alcance y su amplio parámetro de áreas de asentamiento permiten a los chimpancés asegurar alimentos de alta calidad y mantener una vida social muy activa (Milton, 1999).

## 1. Origen vegetal

*Diversidad de especies de plantas.* En términos de abundancia de especies, durante el periodo de estudio, de 2000 a 2001, los chimpancés consumieron de 11 a 33 especies al mes en cantidades significativas. Tal diversidad se muestra en el índice Shannon-Weiner [ $J' = (p_1 \ln p_1 + p_2 \ln p_2 + \dots + p_n \ln p_n) / \ln n$ ], comprendido entre 0.51 y 0.77, donde  $p$  = abundancia proporcional de los ítems de la muestra, en este caso, durante periodos mensuales.

*Diversidad de pedazos de plantas.* Durante el mismo periodo de estudio, la dieta del chimpancé fue principalmente frugívora (81 % de las comidas), e incluyó varias partes de vegetales: hojas (15 %), tallos y médulas (3 %), cortezas y otras comidas misceláneas, como tierra y alimentos de origen animal.

Durante el periodo semestral de observación, de enero a junio de 2007, consumieron de 27 a 38 diferentes partes de plantas por mes, y hasta 12 ítems diferentes por día. A largo plazo, los resultados del estudio muestran que los chimpancés de Kanyawara comen por lo menos 250 trozos de plantas. Sin embargo, algunas se consumen raramente: se observó que 72 ítems pertenecientes a 51 especies fueron ingeridos menos de diez veces en un periodo de estudio de cuatro años, de octubre de 2003 a diciembre de 2007, con 710 sesiones de observación de alimentos poco comunes.

Durante el periodo semestral de observación, de enero a junio de 2007, consumieron 68 ítems distintos pertenecientes a 56 especies. Las partes vegetales incluyeron hojas de 22 especies, frutas de 21, médulas de 11 y corteza de 4. En el caso de raíces, flores, semillas y madera seca, los chimpancés sólo consumen una especie por ítem. Entre las especies vegetales se incluye el consumo de plantas domésticas que obtienen de los jardines de los pobladores: maíz, plátanos y sorgo. Entre los 68 elementos mencionados, sólo 7 estuvieron presentes en la dieta durante cada uno de los 6 meses.

*Figura 1. Proporción de trozos de plantas en la dieta de chimpancés salvajes de Kanyawara*



(Krief, 2003).

*Cuadro 1. Ítems raramente ingeridos*

<i>Partes de plantas</i>	<i>Sesiones totales</i>	<i>Número de especies &lt; 100 sesiones</i>	<i>Número de especies &lt; 10 sesiones</i>
Hojas	405	28	17
Corteza y madera	170	23	16
Frutas	76	5	4
Tallos y medulas	18	6	6
Medulas y hojas	15	4	4
Raíces	5	2	2
Flores	3	2	2
Semillas	3	2	2
<i>Total</i>	<i>710</i>	<i>72 elementos, 51 especies</i>	<i>53 elementos</i>

Documentados en menos de 100 sesiones, y menos de 10 sesiones, en un periodo de cuatro años, de octubre de 2003 a diciembre de 2007.

## 2. Alimentos de origen animal

La dieta del chimpancé de Kanyawara incluye músculos y órganos de animales vertebrados, larvas de insectos —abeja carpintera, mariposas—, miel, y con poca frecuencia consumen nidos de avispa. Considerando el espectro temporal, dedican una parte insignificante de tiempo al consumo de materia animal.

## 3. Alimentos misceláneos

En general, otras sustancias no se consideran ingestas significativas. Es el caso de la tierra, la madera podrida, las heces o las semillas de las heces. Sin embargo, hecha la observación de lo que consumen constantemente, la ingesta de dichas sustancias no incide en los márgenes de error o azar (Krief, 2007).

### *Procesamiento de alimentos y alimentación por asociación*

Mientras los humanos emplean muchas técnicas para procesar los alimentos —moler, cortar, calentar, etcétera— con el fin de modificar y mejorar su sabor y textura, y volverlos más fácilmente comestibles, tal parece que algunas prácticas del chimpancé también transforman la estructura primaria o el sabor del alimento.

En primer lugar, la dieta del chimpancé se origina en la asociación de ítems. Se les ha observado consumiendo tierra poco tiempo después de consumir hojas no comunes en su dieta (Klein *et al.*, 2008). Pero algunos ítems incluso se mastican juntos, como las hojas con los frutos. En ocasiones mastican frutos verdes de *Mimusops bagslawei*, con hojas de la misma especie. Esto se observó en los individuos AJ, el 26 de enero de 2008, y KK, el 3 de enero de 2008, en Kanyawara. Entre otros especímenes, consumen higo y sus hojas (*Ficus capensis*), en julio de 2011, en Sebitoli, en el parque nacional Kibale.

Las hojas que seleccionan no son comúnmente ingeridas. Incluso se sabe que algunas tienen compuestos bioactivos como la *Uvariopsis congensis*, que contiene acetogenina; o la *Diospyros abyssinica*, que contiene diospirina e isodiospirina, sustancias citotóxicas; o la *Antiaris toxicaria*, que se usa en los dardos venenosos (Krief *et al.*, 2005b; 2006a). Todos éstos tienen un sabor fuerte, mayoritariamente amargo.

El 5 de octubre de 2008 se observó la caza que hicieron de un mono colobo rojo, macho adulto. Se dio seguimiento al consumo de la carne de la presa, que tuvo lugar entre las 10 y las 12 am. AJ dirigió la cacería, mató a la presa y guardó para sí los intestinos y el estómago. Dejó los restos del cuerpo a KK y trepó a un árbol donde se mantuvo apartado del resto del grupo, mientras consumía el tracto digestivo de su presa. KK había colaborado activamente en la cacería y conservó la mayor parte del cuerpo que dejó AJ; luego compartió la carne con sus congéneres. Siete chimpancés comieron ocho especies de hojas junto con la presa. Tres —una madre y sus hijos— consumieron *Bosqueia phoberos*, mientras dos adultos sin parentesco (LR y KK) consumieron *Chrysophyllum albidum*. LR y AJ también consumieron *Uvariopsis congensis*. LR usó tres especies distintas junto con la carne, mientras que KK, AJ y OG consumieron sólo dos.

*Cuadro 2. Especies de hojas que se mezclan durante el consumo de carne, y orden jerárquico en que los chimpancés ingirieron las distintas partes del colobo rojo cazado el 5 de octubre de 2008*

Orden jerárquico de ingesta	Especies de hojas mezcladas con la carne	Partes asociadas de la presa	Individuos que lo consumieron
1, 8	<i>Diospyros abyssinica</i>	Tejido muscular	KK
2, 7	<i>Chrysophyllum albidum</i>	Órganos abdominales	AJ, LR
3, 4	<i>Uvariopsis congensis</i>	Cuerpo	LR, KK
5	<i>Teclea nobilis</i>	Cuerpo	LR
6	<i>Antiaris toxicaria</i>	Cuerpo	OG
9, 10, 11	<i>Bosqueia phoberos</i>	Cuerpo	OU, OG, OT
12	<i>Urena</i> sp.	Piel, cabeza	QT
13	<i>Trema orientalis</i>	Órganos abdominales	AJ

En otra ocasión, el 21 de marzo de 2007, se observó que OU, OT y OG comían carne de colobo rojo con hojas de *Bosqueia phoberos*, y OG con hojas de *Rothmannia urcelliformis*. MS mezcló hojas de *Aframomum* spp. con la carne de un mono colobo rojo, adulto joven, el 21 de mayo de 2007, que había sido cazado por KK, MS y AJ.

*Cuadro 3. Especies de hojas mezcladas en tres contextos distintos por chimpancés del parque nacional Kibale, en Kanyawara: bebiendo, comiendo panal de avispa y comiendo carne de mono colobo rojo*

Contexto, individuo y fecha en que se usaron hojas			
Especies vegetales mezcladas	Con bebida (doblan las hojas más que mezclarlas)	Con panal de avispa	Con carne de mono colobo rojo
<i>Ficus urceolaris</i>		KK (2/09/07)	
<i>Diospyros abyssinica</i>		LR (22/08/07) AT (6/08/07) PB (30/07/07) ST (30/5/07) (68 hojas) AL (18/07/07)	KK (5/10/08)
<i>Acalypha ornata</i>	TJ (28/12/07) bebiendo agua de un arroyo	QT (30/07/07)	
<i>Aframomum</i> sp.	PB (28/12/07) bebiendo agua de un arroyo	ST (30/5/07)	
<i>Bosqueia phoberos</i>	LS (20/12/07) bebiendo en la cavidad de un árbol		OU, OT, OG (21/03/07) OU, OG, OT (5/10/08)
<i>Chaetacme aristata</i>		MS (23/7/07)	
<i>Rothmania urcelliformis</i>			OG (21/03/07)
<i>Chrysophyllum albidum</i>			AJ, LR (5/10/08)
<i>Uvariopsis congensis</i>			LR, KK (5/10/08)
<i>Teclea nobilis</i>			LR (5/10/08)
<i>Trema orientalis</i>			AJ (5/10/08)
<i>Antiaris toxicaria</i>			OG (5/10/08)
<i>Urera</i> sp.			QT (5/10/08)

Se ha observado la mezcla de hojas en varias ocasiones, algunas de ellas relacionadas con cuestiones de salud: en 2007 se observó a seis chimpancés mezclando hojas y limpiando heridas con las hojas masticadas. También las mezclan en contextos específicos de alimentación: por ejemplo, cuando comen panal de avispa o cuando beben. El uso de la «hoja esponja», descrita como una herramienta del chimpancé, se observa comúnmente cuando el agua se encuentra en la cavidad profunda de un árbol y el chimpancé no puede usar su mano o boca para beberla. En 2007 fueron observados dos chimpancés doblando y masticando hojas antes de ponerlas en la corriente del agua de un

arroyo. La razón para usarlas no fue, quizá, con el fin de mejorar su acceso, sino que pudiese haber sido para modificar el sabor del agua o aminorar el riesgo de beber agua contaminada.

*Cómo manejar las frutas verdes: selección de semillas y frutos verdes de las heces, ¿una especie de procesamiento de comida?*

Los chimpancés de Kanyawara normalmente comen frutos maduros como *Pseudospondias microcarpa* (Krief *et al.*, 2006b). Sin embargo, en algunas ocasiones —cuando los frutos están verdes, o al final de una comida de frutos maduros— se tragan frutos verdes enteros de *P. Microcarpa*, sin siquiera morder la pulpa o masticarlos. Después de defecar los frutos enteros, es común ver a los chimpancés buscando la fruta en sus propias heces y abriendo las que no han sido dañadas, pero sí suavizadas.

Este tipo de selección se observó previamente con frutos de *Dialium* (Krief *et al.*, 2004b), y se documentó también el uso de *Mimusops bagshawei*: el 30 de diciembre de 2007, dos días después de haber hecho un amasijo con frutos verdes de *Mimusops*, PB buscó las semillas en su excremento. De lo anterior surgen dos explicaciones posibles: que las semillas de ciertos frutos verdes adquieran un valor especial que sólo puede obtenerse cuando la pulpa dura y tóxica del fruto verde se ha ablandado y es fácil la remoción de semillas después de pasar por su estómago; o que el procesamiento de alimento que aplican a los frutos verdes —cocinado natural— mejora su calidad o su sabor.

La mezcla de hojas con carne o los frutos verdes que comen de las heces son dos tipos de procesamiento aún no explicados, que probablemente estén transformando y mejorando la calidad inicial de la comida de los chimpancés.

### *Diversidad alimentaria y salud*

Además del estudio de largo plazo de la salud de los chimpancés de Kanyawara, documentaciones sistemáticas muestran la relación que existe entre el consumo de plantas y problemas de salud. Por ejemplo, durante poco más de 11 meses, en 2006, se observaron correlaciones positivas significativas (resultados de la prueba Spearman, la cual presenta una alternativa:  $r=0.65$ , y  $P=0.033$ ) entre el consumo de hojas de *Trichilia rubescens* y un porcentaje diario de diarrea.

A la inversa, hubo una correlación negativa significativa (Spearman  $r = -0.63$ , y  $P = 0.044$ ) entre el consumo de hojas de *Trichilia rubescens* y el porcentaje diario de heridas. No se documentó correlación significativa alguna entre el consumo de *Trichilia* y la tos, aunque sí una correlación negativa entre estrón-gilos (huevo por gramo) y el consumo de hojas ásperas deglutidas (Spearman  $r = -0.7983$ , y  $P = 0.0138$ ). Estos datos sugieren que no seleccionan las partes de plantas bioactivas al azar en cualquier periodo del año; más bien las eligen en momentos de enfermedad.

Durante 12 años de estudio, el porcentaje de mortalidad documentado fue bajo, y se realizaron sólo dos autopsias: la de un chimpancé atropellado por un auto, y la de otro que murió de una enfermedad respiratoria, identificada por la autopsia como *Klebsiella pneumoniae*. Varios individuos murieron sin huella de síntoma alguno. Entre los chimpancés adultos de la comunidad Kanyawara, algunos son viejos: 3 machos y 2 hembras tienen más de 40 años (de 44 a 55), 11 machos adultos (de 11 a 55), y 11 hembras adultas (de 15 a 50); además de una hembra que murió en 2007, con una edad estimada de 65 años, y que tenía un hijo de 8. Destaca de la observación de estos chimpancés un estado general de buena salud y ninguna de las enfermedades crónicas que afectan a las sociedades humanas modernas occidentales, como obesidad, apoplejías, cáncer o diabetes.

## PROBLEMÁTICA

### *Un alto número de fuentes alimentarias en la dieta del chimpancé*

La dieta del chimpancé de Kanyawara muestra una gran variedad de ítems vegetales y poca variedad de ítems de origen animal. Mensualmente se consumen hasta 33 especies de plantas, documentadas en las 68 comidas de los 50 chimpancés que estuvieron bajo observación durante un periodo de 6 meses. Sólo el 10% del repertorio alimentario de ese periodo fue regular. El 90% de las especies se ingirieron ocasionalmente durante el lapso de estudio. Se destaca también que son más las variaciones interespecíficas en los contenidos de macro y micronutrientes de los ítems selváticos que de los vegetales y frutas de origen doméstico. La domesticación ha estado orientada a alcanzar las mismas

características haciendo uso de un criterio similar: ítems tiernos, con pocas semillas, poca fibra y altos contenidos de azúcar.

La investigación en Kanyawara muestra gran variedad en comparación con el bosque Budongo, otro sitio de investigación de la alimentación de chimpancés, donde se contabilizó un máximo mensual de 20 especies consumidas por mes (Newton-Fisher, 1999), y el índice Shannon-Weiner ( $0.49 < J' < 0.79$ ) es casi similar al de Kanyawara ( $0.51 < J' < 0.77$ ). Budongo está más lejos de las Montañas Rwenzori que Kibale, y se ha observado que la riqueza de especies ha disminuido. En dicho caso, la dieta de los chimpancés podría estar reflejando el estado de la biodiversidad.

El estudio a largo plazo y el buen nivel de población de los chimpancés de Kanyawara han permitido acumular datos y destacar los ítems que se consumen en raras ocasiones, que deberían tomarse en cuenta por su potencial aporte para reparar la deficiencia de micronutrientes o para la conservación de la salud.

Sin embargo, en Kanyawara se documentó un bajo índice de diversidad en las comidas de origen animal, asociado a una baja frecuencia y bajas cantidades de consumo. Los resultados recolectados en doce sitios de investigación describen consumos de 32 especies distintas de mamíferos. Se sabe que el chimpancé consume otros vertebrados, como aves, ranas y huevos. La dieta del chimpancé también incluye insectos —adultos o larvas—, como hormigas, termitas, abejas y avispas. Sin embargo, en comparación con el ser humano, el chimpancé suele ingerir varias partes de su presa sin descartar los músculos o los órganos abdominales o torácicos, lo que les proporciona una ingesta de varios micronutrientes en un mismo día.

Un estudio aplicado a 9 769 estadounidenses (4 969 hombres y 4 800 mujeres) mostró que, sin importar el género, se consumían 1.5 frutas de una sola fuente y 2 tipos de vegetales en un periodo de 24 horas, en un total de 8 días/alimento aproximados (Foote *et al.*, 2004); dichas cantidades incluyen fécula y papa blanca (Dinehart *et al.*, 2006). Estos resultados son congruentes con un estudio al azar en una muestra de 3 534 niños y jóvenes españoles, que mostró que sólo un tercio de los entrevistados consumían más de 1.5 porciones de fruta al día, y menos del 30% consumía más de 1.5 porciones de vegetales al día. Sus alimentos preferidos eran la pasta, el arroz y la carne (Pérez-Rodrigo *et al.*, 2003).

La dieta de los chimpancés tiene una variedad más elevada que la de los humanos. El «Dietary Guidelines for Americans»<sup>1</sup> elevó las porciones diarias de frutas y vegetales de 5-9 a 5-13 (Dinehart *et al.*, 2006). Estas recomendaciones no consideran la diversidad que se ha observado en la dieta del chimpancé. Sin embargo, los estudios generalmente consideran los alimentos básicos y aquéllos que contribuyen significativamente a la cantidad ingerida. Por dicha razón, así como por el corto periodo considerado —al día—, no se toma en cuenta el efecto acumulado de alimentos raramente ingeridos.

En otro estudio sobre la dieta de 4 030 personas durante 4 semanas, se contabilizaron 133 ítems (Drescher *et al.*, 2008). El lugar de origen de los participantes era diverso y es probable, por tanto, que representara la diversidad cultural y de los hábitos alimentarios. En dicho estudio, la variedad de la dieta es mayor a la que se observó en los chimpancés. Sin embargo, el estudio de los chimpancés contempla un grupo menor —50 individuos— en un área más pequeña, en comparación con la población humana en la encuesta de Drescher.

Las razones que se han propuesto para explicar las diferencias en la diversidad de la alimentación son: la temprana exposición y la predisposición genética para distinguir lo amargo de lo dulce (Fox, 1931). Una temprana exposición a una variedad de sabores (Gerrish y Menella, 2001) y una menor percepción de lo amargo,<sup>2</sup> además de una experiencia alimentaria favorable, facilitarían la aceptación de nuevos alimentos y la continuación de una dieta variada (Johns, 1996; Nicklaus *et al.*, 2005). Se ha propuesto que los humanos y otros animales han desarrollado una saciedad selectiva con alimentos específicos. Esta saciedad sensorial específica (Rolls, 2005) aseguraría una dieta nutricionalmente balanceada, así como la limitación de consumir en exceso una misma planta que contenga toxinas que puedan provocar envenenamiento (Johns, 1999).

Este tipo de estudios se aplican principalmente a poblaciones humanas occidentales, sin tomar en cuenta la forma de la comida, su método de preparación —cruda o cocida— ni la cantidad de grasa, azúcar o sodio que se les agrega, o algún condimento que aumente la sensación placentera del gusto (Foote *et al.*, 2004; Dinehart *et al.*, 2006) o que incida en una digestión más

---

1 Pautas alimenticias para estadounidenses (N. del T.).

2 Percepción media o nula, referida a los efectos del propylthioracil.

versátil (Carmody *et al.*, 2011). Por las razones mencionadas, podría sugerirse que este tipo de estudios encajan con los de los grandes simios.

Para cuantificar mejor la ingesta real de los micro y macronutrientes en los primates, la medición de un bocado (Hladik, 2011a) sería lo más apropiado, en lugar de cuantificar el tiempo que se emplea en comer diferentes ítems, tiempo generalmente considerado para describir la proporción aproximada de cada categoría de comida en la dieta. Sin embargo, aun la cantidad que se lleva a la boca no es exacta para todos los ítems, si se considera que los chimpancés mastican y mezclan algunos trozos de plantas —frutas, cáscaras, hojas— y las escupen después de tragar el jugo de las fibras o el de las semillas que presionan entre los labios y los dientes. Además, algunas de las observaciones muestran que, incluso en la dieta de los chimpancés, tuvo lugar la asociación de ítems, y debería tomarse en cuenta la forma de consumirlas para calcular mejor la cantidad real de la ingesta. Es de gran interés comprender la razón de las combinaciones antes mencionadas, ya que podrían considerarse una protococina (Krief *et al.*, 2015).

*Algunos procesos de alimentos y de comportamientos alimentarios incrementan las propiedades organolépticas y la eficacia de la dieta*

La mejora de la textura fue una de las razones propuestas para explicar la mezcla de hojas con carne. Este comportamiento puede compararse con el propuesto para los primeros humanos, quienes pudieron tener la necesidad de transformar alimentos pobres en alimentos más ricos por medio de innovaciones tecnológicas, como el molido o el cocido (Milton, 1999). Cuando los grandes simios tienen oportunidad, parecen preferir, también, algunos ítems después de ser cocidos: en Senegal, algunos chimpancés en estado salvaje buscaron semillas de *Azvelia* debajo de los árboles, después de algún incendio de la sabana, cuando generalmente no se alimentan de semillas crudas. En un estudio experimental, Wobber *et al.* (2008) demostraron que los grandes simios generalmente prefieren alimentos cocidos cuando se les muestran por vez primera, desde los tubérculos hasta la carne. Cuando no manifestaron preferencia alguna, fueron indiferentes entre comida cruda y comida cocida, pero nunca eligieron la comida cruda. Incluso entre los chimpancés que nunca habían comido carne, la preferencia por la cocida fue significativa: no se manifestó neofobia en sus

preferencias. Los resultados no mostraban claramente si fue la textura, el sabor, o una menor necesidad de masticar el alimento cocido lo que explicaba su preferencia. En el libro *Catching Fire*, Wrangham (2009: 91) expone que Koko, un gorila que aprendió a comunicarse con los humanos, indicaba que prefería vegetales cocidos por encima de los crudos, porque «saben mejor»: la otra opción que mostraba era que «son más fáciles de ingerir». Sin embargo, vale mencionar que existe una superposición entre el área del cerebro asociada con la percepción del gusto y el área que identifica la textura, y la forma de responder a dichas propiedades se integra en el cerebro con el aprendizaje de respuestas condicionadas por la vista y el olor de los alimentos (Rolls, 2005).

Otra hipótesis para explicar estas preferencias es que la comida cocida es más segura: la detoxificación se asocia con la cocción de los alimentos (Johns, 1996). La hipótesis según la cual masticar las hojas junto con la carne podría mejorar sus cualidades organolépticas al ocultar el fuerte sabor de las vísceras o de la carne cruda —lo que facilita el proceso para masticar los alimentos— ya se ha propuesto antes (Krief *et al.*, 2006b). El hecho de que la mayoría de las hojas elegidas sean alimentos inusuales que contienen altas cantidades de compuestos secundarios podría ajustarse a dos hipótesis que no se excluyen: por una parte, su sabor fuerte puede modificar la percepción organoléptica de la comida; y por otra, podría tener una actividad antibacteriana, antiparasitaria o antifúngica, que reduce el riesgo al consumir la carne cruda.

Las hojas son un gran componente de la alimentación en África, y molerlas o cocerlas ofrece una forma de volverlas más digeribles, incluso si los vegetales cocinados aún contienen niveles parciales de toxicidad (Johns, 1990: 286). Se sabe que algunos de éstos se usan como alimentos menores o como condimentos, y protegen contra las fiebres y los parásitos intestinales (Johns, 1990: 286). Sherman y Billing (1999) sugieren que el uso de los condimentos en la cocina puede deberse a que tienen propiedades antimicrobianas, y es posible que disminuyan padecimientos causados por la alimentación y el envenenamiento. Sherman y Billing reportan que de 4587 recetas que contienen carne, el 93 % incluyen al menos un tipo de condimento. Apuntan que los condimentos limpian la comida de patógenos, contribuyendo así a una buena salud, y que, por lo tanto, los humanos gustan de los condimentos porque les hacen bien.

El hecho de que las hojas se mastiquen con alimentos blandos —larvas y panales de avispa— no apoya la hipótesis de una mejora de la textura. Puede sugerirse que, al igual que los condimentos en la comida de los humanos, el consumo de hojas de sabor fuerte, junto con proteínas animales, se mantiene en las prácticas alimentarias de los chimpancés porque es saludable para ellos. Además de la mejora en las propiedades organolépticas, Wrangham (2009) argumenta que el uso del fuego para cocinar los alimentos fue la causa de la transformación en *Homo erectus* de ese ancestro primate del ser humano. Comer alimentos cocidos en lugar de crudos tuvo consecuencias dramáticas en el crecimiento del cerebro, pero podría no ser la causa de los cambios en el tracto digestivo, a decir de Hladik (2009). Lo que sí cambió fue la estructura social, lo que resultó en la división de labores entre machos y hembras.

Cualquiera que fuera su efecto en el surgimiento de habilidades cognitivas mayores en los primeros seres humanos, los alimentos procesados y cocidos parecen haber sido necesarios para mantener su buena salud. Aquellos que siguen la paleodieta, o quienes predominante o exclusivamente siguen una dieta de alimentos crudos, sin cocer y sin procesar, omiten por completo los cereales y productos lácteos, y sólo ingieren un alimento por comida, deberían considerar los resultados de algunos estudios antes de imitar la dieta de los chimpancés. Desde 1999, Koebnick *et al.*, examinaron la relación que existe entre la observancia de una dieta estricta en alimentos crudos a largo plazo —un promedio de 3.7 años—, el peso corporal y los patrones de reproducción, entre 216 hombres y 297 mujeres. Desde el inicio del régimen alimentario, se observó una pérdida de peso promedio de 9.9 kg en hombres y 12 kg en mujeres; y una insuficiencia de peso en 14.7 % entre los hombres y 25 % entre las mujeres. Además, aproximadamente un tercio de las mujeres menores de 45 años padecieron amenorrea parcial o total. Lo anterior demuestra que una dieta muy estricta y a largo plazo, basada en alimentos crudos, no es recomendable. Koebnick *et al.* (2005) también aportaron evidencias de una disminución de lipoproteínas HDK y un aumento total de homocisteína, dos factores que contribuyen al desarrollo de enfermedades cardiovasculares. De hecho, el chimpancé puede aumentar la eficiencia de su ingesta mediante algunos preprocesamientos: mezclando o tomando semillas de las heces, ya digeridas. Lo anterior se observó por medio del estudio de chimpancés que fueron liberados en varias comunidades de chimpancés salvajes de Monte Assirik y de Fongoli, en Senegal (McGrew,

2004; Bertolani y Pruetz, 2011), en Semliki (Payne *et al.*, 2008), y se ha observado también entre los bonobos, en Wamba (Sakamaki, 2010), y entre gorilas (Shelly Masi, comunicación personal).

*¿Tiene la diversidad alimentaria efectos favorables para una buena salud entre los chimpancés?*

La inusual dieta de las sociedades humanas industrializadas de Occidente contiene productos animales y hojas, frutas y raíces almidonadas, y ocasionalmente se agregan alimentos funcionales o suplementos alimenticios. La práctica medicinal de los humanos surge como una extensión del «comportamiento farmacopeo» de los grandes simios (Johns, 1999), enormemente distanciados de la nutrición de las sociedades occidentales. En muchas culturas tradicionales se mastican gomas, varas y cortezas con propiedades farmacológicas (Johns, 1999), y se hace uso de aditivos naturales para mejorar el sabor de la comida o para preservarla (Sherman y Billing, 1999). La ingesta de dichos elementos brinda directamente compuestos secundarios beneficiosos. Es probable que algunos mecanismos del ser humano, como la «saciedad sensorial específica» (Rolls, 2005), la elevada agudeza del gusto o la capacidad cognitiva, mejoren la variedad de sus alimentos.

Además de la ingesta de compuestos secundarios, existen otros aspectos de la dieta de los chimpancés que se ajustan a ciertas conductas —recomendaciones nutricionales— observadas por los seres humanos para reducir enfermedades mediante una dieta básica: elevada proporción de fibras —hojas y cáscaras— para contribuir a la regulación de las funciones gastrointestinales y a la prevención del cáncer de colon; reducción de grasas para prevenir enfermedades coronarias y apoplejías; y micronutrientes, encontrados en los minerales y vitaminas de las plantas, que actúan como antioxidantes y reducen los cambios perjudiciales relacionados con el envejecimiento. Es posible que los primeros cazadores-recolectores humanos no tuvieran muchos problemas de salud, gracias a los compuestos secundarios de las plantas y a que consumían una gran variedad de alimentos, evitando deliberadamente los más riesgosos.

Varios autores han sugerido que el estilo de vida y la dieta del humano en el paleolítico pudieron prevenir algunas enfermedades degenerativas: el bajo contenido de sodio y la alta cantidad de frutas y vegetales pueden prevenir

infartos cerebrales. Es probable que la ingesta de grasa en grandes cantidades, los cereales, los carbohidratos refinados y los productos lácteos sean causantes de la diabetes y la arterioesclerosis. Dichos productos no estaban presentes en la historia preagrícola y podrían haber generado enfermedades crónicas. La dieta del chimpancé se muestra muy similar a la teórica alimentación del paleolítico, en cuanto que refleja una gran diversidad. Su actividad nómada, que cambia de nido cada noche, y los largos desplazamientos para la obtención de comida, se asemejan mucho a la teórica nutrición y gasto de calorías que habría en el paleolítico.

El estudio de la dieta del chimpancé —diversa y de alimentación por asociación— podría ayudar a comprender cómo es que esos patrones pudieron haber contribuido a la evolución humana. Uno de los nuevos aspectos que surgen en la dieta posagrícola es el placer relacionado con la comida y con el acto de compartir los recursos propios. En el pariente más cercano del ser humano, la satisfacción organoléptica que brindan la sal, el azúcar y las grasas es casi inexistente. Aun así comparten su comida, lo que pudiera ser un preludeo a las comidas compartidas, un tipo de socialización que probablemente sea un aspecto importante para explicar el cerebro de mayor talla del primer *Homo* (Hladik, 2011b). Las amplias vocalizaciones que emite el chimpancé cuando come su alimento favorito a menudo son secundadas por su grupo. El acto de compartir la carne, al igual que tal comportamiento, es evidencia de que prefieren hacer partícipes de sus recursos alimentarios de alto valor a sus congéneres, antes que aumentar su porción individual. Además, existe la posibilidad de que ese factor suscite el agrandamiento del cerebro. Milton (1981) ya había sugerido que la diversidad de la dieta es parte del desarrollo mental de los primates que están aumentando sus capacidades cognitivas.

La distribución espacial y temporal de los patrones de alimentos en los bosques tropicales puede haber estimulado el desarrollo mental en los primates. El acto de recordar una ubicación y los patrones fenomenológicos de una amplia variedad de alimentos aumentaría el éxito de las siguientes generaciones si la información se transmite correctamente a los descendientes. Es así que la asociación de factores, como los altos niveles de sociabilidad, la tolerancia social en contextos alimentarios, y una amplia diversidad de alimentos, pueden contribuir en la mejora de las capacidades cognitivas del chimpancé.

*Posible impacto de la pérdida de la biodiversidad en la supervivencia del chimpancé y los diferentes tipos de resistencia de los grandes simios a los cambios en su hábitat*

Los simios no tienen dificultad para sobreponerse a las toxinas de su entorno, siempre y cuando tengan a su disposición gran variedad de alimentos. Sin embargo, se sugiere aquí que los simios no tendrían la misma capacidad para sobreponerse a pérdidas significativas de su biodiversidad o a cambios en su hábitat. Las situaciones de grandes cambios en la disponibilidad de la comida o cambios estacionales, y la forma de respuesta de los grandes simios, podrían suponer la habilidad para adaptarse y sobrevivir a los cambios de hábitat.

Las formas de adaptación psicológica o ecológica de las que puedan depender, la digestión de comidas tóxicas, los sistemas sociales y el efecto de las tradiciones, son diferentes en los grandes simios; y, sin embargo, se pueden esperar respuestas diversas a los cambios medioambientales. Los orangutanes y los simios africanos, aun si habitan bosques tropicales, no están experimentando los mismos cambios en la disponibilidad de alimentos. En Borneo y Sumatra, los periodos de abundancia son seguidos de tres a cinco años de poca disponibilidad de comida, por lo que los orangutanes se alimentan de ítems muy distintos, algunos de ellos con un valor calórico en extremo deficiente para sobrevivir. Los orangutanes, además, tienen la capacidad de almacenar grasa y de usarla durante un largo periodo de tiempo. Por su parte, los gorilas alternan su dieta con trozos de vegetales cuando la disponibilidad de frutas es menor; una estrategia también empleada por los chimpancés, pero en menor medida. En el estudio que se realizó de 2000 a 2001, el consumo de fruta comprendió el 83% del tiempo de alimentación en temporada seca, y el 77% en temporal de lluvias: las hojas se consumían más durante la temporada de lluvias, de 12% a 19%. Los gorilas tienen un colon más grande, con mayor capacidad para fermentar, lo que les ayuda a procesar las diversas toxinas de los compuestos secundarios que tienen los trozos de plantas. Su bajo índice de procesamiento de alimento en el tracto digestivo también les permite vivir más para desintoxicarse (Fleagle, 1999).

A diferencia de los gorilas, orangutanes y bonobos, los chimpancés hacen rondas periódicas para defender el perímetro de su hogar. Para esta especie no hay posibilidad de extenderse sin entrar en conflicto con comunidades ve-

cinas. Independientemente de la disponibilidad, en cada comunidad de chimpancés se consumen ítems diferentes, lo que parece una práctica cautelosa.

En fin, por las razones aquí expuestas, se supone una menor capacidad del chimpancé para responder a la disminución de biodiversidad, si se le compara con la de otros grandes simios.

Traducción del inglés: Bárbara Gama  
Revisión de Ricardo Ávila y Bárbara Gama

### REFERENCIAS

- Bertolani, Paco y Jill Pruett (2011). «Seed reingestion in savannah chimpanzees (*Pan troglodytes verus*) at Fongoli, Senegal». *International Journal of Primatology*, 32 (5): 1123-1132.
- Carmody, Rachel, Gil Weintraub y Richard Wrangham (2011). «Energetic consequences of thermal and nonthermal food processing». *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 108 (48): 191-203.
- Chevallier, Laurent (2011). *Je maigris sain, je mange bien*. París: Fayard.
- Dinehart, Marie, John Hayes, Linda Bartoshuk, S. Lanier y Valerie Duffy (2006). «Bitter taste markers explain variability in vegetable sweetness, bitterness, and intake». *Physiology and Behavior*, 87: 304-313.
- Drescher, Larissa, Jutta Roosen, Silke Thiele, Gert Mensink, Stephan von Cramon-Taubadel y Janis-Peter Loy (2008). «Quantification of a diet's value using hedonic analysis: Integrating a health aspect». *Acta Agriculturae Scandinavica, section C - Food Economics*, 5: 164-177.
- Drescher, Larissa, Silke Thiele y Gert Mensink (2007). «A New Index to Measure Healthy Food Diversity Better Reflects a Healthy Diet Than Traditional Measures». *The Journal of Nutrition*, 137 (3): 647-51.
- Fleagle, John (1999). *Primate adaptation and evolution?* Nueva York: Academic Press.
- Foote, Jane, Suzanne Murphy, Lynne Wilkens, Peter Basiotis, Andrea Carlson (2004). «Dietary variety increases the probability of nutrient adequacy among adults». *The Journal of Nutrition* 134: 1779-1785.
- Fox, Arthur (1931). «Six in ten "tasteblind" to bitter chemical». *The Scientific Newsletter*, 9: 249.

