

Comida para todos: alimentación y cultura

Introducción

La alimentación es un campo ciertamente con muchos caminos y éstos a su vez conducen a quienes los seguimos por múltiples senderos. El análisis multidisciplinario es requisito en esta esfera. En este número un grupo de entusiastas estudiosos de la alimentación nos hemos unido por el mismo interés: desentrañar interrogantes. Hemos querido mostrar algunas de las líneas de investigación que en este año de importantes conmemoraciones y de grandes festejos constituyen una preocupación y prioridad de escrutinio. Esperamos haber llegado a buen puerto.

Su contenido es variado. Un primer bloque lo constituye el abordaje del sustento tanto de los mesoamericanos como de los indígenas actuales, la revisión de los imaginarios alimentarios que crean tanto las grandes sociedades como los pequeños grupos. Está también presente el registro de nuevas fuentes, sobre todo de aquellas olvidadas en archivos y bibliotecas, el léxico caribeño que se ha formado en torno a los productos y utensilios e incluso nuevas apreciaciones que distinguen en el acto de comer una cercanía con la sexualidad.

Saúl Millán nos habla de la comida y la vida ceremonial en las que distingue una serie de prácticas colectivas características de la Sierra Norte de Puebla. Nos acerca a la mitología nahua y a sus diferentes postulados en los que detecta un vínculo entre los hombres y los alimentos que les confieren existencia. Paris Aguilar toma al maíz como hilo conductor y nos muestra cómo las sociedades entienden y se apropian del mundo alimentario; retoma varios estudios para destacar la importancia de este cereal, alimento vertebral de aztecas y mayas, y que en su uso actual como combustibles deja atrás su sola condición de alimento básico.

Jiapsy Arias, por su parte, diserta sobre los sistemas simbólicos donde se ubican los imaginarios en la alimentación. Atribuye a éstos un poderoso significado que distingue entre grupos religiosos femeninos, en los que la alimentación mística se vuelve un poderoso elemento de poder de género y al que la mujer misma le atribuye su significado. José Luis Juárez rescata tres documentos culinarios del siglo XIX, huellas de la supervivencia de estructuras alimenticias a través de la retoma y la repetición, y ve en ellas un indicador de la atención a la cocina durante el llamado Segundo Imperio.

Una mirada al proceso de abstracción y lenguaje con el que se fue incorporando un amplio vocabulario en taíno para designar flores y plantas comestibles, es el tema que nos



C.B. Waite, Retrato de mujer indígena de Xochicalco, ca. 1910, Morelos. Sinafo-FN-INAH, inv. I21710.

comparte Janet Long, mientras que Ángel Méndez analiza la comida como medio de comunicación. Siguiendo a varios filósofos discurre sobre la manera en que ciertos alimentos provocan actitudes asociadas a la sensualidad y el erotismo, sobre todo en un contexto de manipulación táctil conjugada con la intervención de los otros sentidos como el olfato, el gusto y la vista, que inducen al comensal-espectador a una reacción particular.

Un segundo eje, y no por ello menos importante, está constituido por reflexiones centradas en la irremediable pérdida de alimentos, patrones y costumbres que padecemos en la actualidad, y que han arrojado funestos resultados que se traducen en los desórdenes alimentarios que aquejan sobre todo a nuestra población joven. En ese sentido, las posiciones ante las dietas cotidianas se expresan desde puntos de vista orientados hacia la buena nutrición, la atención a los sistemas alimentarios y a los efectos que tienen en la población.

María A. Cervantes propone revisar los conceptos de cuerpo, alimentación, salud y enfermedad, como una unidad que ahora parece simplificarse y a la vez alejarse de la complejidad. La unión de estos factores era un rasgo notable en tiempos prehispánicos, en los que incluso los alimentos mismos funcionaban como medicamentos. Yesenia Peña plantea y contesta la pregunta sobre qué comer: nos brinda una interesante clasificación de alimentos para demostrar que éstos y la nutrición son un todo complejo que ella relaciona con hábitos sociales y culturales en los que detecta un menosprecio hacia cierto tipo de alimentos.

La alimentación inteligente, nos dice Cristina Barros, es aquella que favorece la salud y por ello enfoca la obesidad como un problema contemporáneo que la afecta. Este padecimiento no se tenía en la época prehispánica y se fue adquiriendo en la sociedad mexicana moderna a consecuencia del alejamiento paulatino de las prácticas de aquél sistema alimentario tradicional. Finalmente, Luis Alberto Vargas nos comparte una reflexión en torno a los estudios de antropología sobre alimentación y nutrición. Señala la utilidad de éstos en favor de un sistema de salud individual y colectivo, al tiempo que analiza el papel central de la antropología física en pacientes con problemas relacionados con la alimentación.

Ponemos sobre la mesa de discusión estos avances que forman parte de una apreciación global sobre nuestros temas de trabajo, en los que se reconoce la alimentación como un catalizador cultural de los pueblos e individuos, que nos acompaña y preocupa por partida doble, en tanto estamos inmersos como sujetos y objetos de estudio en el gran proceso alimentario.

José Luis Juárez López
Escuela Nacional de Antropología e Historia-INAH