

Alimentos, dietas y cocinas: periferias, fronteras y diálogos

MABEL GRACIA-ARNAIZ
L'ITA: Associació d'Antropologia
Universitat Rovira i Virgili
mabel.gracia@urv.cat

JESÚS CONTRERAS HERNÁNDEZ
Institut Català d'Antropologia
Universitat de Barcelona
contreras@ub.edu

Como consecuencia de factores diversos como son la progresión del individualismo, la medicalización y la mercantilización, se constata, en la actualidad, un fenómeno de especialización, particularización y patrimonialización del consumo alimentario, sea por razones biomédicas, socioculturales o económicas, de tal modo que prolifera una cierta diversidad de particularidades alimentarias: regímenes de salud más o menos restrictivos por razones médicas, regímenes alimentarios basados en posiciones religiosas y ético-ideológicas o estéticas y regímenes como consecuencia de la mayor precariedad acarreada por la crisis económica.

Cada una de estas maneras de comer «diferentes» implican, tal como muestran las comunicaciones presentadas en este simposio, selecciones de alimentos y distintas formas de prepararlos y de ingerirlos que se justifican en necesidades, conocimientos, actitudes, valores, consuetudines..., más o menos específicos y que afectan a las formas de sociabilidad dominantes en la sociedad, hasta el punto de que pueden suponer diferentes tipos y grados de exclusión o de autoexclusión de los usos alimentarios tradicionales relacionados con la comensalidad y, en cierta medida, cuestionarlos.

Este cuestionamiento permite, a la vez que obliga a ello, plantearse cuáles son los campos específicos y sus fronteras, materiales y/o simbólicas, de los alimentos accesibles o no accesibles, aceptados o rechazados, los gustos, las normas, las prescripciones o proscripciones, las categorizaciones, los saberes, los valores, las formas de sociabilidad, los derechos y las responsabilidades individuales y colectivas, los grupos de edad, o de clase, o de etnia, o de religión, etc. Se trata de campos centrales o dominantes y campos periféricos, secundarios o más o menos marginales; y de fronteras más o menos franqueables (diálogos) que están en procesos de construcción permanente.

1. El diálogo interdisciplinar, o su ausencia

En la medida en que los hechos alimentarios son multidimensionales y, consecuentemente, transdisciplinarios (transitan entre el espacio ecológico, biológico, psicológico, socioeconómico o político, cultural...), una primera cuestión se refiere a la mayor o menor especificidad (las 'fronteras') de las disciplinas que lo abordan y los 'diálogos' (transdisciplinariedad e interdisciplinariedad) posibles o necesarios entre ellas. De las muchas ciencias que se interesan por la alimentación, dos son, principalmente, las que han sido tratadas por las comunicaciones: las ciencias biomédicas, por un lado, y la antropología social, por otro.

Podría decirse que las ciencias biomédicas constituyen el campo dominante con relación a los conocimientos más valorados por la sociedad sobre el tipo de alimentación que se considera más adecuado para la salud. Cabe decir, también, que la salud es un valor siempre positivo y, además, en alza. Frente a este discurso, que podríamos calificar de hegemónico y dominante, algunas de las comunicaciones debaten su suficiencia y/o pertinencia a la hora de dar cuenta de las prácticas alimentarias y de las consecuencias de las mismas tanto con relación a la salud como a otros aspectos de los comportamientos. Por ejemplo, José Palacios y Julia Navas («La obesidad infantil: ¿un diálogo transcultural o un monólogo biomédico?») afirman que el conocimiento antropológico es necesario para dirimir de qué se habla, realmente, cuando se define la obesidad como una epidemia global. Frente a la definición biomédica, que la entiende como una acumulación excesiva de grasa debida a un desequilibrio energético entre lo consumido y lo gastado, sostienen la necesidad de ampliar la cuestión incluyendo las formas de vida en el sentido más político del término. Para ellos, además, la aplicación de un conocimiento teórico etnográficamente sustentado puede pluralizar las definiciones de la obesidad, mostrando que los factores socioculturales son elementos constituyentes. Por esa razón, los programas de prevención deberían construirse a partir de estrategias colaborativas entre las disciplinas afectadas. De modo semejante, Mauricio Soares y Adriana Romano («De paradoxos e intervenções: alimentação, cultura e políticas públicas no Brasil») subrayan, para el caso de Brasil, que si bien los aspectos de orden cultural, como por ejemplo la diversidad étnica, son referidos en las políticas y programas de promoción de la alimentación —incluso se habla del respeto a la «cultura alimentaria» de la población—, en la práctica las guías alimentarias proponen intervenciones que ignoran dicha dimensión cultural, en tanto en cuanto proponen los mismos cambios en aspectos centrales y singulares en el modo de alimentarse de los diferentes grupos sociales (tipos de alimentos, tamaño de las porciones, tipos de preparaciones, composición de las comidas, etc.).

