

NOTAS ACERCA DE UNA ARQUEOLOGÍA DE LA COMIDA

Francisco Pazzarelli*

PUNTOS DE PARTIDA...

La posibilidad de cualquier tipo de pregunta en arqueología, o en cualquier otra ciencia social, tiene su origen en inquietudes y discusiones que se generan y resuelven dentro de nuestro presente. Y, aunque la idea de una arqueología de la comida nos refiera a las prácticas, sentidos y usos relacionados con la alimentación en el pasado, en este trabajo discutiremos la posibilidad de que una arqueología de este tipo también se (pre)ocupe por la dimensión política de la alimentación y de los discursos sobre ella.

Las reflexiones que intentaremos desarrollar en este escrito surgen, en alguna medida, de algunas experiencias de investigación relacionadas con los universos de la comida. Por un lado, estas experiencias se relacionan con el análisis de las prácticas domésticas de consumo y almacenamiento de recursos alimenticios llevadas a cabo en el Valle de Ambato (Catamarca), en el período definido por el desarrollo de la Cultura de La Aguada (Siglos VI-XI de nuestra era), mediante diferentes aproximaciones metodológicas y con el objetivo de problematizar las ideas acerca de la desigualdad social (Pazzarelli 2006, 2007; Laguens *et al.* 2007). Aunque de forma inicial, también hemos comenzado a indagar en torno de la realidad actual de la comida en el valle y de las representaciones y usos locales de los discursos sobre “la comida de los indios”. Desde otra perspectiva, también hemos explorado los sentidos de pertenencia implicados en las prácticas de producción y consumo de chicha llevadas a cabo por mujeres migrantes bolivianas, en barrios de la ciudad

de Córdoba (Vargas Ibarra y Pazzarelli 2006; Pazzarelli y Vargas Ibarra 2007). Aunque de apariencia dispar, estas experiencias nos han permitido la maduración de algunas preguntas y cuestionamientos en torno de nuestra práctica como arqueólogos en un tema tan cotidiano y nodal como la comida.

En este sentido, ha sido el reconocimiento de situaciones de inseguridad alimentaria¹ en los espacios en donde se desarrollaron las experiencias citadas lo que nos hace cuestionar los sentidos y compromisos posibles de una arqueología de la comida. Estos contextos inseguros incluyen, entre muchísimas otras situaciones, desde la dificultad de lograr una alimentación adecuada, hasta el boicot a la autoproducción y la desigual distribución de ingresos y recursos.

Nos aproximaremos, entonces, a tres reflexiones que surgen de estas experiencias y que proponen espacios a ser explorados. En primer lugar, la necesidad de indagar en torno de las condiciones que hicieron posible la constitución de discursos -arqueológicos, antropológicos, históricos- acerca de la comida y la alimentación en el pasado; en segundo lugar, explorar la articulación entre éstos y los discursos locales acerca de la alimentación; finalmente, reflexionar acerca de los sentidos posibles de un arqueología de la comida practicada desde las ciencias sociales en contextos -nacionales, regionales, locales- de inseguridad alimentaria: ¿cuál es el rol/ compromiso que estamos asumiendo?

Pero para hablar de comida quizá lo mejor sea no seguir recetas, por eso, lo que

* Museo de Antropología – UNC / CONICET – fpazzarelli@hotmail.com

presentamos a continuación no pretende agotar la reflexión sobre el tema ni convertirse en un plan de trabajo; tampoco es un intento de definir qué es lo que debería ser -o no ser- una arqueología de este tipo. Por el contrario, se intenta pensar a la comida como una realidad compleja, de múltiples dimensiones; como una experiencia que se involucra en la constitución de los sujetos y de los grupos precisamente por su particular condición de práctica cotidiana y repetitiva (Curtin 1992; Heldke 1992). Así, una arqueología de la comida comenzaría por hacer foco en esa realidad que se mueve, se remueve y que surge desde las ollas; una en la que confluyen distintos sujetos y materialidades en un proceso recursivo en el que cada uno de ellos es definido.

A partir de estas consideraciones, pretendemos arribar a una serie de interrogantes: ¿de qué hablamos cuando creemos que hablamos de la comida en el pasado? y ¿de qué creemos que podríamos hablar -y hacer-?