- Gerrish, Caroline y Julie Mennella (2001). «Flavor variety enhances food acceptance in formula-fed infants». *The American Journal of Clinical Nutrition*, 73: 1080-1085.
- Huffman, Michael y Mohamedi Seifu (1989). «Observations of Illness and Consumption of a Possibly Medicinal Plant *Vernonia amygdalina* (Del.), by a Wild Chimpanzee in the Mahale Mountains National Park, Tanzania». *Primates*, 30 (1): 51-63.
- Hladik, Claude Marcel (2009). «Richard Wrangham. *Catching fire. How cooking made us Human*. Basic Books (Perseus Books Group)». *Revue de primatologie*. Disponible en: <<http://primatologie.revues.org/457>>. Última consulta: 20 de noviembre de 2009.
- (2011a). «Considerations on field methods used to assess non-human primate feeding behaviour and human food intake in terms of nutritional requirements». En Jeremy Mac Clancy y Agustín Fuentes (eds.), *Centralizing fieldwork: critical perspectives from primatology, biological anthropology and social anthropology*. Nueva York: Berghahn Books.
- (2011b). «Le feu de la vie va-t-il consumer la Terre?». En Jean Hladik (ed.), *Les énergies renouvelables aujourd'hui et demain*. París: Ellipses, pp. 87-102.
- Institut de Veille Sanitaire (2007). *Étude nationale nutrition santé ENNS, 2006*. París: Institut de Veille Sanitaire.
- Johns, Timothy (1996). *The Origins of Human Diet and Medicine*. Tucson: University of Arizona Press.
- (1999). «The Chemical Ecology of Human Ingestive Behaviors». *Annual Review of Anthropology*, 28: 27-50.
- Klein, Noemie, François Fröhlich y Sabrina Krief (2008). «Geophagy: soil consumption enhances the bioactivities of plants eaten by chimpanzees (*Pan troglodytes schweinfurthii*)». *Naturwissenschaften*, 95 (4): 325-331.
- Koebnick, Corinna, Ada Garcia, Pieter Dagnelie, Carola Strassner, Jan Lindemans, Norbert Katz, Claus Leitzmann e Ingrid Hoffmann (2005). «Long-term consumption of a raw food diet is associated with favorable serum LDL cholesterol and triglycerides but also with elevated plasma homocysteine and low serum HDL cholesterol in humans». *The Journal of Nutrition*, 135: 2372-2378.
- Koebnick, Corinna, Carola Strassner, Ingrid Hoffmann y Claus Leitzmann (1999). «Consequences of a long-term raw food diet on body weight and menstruation: results of a questionnaire Survey». *Annals of Nutrition and Metabolism*, 43: 69-79.
- Krief, Sabrina (2003). «Métabolites secondaires des plantes et comportement animal: surveillance sanitaire et observations de l'alimentation des chimpanzés (*Pan*

- troglodytes schweinfurthii*) en Ouganda. Activités biologiques et étude chimique de plantes consommées». Tesis. París: Museum national d'histoire naturelle (MNHN).
- (2007). «Consumption of materials with low nutritional value and bioactive properties: non-human primates vs humans». En Jeremy MacClancy, Jeya Henry y Helen Macbeth, *Consuming the inedible: cross disciplinary approaches*. Oxford: Berghahn, pp. 99-111.
- Krief, Sabrina, Marie Thérèse Martin, Philippe Grellier, John Kasenene y Thierry Sévenet (2004a). «Novel antimalarial compounds isolated after the survey of self-medicative behavior of wild chimpanzees in Uganda». *Antimicrobial Agents and Chemotherapy*, 48 (8): 3196-3199.
- Krief, Sabrina, Aliette Jamart y Claude Marcel Hladik (2004b). «On the possible adaptive value of coprophagy in free-ranging chimpanzees». *Primates*, 45 (2): 141-145.
- Krief, Sabrina, Claude Marcel Hladik, y Claudie Haxaire (2005a). «Ethnomedicinal and bioactive properties of the plants ingested by wild chimpanzees in Uganda». *Journal of Ethnopharmacology*, 101: 1-15.
- Krief, Sabrina, Odile Thoison, Thierry Sévenet, Richard Wrangham y Catherine Lavaud (2005b). «Novel triterpenoid saponins isolated from the leaves of *Albizia grandibracteata* ingested by Primates in Uganda». *Journal of Natural Products*, 68: 897-903.
- Krief, Sabrina, Michael Huffman, Thierry Sévenet, Jacques Guillot, Christian Bories, Claude Marcel Hladik y Richard Wrangham (2005c). «Noninvasive monitoring of the health of *Pan troglodytes schweinfurthii* in the Kibale National Park, Uganda». *International Journal of Primatology*, 26 (2): 467-490.
- Krief, Sabrina, Michael Huffman, Thierry Sévenet, Claude Marcel Hladik, Philippe Grellier, Philippe Loiseau y Richard Wrangham (2006a). «Bioactive properties of plants species ingested by chimpanzees (*Pan troglodytes schweinfurthii*) in the Kibale National Park, Uganda». *American Journal of Primatology*, 68: 51-71.
- Krief, Sabrina, Richard Wrangham y Dominique Lestel (2006b). «Diversity of items of low nutritional value ingested by chimpanzees from Kanyawara, Kibale National Park, Uganda: an example of ethno-ethology of chimpanzees». *Social Science Information*, 45 (2): 227-263.
- Krief, Sabrina, Camile Daujeard, Marie-Hélène Moncel, Noemie Lamon y Vernon Reynolds (2015). «Flavouring food: the contribution of chimpanzee behaviour

- to the understanding of Neanderthal calculus composition and plant use in Neanderthal diets». *Antiquity*, 89 (344): 464-471.
- Lindeberg, Staffan, Loren Cordain y Boyd Eaton (2003). «Biological and clinical potential of a palaeolithic diet». *Journal of Nutritional & Environmental Medicine*, 13 (3): 149-160.
- McGrew, William (2004). *The Cultured Chimpanzee: Reflections on Cultural Primatology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Milton, Kathagene (1981). «Diversity of plant foods in tropical forests as a stimulus to mental development in primates». *American Anthropologist*, 83: 534-548.
- (1999). «A hypothesis to explain the role of meat-eating in human evolution». *Evolutionary Anthropology*, 8: 11-21.
- (2000). «Back to basics: why foods of wild primates have relevance for modern human health». *Nutrition*, 16: 480-483.
- Newton-Fisher, Nicholas (1999). «The diet of chimpanzees in the Budongo Forest Reserve, Uganda». *African Journal of Ecology*, 37: 344-354.
- Nicklaus, Sophie, Vincent Boggio, Claire Chabanet y Sylvie Issanchou (2005). «A prospective study of food variety seeking in childhood, adolescence and early adult life». *Appetite*, 44: 289-29.
- Payne, Charlotte, Tim Webster y Kevin Hunt (2008). «Coprophagy by the semi-habituated chimpanzees of Semliki, Uganda». *PanAfrica News*, 15 (2): 29-32.
- Pebsworth, Paula, Sabrina Krief y Michael Huffman (2006). «The role of diet in self-medication among chimpanzees in the Sonso and Kanyawara Communities». En Nicholas Newton Fisher (ed.), *Primates of western Uganda*. Nueva York: Springer.
- Pérez-Rodrigo, Carmen, L. Ribas, Lluís Serra-Majem y J. Aranceta (2003). «Food preferences of Spanish children and young people: the enKid study». *European Journal of Clinical Nutrition*, 57 (suplemento 1): S45-48.
- Rolls, Edmund (2005). «Taste, olfactory, and food texture processing in the brain, and the control of food intake». *Physiology & Behavior*, 85 (11): 45-56.
- Sakamaki, Tetsuya (2010). «Coprophagy in wild bonobos (*Pan paniscus*) at Wamba in the Democratic Republic of the Congo: a possibly adaptive strategy?». *Primates*, 51: 87-90.
- Sherman, Paul y Jennifer Billing (1999). «Darwinian gastronomy: why we use spices». *Bioscience*, 49 (6): 453-463.

- Steinmetz, Kristi y John Potter (1996). «Vegetables, fruit, and cancer prevention: a review». *Journal of the American Dietetic Association*, 96 (10): 1027-1039.
- Wobber, Victoria, Brian Hare y Richard Wrangham (2008). «Great apes prefer cooked foods». *Journal of Human Evolution*, 55: 340-348.
- Wrangham, Richard (2009). *Catching fire. How cooking made us Human*. Nueva York: Basic Books (Perseus Books Group).
- Wrangham, Richard y Toshisada Nishida (1983). «*Aspilia* spp. leaves: a Puzzle in the Feeding Behavior of Wild Chimpanzees». *Primates*, 24 (2): 276-82.

Nombrar, clasificar y preparar los peces en el litoral de Gabón.  
Interacciones lingüísticas y alimentarias  
entre migrantes y autóctonos

*Catherine Sabinot*

Los *dúkúdááka*,<sup>1</sup> ¿antes quién los comía? ¡Nadie! Cuando ellos [los benineses] comenzaron a casarse con las mujeres vili, se vendieron. Los vili adoran el *dúkúdááka* demasiado.

Papá Lolo<sup>2</sup>

Papá Lolo, ya fallecido, dedicó mucho de su tiempo a la investigación que aquí se presenta, realizada en el sur de Gabón. Además de transmitir sus conocimientos, se complació en relatar la historia de su pueblo, que se construyó al ritmo de las pequeñas y grandes migraciones de gaboneses y extranjeros.

El epígrafe arriba citado es un breve fragmento de una de las conversaciones sostenidas con Papá Lolo en 2006. Da cuenta clara del dinamismo de las prácticas de pescadores y habitantes del litoral de Gabón: las costumbres cambian. A merced de las modificaciones de los contextos ecológicos y humanos, las actividades de subsistencia y de comercio evolucionaron, tanto como el modo de funcionamiento de las relaciones de parentesco y las prácticas alimentarias. Estos diferentes elementos, imbricados los unos con los otros, reposan específicamente en una biodiversidad que también evoluciona, no sólo como diversidad biológica en un medio dado, sino también en tanto que elemento angular de la alimentación diaria de los habitantes de esa costa.

En primera instancia y debido a su importancia, resulta interesante explorar la manera en que los diferentes grupos culturales del litoral gabonés

---

1 *Dúkúdááka* es un nombre genérico que significa tiburón en vili, lengua materna de la mayoría de los gaboneses que viven en los departamentos llamados Alto y Bajo Banio, al sur de Gabón, en donde se realizaron la mayor parte de las encuestas.

2 Entrevista a hombre *lumbu* de 55 años, en Louando, Gabón, 10 de agosto de 2006.

determinan las categorías de pescados «a la salida del agua», mientras están frescos; y a la par, examinar las transformaciones de los pescados mismos, considerando la variedad de especies piscícolas de la zona y su número fluctuante, así como el desplazamiento de los bancos —hecho cotidiano en la zona—, particularmente cuando los animales trasmutan.

En segundo lugar, es importante explicar la evolución de las prácticas culinarias, en particular las surgidas de las interrelaciones entre las diversas comunidades humanas. Observando las razones técnicas e identitarias de estas evoluciones, se analizarán los diferentes puntos de vista sobre la dinámica del saber y las destrezas vinculadas a la alimentación.

## UN LITORAL PLURICULTURAL COMPUESTO POR VARIOS ECOSISTEMAS

### *Los diversos ecosistemas de la costa gabonesa*

El litoral es un espacio donde confluyen influencias marinas y terrestres. En Gabón, la interfaz continua entre la tierra y el mar propició la formación de diferentes ecosistemas. Los grandes estuarios —zonas rocosas interrumpidas por playas arenosas—, manglares y bancos cenagosos caracterizan ese litoral. De Puerto Gentil a la frontera congoleña, la costa arenosa se ve interrumpida por cordones de litorales paralelos a la orilla, que forman lagunas importantes: Ngodo, Iguela, Fernan Vaz y Banio.

La plataforma continental, de 40 600 km cuadrados,<sup>3</sup> tiene una abundante fauna acuática cuyos desplazamientos dependen de las corrientes marinas, particularmente de superficie, como la de Benguela, de sur a norte, y que se desplaza paralela a las costas congolesas; la corriente ecuatorial meridional que fluye a lo largo del Ecuador, de este a oeste; y la corriente de Guinea, que va a lo largo del Golfo de Guinea, del oeste al este. Debido a estas corrientes, periódicamente se crean *upwellings*<sup>4</sup> sobre las costas del Golfo de Guinea. Así, la costa gabonesa se beneficia con el ascenso de aguas frías ricas

3 Plataforma continental de 200 m hasta la isobara (FAO, 2004).

4 Un *upwelling* es un fenómeno oceanográfico que se produce cuando fuertes vientos marinos —generalmente no constantes— desplazan el agua de la superficie de los océanos, dejando un vacío que es llenado por aguas profundas que suben, llevando consigo grandes cantidades de plancton.

en nutrientes y, por lo tanto, en especies acuáticas de mayor talla; mientras que la topografía y el complejo litoral de Gabón proveen grandes cantidades de peces. Trátese de aguas oceánicas, salobres o dulces, todas atraen a los hombres que se instalan cerca de ellas. La fluctuación de los recursos marinos —sometidos al ritmo de las temporadas o al de las mareas, sea en alta mar o en las zonas costeras— condiciona de suyo las actividades de hombres y mujeres del litoral.

*Un litoral donde se codean migrantes y autóctonos*

Desde siempre, los gaboneses explotaron los recursos haliéuticos de agua dulce y de agua salobre, aunque poco caso hicieron a los recursos marítimos. Pero durante las últimas décadas, el país ha vivido un verdadero cambio en el ámbito de la pesca artesanal, debido a que numerosos pescadores extranjeros se han instalado en sus costas. Éstos son originarios de África del oeste y de algunos países de África central, básicamente (Bignoumba, 1999).

En la región de Nyanga, al sur de Gabón, donde se realizó la mayor parte de esta investigación, las cuencas alta y baja del río Banio acogen cerca de 3 500 personas de origen gabonés, beninés y senegalés<sup>5</sup> (mapa 1). Son los gaboneses, los *vili* y los *lumbu* quienes están presentes, básicamente, en el conjunto de la laguna. Más de 2 000 individuos se hallan en el municipio de Mayumbá, en la desembocadura del río; mientras que otros se agrupan en pequeños pueblos o campamentos a las orillas de la laguna. Los beninenses, quienes son principalmente *phla*,<sup>6</sup> se congregan en el extremo norte de Mayumbá, en la desembocadura del río; ahí crearon su barrio, Tchiole Ndembé, en donde se encuentran ciertos hogares gaboneses, así como algunas mujeres gabonesas casadas con hombres beninenses. Los senegaleses de lengua fulfulde, por su parte, crearon su propio barrio en Nkoka, un pueblo de la laguna.

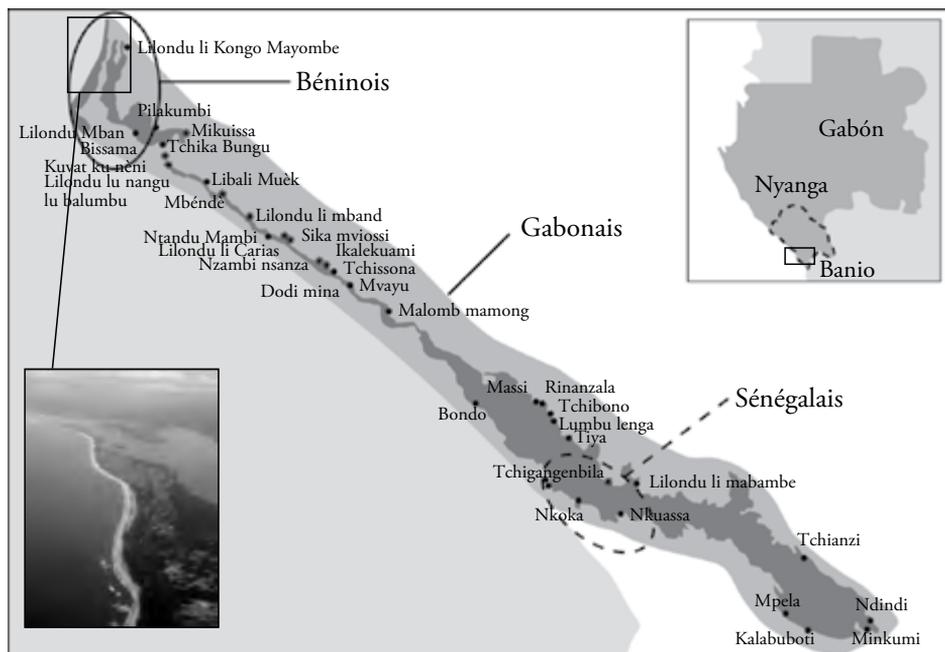
Esa distribución de gaboneses, beninenses y senegaleses no es trivial, ya que se repite en otras lagunas litorales de Gabón, y condiciona las costumbres

5 Algunos *punu* residen en la zona, en Mayumbá o en el camino a Tchibanga. Son más forestales que sus huéspedes y así lo dicen: «Soy *bapunu*. No conozco el agua. Lo mío son las trampas».

6 Algunos *pédah* residen en las costas de los *phla*. Son llamados *popo* por los naturales.

alimentarias de cada grupo. Los benineses de la desembocadura pescan en el mar, los gaboneses de los campamentos pescan en el río y en la laguna, y los senegaleses pescan en laguna.

*Mapa I. Distribución de comunidades a orillas de la laguna Banio*



Fuente: © Sabinot, elaborado a partir de datos recolectados entre 2004 y 2007, en el marco de investigaciones doctorales que dieron lugar a la elaboración de una tesis (Sabinot, 2008).

Alrededor de la laguna Banio, cada comunidad creó un sistema del litoral que le es propio: sistema de clasificación de la biodiversidad; sistema de adquisición, transformación y uso de los elementos circundantes; sistema de producción; sistema de relaciones familiares y comunitarias; y sistema de relaciones con lo invisible. Por otra parte, de cara al otro y su saber —sus destrezas y sus maneras de percibir y de concebir—, los individuos y las comunidades han transformado progresivamente algunos de sus conocimientos y prácticas, particularmente los vinculados con la biodiversidad y la alimentación.

## NOMBRAR Y CLASIFICAR A LOS PECES

*Una lengua local rica en enseñanzas*

Dado que las comunidades emigrantes que se instalaron sobre el litoral de Nyanga transformaron ciertas formas como los lugareños clasifican, nombran y preparan los peces, es interesante realizar un pequeño recorrido por la lengua local más empleada, el vili, que para designar al pez utiliza el término *mbisi*. Al contrario del pez, la carne que proviene de animales terrestres es llamada *mbisi si*, literalmente «carne de tierra» o «pescado de tierra». Así, el término genérico para designar una carne animal, terrestre o acuática, surge de la denominación del pez, lo que manifiesta su importancia cotidiana entre los habitantes de la zona, particularmente en su alimentación. Como en la inmensa mayoría de las lenguas de África negra, una expresión específica para designar al «hambre de carne», diferente de la sola palabra *hambre*, en vili se expresa con la frase «hambre de pescado», *ngwáámhá*, que difiere de la usada para la sensación más dolorosa de hambre, *nzálà* (De Garine, 1989).<sup>7</sup> Las ganas de pescado se manifiestan, por ejemplo, cuando transcurrieron días sin haber tenido la posibilidad de comer pescado, acontecimiento que se produce sobre todo cuando se viaja a las tierras interiores. Los vili se distinguen de las poblaciones de tierra adentro por sus menús, y sus preferencias alimentarias conciernen al pescado y no a la carne de selva, como es el caso de la inmensa mayoría de las comunidades de Gabón.

Las comidas de los emigrantes de la costa gabonesa, casi todos nacidos en familias de pescadores, se componen esencialmente de la misma manera: por especies piscícolas. Dicha especificidad orientó el interés de este estudio hacia la forma en que se clasifican y gestionan los recursos acuáticos día a día, particularmente respecto de los peces de mar y agua dulce.

*Una clasificación basada en los elementos físicos*

Como se ha dicho, el fundamento de la clasificación de pescados entre las comunidades que cohabitan en el litoral de Nyanga se sustenta en la distinción entre las llamadas «carne del mar» y «carne de la tierra». Por lo tanto, los

---

7 Ives Moniño, comunicación personal, 2006.

peces son diferenciados según su aspecto exterior, compuesto o no de escamas (cuadro 1).

*Cuadro 1. Elementos básicos para la clasificación del los pescados, en vili*

Nombre en vili	Traducción al francés y al español
<i>mbisi o mbisi mbù</i>	<i>poisson</i> / pescado (literalmente carne, carne de mar)
<i>mbisi si</i>	animal terrestre (literalmente carne de la tierra)
<i>si mbisi mákàlèlè</i>	<i>poissons à écailles</i> (peces con escamas)
<i>si mbisi mpéndù</i>	<i>poissons nus</i> (peces desnudos)

La presencia o la ausencia de escamas está respectivamente vinculada a la ausencia o presencia de una secreción viscosa sobre la piel del pescado, localmente llamada «lo viscoso del pescado». Teniendo en cuenta esta distinción esencial, en el cuadro 2 son clasificados los pescados más comúnmente presentes en las redes, en los anzuelos, y en los platos de los habitantes del litoral de Mayumbá.

*Cuadro 2. Clasificación elemental de los pescados al salir del agua<sup>8</sup>*

		«pez con escamas»	«pez desnudo»
<i>Pescado de mar</i>	<i>«pescado bello»</i>	bagre, <i>moafi</i> , capitán, gran salmonete, pargo rojo	bagre tiburón
	<i>pequeño pescado</i>	sardina, atún, pequeño salmonete, <i>mènga</i> , dorado	
<i>Pescado de agua dulce</i>	<i>«pescado bello»</i>	pargo rojo	<i>nzulu</i> (gran bagre)
	<i>pequeño pescado</i>	pez ángel, carpa (tilapias y perches), fiel	<i>ngodo</i> , <i>mbila</i> (bagres pequeños), <i>folá</i> (mormyre)

8 Los pescados nombrados con su denominación local se clasifican en el cuadro 3, con sus correspondientes especies y con sus nombres empleados en lengua vili. Las sardinas y tiburones serán abordados más adelante.

*Cuadro 3. Lista de las especies comúnmente pescadas en el litoral de Nyanga*

Nombre científico	Nombre vili	Nombre phla	Nombre en francés local	Nombre en español
<i>Umbrina canariensis</i> (Valenciennes, 1843)	ńíkòtù / síńkòtù		bar noir	<i>verrugato de Canarias</i>
<i>Argyrosomus regius</i> (Asso, 1801)	mòàfi / biàfi	«moafi»	moafi	curbina
<i>Polydactylus quadrifilius</i> (Cuvier, 1829)	mvùk / símvùk	sikò	gros capitaine ou capitaine blanc	gran capitán o capitán blanco
<i>Liza falcipinnis</i> (Valenciennes, 1836)	súúnzò / sísúúnzò	wètì	petit mullet	pequeño salmonete
<i>Liza grandisquamis</i> (Valenciennes, 1836)	ńíbùkù sùúnzò / mímbùkù sùúnzò	tàflòkuj	gros mullet	gran salmonete
<i>Thunnus albacares</i> (Bonnaterre, 1788)	ńíkábò / sínkábò	kpòkùkpòkù	thon	atún aleta amarilla
<i>Sparus coeruleostictus</i> (Valenciennes, 1830), sin. <i>Pagrus ehrenbergi</i> (Valenciennes, 1830)	lyèèngò / mèèngò	sikásiká	mènga	<i>pargo de puntos azules o urta</i>
<i>Pomadasy peroteti</i> (Cuvier, 1830)	tjikwáàtò / bikwáàtò	kókwí	dorade	dorado
<i>Lutjanus agennes</i> (Bleeker, 1863)	ńíkòòmbi / sínkòòmbi	ànyà tó	rouge (en mer)	pargo rojo africano (de mar)
<i>Lutjanus dentatus</i> (Duméril, 1861)	ńíkòòmbi / sínkòòmbi	ànyà tó	rouge (en lagune)	pargo café africano (de laguna)
<i>Psettias sebae</i> (Cuvier, 1831), sin. <i>Psettus sebae</i> (Cuvier, 1831)	tjilèèmbò / bilèèmbò	gàdàxwì	disque	pez ángel africano
<i>Ctenopoma kingsleyae</i> (Günther, 1896) ?	tjìmpfètò / bimpfètò		carpe	carpa
<i>Tilapia heudelotii</i> (Duméril, 1861), sin. <i>Sarotherodon melanotheron heudelotii</i> (Duméril, 1861)	tjíaál / biyáál		carpe	carpa (nombre genérico para la especie <i>Tilapia</i> sp.)
<i>Elops lacerta</i> (Cuvier y Valenciennes, 1847)	m'vèni	ègbá	faux-mulet ou fidèle	falso salmonete o fiel
<i>Arius heudelotii</i> (Valenciennes, 1840), <i>Arius parkii</i> (Günther, 1864), y <i>Arius lasticutatus</i> (Günther, 1864)	ńítjyèéntù	kókótwè	mâchoiron de mer	<i>sábalo</i>
<i>Clarias lazera</i> (Cuvier y Valenciennes, 1840)	nzúlù / sínzúlù	«nzulu»	nzoulou	bagre africano
<i>Chrysichthys nigrodigitatus</i> (Lacepède, 1803)	libùbùkù / màbùbùkù	«nzulu»	nzoulou	<i>una especie de pez gato o bagre</i>
<i>Clarias gariepinus</i> (Burchell, 1822)	ńgòdò / síngòdò		ngodo	<i>bagre africano</i>
<i>Chrysichthys thysi</i> (Blecker, 1958)	ńgòdò / síngòdò		ngodo	<i>bagre africano</i>
<i>Chrysichthys ogoensis</i> (Blecker, 1958)	mbilà / simbilà		mbila	<i>una especie de pez gato o bagre</i>
<i>Isichthys henryi</i> (Gill, 1863)	ńíkòńgù lùfòlò		fola	<i>una especie de pez elefante</i>
<i>Marcusenius moorii</i> (Günther, 1867), <i>Mormyrops</i> sp. (Müller, 1843) y <i>Petrocephalus</i> sp. (Marcusen, 1854)	lùfòlò / sífòlò		fola	<i>una especie de pez elefante</i>

Los nombres comunes en español, salvo once casos, fueron obtenidos de diversas fuentes en la internet (N. del T.).

Sean de mar o de agua dulce, los peces bellos son diferenciados de los pequeños peces. Cuando ocurre que peces de gran talla son pescados y llevados al embarcadero, en el pueblo resonará muchas veces la frase: «¡tuvieron pescado bello!». Entonces, las mujeres van al encuentro de las piraguas con el fin de abastecerse con sus pescadores de costumbre.

Los pescados pequeños constituyen las especies más buscadas por el tipo de cebo con el que se les captura. A razón de ello, la sardina, el atún, la carpa y los pequeños bagres son presas accesorias.

CLASIFICAR PESCADOS Y PROCESARLOS.  
ACCIONES ESTRECHAMENTE LIGADAS

*Utilización diferenciada de los pescados y clasificación paralela*

La sintética clasificación del cuadro 3 aclara la forma en la que los habitantes de Nyanga organizan sistemáticamente la diversidad piscícola mediante las palabras que emplean. Dicha clasificación reveló ser, también, un punto de partida indispensable para mostrar la evolución del manejo de los pescados, tanto en la cocina como para su conservación. En efecto, es posible realizar una clasificación de los modos de preparación de los pescados, paralela a la manera en la que son catalogados mientras están vivos, justamente a la salida del agua, como lo aclara el cuadro 4.

*Cuadro 4. Correspondencias entre los modos de preparación de las especies y su clasificación*

		<i>pescado con escamas</i>	<i>pescado desnudo</i>
<i>Pescado de mar</i>	<i>pescado bello</i>	<b>bagre, moafi, capitán, gran salmonete, pargo rojo</b>	<b>bagre</b> tiburón
	<i>pequeño pescado</i>	sardina, atún, pequeño salmonete, <i>mènga</i> , dorado	
<i>Pescado de agua dulce</i>	<i>pescado bello</i>	<b>pargo rojo</b>	<i>nzulu</i> (gran bagre)
	<i>pequeño pescado</i>	pez ángel, <b>carpa</b> (tilapias y perches), fiel	<i>ngodo, mbila</i> (bagres pequeños), <i>folá</i> (mormyre)

En negrita: pescados preferentemente cocidos en caldo; celda punteada: pescados conservados en vivero; fondo gris claro: peces que a menudo se salan; fondo gris oscuro: peces que a menudo se ahúman.

Entre los habitantes del litoral de Nyanga, el pescado fresco a menudo se destina al consumo individual. Usualmente se prepara en un caldo con cebollas, cubo Maggi, guindillas, sal y agua, que se acompaña con mandioca o arroz. Excepto la carpa, sólo los pescados grandes —entre los considerados como pescado bello— se preparan en caldo.

Lo que no se cocina fresco, se sala o se ahúma para después consumirse seco, con guindillas o de nuevo preparado en caldo.<sup>9</sup> Las especies consideradas pescado bello se separan para salarse. Sólo el tiburón contraviene la regla, posiblemente porque posee un estatuto muy particular, tanto entre los autóctonos como entre los emigrantes, como se expondrá más abajo.

Los pescados pequeños se prestan bien para el ahumado, y algunos, como las sardinas y los pequeños bagres, se buscan para ese fin. Sin embargo, parece que ciertos pescados, como los verrugatos de Canarias, los capitanes o los rojos, nunca son ahumados.

Las técnicas para el ahumado varían según la especie y son tres: la preparación del pescado —su enjuague y su perforación o no—; posición del animal sobre el ahumadero y alternación de su posición. El fiel o el falso mujol es enrollado sobre sí mismo, con la cola insertada en la boca; el pequeño bagre, el mbila y el ngodo se perforan con una de sus puntas antes de colocarse sobre el ahumadero; a las sardinas y otros pescados no se les da un tratamiento preliminar antes de ser dispuestos en la fuente de humo, salvo que hayan sido enjuagados previamente en palanganas con agua dulce.

### *Conservar y apreciar los sabores variados*

Las técnicas de salazón y ahumado tienen el objetivo de aumentar el tiempo de conservación de las especies. Con todo, la cocina y los modos de conservación están, a menudo, estrechamente vinculados. Entre los vili, los pequeños bagres son ahumados ocasionalmente con la sola intención de aportar un gusto particular al caldo que con ellos se prepara. Dicho plato con frecuencia se pide para las fiestas, y su preparación da lugar a una alianza de dos, tres o cuatro mujeres

9 Entre los gaboneses, cuando el pescado fresco está ligeramente estropeado, se macera y prepara «en paquete», que es envuelto en hojas gruesas de musáceas o de marantáceas, antes de estofarse o ponerse directamente al fuego.

alrededor de la palangana, en donde son remojados los peces ahumados, destinados a la preparación. Durante varios minutos, las mujeres separan la piel de la carne; esta última es bien lavada antes de ser integrada en el caldo o en el *nyembwé*, una salsa elaborada a base de nueces de palma machacadas.

En Benín, el «salado del pueblo» —*òwé yàyà*, en phla— es obtenido haciendo pudrir el pescado antes de salarlo y de exponerlo al pleno sol. Los benineses lo usan generalmente como condimento básico de un caldo. «En casa, pudrimos primero».<sup>10</sup> «El pescado salado del pueblo, [ahora] lo hacen con un “cubo”. Nuestras mamás viejas no conocían estas historias de “cubo”».<sup>11</sup> Se refiere al caldo concentrado, tipo cubo Maggi.

Al ser tan gustado el salado del pueblo, en Gabón, dentro del círculo familiar, ciertos pescados se preparan de la misma manera, y únicamente para el consumo propio. Contrario a otras prácticas culinarias que se han difundido entre diversas comunidades del país, el salado del pueblo no es muy conocido entre los gaboneses.

#### EVOLUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS: DISTINGUIRSE Y ADAPTARSE

##### *Ahumar la sardina. Dominar las destrezas del otro; pedir o rehusarse a hacerlo*

Como se ha expuesto, las variaciones en el tratamiento de especies diferentes de pescados ocurre asimismo según la comunidad, respecto de una especie que se sala o ahúma. En ciertos casos, debido a la proximidad de culturas distintas que comparten un mismo espacio, y también a los intercambios que existen entre esas comunidades, los saberes y las destrezas de cada cual se mezclan, se discuten, se refuerzan o se transforman.

Las mujeres nigerianas efectúan el ahumado de la sardina en posición vertical, mientras que las beninesas lo hacen en posición horizontal. Se trata de un ejemplo de una dinámica social persistente. Así, debido a los diversos métodos empleados por cada comunidad, los productos obtenidos son apreciados de modo diferente: según su postura para el transporte, el consumo de madera que requieren y, desde luego, según el sabor logrado mediante cada técnica. El

<sup>10</sup> Entrevista a hombre phla de 37 años, de Mayumbá, el 14 de septiembre de 2006.

<sup>11</sup> Entrevista a hombre phla de 68 años, de Mayumbá, el 18 de agosto de 2006.

cuadro 5 sintetiza las ventajas y los inconvenientes expuestos por las personas entrevistadas de diferentes comunidades.

*Cuadro 5. Ventajas e inconvenientes de los métodos benineses y nigerianos del ahumado de la sardina, expresados por ambas partes*

	<i>Posición horizontal «acostado», método beninés</i>	<i>Posición vertical «de pie», método nigeriano</i>
<i>Ventajas</i>	Acondicionamiento fácil para el transporte Pescado graso, mejor gusto	Conservación prolongada Economía de madera Economía de tiempo Facilidad para separar las espinas de la carne
<i>Inconvenientes</i>	Mala conservación Pescado demasiado graso Riesgo de que el vientre se abra Mayor consumo de madera Mayor tiempo invertido	Dificultad para su transporte El pescado se tuerce El pescado se quiebra o se hace áspero

En una entrevista de 2006, una mujer beninesa explicó, con toda racionalidad, la diferencia principal entre ambos métodos, contabilizando la duración que había que dedicarle a cada uno: «400 kg de sardina, 15 minutos para poner en el ahumadero si está de pie, una hora o dos horas si se ahúma acostada. Hay que arreglar y poner la madera».<sup>12</sup>

A pesar de la ganancia de tiempo obtenida, ambos métodos han coexistido durante más de 40 años. Están considerados como señales de afirmación, marcadores de identidad cultural. Todas las mujeres entrevistadas señalaron reiteradamente las ventajas y los inconvenientes de su método, tanto como las del método de las otras, pero se negaban a emplear otro que no fuera el propio. Con todo, en julio de 2006 fue claramente observable que se había adoptado la práctica de las mujeres nigerianas; incluso se había generalizado. Sin embargo, no fue posible conocer la causa de tan radical cambio —sobre todo debido a una resistencia añeja y visible, tanto en los hechos como en los discursos.

Esta sucinta descripción cronológica de hechos vinculados a la evolución de cierta práctica muestra que rehusar un préstamo —práctica radical durante años— no puede considerarse definitivo. Allí donde se había percibido

<sup>12</sup> Entrevista a mujer phla de 27 años, de Mangali, el 15 de agosto de 2006.

una marca de identidad fuerte e inquebrantable, el tiempo y factores no identificados desembocaron finalmente en la aceptación del préstamo cultural.

Así, aunque cada comunidad tuviera su manera de conservar, preparar y cocinar, y cada una defendiera su identidad cultural, en la cual se inscriben fuertemente las costumbres alimentarias, los intercambios, y en ocasiones las transferencias de técnicas, en un contexto multicultural dinámico los cambios no son imposibles. El factor temporal desempeña entonces un papel muy importante en este acontecer cultural.

*Pescar, vender y nombrar al dükúdááka, un animal situado en la encrucijada de las identidades culturales*

En la desembocadura de la laguna Banio, el tiburón es otro animal marino portador de gran sentido. Ha acercado a las comunidades y ha modificado sus prácticas de pesca y de alimentación. En el caso de la pesca del tiburón, las diversas dinámicas culturales pueden evaluarse tanto a través de las actividades pesqueras mismas como por medio del lenguaje.

Excepción hecha de algunos casos raros de capturas ocurridos en laguna, la pesca del tiburón es marina y es la especialidad de los popos, quienes a cada incursión tiburonera pasan varios días en la mar. Antes, pero también después de conocerse el mercado asiático de aletas de tiburón, no era usual llevar a tierra los cuerpos de éstos; y si era el caso, no fueron consumidos sino hasta que los benineses supieron de las preferencias alimentarias de sus huéspedes gaboneses. «Antes, no comíamos los tiburones. Los tiraban. Nosotros, los vili, íbamos a tomarlos; se pudrían al borde de la playa. Ahora los ahúman. Los montones [se venden] a 500, a 1 000 francos. Las aletas, ¡eso es caro! Descuidan incluso el pescado por las aletas».<sup>13</sup> Los benineses y sus mujeres comenzaron el ahumado de la carne de tiburón y su venta a los autóctonos. Se dieron cuenta de la potencial demanda local mediante la observación de ciertos comportamientos. Aunque el cuerpo de tiburón es mucho menos lucrativo que sus aletas, ahora casi siempre es llevado a tierra. En las cocinas locales se prepara en caldo, a las brasas o en salsa, después de haberse ahumado; su mayor comercialización se hace en este último estado.

<sup>13</sup> Entrevista a hombre lumbu de 55 años, en Louando, el 17 de febrero de 2005.

Como indica uno de los responsables del Parque Nacional de Mayumbá, hay que notar que este cambio es un avance importante de cara a la conservación de la biodiversidad y la seguridad alimentaria de los hombres. En efecto, en Gabón, como en otros países de la región, está en proceso una campaña de lucha contra la cercena de aletas de tiburón en el mar, lo que obliga a los pescadores a trasladar al animal entero al embarcadero. Las piraguas no pueden cargar tantos cuerpos de tiburones como aletas cercenadas, lo que impone una menor captura de especímenes. La pesca artesanal no es, desde luego, la única en la mira, pero hoy en día los medios de vigilancia son todavía muy limitados.

En suma, las relaciones surgidas entre las comunidades de la desembocadura de la laguna Banio, a raíz de la presencia del tiburón, son manifiestas por medio de ciertos puestos en el mercado y por los ahumaderos, que son nuevos. También se reflejan mediante el uso del mismo nombre, entre comunidades diversas, para designar al tiburón. En efecto, en lengua phla, el tiburón posee tantos nombres como especies existen. Las diversas denominaciones a menudo tienen su origen en la morfología del animal —*éwà tàkbónò*, tiburón-cabeza-grande; *nùkú nàvló*, ojos en otro lugar— y se derivan a veces de la influencia mediática y presencial de ciertos artefactos mecánicos importados. Así, se habla del «tiburón Toyota», o del «tiburón Fokker». Por medio de su nombre, el tiburón coadyuva en la construcción de identidades culturales en el contexto de contactos habidos, ya sea que daten de algunos siglos o que sean recientes.

En cuanto a los vili, cualquiera que sea su edad, distinguen al tiburón clásico *dúkúdááka* del tiburón martillo *ntáál*. Sólo los pescadores y los marisqueros nombran de forma diferente a los tiburones jóvenes de los adultos; algunos de ellos conocen también el nombre de *nkwímbí*, tiburón fuerte o tiburón bulldog; y el *mbáfú*, pez sierra (*Pristis* sp.),<sup>14</sup> conocido por su fuerza y por las dificultades de su captura, particularmente en laguna.<sup>15</sup>

Pese a estas claras diferencias lingüísticas entre los individuos gaboneses y benineses, pocas personas, entonces, conocían bien estas nomenclaturas; por

14 Contrario a la nomenclatura establecida por Linneo, en la clasificación vili el pez sierra es asociado con los tiburones y no con las rayas.

15 Dos sitios en Alto Banio llevan el nombre de *Chondrichthyen*: *mbúlú tñkwímbí*, la «punta del tiburón martillo» y *mbáfú bikári*, «salto del tiburón sierra»: «En este lugar, mataron al tiburón sierra [en 1973 o 1974]. Para sacarlo, la gente se tiraba al agua».

tanto, no es el término francés *requin* (tiburón)<sup>16</sup> el empleado por los habitantes de Nyanga. Hoy, los individuos de todas las nacionalidades, cualquiera que sea su edad, conocen y emplean el término vili *dúkúdááka*, y este término único sirve para designar a todos los miembros de las especies *Carcharhinidae* y *Sphyrnidae*.

*Evoluciones lingüísticas: reflejo de la interacción entre las comunidades y sus relaciones con la diversidad biológica y alimentaria*

El último tipo de transformación que aquí se tratará es la del lenguaje —ciertamente menos visible y con menos sabor pero apreciable al oído—, que se extiende cada vez más sobre el litoral de Nyanga. Esta evolución lingüística revela el dinamismo de las relaciones que mantienen los hombres con su entorno.

