Hábitos alimentarios y migración. Una aproximación a la comensalidad de los migrantes taiwaneses en Buenos Aires

Introducción

Desde el año 2010 me encuentro investigando la comida de los migrantes taiwaneses en Buenos Aires, sus hábitos alimentarios y la relación de estos con la construcción de la identidad. En este artículo presentaré una aproximación de carácter exploratorio sobre aspectos vinculados a la comensalidad[1]. Se pondrá especial atención al modo en que ciertos rasgos del confucianismo y el taoísmo gravitan sobre las formas en que los migrantes consumen los alimentos, y de qué manera la matriz cultural se reelabora y sirve como sustento para crear prácticas novedosas.

El evento alimentario es un hecho complejo en el que intervienen aspectos biológicos, ecológicos, demográficos, tecnológicos, económicos y sociales, y que presenta en mayor o menor medida un grado de opacidad, ya que tiende a naturalizarse. Involucra comida y comensalidad situadas espacial y temporalmente; este marco es el que orienta el comportamiento y las decisiones del comensal, que en nuestras sociedades es también consumidor de mercancías dentro de un proceso más amplio, como lo es la globalización.

La comida es una puerta de entrada a distintas dimensiones de la vida social de los migrantes: desde las relaciones familiares, amorosas, hasta actividades de tipo económico, como las que desarrollan los taiwaneses al llegar a la Argentina. De hecho, no es un dato menor que la gran mayoría haya desarrollado en algún momento actividades comerciales relacionadas con comida: restaurantes, supermercados, industrias alimenticias de pequeña escala (Bogado Bordázar, 2010)[2].

[1] Entendemos que los hábitos alimentarios están conformados por tres dimensiones o momentos: abastecimiento, preparación de los alimentos y comensalidad. Esta última es la dimensión referida al consumo de la comida, se caracteriza por ser generalmente el momento más "social" y, al igual que los otros momentos del evento alimentario, puede adoptar distintas formas.

2 "Se dedican principalmente a la actividad comercial, y dentro de esta se concentran en los rubros de la gastronomía y autoservicio (comercios de venta minorista de alimentos). Uno de los últimos datos difundidos por la Cámara de Autoservicios y Supermercados de Propiedad de Residentes Chinos (Casrech, creada en el año 2004), destaca que cuenta con alrededor de 6.000 asociados ubicados en varios puntos del país, de los cuales 4.800 están ubicados en Capital Federal y el Gran Buenos Aires y que en el último año 2009 el sector facturó 15.000 millones de pesos" (Bogado Bordázar, 2010)

Hábitos alimentarios y construcción de la identidad

Entendemos la alimentación como parte de un habitus (Bourdieu, 2007), parte de un conjunto de disposiciones y estructuras cognitivas y motivadoras, que organizan la acción; que se construye a partir de los condicionamientos que son producto de particulares condiciones de existencia. Es una estructura estructurante que expresa la historia heredada y a su vez produce prácticas, que es producto y produce relaciones sociales. Esta estructura tiene la particularidad de no operar al nivel de los propósitos conscientes, sino que construye los elementos del "sentido común"; es justamente en esta opacidad en la que radica su fuerza, su potencia.

El concepto de habitus posibilita recuperar el modo de representación, el discurso de los propios actores, pero invistiendo a la representación de un carácter generativo, productivo. "Hablar de habitus es incluir en el objeto el conocimiento que los agentes – que forman parte del objeto – tienen del mismo, y la contribución que ese conocimiento aporta a la realidad del objeto (…) Es también conferir a ese conocimiento un poder propiamente constituyente." (Bourdieu, 1988: 478)

Otro punto a tener en cuenta es que en nuestras sociedades el comensal es también consumidor de mercancías dentro de un proceso más amplio, como lo es la globalización (Bauman, 1999). La alimentación, como otros elementos de la cultura, se encuentra enmarcada en este contexto; en un proceso en el que las fronteras se van a ver desplazadas por la acción de los flujos económicos, políticos y sociales que rigen el orden mundial. Estas transformaciones no se van a dar de una forma unilineal, sino que más bien a través de la tensión y el conflicto; y junto al corrimiento de las fronteras se pone en evidencia un proceso de fijación en el espacio, "localizador", que incluye separación y marginación social (Bauman, 1999). El proceso de globalización genera reconfiguraciones y pugnas de poder y sentido que exceden la situación de migración. De este modo, tanto la comida china, como la argentina no son construcciones "puras", sino más bien estructuras, límites flexibles dentro de los cuales se desarrollan las prácticas. Hablar de comida china es hablar de cientos de maneras diferentes de comer. Diferencias basadas en estilos regionales, diferencias de clase, de género y creencias religiosas, por solo nombrar a las más importantes.