Por su parte, Laia Pibernat («Arenas de significado en la alimentación en diabetes: entre la causa, el remedio, el pecado y la culpa»), refiriéndose al ámbito de la intervención clínica,

señala el reduccionismo nutricionista-biologicista con que se aborda el hecho alimentario en las guías biomédicas, ya que presentan la dieta como un remedio aislado de su enraizado contexto sociocultural y, por ende, socioeconómico. Asimismo, destaca la compleja red de significados que el hecho alimentario en general, y la llamada terapia dietética o nutricional en particular, tienen para los pacientes en tratamiento. Para dichos pacientes, la dieta que ha de mejorar sus niveles de azúcar está en constante diálogo con los significados sociales de la alimentación en general, y de lo dulce en particular. Según Pibernat, son tan relevantes las dimensiones socio-culturales de la alimentación, la intimidad y emocionalidad del hecho alimentario y la densidad moral de la alimentación medicalizada, que la dieta-remedio se desvanece al salir del centro de salud al «mundo real». En la vida cotidiana y familiar, la dieta-remedio queda eclipsada tras la combinación fatídica de dos elementos: por un lado, la alimentación como agente causante del signo químico (la subida de azúcar) y, por otro, la terapia dietética como causa de malestar.

Otra reflexión sobre las relaciones entre biología y cultura es la aportada por Mariano Juárez y Julián López («Hambrientos y saciados. Retóricas y corporalidades de ayer y de hoy»). Frente a una definición que considera el hambre como un problema estrictamente biológico y que, en este sentido, sería universal mediante su expresión en términos de calorías y macronutrientes, los autores sostienen que el hambre tiene su historia (o sus historias) cultural y sus dimensiones políticas y morales... que obligan a ir más allá del discurso empiricista de la biomedicina. La construcción cultural del hambre y de la desnutrición, así como de la saciedad, obliga a tener en cuenta, dicen, las voces y gustos locales. Así, por ejemplo, entre los mayas, si hay maíz en la casa no puede haber hambre, y sin maíz no puede haber saciedad. En un sentido diferente, y que trasciende profundamente las consideraciones biologicistas, se considera la espectacularización del hambre o el arte exhibitorio de los ayunadores, las huelgas de hambre, como modo de protesta y, por el contrario, la alimentación forzosa como un asunto de humanidad.

2. Centros y periferias: precariedad, derecho a la alimentación y soberanía alimentaria

Independientemente de las caracterizaciones del hambre, ya sea en términos biologicistas o culturalistas, es necesario plantearse las causas de la misma. En este sentido, son varias las comunicaciones que se plantean las cuestiones de la mayor o menor insuficiencia de alimentos como consecuencia de las desigualdades internas dentro de una sociedad y, en el contexto actual, la paradoja de un aumento de la vulnerabilidad social expresada en términos alimentarios en unas sociedades en las que, por una parte, se da un fenómeno de abundancia y desperdicio y, por otra, un aumento cuantitativo y cualitativo de la precariedad.