El ejemplo del *dúkúdááka* es emblemático de los intercambios existentes entre las comunidades. El léxico de los grupos humanos presentes se entremezcló poco a poco, particularmente en lo que refiere a las especies acuáticas que son pescadas y comercializadas. Los senegaleses, originarios de la región de Fleuve, a varios cientos de kilómetros del océano, encontraron en Gabón muchas nuevas especies. En consecuencia, tomaron prestados la inmensa mayoría de los términos vili para nombrar los pescados que comercializan.

Los benineses que se instalaron en Gabón, en un ecosistema parecido al de su país de origen, encuentran especies haliéuticas ya conocidas en su propia lengua. Es entonces, sobre todo debido a la intensa actividad comercial, que en ocasiones cambian los nombres de los animales marinos que pescan. La curbina (*Argyrosomus regius*), por ejemplo, que era poco pescada por los benineses antes de su llegada a Gabón, se volvió fundamental para la economía de sus hogares durante la temporada seca. Hoy se refieren a ellas, casi siempre, con el nombre vili *moafi*. «¡Un pescado que les hace ganar dinero a los benineses en temporada seca! 700 francos CFA el kilo,<sup>17</sup> pero llegan en grupo. Siempre es grande y jamás pequeño».<sup>18</sup>

16 Lengua oficial compartida por autóctonos y extranjeros.

17 700 Francos CFA (Comunidad Financiera Africana) equivalen aproximadamente a 1 euro por kilogramo.

18 Entrevista a hombre vili de 42 años, de L'Office, el 29 de julio de 2006.

*Seleccionar la denominación de las sardinas en la comunidad, y luego entre otras*

Las *Clupeidae* —sardinas, sardinelas y pez navaja— constituyen otro ejemplo interesante de evolución lingüística. Éstas son pescadas por los benineses en cantidades que van de los 700 kg a las 2 toneladas por embarcación, cuando el tiempo se presta a ello. Sus nombres se diferencian entre los vili y los phla por la utilización de términos franceses y vili, inclusive en los diálogos de pescadores phla. La mayoría de las veces, la *Ethmalosa fimbriata*, conocida localmente como sardina, es diferenciada de las sardinas pequeñas: *mákwala* y *masuundz*. En el cuadro 6 se señalan en negrita los términos que han sido adoptados por todas las comunidades que viven sobre el litoral de Nyanga. Una veces se trata del término vili, y otras del francés local. El nombre phla es conocido por los pescadores benineses, pero es muy poco usado.

*Cuadro 6. Lista de las Clupeidae pescadas en Nyanga*

<i>Nombre vili</i>	<i>Nombre phla</i>	<i>Nombre local</i>	<i>Nombre francés (local)</i>	<i>Nombre científico</i>
likwàlà / <b>mákwàlà</b>	máù	pequeña sardina	<i>sardinelle</i>	<i>Sardinella maderensi</i> (Lowe, 1841)
lyáànzì / màànzò	èwé pàkó	<b>sardina</b> o gran sardina	<i>ethmalose</i>	<i>Ethmalosa fimbriata</i> (Bowdich, 1825)
lisùundzò / <b>màsùundzò</b>	èwé	pequeña sardina (mas larga)	<i>raisor</i> (pez navaja)	<i>Ilisha africana</i> (Bloch, 1795)

En negritas: nombre adoptado por los habitantes de cualquier nacionalidad del Alto y del Bajo Banio.

*Ejemplo de algunos «peces desnudos»: bagres de la laguna*

En la laguna, el bagre grande, de la familia de las *Clariidae* y *Claroteidae*, es destacadamente objeto de intercambio entre las comunidades gabonesas y senegalesas, tanto en términos lingüísticos como para satisfacer hábitos alimentarios. Antes de la llegada de los senegaleses al Bajo Banio, esos peces, nombrados *nzùlù*, *libùbùkù* o *nzòngù* en vili, de vez en vez se pescaban con caña, y en ocasiones se capturaban mediante inmersión que realizaban los expertos

del pueblo de Malembé. La inmersión era una actividad de pesca objeto de entredichos místicos,<sup>19</sup> vinculados con la presencia de espíritus sobrenaturales.

Después de su llegada a la zona de la laguna, los senegaleses se especializaron en la captura de esas especies, y en lugar de hacerla como en Senegal, con líneas de fondo, o como los vili, con la ayuda de una línea y de un anzuelo, adoptaron una nueva técnica, la red durmiente, una malla de 60 a 70 mm. Los vili no se arriesgaron a este tipo de pesca, que necesitaba una inversión monetaria adicional. Esto explica por qué las mujeres vili compran a veces los pescados a sus vecinos senegaleses para hacer el salado. Por otro lado, algunos senegaleses encumbrados realizan paradas periódicas en el campamento para comprar el nzulu fresco conservado en criadero: ofrece prestigio presentarse en el pueblo, y todavía más en la ciudad, con un pescado de gran talla.<sup>20</sup>

El citado pez es, pues, objeto de intercambios regulares entre las comunidades. A la fecha, excepto por algunos pescadores de la laguna, los habitantes vili de la región nombran *nzulu* a todas estas especies. De la misma manera, aunque los bagres sean llamados *óndù* en fulfulde, siempre se escuchará el término vili en una conversación entre senegaleses, ya sea que se pronuncie en lengua francesa o en fulfulde. Un préstamo lingüístico similar es observable respecto de las especies de bagres pequeños, *Chrysichthys ogoensis*, *Chrysichthys thysi* y *Clarias gariepinus*, diferenciadas en el Alto Banio pero no en Mayumbá, donde todos los nombran *ngodo*, cualquiera que sea la especie y la lengua de quien se expresa (figura 1).

Dicho lo anterior, dos fenómenos son evidentes en la región de Nyan-ga: la transformación de un término específico en un nombre genérico, tanto entre los hablantes de una lengua como entre los no hablantes de ella; y el préstamo directo de una palabra local por parte de los extranjeros.

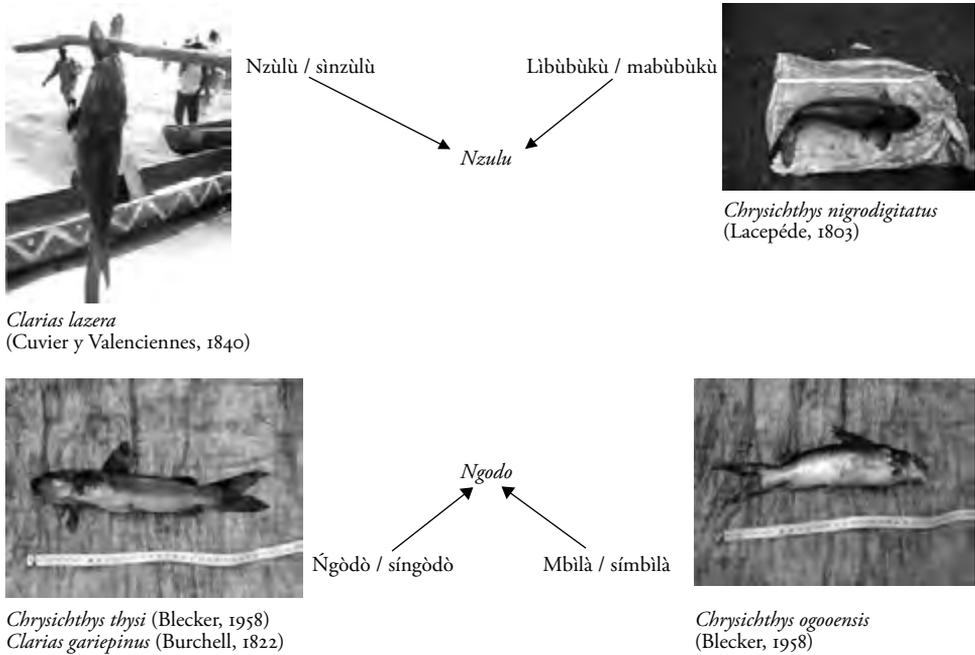
Los ejemplos relativos a la evolución del lenguaje permiten subrayar la importancia de los intercambios lingüísticos en el ámbito de la pesca, así como en algunos vinculados al comercio. En vista del conocimiento de las especies

19 Aunque usualmente se le concede una connotación cristiana y en ocasiones negativa, el término *místico* se utiliza aquí porque es la palabra empleada por los informantes mismos, independientemente del origen de éstos. Por tanto, debe ser tomado en su primera acepción, es decir, la relativa a los misterios, anterior al uso que de él hicieron los autores cristianos (Rey, 2004).

20 Los especímenes sobrepasan a menudo un metro de largo.

de la laguna —hoy ciertamente controladas, salvo algunos tipos—, ocurrió una reducción de los términos que las clasificaban, ante el creciente empleo de nombres genéricos, tanto para comunicarse con extranjeros como para los diálogos intracomunitarios. Esta reducción de términos específicos ¿indica un desconocimiento creciente de la biodiversidad, especialmente cuando se manifiesta paulatinamente en una reducción de especies en los platos? En efecto, se constató que los más jóvenes, a menudo, tampoco distinguían las diferencias gustativas entre distintas especies que hoy llevan el mismo nombre.

Figura 1. Adopción de términos genéricos nacidos de la lengua vili



*Cambios generados por el uso de energía eléctrica y aparatos novedosos*

Más allá de los cambios referidos que siguieron a los intercambios entre comunidades —ya fuese en las prácticas y técnicas o en el lenguaje—, un factor particular ha influido fuertemente en la alimentación y en la conservación concomitante de los alimentos. En efecto, en el área de estudio, como en otras

regiones y países desde que varios pueblos fueron abastecidos de electricidad, la adquisición de congeladores transformó radicalmente el modo de conservación de algunos pescados.<sup>21</sup> Sin embargo, esta transformación no fue homogénea en todas las comunidades, y no tuvo repercusiones en todos los recursos haliéuticos obtenidos (cuadro 7).

*Cuadro 7. Correspondencias entre los modos de preparación y la manera de clasificar las especies desde la llegada de la electricidad y los congeladores*

		<i>pescado con escamas</i>	<i>pescado desnudo</i>
<i>Pescado de mar</i>	<i>pescado bello</i>	<b>bagre, moafi, capitán, gran salmonete, pargo rojo</b>	<b>bagre</b> tiburón
	<i>pequeño pescado</i>	sardina, atún, pequeño salmonete, <i>menga</i> , dorado	
<i>Pescado de agua dulce</i>	<i>pescado bello</i>	<b>pargo rojo</b>	<b><i>nzulu</i></b> (gran bagre)
	<i>pequeño pescado</i>	pez ángel, <b>carpa</b> (tilapias y perchas), fiel	<i>ngodo, mbila</i> (bagres pequeños), <i>folá</i> (mormyre)

En negrita: pescados preferentemente preparados en caldo; celda punteada: pescados conservados en vivero o congelados; celda con línea intermitente: pescados congelados; gris pálido: pescados que a menudo se prestan a la salazón; gris oscuro: pescados que a menudo se prestan al ahumado.

En Mayumbá, la electricidad se instaló en 1984, ofreciendo a sus habitantes nuevas posibilidades de conservación. Los pescadores benineses que tenían la costumbre de ahorrar e invertir en material de pesca costoso fueron los primeros en equiparse. Empero, varias costumbres de conservación de pescado han sido modificadas. Los criaderos de langostas de los benineses desaparecieron completamente del litoral. Desde entonces, la langosta sólo se encuentra congelada en los puntos de venta, a menos que el cliente se halle en la playa cuando las piraguas regresan de pescar. Los cangrejos de mar ya no son ahumados, sino cocidos y congelados, y los pescados bellos se congelan y se salan, mientras que las ostras apenas son medio ahumadas. «Antes metíamos las langostas [en los viveros], cuando todavía no teníamos la corriente. Pero ahora

21 Los frigoríficos existen también en poblados fuera del área de estudio, pero son raros. Además, con frecuencia son desconectados y se utilizan como armarios simples.

hay congelador: no hay necesidad de inquietarse con todo esto»,<sup>22</sup> «Cuando no había congelador, sólo ahumábamos».<sup>23</sup>

El objetivo del nuevo material frigorífico, que sustituye las prácticas antiguas, es el de conservar, pero los pescados se transforman con el frío: se hielan y endurecen, se congelan y dejan de ser percibidos como aún vivos, lo que implicaría frescura. Vale la pena señalar que el cambio físico provocado por el congelador no aparece específicamente en el lenguaje; sólo se emplea la expresión «pescado fresco».

Considerando el reciente acceso a la electricidad, acompañado de la rápida adquisición de congeladores, el cuadro 7 reproduce el contenido del cuadro 4: muestra principalmente que son las especies que antes se salaban las que hoy son congeladas, mientras que las que eran ahumadas raramente se congelan. Por tanto, la congelación no es un método que haya suplantado a los demás, y parece, según los entrevistados, que no lo será en el futuro.

Por otra parte, la inmensa mayoría de los aldeanos de la laguna no han sido surtidos de corriente eléctrica y a menudo lo lamentan. Si, debido al fruto de su trabajo o como parte de algún regalo con sentido político, algunos pudieron adquirir un dispositivo electrógeno, ello les permite acceder, apenas, a magros periodos de energía eléctrica, apenas suficientes para ver películas, pero no para hacer funcionar constantemente un congelador. Es así que las evidentes diferencias en el suministro de energía eléctrica provocan brechas profundas entre los pueblos de la desembocadura y los de la laguna, y generan ciertas distinciones, por ejemplo, que el pescado congelado sea vendido casi exclusivamente por las mujeres beninesas. Además, las mujeres que se especializaron en el manejo de *Clupeidae* fresco, gracias al hielo producido en los congeladores, pueden transportarlo en grandes bandejas por vía terrestre hasta Tchibanga, una ciudad distante 80 kilómetros.

## CONCLUSIÓN

La producción local de electricidad es un cambio tecnológico importante: provocó modificaciones radicales en las prácticas de los habitantes de Nyanga, así

22 Entrevista a hombre phla de 64 años, de Mayumbá, el 19 de agosto de 2006.

23 Entrevista a hombre phla de 68 años, de Mayumbá, el 19 de septiembre de 2006.

como en las relaciones que los vinculan con su entorno, particularmente con la biota. Sin embargo, no todas las modificaciones inciden de manera homogénea en los recursos acuáticos que prospectan. La diversidad biológica y la diversidad cultural determinan por igual los procesos de transformación en los que están insertas las diferentes comunidades. En el caso puesto a discusión, ciertas especies de pescado se prestan más a ciertos modos de conservación y transformación que a otros, los cuales se adecúan y convienen más a las papilas y a los ojos de los consumidores, ya sean éstos fresco, ahumado, salado o congelado.

El estudio hizo evidente que la manera de manejar los pescados estaba fuertemente vinculada con el modo de clasificarlos; que el vocabulario empleado es revelador de la relación que los hombres mantienen con el entorno biológico; que dicho vocabulario también forma parte de la historia de las poblaciones y de las relaciones entre las comunidades, tanto más en cuanto que comparten el mismo territorio. Los préstamos lingüísticos entre las comunidades dan cuenta de una dieta que se ha diversificado en cada comunidad; asimismo, evidencian el hecho de que el nombre de una especie poco a poco se torna aplicable para todo un género o una familia. No obstante, ilustra también una cierta pérdida de diversidad lingüística en las comunidades. Lo anterior da cuenta, igualmente, de la mengua de la identificación gustativa que hoy se observa sobre todo entre los más jóvenes.

Este texto concluye que la dinámica de los saberes y las destrezas vinculadas con la alimentación puede ser abordada, para un análisis más completo, desde diferentes puntos de vista. En efecto, las evoluciones de las prácticas culinarias y alimentarias pueden estudiarse paralelamente a las evoluciones lingüísticas. En sí, estas dos evoluciones son inherentes a las relaciones entre las comunidades; y las razones ecológicas, históricas, tecnológicas e identitarias juegan cada una un papel central en dichos procesos: entran en resonancia para crear diferentes dinámicas culturales.

En definitiva, el estudio de la evolución de la alimentación y de la biodiversidad, experimentada y percibida por las comunidades, es una aproximación pertinente para comprender la dinámica cultural.

Traducción del francés: Sergio Xavier Gama  
Revisión de Ricardo Ávila y Bárbara Gama

## REFERENCIAS

- Bignoumba, Guy Serge (1999). «La politique maritime du Gabon à l'aube du troisième millénaire: l'indispensable ouverture sur la mer». *Cahiers d'Outre-Mer*, 52 (208): 359-372.
- Binet, Dans, Bertrand Gobert y Lucien Maloueki (2001). «El Niño-like warm events in the Eastern Atlantic (6°N, 20°S) and fish availability from Congo to Angola (1964-1999)». *Aquatic Living Resources*, 14 (2): 99-113.
- De Garine, Igor (1989). «Faim saisonnière et "faim de viande"». En Claude Marcel Hladik, Serge Bahuchet e Igor De Garine (eds.), *Se nourrir en forêt tropicale. Anthropologie alimentaire des populations des régions forestières humides d'Afrique*. París: UNESCO / MAB, pp. 43-44.
- Rey, Alain (2004). *Le Robert. Dictionnaire historique de la langue française*. 3 vols. París: Dictionnaires Le Robert.
- Sabinot, Catherine (2007). «Des hommes, des cultures, des savoirs et des savoir-faire en mouvement sur le littoral gabonais. Dynamique des savoirs et savoir-faire». En Pierre Rouillard, *Mobilités, immobilismes. L'emprunt et son refus*. París: De Boccard, pp. 69-82.
- Sabinot, Catherine (2008) «Dynamique des savoirs et des savoir-faire dans un contexte pluriculturel. Étude comparative des activités littorales au Gabon». Tesis doctoral, dirigida por Serge Bahuchet. París: Muséum National d'Histoire Naturelle.

## Cosmogonía y alimentación entre los *mbyá guaraní* de Brasil

*Rubia Formighieri Giordani*

Existen en Brasil cerca de 590 000 indígenas. Pertenecen a 250 etnias, hablan cerca de 200 lenguas y ocupan el 11 % del territorio del país. Entre estas poblaciones se encuentran los guaraníes, que pertenecen a la familia *tupí guaraní*, del tronco lingüístico tupí. Ocupaban parte de América del Sur mucho antes de la presencia europea y, según las estimaciones, su población era entonces de dos millones de individuos, aproximadamente. De acuerdo con su dialecto, costumbres y prácticas rituales, los guaraníes de Brasil están divididos en tres subgrupos: *kayová*, *ñandevá* y *mbyá*. Actualmente, los *mbyá guaraní* ocupan ciertas zonas de Uruguay, Paraguay, Argentina y el sur y sureste de Brasil, principalmente hacia su litoral. La ubicación del pueblo *mbyá guaraní* se concentra en zonas próximas al mar, sobre todo en las cadenas montañosas del Bosque Atlántico. Algunas investigaciones mostraron que esta preferencia podría estar ligada a la búsqueda del paraíso *mbyá guaraní*, llamado Tierra sin Mal, situado cerca del océano Atlántico, donde los *mbyá* —creen— podrían vivir sin ningún sufrimiento (Felipim, 2001; Heckler, 2006; Litaiff, 1996; Ladeira, 2007).

Según Bonamigo, el vocablo *mbyá* significa «mucha gente en un solo lugar» (2006: 6). De acuerdo con Litaiff (1996), otros grupos indígenas consideran a los *mbyá guaraní* como «habitantes del bosque». El grupo en cuestión no formó parte de las misiones jesuitas, establecidas luego de la presencia europea, hecho que les aseguró mínimo contacto con los no indígenas.

Hoy, la población estimada de guaraníes en Brasil es de unos 34 000 individuos, según las estimaciones que siguen: *kayová*, de 18 000 a 20 000; *ñandevá*, entre 8 000 y 10 000; y *mbyá*, de 5 000 a 6 000 (CTI, 2007). A orillas del río Paraná pululan unos 10 000 individuos de las tres etnias.

La historia del establecimiento de poblados de mbyá guaraní es reciente. Prefieren zonas donde pueden mantenerse aislados de las sociedades circundantes, con el fin de practicar sus modos de vida tradicionales. Los poblados son llamados *tekoa* y deben contar con los recursos naturales que permitan su supervivencia, según el modo de ser mbyá guaraní, que llaman *nhandereko*. No obstante, la localización actual de sus aldeas, con límites artificiales y bajo la influencia de otras actividades —industrias agropecuarias, caminos, explotaciones de recursos ambientales, etcétera—, no permiten que los espacios subvengan las necesidades de las comunidades (CTI, 2007). La ubicación de aldeas mbyá guaraní en lugares de escasos recursos naturales tiene implicaciones graves sobre su modo de vida y sobre su salud. Según Litaiff, «los guaraní se encuentran hoy en condiciones de miseria, pobres y sin tierra» (1996: 32-33). La desnutrición y el alcoholismo son comunes. La disminución de la población mbyá guaraní se asocia con la falta de tierra para labrar huertos tradicionales, para cosechar frutas, para recolectar plantas curativas del bosque y para la caza. A lo anterior hay que añadir los conflictos con otras etnias —como los kaingang y xokleng— surgidas en el estado de Santa Catarina, en donde las disputas por tierras y los conflictos de poder tuvieron como consecuencia el abandono de los poblados mbyá guaraní.

Para los miembros de esa etnia, mantener viva su lengua es sinónimo de conservación de su cultura, y marca una identidad diferenciada de cara a otros grupos (Litaiff, 1996). Otro factor importante para la conservación de su etnicidad reside en la alimentación, que incorpora varios aspectos particulares de su cultura, principalmente todo lo que está vinculado al maíz, «el maíz guaraní». Es precisamente a través de éste que los mbyá reciben su nombre guaraní —su espíritu— durante una ceremonia de bautismo (Tempass, 2005).

La dispersión en la que viven actualmente estos pequeños grupos de indios, la falta de tierra, el constante conflicto por la delimitación de sus territorios, la lucha por el aumento de los que ya tienen demarcados, la resistencia a los cambios ecológicos y culturales a los que están sometidos, o bien la adaptación a las costumbres de las sociedades próximas constituyen el panorama social que aquéllos viven hoy en Brasil.

El contacto de los indios con la sociedad nacional les ha generado graves consecuencias, como enfermedades, hambre y la alteración de su cultura, situaciones que perviven hoy de modo más o menos grave, dependiendo de

la región y según sus características culturales (Hökerberg *et al.*, 2001). Todas estas dificultades, conjugadas con una actividad agrícola en zonas inadecuadas para plantar huertos y cosecharlos, así como para la caza y la pesca, provocan una gran dificultad para mantener el modo de vida indígena, sustentado en su religión, costumbres y consumo de alimentos sagrados, sin contar con las transformaciones propias que ocurren en sus pueblos mismos. Las condiciones mencionadas provocan en la actualidad inseguridad alimentaria y nutricional entre los miembros de ese grupo étnico.

Comprender cómo se articulan las relaciones entre el medio y la sociedad, y cómo operan en la cultura alimentaria y en el modo de vida —*nhandereko*— de los mbyá guaraní, es el propósito de este texto. La problemática presentada en esta sucinta etnografía es el resultado de una investigación de campo realizada entre marzo y diciembre de 2007 en la zona indígena mbyá guaraní, en el pueblo Karugá, situado en el litoral meridional brasileño.

#### LA FORMA DE SER MBYÁ GUARANÍ —NHANDEREKO— Y EL TEKÓÁ

Karugá se encuentra en un área de preservación ambiental (APA),<sup>1</sup> próxima a una presa que suministra agua a una gran ciudad del sur de Brasil. Puesto que los objetivos de un APA conciernen a la protección y la conservación de la calidad del entorno y de los sistemas naturales que allí se encuentran —sobre todo la calidad del agua destinada al consumo público—, las actividades agrícolas que pueden provocar alteraciones en el ecosistema y el subsuelo están prohibidas. La conformación del APA en cuestión impide la utilización del agua y del suelo por parte de los mbyá, lo que contraría sus modos tradicionales de supervivencia y explotación de recursos naturales. El caso de Karugá ilustra bien los conflictos generados entre las concepciones mbyá del espacio físico y social —que ellos llaman tekoá— y las pautas gubernamentales aplicadas al reparto de las tierras, criterios que los indígenas consideran artificiales.

Como se ha dicho, el tekoá es el lugar donde viven los mbyá. Tekoá debe entenderse como la tierra, en cuanto que espacio geográfico y entidad sociopolítica a la vez; se trata del ámbito que posee las condiciones para ejercer el modo de ser guaraní. El tekoá debe ser conducido conforme a la religión y a la

---

1 *Área de preservação ambiental.*

agricultura de subsistencia. El vocablo mismo significa «tierra fértil», «selva virgen», «lugar de caza» y «lugar de cosecha». Es la explotación de estos elementos y su unión con los seres de la naturaleza lo que determina la dinámica propia del tekoá. Así, para que los mbyá guaraní ejerzan sus costumbres ancestrales, como la religión, la alimentación y las prácticas vinculadas a la salud, es necesario que el medio donde viven sea reivindicado como tekoá, asegurando y protegiendo su integración con la naturaleza para mantener el modo de ser mbyá guaraní.

En Karugá viven 65 individuos. Es un espacio ocupado por casas que los propios habitantes construyeron de acuerdo con la forma guaraní, y por un *opy*, como es llamada la casa de oración, localizado en el centro del pueblo. Algunas casas tienen una veranda donde los indígenas prenden hogueras. El fuego se enciende con gruesos pedazos de madera y arde prácticamente todo el día. Es ahí donde los guaraníes descansan, solos o en grupo, para beber mate o fabricar artesanías. El fuego y el humo son elementos de afirmación identitaria y de tradición étnica, puesto que en torno a ellos se recrean formas específicas de sociabilidad. En términos religiosos, el fuego es utilizado para alejar el mal en general: esa intención y sentido se hallan en el humo que recuerda las volutas que escapan de la pipa hacia Nhanderu, la divinidad mbyá guaraní.

En la mayoría de las casas existen pequeños espacios de cultivo cercados por una alambrada o por bambúes, que forman huertos pequeños donde se cultivan ejotes, maíz o col, y donde también se crían gallinas y patos. Estos animales sirven de alimento para las familias, ya que la caza y la pesca están prohibidas.

El espacio donde viven los mbyá, el tekoá, tiene también una estrecha relación con el modo de ser mbyá guaraní, el nhandereko. El significado de *nhandereko* es bastante amplio: el término engloba la totalidad; percibir y vivir las costumbres y las tradiciones mbyá guaraní del modo adecuado para alcanzar la Tierra sin Mal. En todo caso, el modo de ser de los antiguos o nhandereko es la lengua general de los mbyá guaraní, que permite comprender sus cosas y el sentido de sus palabras. Para que éstos puedan vivir según el nhandereko son necesarias ciertas condiciones, como los medios físicos aptos para la instalación de sus pueblos, una alimentación adaptada para preservar la identidad cultural y cierto aislamiento geográfico en relación con las sociedades circundantes.

Pissolato (2007) advierte que el nhandereko permite a los mbyá guaraní mantener su identidad y diferenciarse de otros grupos. La elección de la ubicación del pueblo permite la continuidad de la identidad étnica y, según ese

autor, «sin el tekoá no hay nhandereko», es decir, si el pueblo no está instalado en un lugar adecuado, es imposible para sus pobladores vivir de acuerdo con sus costumbres. La situación ideal para una aldea mbyá guaraní es el bosque, para de ahí mantenerse mediante la cosecha, la caza y la pesca, y para obtener sus hierbas medicinales.

Existe un consenso entre los mbyá guaraní para preservar el medio ambiente, puesto que su forma de vida salvaguarda la biodiversidad del territorio. El aislamiento les permite conservar una distancia con la sociedad nacional y proteger su modo de vida respecto de la cultura occidental. Según Ferreira (2001), el aislamiento geográfico también es preconizado por la religión mbyá guaraní: «Nhanderu, cuando creó a los mbyá y a los “blancos”, dejó instrucciones para que vivan separados». No obstante, el crecimiento de las ciudades y las disputas de tierras indígenas entre grupos de la sociedad nacional se mantienen como obstáculos que impiden este aislamiento tan buscado por los mbyá. En la mayoría de los casos, éstos quedan confinados a zonas reducidas y degradadas ecológicamente, de donde apenas sacan magro provecho. Esto ha obligado a los indios a solicitar la ayuda de los miembros de las sociedades circundantes no indígenas. El contacto con los juruá,<sup>2</sup> en la mayoría de los casos, se considera —principalmente por los más viejos— nocivo para la cultura guaraní, ya que provoca cambios en el comportamiento tradicional y transgrede el nhandereko.

El aislamiento geográfico permite a los mbyá guaraní asumirse como guaraníes puros que viven de acuerdo con lo que Nhanderu pondera, oponiéndose así a los grupos guaraní ñandevá, kaiová y a otros más, que viven en ruptura con el nhandereko, ya que consumen alcohol, fuman cigarrillos, frecuentan los bailes, deforestan y venden la madera del bosque (Tempass, 2005; Litaiff, 1996). La percepción de la pureza se reduce a la incorporación conflictiva de las prácticas propias de la sociedad que los rodea, las cuales se sobreponen a las costumbres tradicionales, volviendo más difícil la vida en el nhandereko y favoreciendo el alejamiento entre el mbyá guaraní y Nhanderu.

La introducción de nuevas prácticas de vida entre los mbyá guaraní provoca transformaciones en su identidad, cosa que ellos no desean, pues pasan a ser percibidos como todos los demás. El aislamiento geográfico es, pues,

---

2 Locución que significa «boca peluda», y es el término que utilizan los mbyá guaraní para nombrar a los blancos (N. del E.).

indispensable para la continuidad de su sociedad. Poner distancia les permite resistir a las transformaciones culturales y refuerza el sentido de su identidad étnica, pues así se conserva su lengua, su religión y su organización social.

Para que exista una experiencia completa del nhandereko, es necesario que los mbyá guaraní se alimenten de acuerdo con sus tradiciones, para mantener la ligereza de su cuerpo y alcanzar así la vida eterna y la Tierra sin Mal. La ligereza del cuerpo favorece el movimiento, la participación en los rituales religiosos, el baile y el canto de sus ritos sagrados —comportamientos propios de su modo de ser—, que les posibilitan alcanzar la Tierra sin Mal situada más allá del mar (Bonamigo, 2006; Tempass, 2005).

La Tierra sin Mal es el lugar que todo mbyá guaraní aspira a encontrar y que busca durante su vida en este mundo: es un paraíso sobre la tierra. En la Tierra sin Mal sólo hay abundancia. Los alimentos se obtienen sin esfuerzo alguno y los indios permanecen jóvenes y viven sin los sufrimientos que se encuentran en este mundo. Para alcanzar la Tierra sin Mal deben tener una vida ejemplar, de acuerdo con el nhandereko, y así alcanzar la perfección. Pueden obtener la entrada a la Tierra sin Mal después de la muerte o en vida. Para alcanzarla en vida es necesario respetar ciertas reglas, como las aplicadas a la alimentación, que aportan la ligereza y pureza al cuerpo, con el fin de elevarse hasta la Tierra sin Mal, después de haber logrado la perfección en el modo de ser mbyá guaraní. Este edén estaría situado al este, lo que explica la migración guaraní hacia el mar en su búsqueda del paraíso (Tempass, 2005; Oliveira, 2006).

Vivir según el modo de ser mbyá guaraní requiere poseer un espacio geográfico que permita a los indios comunión entre ellos y la naturaleza. Un espacio para plantar huertos, cosechar frutas y hierbas, cazar y pescar, todo lo cual les permitiría consolidar su acceso a la Tierra sin Mal. Esto es clave para la supervivencia de las tradiciones étnicas guaraníes.

#### LA ALIMENTACIÓN EN KARUGUÁ: TRADICIÓN VERSUS POSIBILIDAD

En general, la alimentación tradicional de los indios está basada en los productos recolectados o cultivados en huertas, y este es uno de los criterios de la diferenciación étnica. Los mbyá guaraní obtienen una alimentación tradicional mediante la siembra y cosecha, y la caza y la pesca, con lo que aseguran la continuidad de las reglas alimentarias, de suma importancia para llegar a Nhanderu (Tempass, 2005).

La alimentación tradicional se basa principalmente en el maíz y la mandioca. Otros alimentos que también forman parte de esa dieta son el camote, la calabaza, la sandía, los ejotes, el cacahuete, el plátano, la caña de azúcar y la piña (Heckler, 2006). En general, los mbyá guaraní buscan zonas de vivienda con condiciones que permitan el mantenimiento de sus costumbres alimentarias tradicionales (Felipim, 2001). En su estudio etnográfico, Tempass (2005) demostró que los mbyá guaraní consideran como alimentos tradicionales buenos y recomendables aquellos que son cultivados en sus propios huertos. Todo lo que es producido de manera diferente se percibe nocivo y debe ser evitado. En el caso de los alimentos cultivados, se refiere a los productos y semillas del juruá.

Entre los mbyá guaraní, el cultivo de huertos refuerza su entrada a la Tierra sin Mal, ya que de ahí obtienen el alimento principal de su cultura: el maíz *avati eteí*, una especie de maíz tradicional de espigas pequeñas y granos dulces y tiernos. Éste es el maíz que se utiliza en la ceremonia de bautismo, llamada *nimongarai*, que se lleva a cabo durante el mes de enero, en la misma época que la cosecha; además del maíz, en la ceremonia de bautismo se emplea la miel recolectada en el bosque.

Los mbyá guaraní tienen dos nombres; uno en portugués, asignado por los padres en el nacimiento, y uno que es revelado por Nhanderu a través del *pajé* —un chamán—. El niño puede ser bautizado sólo después de haber comenzado a hablar. El nombre revelado por el *pajé* depende del dios que envió el alma del mbyá guaraní a la tierra, lo que a su vez anuncia el origen de su espíritu, ya sea de la tierra, del cielo o del mar. La ceremonia del nombre les garantiza una buena vida sobre la tierra y señala de qué modo deberán comportarse para alcanzar la Tierra sin Mal (Litaiiff, 1996).

A muy temprana edad, se enseña a los niños que comer en exceso les aleja de Nhanderu. En cambio, comer de manera moderada, siguiendo las restricciones alimentarias, permite vivir de acuerdo con el modo de ser mbyá guaraní. Así, cuando el indio se alimenta debe recordar el sentido tradicional de sus alimentos. Por ejemplo, el maíz debe comerse con alegría porque aporta el nombre, mientras que comer el camote les hace recordar a sus antepasados (Bonamigo, 2006).

La cultura del maíz posibilita la preparación de ciertos platillos y bebidas. Según Silvio, un indio de Karuguá, el maíz verde se asa para intensificar su sabor dulce. Con maíz verde se prepara el *kaguíjy*, una bebida fermentada que

es utilizada durante el bautismo. Cuando el maíz está seco se prepara la *fubá*, una harina de maíz con la que elaboran el *mbojape*, un pastel de maíz cocido a las brasas, de suma importancia en el momento del bautismo de una niña, pues se trata de ofrenda a Nhanderu de parte de los padres; en caso de ser niño, el alimento que se ofrece a aquél es la miel, que debe provenir del bosque (Bonamigo, 2006; Tempass, 2005).

Así pues, el cultivo del maíz *avati etei* es indispensable para la continuidad de las tradiciones mbyá guaraní. Garlet (1997) explica que «el maíz, además de ser el lazo que une dos mundos, introduce al individuo en la sociedad. Sin éste, el mbyá no recibe nombre, no se vuelve una persona y no se inscribe en el círculo de las relaciones sociales. No existe» (citado por Bonamigo, 2006: 113). Los habitantes de Karuguá mencionaron la importancia del maíz *avati etei*, que ellos llaman «maíz guaraní». Julio, un indio que organiza las representaciones artísticas indígenas en la ciudad, habla de dos conmemoraciones que forman parte del calendario de las fiestas del pueblo: «la conmemoración más grande aquí es la de la Primavera, y el nimongarai, o bautismo de los niños, cuando se les otorga el nombre indígena».

Otro indio, Silvio, replica que le hace una falta terrible comer el maíz verde como en Mangueirinha, la zona indígena de donde es originario. Cuenta: «allá en Mangueirinha, comíamos el maíz verde [...] Retiramos la paja y directamente lo ponemos sobre el fuego [...] se vuelve muy rojo». Cuando se le preguntó si podía utilizarse maíz no guaraní en el momento del bautismo, Silvio obvió su respuesta. Según Bonamigo (2006: 226), anteriormente el bautismo se efectuaba durante la fiesta del maíz, periodo de abundancia de alimentos del huerto. En la actualidad, los no indios han introducido el fubá, que es mezclado con el maíz guaraní. La aceptación de alimentos no tradicionales en una ceremonia mbyá guaraní puede interpretarse como la incorporación o la mezcla entre elementos internos y externos, respecto de la propia cultura, con el fin de mantener el ritual. En Karuguá, el rito del bautismo depende de la sustitución de alimentos tradicionales por otros disponibles, evitando de ese modo la extinción de las tradiciones de los antepasados. Sin el maíz no habría ceremonia del nombre, pues Nhanderu se revela a través de éste o de la harina del fubá. Con el fin de salvaguardar las tradiciones, aceptan utilizar en los bautismos el fubá que se les otorga, pues ese cereal, aunque esto parezca contradictorio, refuerza los lazos comunitarios y permite vivir el nhandereko, ya que para

vivir en él es indispensable seguir las reglas alimentarias y, por lo tanto, evitar los alimentos juruá.

La gran dificultad para la continuidad de la alimentación tradicional de los indios y la inseguridad alimentaria que ello entraña no son características de Karuguá. Otros estudios muestran que, en efecto, la inseguridad alimentaria y nutricional son usuales en numerosos pueblos indígenas de Brasil. Bonamigo (2006) ha demostrado que en la isla de Cotinga, en Paraná, existen numerosas dificultades para lograr una alimentación adecuada. No es posible cultivar huertos porque la tierra es arenosa y las plantas no crecen. Por otra parte, la venta de artesanías no aporta los ingresos suficientes para la compra de alimentos.