Comensalidad

La comensalidad es una de las dimensiones de la alimentación que muestra de manera más explícita la gravitación del confucianismo y el taoísmo en la comida de los migrantes

taiwaneses. Es el momento más "social" de la comida, en el que generalmente se encuentra toda la familia.

La organización jerárquica característica de la sociedad confuciana[3] se manifiesta en la comensalidad: el que se sirve primero es el hombre más grande, si viven con los abuelos, el abuelo; sino el padre. De este modo se expresan y refuerzan la piedad filial y la relación jerárquica entre esposo y esposa. Sin embargo, el habitus al no ser una estructura rígida, tiene la posibilidad ante un nuevo contexto, de adaptar sus prácticas y crear otras nuevas. Se encontró entre los migrantes taiwaneses que en algunos casos el privilegio de ser servido no solo lo tiene el padre, sino también la madre; privilegiando así la piedad filial y, dejando de lado, la relación jerárquica entre esposo y esposa, quizás valorada más negativamente por la sociedad receptora. De este modo se observan rasgos de una creación nueva en el marco de una estructura de esquemas previamente existente.

Además de este privilegio del padre, la comensalidad tradicional china se caracteriza por colocar en el centro de la mesa los diferentes platos, y servirse cada uno únicamente el bocado que va a comer. Esta característica puede pensarse a la luz de Simmel. En su ensayo "Sociología de la comida", sostiene que "El plato simboliza el orden que da a la necesidad del individuo particular lo que le corresponde como una parte del todo dividido, pero que tampoco le deja salir de sus fronteras." (Simmel, 1986: 267) En el caso chino, ese límite no funciona de la misma manera. No hay un plato que delimite lo que es de cada uno. No hay un todo dividido. Esto da cuenta de una idea del espacio y del individuo, diferentes a las de occidente.

No solamente el plato no es individual, sino que tampoco es manipulado individualmente. Esta característica da cuenta de cierta subordinación de los intereses individuales al grupo. El confucianismo ve solamente al hombre realizado en tanto ser social que ocupa un puesto y desempeña una función, no como un ser aislado. Puede que la comida sea asado, pero la forma de comerlo va a ser colocarlo en pequeños trozos (como bocados) en el centro y cada uno ir tomando. Además la mesa tradicional es redonda. No hay una cabecera. En este aspecto

3 El confucianismo entiende que la sociedad jerárquica debe basarse en cinco relaciones principales: gobernante-súbdito, padre-hijo, marido-esposa, hermano mayor-hermano menor, y por último entre pares o amigos. Todas son relaciones jerárquicas, menos el último caso, en el que también rige una jerarquía entre los mayores y los más jóvenes.

de la comensalidad también se observa la importancia de la idea de centro en el confucianismo[4] y la cultura china.

La comida tradicional china tiene una estructura definida que puede variar pero generalmente se mantiene: articulada por el complejo T'sai - Fan. Fan es la parte fundamental de la comida, "lo que llena", en general arroz o fideos. T'sai, son los platos elaborados a partir de múltiples ingredientes: verduras, distintos tipos de carne, hongos, etc., cortados y generalmente salteados. Aunque Fan y T'sai generalmente van juntos, nunca se mezclan: ni en la preparación ni en el consumo. Podría pensarse que existe una relación entre ese no mezclarse y el concepto de vacío, motor de la vida, el cambio y el movimiento en la filosofía taoísta. También encontramos la expresión de la armonía, idea fundamental en la cultura china, en esta organización T`sai-Fan. No da lo mismo qué proporción de uno y otro componen el plato, entre ambos debe mantenerse un equilibrio, así como en los otros órdenes de la vida

Como las prácticas son flexibles, también encontramos casos donde no se continúa la costumbre de colocar todos los platos en el centro, pero sí el privilegio del padre, ya que es el único que es servido. Podría pensarse que en este caso, la característica de la importancia del grupo sobre el individuo no es tan valorada, o no hay tantas intenciones de transmitirla a los hijos, como sí lo es la piedad filial. Mientras que la primera se refiere a una identidad más grupal, más macro, la segunda tiene que ver con un aspecto más íntimo de la identidad, que se circunscribe al grupo familiar.