Las comunicaciones tratan de contextos y países relativamente diferentes pero, en cualquier caso, aluden tanto a las políticas asistenciales como a las estrategias desplegadas por las personas o familias para hacer frente a la precariedad. Por lo que se refiere a los programas asistenciales, cuyo objetivo es dar respuesta a las situaciones de limitación en el acceso a los alimentos, Fabiana Bom Kramer *et alii* («Restaurantes populares en Brasil y comedores sociales en España: diversas expresiones de la asistencia a través de los alimentos») comparan el papel de los restaurantes populares en Brasil con los comedores sociales en España. En unos y otros, el restaurante/comedor se plantea como un medio de satisfacer la alimentación, considerada como un derecho humano y que debe concretarse en proporcionar una dieta nutricionalmente adecuada y que pueda promover la adopción de hábitos saludables. Sin embargo, ambos servi-

cios son utilizados por las políticas públicas como una práctica asistencialista que perpetúa la desigualdad a través del mero alivio «biológico» del sufrimiento social. Concluyen que, tanto en Brasil como en España, las instituciones utilizan la comida ofrecida en estos espacios para la reproducción del silencio de los grupos sociales («callar el hambre»), alejando su mirada de las causas de la precariedad y, en consecuencia, evitando intervenir en los factores que la favorecen.

Son varias las comunicaciones que reflejan el incremento de la inseguridad y/o de la vulnerabilidad alimentaria, algunas de ellas a raíz de la crisis económica global. Manfred Egbe y Maria Antònia Montserrat («Hacer frente a la precarización alimentaria en la provincia de Tarragona») analizan las experiencias de inseguridad alimentaria y las estrategias de subsistencia llevadas a cabo por personas procedentes de clases medias que se han visto inmersas en el proceso de precarización. Tras discutir el concepto de seguridad/inseguridad alimentaria, ilustran no solo las dimensiones cualitativas o cuantitativas referidas a cambios en los tipos y el número de comidas diarias realizadas, sino también a los aspectos emocionales y sociales derivados de la necesidad de recurrir a la asistencia (comedores y bancos de alimentos), a cultivar un huerto sin saber nada de agricultura, a buscar comida en las basuras o a pedirla a la salida de los supermercados. En esta línea, Montse García y Lina Casadó («Alimentación y pobreza: cuando uno no come lo que desea») apuntan que la crisis actual supone un cambio de paradigma que alude a la transformación de un modelo basado en la economía especulativa hacia nuevas, múltiples realidades y modelos de consumo que ponen de manifiesto las fracturas del sistema global. El impacto de los recortes presupostarios en España muestra las contradicciones y los límites de un sistema alimentario tan profuso como irracional, que está demostrando desde hace décadas ser incapaz de alternar su gran capacidad de producir alimentos con la de preservar el derecho a la alimentación humana.

La paradoja entre la carencia y la abundancia alimentaria se plantea, también, en otro tipo de contextos. Refiriéndose a Cuba, Margalida Mulet («La omnipresencia del tema alimentario en un contexto de racionamiento alimentario. El caso de Cuba») destaca que la insuficiencia en alimentación es percibida como uno de los problemas principales de los cubanos, aunque le dediquen a ella la mayor parte del presupuesto familiar. Dichas carencias son debidas, por un lado, a la imprevisibilidad del poder adquisitivo de la población y al monopolio que ejerce el Estado sobre el mercado de alimentos, que no solo no cubre con la estabilidad y seguridad del aprovisionamiento, sino que los ciudadanos no pueden estar nunca seguros de encontrar lo que buscan. Ello explica la gran afluencia de gente en las calles y en el exterior de los mercados tratando de comprar y vender productos y alimentos que, como las patatas, están desaparecidos en las tiendas oficiales, entre las redes no estatales, particulares o ilegales. En el caso de Venezuela, el desabastecimiento generalizado de alimentos que se vive en la región zuliana desde 2012, según García *et alii* («Desabastecimiento y estigmatización del otro... ¿Quiénes son los bachaqueros?»), es atribuido por la Administración del Estado a la práctica del bachaqueo o contrabando que, según las autoridades, estaría en manos de ciertos grupos étnicos como los wayuu y los colombianos, quienes revenderían los alimentos para lucrarse. Sin evaluar quiénes tienen razón, las autoras analizan los procesos de estigmatización. Entre los otros nacionales y los otros diferenciados de la región se da un juego permanente de estereotipación y de estigmatización mutuas cuando se busca a quién culpar de lo que sucede.