Diehl (2001) encontró otro ejemplo de dificultad alimentaria en una comunidad kaingang de Santa Catarina, donde la tierra es insuficiente para los huertos y el medio boscoso está degradado y prácticamente carente de especies nativas, lo que imposibilita su subsistencia por la ausencia de plantación y cosecha, y por la magra pesca. La inapelable dependencia de alimentos que venden los comercios locales provocó entre los indios carencia de proteínas y problemas de salud, sobre todo entre los niños. En otro estudio, realizado en Mato Grosso do Sul, también se encontraron grupos indígenas con dificultades alimentarias, ya que las actividades tradicionales que les proveen de alimentos son limitadas, sobre todo debido a la restricción de la tala en su reserva (Ribas *et al.*, 2001).

La introducción de la moneda a Karuguá se consolidó gracias a ciertas actividades puestas en práctica por los indios mismos. Por ejemplo, la venta de artesanía a los turistas que visitan el pueblo, el cobro por sus representaciones artísticas en la ciudad o la ayuda financiera que reciben del gobierno.

Cuando los mbyá guaraní reciben dinero compran alimentos, de tal modo que, las más de las veces, la dieta diaria se conforma de alimentos industrializados, como lo menciona Cleuza, la esposa de Julio:

Preparo el alimento de blanco y también el nuestro, que también me gusta... el alimento diario es el mismo que el de ustedes: arroz, ejotes, todo el mundo come eso, pero lo que mi pueblo prefiere comer es pescado, mono del bosque, polenta, maíz y mandioca.

Al preguntarle sobre la imposibilidad de cultivar la mandioca o el maíz en Karuguá, respondió que no hay otra forma que comprarlos. Añadió que lo que le gusta preparar es la cocina tradicional:

El maíz lo hacemos bien tostado, lo machacamos y hacemos el ¡maravilloso fubá! Lo comemos con lo que cazamos o con pescado, con pollo acompañado con ejotes y comemos... Hacemos también la canjica, que es de maíz. Nadie le pone esas cosas de ustedes, como la leche de coco, es solamente el maíz y el azúcar, esa es nuestra canjica.

Cuando disponen de alimentos tradicionales preparan sus platillos ancestrales, sobre todo en ocasiones especiales. Sin embargo, desde el inicio del estudio en Karuguá se observó que el almuerzo, en algunas casas, se preparaba con alimentos propios de la dieta occidental: pollo, arroz, ejotes, aceite, y pimienta y sal como condimentos; la diferencia consiste en que usan hoguera en lugar de cocina de gas. En el caso de la bebida, es invariable el consumo de mate durante todo el día, incluso en verano, como lo comenta Silvio. El mate sirve para purificar el cuerpo, «pero su principal finalidad es aumentar la resistencia a la fatiga y aminorar el hambre, dejando el cuerpo perfeccionado para alcanzar la Tierra sin Mal» (Tempass, 2005).

El consumo de proteínas es limitado, pues sólo se obtiene de las aves de corral. Disponen de frutas y verduras sólo cuando pueden comprarlas o les han sido regaladas. Capelli y Koifman (2001) y Ribas *et al.* (2001) reportaron situaciones semejantes en un pueblo de Pará y en Mato Grosso do Sul. Estos autores observaron que los alimentos industriales formaban parte de la dieta de los indios, y que el aceite de soja, la sal, el azúcar, el café, el pan, las galletas, las pastas, así como las sodas, son los alimentos que compran. Tales estudios muestran que los regímenes alimentarios tradicionales se encuentran acotados por un modelo alimentario proveniente de la sociedad circundante y dominante.

Su alimentación actual en Karuguá permite entrever la insuficiencia de recursos naturales para que los mbyá guaraní cultiven sus huertos o practiquen la recolección. Ello les lleva a buscar alternativas, pero también a consumir alimentos industriales, aunque sepan que no favorecen la ligereza de sus cuerpos y se alejen de Nhanderu. Además, los alimentos industriales son percibidos como peligrosos porque contienen ingredientes desconocidos (Tempass, 2005).

Los alimentos que el gobierno sirve en las escuelas indígenas son esencialmente industriales, exógenos a la cultura mbyá guaraní. Asumir dicha alimentación propicia un cambio en los gustos y las preferencias alimentarias de los niños. En la medida que reciben alimentos de «la cultura occidental»,

como galletas, zumos de frutas, flanes, conservas y sopas en polvo, los incorporan a su cotidianidad. La falta de alimentos tradicionales mbyá guaraní facilita la sustitución por aquellos que son accesibles, ya que la penuria y el hambre restringen toda opción. A medida que los alimentos industriales son introducidos al régimen acostumbrado, pasan a formar parte de lo cotidiano; y dado que son «más sabrosos», acaban por ser consumidos rápidamente (Tempass, 2005). Este fenómeno lo observó Tempass en dos pueblos mbyá guaraní en Rio Grande do Sul; él menciona que «muchos cuentan que su alimento preferido es el arroz, las pastas y la mayonesa» (2005). No obstante, dicho autor observó que los indios preferían los alimentos juruá, aunque se justificaban diciendo que la preparación seguía siendo mbyá guaraní. Por otra parte, el menú del comedor escolar no considera las diferencias étnicas o culturales entre los indios y el juruá, pero permite que los niños que frecuentan la escuela puedan comer durante la jornada y recibir un aporte mínimo de proteínas.

La principal dificultad para la obtención de alimentos básicos que aseguren continuidad de la cultura mbyá guaraní, en Karuguá, se debe a que el pueblo se encuentra en un APA, lo que impide a sus habitantes producir sus propios alimentos. En general, las observaciones hechas en Karuguá sobre las condiciones de vida, la alimentación, la dificultad de acceso a los alimentos y el modo de vida mbyá guaraní muestran la imposibilidad de los indios para vivir de acuerdo con las enseñanzas de sus antepasados. El cultivo de los huertos, conforme al conocimiento tradicional guaraní, permitiría la continuidad de sus costumbres alimentarias tradicionales y de sus modos de vida, de acuerdo con el nhandereko. De esta manera, se garantizaría su derecho a una alimentación adecuada, con acceso a una dieta variada y equilibrada, que permitiese al indígena seguridad alimentaria y nutricional.

#### CONSIDERACIONES FINALES

Además del hecho de que hoy ciertos conglomerados mayores de indígenas se encuentran cerca de grandes ciudades, zonas urbanas, carreteras, etcétera, la expulsión de sus territorios legítimos a causa de los conflictos territoriales, la degradación ecológica o la imposibilidad de cultivar su tierra y vivir de los recursos del bosque impiden a éstos vivir de acuerdo con sus tradiciones.

Desde hace tiempo, las comunidades indígenas sufren acelerados cambios socioeconómicos, provocados por el inevitable contacto interétnico. Los cambios repercuten directamente en las costumbres y en el estado nutricional de los grupos de indios. El abandono de sus actividades de supervivencia favorece su monotonía alimentaria y aumenta su dependencia de los productos industriales y de la asistencia alimentaria del Estado.

La mayoría de las comunidades indígenas está sumergida en un clima de inseguridad alimentaria y nutricional, provocada por su incapacidad para acceder a su alimentación tradicional, ya sea por falta de tierra para el cultivo de alimentos culturalmente importantes, por la sustitución de las costumbres alimentarias tradicionales, o bien por la introducción de las prácticas alimentarias de las sociedades cercanas, donde abundan los alimentos industriales.

La seguridad alimentaria no se reduce al consumo de alimentos conocidos y en cantidad suficiente; incorpora también un sentido mucho más amplio que es el de la continuidad, el del fomento de la cultura propia. En Karuguá no existe posibilidad de producción de alimentos para sobrevivir. La alimentación con la que subsisten sus habitantes no permite la seguridad alimentaria y nutricional necesaria para la conservación de sus costumbres, además de que paulatinamente pierde el vínculo con su conocimiento tradicional.

Traducción del francés: Sergio Xavier Gama  
Revisión de Ricardo Ávila y Bárbara Gama

## REFERENCIAS

- Bonamigo, Zélia (2006). «A Ecomonia dos mbyá guaranis: Trocas entre Homens e entre Deuses e Homens na Ilha da Cotinga em Paranaguá-PR» (disertación de maestría, PPGAS / Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes-Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Brasil).
- Capelli, Jane Castro y Sérgio Koifman (2001). «Avaliação do estado nutricional da comunidade indígena Parkatêjê, Bom Jesus do Tocantins, Pará, Brasil». *Cad. Saúde Pública*, 17 (2): 433-437.
- CTI (Centro de Trabalho Indigenista). Disponible en: <[www.trabalhoindigenista.org.br](http://www.trabalhoindigenista.org.br)>. Última consulta: 2 de noviembre de 2007.

- Diehl, Eliana Elizabeth (2001). «Agravos na saúde Kaingáng (terra Indígena Xapecó, Santa Catarina) e a estrutura dos serviços de atenção biomédica». *Cad. Saúde Pública*, 17 (2): 439-445.
- Felipim, Adriana Perez (2001). «O sistema agrícola guarani mbyá e seus cultivares de milho: um estudo de caso na aldeia Guarani da Ilha do Cardoso, município de Cananéia, SP» (dissertação de mestría, Escola Superior de Agricultura Luis de Queiroz-Universidade de São Paulo, Piracicaba, Brasil).
- Ferreira, Luciana (2001). «Mbá e achy: a concepção cosmológica da doença entre os mbyá guarani num contexto de relações interétnicas» (dissertação de mestría, PPGAS / UFRGS, Porto Alegre, Brasil).
- Heckler, Jacimara Machado (2006). «Sementes e saberes... Trocas e aprendizados com a cultura Guarani e agroecologia» (dissertação de mestría, Faculdade de Educação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brasil).
- Hökerberg, Yara Hahr Marques, Milena Piraccini Duchiate y Christovam Barcellos (2001). «Organização e qualidade de assistência à saúde dos indígenas Kaingáng do Rio Grande do Sul, Brasil». *Cad. Saúde Pública*, 17 (2): 261-272.
- Ladeira, Maria Inês (2007). *O caminhar sob a luz. O território mbyá à beira do oceano*. São Paulo: Editora Unesp.
- Litaiff, Aldo (1996). *As Divinas Palavras: identidade étnica dos Guarani-Mbyá*. Florianópolis: UFSC.
- Oliveira, Maria Aparecida (2006). «Representações e práticas em saúde bucal entre os Guarani Mbyá da aldeia Boa Vista no município de Ubatuba, São Paulo» (dissertação de mestría, Coordenadoria do Controle de Doenças da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, São Paulo, Brasil).
- Pissolato, Elizabeth (2007). *A duração da pessoa*. São Paulo: Editora Unesp.
- Ribas, Dulce Lopes Barbosa, Alfredo Sagnzerla, José Roberto Zorzatto y Sonia Philippi (2001). «Nutrição e saúde infantil em uma comunidade indígena Teréna, Mato Grosso do Sul, Brasil». *Cad. Saúde Pública*, 17 (2): 323 - 331.
- Tempass, Martin César (2005). «Orerémbiú: a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia mbyá guarani» (dissertação de mestría, IFCH / UFRGS, Porto Alegre, Brasil).

## Cambios en el sistema alimentario tradicional de los *fata'an*<sup>1</sup> de Taiwán

*Wei-Chi Chang*

Durante los últimos siglos, la industria alimentaria se ha expandido sin medida. Hoy en día es un componente de primer orden en los procesos económicos globales, los cuales inciden en la producción y en el consumo de alimentos y fuerzan a buena parte de las regiones del planeta a producir cultivos para un mercado que no cesa de crecer (Pelto y Pelto, 1983: 507); inclusive, dichos impulsos llegan a cambiar los usos de la comida.

La diversidad alimentaria se ha homogeneizado, como ha sucedido también con los paisajes, las poblaciones y sus comunidades (Lacy, 2000: 20). Entre los factores que están provocando cambios respecto del uso de alimentos tradicionales se encuentran los cambios demográficos, la modificación de legislaciones sobre el uso de tierra y sus recursos, las alternativas alimentarias que se ofrecen en los mercados, la educación, los tratamientos médicos, los estilos de vida y la influencia de la llamada globalización (Kuhnlein, 1992: 262-280).

Gracias a la caza y la recolección, a la agricultura de roza, tumba y quema, y a la cría de animales, en el pasado los indígenas de Taiwán eran autosuficientes. Algunas de las naciones indígenas del país, como los *ami*, que vivían cerca del agua, eran pescadores experimentados; establecieron un sistema de áreas de agricultura, caza o pesca, que eran compartidas entre las familias. Como señala Geertz, la subsistencia de los nativos se integraba al ecosistema natural preexistente, en lugar de crear nuevos sistemas o incluir dinámicas novedosas (1963: 16). Simplemente, su estilo de vida se adaptaba al sistema ecológico

---

<sup>1</sup> El pueblo *fata'an* forma parte del grupo étnico *ami*. Reside en las provincias de Hualien y Guangfu, en la costa este de Taiwán (N. del E.).

existente. Pero este tipo de subsistencia, en sintonía con la naturaleza, enfrentó serias dificultades cuando tuvo que confrontar al capitalismo. Un ejemplo de ello es el cultivo de arroz, que se introdujo en la comunidad ami después de que entraron en contacto con grupos étnicos más poderosos, volviéndose común después de 1895, cuando los japoneses gobernaron Taiwán (Yuan, 1962: 17). Por otra parte, más de dos generaciones de indígenas se vieron forzadas a adoptar estilos de vida modernos durante los gobiernos de Japón y del KMT,<sup>2</sup> lo que hizo colapsar su estilo de vida tradicional. Se puede afirmar que, en un periodo de cien años, las comunidades indígenas taiwaneses han dejado de ser sociedades primitivas —como en otros muchos sitios— y han pasado a ser sociedades industriales primarias, luego secundarias, y ahora han alcanzado el estatus de sociedades industriales terciarias.

Durante los últimos 15 años, el escenario cultural taiwanés ha sido sacudido por el ingreso del país a la Organización Mundial del Comercio (OMC), que entre otras cosas ha implicado un gran abandono de las tierras de cultivo; sólo unos cuantos agricultores en las localidades poseen la tierra, el capital y las habilidades, por lo que se encuentran en posibilidad de unirse a las tendencias modernas. Como respuesta paliativa al nuevo orden social, se ha promovido el «pasatiempo» de la agricultura.

Existe otro proceso, reciente, que ha impactado el desarrollo de la población local. Desde 1994, el gobierno de Taiwán propuso una política llamada Proyecto de Revitalización Comunitaria, enfocada a capacitar y otorgar suficiencia material a los estratos más bajos de la población, con el objetivo de que mejoraran su entorno, reconstruyeran su cultura y revitalizaran la economía local. Gracias a este proyecto, muchas comunidades indígenas empezaron a desarrollar un turismo local de tipo comunitario. A medida que el número de turistas fue creciendo, la comida de los indígenas era ofrecida a los turistas, con lo cual la gente empezó a prestar atención al entorno ecológico productor de alimentos. Aquí surge la siguiente pregunta: ¿las actividades de revitalización cultural y el desarrollo turístico ayudan a la reconstrucción de su sistema alimentario tradicional?

Desde una perspectiva histórica, en este texto se exponen las influencias del colonialismo y del capitalismo en un sistema alimentario tradicional.

---

2 Kuo Ming Tang. Partido Nacionalista Taiwanés (N. del T.).

También aborda los recientes cambios que han acontecido en las sociedades indígenas, como resultado de aquellas influencias. Por medio del análisis del caso de las tierras húmedas de los fata'an, se observan detenidamente los cambios de los sistemas alimentarios locales, al tiempo que se expone la problemática que enfrenta una sociedad indígena expuesta al capitalismo y la modernización, así como a las tendencias homogeneizantes de la economía global.

### LA COMIDA LOCAL COMO DEFENSA

Las formas tradicionales de sustento, como la caza, la recolección, la pesca, el cultivo itinerante en los bosques y la subsistencia del cultivo campesino conforman un sistema alimentario indígena tradicional (Kuhnlein y Receveur, 1996: 417). Kuhnlein y Chan definen un sistema de alimentación tradicional como:

Todas las especies alimentarias a las que tiene acceso una cultura en particular, obtenibles de los recursos naturales locales, y las pautas aceptadas para su uso dentro de esa cultura. El término también comprende un entendimiento de los significados socioculturales otorgados a esos alimentos, a su adquisición y a su procesamiento, a su composición química, a la forma de uso para cada alimento según los grupos de edad y género en una cultura específica, y a las consecuencias nutricionales y de salud de todos los factores por los que dichos alimentos se consumen (2000: 596).

Algunas de las características de un sistema alimentario tradicional indígena son:

1. Adaptación al medio ambiente. Los indígenas obtienen su alimento del entorno natural. La comida es el resultado de su adaptación al entorno y su conocimiento del terreno.
2. Regionalización. Mientras más fuerte sea la relación de la materia alimentaria con su entorno regional, más fuerte es el arraigo del consumidor. Esto significa que ese tipo de alimento tendrá, generalmente, una expansión limitada y menos popular, creándose así un sistema alimentario regional.
3. Culturalización. Los sistemas alimentarios tradicionales siempre están estrechamente relacionados a cierta cultura regional, a sus significados simbólicos.

Los antropólogos consideran que una tradición alimentaria indígena desaparece cuando la transformación de los hábitos de un grupo abre una brecha en el conocimiento etnobiológico del mismo que lo aleja del estilo de vida propio de la antigua adaptación al medio ambiente (Kuhnlein y Chan, 2000: 597). Por tanto, para contrarrestar la influencia cultural dominante y combatir la concentración económica, la marginación social, la degradación ambiental y la deslocalización del paisaje agrícola, que ocurren como consecuencia de la globalización, así llamada (Goodman, 2000), la comida se elige a menudo como estrategia para reconstruir la identidad de una comunidad, sus formas tradicionales de vida y pensamiento.

Así, por ejemplo, el Banquete de Comida Cultivada en Iowa se ha puesto de moda entre ciertos grupos que se oponen al consumo de comida producida masivamente (Hinrichs, 2003). Sus practicantes consideran a dicho banquete como un símbolo de patriotismo. Empero, la llamada «comida local de Iowa» sólo es local en un sentido muy amplio, puesto que la preparación de los platillos no es típicamente local, ni el origen de los alimentos procede, siquiera, de Estados Unidos.

En Asia también ocurren movimientos en favor de la comida local, como el de la política de educación alimentaria, promovida por el gobierno japonés, que ha atraído la participación de más de la mitad de las comunidades tradicionales japonesas (Promoter of Food Education in Cabinet Office, 2008). Dicha política considera que los alimentos locales son una adaptación al clima, a la cultura y a las experiencias diarias de las personas, y que están relacionados con la forma en que los habitantes locales obtienen y preparan la comida, con la forma en que la comen y la piensan, y con su estado de salud. Por medio de la promoción de la «educación alimentaria», se espera que la gente reevalúe la idea de localidad, y que se esfuerce por crear una sociedad sostenible de cara a las generaciones venideras (Promoter of Food Education in Cabinet Office, 2008).

Los dos casos aludidos consideran a la comida como una defensa. El caso de Iowa se inclina más hacia la defensa del punto de vista de la sociedad consumidora. Desde ese enfoque, los alimentos orgánicos, la agricultura sostenible y los derechos de los agricultores locales no son relevantes; los alimentos locales sólo se usan para la cohesión de la identidad local o para efectos de consumo. En el caso japonés, por el contrario, se intenta reconstruir una red que una la producción de comida, el paisaje agrícola, la identidad y los saberes locales, la soberanía y la seguridad alimentaria, en vez de enfocarse sólo en la

promoción de la cocina. Ambos ejemplos muestran lo heterogéneo de los movimientos alimentarios actuales. En este texto se contrastarán esos movimientos a partir del caso de los fata'an.

## METODOLOGÍA

Este texto presenta parte de los resultados de una investigación llevada a cabo durante tres años, de 2005 a 2007, bajo la supervisión del National Science Council de Taiwán. En esa investigación se evaluaron los cambios históricos relativos a la subsistencia tradicional de los fata'an, por medio del análisis de documentos históricos. Además, fueron realizadas las entrevistas a las élites locales, a los agricultores de tierras húmedas, a los dueños de éstas, así como a cuatro propietarios de restaurantes situados en la zona de tierras húmedas, familiarizados con los procesos de desarrollo y las prácticas actuales para reconstruir el sistema alimentario de las tierras húmedas de los fata'an. Sin embargo, desde 1995, antes de que iniciara el proyecto de investigación, la autora se había integrado a la comunidad fata'an para participar en las actividades de los autóctonos, de cara a la revitalización de la comunidad. Gracias a sus amplias observaciones, la autora presenta un análisis panorámico de los cambios recientes en el sistema alimentario de ese grupo.

## ANTECEDENTES

### *Los fata'an, parte de la nación ami*

El pueblo de los fata'an está ubicado en el centro de Hualien y Guangfu, provincias costeras del este de Taiwán, de las menos contaminadas (figura 1). Sus habitantes principales son los ami, la nación indígena más grande de Taiwán, y una de las 14 naciones indígenas reconocidas en el país. Los fata'an constituyen una de las comunidades ami más antiguas, con una población de 7 133 personas, de las cuales 2 850 son considerados indígenas.<sup>3</sup> La población restante pertenece a los han,<sup>4</sup> quienes inmigraron al área en la época moderna.

3 Información demográfica de la oficina administrativa del municipio de Guangfu, de abril de 2009.

4 Etnia predominante en China y en Taiwán (N. del E.).

Los fata'an comparten algunas características con los ami. Entre las más sobresalientes están la descendencia matrilineal y los grupos etarios masculinos. La propiedad y el nombre familiar son matrilineales, tanto en herencia como en sucesión, y el sistema de matrimonio es matrilocal (Li, 1962: 7; Liu *et al.*, 1965: 45). Los hombres se organizan por edades en los grupos etarios, llamados *awid*. Entre los fata'an, el grupo etario se divide en dos de cinco años cada uno. Mientras más baja sea la edad del grupo de hombres, mayor será su carga de responsabilidades y trabajo, y viceversa. Hoy, algunos ami que se criaron o estudiaron fuera de la comunidad no forman parte de grupo etario alguno. En ese contexto, aunque el sistema de grupos etarios perdura, en términos de vida cotidiana ha perdido entre sus miembros su carácter vinculante.

Tradicionalmente, la subsistencia de los ami y la división de labores según su sexo están directamente relacionadas al sistema social descrito. Las mujeres se dedican a la agricultura y a la recolección de hierbas, mientras que los hombres lo hacen a la pesca y a la caza (Wu y Chen, 2003; Ymaji, 1990). Sin embargo, con la influencia de la cultura dominante de los han, el sistema de matrimonio de los ami se ha desplazado gradualmente a la patrilocalidad, por lo que el sistema de descendencia matrilineal ha colapsado. La investigación de Wu y Chen (2003) señaló que las mujeres de la comunidad —las principales productoras agrícolas— son uno de los elementos más importantes en la formación de la sociedad matrilineal. Sin embargo, la industria tradicional desaparece gradualmente, conforme se arraigan las influencias de la modernización y la industrialización. Estos cambios en la industria, junto con interacciones interculturales cada vez mayores, han dado como resultado la desaparición de las características de la sociedad matrilineal.

Figura 1. Ubicación de los fata'an



Ilustración de la autora.

### *La cultura de la pesca de los fata'an*

Los ami habitan generalmente en tierras planas, cerca de ríos o del mar, donde encuentren abundante suministro de pescado. Así, han desarrollado diferentes formas de pesca, dependiendo de su ubicación. La pesca, pues, es entre ellos un elemento cultural importante: van a pescar después de una boda, un funeral o algún otro acontecimiento religioso, para simbolizar la transición de lo sagrado a lo profano. Esta ceremonia se llama *malialac*. Aunque los fata'an no residen en la costa, se establecieron cerca de un río para mantener su cultura pesquera, sobre un abanico aluvial que forma un área pantanosa situada entre el río de los fata'an y el río *okakay*. El pantano abarca 126 hectáreas y está a un kilómetro de distancia aproximado de la comunidad fata'an (figura 2). Se trata de una tierra baja que cuando llueve se llena siempre de agua. Por otra parte, debido a que existen manantiales subterráneos, muchos fosos y estanques, se trata de un buen lugar para la pesca y para la cría de camarón, pero no como tierra de cultivo o para los asentamientos.

*Figura 2. Ubicación relativa de los fata'an respecto de los pantanos*

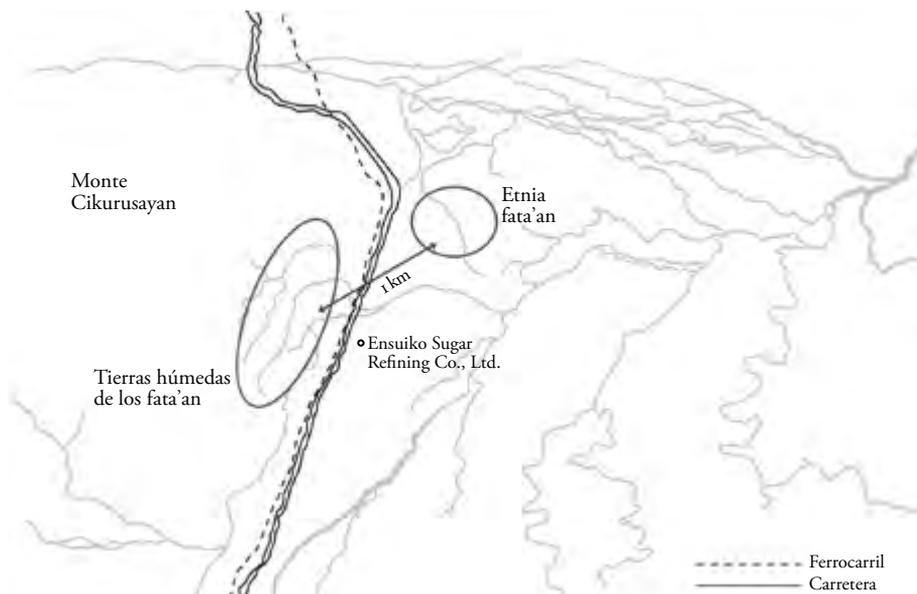


Ilustración de la autora.

Los fata'an han desarrollado un sistema de pesca adaptado a las tierras húmedas, llamado *pa-lakaw*. Es una forma sofisticada de pesca de los ami, aunque no son los únicos que la ponen en práctica.

*Pa-lakaw* significa pescar usando el *lakaw*, palabra ami para describir la basura. Se le llama así porque el *lakaw* está elaborado con materiales reciclables del pantano: es una estructura de tres círculos que se coloca en un estanque de agua situado a la vera del río, y que desemboca en el mismo. Se construye con tres capas de bambú y otras ramas (figura 3). Primero se eligen seis cañas de bambú de unos dos metros de largo, entre las cuales se disponen huecos cuadrados, cada uno de 15 por lado, aproximadamente. Luego, se colocan dos cañas en el fondo del estanque y sobre ellas se colocan helechos de árbol hueco y cañas de bambú gruesas en posición vertical; ésta es la primera capa. La segunda capa se elabora colocando dos cañas largas de bambú sobre la primera capa, y situando varios fardos de crespón de mirto chino (*Lagerstroemia subcostata* Koehne), de unos 30 cm de diámetro, de manera vertical sobre las cañas de bambú. Después, se colocan otras dos cañas largas de bambú en la segunda capa, y en cada extremo una caña corta dispuesta en sentido vertical. Todas las cañas están unidas por enredaderas a la segunda capa. Por último, se colocan varias cañas de bambú encima para completar la tercera capa.<sup>5</sup>

La primera capa está destinada para peces bentónicos<sup>6</sup> y sin escamas, como las anguilas, anguilas de pantano (*Monopterus albus*), pez gato, etcétera. La segunda capa, elaborada con el crespón de mirto, es para que los peces y camarones pequeños se escondan y reproduzcan. La tercera capa, con un amplio espacio y con acceso al río, atrae tilapia nilótica (mojarra plateada) y carpín, que buscan alimento. Por ello, los ami<sup>7</sup> dicen que «el *lakaw* es como una casa que da refugio a los peces».

Tres o cuatro meses después de terminar el *lakaw*, los peces y camarones engrosan, señal de que es momento de iniciar la pesca. Cada *lakaw* es manejado por una familia; éste se vacía, generalmente, cada 15 días. Quienes no tienen un *lakaw* pueden pedir ayuda a quienes lo poseen para conseguir algo de pescado (Chiu, 1962: 77). Los hombres fata'an suelen pescar en un *lakaw* por la

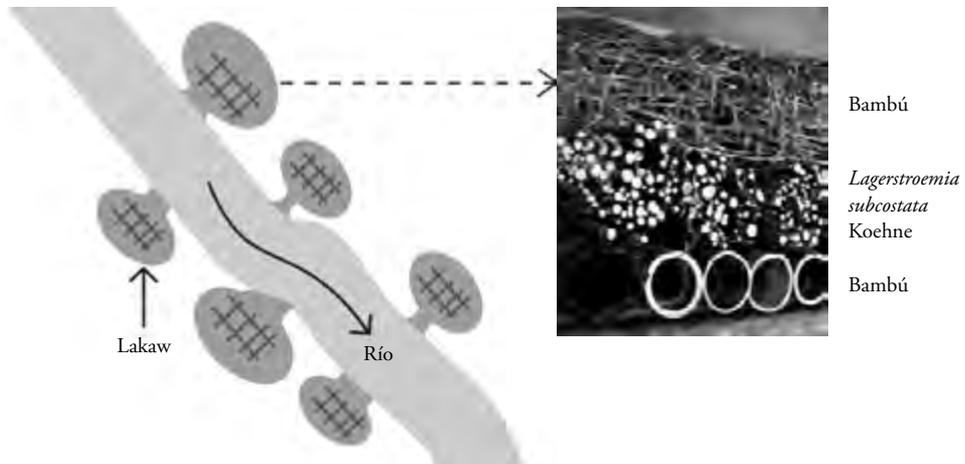
5 Testimonio de Lalan Unak. 4 de enero de 2008.

6 Nombre para los organismos que viven en los fondos acuáticos (N. del T.).

7 Testimonio de Lalan Unak. 4 de enero de 2008.

mañana, solos o con sus familias. Cuando llegan al lakaw familiar, interrumpen la conexión entre el río y el estanque con una cortinilla para pesca, elaborada a base de barro y hierbas, para evitar que se escapen los peces y camarones; después sacan el agua a cucharazos. Cuando queda poca agua, desmontan las ramas y las cañas de bambú, capa por capa, y capturan peces y camarones con una red para pesca. Suelen terminar cuando es hora de la comida, que ingieren ahí mismo. Comen el pescado recién capturado con hierbas comestibles que encuentran en los alrededores. Después de un breve descanso, reconstruyen el lakaw y regresan a su hogar para dividir los peces y camarones entre los miembros de la familia.

Figura 3. Estructura de un lakaw



Fotografía e ilustración de la autora.

La medida de un hombre entre los fata'an se calibra por la magnitud de la limpieza y orden en que se mantiene el lakaw. Es así como se sabe si se es un buen trabajador o no. A un hombre perezoso le sería difícil encontrar una mujer que se casara con él. Desde un punto de vista ecológico, un lakaw higiénico favorece el incremento de peces y hierbas silvestres. Así, los fata'an no sólo hacen buen uso de los recursos ecológicos del pantano, sino que también han creado la cultura del lakaw, que interactúa amigablemente con su entorno, manteniendo el sistema alimentario pertinente. Poseedores de una larga

historia de interacción ecológica con la naturaleza, los fata'an han reconocido más de 200 tipos de hierbas silvestres. Esto explica por qué se les llama «comedores de hierbas».

Desafortunadamente, este sistema ecológico sostenible fue destruido cuando Taiwán fue gobernado por Japón, primero, y luego por la República de China. Dichos regímenes forzaron a la población a importar y sembrar cultivos económicos, como la caña de azúcar. Además, el estilo de vida moderno cambió el paisaje de los fata'an, y junto con ello su cultura tradicional y su sistema alimentario.

*Cambios en el paisaje y en la producción de alimentos  
en las tierras húmedas de los fata'an*

Luego de entrar en contacto con otras culturas, la producción de alimentos entre los fata'an ha transitado de la de una sociedad primitiva a la de una sociedad industrial, primaria, secundaria y más tarde terciaria. Desde una perspectiva histórica, a continuación se expone la problemática de los cambios ocurridos en el entorno de los fata'an y en su producción alimentaria.

1. Periodo de cultivos comerciales (1900-1945)

Con el fin de expandir el movimiento de colonización japonesa, en 1900 el gobierno japonés estableció un instituto educativo cerca de la comunidad fata'an, que ofrecía educación a los niños de ese grupo. Éste puede considerarse el punto de partida del dominio de los japoneses en las comunidades ami de Hualien (Taiwan General Police Office, 1989: 207). El objetivo principal de los japoneses con la explotación de esa zona era el desarrollo de la industria de la caña y los cultivos de arroz.

Para transportar los productos de azúcar más fácilmente, en 1909 se inició la construcción de las vías para el tren oriental; hacia 1918 se había concluido la primera etapa (Tsai, 2004: 19-24). La construcción de las vías y de la fábrica de azúcar provocaron cambios en el ambiente y en la hidrología del río (Cheng, 1999: 20). Más aún, el agua de la parte baja del río Feten se contaminó con los desechos alcalinos de la fábrica de azúcar, destruyendo el hábitat de

peces y camarones. Los fata'an se vieron obligados a trasladar su área de pesca a la parte alta del río, demasiado cerca de los pantanos (Li, 1962: 76).

Al tiempo que se sembraba caña de azúcar en las tierras secas, durante la década de 1930 se introdujo el cultivo de arroz en las tierras húmedas, y muy pronto se hizo una práctica común. Los antropólogos consideran que el cultivo de arroz fue adecuado para los fata'an porque las actividades de trabajo intenso estuvieron a cargo de los grupos etarios, que estaban acostumbrados a trabajar y colaborar en equipo (Li, 1962: 13). Una vez establecido el sistema de irrigación, el mijo —alimento básico tradicional— fue sustituido por el arroz. «El gobierno japonés trajo muchas oportunidades de trabajo, negocios, educación y tecnologías agrícolas. Antes de eso, los indígenas trabajaban con sus propias manos y sin ninguna técnica en particular. Era trabajo duro».<sup>8</sup>

Para los agricultores locales, el cambio de la agricultura tradicional al cultivo de arroz fue una señal de progreso. La gente abandonó su estilo de vida ancestral junto, con sus tabúes y rituales, y se entregó al llamado estilo de vida moderno, más fácil y civilizado. Incluso, asociaban la regencia japonesa con el progreso. Huang (2005: 17) considera esto como una dinámica interna proclive al cambio.

## 2. Periodo de la revolución verde (1945-1969)

En 1945, después de la derrota de Japón en la segunda guerra mundial, la República de China tomó el poder en Taiwán. Desde un principio, el nuevo gobierno implementó numerosas reformas agrarias para reducir el porcentaje de agricultores que rentaban la tierra, de 60% a 9% (Mao, 1999: 68). La nueva clase emergente, el campesino-propietario, cambió la estructura de la propiedad de la tierra y elevó el índice de crecimiento agrícola de Taiwán. Para el año 1952, la producción agrícola del país mejoró significativamente, al grado de recuperar el nivel que había logrado con el gobierno japonés antes de la guerra (Mao, 1999: 64).

En el periodo de la revolución verde, la agricultura de los fata'an conoció e implementó técnicas para producción masiva y a gran escala. Aunque las nuevas prácticas agrícolas incrementaron el ingreso económico de los agricultores, también hubo un impacto ambiental sin precedentes en el pantano,

---

8 Testimonio de Wan. 10 de mayo 2006, en Deming.

que sufrió la contaminación de pesticidas, herbicidas y fertilizantes químicos que se aplicaban a los campos de arroz, e inhibían el crecimiento de las plantas silvestres, además de que los insectos y las aves del ecosistema eran incapaces de sobrevivir en ese entorno: la biodiversidad del pantano fue dañada considerablemente. Los arroyos, antes abundantes, habían sido transformados en canales de irrigación, como consecuencia de la construcción de diques de cemento. Dichos canales restringían la regulación de agua entre los ríos y el pantano, que fue desapareciendo gradualmente, junto con los bancos del río (Cheng, 1999: 20). Como consecuencia de lo anterior, los sistemas alimentarios locales de los indígenas fueron afectados y alterados considerablemente.

### 3. Periodo de emigración poblacional (1970-1980)

Hacia 1970, las comunidades indígenas de Taiwán estaban completamente inmersas en la dinámica capitalista, y su constante interacción con ese sistema exigía dinero en efectivo. Cada vez con mayor frecuencia, los ami dejaban sus comunidades para obtener empleo en otros lugares. Así lo describe uno de los agricultores:

En 1970, yo mismo trabajé en el área del bosque Molisaka, que era parte del departamento forestal. Tenía 25 años. Si me dedicaba únicamente a la agricultura sólo me pagaban medio año. Si tenía una familia con hijos era necesario otro trabajo para sostenerlos. Había pocas oportunidades de trabajo dentro de la comunidad, así que debíamos encontrar trabajo fuera de ella.<sup>9</sup>

En ese periodo, el sustento de las familias todas dependía del ingreso de las generaciones jóvenes que salían a trabajar fuera de la comunidad. El mismo fenómeno obligó a quienes todavía vivían entre los fata'an a cambiar la agricultura por la acuicultura, mediante piscifactorías, y con ello elevar sus ingresos. También establecieron granjas de cerdos, cuyos desechos usaban como alimento para los peces y camarones, siguiendo una de las indicaciones de la Asociación de Agricultores llamada «administración agrícola múltiple» (Huang, 2000). Para aligerar la carga económica, que aumentaba día con día,

---

9 Testimonio de Cheng, 28 de mayo de 2006, en Mayao.

algunos miembros de la comunidad vendieron sus pantanos agrícolas a los han para que éstos pudieran usarlos como granjas de cerdos. Sin embargo, el desecho de los cerdos llegaban hasta los ríos y contaminaba el agua, destruyendo al ecosistema de algas.