Pese a ser la forma de comer preponderante la antes descripta, esta práctica convive con otras típicas de la sociedad occidental contemporánea, como la alimentación solitaria y desestructurada. La importancia de la comensalidad se encuentra presente sobre todo como valor. La cena es señalada en todos los casos como la comida más importante porque es la comida compartida, cuando toda la familia se reúne. La importancia está relacionada con la sociabilidad que trae aparejada, en el momento compartido es cuando la comida se carga de más sentidos, se hace algo "más importante", en tanto momento social se enriquece. Pese a la persistencia de la comensalidad como valor, como ideal deseado, no siempre se lleva a cabo.

Por otro lado, la variedad característica de la comida china posibilita un tipo especial de preparación y comensalidad: se cocina para muchos y se comparte. Este aspecto, como los

[4] Algunas ideas de esta corriente al respecto de la idea de centro, se expresan en los siguientes dichos de Confucio: "El camino recto del universo es el centro, la armonía es su ley universal y constante." "Cuando el centro y la armonía han alcanzado su máximo grado de perfección, la paz y el orden reinan en el cielo y en la tierra, y todos los seres alcanzan su total desarrollo" (Confucio, 1997: 39).

anteriores citados, es una condición flexible que se aplica a diferentes situaciones, tomando distintas formas: comer variado no es solamente percibido como incluir en la dieta distintos tipos de carnes y vegetales, sino que también puede ser ir a una parrilla con amigos y pedir muchos cortes de carne y compartirlos. De esta manera una práctica nueva, como comer asado, es apropiada por los migrantes, ya que se accede a ella a través de un mecanismo con el que están familiarizados.

Distintas estrategias en la construcción de la identidad

Hemos descripto cómo la forma de comer de los migrantes taiwaneses presenta continuidades y adopta cambios en el contexto de migración. Ahora bien, esos cambios y continuidades pueden pensarse a un nivel más general como enmarcados en los dos tipos de comportamiento que distingue Mata Codesal (2010) en su trabajo sobre la comida de los migrantes ecuatorianos en Santander[5] y la relación con la identidad.

Entendemos la identidad como un fenómeno co-construido socialmente, una construcción dinámica de tensión y conflicto, abierta a la temporalidad y que está en permanente contacto con "otras" generando un proceso de hibridación (Arfuch , 2002); en la que además interviene el discurso, la propia narrativización. O sea no hay identidad por fuera de la representación, por fuera del relato sobre el sí mismo. La identidad también se construye en el discurso (Ricoeur, 1996).

Mata Codesal distingue dos tipos de comportamiento con respecto a las comidas de origen: aquellos que mantienen en gran parte de las comidas cotidianas las costumbres de su país y los que las reservan para ocasiones especiales. La primera estrategia involucra mayor resistencia a la discontinuidad que implica la situación de inmigración. Se basa en recordar experiencias pasadas a través del acto íntimo de cocinar y comer "comida de casa". En la segunda, la comida de origen es excepcional, es una "comida especial" tiene más que ver con reunirse, con compartir, con ser parte de una comunidad. En los dos casos el énfasis está puesto en la construcción de la identidad, a través de distintas estrategias.

A pesar de presentarse de una manera más compleja en la realidad, las categorías de Mata Codesal también son útiles para pensar el caso de los migrantes taiwaneses en Buenos Aires. No encontramos una división tajante entre quienes adopten una o la otra estrategia; en mayor o menor medida ambas conviven, justamente porque cada una contribuye con la construcción

[5] En "Eating abroad, remembering home", Mata Codesal realiza un trabajo comparativo de los hábitos alimentarios de los migrantes ecuatorianos en tres contextos diferentes: Nueva York, Londres y Santander.

de la identidad a dos niveles distintos. Mientras que en el primer caso – mantener cotidianamente las costumbres – se trata de un sentido de pertenencia asociado a la familia, más íntimo; el segundo caso – reservar las comidas de origen para celebraciones y ocasiones especiales – crea lazos a un nivel más macro, de comunidad.