La vulnerabilidad alimentaria se ha convertido en una constante en las últimas décadas. Desde otra perspectiva, Sara Pérez-Gil y Gaby Romero («Alimentación de mujeres indígenas de Oaxaca: sus estrategias») dan cuenta de cómo, en una situación de constante inseguridad que impide a las familias de las comunidades rurales oaxaqueñas aumentar y diversificar el

consumo de alimentos, las mujeres intentan multiplicar los recursos existentes. Una de las estrategias más frecuentes pasa por la comercialización de sus platillos a pequeña escala. Las autoras señalan la paradoja de que mientras, por un lado, a nivel institucional, el Estado mexicano acrecienta los intentos por proteger y promocionar la cocina como un bienpreciado y singular, por otro se produce un continuo empobrecimiento de las condiciones de vida de las comunidades que, supuestamente, son las depositarias de los conocimientos y habilidades que pretenden patrimonializarse y que se han patrimonializado a nivel internacional.

En este mismo sentido, para Díaz-Urdanivia *et alii* («Interculturalidad y autonomía de los pueblos indígenas de Oaxaca, México y su rescate culinario») uno de los principales aportes reciente de los movimientos indígenas es el concepto de autonomía, relacionado con la capacidad de reproducir la cultura en un territorio heredado y manejado colectivamente. Según los autores, para las mujeres oaxaqueñas el rescate culinario forma parte de la lucha por la emancipación y de su posibilidad de decidir frente a los procesos que la afectan, siendo la interculturalidad un elemento clave. Cada grupo tiene unos esquemas de alimentación, patrones de consumo, manifestaciones culinarias propias, y no es posible imaginar la población de Oaxaca siendo uniforme.

3. En un mismo centro, fronteras y diálogos interculturales

Si bien es cierto que la antropología y la sociología de la alimentación han hablado desde los años ochenta del pasado siglo de un proceso de homogeneización y estandarización alimentaria como consecuencia de procesos como el de la Revolución Verde, la industrialización alimentaria, la globalización de los mercados y la intensificación de la urbanización, es cierto, también, que han tenido y tienen lugar otros muchos procesos que dan lugar a que, en una misma sociedad, estado o país, se acreciente la diversidad cultural y, todavía más, la diversidad alimentaria. Esta diversidad responde a factores muy diversos, como por ejemplo los procesos de migración y la consiguiente multiculturalidad y la mayor tolerancia de la alteridad cultural o la proliferación de dietas alimentarias motivadas por razones de salud, estéticas, de religión, políticas o ideológicas de diverso signo (ecologismo, sostenibilidad, etc.). Esto no significa que hayan desaparecido algunas de las diferencias internas tradicionales como son las diferencias de clase, de actividad, de compromiso, de información y conocimientos, etc. Estas diversidades siempre han supuesto fronteras más o menos establecidas y, por unas u otras razones (ideológicas, económicas...), más o menos difíciles de transitar; aunque, obviamente, puedan dar lugar a diálogos, transiciones y transacciones diversas.

Uno de los diálogos/contrastación relativamente recurrente a lo largo de la historia ha sido el que se establece entre lo propio y lo ajeno, entre tradición y modernidad, entre lo propio de aquí y lo impuesto de fuera. Este es, en buena medida, el diálogo que se plantea Antonio Luis Díaz («Platos de cuchara: explorando fronteras narrativas y corporales») al abordar las lógicas narrativas que se articulan hoy en día en torno a los platos calientes y los platos de cuchara en general, en el contexto rural andaluz y extremeño. Dice que el «cuchareo» supone una vinculación casi automática con lo tradicional, lo 'de toda la vida'. Los platos de cuchara son platos caseros, elaboraciones que se presentan como una oposición radical a las penetraciones foráneas y a los platos de comida rápida que se expanden con la globalización. Y ello a pesar de que sopas, pucheros y potajes no son platos de un pasado perdido y añorado sino que continúan presentes en la alimentación como referente cultural y emocional central

de mesas y cocinas familiares. Dolors Llopart («Josep Rondissoni, mestre de cuineres i creador de la tradició de la cuina barcelonina»), por su parte, alude, por un lado, a una cocina propia de las clases populares (monótona, alternada con las comida de los festivos y las abstinencias cuaresmales) y diferenciada de la de las clases pudientes; y a una cocina cotidiana y una festiva, por otro. Destaca, asimismo, la importancia de la introducción de nuevos productos, nuevas herramientas y nuevos conocimientos de dietética entre la pequeña burguesía barcelonesa que se reunía alrededor del Institut Català de la Dona.