Los ami ya no pescaban en los ríos. En cambio, iban a los estanques de peces de los restaurantes, en los que había tilapias para el esparcimiento de aquellos que lamentaban la pérdida de su cultura nativa y deseaban recordar lo que era pescar y arrojar redes.

#### 4. Periodo del pasatiempo de agricultura (1980-1995)

Las estadísticas demográficas indican que en 1992 la población del municipio de Guangfu —donde se ubica la comunidad de los fata'an— había sufrido un evidente fenómeno migratorio durante la década anterior. Los fata'an se enfrentaban a los conflictos de una sociedad en decadencia acelerada. Atendiendo a decretos gubernamentales, la provincia de Hualien había abandonado las tierras en barbecho desde 1984. Dichas políticas provocaron la reducción de los campos de arroz de los fata'an.

La Asociación de Agricultores promovió la industria del pasatiempo de agricultura con el objetivo de ayudar a transformar las tierras en barbecho, en áreas que tuvieran uso con mayor rendimiento económico. Quienes aún permanecían en el pantano decidieron plantar loto en lugar de arroz, siguiendo la nueva política que promovía el esparcimiento agrícola. Como los fata'an no estaban familiarizados con la agricultura del cultivo de loto, la cosecha no fue tan buena como se hubiera esperado. Como resultado de múltiples cultivos deficientes, los fata'an prefirieron entonces vender sus tierras a empresas de construcción de vivienda. El loto quedó abandonado en los campos, en estado de descomposición y putrefacción, causando la acidificación del suelo.

#### 5. Periodo de ecoturismo (1995 al presente)

Desde 1994, el gobierno taiwanés promovió una política de desarrollo regional para reducir las desigualdades entre las áreas rurales y urbanas. Con esta política, los fata'an más jóvenes disuadieron a los agricultores de vender las tierras, y en su lugar promovieron el ecoturismo para mejorar la situación económica.

Desde que Taiwán entró a la sociedad de consumo e impuso el fin de semana de dos días, en el año 2000, la sociedad acusó un incremento en la demanda de viajes domésticos. Los fata'an promocionaron la cultura de la pesca entre los turistas, en particular la experiencia del lakaw. Gracias a dichas actividades de corte turístico, que requieren el crecimiento de la fauna acuática dentro del lakaw, se ha restaurado poco a poco el entorno de hierbas silvestres, mientras que la comida tradicional se publicita en los llamados «restaurantes de cocina tradicional ami». Cuando el turismo tuvo un desarrollo mayor, estos restaurantes se expandieron y agregaron el servicio de B&B,<sup>10</sup> en donde se ofrecía la experiencia del pa-lakaw y su cosmogonía. En los restaurantes de cocina tradicional se intenta reconstruir la cultura alimentaria de los fata'an por medio del impulso del ecoturismo. Sin embargo, si se pregunta si la cocina tradicional ami ha favorecido los derechos de los agricultores, debe responderse que sólo lo ha hecho de forma muy limitada. El uso de hierbas silvestres en los restaurantes brinda, en efecto, cierto apoyo a los agricultores indígenas; sin embargo, la mayoría de los turistas provienen de la sociedad han, quienes no están acostumbrados a las hierbas silvestres comestibles del área, que tienen sabor amargo. Así, la mayoría de los vegetales que se ofrecen en los citados restaurantes siguen siendo aquellos a los que el gusto de los han está acostumbrado, provenientes no de los pantanos de los fata'an, sino del mercado.

Para que los agricultores locales obtuvieran mayor beneficio del turismo, las élites intentaron darles las herramientas para ser intérpretes de las actividades de ecoturismo. Crearon materiales de enseñanza e información de guía para estos intérpretes y para las generaciones más jóvenes. Las élites fata'an continúan esforzándose para preservar la biodiversidad del pantano, recuperar la ecología, restablecer el ecosistema de algas, plantas y luciérnagas, y reducir la acidificación del suelo. Sin embargo, esas actividades de recuperación no pueden prevenir posibles daños futuros. Con el paso del tiempo, el interés del turismo atrajo a muchas agencias de gobierno que ofrecían la construcción de diversas instalaciones en el pantano. Las nuevas construccio-

---

10 Literalmente «cama y desayuno» (N. del T.). Es ya una añeja costumbre del mundo anglosajón que refiere al acceso expedito, cuando se está de viaje, a una cama para pernoctar y lo acogedor de la primera colación la mañana siguiente.

nes ignoran, en su mayoría, la ecología del entorno y, generalmente, provocan daños ecológicos.

## PROBLEMÁTICA

Desde una perspectiva histórica, este texto examina la influencia del colonialismo y el capitalismo en un sistema alimentario tradicional. También intenta responder qué sucede cuando los movimientos alimentarios actuales se resisten a la lógica del consumo globalizante. Enseguida, se analiza la problemática de estas cuestiones a partir de los hallazgos del caso de los fata'an.

### *Cambio del sistema alimentario y la intervención del Estado*

Si se analiza el proceso de cambio del sistema alimentario en el pantano de los fata'an, es evidente que en un periodo de apenas cien años, los indígenas han vivido cambios dramáticos bajo el dominio de los japoneses y de los han. No cabe duda que las fuerzas que generaron estos cambios son, por un lado, el proceso de modernización como parte de la colonización y, por el otro, la implantación del capitalismo como consecuencia de la modernización. Ello causó el rompimiento de los indígenas con su historia y, como resultado, no tuvieron más opción que aceptar la nueva lógica del «progreso». La introducción de nuevas formas para el uso de la tierra ocasionó la discontinuidad en la relación de los humanos con la naturaleza: antes, éstos formaban parte de la cadena alimentaria, no la dominaban. Esto también provocó la discontinuidad del sistema alimentario tradicional y de la estructura social. Por lo demás, el concepto de propiedad privada, característico del capitalismo, abrió una brecha en los valores tradicionales de compartición que formaban parte del sistema etario. Una vez destruidos éstos, muchos indígenas dejaron su tierra de origen y a sus familias para buscar mayores ingresos, lo que a su vez causó mayor alejamiento de su herencia cultural.

### *La resistencia débil: reconstrucción alimentaria para el turismo*

El movimiento posterior a 1995 para revitalizar la comunidad puede considerarse el intento de los fata'an para restaurar las discontinuidades expuestas. Este

movimiento eligió al lakaw como símbolo de la identidad local, no sólo porque fue una invención propia de los fata'an conforme se adaptaban al entorno del pantano, sino también porque su existencia misma simboliza la integridad ecológica del pantano: el lakaw regula el funcionamiento de los ríos, protege la tierra y las relaciones de la cadena alimentaria entre humanos, peces, camarones, hierbas silvestres, caracoles y aves. En esta cadena alimentaria, el humano es concebido como integrante del ambiente.

Los fata'an son enfáticos cuando dicen que «todas las criaturas en el cielo, en la tierra, en el río, son comestibles; pero no abusamos de ellas». Al compararse con la interpretación ecológica de los han, firmemente arraigada en la ciencia occidental, los fata'an subrayan su propia perspectiva indígena de la ecología, que les permite apropiarse del derecho de interpretación cultural. De esa forma, el lakaw se usa para distinguir a los han de los indígenas, como ellos mismos lo explican: «el pantano es donde viven los indígenas, no un distrito ecológico».

Los esfuerzos para reconstruir el sistema alimentario del pantano pueden verse en las acciones multidimensionales de los fata'an, y en su intención de resistir la deslocalización, expandiendo la industria alimentaria de la zona. Paradójicamente, no han desarrollado nuevas estrategias para el futuro de su comunidad, sólo han tomado prestado de la urbe el concepto de ecoturismo para reconstruir la ecología del pantano. Esto revela que, después de todo, los fata'an tienen una fuerte influencia del capitalismo y la modernización. El sistema alimentario local o tradicional es sólo una estrategia de desarrollo, e incluso esa perspectiva es una forma elitista de resistir la homogeneización y la globalización, basada en un enfoque científico. Como señalaba Goodman (2000), la agricultura y los alimentos sostenibles podrían no ser el blanco principal en este tipo de movimientos alimentarios locales.

Aunque la cocina tradicional y el lakaw ayuden a la recuperación de una parte del entorno del pantano y mejoren la relación entre los agricultores y los restaurantes, el beneficio resultante de estas acciones queda en manos de muy poca gente. Para satisfacer las demandas del turismo masivo, la cantidad y calidad de la comida debe ser estable, y no muy fuerte en cuanto a su sabor. Sobra decir que este tipo de sistema de suministro alimentario masivo excluye a los pequeños agricultores locales. El resultado es que la cocina fata'an ha debido expandirse, alterando, de hecho, la definición de *local* más allá del propio terri-

torio, para «preservar la ortodoxia de la comida local tradicional». Por lo tanto, aunque los fata'an hayan tenido un parcial éxito en la reconstrucción del valor del pantano, aún deben luchar por cambiar la difícil situación que enfrentan los agricultores locales.

Aun cuando las élites fata'an y la Asociación de Agricultores intentaran alentar a los agricultores locales a un cambio de profesión —para convertirse, por ejemplo, en intérpretes del ecoturismo—, en un contexto realista sigue siendo una idea alejada de la vida cotidiana de los agricultores; la mayoría de ellos aún mantiene sus cultivos mediante insecticidas, y les resulta muy difícil transitar de la industria primaria agrícola a la industria terciaria del turismo. No tienen las habilidades, los fondos monetarios y, lo más importante, tampoco la mentalidad del negocio del turismo.

Esas dificultades se deben a que la solución propuesta, o su visión, todavía proviene de un marco capitalista. No se han creado opciones para un desarrollo alternativo. Es posible que la colonización haya hecho a los fata'an dependientes del sistema capitalista, y ahora carecen de ideas que vayan más allá de ese sistema: han terminado usando el capitalismo para luchar contra el propio capitalismo. De este modo, la resistencia se ha vuelto débil y fácilmente absorbible por cualquier otro proyecto que el gobierno pudiese poner en marcha en un momento dado.

## CONCLUSIÓN

Recientemente ha habido, en todo el mundo, numerosos movimientos que usan la comida local para resistir la expansión del sistema alimentario de alcance global. El movimiento indígena de revitalización cultural forma parte de éstos, que intentan reconectarse con los sistemas alimentarios tradicionales. El caso de los fata'an del pantano revela cómo los proyectos modernizantes alteraron su sistema alimentario. Como lo mencionaron Kuhnlein y Chan (2000), la desaparición de los sistemas tradicionales alimentarios no sólo significa un cambio de hábitos en ciertas áreas o ciertos grupos, también abre una brecha en el conocimiento etnobotánico de los mismos, así como un cambio del estilo de vida, producto de una larga adaptación a su entorno. El impacto de los sistemas alimentarios masivos entre los fata'an no sólo cambió sus modos de producción, sino que provocó alteraciones al paisaje y la hidrología del pantano

y modificó la forma en que interactuaban con la naturaleza. El resultado es que se abrió una brecha en la relación de aquéllos con su historia, su cultura y con su condición humana.

La reconstrucción de un sistema alimentario es un proyecto de gran importancia, especialmente para una nación que ha experimentado fuertes discontinuidades culturales, producto de la colonización y la modernización. Un proyecto de esa naturaleza, en el caso de los fata'an, debería integrar mayores esfuerzos para que pudiesen redescubrir el valor de la comida de antaño, reconstruir su conocimiento alimentario tradicional, restaurar el estado original de su entorno y recuperar la interpretación de su propia cultura. Más importante aún es la puesta en marcha de un mecanismo de incorporación, que permitiera que los grupos minoritarios y las generaciones más jóvenes practicasen el conocimiento tradicional en su vida diaria. Desde esa perspectiva, este estudio sugiere que las élites de los fata'an deberían prestar mayor atención a los agricultores del pantano. Si éste va a ser protegido, los derechos de esos pequeños agricultores también deben serlo, pues la propiedad de esas tierras está fragmentada entre numerosos y pequeños agricultores. Es necesario apoyarlos para que logren acuerdos justos con los empresarios de los restaurantes y para que aseguren su adecuada subsistencia. Entonces, y sólo entonces, los ingredientes de la cocina local serán realmente producidos localmente, lo que permitiría un desarrollo alternativo para enlazar actividad económica con la sostenibilidad del entorno.

Traducción del inglés: Bárbara Gama  
Revisión de Ricardo Ávila y Bárbara Gama

## REFERENCIAS

- Geertz, Clifford (1963). *Agricultural involution: The process of ecological change in Indonesia*. Londres: University of California Press.
- Goodman, David (2000). «Organic and conventional agriculture: materializing discourse and agro-ecological materialism». *Agriculture and Human Values*, 17: 215-219.
- Hinrichs, Clare (2003). «The practice and politics of food system localization». *Journal of Rural Studies*, 19: 33-45.

- Koc, Mustafa y Kenneth Dahlberg (1999). «The restructuring of food systems: Trends, research, and policy issue». *Agriculture and Human Values*, 16: 109-116.
- Kuhnlein, Harriet (1992). «Change in the use of traditional foods by the Nuxalk native people of British Columbia». *Ecology of Food and Nutrition*, 27: 259-282.
- Kuhnlein, Harriet y Olivier Receveur (1996). «Dietary change and traditional food systems of indigenous peoples». *Annual Review of Nutrition*, 16: 417-442.
- Kuhnlein, Harriet y Laurie Hing Man Chan (2000). «Environment and contaminants in traditional food systems of northern indigenous peoples». *Annual reviews of nutrition*, 20: 595-626.
- Lacy, William (2000). «Empowering communities through public work, science, and local food systems: Revisiting democracy and globalization». *Rural sociology*, 65 (1): 3-26.
- Pelto, Gretel y Pertti Pelto (1983). «Diet and delocalization: dietary changes since 1750». *Journal of Interdisciplinary History*, 14 (2): 507-528.
- Price, Jennifer y Peter Morin (2004). «Colonization history determines alternate community states in a food web of intraguild predators». *Ecology*, 85 (4): 1017-1028.
- Sillitoe, Paul (ed.) (2007). *Local science vs. global science: Approaches to indigenous knowledge in international development*. Oxford: Bergbabn Books.
- Ymaji, Katsuhiko (1990). «Female Activity in the Amis of Taiwan». En Katsuhiko Ymaji (ed.), *Kinship, Gender and the Cosmic World: Ethnographies of Birth Customs in Taiwan, the Philippines and Indonesia*. Taiwan: S. M. C. Publishing Inc, pp. 49-76.

(En chino)

- Cheng, Su-Hua (1999). «A New Way Out of Wasteland: Fata'an People and the Swamp». *Rhythms Monthly*, 14: 18-31.
- Chiu, Chi-Chien (1962). «Fishing». En Yih-Yuan Li *et al.*, *Material culture of the Vata-an Ami: a report on material life of a Taiwan native community*. Taipei: Institute of Ethnology Academia Sinica, pp. 59-83.
- Huang, Jun-Jien (2000). «The Main Direction of Taiwan Cultural Change after War: the Awakening of Individuality and its Problems». *Historical Monthly*, 144: 86-92.
- Huang, Shiun-Wey (2005). *Images of others, regional variations and history among the Amis*. Taipei: Institute of Ethnology Academia Sinica.

- Li, Yih-Yuan (1962). *The People and the Setting*. En Yih-Yuan Li et al., *Material culture of the Vataan Ami: a report on material life of a Taiwan native community*. Taipei: Institute of Ethnology Academia Sinica, pp. 5-14.
- Liu, Pin-Hsiung, C. C. Chiu, L. Shih y C. C. Chen (1965). *Social structure of the Siu-Ku-Luan Ami*. Taipei: Institute of Ethnology Academia Sinica.
- Mao, Yu-Gang (1999). «Agricultural Development of Taiwan and its Characteristics». *Research of Modernization*, 17: 62-72.
- Sigetoo, Kawano (1969). *Economical Theory of Rice in Taiwan during the Governance of Japan*. Taipei: Taiwan Bank.
- Tsai, Lung-Bao (2004). *Pushing the Giant Wheel of Time—the Public Railroad of Taiwan in the Middle Age of Japan's Governance (1910-1936)*. Taipei: Taiwan Study Room.
- Wu, Tien-Tai y Zueer Chen (2003). «The interaction between human and nature for the matrilineal Amis in Taiwan». *Aboriginal Education Quarterly*, 30: 21-36.
- Ye, Cheng-Hue (1995). *The History of Taiwan Development*. Taipei: Tai-Yan Publishing Inc.
- Yuan, Chang-Jui (1962). «Agriculture». En Yih-Yuan Li et al., *Material culture of the Vataan Ami: a report on material life of a Taiwan native community*. Taipei: Institute of Ethnology Academia Sinica, pp. 15-43.

(En japonés)

- Promoter of Food and Education in Cabinet Office (2008). *The Example of Promotion for Vitalization of Local flavored food and Education*. Disponible en: <[http://www8.cao.go.jp/syokuiku/work/susume/index\\_pdf.html](http://www8.cao.go.jp/syokuiku/work/susume/index_pdf.html)>. Última consulta: 26 de febrero de 2009.
- Taiwan General Police Office (1989). *The Indigenous Administration Note in the Period of Japan's Governance*. Tokio: Seisisya.

# *Fast food*, globalización y biodiversidad

Carmen Rial

Las grandes cadenas de restaurantes de comida rápida que se generalizaron a partir de los años sesenta constituyen hoy una de las grandes amenazas a la biodiversidad planetaria. Orientados particularmente a la venta de hamburguesas —McDonald's, Burger King, Quick y otros—, los menús de esos restaurantes han favorecido a un limitado número de especies vegetales y de razas animales, imponiendo así un estándar de productos en diferentes países del mundo. ¿Constituye la oferta apremiante de estos restaurantes invasores, que tanto atraen a los jóvenes, la imposición de una homogeneización alimentaria? ¿Podrá el cambio de valores que opera entre los jóvenes, y que favorece políticas de desarrollo sustentable, influir en la mengua de los restaurantes de comida rápida? A partir de una investigación etnográfica realizada en Francia y en Brasil, en las páginas que siguen se muestra cómo las cadenas de *fast food* eligen sus productos; y se expone, en contraste, la reacción de numerosos consumidores contra la homogeneización alimentaria, la cual ha sido expresada a través de diferentes movimientos sociales.

## LA ALIMENTACIÓN PRIMITIVA

Ciertos autores, influidos por la bioantropología, identifican al pisolabis —o refrigerio— con la alimentación nómada (*vagabond feeding*), un tipo de comportamiento que la etología identificó entre los babuinos en estado natural (Fischler, 1979: 205). Igual que en la alimentación nómada, alimentarse de *snacks*<sup>1</sup> significa, para los humanos, comer «de manera solitaria, a intervalos

---

1 En México el término *snack* que utiliza la autora en español es equivalente al *antojo* (N. del E.).

irregulares, tal vez con mayor frecuencia, en pequeñas cantidades, y sujeto al azar de sus recorridos» (Fischler, 1979: 205). El dicho nómada se ve favorecido por la creación de espacios propicios a la oferta de antojitos: supermercados, quioscos públicos, restaurantes de comida rápida, distribuidores de bocadillos. En relación con la comida, la alimentación nómada se considera incluso más arcaica que el comensalismo, el cual consiste en la alimentación en grupo, obedeciendo a un orden determinado, donde los más fuertes tienen derecho a las mejores porciones. De hecho, es comprobable una tendencia dominante de la modernidad alimentaria, la cual despierta este comportamiento de vagabundeo, que se ejemplifica por la toma de bocadillos en los supermercados, por el mordisqueo alimentario constante y por el incremento del número de ingestas durante el día. El vagabundeo forma parte de ciertos comportamientos que pueden ser asociados con los de los clientes de restaurantes de comida rápida, sobre todo si se trata de turistas.

Apreciados como primitivos, en el sentido de que se relacionan con un comportamiento propio de los primates, el bocadillo, el tentempié o el refrigerio lo serían también porque se acercan a un materialismo que puede interpretarse como la primacía del cuerpo sobre la del espíritu. Comer así significa recurrir a más ingestas de alimentos, y la irregularidad que ello implica ha sido condenada a través de las épocas. Ya en la Edad Media, un proverbio expresaba bien tal desaprobación: «Comer una vez al día es vida de ángel, comer dos veces al día es vida humana, y tres o cuatro o varias, es vida de bestia y no de criatura humana» (Contamine, 1982). Desde esta perspectiva, la imagen del *fast fooding* típico correspondería, más o menos, a la de un anuncio que Freetime<sup>2</sup> divulgó en el cine y en la televisión franceses a finales de la década de 1980: un hombre monstruoso, con facha de idiota, que ingurgita solitariamente, frente a uno que come hamburguesas de pie, a grandes tarascadas; una imagen que nos recuerda la figura de Pantagruel.<sup>3</sup>

Tan contradictorio como esto pueda parecer —ya que se trata de un alimento que generalmente se ingiere en pequeñas cantidades—, el snack se

2 Paradójicamente, nombre y marca de una cadena de restaurantes de comida rápida que existió en Francia durante aquellos años (N. del E.).

3 Héroe tradicional del siglo XV, que inspiró a Rabelais, quien desde su infancia «bebía la leche de cuatro mil seiscientas vacas» (1973: 228).

percibe como una forma de alimentarse en la que no se degusta, sino que se traga. Sirve para satisfacer un hambre inmediata que colma un hueco. El alimento es devorado —anulado— con el fin de hartar un estómago incapaz de soportar las limitaciones temporales de una comida estructurada y ordenada.

En las culturas occidentales modernas, el acto de comer que se realiza para ultimar simplemente una función nutritiva es representado como una ocupación casi vil del cuerpo: en la medida en que el alimento llega rápido al vientre, más se halla liado con los simbolismos confusos a él vinculados. Si el snack es objeto de cierto desprecio es porque, con toda evidencia, dispensa del ritual que rodea al acto culinario y al de comer o, por lo menos, los simplifica. Por tanto, el snack se semejaría con los instintos más primarios, mientras que la comida se situaría en las esferas de la racionalidad y de la inteligencia.

#### EL COMER INFANTIL

El acto de comer sin un ritual, que responde a un hambre incontrolable, se asemeja al de los niños. Especialista en las fronteras de lo social y su transgresión, Mary Douglas cita a la novelista norteamericana Toni Morrison, quien describía como infantiles los casos alimentarios de sus personajes: tres mujeres de una comunidad negra que se alimentaban de pisco-labis.<sup>4</sup> En acuerdo con Morrison, para Douglas la comida que se mantiene sin estructura se encuentra privada de significado. Así, el snack que está en tal condición, y de cara a la estructura acostumbrada de la comida, es percibido como la degradación de un modelo, como la desorganización de un constructo cultural.

También en Inglaterra, Mennell relaciona el refrigerio con un acto infantil: el del ensayo y de la monotonía. Sus adeptos son mostrados como víctimas de una enfermedad bien conocida por los ingleses, el «síndrome de la alimentación de guardería de niños» (1985: 422), como lo llaman quienes estudiaron la indiferencia manifestada por una parte de los ingleses en relación con la buena cocina. Por *alimentación de guardería de niños* se entiende no sólo

4 «For she and her daughter are like children. Whatever they have a taste for. No meal was ever planned, or balanced, or served. Nor was any gathering at the table [...] They ate what they have, or came across, or had a craving for» (Morrison 2004: 29). «Comen como niños: su alimento no contiene simbolismo alguno, más allá de poder satisfacer simples caprichos espontáneos» (Douglas, 1984: 15).

—y en la época victoriana— la de los niños de pecho, sino también la de los chicos y chicas de la alta sociedad, que a menudo vivían hasta la adolescencia bajo la vigilancia estrecha y en el regazo de criadas e institutrices. La sencillez era la principal característica de ese régimen, el cual tiene mucho de común con los restaurantes de comida rápida que, no obstante, excluyeron ese otro aspecto del comer infantil: el hecho de imponer a los niños lo que se juzgaba bueno para ellos, ya sea que lo apreciaran o no.

El refrigerio surge entonces como una forma idiomática, al margen del lenguaje social establecido: un tipo de balbuceo de bebé o jerga de adolescente, cuya estructura —o la ausencia de— no estaría sometida a las reglas sociales legítimas; y esto sin hablar de la forma en la que se consume: con los dedos, a la manera de los niños o de la gente que no conoce la urbanidad (Elias, 1991).

Esta relación entre el restaurante de comida rápida y los niños ha sido advertida de manera astuta y provechosa por parte de las empresas. En efecto, varias cadenas de fast food han elegido a los niños como el público preferencial para sus reservados de las salas de juegos, acondicionando a su gusto el espacio pertinente de los restaurantes e instaurando promociones —fiestas de aniversario, de Navidad, etcétera— y una rotación permanente de elementos alusivos a temas infantiles. Es por estas razones, sin duda, que el refrigerio o colación no están considerados como una verdadera comida. Con todo, sería demasiado simplista vincular los restaurantes de comida rápida con los refrigerios, y en caso de hacerlo, convertirlos en el universo exclusivo de las ingestas alimentarias no estructuradas.

Dicho lo anterior, ¿es posible comer de otro modo en un restaurante de fast food? Examinemos las opciones de platillos. De hecho, las cadenas de fast food sugieren recetas que se acercan a la comida formal y, en algunos países —como Francia—, los menús sugeridos —la combinación de un plato central, un acompañamiento, una bebida y a veces un postre— son bastante aceptados. Por otra parte, amén del país en donde se ubique el restaurante de comida rápida, el horario también parece determinar el tipo de ingesta alimentaria: entre mediodía y las 14 horas, y entre las 19 y 20 horas, los menús parecen más estructurados y se dirigen a quienes comen fuera del hogar o a quienes, habiendo es cogido un restaurante de comida rápida, desean —a pesar de ello— consumir una entrada, un plato fuerte —ya sea una hamburguesa o un emparedado—, una bebida y un postre.

Sin desdeñar la oposición entre refrigerio y comida, Flandrin (2004) propone que se considere comida a toda ingesta alimentaria que tenga un nombre, es decir, que se asuma como comida por el grupo social en cuestión. Este punto de vista toma en consideración el dinamismo de las modificaciones históricas, y parece más adecuado para mejor interpretar los tipos de platillos consumidos en los restaurantes de comida rápida.

#### LA HOMOGENEIZACIÓN DE LA MATERIA PRIMA

Los restaurantes de comida rápida a menudo son señalados como el ejemplo más consumado de la homogeneización del alimento moderno, y como una gran amenaza a la biodiversidad alimentaria y cultural. Pero a decir verdad, los procesos de estandarización alimentaria ya habían sido identificados desde hace tiempo, y los establecimientos mencionados sólo los aceleraron. Para conservar un carácter, una identidad en los alimentos que componen los menús de los restaurantes de fast food, sus empresarios no encontraron mejor alternativa que la de homogeneizar, primero, la calidad de la materia prima, y luego la producción de sus proveedores, tanto en la apariencia exterior de los productos como en su gusto. Ello resultó en una basta uniformización de los cultivos y de los procesos ganaderos, a tal punto que las preferencias han sido reducidas a ciertas especies vegetales y animales en detrimento de otras. Así, por ejemplo, entre los centenares de variedades existentes de papa en los Estados Unidos y en Europa, McDonald's emplea sólo dos: la russet Burbank y la marijke. Después de repetidas investigaciones, en McDonald's se llegó a la conclusión de que las papas fritas ideales —es decir, las que se muestran crocantes y doradas después de la cocción— son las que presentan las tasas más elevadas de materia seca. Así, la empresa determinó que las papas que tenían un mínimo del 21 % de materia seca eran las únicas aceptables. Los agricultores involucrados en esa agroindustria no tuvieron mejor alternativa que la de abandonar los cultivos que no respondían al parámetro impuesto. Como McDonald's es el primer comprador de papas en el mundo —así como de pescado y de pollo— (Spitzer, 1986: 39),<sup>5</sup> es fácil imaginar las consecuencias que tal decisión está provocando en la biodiversidad.

5 Cuando se fundó la empresa McDonald Systems Inc., las papas que consumía representaban el 5 % de toda la producción americana. En la década de 1980 representaban casi el 25 %.

Después de haber restringido las variedades de papa a aquellas que habían obtenido los mejores resultados en laboratorio —exámenes que, por otra parte, tenían en cuenta sobre todo la apariencia—, diversas empresas distribuyeron las «selectas» variedades de ese tubérculo por todo el planeta. Ante la intransigente negativa de los productores ingleses para proveer la papa russet —lo cual era comprensible, puesto que la variedad todavía no existía en Europa—, McDonald's no vaciló en establecer un puente aéreo entre esa isla y Canadá, lo que elevó el coste de la producción en el orden de 35 %, pero garantizó la estandarización de sus papas fritas (Love, 1987: 528).

La triste experiencia a la que fueron sometidas las sucursales inglesas de esa empresa de comida rápida hizo que ésta alentara a los productores americanos a establecerse en el extranjero (Love, 1987: 528); y como recurso extremo, McDonald's no vaciló en producir por sí misma la materia prima que necesitaba. Tal sucedió en Inglaterra, donde, impotente para modificar la calidad del pan de sus proveedores, se lanzó a la producción de pan asociándose con un inglés. A tono con lo anterior, McDonald's incitó al cultivo de la russet Burbank en el Viejo Continente, variedad de papa que fue cultivada con éxito en España, Polonia y Holanda. Lo mismo sucedió en Brasil, en los estados de Paraná, Santa Catarina y Minas Gerais, a donde fueron importadas semillas con este fin.

Los obstáculos no pararon ahí. McDonald's se enfrentaría al mismo problema con la carne de vaca. La mayoría del ganado europeo se alimenta con pienso, cuando en Estados Unidos la empresa recurre a una mezcla de carnes que proviene de dos tipos de bovinos: los alimentados con pastos naturales y los alimentados en establos, con cereales. Difícil fue también homogeneizar la calidad de la carne en Brasil, dada la diversidad de proveedores que impone la gran demanda de carne. La elección en este caso fue comprarla en el área de Amazonia, con las nefastas consecuencias que se conocen debido a la deforestación (Maffei, 1992: 6-3).

Los países comunistas tampoco escaparon a esta lógica estandarizante de escala global. Teniendo en el horizonte su entrada a la China popular y con el fin de mejorar sus relaciones con el gobierno de ese país, McDonald's eligió las manzanas chinas para confeccionar las tartas en las que sustentan su poderoso mercado en Japón. Dentro de las murallas chinas, la cadena desplegó instalaciones centralizadas que aseguraban la distribución de las manzanas en

todo el Pacífico (Love, 1987: 536). Durante su establecimiento en la ex-Unión Soviética y hasta antes de abrir su primer restaurante, McDonald's contrató ingenieros agrónomos para asegurarse de que la producción de papas y de carne de vaca correspondiese con sus estándares (Anónimo, 1989: 46). Aquellos expertos desaprobaron la calidad del ganado soviético, por lo que McDonald's resolvió practicar la inseminación artificial con la semilla que provenía de genitores de América del Norte. Signo de los tiempos, el matrimonio forzado entre toros americanos y vacas soviéticas forzó a los rusos mismos a integrarse a la homogeneización planetaria.

Al mismo tiempo, y en tendencia contraria a las necesidades de expansión de cualquier restaurante, la empresa norteamericana disminuyó el número de sus proveedores. Hacia la mitad de la década de los años ochenta, McDonald's ya había reducido el conjunto de sus proveedores americanos de carne a sólo cinco, y de sus productores de papas a casi uno solo: la todopoderosa compañía Jack Simplot (Love, 1987: 393). El socio electo, establecido en Alemania, logró una ayuda por parte de McDonald's para la construcción de un gran centro de almacenamiento de papas en Europa (Love, 1987: 529).

La búsqueda a ultranza de homogeneidad en sus productos condujo a situaciones absurdas, como la de llevar queso cheddar americano a Francia —el país del queso por excelencia— o introducir pescado extranjero a Brasil, cuyo litoral rebosa de numerosas especies. Podría alargarse la lista de estas decisiones singulares. Sin embargo, baste agregar sinsentidos como la de llevar salsas francesas desde Alemania para venderse en Francia, que fue el caso de la salsa al Roquefort y la salsa a las hierbas finas.

Esta homogeneización tiene sus límites. Si se mira a fondo, puede comprobarse que, pese a todo, persisten grandes disparidades que obligan a valorar las condiciones locales y que impelen a la adaptación. Con la estandarización y reglamentación de los procesos de producción de las materias primas hasta en sus más mínimos detalles, es lógico que el resultado sea un gusto estandarizado. Pero la voluntad de una homogeneidad absoluta en el gusto de los platillos no resiste la confrontación con las prácticas y las sensibilidades locales.

Los brasileños dan prueba de una inclinación por la sal mucho más acentuada que la de los franceses, y también prefieren los pasteles más azucarados. En Brasil, las comidas que se venden en los establecimientos de fast food son consideradas poco saladas o poco azucaradas: se les percibe con «sabor a

papel», expresión que puede traducirse en *soso*. Si en los restaurantes de comida rápida tales resquicios de aliño son posibles, es porque ciertas fases de la preparación de dichas comidas quedaron parcialmente automatizadas —es el caso de las salsas que el cliente añade a su hamburguesa o ensalada — o no lo fueron en absoluto, como sucede con la operación destinada a ablandar la carne o a salarla.

Es altamente probable que procesos de estandarización aludidos estén amenazando la biodiversidad planetaria en ciertas áreas; pero es un hecho en la homogeneización del gusto. Con todo, este último fenómeno ha sido objeto de críticas y, en ocasiones, de movilizaciones sociales.

#### MOVIMIENTOS POPULARES, DISCURSO NACIONALISTA Y PROPAGACIÓN MUNDIAL

En ocasiones, las críticas asumen formas más precisas y estructuradas. Fue el caso de las exigidas por los movimientos que denunciaron la expansión por todo el mundo de las cadenas de fast food. Dichos movimientos se propagaron en diferentes países a partir de la década de 1980, casi al mismo tiempo que aquéllas. A continuación un botón de muestra:

Una manifestación se efectuará en el centro de São Paulo para marcar el principio de la guerra entre la carne asada en parrilla, el arroz y el frijol brasileños, por un lado, y por el otro, la hamburguesa multinacional. Según el líder del movimiento, presidente del Sindicato de los Propietarios de Restaurantes, se trata de una «protesta contra la creciente masificación de la hamburguesa, que va a acabar por modificar las costumbres alimentarias que forman parte de nuestra cultura» (*O Estado de São Paulo*, 6 de mayo de 1986).

En Brasil, además de las protestas culturales, los manifestantes evocaron el peligro económico representado por la proliferación de los restaurantes de comida rápida, que, según se argumentó, ponía en peligro la supervivencia de los 400 000 empresarios del sector de la alimentación y las bebidas. Aquellos opositores contrastaban a la hamburguesa multinacional con los platillos y bebidas habitualmente considerados nacionales: la carne asada en parrilla, las brochetas, el arroz con frijoles negros y el guaraná.<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> Bebida tradicional elaborada a partir de las semillas de una planta amazónica (*Paullinia*

La llamada manifestación «brochetas contra hamburguesas», tan nacionalista en su eslogan como en sus propuestas, fue sólo una copia simplificada de la que unas semanas antes hicieran los italianos, la cual resultaría ampliamente comentada por los medios de comunicación. De hecho, esta última —en la que participaron centenas de personas, se efectuó en Roma y fue conocida como el movimiento de los *paninaris*— inauguró la larga serie de protestas que se alzarían contra los restaurantes de comida rápida en todos los rincones del mundo. Fueron los líderes *paninaris* quienes establecieron la estrategia de hacer propaganda en favor de los platillos nacionales: distribuyeron pasta entre sus adeptos, un alimento que se percibe a escala internacional como típicamente italiano. Esa demostración italiana sería el punto de partida de los movimientos que se asumen como culturales, pues tomaron partido por los platillos nacionales. Nacionalista en su ideología, ese movimiento italiano se ramificaría, no obstante, hacia otros países, donde se le asignaría su alcance planetario, y más tarde tomaría la forma de un movimiento mundial: la «comida lenta» (*slow food*).

En ocasiones, las protestas no concernieron directamente al alimento, sino al entorno, al modo de obtener la materia prima con la que se prepara, sus empaques, etcétera. Ciertos folletos publicitarios de McDonald's, en los cuales la empresa respondió a los cargos en su contra, mostraban claramente la naturaleza de las acusaciones que circulaban en su contra. Tomemos tres ejemplos de McFact Card, volantes distribuidos por McDonald's Inglaterra, donde destacaba la leyenda «impresos sobre papel reciclado». El folleto número 3 trata de disipar las preocupaciones que concernían a la calidad de la carne, recurriendo a expresiones como «todos los alimentos son objeto de un total de 36 revisiones de control de calidad diferentes, realizados por grupos de técnicos calificados»; o bien «todo el suplemento de carne viene de proveedores europeos certificados por la Comunidad Económica Europea». En otro folleto informativo, el McFact 2, la empresa se defendía de acusaciones relativas a la destrucción de la capa de ozono, debido a la utilización de sustancias dañinas en los envoltorios y empaques.<sup>7</sup> Sin embargo, cabe destacar que en este caso la acusación no sólo

---

*cupana*) rica en cafeína. Debe subrayarse que, excepción hecha del guaraná, se consideran brasileños todos los platillos que no corresponden plenamente con su origen ancestral.

7 Se destacaba el uso de clorofluorocarbono, aerosol utilizado para hacer funcionar los frigoríficos y otros enseres de cocina.

involucraba a McDonald's de Inglaterra. De hecho, nada se dijo sobre los empaques utilizados en otros países.

Por otra parte, puede resultar interesante observar que el folleto 1, acerca de los bosques, fue divulgado en Inglaterra y en los Estados Unidos, pero no en los países de América del Sur y América Central, a priori los más afectados por la acusación de deforestación. Esta actitud parece vincularse con el hecho de que la conciencia ecológica está menos desarrollada en esas regiones que en los países del norte, y también al hecho de que las representaciones sociales que se relacionan con los restaurantes de comida rápida resultan más bien positivas en esos países periféricos. Así que, «explicación no pedida, acusación manifiesta».