En nuestro caso podemos pensar en una tercera estrategia, que incluye al otro, es el caso en el que se comparte la comida de origen con personas no pertenecientes a la comunidad, en el que la comida "tradicional", valorada positivamente por su singularidad sirve como una manera de acercarse al otro desde la diferencia. Ejemplos de esto encontramos en la celebración del centenario de Taiwán a la que asistimos en el colegio, como así también las distintas fiestas que se celebran en el "barrio chino" abiertas a ciudadanos de origen no chino, en las que la comida juega un rol preponderante. Esta tercera estrategia da cuenta de cierta apertura de la comunidad de migrantes y una propensión a la integración compartiendo y haciendo visibles sus costumbres y tradiciones.

Conclusiones

Analizando la forma en que los migrantes taiwaneses consumen los alimentos, encontramos que se encuentran organizados en gran parte por la gravitación del confucianismo y el taoísmo.

Las elecciones y prácticas alimentarias juegan un rol fundamental en la construcción de la identidad. Además la comida tiene la particularidad de articularse doblemente con la identidad: está presente en el orden orgánico, fisiológico y biológico y a su vez en el mundo social, simbólico y de la representación. Estos dos órdenes imbricados (orgánico-social) encuentran su forma en la comida taiwanesa mediante hábitos marcados por la influencia del confucianismo y del taoísmo. A partir de principios derivados de estas tradiciones se configuran distintas relaciones entre los géneros, los integrantes de la familia, la comunidad de migrantes y el resto de la sociedad receptora. En nuestro caso, que es de migración, es interesante ver cómo ciertas características tradicionales de la alimentación adoptan cambios al verse inmersas en un nuevo contexto. Más allá de rupturas y cortes drásticos, como dejar de comer tal cosa y comer tal otra, creemos que la riqueza del proceso se encuentra en ese doble juego de ruptura y continuidad. En todos los casos encontramos una matriz cultural que sirve de base para reelaborar la nueva realidad, cumpliendo la función de estructura estructurante que expresa la historia heredada pero que permite crear algo nuevo.

Las principales marcas del confucianismo y taoísmo que encontramos en la comensalidad de los migrantes son:

1) Preponderancia del grupo sobre el individuo: se colocan todos los platos en el centro y se sirve únicamente el bocado, aunque también encontramos prácticas de comensalidad solitaria o más afines a la sociedad receptora, como servirse cada uno su plato.

2) Jerarquía esposo-esposa: la mujer en ocasiones no se sienta a la mesa, y el esposo tiene privilegio al ser servido.

3) Piedad filial: el padre es el único que es servido. Asimismo, en ocasiones también es servida la madre.

4) Idea de centro: Se colocan todos los platos en el centro de la mesa y cada uno se sirve. Aún así, en algunos casos esta forma de comer convive con la más occidental de servirse una única vez el plato completo.

5) Vacío: Fan y T'sai nunca se mezclan, se comen a la vez pero siempre están separados. Aunque hay veces, que como ya mencionamos, se comen preparaciones típicamente occidentales no organizadas de esta manera.

Por último, encontramos tres tipos de estrategias en relación a los hábitos alimentarios que contribuyen a la construcción de la identidad en tres dimensiones distintas. No son excluyentes, más bien conviven, pero en cada caso se elige privilegiar una u otra. Por un lado, mantener en las comidas cotidianas las características tradicionales de las comidas de origen, creando lazos a un nivel más íntimo, familiar; por otro, reservar las costumbres para las festividades, que contribuye con la construcción de identidad grupal, comunitaria. Y por último la de incluir a la sociedad receptora, realizando eventos o celebraciones abiertos a toda la sociedad, en los que se muestran y comparten las propias prácticas y tradiciones alimentarias.

Creemos que esta última es una instancia potencialmente muy fecunda, ya que la comida permite la comunicación de una manera simple, directa y profunda. Cada vez que comemos, de alguna manera estamos comiendo con miles de generaciones anteriores a la nuestra que con su ingenio y adaptación configuraron lo que hoy comemos y cómo lo hacemos. Si ese ejercicio es compartido por dos matrices culturales que hoy se encuentran en un mismo tiempo y espacio, el aprendizaje y la interacción puede ser de mucha riqueza, es más se realiza a un nivel al que no accede ningún otro producto cultural.