Las diferencias de clase y/o de actividad, oficio o posición con relación a la producción, venta o consumo de los alimentos son cuestiones destacadas en algunas de las comunicaciones. Maria Da Purificação Nazaré Araújo («Comercio de alimentos en la cercanía del sitio de labor: una mirada sobre el acceso a la «comida de las calles» entre trabajadores del sector servicios»), considera la llamada «comida da rua» como una estrategia utilizada por los trabajadores. En un escenario de este tipo, los trabajadores accionan dimensiones subjetivas como la «cara do alimento» y «sentir fé no vendedor» para explicar algunas de sus elecciones alimentarias. Los vendedores, por su parte, intentan compensar sus insuficientes condiciones estructurales para la preparación y la venta de los productos con el ofrecimiento de servicios como indicativos de calidad, resaltando, por ejemplo, características como «preparo no dia» o «na hora». Además, se interesan por la vida y el trabajo de sus clientes y ofrecen, por lo general, productos más baratos de los que ofrecen las lanchonetes y restaurantes circunvecinos. Asimismo, Talita Prado Barbosa («Las relaciones socioculturales en torno a la alimentación del paulistano como formación de una identidad cultural y la construcción de la nación brasileña») se plantea los diferentes tipos de relaciones que tienen lugar en el mercado de São Paulo entre vendedores, clientes, turistas, gente de dentro y de fuera... Para ella, el mercado es un territorio de disputas y de redes de relaciones interdependientes en el que se confrontan percepciones de lo viejo y de lo nuevo, de la tradición y la modernidad, de lo popular y lo burgués. Asimismo, el 'mercado' constituye un escaparate de la construcción de la nación brasileña a partir de alimentos y comidas clasificadas como nacionales, regionales y locales, étnicas, de clase, globales..., y en cuyo alrededor aparecen y se definen cuestiones muy diferentes como la legitimidad, lo nostálgico, lo nuevo y lo viejo, lo limpio y lo sucio, etc. De este modo, dada la enorme y polifacética diversidad que se observa alrededor del mercado y la conciencia de la misma, pueden comprenderse movimientos diversos como por ejemplo, por un lado, la afirmación de la especificidad y de la particularidad, pero, por otro, la necesidad de encontrar unos elementos comunes que permitan superar las particularidades para disponer de una referencia identitaria común: la «brasileñidad», por ejemplo. Este es, precisamente, el contenido de la comunicación de M.^a Eunice Maciel («Los cambios alimentarios en Brasil»). Dice Maciel que pensar en Brasil es, precisamente, pensar en diversidad, y es a partir de una cierta diversidad que se pretende construir la 'brasileñidad'. Así, por ejemplo, el 'vatapá' es considerado el «más brasileño» de los platos. ¿Por qué? Porque en él estarían representadas las «tres razas» formadoras de la identidad nacional brasileña: la harina de trigo de los portugueses, el aceite de dendé de los africanos y el maní y la castaña de cajú de los indios. Algo parecido ocurre con el «plato nacional», la feijoada, entre otras razones porque «no hay comida sin feijão».

En un terreno distinto, la particularización más o menos excluyente puede referirse a cuestiones más o menos trascendentes, como por ejemplo lo que se considera comestible y lo que no, lo saciante y lo que no, lo puro, lo impuro y lo contaminante y la contaminación, etc.; y, también, en función de unas características que se consideran propias, definir la autonomía y la soberanía, lo propio y lo ajeno, lo tradicional y lo moderno, lo dominante y hegemónico

y lo marginal y periférico, lo cotidiano y lo excepcional... En cualquier caso, cuando se trata de dicotomías, una vez más, estas pueden significar fronteras más o menos franqueables o infranqueables, o diálogos e intercambios más o menos permanentes.