LA COMIDA EN LA ARQUEOLOGÍA

Es verdad que las prácticas sociales que involucran o se relacionan con alimentos constituyen un conjunto de dimensiones que ya ha sido ampliamente discutido en el ámbito de la antropología. Existe una gran cantidad de trabajos etnográficos que han puesto de relevancia la importancia y el aspecto nodal que las prácticas de alimentación y cocina tienen para un grupo humano desde las más diversas perspectivas: en relación al mantenimiento biológico, como forma de expresión y producción de distinciones o jerarquías sociales, como vehículo para la transmisión de saberes o como instrumento para ejercer el poder político. Muchos de estos trabajos, además, se han convertido en esquemas de uso generalizado y han inspirado formas de pensar a las prácticas de cocina y de consumo (Douglas 1973; Appadurai 1981; Harris 1989 [1985]; Goody 1995; Lévi-Strauss 1996 [1964], entre otros). En los ámbitos específicos

de la antropología de la alimentación, de la antropología aplicada y de la antropología del desarrollo se ha prestado especial atención a cuestiones de seguridad alimentaria, accesibilidad de alimentos y nutrición, considerando a la alimentación y a sus problemas como una realidad compleja que debe ser abordada en todas sus dimensiones para poder actuar en consecuencia (Hintze 1997; Mintz y Du Bois 2002; Carrasco Henríquez 2007).

En arqueología, y sobre todo desde la consolidación de los intereses del procesualismo, las prácticas relacionadas con la alimentación han sido profusamente investigadas bajo la categoría de “subsistencia”, con el objetivo final de dar cuenta de la base económica de las sociedades bajo estudio. Mucha de la atención estuvo puesta en la reconstrucción de series de procesos tales como producción-distribución-consumo, en la generación y aplicación de modelos de productividad, en problemáticas relacionadas con dieta, nutrición y estrés alimentario, estrategias de subsistencia, cuestiones de accesibilidad e intercambio de recursos, entre otros (Gerritsen 2000; Pluciennik 2001). En muchos casos, además, se desarrollaron y aplicaron técnicas analíticas (físicas y químicas) para dar cuenta de los registros invisibles asociados a estas prácticas, con la intención de refinar las ideas -y los datos- en torno a la dieta y el consumo. Sólo en aquellos tipos de consumo que excedían la cotidianeidad (como aquellos de fiestas o celebraciones, o aquellos relacionados con eventos rituales) las explicaciones se alejaron de la lógica de la subsistencia².

El breve -e incompleto- resumen anterior se nos presenta como un mosaico para pensar la primera de las cuestiones planteadas en nuestra introducción: ¿a cuáles recetas arqueológicas responden las preguntas que nos hacemos sobre la alimentación en el pasado?

Si las preocupaciones de antropólogos sociales, las formulaciones construidas sobre

casos arqueológicos específicos y la aplicación de técnicas analíticas fueron articulándose y dando lugar a distintas ideas de la alimentación y la comida, nuestras primeras preguntas deberían girar en torno a los cómo y por qué de estas formulaciones prácticas y discursivas. Y para eso, deberíamos concentrarnos en una arqueología (*sensu* Foucault 1996 [1969], 1999 [1968]) que se ocupe de desentrañar las condiciones que posibilitaron que la alimentación, entendida como subsistencia, se construyera como objeto y problema de las investigaciones arqueológicas, al tiempo que indagar por qué no pudo ser de otra manera.

En este punto, resulta ilustrativo pensar cómo las prácticas de alimentación, entendidas como instancias constitutivas de los sujetos y de los grupos (y no sólo como subsistencia), no hayan sido consideradas por la filosofía y otras ciencias humanas (Curtin 1992; Heldke 1992) precisamente debido a su construcción como experiencias marginales y de la construcción como sujetos marginales de todos aquellos dedicados a su manejo y producción. Es de destacar que estos argumentos son de un carácter similar a aquellos sostenidos por las arqueologías doméstica y de género al poner en discusión a este tipo de actividades (y a otras del ámbito doméstico) como espacios centrales de reproducción social que no han sido considerados (Bardavio y González 1996; Nelson 1997; Hendon 2006). Pensar en la agencia de mujeres, niños y ancianos en este sentido se presenta como una manera de cuestionar la proyección al pasado de la marginalización de mujeres y otros sujetos en la vida moderna.

Así, una revisión de este tipo no sólo brega por un análisis histórico de los diferentes significados que ideas como dieta, estrategias de subsistencia o consumo produjeron a lo largo del tiempo; tampoco se agota en la exploración de las reformulaciones que sufrieron estos conceptos para su aplicación en distintos tipos de problemas. Supone más bien un intento de desandar críticamente los caminos por los

cuales estas ideas -y no otras- se transformaron en herramientas conceptuales y metodológicas plausibles de ser usadas para dar cuenta de la alimentación en el pasado.