A contrapelo de lo dicho, cabe la siguiente pregunta: ¿hubo acaso, también, movimientos pro fast food en el mundo? La respuesta inmediata sería no. Pero si se estudian los acontecimientos ocurridos en Europa del Este a la víspera de la caída del muro de Berlín, se debe reconocer el interés —aunque hubiese sido sólo simbólico— que motivaban entre la población los restaurantes de comida rápida instalados en los países comunistas. ¿Cómo entender las largas filas que se formaban delante del McDonald's de la Plaza Pushkin, en Moscú, si no como un movimiento social pro fast food? De qué otra manera interpretar la opinión del soldado ruso, un mes después de la apertura a los influjos occidentales: «los adoramos, deberían abrir más establecimientos». ¿Una simple envidia de consumir bienes materiales nuevos puede empujar a toda una población a hacer cola durante horas y horas para pagar por una hamburguesa un precio equivalente al 1% del salario mínimo? ¿Sería posible ver en esas largas filas una suerte de anti-mayo del 68, cuando los estudiantes moscovitas y sus padres salieron a las calles para protestar por lo que en su imaginario se erigía como el «templo del consumismo al puro estilo occidental»?

Los restaurantes de comida rápida, se sabe, suscitan imágenes harto contradictorias. Son vistos como lugares donde se produce y se consume un alimento futurista, antinacional y antiecológico; platillos cuyo origen no se controla y que, en efecto, engendran temores conscientes o inconscientes. Asimismo, son vistos como símbolos de una sociedad ideal, más democrática y consumista. Ante tales disparidades, parece difícil hablar de un imaginario fast fooding global.

Los restaurantes de comida rápida son ejemplos, sin duda, de esos «lugares» contemporáneos señalados por Augé (1992), espacios donde uno se

detiene sólo momentáneamente, privados de toda memoria colectiva, llegados para insertarse en el seno de otra cultura, de otras regiones del mundo, como entidades espaciales —suerte de ovis— que habrían aterrizado prefabricadas.

La tendencia globalizante permite suponer que la propuesta nuclear del discurso publicitario contemporáneo consiste en habilitar, a largo plazo, un imaginario gastronómico global entre culturas diferentes que terminarían por consumir productos idénticos. Pero tal imaginario podría ser más eficaz si es capaz de adaptarse a los diversos contextos culturales, tomando en cuenta sus sutiles diferencias. Hoy, los productos alimentarios y los signos que propagan las empresas pertinentes son los mismos casi en todas partes. No es errado decir que en tiempos de la modernidad, el aumento de intercambios de signos termina por homogeneizarlos. Con todo, no hay que obviar lo relativo de toda estandarización cultural, porque la hamburguesa —indiscutiblemente difundida en todo el planeta— no podrá escapar, *per se*, a los procesos de recomposición, de reinterpretación, propios de cada sociedad. Pero eso es harina de otro costal.

Traducción del francés: Sergio Xavier Gama  
Revisión de Ricardo Ávila y Bárbara Gama

## REFERENCIAS

- Anónimo (1989). *Neo Magazine*, 198.
- Augé, Marc (1992). *Non-lieux*. París: Seuil.
- Contamine, Philippe (1982). *La vie quotidienne pendant la guerre de cent ans. France et Angleterre (XIVe siècle)*. París: Librairie Hachette.
- Douglas, Mary (1984). «Standard Social Uses of Food: Introduction». En Mary Douglas (ed.), *Food in The Social Order*. Nueva York: Russel Sage Foundation.
- Elias, Norbert (1991). *La Civilisation des moeurs*. París: Calmann-Lévy.
- Fischler, Claude (1979). «Gastro-nomie et gastro-anomie, sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne». *Communications*, 31, pp. 189-210.
- Flandrin, Jean-Louis y Masimo Montanari (2004). *Historia de la alimentación*. Asturias: Trea.
- Love, John F. (1987). *A verdadeira historia do sucesso*. São Paulo: Brasiliense.
- (1989). *Sous les arches de McDonald's*. París: Lafon M.

- Maffei, Marilda (1992, enero). «Cresce consumo de frango no McDonald's». *Folha de Sao Paulo*, 14.
- Mennell, Stephen (1985). *Français et Anglais à Table: du Moyen Age à nos Jours*. Paris: Flammarion.
- Morrison, Toni (2004). *Song of Solomon*. Nueva York: Vintage Book.
- Rabelais, François (1973). *Oeuvres complètes*. Paris: Éditions du Seuil.
- Spitzer, Gérard (1986, enero). «Habitudes alimentaires, du rêve à la réalité». *Néo-Restaurantion*, 158.

## La denominación de origen de la sidra Cornouaille. ¿Una herramienta para proteger la biodiversidad local?

*Yolanda Vera Castillo<sup>1</sup>*

La conservación de la biodiversidad es, tal vez, uno de los temas más importantes de nuestro tiempo. En 1992, en Río de Janeiro, en el marco de la Conferencia sobre Medio Ambiente y Desarrollo de la Organización de las Naciones Unidas (UNCED, por sus siglas en inglés), se firmó la Convención de Diversidad Biológica (CBD, por sus siglas en inglés), el primer acuerdo a escala mundial que abordaba temas como la conservación y el respeto a la diversidad biótica. Ese documento expresa la relevancia de este complejo problema para la comunidad internacional.

La diversidad biológica comprende la variedad de todo tipo de vida, incluidas las diferencias genéticas de cada especie y la diversidad de ecosistemas. La biodiversidad provee un gran número de productos y servicios que cubren las necesidades de los seres vivos, en particular los miembros de la especie *sapiens*. En el CBD se subraya la necesidad de una justa y equitativa distribución de los beneficios que se obtienen de los recursos de la biota.

Por otra parte, durante las últimas décadas ha surgido el debate sobre la necesidad de proteger los saberes tradicionales, bajo derechos de propiedad intelectual. El debate se ha mantenido y sigue captando la atención de investigadores y legisladores. En fechas recientes, muchas de las creaciones basadas en tradiciones diversas y tecnologías afines han adquirido un nuevo brío cultural

---

<sup>1</sup> Una versión preliminar de este trabajo fue presentada como ponencia, conjuntamente con Guy Durand, en el 26º Congreso Internacional de la ICAF (International Commission for the Anthropology of Food), «Contribution à la diversité de l'alimentation humaine».

y económico, que aumenta el valor comercial y científico de los recursos genéticos y de los saberes tradicionales vinculados a ellos.

Este impulso también ha concernido a numerosos países en vías de desarrollo —así nombrados—, donde ha tenido lugar la concepción y puesta en marcha de legislaciones que resguardan el derecho a los recursos genéticos, con especial atención en la comida y la agricultura, y que contienen especificaciones que establecen condiciones aceptables para la explotación de dichos recursos. En esos lugares, cada vez cobra mayor importancia la protección de plantas nativas domesticadas y de tradiciones recreadas, por lo que paulatinamente son mejor protegidas, incluso por medio de denominaciones de origen.

La denominación de origen sirve para designar un producto que procede de un sitio particular, y su calidad —su naturaleza— se debe a su ubicación geográfica, así como a la intervención del hombre en su elaboración. Existen cuatro justificaciones que se toman en consideración para otorgar una denominación de origen: las regulaciones en los intercambios, los derechos de propiedad industrial y la protección de los consumidores; la oferta que exista en el mercado agrícola; los desarrollos territoriales en ámbitos locales, regionales y rurales; y la conservación de recursos naturales y patrimoniales (Sylvander *et al.*, 2005).

Para efectos de la norma 2081/92 de la Comunidad Económica Europea (CEE), la denominación de origen es el nombre de una región, un lugar específico —o en casos excepcionales un país—, que se usa para describir un producto agrícola o comestible originario de dicha región, lugar específico o país. La producción, procesamiento y preparación de un producto debe ocurrir en un área geográfica definida, por lo que su calidad y características se considerarán, básica y exclusivamente, resultado de ese entorno geográfico particular, y de los elementos naturales y humanos que le son inherentes.

El mismo documento describe que la indicación geográfica es el nombre de una región, lugar específico, etcétera, y que posee una calidad, reputación u otras características específicas atribuibles a su origen geográfico y a la producción, procesamiento y preparación que ocurren en el área geográfica definida. Ciertas denominaciones geográficas serán tratadas como denominación de origen, cuando la materia prima de los productos en cuestión provenga de un área geográfica mayor o distinta del área donde son procesados los productos en cuestión, a condición de que el área de producción de la materia prima

sea limitada, o que exista una condición especial para su producción, además de que se asignen inspecciones que aseguren la observancia de dichas condiciones.

Aunque algunos países, en particular los que se encuentran en vías de desarrollo, no hayan adoptado legislaciones nacionales específicas, deben reconocer las denominaciones de origen de otros Estados miembros del Arreglo de Lisboa, y asegurarse de que en su territorio no se falsifiquen las denominaciones de origen ni se comercialice con ellas. Esto ha causado que en esos países se establezcan mecanismos de control con medios y experiencia suficientes, así como un organismo de represión de fraudes, entre otros, lo que les genera gastos considerables sin ventaja o beneficio alguno (Escudero, 2001).

Después de la creación del Mercado Europeo Único, el 1 de enero de 1993, fue urgente establecer una normatividad comunitaria para los productos típicos. El objetivo de la norma 2082/92 de la CEE es hacer evidentes las características de los productos en cuestión, para ofrecer garantías al consumidor que lo protejan de imitación de productos u otras prácticas ilegales. Para obtener la denominación de origen protegida (DOP), los productores deben crear un gremio que defienda el producto, y éste debe responder a ciertas condiciones, como ser originario de un área delimitada de producción, ser el resultado de un entorno concreto de producción, gozar de una notoriedad evidente y seguir los procedimientos de obtención de la DOP.

Existe una tendencia creciente por parte de los consumidores a preferir productos cuya manufactura respete el medio ambiente, y que provenga de un *terroir*;<sup>2</sup> término francés que puede definirse como un agroecosistema que otorga al producto su originalidad y carácter propio, y por medio de cual se reconoce el elemento humano involucrado en la elaboración del mismo (Lagrange, 1999). El *terroir* también se define como una noción de dimensiones culturales que integra las características geográficas de una región definida y que incorpora tradiciones, una historia común y una identidad colectiva que de alguna manera está involucrada en los productos pertinentes (Bérard y Marchenay, 1995). La compra de un producto con una indicación reconocida garantiza al consumidor la seguridad de cierto valor de calidad (Valceschini y Nicolas, 1995). También es cierto que los consumidores han perdido la confianza en la calidad de los productos comestibles no tradicionales, que llega a ser heterogé-

---

2 El equivalente en castellano de ese término sería *terruño* (N. del T.).

nea, puesto que atiende a exigencias o demandas diferentes (Mormont y Van Huylenbroeck, 2001).

Uno de los objetivos principales de la norma 2081/92 de la CEE es la protección del origen del producto como una forma de promover el desarrollo rural. Las implicaciones socioeconómicas de tal protección son evidentes, empezando por la protección de las indicaciones geográficas mismas. La valoración de productos locales no se puede lograr de otro modo, más que con una calidad que difiera de la del resto de los productos comunes.

En este estudio se analiza el instrumento de calidad llamado DOP para el caso de la sidra francesa de Cornouaille, en la región de Bretaña, en Francia. A partir del estudio de la producción de esa sidra, se ilustra cómo este instrumento interviene en la protección de la biodiversidad y la conservación de saberes tradicionales. Después se identifica el impacto del instrumento en el desarrollo rural, y por último, se identifican las limitaciones de éste.

#### CONTEXTO DEL ESTUDIO

En lo que se refiere al principio de territorialidad, la protección de una indicación de calidad está regulada por el derecho del país que la solicita. Aquí la dificultad reside en que un país reconozca y proteja la indicación de calidad de otro, aunque ambos tengan normatividades distintas.

El desarrollo de las empresas de calidad es una de las prioridades de toda política agrícola consistente. Parte de dicha política es proteger las indicaciones de calidad, pero también a sus productores y a todas las empresas incluidas por medio de la exclusividad que otorga la denominación de origen. Esto se traduce en beneficios económicos y sociales.

Desde 2007, la ley de orientación agrícola adoptada el 5 de enero de 2006, en Francia, rescata tres formas de evaluar las indicaciones que identifican la calidad y el origen de productos agrícolas y comestibles: etiqueta roja, de calidad superior; la denominación de origen, la indicación geográfica protegida y la garantía de especialidad tradicional, sustentada en la calidad del origen o de la tradición; y la mención de agricultura biológica, sustentada en la amigabilidad con el ambiente. La negociación de estas indicaciones fue encomendada al nuevo Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO, por sus siglas en inglés).

En concordancia con lo anterior, el objetivo de la norma 2081/92 es triple: responde a las tendencias del consumidor que privilegia la calidad y busca nuevos productos alimentarios con un origen geográfico definido por los *cahier des charges* —protocolos de procedimientos—, controlados por un organismo que otorga las certificaciones; mejora las ganancias de la explotación agrícola en las áreas más remotas o con mayores dificultades; y asegura un marco legal comunitario, contra todo tipo de falsificación, para proteger las indicaciones geográficas de productos comestibles agrícolas.

El uso de las indicaciones geográficas a escala nacional por parte de organismos internacionales<sup>3</sup> ocurre en favor de la protección de conocimientos tradicionales y contra la apropiación ilícita. Sólo pueden ser objeto de protección internacional las indicaciones geográficas que son reconocidas y protegidas en su país de origen (WIPO, 2004).

De todo lo anterior surgen algunas interrogantes: ¿los instrumentos como la DOP favorecen la conservación y protección de los recursos fitogenéticos y los saberes tradicionales? ¿Pueden estos instrumentos representar una contribución económica? ¿Pueden contribuir al desarrollo rural de países que tienen gran diversidad vegetativa y de saberes tradicionales?

*DOP: una herramienta para la protección de los saberes tradicionales*

La demanda de los consumidores está dirigida hacia productos de calidad diferenciada que se relacionen con saberes tradicionales y con su territorio de origen (Van Huylenbroeck y Durand, 2003). Para responder a esta demanda, los productores de sidra Cornouaille con DOP han pugnado por lograr una mejor calidad y características específicas. La mayoría de estos productores considera que el hecho de tener un producto con DOP significa que también participan en la defensa de su territorio, con lo cual marcan una diferencia.

Esta estrategia de valoración está vinculada a un territorio y a un saber tradicional que resulta primordial preservar, y que requiere una contribución

---

3 World Trade Organization (WTO) (Organización Mundial para el Comercio); World Intellectual Protection Organization (WIPO) (Organización Mundial para la Propiedad Intelectual); Convention sur la Diversité Biologique (CDB) (Convención por la Diversidad Biológica) (N. del T.).

colectiva. Todo aquel que se involucre debe comprometerse a respetar las estrictas regulaciones de producción que se registren en el manual de procedimientos. Pero no sólo los productores están implicados en la búsqueda de calidad y originalidad, también lo está todo aquel que participe en el proceso, que llega hasta a la distribución del producto.

En el caso de la sidra Cornouaille con DOP, la calidad del producto se relaciona con las condiciones de su producción y con el lugar en donde ésta se lleva a cabo. Así, se supone, el producto incorpora los saberes tradicionales del productor, tanto en los aspectos técnicos como en los culturales.

¿Puede usarse este instrumento en otros contextos? ¿Puede ser adaptado para proteger la biodiversidad y los saberes tradicionales?

### *El impacto de la DOP en la biodiversidad*

Como consecuencia del desarrollo de manipulaciones modernas sobre numerosos cultivos alimentarios, muchas variedades de productos agrícolas considerados tradicionales están siendo sustituidas. La especialización de los agricultores en torno a ciertos productos, así como la estandarización de los mecanismos de producción, con el tiempo provocan una disminución en la diversidad de variedades vegetales, y también inciden en la desaparición de saberes tradicionales (Solagral, 1999).

Plantar una sola variedad en un área geográfica extensa puede provocar una significativa vulnerabilidad del cultivo. Si la constitución genética de éste es uniformada, la producción se verá limitada, provocando con ello la pérdida de diversidad genética de la agricultura (Risler y Mellor, 1996; Espinel, 2006; Valenzuela *et al.*, 2006).

En algunos sistemas tradicionales de cultivo se otorga mayor importancia a la conservación de las especies y a su variedad, en comparación con los procesos que establece la DOP. Se han dado casos en que las regulaciones de la DOP causan notables restricciones en la diversidad, como en el área de Cornouaille, donde la combinación de variedades ha disminuido considerablemente. En efecto, debido a la producción de sidra Cornouaille bajo las reglas de la DOP, la variedad de los sistemas arbóreos *haute-tige* —tallo alto— se ha reducido significativamente. En dicho sistema productivo, que regularmente

no es de alta intensidad, existe una riqueza específica evidente, aunque ahora esta biodiversidad se encuentra en peligro (Frumholz, 2006).

*Cuadro 1. Huertos que producen haute-tige, por región*

	2001 tonelaje (%)	2002 tonelaje (%)	2003 tonelaje (%)	2004 tonelaje (%)	2005 tonelaje (%)
Bretaña	100 681 (44)	87 563 (40)	82 901 (40)	84 521 (43)	76 808 (40)
Región del Loira	58 833 (56)	52 744 (53)	30 421 (33)	38 269 (44)	31 394 (38)
Baja Normandía	210 342 (57)	200 827 (56)	166 830 (48)	158 272 (46)	173 981 (52)
Alta Normandía	102 337 (61)	70 196 (44)	61 016 (40)	53 677 (36)	65 817 (47)
<i>Total</i>	<i>472 194 (53)</i>	<i>411 330 (47)</i>	<i>341 167 (47)</i>	<i>334 739 (47)</i>	<i>348 000 (50)</i>

(%) = árboles maduros.

Los huertos intensivos son los que muestran menor diversidad, y por tanto menor uso de ella. En la región productora de sidra Cornouaille con DOP, existen 29 variedades definidas (80 %) entre las principales y las complementarias. Lo que resta (20 %) son variedades tradicionales, reportadas en los *cahiers des charges*.

*Cuadro 2. Huertos que producen basse-tige —tallo bajo— por región*

	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Bretaña	38 305	45 573	48 191	46 065	52 053	42 036
Región del Loira	26 518	38 631	41 498	37 746	33 788	38 588
Baja Normandía	54 223	79 159	76 521	75 700	73 037	78 288
Alta Normandía	36 319	40 444	33 782	29 994	30 786	29 655
Regiones externas	21 575	21 934	25 012	23 823	22 217	25 373
<i>Total</i>	<i>176 940</i>	<i>225 740</i>	<i>225 004</i>	<i>213 328</i>	<i>211 882</i>	<i>213 941</i>

Fuente: Encuesta del Centre Technique des Productions Cidricoles (CTPC), 1997.

### *Desarrollo rural*

Además del valor agregado que tiene la producción con DOP, ésta también responde a las expectativas de la sociedad en términos de autenticidad, carác-

ter específico y protección de la agricultura regional. Ello satisface las actuales demandas inmateriales de aquellos consumidores que valoran nociones como lo regional, lo ecológico, el sabor, lo ancestral, etcétera. En cuanto al precio, la mayoría de los productores opina que se debería favorecer más a los productos marcados con una DOP.

En el caso de la sidra Cornouaille, es posible que los productos originales —la sidra tradicional— hayan sido el sustento para la elaboración de la DOP correspondiente. En lo sucesivo, esa DOP ha ayudado a promover el consumo de otros productos porque les otorga el valor agregado de calidad, aunque en este caso particular, la sidra tradicional sin DOP ya tenía reconocimiento popular. De haber sido un producto desconocido en el mercado, ¿habría tenido una mayor comercialización aun con una DOP? Aquí surge la interrogante sobre la utilidad de instrumentos como la DOP.

Sólo considerando el contexto social y tecnológico, la innovación y los saberes tradicionales locales pueden ser involucrados con proyectos de desarrollo rural que sean sustentados en la calidad de los productos de la región.

## METODOLOGÍA

Considerando que el principal interés era conocer el proceso de producción de la manzana para sidra y la conservación de las variedades previas a las de sidra con DOP, así como los saberes tradicionales presentes en su proceso de elaboración, en un principio se buscó información pertinente consultando a las diversas personas implicadas en el proceso de obtención de la denominación de origen, como técnicos, directivos, productores, responsables de organismos, etcétera. Luego se entrevistó al secretario del Cidref,<sup>4</sup> quien está familiarizado con la situación de los productores de sidra Cornouaille con DOP. Más tarde fueron entrevistados productores de manzana y los elaboradores de sidra. De sus experiencias personales fue posible conocer el grado de conservación de los recursos y los saberes tradicionales, así como los requisitos que fueron necesarios para que su gremio obtuviera la DOP.

---

4 Comité Cidricole de Développement et de Recherche Fouesnantais et Finistérien [Comité Sidrícola de Desarrollo e Investigación de la región de Fouesnant y del Finisterre] (N. del E.).

El contacto con los productores y con personas de diferentes organismos e instituciones también dio una perspectiva del impacto que tiene la producción de sidra en el desarrollo local. La visita a los huertos de conservación fue de gran utilidad para revelar las condiciones de explotación. La opinión de los consumidores también ayudó a evaluar el interés en el producto en cuestión.

El propósito de estudiar el contexto histórico de la producción de sidra de Cornouaille fue hacer evidente la relación que existe entre las tradiciones y la producción de manzana para elaborar sidra. También se buscó comprender las diferentes etapas de la industrialización de ésta. Fueron aplicadas una serie de entrevistas con el fin de analizar la situación actual de las prácticas y sistemas empleados en la producción de manzanas para sidra, y también para examinar los modos de producción que subsisten: el tradicional, *haute-tige* o tallo alto, y el intensivo, *basse-tige* o tallo bajo.

## RESULTADOS GENERALES

### *Saberes tradicionales*

Han tenido lugar ciertas modificaciones en el proceso de elaboración de la sidra que no habían sido aplicadas en el pasado. Aparentemente, dichas modificaciones, a las que se les da seguimiento en todas las etapas de producción y elaboración, han tenido efectos positivos en la calidad e higiene de la sidra. Empero, pese a las ventajas de calidad adquiridas en su elaboración, gracias a la DOP, los productores de sidra tradicional declaran que no están interesados en implementarlas porque son demasiados los requisitos por cumplir.

### *Biodiversidad*

En lo que se refiere a los sistemas de producción, todos los productores de sidra bajo la DOP tienen huertos intensivos de tallo bajo. Los huertos tradicionales de tallo alto tienen poca participación en la economía de huertos intensivos, especializados en la producción de manzanas para sidra.

*Cuadro 3. Comparación de modos de producción: tallo alto y tallo bajo*

<i>Tipo de huerto</i>	<i>Tallo alto (Haute-tige) Tradicional</i>	<i>Tallo bajo (Basse-tige) Intensivo</i>
Distancia entre plantas	de 10 a 12 y 7 a 8 m	de 3 a 4 y 2.5 a 5 m
Densidad de la plantación	70 a 180 árboles/ha	400 y 650 árboles/ha
Rendimiento (producción)	No más de 20 t/ha	No más de 30 t/ha
Periodo de producción	15 años	4 años
Tiempo de producción	40 a 80 años	25 a 30 años

Fuentes: *Cahier des charges* del Institut National de l'origine et de la qualité (INAO), y *Chambre d'Agriculture*.

En cuanto al uso de la diversidad de la materia prima, 6 variedades principales representan, sólo ellas, más del 95 % de la producción: Kermerrien, Marie Menard, Prat Yeaod, Douce Moen, Peau de chien y Douce Coetligne.

En el tema de la contribución de la DOP para la conservación de la biodiversidad, la opinión de los productores difiere; para algunos, la DOP es causa de empobrecimiento de la diversidad, porque sólo se inclina por ciertas variedades en detrimento de otras; para otros más, la DOP propicia un grupo de variedades que se conservarán durante un cierto periodo de tiempo. Por otra parte, aunque los productores de manzana reconocen la importancia de la replantación de árboles, hasta el momento no la han puesto en práctica. Existe apenas un interés reciente por la implementación de huertos de conservación, tanto para las variedades comerciales de manzanas como para las que se usaban antes de la DOP. Uno de los objetivos de los huertos de conservación es la preservación de la diversidad; sin embargo, la selección de las variedades toma en cuenta, más bien, los aspectos fenotípicos en lugar de los genotípicos, razón por la cual es discutible que con ello pueda mantenerse la conservación real de las variedades antiguas y por tanto la biodiversidad.

*Desarrollo rural*

En la región donde se llevó a cabo el estudio, el mercado de la sidra tiende a estabilizarse, con un ligero incremento en la producción de sidra Cornouaille con DOP. En ese caso, la DOP ha contribuido a promover el consumo de otros

de sus productos, como el jugo de manzana, la *eau de vie*<sup>5</sup> y el *pommeau*,<sup>6</sup> o la sidra tradicional, debido al valor que garantiza su calidad. En adición a lo anterior, en la región se experimentó un aumento considerable en el precio de la manzana para elaborar sidra después de que se le concediera la DOP, hecho que benefició a los productores de la región.

#### NOTA FINAL

Para los productores de sidra Cornouaille, el objetivo primario para la obtención de una denominación de origen era de carácter económico. También lo era, pero en segundo plano, la conservación de las viejas prácticas y tradiciones de los mismos productores, que en la mayoría de los casos se transmiten de generación en generación. La poca certeza de que ocurrirá una continuidad familiar en la producción de sidra y en la conservación de dicho patrimonio genera incertidumbre en torno a la preservación de los saberes tradicionales. Más aún, las etapas de manufactura se han renovado de tal manera que los saberes tradicionales no se han mantenido intactos, sino que se han adaptado a las condiciones presentes y continúan evolucionando. En cierto modo, la innovación que se aplica a los procesos productivos recrea el conocimiento tradicional.

El consumo de sidra en Francia, que había descendido, se ha recuperado en fechas recientes. Sin embargo, es difícil evaluar el aporte de la DOP en la manufactura de la sidra Cornouaille, como tampoco se puede saber si el nivel de erosión en los saberes tradicionales hubiese sido mayor de no recibir el beneficio de la denominación.

La producción de la sidra Cornouaille con DOP es representada por seis variedades de manzanar, lo que relega a las variedades tradicionales a un segundo plano. Privilegiar sólo a las variedades incluidas en los *cahier des charges* puede generar una menor variabilidad genética a largo plazo, lo que reduce su posibilidad de enriquecimiento biológico. Por lo tanto, se puede concluir que

---

5 Aguardiente de manzana, particularmente el llamado calvados (N. del E.).

6 Bebida que se obtiene mezclando dos terceras partes de jugo de manzana no fermentado y una tercera parte de calvados. Se usa como aperitivo y se sirve fresco. Tiene una graduación de 15 a 16° (N. del E.).

las DOP no protegen la biodiversidad ni los saberes tradicionales, aunque es necesario examinar cada caso.

También es importante considerar que a partir del establecimiento de huertos con fines comerciales —huertos típicos de producción de manzanas para sidra con DOP—, a los que en teoría se les da mantenimiento con mayor regularidad, se promueve la permanencia —al menos durante el tiempo que duren— de un ecosistema que no podría sostenerse sin su existencia. El establecimiento de huertos de conservación es una buena práctica para la preservación de las variedades tradicionales, pero dado que la selección no se hace en el ámbito genético, no existe certeza alguna de que se preserve la biodiversidad genética de las variedades de manzanas, tanto como de sus características originales. Aun así, si en el futuro fuese obligatorio establecer huertos de conservación, podría contribuir a la preservación de las variedades tradicionales, hecho que causaría un impacto positivo entre los consumidores al promoverse una mayor valoración del producto.

Valga decir que la calidad de la sidra Cornouaille ha sacudido a los productores que no tienen una denominación de origen; también ha motivado el aumento del precio de las manzanas para la elaboración de sidra. Todo ello es un impulso para la región y contribuye al desarrollo rural, pero poco a la conservación de su biodiversidad.

Traducción del inglés: Bárbara Gama  
Revisión de Ricardo Ávila y Bárbara Gama

## REFERENCIAS

- Allaire, Gilles y Bertil Sylvander (1997). «Qualité spécifique et systèmes locaux d'innovation». *Les cahiers d'Économie et Sociologie Rurale*, 44: 29-59.
- Agriculture et Agro-Alimentaire En Bretagne (2006). *Région Bretagne et Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne*. París: Chiffres.
- Barjolle, Dominique y Bertil Sylvander (2000). *PDO and PGI products: market, supply chains and institutions. Protected designations of origin and protected geographical indications in Europe: Regulation or Policy? Recommendations*. Francia: INRA / UREQUA.

- Beranger, Claude (1994). «Qualité et développement agricole». *Études et Recherché sur les Systèmes Agraires et le Développement*, 28: 289-291. París: INRA-DSA.
- Bérard, Laurence y Philippe Marchenay (1995). «Lieux, temps et preuves, la construction sociale des produits du terroir». *Terrain*, 24: 153-164.
- (2004). *Les produits de terroir. Entre cultures et règlements*. París: CNRS.
- (2006). «Local products and geographical indications: taking account of local knowledge and biodiversity». *International Social Science Journal. Cultural Diversity and Biodiversity*, 187: 109-116.
- Bérard, Laurence, Marie Cegarra, Marcel Djama, Sélim Louafi, Philippe Marchenay, Bernard Roussel y François Verdeaux (2005). *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*. París: CIRAD / IDDRI / IFB / INRA.
- Besson, Danielle (2004). *Boissons alcoolisées: 40 ans de baisse de consommation* (serie: INSEE Première, núm. 966). París: INSEE.
- Boisvert, Valérie. (2005). «Un intérêt croissant de pays hors d'Europe. La protection internationale des IG: enjeux et intérêt pour les pays du Sud». En Laurence Bérard, *Biodiversité et Savoirs naturalistes locaux en France*. París: CIRARD, pp. 233-244.
- Boré, Jean Michel y Jean Fleckinger (1997). *Pommiers à cidre. Variétés de France*. Francia: INRA.
- Bourgeois, Lucien (1994). «La qualité: une nécessité vitale pour l'économie et l'agriculture françaises». *Études et Recherché sur les Systèmes Agraires et le Développement*, 28: 23-26. París: APCA.
- Briand, Hervé (1999). *L'impact de la politique des AOC sur le développement territorial*. Francia: Division Economique, de l'Institut National des Appellations d'Origine.
- Brunori, Gianluca (2007). «Local food and alternative food networks: communication perspective anthropology of food». *Antropology of Food*. Disponible en: <<http://aof.revues.org/index430.html>>. Última consulta: 8 de junio de 2007.
- Centre National de la Recherche Scientifique (1998). *Dynamique de la biodiversité et environnement*. París: CNRS.
- Chambre régionale d'agriculture de Bretagne (2003). *Démarches qualité des productions végétales en Bretagne: décembre 2003: chartes qualité, certifications d'entreprise, signes officiels de qualité*. Francia: Chambres d'Agriculture de Bretagne.
- Chambres d'Agriculture (2006). *Guide pratique de la réglementation des produits cidricoles. Edition 2006*. Chambres d'Agriculture Seine-Maritime Eure.

- Chauvet, Michel y Luis Olivier (1993). «La biodiversité enjeu planétaire: préserver notre patrimoine génétique». *Sang de la Terre. Les Dossiers de l'environnement*, 49: 257-259.
- Chouvin, Elisabeth, Sélim Louafi y Bernard Roussel (2004). *Prendre en compte les savoirs et savoir-faire locaux sur la nature. Les expériences françaises* (serie: Les documents de travail de l'Iddri, núm. 1). París: IDDRI. Disponible en: <www.iddri.org>.
- Conseil Regional de Bretagne (2002). *Les cartes de la Bretagne agroalimentaire. Observatoire économique des IAA de Bretagne, Rennes*. Francia: Conseil Régional de Bretagne.
- Courlet, Claude (1999). «Territoire et développement, Revue d'Économie Régionale et Urbaine». En François Sarrazin, *Les systèmes socio-productifs locaux arboricoles*. Francia: Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers, 3: 533-546.
- Escudero, Sergio (2001). *International Protection of Geographical Indications and Developing Countries* (serie: Trade related agenda, development and equity working papers, núm. 10). Ginebra, Suiza: South Centre.
- Espinel, Ramón (2006). «La globalización y sus efectos en la agricultura: los pequeños y medianos productores y sus alternativas». *Revista ALASRU*, 4: 265-280.
- European Economic Community (1992, 24 de julio). «Regulation (EEC) N° 2081/92 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs». *Official Journal of the European Communities*, 208: 1-8.
- FAO (2007, 25-28 de abril). *Conférence Internationale sur la Réforme Agraire et le Développement Rural (CIRADR): conclusions et suite donnée*. Roma: Comité de l'Agriculture.
- Feyt, Henri (2001). «La protection de la propriété intellectuelle sur le vivant: historique et débats actuels autour des variétés végétales». *Oléagineux, corps gras, lipides*, 8 (5): 514-523.
- Fortier, Agnès (2006). «Des savoirs locaux insaisissables? L'exemple de la tanderie aux grives en Ardenne». *VertigO* 3(6). Disponible en: <https://vertigo.revues.org/2429>. Última consulta: 17 de octubre de 2015.
- Frumholz, Alain e Ivan Bernez (2006). «Evolution et caractérisation écologique des vergers hautes tiges sur la communauté de communes de Niederbronn-les-Bains» (tesis, Agrocampus, Rennes).

- General Agreement on Tariffs and Trade (1994). «Agreement on trade-related aspects of intellectual property rights». Anexo 1C del *Marrakesh Agreement Establishing the World Trade Organization*. Indiana: GATT Secretariat / Universidad de Indiana.
- Gleonec, Marck (1992). *Le Guide du cidre de Cornouaille*. Francia: Primset.
- Krishnamrthy, Laksmi Reddiar y Jaime Sahagún (1991). *Recursos fitogenéticos, su conservación para un desarrollo sostenible*. México: UACH.
- Lagrange, Louis (1999). *Signes officiels de qualité et développement agricole: Aspects Techniques et Economiques*. París: Tec&Doc Lavoisier.
- Larson, Jorge (2006). «Indicaciones geográficas y usos sustentables de derechos biológicos». En *Diálogo regional sobre propiedad intelectual, innovación y desarrollo sostenible*, UNCTAD / ICTSD, Costa Rica.
- Laurence, Bernard y Phillipe Marchenay (2000). *Le pré-verger cidricole de Normandie, un système de culture pérenne et fragile*. Normandía, Francia: INAO.
- Linck, Thierry (2005). «Patrimonialisation et typification de fromages “traditionnels”»: une approche comparée de démarches de qualification». *Ruralia*, 16-17. Disponible en: <<http://ruralia.revues.org/document1086.html>>. Última consulta: 15 de junio de 2007.
- López Benítez, Mariano (1996). *Las denominaciones de origen*. Barcelona: CEDECS.
- Marescotti, Andrea (2001). «Quality of Life and Management of Living Resources. Dolphins. Development of Origin Labelled Products: Humanity, Innovations and Sustainability». Pisa: Euromodule.
- Morales, S. T. (2005). «Derechos de propiedad intelectual sobre invenciones biotecnológicas y recursos fitogenéticos» (tesis doctoral, UACH, México).
- Mormont, Marc y Guido Van Huylbroeck (2001). *A la recherche de la qualité. Analyses socioéconomiques sur les nouvelles filières agro-alimentaires*. Francia: Presses universitaires de Liège.
- ONU (1992). «Convention sur la Diversité Biologique». Río de Janeiro, Brasil: ONU. Disponible en: <<https://www.cbd.int/doc/legal/cbd-fr.pdf>>. Última consulta: 17 de octubre de 2015.
- Posey, Darrel y Graham Dutfield (1996). «Beyond Intellectual Property. Toward Traditional Resource Rights for Indigenous Peoples and Local Communities». Canadá: International Development Research Center IDRC.
- Rangnekar, Dwijen (2004). *The Socio-Economics of Geographical Indications. A Review of Empirical Evidence from Europe. Capacity Building Project on Intellectual Property Rights and Sustainable Development*. Ginebra: UNCTAD / ICTSD.

- Risler, Jane y Margaret Mellon (1996). *The Ecological Risks of Engineered Crops*. Massachusetts: The MIT Press.
- Roussel, Bernard (2003). *La Convention sur la diversité biologique: les savoirs locaux au coeur des débats internationaux* (serie: Les synthèses de l'Iddri, núm. 2). París: IDDRI.
- Sainte Marie, Christine de, Jean-Antoine Prost, François Casabianca y Erick Casalta (1995). «La construction sociale de la qualité. Enjeux autour de l'Appellation d'Origine Contrôlée *Brocciu corse*». En F. Nicolas y E. Valceschini, *Agroalimentaire: une économie de la qualité*. París: INRA / Economica.
- Solagral (Solidarité Agricole et Alimentaire) (1999). *La multifonctionnalité de l'agriculture dans les futures négociations de l'OMC*. París: Solagral.
- Sourdril, Anne (2002). *Le cidre en Bretagne: constructions sociales d'un «produit du terroir»*. *Anthropologie des régions cidricoles: le «Bassin de Rennes» et la «Vallée de la Rance»*. Nanterre: CIRAD-Agritop.
- Sylvander, Bertil, Gilles Allaire, Giovanni Belletti, Andrea Marescotti, Dominique Barjolle, Erik Thévenod-Mottet y Angela Tregear (2005, 9-11 de marzo). «Les dispositifs français et européens de protection de la qualité et de l'origine dans le contexte de l'OMC: justifications générales et contextes nationaux». En el simposio internacional *Territoires et enjeux du développement régional*. INRA, Francia.
- Tregear, Angela, (2000). «The activities and experience of specialty regional food producers in northern England: a qualitative study». En *European Association of Agricultural Economics seminar n° 67* (serie: Actes et communications, núm. 17). Le Mans, Francia: INIST-CNRS, pp. 359-367.
- Van Damme, Pierre (2006). «Analytical Perspectives on Precaution». En Rosie Cooney y Barney Dickson (eds.), *Biodiversity and Precautionary Principle. Risk and Uncertainty in Conservation and Sustainable Use*. Londres: Earthscan, pp. 251-284.
- Valceschini, Egizio y François Nicolas (1995). *Agroalimentaire: une économie de la qualité*. París: INRA / Economica.
- Valenzuela, Ana, Philippe Marchenay, Laurence Bérard y Rahim Foroughbakh (2006). «Conservación de la diversidad de cultivos en las regiones con Indicaciones geográficas: los ejemplos del tequila, mezcal y calvados». En Adolfo Álvarez Macías A. et al. (coords.), *Agroindustria rural y territorio. Los desafíos de los sistemas agroalimentarios localizados*. México: UAEM, pp. 127-156, tomo I.