Una primera frontera, importante, casi siempre decisiva, consiste en el establecimiento de aquello que se considera comestible y lo que no; o aquello que se puede comer y lo que no se debe comer. Puede estar en juego la pureza o la salud, la salud del cuerpo y del alma. La comunicación de Ixone Fernández («La építome identitaria límite de la comestibilidad: el caso de la carne de caballo») se plantea precisamente esta frontera entre lo que es comestible y lo que no. Plantea que las fronteras establecidas entre las especies animales y entre estas y la especie humana explican la particular relación de los humanos con el mundo animal y, a partir de ahí, las posibles reacciones o actitudes de aceptación como comestible o de repugnancia y no comestibilidad, como sería el caso de la carne de caballo en algunas de las sociedades europeas.

Las fronteras entre lo puro y lo impuro se plantean en las comunicaciones de Florencia Heitzmann («Fronteras ambiguas en el sistema de alimentación kósher en Barcelona») y Alice Van Den Bogaert («Comensalidad y contaminación simbólica en el norte de la India»). En esta última se afirma que, en el valle del Jalori (India), la comida, sobretudo la cocinada, es el principal conductor de contaminación entre castas. La transmisión de fluidos —comida, agua, semen o saliva, entre otros— debe hacerse en un sentido único, de modo que invertir el sentido de esta transmisión es la base de la impureza. De ello derivan estrictas reglas de comensalidad separada. El estudio de los judíos en Barcelona se plantea el reto que supone cumplir con el Kashrut en una situación de diáspora en la que el acceso a los alimentos y otros productos permitidos no está en absoluto garantizado. Ello obliga a los judíos de Barcelona a unas prácticas alimentarias en constante transacción. Así, se genera una sociabilidad particular dentro de una ciudad culturalmente heterogénea; una sociabilidad que arraiga en el sentimiento de pertenencia a la comunidad judía y excluye al que no forma parte de ella y que supone un estatus de impureza. Sin embargo, las dificultades de encontrar productos garantizados kósher se compensa con la facilidad o accesibilidad a la kosherización.

Una situación distinta de interculturalidad es la que analiza Ana Claudia de Sá Teles Minnaert («Una mirada antropológica sobre la comida china en Salvador, Bahía, Brasil»). La comida china que sirven los restaurantes chinos del centro de Salvador se contraponen a la comida que comen los inmigrantes chinos que residen en esta ciudad. Al igual que los judíos de Barcelona, los chinos que residen en Salvador relatan sus dificultades para mantener sus hábitos alimentarios debido a la falta de ingredientes chinos, por un lado, y a alguna frontera poco franqueable, por otro, como por ejemplo el aceite de dendé, una grasa fundamental bahiana pero difícilmente aceptable para los chinos. En cualquier caso, lo que expresa «chinesidad» para los bahianos no coincide con lo considerado por los chinos que residen en Salvador. Lo que caracteriza la cocina china para los chinos son los «principios» (más que los ingredientes o las preparaciones) que rigen todo proceso de preparación: ying/yang, caliente/frío y fan/ts'ai... Sin fan no hay saciedad y sin ts'ai no hay sabor. Por eso, ingredientes americanos, preparados con utensilios americanos pero cocinados por un chino, se transforman en una comida china. Sin embargo, la comida que ofrecen los restaurantes chinos de Salvador, para una clientela brasileña, y en los que algunas formas chinas han sido modificadas para que sea aceptada por aquella, no es china y los chinos no frecuentan esos restaurantes.

La modernidad en general y la alimentaria en particular nos ofrecen múltiples situaciones de diálogos que refieren manifestaciones muy diversas de las particularidades alimentarias, de las ciencias, de las ideologías dominantes y de las alternativas, y de las modas

o tendencias del mercado y el negocio económico. Tres comunicaciones constituyen ejemplos diversos de alguno de estos múltiples diálogos que tienen lugar en el presente.