Esto nos permitiría reflexionar en torno de nuestros propios espacios de producción y de enunciación al tiempo que posibilitaría la visibilización de otros lugares no contemplados, ya que por fuera de los espacios disciplinares existe más de un discurso en torno de la comida del pasado, otras formas de comprenderla, aprehenderla y usarla.

LA “COMIDA DE LOS INDIOS”

Considerar a la comida como una realidad que se mueve y se remueve debería dejarnos el camino abierto (como condición de posibilidad y necesidad) para la búsqueda y el encuentro de todos los sentidos que acompañan a esos movimientos. Entre ellos, por ejemplo, los discursos y los contextos locales de los lugares donde trabajamos y excavamos: ¿cómo se articulan con el discurso científico/ arqueológico?

Podríamos argumentar que la “comida de los indios”³ es una expresión utilizada por los pobladores actuales de algunos valles del Noroeste Argentino para referirse a... “la comida de los indios” (aunque, claro, un lenguaje arqueológico quizá diría: “para referir a la alimentación de las sociedades del pasado que ocupaban el mismo espacio físico que ellos en la actualidad”). Atender a cómo estas ideas se involucran en la definición de las prácticas locales de alimentación supone reconocer que a través de “la comida de los indios” se producen sentidos que son usados y transformados (sea o no mediante una identificación con ese pasado). La integración de los relatos locales implica dar cuenta de esa realidad como una arena en la que se manifiestan y negocian de manera continua posiciones sociales, identidades, memorias y poder.

Porque el hacer comida está atravesado por una poética y una política que se ubican más allá del romanticismo reconocible en las recetas que logran platos típicos o tradicionales. No es sólo el relato, sino la propia comida la que puede considerarse como un discurso, uno que se mueve -y se actualiza- a medida que se remueve y que “produce distinción moviéndose” (Bourdieu 1994 [1980]); López García 2003:231).

En este sentido, al (re)conocer los sentidos políticos de los discursos y prácticas locales podemos también explorar en torno de las condiciones de su formación (entre las cuales también se cuenta la práctica arqueológica en el lugar y sus discursos sobre el tema). Al mismo tiempo, es una manera de indagar cómo se articularon -o no- con las explicaciones elaboradas en arqueología (en este punto, por ejemplo, podemos tener en cuenta la estrecha relación que algunos equipos de investigación sostuvieron y sostienen con las comunidades locales: ¿cuál ha sido el carácter de esas relaciones?).

Ahora bien, si reconocemos que muchos de los contextos de enunciación de los relatos locales sobre la “comida de los indios” están atravesados por situaciones de expropiaciones de tierra, de una imposibilidad de autoproducción, de inserción forzada en mercados más amplios, de una violencia que se ejerce a través de los precios y la accesibilidad a los alimentos, podemos cuestionarnos las maneras en que nosotros hoy nos relacionamos con esos discursos y realidades. ¿Son sólo aproximaciones para generar contrastaciones etnoarqueológicas? ¿O suponen un diálogo? ¿Cuál es hoy la realidad de la comida en los lugares en donde trabajamos y nos movemos?

Es en este sentido que podríamos comenzar a pensar y a proponer formas para una arqueología de la comida que implique diálogo y construcción comprometida; una que

también desde la comida del presente -y de sus problemas- se interese por la del pasado.

LA COCINA DE UNA ARQUEOLOGÍA DE LA COMIDA

El interés por una indagación en los términos ya planteados no pretende ser reflejado en un programa estructurado de trabajo. Al contrario, el intento por seguir a la comida en sus movimientos supone una apertura conceptual y metodológica que posibilite una investigación situada en los lugares -y en las encrucijadas- en los que, como arqueólogos y como sujetos políticos que somos, nos encontramos diariamente. Es en este sentido que una revisión crítica de las condiciones que hicieron posible la formulación de ciertos discursos -y no otros- sobre la alimentación y la comida se vuelve una herramienta -y estrategia- necesaria para hacer visibles nuestros lugares de enunciación y poder elegir qué queremos decir y hacer cuando hablemos de comida.