Bibliografía

Anderson, E. N. (1988). *The Food of China*. New Haven CT: Yale University Press.

Arfuch, L. (comp.) (2002). *Identidades, sujetos y subjetividades*, Buenos Aires: Prometeo.

Bauman, S. (1999) *La globalización. Consecuencias humanas*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.

Bourdieu, P. (1985) *¿Qué significa hablar? Economía de los intercambios lingüísticos*. Madrid: Akal.

Bourdieu, P. (1988) *La distinción. Criterios y bases sociológicas del gusto.* Madrid: Taurus.

Bourdieu, P. (2007) *El sentido práctico.* Buenos Aires: Siglo XXI editores.

Chang, K.C. (ed.) (1977) *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven CT: Yale University Press.

Contreras, J. (comp.) (2002) *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres.* Barcelona: Publicacions Universitat de Barcelona.

Cordon F. (1980) *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona: Editorial Tusquets.

Geertz, C. (1995) *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.

Goody, J. (1982) *Cooking, cuisine and class. A study in comparative Sociology*, Cambridge: Cambridge University Press.

Macbeth, H. and MacClancy, J. (eds.) (2004) *Researching Food Habits: Methods and Problems*, Oxford: Berghahn.

Montanari, M. (2003) *El mundo en la cocina: Historia, identidad, intercambios,* Buenos Aires: Paidos.

Ricoeur, P. (1996) *Sí mismo como otro.* Madrid, México: Siglo Veintiuno.

Simmel, G. (1986) "Sociología de la comida" en *El individuo y la libertad. Ensayos de crítica de la cultura.* Barcelona: Península.

Artículos y ponencias

Aguirre, P. (2001). "Del gramillon al aspartame. Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie". En http://latinut.net/documentos/antropologia/articlin/3transiciones.pdf.

Bogado Bordázar, L. (2010) "La emigración de la República Popular China hacia Argentina y Uruguay. Principales flujos y proyecciones." Ponencia presentada en Congreso Nacional ALADAA 2010. Buenos Aires.

Castiglione, C. (2008). “Una aproximación al mundo del supermercadismo chino” Ponencia presentada en V Jornadas de Sociología de la UNLP y I Encuentro Latinoamericano de Metodología de las Ciencias Sociales.

Delgado Salazar (2001). “Comida y cultura: identidad y significación en el mundo contemporáneo”. En Estudios de Asia y Africa, enero-abril, año/vol XXXVI, número 01. El Colegio de México, DF, México.

Montecinos (2009) “Transmisión transgeneracional de saberes culinarios: género, clase y etnicidad en dos regiones de Chile”. Ponencia presentada en RAM 2009. Disponible en: http://www.ram2009.unsam.edu.ar/GT/GT%201%20%E2%80%93%20Practicas%20Alimentarias%20e%20Intervenciones%20Antropol%C3%B3gicas.%20La%20Antropolog%C3%ADa%20de%20la%20Alimentaci%C3%B3n%20en/GT1%20-%20Ponencia%20[Montecino].pdf

Diana Mata Codesal, “Eating abroad, remembering (at) home”, *Anthropology of food* [Online], 7 | December 2010, Online since 25 décembre 2010, URL : http://aof.revues.org/index6642.html

Charles-Édouard de Suremain, “Shawarmas contra Macdonald’s”, *Anthropology of food* [Online], S6 | December 2009, Online since 20 décembre 2009. URL : http://aof.revues.org/index6480.html

Florian Muehlfried, “Sharing the same blood – culture and cuisine in the Republic of Georgia”, *Anthropology of food* [Online], S3 | December 2007. Online since 21 mars 2008. URL : http://aof.revues.org/index2342.html

Matthieu de Labarre, “Les trois dimensions de l’expérience alimentaire du mangeur : l’exemple du Sud-Ouest français “, *Anthropology of food* [Online], S1 | October 2001, Online since 01 octobre 2001. URL : http://aof.revues.org/index1206.html

