

SIMPOSIO CULTURA Y ALIMENTACIÓN EN MÉXICO

El pasado mes de mayo, en la sala 1 de la CNAN, se llevó a cabo el Simposio Cultura y Alimentación en México, evento que forma parte de las actividades académicas del Seminario Cultura y Alimentación en México, organizado por la DEAS, que reúne a etnólogos, historiadores, promotores culturales, estudiantes de cocina, biólogos e investigadores en general de diversas instituciones.



El tema de este primer simposio fue “La construcción histórica de la comida mexicana, las comidas campesinas e indígenas, biodiversidad y alimentación”. Participaron especialistas del Instituto de Biología de la UNAM, el Centro INAH Veracruz, la Universidad Autónoma de la Ciudad de México, la Academia Mexicana de Ciencias Antropológicas, la Universidad Autónoma de Tamaulipas y el Instituto de investigaciones Antropológicas de la UNAM. Comentamos aquí algunos de los trabajos presentados.

El historiador Guy Rozat aseguró que la mayoría de los estudios sobre la comida en México carecen de dimensión histórica y que la alimentación es una decisión cultural. Las personas eligen según valores organizados y codificados por los mapas de apropiación de la biodiversidad. Es importante que los investigadores combatan el mito occidental de que el ser humano está condenado a trabajar, dominar y destrozar la naturaleza.

Por su parte, los académicos Robert Bye Boettler y María Edelmira Linares Mazari presentaron una ponencia sobre los quelites en las fuentes históricas mexicanas. Destacaron el papel nutritivo que jugaron más de 80 tipos de quelites, término que no estaba asociado con una sola especie, sino que se utilizaba para referirse a diferentes tipos de brotes, flores y tallos de diversas especies relacionadas con la milpa. Señalaron que existen diferentes prejuicios respecto a los quelites como suelta comida para sirvientes y animales. Sin embargo, el movimiento internacional del *slowfood* reivindica este alimento como nutritivo, delicado y sabroso.

María Luisa Velazco, investigadora de la DEAS, presentó la ponencia “Los *a’tlaca* y lo que el agua produce: el periplo de la comida lacustre en la cuenca de México”. Por espacio de 20 minutos los asistentes nos familiarizamos con el sistema lacustre prehispánico, los oficios que generó, la descripción de la biodiversidad del medio lacustre y los variados productos alimenticios que formaban parte de un sistema alimentario complejo, que incluía varios tipos de peces, ajolotes, renacuajos, algas, insectos y otros alimentos, y el cual no ha desaparecido en su totalidad, a pesar de la desecación de los lagos. Aún hoy contamos con vestigios de alimentos ceremoniales que hablan de ese pasado y forman parte de la identidad de los pueblos originarios de la ciudad de México.

Por último, a más de un año de la presentación ante la UNESCO del expediente “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán”, que obtuvo la declaratoria como patrimonio intangible de la humanidad, los investigadores analizaron los pros y contras de la misma. Se reconoció que ésta ha tenido el efecto positivo de dar mayor visibilidad al fenómeno de las culturas alimenticias en nuestro país, y ha sensibilizado a la pobla-

ción y a los prestadores de servicios alimentarios y promotores culturales respecto al valor positivo de las culturas culinarias mexicanas. Así, concluyeron que falta mucho trabajo por hacer respecto a la valoración y el respeto a los derechos de los portadores de las culturas culinarias.

•••

EXPOSICIÓN MIRADAS COMPARADAS EN LOS VIRREINATOS DE AMÉRICA. MÉXICO Y PERÚ

El 12 de julio, a las 7 de la noche, se inauguró la exposición temporal *Miradas comparadas en los virreinos de América. México y Perú*. El Museo Nacional de Historia (MNH) recibió a los asistentes con unas palabras de su director, el doctor Salvador Rueda Smithers. Asistieron la embajadora de Perú en México, Elizabeth Astate, el director del INAH, Alfonso de Maria y Campos, y la curadora de la muestra, Ilona Katzew, del Museo de Arte del Condado de Los Ángeles, California (LACMA, por sus siglas en inglés).