Revisar nuestros lugares, reconocer los sentidos y usos locales en juego y bregar por una práctica profesional comprometida es una manera de pensar a la comida del pasado como una realidad que se hace presente. Una de la que estamos acostumbrados a hablar y a comer; una realidad que es conflictiva y que implica un acercamiento a otros sentidos y experiencias de la práctica de comer y de hacer comida (y de producirla, comprarla, intercambiarla, mezclarla, guardarla, venderla, tirarla, sentirla, quererla, calentarla, regalarla, cambiarla, repetirla, necesitarla, exigirla, extrañarla y pelear por ella) que no siempre encuentran lugar en preguntas que incluyen sólo a la subsistencia.

Porque si pretendemos lograr una experiencia de investigación situada, podemos comenzar preguntándonos acerca de los sentidos posibles que podemos darle a una arqueología de la comida en un presente de inseguridad alimentaria. Una inseguridad que no sólo remite

a la dificultad de lograr una nutrición adecuada sino que es expresión, producto y condición de la reproducción de relaciones desiguales.

...CON FINALES ABIERTOS

Al preguntarnos ¿de qué hablamos cuando creemos que hablamos de la comida en el pasado? ponemos en discusión nuestros sentidos acerca de la idea y práctica de la comida y nos permitimos pensar por qué estamos mucho más habituados a conceptos como dieta o subsistencia. Como ya dijimos, el interés no es sólo por los significados que esas ideas adquirieron sino por las condiciones que hicieron posible que esas ideas y no otras se convirtieran en formas de dar cuenta de la alimentación en el pasado. El tiempo cotidiano que regula estas prácticas, los sujetos que se encargan de su manejo y los cuerpos y sentidos que se inmiscuyen en su preparación y consumo: todo ello se constituye en la idea de comida que intentamos seguir.

De la misma manera, preguntarnos ¿qué queremos decir y hacer cuando hablamos de comida? es una invitación a repensar los sentidos y compromisos posibles de nuestra práctica. Pero es más que eso: es una invitación a elegir qué queremos decir y hacer desde nuestros lugares, como sujetos políticos y arqueólogos de un presente conflictivo.

Así, elegimos comida y no alimentación porque creemos que de esta manera nos acercamos a otros universos y discursos posibles. La comida como experiencia, como política y como construcción (Curtin 1992; Heldke 1992). Por eso, la apuesta es por una arqueología de la comida que no termine en el pasado, porque reconocemos que tampoco es allí donde comienza.

Recibido en Marzo de 2008
Aceptado en Septiembre de 2008

NOTAS

1. Utilizamos la noción de inseguridad alimentaria para referirnos a contextos en donde la seguridad alimentaria, entendida como el derecho a "tener una alimentación cultural y nutricionalmente adecuada y suficiente" (Aguirre 2006:27), no es respetada. Sin temor a generalizar, podemos imaginar la existencia de estas situaciones de inseguridad en todos los contextos –urbanos y rurales– en donde los arqueólogos vivimos, trabajamos y excavamos.

2. El intento por resumir cómo ha sido el estudio de la "subsistencia" por parte de la arqueología no es el objetivo de este trabajo, ya que reconocemos que se trata de un tema que lo excede. Antes que hacer este racconto, lo que nos interesa es precisar algunos otros puntos de interés en los que una arqueología de la comida podría hacer hincapié.

3. De hecho es una de las expresiones que se utiliza en el Valle de Ambato (Catamarca), lugar en donde se desarrolla el Proyecto Arqueológico Ambato en el que me inserto. La expresión es similar a las que se utilizan en otras zonas del Valle de Catamarca al momento de referir a las "cosas de los indios" (Pizarro 2006).

BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre, P.
2006. *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*. Ciepp-Miño y Dávila, Buenos Aires.
- Appadurai, A.
1981. Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist* 8 (3):494-511.
- Bardavio, A. y P. González
1996. La vida cotidiana a la prehistòria: l'estudi de les activitats de manteniment. Balma. *Didàctica de les Ciències Socials i Història* 6:7-16.
- Bourdieu, P.
1994 [1980]. *El sentido práctico*. Taurus, Madrid.
- Carrasco Henríquez, N.
2007. Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios Sociales* 16 (30):80-101
- Curtin, D.
1992. Food/Body/Person. En *Cooking, eating, thinking. Transformative philosophies of food*, editado por Curtin, D. y L. Heldke, pp 3-22. Indiana University Press.