Thomas Wilson, “Globalization, differentiation and drinking cultures, an anthropological perspective”, *Anthropology of food* [Online], 3 | December 2004, Online since 01 décembre 2004. URL : http://aof.revues.org/index261.html

Esther Katz, “Emigración, transformaciones sociales y cambios culinarios en la Mixteca Alta (Oaxaca, Mexico)”, *Anthropology of food* [Online], S6 | December 2009, Online since 20 décembre 2009. URL : http://aof.revues.org/index6445.html

Marc Dedeire and Selma Tozanli, “Les paradoxes des distances dans la construction des identités alimentaires par acculturation”, *Anthropology of food* [Online], S3 | December 2007, Online since 21 mars 2008. URL : http://aof.revues.org/index2582.html

Clara Lecadet, “ ’Itinéraires de la faim’ des migrants subsahariens expulsés d’Algérie au Mali”, *Anthropology of food* [Online], 7 | December 2010, Online since 25 décembre 2010. URL : http://aof.revues.org/index6723.html

Julie Garnier, “ “Faire avec” les goûts des autres”, *Anthropology of food*[Online], 7 | December 2010, Online since 25 décembre 2010. URL : http://aof.revues.org/index6576.html

Jean-Pierre Hassoun, « Deux restaurants à New York: l'un franco-maghrébin, l'autre africain. », *Anthropology of food* [Online], 7 | December 2010, Online since 25 décembre 2010.

URL : http://aof.revues.org/index6730.html

F.Xavier Medina, Danielle Provansal and Cecilia Montero, « Food and Migration: the Abacería Central Market of Gràcia (Barcelona) », *Anthropology of food* [Online], 7 | December 2010, Online since 25 décembre 2010. URL : http://aof.revues.org/index6595.html

Chantal Crenn, Jean-Pierre Hassoun and F.Xavier Medina, « Introduction : Repenser et réimaginer l'acte alimentaire en situations de migration »,*Anthropology of food* [Online], 7 | December 2010, Online since 25 décembre 2010. URL : http://aof.revues.org/index6672.html

François Ruf, « 'Les Baoulé ne sont pas des oiseaux pour manger du riz'. »,*Anthropology of food* [Online], 7 | December 2010, Online since 25 décembre 2010. URL : http://aof.revues.org/index6686.html

Christy Shields-Argelès, « Mastering French Cuisine, Espousing French Identity »,*Anthropology of food* [Online], 7 | December 2010, Online since 25 décembre 2010. URL : http://aof.revues.org/index6616.html

Chantal Crenn, Anne Elène Delavigne and Isabelle Téchoueyres, « Migrants' food habits when returning home (in Bamako, Mali, and Dakar, Senegal) »,*Anthropology of food* [Online], 7 | December 2010, Online since 25 décembre 2010. URL : http://aof.revues.org/index6629.html

Charles-Édouard de Suremain, « Pratiques alimentaires et (re)construction identitaire chez des migrants boliviens de retour d'Argentine », *Anthropology of food* [Online], 7 | December 2010, Online since 25 décembre 2010. URL : http://aof.revues.org/index6614.html

Frédérique Giraud, « Rhétorique culinaire et invention d'un patrimoine culinaire individualisé chez des étudiants étrangers en séjour temporaire à Lyon »,*Anthropology of food* [Online], 7 | December 2010, Online since 25 décembre 2010. URL : http://aof.revues.org/index6677.html

Laurence Faure, « Sens et enjeux d'un interdit alimentaire dans le judaïsme »,*Anthropology of food* [Online], 7 | December 2010, Online since 25 décembre 201o. URL : http://aof.revues.org/index6548.html

Fong-Ming Yang, « Tensions, arrangements et ambivalences alimentaires dans le couple mixte », *Anthropology of food* [Online], 7 | December 2010, Online since 25 décembre 2010. URL : http://aof.revues.org/index6566.html

Salvatore Bevilacqua, « Un « régime méditerranéen » bon à penser »,Anthropology of food [Online], 7 | December 2010, Online since 25 décembre 2010. URL : http://aof.revues.org/index6600.html

Haldis Haukanes , « Sharing food, sharing taste? Consumption practices, gender relations and individuality in Czech families », *Anthropology of food* [Online] , S3 | December 2007 , Online since 21 mars 2008. URL : http://aof.revues.org/index1912.html