- Van Huylenbroeck, Guido y Guy Durand (2003). *Multifuntionality. A New Paradigm for European Agriculture and Rural Developpement*. Hampshire: Ashgate Publishing Limited.
- Van Huylenbroeck, Guido y Ramón Espinel (2007). «Importance of institutions and governance structures for market acces and protection of property rights of small farmers in developing countries». En Erwin Bulte y Ruerd Ruben (eds.), *Development economics between markets and institutions: incentives for growth, food, security and sustainable use of the environment*. Wageningen: Academic Publishers, pp. 327-344.
- WIPO (2004, 1-5 de noviembre). «Comité intergouvernemental de la propriete intellectuelle relative aux ressources genetiques, aux savoirs traditionnels et au folklore: Septième session». Ginebra, WIPO.

## ¿En qué sentido es el tequila un patrimonio?

*Martín Tena Meza, Ricardo Ávila y Claudio Jiménez Vizcarra*

### EL TEQUILA

El tequila es una bebida alcohólica originaria del estado de Jalisco, situado en la región occidental de México. Se obtiene a partir de la destilación y rectificación de mostos que son extraídos y preparados directamente de la molienda de cabezas maduras de maguey, específicamente del *Agave tequilana* Weber. Dichos mostos son hidrolizados o cocidos y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Puede ser enriquecido con otros azúcares hasta en una proporción no mayor a 49 %. «El tequila es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro o amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble o encino, o cuando [se le afina] sin madurarlo» (*Diario Oficial de la Federación*, México, 2006). Para uso práctico, el tequila puede ser definido como el aguardiente elaborado a partir de la fermentación y destilado del jugo de las piñas de un maguey, el llamado *Agave tequilana*, que al ser cosechado y cocido es denominado mezcal.<sup>1</sup> Cabe decir que antaño fueron utilizadas otras especies y variedades de maguey que con el tiempo cayeron en desuso, y que hoy son consideradas raras.<sup>2</sup>

---

1 Este vocablo también es utilizado para denominar a las plantas pertinentes y a un cúmulo de bebidas conocidas genéricamente como mezcal.

2 Desde un punto de vista oficial —léase oficioso—, el agave con el que se produce el tequila fue descrito y reconocido en 1902 en el registro científico por el médico y botánico francés Frédéric Albert Constantin Weber, quien estuvo en México durante la Segunda Guerra de Intervención (1862-1867), lo que le permitió describir muchas especies de cactáceas y agaves. Sobre las variedades de maguey para producir el aguardiente en cuestión, un farmacéutico reportó nueve a finales del siglo XIX, pero sugirió la existencia de más

El tequila es uno de los emblemas más reconocidos de México. Está asociado al tradicional ámbito rural mexicano en vía de extinción, y es probable que no hubiese llegado a ser tan conocido allende las fronteras mexicanas, a no ser por las películas de género ranchero de las décadas de 1940 y 1950, donde ocupó un sitio de primer orden. En los filmes de aquellos años el protagonista era el hombre a caballo —el ranchero—, viril y macho, cantador, enamorado, pendenciero y, por supuesto, bebedor consuetudinario de tequila. El cine y la música de mariachi, sobre todo los de las décadas aludidas, contribuyeron significativamente a hacer del tequila una bebida popular, primero en México y luego en el extranjero. También ayudaron a crear el estereotipo del mexicano bebedor de ese espirituoso en particular.<sup>3</sup> En las referidas películas, actores como Jorge Negrete, Pedro Infante, Pedro Armendáriz y algunos otros celebraron triunfos y lloraron fracasos abrazados a una botella de tequila. En las cantinas, o fuera de ellas, el ranchero bebedor se hacía acompañar del mariachi —igualmente emblemático— para escucharlo como música de fondo o cantar junto con él. Compositores vernáculos crearon numerosas canciones a propósito del tequila, con algunas frases significativas como: «De Cocula es el mariachi, de Tecalitlán los sones, de San Pedro su cantar, de Tequila su mezcal y los machos de Jalisco afamados por entrones [...]»; «Estoy en el rincón de una cantina, oyendo la canción que yo pedí, me están sirviendo ahorita mi tequila, ya va mi pensamiento rumbo a ti [...]»; «Quise hallar el olvido, al estilo Jalisco, pero aquellos mariachis y aquel tequila me hicieron llorar [...]».<sup>4</sup>

Parte de aquel estereotipo era también la cantina,<sup>5</sup> lugar exclusivo de hombres, por supuesto, donde se servía trago —tequila destacadamente—, se

---

(Pérez, 1990). Por otro lado, actualmente se reportan ocho especies (Valenzuela, 2003); mientras que otras fuentes (Colunga, 2006) señalan la existencia de más de 20 especies del género *Agave*, empleadas en la elaboración de bebidas fermentadas y destiladas, llamadas genéricamente mezcales. Dichas fuentes señalan a doce de ellas como las más importantes.

3 Véase «Historia», en Academia Mexicana del Tequila, A. C. (disponible en <<http://www.acamextequila.com.mx/amt3/historia.html>>; fecha de consulta: 13 de septiembre de 2015).

4 Véase «Datos curiosos», en Academia Mexicana del Tequila, A. C. (disponible en: <<http://www.acamextequila.com.mx/amt3/historia.html>>; fecha de consulta: 13 de septiembre de 2015).

5 En la ciudad de Guadalajara, capital de Jalisco, subsisten todavía algunas cantinas vetustas, como La Sin Rival, La Fuente o Los Equipales, donde se sirve, como siempre, el

jugaba a las cartas y se cantaba sobre todo a la belleza de las hembras y al amor pasional, pero también al honor y a la vergüenza. En aquellos sitios el tequila era sin lugar a duda la bebida hegemónica, y las cantinas mexicanas eran tan populares como los cafés en Europa.<sup>6</sup>

En la actualidad, el tequila es conocido en el planeta entero gracias a los grandes y dinámicos circuitos comerciales globales, y es reconocido como un espirituoso exótico pero gustoso. Empero, la reputación mundial del tequila se debe en gran medida a poderosas y muy bien pensadas campañas publicitarias.<sup>7</sup> De no existir la eficaz comunicación masiva, es probable que el tequila se conociese apenas allende las fronteras mexicanas.

\*\*\*

Fuera de México, el tequila es consumido en 120 países («Consejo Regulador del Tequila», 2009). Para darse una idea de su volumen de manufactura, a continuación se presentan algunas cifras: en 2008 se produjeron 312 millones de litros; de ellos 138.4 fueron exportados.

Las cifras precedentes revelan una producción enorme de tequila, con incrementos anuales significativos. Sin embargo, los datos del Consejo Regulador de Tequila (CRT), organismo oficial que regula la producción de ese espirituoso, no permiten correlacionar la cantidad de litros de tequila producidos con la materia prima cosechada necesaria para producirla, los llamados mezcales. Según ciertos destiladores de tequila que se reivindican como productores

---

espirituoso de agave. Hay otras más, con sabor tradicional, como La Maestranza, donde se evocan temas taurinos, o La Iberia o La Alemana, en cuyos inicios se servían platillos y bebidas inspirados en supuestas tradiciones culinarias de aquellos lugares, pero donde el tequila jugaba, y sigue jugando, un papel central.

- 6 Si para George Steiner la idea de Europa es un café siempre a la vuelta de la esquina en cualquier ciudad, o para Jorge Luis Borges lo era el asado del domingo familiar que identifica lo argentino, en México la cantina es el lugar ideal para encontrar una de las almas del mexicano. En las cantinas se discute, se debaten temas políticos, se arregla el mundo, se consuman negocios, se disputa y se reconcilia, se celebra el evento ocasional, se curan las heridas del amor o se canta al tono del mariachi (Naró, 2008).
- 7 Véase, por ejemplo, la web *Festival Cultural de Tequila* (<<http://www.festivalculturalde-tequila.com>>); también las webs *Sauza Tequila* (<<http://www.sauzatequila.com>>) y *La Rojeña* (<<http://www.mundocuervo.com>>); fecha de consulta: 29 de marzo de 2010).

tradicionales —en este caso los de la fábrica de tequila El Caballito Cerrero—, para producir un litro de tequila se emplean en promedio siete y medio kilogramos de mezcal sazón, es decir, maduro.<sup>8</sup> Plantean que la cantidad de tequila que se produce es mucho mayor, proporcionalmente hablando, que la cantidad de kilos de mezcales existentes en los terrenos y potencialmente comercializables.<sup>9</sup> De ahí la sospecha de que buena parte del tequila que circula en el mercado no haya sido elaborada 100 % con mezcales del *Agave tequilana*.

### EL ORIGEN DEL TEQUILA

La historia oficiosa de nuestra bebida, que casi ha adquirido estatus de oficial, señalaría que a un español propietario de haciendas en el valle de Ameca —en la Nueva Galicia, hoy Jalisco— se le habría ocurrido, hacia fines del siglo XVIII, cocer y prensar los núcleos carnosos de los mezcales que abundaban en la zona, para luego destilarlos según la técnica pertinente traída a América por lo europeos. De acuerdo con los defensores de esta historia, se trata de un «afortunado e ingenioso mestizaje» entre un producto americano y una técnica del Viejo Mundo. Esta «venturosa ocurrencia» se habría dado en el contexto de la división de un enorme latifundio, el de la hacienda de Cuisillos, una de cuyas partes habría sido comprada por la familia Cuervo en 1758.<sup>10</sup> Luego de esa compra, el hijo del señor Cuervo, José María Guadalupe, habría logrado una cédula real de Carlos IV que data de 1795, por medio de la cual se le con-

8 Véase «El Tequila», portal de Tequila el Caballito Cerrero (disponible en: <<http://www.tequilaelcaballitocerrero.com/El%20Tequilaporclaudiojimenez.htm>>, fecha de consulta: 23 de febrero de 2010).

9 Un botón de muestra es que en el portal del Consejo Regulador del Tequila no hay datos relativos a la materia prima existente, tanto en campo como en fábricas (<<http://crtnew.crt.org.mx>>, fecha de consulta: 29 de octubre de 2010). De la misma manera, en el portal de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera sólo aparecen estadísticas parciales referidas al volumen mensual de la producción y exportación de tequila (<<http://www.tequileros.org>>, fecha de consulta: 29 de marzo de 2010).

10 Para la constitución y desmembramiento del latifundio de Cuisillos, Lancaster-Jones (1974: 39). Para la compra de aquellas tierras por parte de Cuervo, véase Muriá (1997). Para la concesión de la cédula real, véase «Conoce la historia de José Cuervo», web *La Rojeña* (disponible en: <<http://www.mundocuervo.com>>, fecha de consulta: 29 de marzo de 2010).

cedía licencia para producir industrialmente vino-mezcal, como se llamaba en aquellos años al tequila.

Sin embargo, esa historia riñe con una evidencia documental más antigua que reporta la existencia de mezcales, y por lo tanto la de uno de sus derivados, el tequila. Se trata de un testamento datado en 1726, de un indio principal de Amatitán, pueblo de la Nueva Galicia. El documento da fe de que Luis Clemente González, el sujeto en cuestión, así como su esposa, habían heredado quinientos mezcales. También expresa cómo él y su conyugue comerciaban mezcales de manera regular con otros miembros de la misma comunidad indígena (Jiménez, 2008). El valor de aquellas plantas —quinientos pesos, una cantidad no menor entonces— y su comercialización deja entrever la importancia que para aquellos hombres tenían los mezcales. Ese hecho permite deducir que la actividad de sembrar magueyes de cierto tipo, comerciar con ellos y eventualmente destilarlos no databa de pocos años, sino que era un fenómeno de larga duración; de hecho —hoy se sabe—, el uso variado y múltiple de magueyes precedió en Mesoamérica al inicio de la agricultura misma (Gentry, 1982).

En el mismo pueblo indígena de Amatitán, situado unos cuarenta kilómetros al oeste de la ciudad de Guadalajara y a seis del actual Tequila, existen pruebas materiales que complementan las mencionadas: hornos para mezcales trabajados en tepetate (Jiménez, 2008).<sup>11</sup> Ahí se han encontrado evidencias arqueológicas que permiten columbrar que los indígenas, mucho antes de la llegada de los españoles al iniciar el siglo XVI, habían creado una compleja cultura del maguey, que debieron haber practicado desde tiempos inmemorables. Las pencas de maguey eran cocidas en hornos situados bajo tierra. Los productos así obtenidos, los mezcales —magueyes cocidos—, constituían una fuente alimentaria de primer orden, plena de azúcares y otros nutrientes (Gentry, 1982). De la misma manera, con los mezcales era preparado el *mexcalli*, nombre de origen nahua de una bebida que contenía un importante porcentaje de alcohol. Además, los magueyes se usaban con fines rituales —y aún se utilizan como tales en ciertos lugares—, para la construcción y la cordelería, para confeccio-

11 Véase también el portal de Tequila el Caballito Cerrero (disponible en: <<http://www.tequilacaballitocerrero.com>>, fecha de consulta: 20 de noviembre de 2009).

nar vestidos, para elaborar papel, como combustible, para fabricar jabón y con fines medicinales.

Se sabe que los naturales de Amatitán cocían los agaves en hornos de piedra, bajo el suelo, para después desmenuzarlos y extraer sus jugos, los cuales ponían a fermentar en grandes tinajas de piedra de origen volcánico. De la labor en dichas tinajas, cavadas bajo el nivel del suelo, se obtenía una bebida con un importante grado de alcohol, la cual utilizaban con fines rituales y festivos. Una evidencia en ese sentido es el hecho de que, en 1673, Mariana de Austria, reina de España, reconoció que aquella bebida nombrada vino-mezcal era propia de los indígenas, por lo que hizo que quedara libre del impuesto de comercialización (Jiménez, 2008: 11). Sólo muchos años después, a partir de 1768, si se requiere de una fecha, el vino-mezcal comenzó a ser percibido como bebida mestiza, dado que su fabricación fue permitida a quienes no fuesen indios (Jiménez, 2008: 13).

Por otra parte, recientes evidencias botánicas, toponímicas y arqueológicas sitúan el origen prehispánico de la cultura del agave y su fermentación hacia el sur del estado de Jalisco, en la zona conocida como Los Volcanes (Zizumbo *et al.*, 2009; Colunga y Zizumbo, 2007). En efecto, si bien la técnica de la destilación a la que eran sometidos los magueyes de aquella zona pudo haber sido introducida desde el Lejano Oriente, en el siglo XVI,<sup>12</sup> gracias a los viajes que desde entonces hacía el Galeón de Manila (Colunga y Zizumbo, 2007), nuevos enfoques de aquellas evidencias arqueológicas indican que formas rudimentarias de destilación eran practicadas en el occidente de México, desde al menos 1500 años antes de la era común (Zizumbo *et al.*, 2009).

Un referente histórico documental de larga duración sitúa al tequila, como se viene argumentando, en el área del pueblo de Amatitán. Lo habitantes de ese pueblo —así lo muestran las evidencias documentales encontradas en el Archivo Histórico de Tequila— se dedicaban principalmente al cultivo de mezcal y a la fabricación de vino-mezcal, y su influencia era indiscutible en los pueblos vecinos, como la actual Tequila. Cabe mencionar que el género femenino participaba de modo significativo en su producción, que sus habitantes eran dados a la fiesta —tenían el vino-mezcal a la mano— y, al parecer, que

---

12 Aquella introducción habría sido hecha por quienes practicaban el destilado del coco; a partir de la práctica del fermento de ese fruto, era corriente en el archipiélago filipino.

eran contestatarios con la autoridad no propia (Jiménez, 2008: 18-20; Jiménez, 2009). Tales características —se dice— habrían subsistido al periodo colonial y persisten hoy en día.

El resultado de ese proceso cultural milenario del maguey es que la Nueva Galicia del periodo colonial mexicano y el Jalisco posterior y contemporáneo se convirtieron —en buena medida a partir de la dinámica social del pueblo de Amatitán— en el ámbito geográfico-cultural por antonomasia del vino-mezcal, hoy tequila, cuyo nombre se debe a que en el pueblo de Tequila, así llamado, residía la administración pública de la región, y era ahí, por tanto, donde se registraba y era gravado. Desde esta perspectiva, podría decirse, como lo hizo Joseph Pla a propósito de la comida,<sup>13</sup> que el tequila es el resultado del paisaje y de la cultura local puesta en un caballito, nombre del vasillo en el que tradicionalmente se sirve el tequila.

Con el advenimiento del México independiente en 1821, y el deterioro y desaparición de muchas comunidades indígenas y su cultura —que de diversos modos habría sido adoptada y refuncionalizada por otros grupos sociales—, el tequila fue perdiendo su carácter; dejó de ser ese elemento tradicional comunitario que cohesionaba, daba sentido de pertenencia y recreaba una cultura milenaria. Fue entonces que devino en bebida mestiza y, con el tiempo, bebida nacional.

### PATRIMONIALIZACIÓN DEL TEQUILA

La producción de tequila fue en México una cuestión más o menos doméstica hasta 1940. A partir de entonces, varios empresarios productores de tequila comenzaron a realizar gestiones ante el Estado mexicano para que fuera protegido el nombre de ese aguardiente, y también para obtener la exclusividad de uso del apelativo (CRT, 2007). Los argumentos de aquellas gestiones se centraban en la longeva historia asociada a la producción de tequila, a su región de origen e inclusive al hecho de que ya entonces había comenzado a ser considerada como la bebida nacional. Así, en 1949 fue establecida la Norma Oficial Mexicana (NOM) del tequila, la cual describía el proceso que debían observar los productores y las características de la bebida en términos de cuerpo, sabor y olor.

---

13 «La cocina es el paisaje en la cacerola», citado en Torrado (1988).

Es decir, para que un producto pudiera llamarse legalmente *tequila* tenía que ser producido con *Agave tequilana* del estado de Jalisco al 100%. También se especificaba que la botella debía reportar el nombre, el número de registro de fabricación y la clasificación oficial de la bebida (Rodríguez, 2007).

Por otra parte, aunque México suscribió el Arreglo de Lisboa, relativo a la protección de las denominaciones de origen y su registro internacional, a partir de la década de los años sesenta del siglo pasado, países como España y Japón comenzaron a fabricar y comercializar un aguardiente que llamaban tequila.<sup>14</sup> Para entonces, la fama del espirituoso mexicano era creciente en el mundo; y para proteger su producto, la respuesta mexicana fue la instauración de la denominación de origen del tequila en 1964. Sin embargo, ya entonces se reconocía un tequila 100% de agave y otro en proporciones menores (*Diario Oficial de la Federación*, 12 de marzo, 1964).<sup>15</sup> En principio, esa norma fue concebida para controlar la exportación a granel de tequila y su envasado en el extranjero. Pero la cuestión de fondo en aquella iniciativa fue que no había suficiente materia prima, aunque sí un mercado en crecimiento. Es decir, dada su creciente demanda internacional, en particular la del mercado norteamericano, así como la escasez de agaves debido a su lento crecimiento y maduración y la restringida extensión territorial, acotada por su denominación de origen, quienes elaboraron en aquellos años la NOM-Tequila, en particular la reformada en 1974, decidieron que podía ser tequila aquel aguardiente que tuviera en su composición un porcentaje mínimo de 51% de azúcares provenientes del *Agave tequilana* (Rodríguez, 2007). A partir de entonces, los industriales del tequila y el Estado mexicano pusieron en marcha una serie de negociaciones en el ámbito internacional para proteger la exclusividad del tequila. Se firmaron convenios con varios países y de manera específica, en 1978, México obtuvo el certificado del registro del tequila en el *Registre International des Appellations d'Origine*, de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (CRT, 2007).

Como parte de la política empresarial y estatal para asegurar la «buena calidad» del tequila, en 1992 se creó el Consejo Regulador del Tequila para

---

14 Hoy en día el vocablo *tequila* resulta tan exótico y mediático que es utilizado como apelativo publicitario. Véase por ejemplo <<http://www.tequila.com>>; también <<http://www.tequila.com.au>>; asimismo, <<http://www.tequila-uk.com>>.

15 Luego de su establecimiento, dicha resolución ha sido modificada en varias ocasiones.

asegurar el cumplimiento de la NOM-Tequila. También fue creado para garantizar al consumidor la autenticidad del producto, así como para certificar el cumplimiento de la misma, de cara a la salvaguarda de la denominación de origen, tanto en México como en el extranjero. Por otra parte, la creación del CRT reafirmó el aumento significativo de la superficie dedicada al cultivo de mezcales —y por lo tanto de marcas de tequila—, la cual había sido datada originalmente en la denominación territorial de origen de 1949.<sup>16</sup> La constatación y reconocimiento por parte del CRT de los territorios sembrados con agaves para producir tequila fue en parte una respuesta al aumento inusitado de producción de agaves fuera de México, en países como Sudáfrica, por ejemplo. Ahí fueron plantados, en algún momento, miles de agaves que al madurar eran susceptibles de producir un aguardiente como el tequila y, por tanto, hacerle concurrencia desleal al espirituoso mexicano (Fulton, 2007).

En este contexto, vale la pena señalar que la fluctuante escasez y sobreproducción de mezcales se debe a que el mercado lo determinan sus compradores, no los productores-vendedores. Esto ha ocasionado la quiebra de muchos campesinos y ha favorecido la entrada de poderosas compañías transnacionales al negocio del tequila. Dicho de otro modo, la extravagante situación de la producción de agaves y tequilas se debe a la existencia de un mercado ávido de tequila, a la desmedida voracidad de ciertos empresarios, y a la falta de consistencia de los poderes públicos mexicanos, cuya legislación pertinente ha ido de lo errático a lo excesivo.

La inconsistente evolución de la norma ha favorecido a los grandes empresarios tequileros, y son ellos quienes dominan el CRT. Sin duda, como ocurre en otros países, deben ser los productores tequileros los primeros interesados en regular la buena manufactura de su producto para asegurar su calidad. En principio, dichos organismos están controlados por actores privados, mientras que el Estado asume una adecuada supervisión en cuanto árbitro imparcial. Empero, parece que esto no sucede en México en el caso del tequila, ya que el Estado ha proporcionado a los particulares la supervisión de la buena

---

16 La NOM de 1949 sólo menciona al estado de Jalisco. Después de cuatro «Declaratorias generales de protección a la Denominación de Origen Tequila», en el año 2000 se consideraron 181 municipios con «Denominación de Origen»: 125 de Jalisco, 7 de Guanajuato, 30 de Michoacán, 8 de Nayarit y 11 de Tamaulipas (Madrigal *et al.*, 2014).

producción del aguardiente de *Agave tequilana* (Fentanes y Sánchez, 2004). De esta suerte, son los grandes empresarios del tequila, con su propio financiamiento, quienes operan, prácticamente sin cortapisas, el CRT; y, como se sabe, quien paga manda...

Por otra parte, el CRT tiene jurisdicción en todas las áreas de México donde se cultivan agaves para producir tequila. Pero hay que señalar que dichos territorios cuentan con una diversidad geográfica y cultural enorme, por lo que sus productos, en este caso el agave, pueden ser muy diferentes entre sí. Por tanto, es posible cosechar *Agave tequilana* para producir tequila, pero ajeno a la zona calificada con denominación de origen. Esto ocurre así porque la Norma Oficial Mexicana y la misma denominación de origen son de carácter muy general, hecho que impide involucrar la enorme diversidad territorial y ambiental donde se cultivan y cosechan los agaves. A esto hay que agregar las peculiaridades de la intrincada realidad fisiográfica mexicana, productora generosa de agaves y aguardientes, en cuya cúspide se encuentra el tequila. De esta manera, sería importante concebir una nueva norma para el tequila —más específica—, que considere en cada región las características particulares de sus cultivos de *Agave tequilana*, así como los volúmenes de producción de los mismos. Ello incidiría favorablemente en la calidad de los productos finales y en la satisfacción del consumidor.

Es importante decir que la industria de los destilados de los agaves ha entrañado beneficios sociales y económicos. De hecho, la industria del tequila constituye un buen negocio para los grandes empresarios, no así para los productores tradicionales; y en ese orden de ideas, la producción de aguardientes se ha convertido en un paquete tecnológico e industrial que está generando riesgos ambientales no menores (Larson y Neira, 2004: 6-8). Por otra parte, además de constituir una concentración de capital excesiva —mayoritariamente extranjero—, experimenta una disponibilidad de materia prima en exceso fluctuante que afecta los precios. Presenta también una pérdida de diversidad biológica causada por endogamia; serios problemas fitosanitarios y de plagas, lo que entraña potenciales adulteraciones y la inobservancia de procesos cualitativos; problemas ambientales causados por las vinazas desechadas y demás residuos sólidos (Torres, 2009: 3); dispersión en las tareas de investigación y desarrollo; ausencia de control en los procesos de la cadena productiva; exportación a granel de aguardientes de agave libre de impuestos —sin que se sepa

qué bebidas se producen en el extranjero con esos líquidos—; encarecimiento del tequila en México, de manera artificial y por pago de altos aranceles; así como una pauperización creciente de los campesinos productores de agave. En definitiva, la industria de los destilados del *Agave tequilana* es una historia de altos costos sociales y ambientales, independientemente de la confusión que hoy causa una producción prácticamente fuera de control: «pocos saben, bien a bien, qué es lo que bebe cuando le sirven un “tequila”...»

En este contexto, sorprende que la UNESCO haya otorgado a México la declaratoria «El paisaje agavero y las antiguas instalaciones industriales de tequila» como patrimonio de la humanidad, pues la producción de agave —en general y específicamente la de *tequilana*, con la que en principio se produce el tequila—, así como su misma industrialización, son una distorsión productiva, técnicamente hablando, pero también constituyen una tergiversación socio-cultural y una aberración ambiental (Navarro, 2010: 10). En tal desproporción, los excesos galopan: es el caso de Mundo Cuervo, una operación mediático-comercial de inspiración hollywoodense y no carente de simulación —la cual aporta, dicho sea de paso, pingües beneficios a sus promotores—, que sitúa al tequila como bebida extraordinaria, casi fantástica, no como el producto de un proceso cultural y ambiental, complejo y milenario.

### RESCATAR UNA TRADICIÓN VIVA

Para finalizar esta sumaráisima reflexión del tequila en cuanto que patrimonio cultural, a continuación se enuncian algunas consideraciones que, a modo de conclusión, podrían convertirse en propuestas de acción.

Primero: es imprescindible reconsiderar la zona de producción del agave a partir del cual se produce el tequila. Esta reconsideración debe darse en función de sus especificidades botánico-ambientales y de sus antecedentes culturales. Segundo: es necesario promover las denominaciones de origen para cada región productora de *Agave tequilana*, observando las características específicas medioambientales y las particularidades de los sistemas de producción. Tercero: es impostergable crear tantos consejos reguladores de tequila y demás aguardientes de mezcales como sean necesarios, atendiendo a los diversos ámbitos geográficos y ecorregionales de México. En este sentido, es fundamental reconsiderar las denominaciones territoriales de origen, que en nuestro caso

remitirían a la tradición primigenia del vino-mezcal, hoy tequila; lo cual, por otra parte, favorecería otras denominaciones de origen propias de otros mezcales, sus territorios y sus ámbitos culturales.

Un aspecto irreductible de este tema es el de la asunción del Estado mexicano como árbitro imparcial para asegurar una buena producción —cualitativa sobre todo— de tequila y demás aguardientes. Una medida de esa naturaleza reivindicaría los territorios ancestrales, los verdaderos terruños donde han sido creados y desarrollados productos autóctonos y tradicionales. De este modo podrían surgir y resurgir marcas colectivas; indicaciones geográficas; certificaciones orgánicas; cultivos amigables con el medio y no en su contra; comercio justo; etcétera. De la misma manera, podrían ser aplicados y desplegados principios de sostenibilidad, tanto para los cultivos de agave como para el mismo proceso de producción de aguardientes, entre ellos el tequila.

Se trataría, en suma, de redimensionar el contenido de esa cáscara que es hoy el paisaje agavero —en buena medida constituido de simulaciones—, restituyéndole los elementos que lo conformaron desde siempre. Con ello se recuperaría un proceso histórico milenario, y se rescatarían y recrearían muchos de sus rasgos tradicionales. Así, realmente se promovería una parte muy importante del patrimonio cultural mexicano, y se lo haría con razón, pero también con pasión.

## REFERENCIAS

- Colunga García-Marín, Patricia (2006). *Base de datos de nombres técnicos o de uso común en el aprovechamiento de los agaves en México*. México: CICY, Informe final SNIB-Conabio, proyecto CS007.
- Colunga García-Marín, Patricia y Daniel Zizumbo-Villarreal (2007). «El tequila y otros mezcales del centro-occidente de México: domesticación, diversidad y conservación de germoplasma». En Patricia Colunga García-Marín, Alfonso Larqué Saavedra, Luis Eguiarte y Daniel Zizumbo-Villarreal (eds.), *En lo ancestral hay futuro: el tequila, los mezcales y otros agaves*. México: CICY / Conacyt / Conabio / Semarnat / INE, pp. 113-131.
- «Consejo Regulador de Tequila» (2009, 8 de diciembre). *El Informador* (Guadalajara), sección «Local», p. 10-B.

- CRT (Consejo Regulador del Tequila) 2007. «Cronología de la Denominación de Origen del Tequila». En sitio web del CRT. Disponible en: <<https://www.crt.org.mx/index.php/denominacion-de-origen/cronologia>>. Última consulta: septiembre de 2015.
- Fentanes Cetina, Julio y Elvira Sánchez Rivera (2004). *Inducción al Tequila. Una tradición refinada*. México: Consejo Regulador del Tequila.
- Fulton, Claire (2007). «South Africa's tequila sunrise». *SouthAfrica.info*. Disponible en: <<http://www.southafrica.info/business/trade/export/agave-301007.htm#.VfZfAbRr3S4>>. Última consulta: abril de 2015.
- Gentry, Howard Scott (1982). *Agaves of Continental North America*. Tucson: University of Arizona Press.
- Jiménez Vizcarra, Claudio (2008). *El origen y desarrollo de la agroindustria del vino mezcal tequila*. Guadalajara: Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco.
- (2009). *Amatitán, un caso atípico*. Guadalajara: Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco.
- Lancaster-Jones, Ricardo (1974). *Haciendas de Jalisco y aledaños (1506-1821)*. Guadalajara: Gobierno de Jalisco.
- Larson, Jorge y Lucila Neira (2004, marzo). «Programa de recursos biológicos colectivos». *Biodiversitas*, 53: 1-15. México: Conabio.
- Madrigal, Ernesto y Francisco Agustín Pérez López (2014). «Panorama histórico de la denominación de origen y la norma de calidad del tequila». *Comercio Exterior*, 64 (6): 63-69.
- Muriá, José Ma. (1997). *Una bebida llamada tequila*. Guadalajara: Ágata.
- Naró, Rodolfo (2008). «El Mexicano II». *La columna chueca* (blog). Disponible en: <<http://rodolfonaro.blogspot.com/2008/11/el-mexicano-ii.html>>. Última consulta: septiembre de 2015.
- Navarro, Adriana (2010, 22 de marzo). «En riesgo el paisaje agavero». *La Gaceta*, 608 (suplemento O2): 10. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- «NOM (Norma Oficial Mexicana)-006-SCFI-2005, Bebidas alcohólicas, Tequila, Especificaciones». *Diario Oficial de la Federación*, México, 6 de enero de 2006.
- Pérez, Lázaro (1990). *Estudio sobre el maguey llamado mezcal*. Guadalajara: Programa de Estudios Jaliscienses / Instituto del Tequila.
- «Resolución para la protección de la Denominación de Origen Tequila» (1964, 12 de marzo). *Diario Oficial de la Federación* (México).

- Rodríguez Gómez, Guadalupe (2007). «La dimensión intangible de la legitimidad: cultura y poder en las denominaciones de origen». En Patricia Colunga García-Marín, Alfonso Larqué Saavedra, Luis Eguiarte y Daniel Zizumbo-Villareal (eds.), *En lo ancestral hay futuro: el tequila, los mezcales y otros agaves*. México: CICY / Conacyt / Conabio / Semarnat / INE, pp. 203-207.
- Torrado, Llorenç (1988). «Geografía Culinaria de Cataluña». *Revista Catalònia*, 11: 40-43.
- Torres, Raúl (2009, 30 de mayo). «Industrias tequilera y porcícola, las que más ensucian el río Santiago: CEA». *La Jornada Jalisco*, sección «Política».
- Valenzuela-Zapata, Ana (2003). *El agave tequilero, cultivo e industria de México*. Guadalajara: Mundiprensa.
- Zizumbo-Villarreal, Daniel y Patricia Colunga García-Marín (2007). «La introducción de la destilación y el origen de los mezcales en el occidente de México». Patricia Colunga García-Marín, Alfonso Larqué Saavedra, Luis Eguiarte y Daniel Zizumbo-Villareal (eds.), *En lo ancestral hay futuro: el tequila, los mezcales y otros agaves*. México: CICY / Conacyt / Conabio / Semarnat / INE, pp. 85-112.
- Zizumbo-Villarreal, Daniel, Fernando González-Zozaya, Ángeles Olay-Barrientos, Laura Almendros-López, Patricia Flores-Pérez y Patricia Colunga-García Marín (2009). «Distillation in Western Mesoamerica before European Contact». *Economic Botany*, 63 (4): 413-426.
- Zizumbo-Villarreal, Daniel, Fernando González-Zozaya, Ángeles Olay-Barrientos, Rafael Platas-Ruíz, Miluza Cuevas-Sagardí, Laura Almendros-López y Patricia Colunga-García Marín (2009). «Archeological Evidence of the Cultural Importance of *Agave* spp. in Pre-Hispanic Colima, México». *Economic Botany*, 63 (3): 288-302.

## Plantas silvestres, territorios y patrimonio identitario en el Mediterráneo

*Maria-Manuel Valagão*

Al igual que en otros ámbitos, en los países mediterráneos la valoración de las tradiciones alimentarias y agrícolas, como expresión de la unidad de su patrimonio natural y de su cultura material, está cada vez más ligada a sus diversidades culturales, a la preservación de dichos patrimonios, a la conservación de su biodiversidad y a la gestión de los recursos.

En dichos países, el panorama social de los últimos cuarenta años es muy distinto al que forjó la identidad alimentaria pretérita, afirmada en un modelo sanitario y de desarrollo sostenible. Tanto las formas de vida como las de la producción alimentaria se han alejado mucho de una sociedad rural cercana a la naturaleza, en la que la transmisión de los saberes se daba en el seno comunitario. Si ahora la socialización se lleva a cabo en gran medida mediante otros mecanismos distintos a los de la familia, es ahí, como en cualquier otro ámbito social, donde hay que encontrar los medios para llamar la atención sobre la dicha transmisión de los saberes agrícolas y culinarios tradicionales.

Un buen ejemplo donde se integran los componentes naturaleza y cultura son los recursos silvestres comestibles —antaoño alimentos de subsistencia—, que actualmente se consumen bajo la etiqueta de productos *gourmet* de temporada, emblemáticos del terruño y de la región. Por otra parte, los patrimonios naturales en cuestión son frágiles y en la actualidad están amenazados. La protección y valoración de sus diversos componentes, sobre todo en lo que refiere a la transmisión de su conocimiento a las generaciones futuras, es un imperativo; su conocimiento es una herramienta para promover la alimentación mediterránea tradicional.

En el contexto de las nuevas dinámicas sociales, se percibe una revitalización en los ámbitos rurales, por medio del uso diverso de sus recursos, tanto como de su especificidad y de sus funciones productivas, pero también mediante su valoración como paisajes y patrimonios identitarios. Una manera de abordar la valoración del patrimonio cultural es la del punto de vista museológico, que concilia la función productiva con la pedagógica y recreativa; todas ellas empalmadas, potencialmente, en el turismo gastronómico.

La revaloración de la tradición alimentaria coincide con respuestas de antaño a problemas modernos, producto de factores de cambio de alcance global. Se trata de respuestas a necesidades causadas por el ocio, que imbrican naturaleza y gastronomía, donde los recursos silvestres comestibles desempeñan un papel importante en la defensa del patrimonio alimentario.

#### LOS RECURSOS SILVESTRES EN EL PATRIMONIO ALIMENTARIO MEDITERRÁNEO

Actually, the Mediterraneo is one of the most attractive territories for having an authentic geographic sensitive experience.

Jean-Robert Pitte, 2005

Los territorios dotados de características mediterráneas y los patrimonios alimentarios vinculados a ellos gozan de un atractivo particular en las motivaciones turísticas actuales, y, como señala Pitte (2005: 187), representan una «experiencia geográfica sensible». Esta valoración, que se produce de forma paralela a la creciente importancia atribuida a las producciones alimentarias delimitadas<sup>1</sup> o a los demás elementos patrimoniales que entrañan una relación con un territorio y su cultura, se sitúa en el futuro posible de las sociedades contemporáneas. A raíz del deterioro de los campos y del éxodo humano a las ciudades en pos de una vida mejor, la naturaleza abandonada se ha convertido en el centro de nuevas miradas. El paisaje que forman los recursos de ese ámbito —árboles,

---

<sup>1</sup> Para más información sobre el concepto *sistema agroalimentario delimitado*, denominado con la abreviatura SYAL, véase Groupement d'Intérêt Scientifique (2005).

plantas, alimentos, comunidades, panoramas—, y que está compuesto, también, por elementos inmateriales —formas de vida, cultura oral, saberes—, se ha estado clasificando como un patrimonio que hay que valorar y preservar. Reconocidos como recursos endógenos, éstos pueden generar novedosas dinámicas de desarrollo en los territorios, en especial cuando se asocian al ocio y cuando se establecen vínculos con la naturaleza y con la alimentación tradicional. Por otra parte, con la creciente interdependencia de la triada constituida por la naturaleza, la gastronomía y el ocio, la valoración de los territorios rurales sobrelleva la necesidad de concebir proyectos y estrategias de desarrollo integrales que mejoren el atractivo de los paisajes, de las formas de vida y de los recursos naturales; en definitiva, el patrimonio natural.