En primer lugar la frontera/diálogo entre los expertos alimentarios, los científicos, y la ciudadanía en general. Con mucha frecuencia, las fronteras que fijan o diluyen la aceptación de los alimentos pasa, también, por consideraciones más o menos culturalistas o biologicistas, más o menos pragmáticas o ideológicas. Cáceres *et alii* («La influencia de la información sobre las actitudes hacia las nuevas tecnologías aplicadas a los alimentos») muestran como la percepción de los alimentos asociados con las aplicaciones biotecnológicas conlleva respuestas mayoritarias de rechazo. En principio, el uso de dichas tecnologías se asocia a la incorporación de nuevas características que confieren a los alimentos diferentes valores añadidos que los consumidores habrían de apreciar, ya sea mayor seguridad alimentaria, mayores beneficios nutricionales, menor consumo energético y de recursos en su producción, nuevas características sensoriales o mayor durabilidad, entre otras. Pero, al mismo tiempo, los riesgos que pueden atribuirse a su uso y la incertidumbre que suscita su utilización en las primeras etapas de su desarrollo son susceptibles de hacerse más relevantes que sus beneficios para la ciudadanía y desencadenar actitudes de rechazo.

Otro ejemplo es el aportado por Virginia Henriques («Margens que alimentam o centro: macrobiótica e globalização de produtos alimentares»). Considera la alimentación macrobiótica como una práctica minoritaria dentro de la sociedad, incluso marginal. La macrobiótica es una propuesta crítica, alternativa, en relación con diversos aspectos propios de la sociedad occidental. Podría considerarse una «contracocina». Incluso, seguir la macrobiótica podría dificultar las relaciones sociales debido a la imposibilidad de comensalidad. Sin embargo, la macrobiótica ha contribuido significativamente a la divulgación y globalización de ciertos alimentos. Así pues, la alimentación macrobiótica constituye un ejemplo de cómo prácticas marginales pueden influir en los consumos y los discursos que son dominantes sobre la salud y la dieta. Ello se debe a la aceptación generalizada de aspectos como lo orgánico y lo natural considerados siempre positivamente. De este modo, una alimentación alternativa y marginal da lugar al desarrollo de un sector económico cada vez más importante, ligado a la «comida alternativa», de modo que —señala la autora— una cierta desilusión con la «ortodoxia científica» permite que alimentos que fueron periféricos como los frijoles de soja, no considerados hace unos años comida para humanos, ocupen hoy un importante lugar en el centro del mercado.

Finalmente, otro discurso que podría calificarse de alternativo y periférico pero que impregna cada vez más el centro de diferentes discursos alimentarios es el de la sostenibilidad y, consecuentemente, el de la sostenibilidad alimentaria. La comunicación de Cynthia Arantes Ferreira («Proyecto sostenible: los chefs en la comunidad caiçara») plantea un diálogo a múltiples bandas. Por un lado, el papel de los chefs de cocina como agentes de un discurso sobre la sostenibilidad desde la gastronomía y concretada, además, en un lugar y en una población más o menos periféricas. El caso estudiado arranca de un proyecto de desarrollo local a partir de la gastronomía local impulsado por un chef de prestigio pero de origen caiçara. El prestigio del chef impulsa el proyecto, y el prestigio del proyecto impulsa el discurso de la sostenibilidad, hoy ya compartido incluso por las revistas brasileñas de gastronomía del segmento de lujo, hasta el punto de que —dice la autora— los chefs que siguen los principios de ciudadanía como los de la sostenibilidad, los productos orgánicos y la salud lograrán un mayor capital culinario.

Con esta selección de textos, esperamos propiciar la reflexión y el debate general sobre las periferias y las fronteras disciplinarias, metodológicas y geográficas pretendidos en este XIII Congreso de Antropología de la FAAEE. Lo haremos discutiendo y reflexionando sobre las posibilidades teóricas y metodológicas que ofrece la Antropología Social al estudio de la alimentación humana y viceversa, ilustrando que el análisis de los particularismos y los contrastes ('fronteras y diálogos') entre regímenes alimentarios que se dan simultáneamente en una misma sociedad y las especificidades y contrastes ('fronteras y diálogos') de/entre las diferentes ciencias que se interesan por la polifuncionalidad del hecho alimentario nutren/alimentan, del mismo modo, el debate y la reflexión en la Antropología Social.