- Douglas, M.
1973. *Pureza y peligro: un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Siglo XXI, Madrid.
- Foucault, M.
1996 [1969]. *La arqueología del saber*. Siglo XXI, México.
1999 [1968]. *Las palabras y las cosas. Una arqueología de las ciencias humanas*. Siglo XXI Editores, España.
- Gerritsen, F.
2000. Of calories and culture. Introduction to an Archaeological Dialogues special section on food and foodways. *Archaeological dialogues* 7 (2):169-172.
- Goody, J.
1995. *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Gedisa, Barcelona.
- Harris, M.
1989 [1985]. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Alianza Editorial, Madrid.
- Hendon, J.
2006. The engendered household. En *Handbook of gender in archaeology*, editado por S. M. Nelson, pp. 171-198. Altamira Press.
- Heldke, L.
1992. Food making as a thoughtful practice En *Cooking, eating, thinking. Transformative philosophies of food*, editado por Curtin, D. y L. Heldke, pp 203-229. Indiana University Press.
- Hintze, S.
1997. Apuntes para un abordaje multidisciplinario del problema alimentario. En *Procesos socioculturales y alimentación*, compilado por Álvarez, M. y L.V. Pinotti pp. 11-33. Ediciones del Sol, Buenos Aires.
- Laguens, A., M. Dantas., G. Figueroa, M. Gastaldi, S. Juez y F. Pazzarelli
2007. Vasijas + pucos con huesos + agua no son solo sopa: la cerámica de uso doméstico e el siglo XI d.C. en el Valle de Ambato, Catamarca, y sus relaciones con otros entramados sociales y materiales. *Actas XVI Congreso Nacional de Arqueología Argentina*, Tomo II pp. 353-359. UNJu, Jujuy.
- Lévi-Strauss, C.
1996 [1964]. *Mitológicas I. lo crudo y lo cocido*. FCE, México.
- López García, J.
2003 Algunas consideraciones metodológicas en los trabajos de campo en antropología de la alimentación. Experiencia con mayas-ch'orti' del oriente de Guatemala. *Revista de Antropología Social* 12:223-241
- Mintz, S.W. y C. M. Du Bois
2002. The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology* 31:99-119
- Nelson, S. M.
1997. *Gender in archaeology. Analyzing power and prestige*. Altamira Press, Berkeley.
- Pazzarelli, F.
2006. *Prácticas domésticas de almacenamiento y consumo en contextos arqueológicos de desigualdad social (Valle de Ambato, Catamarca)*. Tesis de grado, Escuela de Historia, FFyH, Universidad Nacional de Córdoba.
2007. Los caminos de las comidas. Implicancias interpretativas de los análisis de residuos orgánicos en vasijas cerámicas: un ejemplo desde el Valle de Ambato, Catamarca. *Actas XVI Congreso Nacional de Arqueología Argentina*, Tomo II pp. 381-387. UNJu, Jujuy.
- Pazzarelli, F y G. Vargas Ibarra
2007. Rico es pues allá. Chicheras, recetas y objetos en un proceso de producción de chicha (ciudad de Córdoba, Argentina). Trabajo presentado en la *IV Reunión de Teoría Arqueológica en América del Sur / Inter-Congreso del WAC*, Catamarca.
- Pizarro, C.
2006. *Ahora ya somos civilizados. La invisibilidad de la identidad indígena en un área rural del Valle de Catamarca*. Editorial de la Universidad Católica de Córdoba, Córdoba.
- Pluciennik, M.
2001. Archaeology, Anthropology and Subsistence. *The Journal of the Royal Anthropological Institute* 7 (4):741-758.
- Vargas Ibarra, G. y F. Pazzarelli
2006. Chicha en la ciudad. Los objetos implicados en la producción de chicha en contextos urbanos (ciudad de Córdoba, Argentina). Trabajo presentado en el *X Congreso Nacional de Estudiantes de Arqueología*, Mendoza.
- *Francisco Pazzarelli es egresado de la carrera de Historia (FFyH, Universidad Nac. de Córdoba) desde agosto de 2006. Este trabajo forma parte de su investigación actual centrada en la cultura material asociada a las prácticas de cocina y consumo de alimentos, consideradas como instancias constitutivas de los sujetos y de los grupos, así como implicadas en la constitución de sus diferencias y desigualdades. Desarrolla su trabajo en contextos domésticos arqueológicos del Valle de Ambato (Catamarca, Argentina), dentro de la cultura definida como "La Aguada" (S VI - XI). Sus intereses también se orientan a pensar la constitución de los discursos arqueológicos sobre la alimentación en el pasado junto con sus implicancias sociales y políticas en el presente. Es becario doctoral de CONICET, con lugar de trabajo en el Museo de Antropología, en Córdoba (FFyH, UNC). Dirección de contacto: fpazzarelli@hotmail.com