En el contexto delineado, el retorno a las tradiciones alimentarias hoy se considera como una práctica gastronómica, y es motivo de valoración de tradiciones alimentarias ancestrales y originales de los territorios. En él, es importante señalarlo, los recursos forestales alimentarios locales juegan un papel de primer orden: su manipulación y las prácticas en torno a ellos forman parte de las llamadas tradiciones alimentarias que han posibilitado las gastronomías locales. Sin embargo, estas dinámicas se dan en un contexto de marcado rechazo hacia las cocinas de antaño, tanto en sus procedimientos culinarios tradicionales como en términos de la calidad de los productos que las hacen específicas. Esto explica que, pese al intenso debate en torno a la importancia del modelo alimentario, a lo largo de los últimos tres decenios se han perdido sus características principales y se ha adoptado lo que se llama «modelo de consumo alimentario occidental». Como se sabe, en dicho modelo predominan los alimentos de origen animal que sustituyen la frugalidad ancestral mediterránea, en la que imperaban la estacionalidad y los alimentos de origen vegetal. Entre tal diversidad —distintivo de dicha alimentación—, que entrañaba una dimensión cultural identitaria, era notable la recolección espontánea de ciertos productos que diversificaban el régimen alimentario y marcaban las estaciones. Pero actualmente, los modelos alimentarios acusan una evidente restricción en la variedad de vegetales consumidos. Este cambio se refleja en el deterioro de la salud, por supuesto, en el escaso desarrollo sostenible de los territorios rurales y en la poca preservación del patrimonio cultural alimentario.

Hablar de desarrollo sostenible en la actualidad supone discurrir en torno a un enfoque integral en el que la herencia del pasado se imbrica con lo

moderno. Recuperar y comprender las bases de las tradiciones, en este caso alimentarias y gastronómicas, constituye una cuestión central para las dinámicas de desarrollo: darles sentido, transformarlas en valor económico, coincide con la conocida argumentación de Alfonso de Barros: «el espacio rural ha transitado de un espacio del que venimos a un espacio al que vamos, de un espacio de repulsión a un espacio de atracción, de un espacio principalmente agrícola a un espacio principalmente simbólico» (citado en Garça, 1997). Estas frases revelan la complejidad de la cuestión. Lo que está en juego es cómo se fundan —o pueden fundarse— las actuales dinámicas de desarrollo, tanto en la tradición como en los bienes colectivos identitarios y patrimoniales —esto es, en el ámbito cultural— que convendría conservar y transmitir a las generaciones futuras, pero también utilizar como recursos posibles para generar alternativas económicas en el presente. Uno de estos recursos es la gastronomía local, asociada a las hierbas silvestres comestibles, dichas *salvajes*. Fomentar su uso como recurso alimentario no solamente contribuye a la conservación de la biodiversidad, sino que también permite la valoración económica de los territorios. Al mismo tiempo, la recuperación de los ecosistemas diversos, las formas de recolección o de domesticación de las especies, así como su preparación culinaria y las prácticas de consumo de los sistemas alimentarios tradicionales, contribuyen con la reconstrucción de la memoria y la identidad en los territorios.

Para comprender la importancia de los territorios mediterráneos, es conveniente conocer mejor algunas de las características y la herencia cultural de éstos, evocando su naturaleza y su cultura, así como las historias propias de su alimentación, tanto en su diversidad como en su unidad.

#### EL TERRITORIO: NATURALEZA, CULTURA E HISTORIA

La culinaria de un pueblo revela su cultura y su territorio. En el caso de la cocina mediterránea, su origen reside tanto en las difíciles condiciones de su naturaleza —tan pródiga como aleatoria— como en las formas de improvisación culinaria que han cuajado a lo largo del tiempo, creando especificidades y particularidades en cada zona. Las sutilezas de dicha gastronomía no pueden disociarse de la cultura de la que proviene. Joseph Pla lo ha expresado así: «la cocina de un país es el paisaje puesto en la cazuela» (citado en Santamaría, 2008: 255). Así pues, las cocinas mediterráneas y los productos que las consti-

tuyen son elementos de interpretación de las especificidades de los territorios y sus paisajes.

Debido a la presencia humana, territorio y paisaje son el resultado de una simbiosis entre patrimonio natural y cultural. El paisaje en particular contribuye a la singularidad y a la identidad local, y refleja su historia y la interacción entre la población local y la naturaleza: entraña gran parte del proceso de producción alimentaria y de su evolución: «cada pueblo, con sus productos autóctonos, aclimatados y externos, crea su propia cocina, su identidad alimentaria, resultado de la naturaleza, así como de la cultura y de la historia» (Contreras *et al.*, 2005). Desde un punto de vista cultural, podría decirse incluso que el Mediterráneo es aun más complejo que su naturaleza contrastada.

*Mediterráneo* significa «mar entre las tierras». A través de este mar, de esta vía que propicia la circulación, se han difundido e intercambiado productos alimentarios y técnicas culinarias. En sus márgenes crecieron culturas que han terminado por desarrollar la civilización occidental. Parecidas y distintas —formadas a lo largo de siglos de intercambios culturales y comerciales—, las culturas mediterráneas, sobre todo respecto de su gastronomía, poseen una fuerte singularidad. Como resultado del movimiento de hombres, productos alimentarios, saberes y manifestaciones culturales, el estilo alimentario mediterráneo esconde situaciones tan diversas, que definirlo intentando involucrar todas sus zonas sería reducirlo en extremo, pues cada una de ellas cuenta con una historia diferente, pero también con características idénticas de fauna y flora (Aubaile, 2005). Por ejemplo, el territorio continental portugués, que según el geógrafo Orlando Ribeiro es «atlántico por su posición y mediterráneo por su vocación», sigue este modelo diverso, con una serie de herencias históricas, prácticas seculares y muchos productos. Es en el sur, «donde los árabes han reforzado el cariz mediterráneo que los romanos habían empezado a imprimir a la agricultura» (Ribeiro, 1987: 57), donde existe un territorio con características parecidas a las de las llanuras mediterráneas; y donde el paisaje está formado de relieves del montado de cordilleras, campos de cereales, viñas, olivos y vergeles. Además, a estas producciones, que constituyen la famosa trilogía alimentaria mediterránea de pan, vino y aceite de oliva, se asocian otros productos de origen vegetal, especialmente los que provienen de eras familiares y de la recolección espontánea.

En este sistema de utilización agroforestal múltiple de los paisajes, sobresalen simultáneamente los recursos silvestres, los productos de huertos u otras pequeñas agriculturas de herencia musulmana, en los que crecen especies alimentarias, autóctonas e introducidas. Los saberes ligados al uso de dichos recursos forestales y agroforestales forman parte del patrimonio cultural, y expresan formas tradicionales de realce del patrimonio natural que son también una forma de gestión y de conservación del paisaje; representan marcas de continuidad de la presencia humana en dicho espacio. Estos recursos integran la biodiversidad local, igual que la identidad cultural y alimentaria. También son un ejemplo de la cultura material diversa del Mediterráneo. «Los paisajes agrarios son el resultado de una amplia e intensa intervención humana sobre el medio o entorno y los numerosos intercambios que tuvieron lugar» (Contreras *et al.*, 2005: 16).

En los territorios con características mediterráneas, la producción agrícola siempre ha sido muy limitada. A las dimensiones reducidas de los campos cultivables se añaden las irregularidades climáticas y la escasez de agua. La disponibilidad de ésta oscilaba entre los periodos de sequía y los de inundaciones, con lo cual el acceso a los alimentos era también irregular y provocaba una frugalidad impuesta por las circunstancias, frente a lo cual el genio creativo permitía sacar partido de recursos que, en caso de abundancia, no se habrían explotado. Gestionar los recursos naturales alimentarios disponibles para que no falten obliga a la frugalidad, sobre todo los más nobles y los más caros, que son los que aportan proteínas animales: carne, queso, huevos, etcétera. La matriz de estos procesos reside en gran medida en la sutileza con que se combine el uso de los recursos que aporta la naturaleza con la creatividad y lo propio de las influencias culturales seculares.

Lo mismo ocurría con el aceite de oliva, que, aunque se trataba de un producto básico de la alimentación mediterránea, estaba restringido y administrado con austeridad para otros usos no alimentarios —médicos, de alumbrado, de conservación de alimentos, etcétera—. Este modelo de economía de los recursos se caracterizaba también por un uso intensivo de hierbas aromáticas y condimentos, que daban sabor a la comida y la hacían más atractiva cuando el acceso a los demás recursos era limitado. Muchas de estas hierbas eran silvestres, de tal modo que formaban parte del patrimonio natural. Con todo, es

importante ir más allá de las herencias culturales y de las formas de hacer mediterráneas —casi intemporales—, tanto como de sus modos de transmisión.

### HERENCIAS CULTURALES MEDITERRÁNEAS

Es de sobra conocido que los saberes relativos a las tradiciones culinarias revelan, sobre todo, la historia de la relación entre las personas y los recursos alimentarios. En este sentido, la frugalidad de algunos productos es probablemente la base creativa de la cocina mediterránea. O, lo que es más, dicha frugalidad ha acentuado el carácter inventivo que ha buscado buenos sabores en medio de pocos elementos, que a su vez se recrean en prácticas que se repiten en el transcurso del tiempo. Hablando de esta intemporalidad, conviene recordar que este conjunto de saberes remite a una cocina de subsistencia: soportan prácticas culturales inherentes a la vida cotidiana del grupo doméstico. Son indisociables de las condiciones de vida de una época determinada, harto distinta de las actuales, con otros ritmos de trabajo y sociabilidades, en las que las prácticas alimentarias seguían el ritmo de los ciclos agrícolas y estacionales, ritualizados por el calendario festivo, principalmente religioso. Se trata de saberes transmitidos oralmente de generación en generación, que han dado lugar a una cocina identitaria en los diversos territorios mediterráneos, y que forman parte de la cultura inmaterial que les es propia. Son el resultado de un aprendizaje basado en la escucha y la observación directa de las prácticas propias en el espacio culinario, tanto como de la interacción familiar. Es en este ámbito de la transmisión de saberes orales y ritualizados donde la cocina asume su función de socialización.

En este orden de ideas es evidente que los procesos referidos no son estáticos, sino que incorporan experiencias nuevas, asociaciones de ingredientes recreadas, e implícitamente renovados sabores. Las prácticas culinarias donde se usan recursos salvajes comestibles forman parte del patrimonio inmaterial, intangible: se perpetúan sin corporeidad en el tiempo y en el espacio, mediante la transmisión oral y simbólica generadora de identidad. En concordancia con el entorno natural, este patrimonio cultural inmaterial lo recreaban constantemente las comunidades y los grupos, en interacción intensa con la naturaleza y dejando las huellas de su historia. Receptáculo de la memoria social, dicho patrimonio materializa el valor simbólico de la identidad cultural. Del mismo

modo, éste propiciaba formas particulares de transmisión del «saber hacer» en los diversos procesos y productos alimentarios, en un contexto de consumo que formaba parte de la cultura inmaterial.

Sin embargo, las formas de vida han cambiado. De una sociedad rural se ha transitado a otra donde las prácticas cotidianas tienden a mimetizarse con las formas de vida urbana. Las nuevas tendencias de consumo alimentario en la sociedad mediterránea desestructuran las comidas tradicionales, sobre todo durante los días laborales. El modo de vida actual no permite dedicar mucho tiempo a la preparación culinaria ni a la transmisión de conocimientos o a experiencias compartidas. Además, las prácticas culinarias actuales, que se estructuran en torno a alimentos fáciles de preparar y consumir, no estimulan realmente la transmisión de conocimientos de una generación a otra, de madres e hijas, como era el caso antaño. Hoy en día, las formas de producción alimentaria van de la mano de las exigencias del consumo.

Por otra parte, la socialización de las prácticas alimentarias con agentes exógenos —consecuencia de la inserción creciente de las mujeres en el mundo del trabajo— ha modificado la relación abuela-madre-hija, tan importante en otro tiempo para la transmisión de los valores y los «saberes culinarios». También influye el abismo creciente entre niños y abuelos, provocado por las distancias geográficas, mientras que la socialización de las chicas jóvenes ya no se hace compartiendo las elaboraciones culinarias. En adición a lo anterior, la socialización de los niños sigue teniendo un fuerte componente extrafamiliar, más todavía cuando en el ámbito doméstico los espacios de los jóvenes se estructuran, más que en torno al ámbito culinario, alrededor de la televisión o la computadora. Niños y adolescentes suelen estar lejos de la cocina, de los gestos de las madres que ahí surgían y aprendían, integrando en cierto modo la cadena de los saberes inherentes a los sabores tradicionales, y que en última instancia estaban vinculados con la cadena de afectos e identidades.

Considerando lo antes señalado, ¿cómo hallar el tiempo necesario para la transmisión y la experimentación culinaria y gastronómica con el ritmo de vida actual? ¿Cómo conciliar la falta de tiempo de los ritmos urbanos —que actualmente también atañen al ámbito rural— con la atención, la sutileza y el cuidado indispensables para la preparación de platillos tradicionales, propios de las prácticas de consumo mediterráneas? Una vía posible que puede contribuir a la reflexión integral de algunos de estos aspectos consiste en llamar la atención

sobre el patrimonio natural comestible, cuya diversidad está a punto de desaparecer. Esto puede hacerse creando unidades pedagógicas vivas en torno a dicho tema: los ecomuseos. Por una parte se puede conservar la biodiversidad vegetal, y por otra se estimularía el aprendizaje práctico en los huertos.

#### LOS ECOMUSEOS, HERRAMIENTA DE LA CULTURA REGIONAL

Cada vez más, las concepciones contemporáneas del desarrollo local valoran el espacio rural. Sus funciones productivas, patrimoniales, ambientales, recreativas y simbólicas —esto es, culturales— son articuladas. Se estructuran por medio de temáticas que buscan proteger la naturaleza y preservar el paisaje. Por medio de enfoques novedosos, son valorados la calidad de la vida en general y, específicamente, la de los alimentos, la salud, el ocio, el entorno y el paisaje; los cuales incluso involucran nuevas tendencias de turismo cultural. Por otra parte, la creciente visibilidad de la relación entre la alimentación, la salud y el entorno —ligada sobre todo a las crisis recientes de contaminación de alimentos y a las nuevas expectativas sociales y ambientales— ha precedido a la discusión crítica y a la formulación prospectiva de futuros proyectos multifuncionales, tanto para la agricultura como para el ámbito rural todo. Ahora bien, la construcción de tales proyectos tendría que involucrar no sólo una reformulación de las bases epistemológicas de la investigación científica en el sector agrícola durante los últimos treinta años, sino también una reorientación de sus ejes temáticos. En otras palabras, hay que comprender los factores clave del cambio social que se ha producido en los últimos decenios para analizar el presente y el futuro de los espacios rurales. En el caso de ciertos de ellos, la afluencia significativa de turismo de fin de semana —o de segunda residencia— representaría una oportunidad de desarrollo capaz de cuestionar las orientaciones pertinentes seguidas hasta ahora en los territorios. Porque «el nuevo amor por el campo es precisamente nuevo; es urbano; es patrimonial; es a la vez fruto de nuestras movilizaciones y momentos de vida nutridos de desplazamientos cotidianos y estacionales, reales y virtuales» (Hervieu y Viard, 2001: 1).

En el proceso de patrimonialización del espacio rural y de cómo hacerlo, la redefinición social de la relación entre el mundo urbano y el rural, y la concepción de la ruralidad y sus sociabilidades, tendría que practicarse por medio de una apropiación simbólica de la ruralidad misma. De esta manera, se

constituiría, simultáneamente como producción social y como proyección de las nuevas representaciones urbanas de cara al mundo rural, a sus usos sociales y a sus valores específicos; se convertiría en un objeto de apropiación simbólica. En otros términos, las tradiciones alimentarias reinventadas, así como los demás recursos patrimoniales y culturales, se inscribirían en la emergencia de la ruralidad, en cuanto que sistema de organización y de valores susceptibles de utilizarse como productos turísticos. Es así como los recursos forestales y los demás recursos patrimoniales y culturales —gastronomía, paisaje y vida local— serían entonces contemplados como la materialización y rememoración de la cultura local surgida en esos territorios tradicionales mediterráneos, productores de saberes y sabores ancestrales.

Así pues, el ámbito rural puede convertirse en un espacio de nuevos encuentros con el territorio, por medio de diversas actividades turísticas: caminatas temáticas, gastronómicas, ecológicas u otras prácticas de ocio; la proyección y reapropiación simbólica, como la introyección de los imaginarios ecológicos, la afirmación de la diferencia, del aislamiento regenerador, del reencuentro con el patrimonio culinario, etcétera; o asumiendo el patrimonio natural en general y con los sabores tradicionales específicos.

Si la noción de patrimonio alimentario incluye una reconsideración de sus componentes sociales y culturales, en los que se preservan el entorno y el paisaje, y se articulan la cultura con la pedagogía y la formación de las generaciones jóvenes, se abren nuevas perspectivas de valoración patrimonial de los espacios rurales a través de museos y espacios de interpretación de la cultura local con sus distintas expresiones recreativas. A la búsqueda de los campos infinitos fertilizados con la noción de patrimonio, Pais de Brito recuerda que:

Tras haberse interesado por los objetos raros y prestigiosos, atributos de la divinidad o del príncipe, por las ruinas, por los sitios arqueológicos, por las obras de arte, por los objetos etnográficos, se ha ampliado a la naturaleza y al paisaje, a la inmaterialidad de los saberes y de las formas de expresión, en definitiva, a un universo siempre más extenso de bienes y de valores del cual nosotros mismos formamos parte, desplazando así [más] la atención [sobre] las cosas que en las personas. [Las diversas manifestaciones que definen un universo rural] integran un campo nuevo en constitución, valoración y protección —del patrimonio inmaterial— que cada vez está más presente en los museos (2003: 272-274).

La ampliación del concepto de patrimonio, aplicable al contexto rural como elemento de interpretación del paisaje, de la historia social y humana, o como elemento de relación del hombre con la naturaleza, se troca —en el ámbito de las prácticas museológicas contemporáneas— en nueva corriente museológica: la ecomuseología. En dicha corriente los espacios se consideran abiertos y vivientes, como instrumentos de interpretación del paisaje y del patrimonio inmaterial, los cuales se sustentan en la interacción del pasado con las realidades del presente y con la preparación de un futuro sostenible. Las prácticas museológicas contemporáneas se ejercen *in situ*, ideando el patrimonio en su conjunto y por medio del compromiso de los protagonistas y sus memorias. Se busca conferir a éste un nuevo uso social y didáctico, que se convierta en hilo conductor de la memoria colectiva. En este sentido, la concepción de los espacios museográficos debe ser dinámica, interactiva y participativa.

La tipología de este tipo de proyectos puede contribuir no sólo a la valoración de las regiones rurales y a la defensa de la biodiversidad, sino también a la creación de nuevas actividades productivas respecto del turismo cultural. En este orden de ideas, en las prácticas turísticas actuales la gastronomía es una dimensión muy buscada, pero es también una herramienta de desarrollo territorial. En este contexto tendría que ponerse de relieve, también, la singularidad y el lugar que ocupan las plantas silvestres en las tradiciones y en la constitución de las identidades alimentarias locales: en invierno y en primavera, los componentes de la gastronomía local, a base de sopas y hierbas aromáticas, son grandes bazas para las iniciativas integradas de turismo gastronómico.

De las tradiciones alimentarias se pasa a la ordenación del territorio, a la preservación de los paisajes, a la diversificación de la agricultura. En ese sentido, el turismo gastronómico de carácter rural, con la imprescindible valoración de las tradiciones alimentarias, podría representar un motivo y un motor en estos nuevos encuentros, y contribuir así al futuro del mundo rural, basado precisamente en el refuerzo de las identidades específicas de cada cultura local. El placer de conocer los modos de aprender los procesos de producción y de transformación alimentaria propios de un territorio —ya sea mediante el turismo rural o las excursiones gastronómicas— contribuye a la diversidad de experiencias para el consumidor, relativas a determinadas tradiciones alimentarias; pero también puede hacer viables formas de producción más justas para los pequeños agricultores y emprendedores locales, contribuyendo así a generar

formas de turismo y de desarrollo sostenible, tanto para el entorno como para las sociedades que las producen; y tanto más en cuanto que es observable una demanda creciente por parte de algunos nichos de mercado, debida no sólo a su rareza, sino también a una búsqueda de diversificación de gustos alimentarios. Así se pasa de un producto de subsistencia a uno *gourmet*.

#### ¿ALIMENTOS DE SUBSISTENCIA DE AYER, PRODUCTOS *GOURMET* DE HOY?

Menos visibles y consideradas «malas hierbas», las plantas silvestres comestibles crecen en los márgenes del espacio cultural. La gastronomía local a base de hierbas aromáticas, condimentos y plantas alimentarias del bosque —en invierno y en primavera—, así como otros recursos —los champiñones, por ejemplo—, forman parte del patrimonio, del saber hacer local, el cual es, en la práctica, una forma de gestión y de conservación del entorno natural. Este patrimonio de saberes, poco tangible e inmaterial, se ha transmitido oralmente de una generación a otra, y su aplicación práctica forma parte de una lógica de uso sostenible de los recursos, en un contexto de estrecha dependencia entre la producción, la recolección y el consumo doméstico. Esta subordinación, hartamente distinta de las condiciones de vida actuales, se desencadena a partir de recuerdos personales y colectivos respecto del tiempo de trabajo y a propósito de las sociabilidades, que siguen el ritmo de los ciclos agrícolas y estacionales. Dicha memoria —que todavía perdura en la población local— permite comprender la relación entre la cultura agrícola y la cultura gastronómica, en cuanto que elementos constitutivos de una identidad colectiva. El valor social y ambiental de los territorios se asocia a sus funciones no productivas, es decir, a la creación de bienes inmateriales tradicionales: la protección del suelo contra la erosión; la fijación del carbono; la regulación de microclimas; la creación de condiciones de protección, como sombra y refuerzo energético para la flora y la fauna; y el valor escénico del paisaje, propicio para la creación de zonas de ocio. Todas estas funciones justifican las iniciativas de valoración y de conservación de ecosistemas.

En ciertas regiones mediterráneas y en el Alentejo, algunas de estas plantas silvestres resultan emblemáticas. Por ejemplo, las acelgas (*Beta vulgaris* L. ssp. *maritima* L.), las acederas (*Rumex crispus* L.), los cardillos, *carrasquinhas* o *tagarninas* (*Scolymus hispanicus* L.) o también la verdolaga (*Portulaca oleracea* L.), y los espárragos silvestres (*Asparagus aphyllus* L.), entre otras. Estas especies,

así como otras de valor aromático y medicinal, pueden ser cultivadas en huertos e integradas en los ecomuseos. Esta propuesta evidencia no sólo la importancia de la recuperación de las variedades vegetales autóctonas comestibles, en cuanto que elementos estructurales del paisaje y del patrimonio natural, sino también aquello que está en juego respecto de la conservación y el uso sostenible de los recursos genéticos. Propicia también el gusto por los huertos, así como por la cocina simple a base de estas especies vegetales. De hecho, la conservación y el uso sostenible de los recursos genéticos representan, actualmente, una actividad de importancia crucial para el mantenimiento de la biodiversidad y los paisajes, además de perpetuar los saberes tradicionales.

Desde principios de los años setenta, organismos internacionales como la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) y el IPGRI (Instituto Portugués Internacional de Recursos Fitogenéticos) han destacado la importancia de la conservación de la biodiversidad, y han preconizado la adopción de estrategias de conservación de determinadas especies, que sufren cierto grado de erosión en su diversidad y que han perdido importancia socioeconómica, especialmente los cultivos menores marginales (*neglected minor crops*).

Sólo hasta los años noventa comenzó a desarrollarse la técnica de conservación de la diversidad de los recursos genéticos vegetales en su hábitat natural, o bien en lugares donde la vegetación ha iniciado su proceso de desarrollo, en huertos y en el campo; ahí han surgido prácticas agrícolas y un «saber hacer» inherente a dichos recursos. Subrayar su importancia puede constituir una forma de pedagogía que valore las tradiciones alimentarias, que permita descubrir sabores olvidados o desconocidos, y que se convierta en parte integrante de la identidad gastronómica local. Además, pasar de una economía de recolección a una de cultivo refuerza los mecanismos de patrimonialización de la herencia alimentaria, propia de numerosas regiones mediterráneas. Así lo relata Füsün Ertug en un artículo que analiza el pasado y el presente de las plantas silvestres alimentarias del Mediterráneo oriental:

Por su sabor, estas plantas establecen una conexión sensual con su propio territorio y son portadoras de una identidad cultural. Probablemente este es un factor muy importante tanto para comprender la continuidad de la cosecha como para descifrar la herencia común de nuestro pasado (2005: 106).

Dichas plantas, pues, pueden jugar el papel de conector sensual y de vehículo portador de ideas.

Antecedente aleccionador de lo señalado es la cultura de numerosas especies vegetales, como el olivo, el lino, las variedades actuales de trigo, la cebada o el centeno; muchos vegetales, como la remolacha o las espinacas, así como otras variedades de frutos que hoy forman parte de la alimentación básica en el Mediterráneo, son el resultado de un largo proceso de domesticación de variedades silvestres. La acelga (*Beta vulgaris* L. ssp. *maritima* L.), por ejemplo, es uno de los cultivos más importantes y antiguos que se conocen y consumen en su estado silvestre desde tiempos prehistóricos. De ella hay referencias escritas que datan de unos 700 años AEC, en un jardín de los reyes de Babilonia. Se cree que esta especie llegó al Mediterráneo con los romanos en el siglo I AEC.

Por tanto, el componente patrimonial gastronómico asociado a las plantas silvestres puede integrarse con otros elementos patrimoniales, sobre todo el agroforestal, y podría constituirse en recurso endógeno para propiciar el desarrollo de formas de turismo cultural y gastronómico. En el contexto actual, de hecho, estas nuevas formas de actividad económica tradicional pueden considerarse como uno de los pilares de la multifuncionalidad social en el medio rural.

\*\*\*

Es necesaria, en conclusión, una estrategia sutil que permita destacar los componentes menos visibles y más amenazados de la identidad alimentaria mediterránea. No sin dificultades, pero con posibilidades reales, dicha estrategia puede crear sinergias entre los actores involucrados, intercambiando experiencias de vida y creando herramientas de desarrollo económico local. Si se asume que, en el proceso en pos de la patrimonialización de los recursos silvestres comestibles, lo que está en juego pertenece al ámbito cultural, no debe obviarse que también concierne al ámbito económico.

Traducción del francés: F. Xavier Medina  
Revisión de Ricardo Ávila y Bárbara Gama

## REFERENCIAS

- Aubaile-Sallenave, Françoise (2005). «Dialéctica entre unidad y diversidad del sistema agroalimentario de los países mediterráneos». En Jesús Contreras, Antoni Riera y F. Xavier Medina (dir.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona: Institut Europeu de la Mediterrània, pp. 24-43.
- Contreras, Jesús Antoni Riera y F. Xavier Medina (dirs.) (2005). *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona: Institut Europeu de la Mediterrània.
- Ertug, Füsün (2005). «Plantas silvestres utilizadas como alimento en el pasado y en el presente en el mediterráneo oriental». En Jesús Contreras, Antoni Riera y F. Xavier Medina (dir.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona: Institut Europeu de la Mediterrània, pp. 99-108
- Food and Agricultural Organization (FAO) (1996). *Global Plan of Action for the Conservation and Sustainable Utilisation of Plant Genetic Resources for Food and Agriculture*. Roma: FAO.
- Graça, Joaquim (1997). «Da identidade à sustentabilidade ou a emergência do “turismo responsável”». *Sociologia, Problemas e Práticas*, 23: 71-100. Lisboa: CIES.
- Groupement d'Intérêt Scientifique (2005). *Systèmes Agroalimentaires localisés. Rapport Etude menée par les Gis Syal sur deux régions de France, Paca et Poitou-Charentes. Système de production localisée: le cas de l'agroalimentaire*. GIS-SYAL. Disponible en: <<http://www.gis-syal.agropolis.fr/actualites.htm>>.
- Hervieu, Bertrand y Jean Viard (2000). *Au Bonheur des Campagnes*. La Tour-d'Aigues: Éditions de l'Aube.
- Mormont, Marc (1987). «Rural Nature and Urban nature». *Sociologia Ruralis*, 1(27): 3-20. Arsen: Goreum.
- Pais de Brito, Joaquim (2003). «Museu, Memória e Projecto». En José Portela y João Castro Caldas (orgs.), *Portugal Chão*. Oeiras: Celta, pp. 265-277.
- Pessoa, Fernando (2001). *Reflexões sobre Ecomuseologia*. Porto: Afrontamento.
- Pitte, Jean-Robert (2005). «Las transformaciones de la agricultura, del paisaje y de la alimentación del Mediterráneo: del renacimiento a la actualidad». En Jesús Contreras, Antoni Riera y F. Xavier Medina (dir.), *Sabores del Mediterráneo*.

- Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común.* Barcelona: Institut Europeu de la Mediterrània, pp. 182-187.
- Ribeiro, Orlando (1987). *Portugal: o Mediterrâneo e o Atlântico* (5ª edición). Lisboa: Livraria Sá da Costa.
- Santamaria, Santi (2008). *La cocina al desnudo. Una visión renovadora del mundo de la gastronomía.* Madrid: Temas de Hoy.
- Valagão, Maria-Manuel (org.) (2006). *Tradição e Inovação Alimentar: dos Recursos Silvestres aos Itinerários Turísticos.* Lisboa: Colibri.
- Valagão, Maria-Manuel (org.) (2009). *Natureza, Gastronomia e Lazer - plantas silvestres alimentares e ervas aromáticas condimentares.* Lisboa: Colibri.

## Acerca de los autores

### *Ricardo Ávila*

Antropólogo e historiador en el Departamento de Estudios Mesoamericanos y Mexicanos de la Universidad de Guadalajara, México. Sus áreas de interés son la antropología de la alimentación y los procesos de la historia mundial.

Correo electrónico: riavila@cencar.udg.mx

### *F. Xavier Medina*

Doctor en Antropología Social por la Universidad de Barcelona. Director de la Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo. Presidente de ICAF Europa. Profesor del Departamento de Sistemas Alimentarios, Cultura y Sociedad de la Universitat Oberta de Catalunya, España.

Correo electrónico: fxmedina@uoc.edu

### *Rubia Formighieri Giordani*

Doctora en Sociología. Profesora e investigadora del Departamento de Nutrición y miembro del Grupo de Pesquisa em Sociologia da Saúde de la Universidade Federal do Paraná, Brasil.

Correo electrónico: rubiagiordani@gmail.com

### *Claudio Jiménez Vizcarra*

Licenciado en Derecho. Investigador independiente de temas históricos, en particular sobre la historia y producción del tequila. Miembro de la Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística.

Correo electrónico: claudiojimenezvizcarra@hotmail.com

*Sabrina Krief*

Doctora en Veterinaria por la École Nationale Vétérinaire en Alfort, Francia, y doctora en Química de Sustancias Naturales en el programa de Eco-ethologie del Muséum National d'Histoire Naturelle, Francia. Responsable del equipo y de la estación de investigación sobre los chimpancés del Sebitoli Chimpanzee Project en el parque nacional Kibale, Uganda.

Correo electrónico: krief@mnhn.fr

*Carmen Rial*

Profesora del Departamento de Antropología del programa de posgraduados en Antropología y en Ciencias Humanas de la Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil. Además es directora del Consejo Mundial de Asociaciones Antropológicas (WCAA).

Correo electrónico: rial@cfh.ufsc.br

*Catherine Sabinot*

Antropóloga y etnoecóloga de litorales y áreas marinas, en el Institut de Recherche pour le Développement (IRD), Francia, en la Unidad Mixta de Investigación 228 «Espace pour le développement», en Nueva Caledonia.

Correo electrónico: catheirne.sabinot@ird.fr

*Martín Tena Meza*

Etnobotánico, candidato a doctor en Biociencias y Ciencias Agroalimentarias por la Universidad de Córdoba, España. Investigador del Instituto de Botánica de la Universidad de Guadalajara, México.

Correo electrónico: mtena@cucba.udg.mx

*Maria-Manuel Valagão*

Doctora en Ciencias Ambientales por la Universidade Nova de Lisboa (UNL). Investigadora del Instituto de Estudos de Literatura e Tradição —Patrimónios, Artes e Culturas— de la misma universidad.

Correo electrónico: mvalagao@gmail.com

*Yolanda Beatriz Vera Castillo*

Doctora en Ciencias Biológicas Aplicadas por la Universidad de Gante, Bélgica. Máster Internacional en Desarrollo Rural (IMRD) por la École Nationale Supérieure Agronomique de Rennes, Francia. Ingeniero Agrónomo Fitotecnista por la Universidad Autónoma Chapingo, México.

Correo electrónico: [betty\\_vera1@hotmail.com](mailto:betty_vera1@hotmail.com)

*Wei-Chi Chang*

Antropóloga aplicada en el área de la alimentación y seguridad alimentaria. Profesora asociada en el Department of Environmental and Cultural Resources de la National Hsinchu University of Education, Taiwán.

Correo electrónico: [cihekkating@gmail.com](mailto:cihekkating@gmail.com)

Colección  
Estudios del Hombre

Director: Ricardo Ávila

COMITÉ EDITORIAL

Patricia Arias	Universidad de Guadalajara, México
Maurice Aymard	École des Hautes Études en Sciences Sociales, Francia
Francisco Barbosa	Universidad de Guadalajara, México
Gerardo Bernache	CIESAS Occidente, México
Avital Bloch	Universidad de Colima, México
Tomás Calvo Buezas	Universidad Complutense de Madrid, España
Daria Deraga	Instituto Nacional de Antropología e Historia, México
Frédéric Duhart	Universidad de Mondragón, Donostia-San Sebastián, España
Andrés Fábregas Puig	CIESAS Occidente, México
Rodolfo Fernández	Instituto Nacional de Antropología e Historia, México
Dominique Fournier	Centre National de la Recherche Scientifique, Francia
Isabel González Turmo	Universidad de Sevilla, España
María del Pilar Gutiérrez	Universidad de Guadalajara, México
Francisco Hernández Lomelí	Universidad de Guadalajara, México
Lothar G. Knauth	Universidad Nacional Autónoma de México
Daniel Lévine	Université de Paris, Francia
Eduardo López Moreno	ONU-HABITAT, Kenia
F. Xavier Medina	Universitat Oberta de Catalunya, España
Hilda Morán Quiroz	Universidad de Guadalajara, México
Joseph B. Mountjoy	Universidad de Guadalajara, México
Guillermo de la Peña	CIESAS Occidente, México
Américo Peraza	Universidad de Guadalajara, México
Aristarco Regalado	Universidad de Guadalajara, México
Eduardo Santana	Universidad de Guadalajara, México
Otto Schöndube	Instituto Nacional de Antropología e Historia, México
Gabriela Uruñuela	Universidad de las Américas, Puebla, México
Francisco Valdez	Institut de Recherche pour le Développement, Francia
Rosa Yáñez	Universidad de Guadalajara, México

Para mayores informes, favor de dirigirse a:

*Estudios del Hombre*

Universidad de Guadalajara

Teléfono y fax (33) 38 26 98 20 y 38 27 24 46

Correo electrónico: dhombre@csh.udg.mx

*Biodiversidad, sostenibilidad y patrimonios alimentarios*

coordinado por Ricardo Ávila y Martín Tena Meza

se terminó de editar en febrero de 2016

en Editorial Página Seis, SA de CV

Teotihuacan 345, Col. Ciudad del Sol, 45050, Zapopan, Jal.

Tels. (33) 3657-3786 y 3657-5045

[www.pagina6.com.mx](http://www.pagina6.com.mx) • [p6@pagina6.com.mx](mailto:p6@pagina6.com.mx)

La edición estuvo a cargo de Bárbara Gama y Ricardo Ávila.

Asistencia de Altagracia Martínez Méndez.

En la diagramación, cuidado editorial y diseño participaron  
Felipe Ponce, Mónica Millán, David Pérez, Javier Bella y Fernanda de Ávila.



En la década de 1960 voces autorizadas, como la del Club de Roma, comenzaron a señalar que la riqueza de las naciones no es infinita y que la «mano invisible del mercado» jamás limitaría las desigualdades de acceso generalizado a los bienes materiales. Por los mismos años, numerosos científicos y destacados líderes de opinión dieron voz de alarma sobre la explotación sin tregua a la que se estaba sometido el ambiente, advirtiendo que ella entrañaría su deterioro paulatino e irreversible, posiblemente definitivo. Asimismo, en aquel periodo despuntaron movimientos sociales, sobre todo en los países centrales, que reivindicaban la conservación de los numerosos

bienes culturales, tanto materiales como intangibles, que con el tiempo fueron reconocidos genéricamente como patrimonios. Entre otras marcas de aquellas manifestaciones sociales, han quedado en el ámbito conceptual términos como *biodiversidad*, *sustentabilidad* y *patrimonio cultural*, que ya son de pleno conocimiento social.

En torno a dichos conceptos giran los trabajos reunidos en este volumen de Estudios del Hombre, específicamente en la vertiente referida al hecho alimentario. Los autores debaten diversas problemáticas relacionadas con temas que van desde la diversidad dietética de los chimpancés hasta las plantas comestibles silvestres del Mediterráneo, pasando por la pesca artesanal, tanto en el litoral de Gabón como en el este de Taiwán, la alimentación tradicional de ciertos grupos guaraníes de Brasil y el *fast food* como fenómeno global que se vuelve contra la biodiversidad, así como la denominación de origen de la sidra de Cornouaille, como reivindicación local para la conservación de la biodiversidad, y el caso del tequila, percibido como patrimonio con tradición.

Los temas tratados en este libro contribuyen al debate que desde hace tiempo se realiza de manera holística en torno a la biodiversidad, la sostenibilidad y el patrimonio.