

18 de marzo de 2013

CICLO DE ENTREVISTAS CONICET

“Comer es el aspecto de la vida que más refleja cuestiones vinculadas a la identidad individual y grupal”

Una arqueóloga estudia características de las sociedades hispanocriollas a partir de sus formas particulares de alimentarse.

Cómo y qué comemos son decisiones biológicas y sobre todo culturales que brindan información de lo más diversa acerca de las sociedades. La jerarquía social, la división del trabajo, la construcción de categorías de género e identidad, la sociabilidad y la manera en que se ejerce el poder, son sólo algunos aspectos que pueden inferirse a partir del estudio de la alimentación.

La becaria postdoctoral del CONICET María Marschoff analizó documentos y estudió diferentes sitios arqueológicos que le permitieron inferir aspectos disímiles de varias sociedades.

¿Por qué es importante para los científicos sociales conocer las costumbres de los individuos relacionadas con la comida?

La alimentación siempre les interesó a los investigadores. Para entender a otros grupos se empezaba a hablar de cómo comían, porque comer es el aspecto de la vida cotidiana que más refleja cuestiones vinculadas a la identidad individual y grupal. Además, se relaciona con ideas religiosas, económicas y sociales. En los sitios arqueológicos encontramos evidencias materiales vinculadas a lo culinario que permiten intuir cómo eran esas sociedades. Por ejemplo, saber cómo estaban distribuidos los espacios, si había un lugar para comer y otro para cocinar o qué productos se consumían.

¿Qué costumbres actuales son distintivas de nuestra época?

En sociedades anteriores, generalmente la cocina quedaba relegada a un lugar invisible. El proceso de preparación y cocción no se veía y se hicieron muchos esfuerzos para que cada vez se viera menos. Sin embargo, a mediados del siglo XX ocurre el proceso inverso y en la actualidad la cocina ya no es un secreto: existe una necesidad de ver lo que antes no se veía, de saber exactamente qué estamos comiendo y cómo fue preparado. Somos una sociedad “exhibicionista” en ese sentido.

¿En qué lugares o con qué hábitos alimentarios puede observarse esa necesidad actual de observarlo todo?

Los locales de comida rápida, por ejemplo, tienen iguales características en todos los países. Parecen, pero sólo parecen, comidas asépticas, de fábrica y “seguras” por el hecho de que parte del proceso de elaboración es visible al consumidor y estandarizado. Esa sensación de

que es algo controlado produce un efecto tranquilizador en los consumidores. Es interesante plantearse ¿por qué como sociedad necesitamos la seguridad de que la elaboración de la comida sea algo que podemos ver?. ¿Por qué necesitamos tantas garantías de frescura y origen, aunque sean simples puestas en escena?

¿Qué aspectos vinculados a los modos de alimentarse pueden distinguir a una sociedad de otra?

En el siglo XVIII, por ejemplo, se comienzan a usar utensilios como el tenedor. Esas sociedades empiezan a interesarse por cuestiones vinculadas a la limpieza alrededor de la alimentación. Incorporan pautas de higiene, alejan la cocina de la vista de la gente. Todo empieza a ser más procesado. Ese tipo de cambios nos dan muchos indicios: cómo se concebía el alimento, qué valoración subjetiva se le daba a quienes cocinaban y a quienes consumían, entre otras cosas.

¿Qué costumbres culinarias distinguen a la Buenos Aires del siglo XVIII?

Una de las más distintivas era el mate como bebida social, común a todos los sectores de la sociedad. El mate es compartir y los recién llegados de Europa incorporaban rápidamente esta costumbre para poder vincularse con los porteños. Para muchos extranjeros, incluso en la actualidad, la idea de usar la misma bombilla puede parecerles repelente, sin embargo en esos tiempos parecía ser una práctica que debían incorporar para establecer vínculos.

¿Cómo es el trabajo antropológico que permite conocer esos hábitos porteños y que puede deducirse de los resultados obtenidos?

Analiqué inventarios y tasaciones, instrumentos legales que se redactaban al momento de la muerte de una persona para garantizar el proceso de herencia. Detallaban punto por punto todos las pertenencias del fallecido incluyendo artefactos de cocina, mobiliario, ropa, esclavos e inmuebles. Entre los objetos relacionados a la alimentación los más habituales eran, por ejemplo, platos, cucharas y tenedores. No abundaban cuchillos, lo cual nos indica que las comidas consumidas no necesitaban ser cortadas.

¿Las sociedades modifican costumbres a partir de la adopción de nuevos alimentos?

La conquista de América disparó en las sociedades europeas y americanas un intercambio de productos que generaron nuevas costumbres. Artículos como el chocolate, el té y el café impulsaron el consumo del azúcar y preparaciones dulces. Se pone de moda juntarse a tomar chocolate y café y se socializa a partir de la alimentación, incluso se crean espacios públicos y privados vinculados a esas infusiones. En Francia y en España estas bebidas se relacionan con los salones que eran lugares donde circulaba la información y durante la Revolución Francesa estaban muy extendidos.

¿Las clases sociales también se distinguen por lo que comen?

En todas las sociedades jerarquizadas el acceso a la comida es desigual, es un mecanismo de distinción. Y cada una distingue a su manera la "alta" cocina de la "baja". En la Edad Media, por ejemplo, la diferencia estaba dada principalmente a partir de qué se comía. Había un grupo que tenía acceso a la carne y otro que no. En el siglo XVIII la diferencia comienza a estar dada no tanto a partir de qué se come sino cómo se come y eso genera la proliferación de una serie de artefactos que complejizan y ritualizan el acto de comer.

Acerca del CONICET

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET)

Con 55 años de existencia, el CONICET trabaja junto al Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la Nación en la transferencia de conocimientos y de tecnología a los diferentes actores que componen la sociedad y que se expresan en ella.

Su presencia nacional se materializa en:

Presupuesto: con un crecimiento de 12 veces para el período 2003 - 2013, pasó de \$236.000.000 a \$2.889.000.000.

Obras: el Plan de Obras para la Ciencia y la Tecnología contempla la construcción de 90 mil m² en nuevos institutos, laboratorios y la modernización de instalaciones en diferentes puntos del país.

Crecimiento: en poco más de 5 años se duplicó el número de investigadores y cuadruplicó el de becarios, con una marcada mejoría de los estipendios de las becas y los niveles salariales del personal científico y técnico, en sus diferentes categorías.

Carrera de Investigador: actualmente cuenta con 7.485 investigadores, donde el 49% son mujeres y el 51% hombres. Este crecimiento favoreció el retorno de científicos argentinos radicados en el exterior.

Becas: se pasó de 2.378 becarios, en 2003, a 9.076 en 2012. El 80% del Programa de Formación se destina a financiar becas de postgrado para la obtención de doctorados en todas las disciplinas. El 20% restante a fortalecer la capacidad de investigación de jóvenes doctores con becas post-doctorales, que experimentó un crecimiento del 500% en la última década.

Para más información de prensa comuníquese con:

prensa@conicet.gov.ar
(+ 54 11) 5983-1214/16

Estemos en contacto

www.conicet.gov.ar
www.twitter.com/conicetdialoga
www.facebook.com/ConicetDialoga
www.youtube.com/user/ConicetDialoga

Contacto de prensa
prensa@conicet.gov.ar
+ 54 11 5983-1214/16



Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas
Av. Rivadavia 1917 (C1033AAJ) República Argentina Tel. + 54 115983 1420