

Maestro Paris Aguilar

ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA - INAH
pap@correo.unam.mx

Con el apoyo de la Coordinación Nacional de antropología del Instituto Nacional de Antropología e Historia y del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, el Grupo Mexicano de Antropología Alimentaria fue establecido el 23 de junio del 2000. Originalmente contaba con 13 investigadores; hoy en día se mantiene contacto regular con 32 especialistas nacionales y extranjeros interesados en colaborar con las actividades que se desarrollan. Desde su formación el GMAA ha llevado a cabo diversas actividades de carácter formativo, de intercambio académico y de divulgación científica. Para ello se aborda a la antropología de la alimentación como el estudio de los sistemas y procesos de obtención, producción, distribución, preparación y consumo de alimentos, mismos que son analizados en su contexto histórico, sociobiológico y cultural.

Objetivos del Grupo Mexicano de Antropología Alimentaria

Establecer marcos generales y líneas de investigación para proponer proyectos de investigación sobre alimentación y cultura en México.

Fomentar el intercambio académico entre los especialistas en antropología de la alimentación, mediante el desarrollo de un seminario en cuyas sesiones de trabajo se presenten investigaciones, tanto nacionales como extranjeras sobre el tema.

Difundir el conocimiento generado por esta rama de estudio de la antropología, entre el público en general, de manera que pueda ser ampliamente apreciado el rico patrimonio cultural de carácter alimentario que tiene nuestro país. Apoyar la publicación de los resultados de investigación en el campo de la antropología de la alimentación y áreas relacionadas.

Actividades desarrolladas por el Grupo Mexicano de Antropología Alimentaria

Seminario de Antropología Alimentaria

Con el propósito de revisar los referentes teóricos y metodológicos que se han planteado en el ámbito de la antropología alimentaria, así como las publicaciones e investigaciones en curso sobre el tema, durante el año 2000 se estableció el Seminario de Antropología Alimentaria, el cual cuenta para su realización con el apoyo tanto de la Coordinación de Antropología del INAH, así como del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM. En el seminario, que sesiona una vez al mes, se ha presentado una gran variedad de investigaciones en las que se aborda el tema desde diversas disciplinas. Así, se ha analizado, en un contexto biológico y sociocultural la relación entre la nutrición y la alimentación, las crisis económicas y los

problemas alimentarios, así como los programas aplicados para mejorar la alimentación. Las flores en la cocina mexicana fue uno de los trabajos en los que se abordó a la alimentación desde el punto de vista etnobotánico. Algunos estudios de caso presentados en las sesiones fueron la cultura alimentaria en Colima, la alimentación al sur de Campeche y la alimentación en la delegación Tláhuac del Distrito Federal. Además se han analizado aspectos referidos a la producción y consumo de leche, maíces criollos y chile en diferentes regiones del país. Se han discutido también interesantes investigaciones sobre la producción y consumo de dos bebidas tradicionales de México, el pulque y el mezcal. En el primer caso se trató el cambio en el consumo del pulque en una comunidad del Valle del Mezquital, mientras que en el segundo se revisaron los resultados de una investigación arqueológica sobre la producción de mezcal en el formativo de Tlaxcala.

Es interesante señalar que el Seminario se ha convertido también en un espacio de formación para estudiantes de licenciatura y posgrado, los cuales realizan tesis relacionadas con el tema de la antropología de la alimentación. Así, recientemente, una de las participantes más activas del seminario obtuvo el grado de maestra en antropología, con la tesis denominada «Rituales alimentarios y ciclo de vida en Villa Milpa Alta, D. F.»

Diplomados, Cursos y Mesas Redondas

El Grupo Mexicano de Antropología Alimentaria ha participado en la planeación y desarrollo de dos diplomados titulados Recorrido histórico por las cocinas indígenas prehispánicas y actuales. Estos diplomados fueron abiertos al público en general y contaron con el respaldo académico de la UNAM, a través del Programa Universitario de Alimentos, e instituciones privadas como Slow Food y Cultura Culinaria, A.C. Cada diplomado constó de 30 sesiones de cuatro horas, en las cuales un grupo nutrido de conferencistas, expertos en antropología, etnobiología, historia y química, apoyados por un grupo de chefs, explicaron los contextos culturales, históricos y arqueológicos así como la naturaleza y variedad de cualidades nutritivas de las comidas y bebidas que se preparan en una parte de las sesiones. Durante la segunda mitad del curso se ofreció un panorama alimentario, haciendo uso de ejemplos de carácter antropológico, sobre grupos representativos de las principales regiones de México. En las sesiones finales del diplomado los estudiantes prepararon y ofrecieron una sesión de degustación con platillos y bebidas preparados por ellos mismos.

Por otra parte, se planearon y desarrollaron dos Talleres del Gusto realizados en el Museo Universum de la UNAM, donde

después de una presentación a grupos escolares, el público en general degustó una serie de platillos y bebidas tradicionales de México. Los platillos fueron preparados por algunos de los mejores chefs mexicanos, quienes siguieron recetas originales, explicadas en detalle y culturalmente contextualizadas. De este modo, para cada platillo elaborado se analizó su ámbito de preparación así como la forma en que habitualmente se sirve y se consume. Durante una de las sesiones fue inaugurada una muy interesante escultura realizada de chile (*capsicum annuum*).

Otro espacio de intercambio académico generado por el GMAA es las mesas redondas dedicadas al tema alimentario, que el Grupo organiza anualmente y desde el 2000, al interior de las Jornadas de Etnohistoria realizadas en la Escuela Nacional de Antropología e Historia

Publicaciones

Desde el año 2000 el Grupo Mexicano de Antropología Alimentaria ha mantenido un valioso espacio de publicación en el Boletín *Diario de Campo*, a partir del cual se ha dado a conocer su trabajo al interior de la comunidad antropológica nacional. En dicho espacio se han presentado para su publicación breves artículos sobre historia, etnografía, teoría y método en antropología de la alimentación. Mediante estas publicaciones se ha mantenido contacto con los antropólogos mexicanos interesados en el tema pero, sobre todo, se ha abierto la posibilidad de que las nuevas generaciones de estudiantes conozcan algunas propuestas de investigación derivadas de este interesante y amplio campo de estudio.

Actividades por desarrollar

Actualmente, el GMAA y los miembros de la Comisión Internacional de Antropología de la Alimentación (ICAF), con sede en Europa, preparan un número especial para la revista *Cuicuilco* en el que se presentará una revisión sobre el desarrollo mundial de antropología de la alimentación. Se espera que este número sea publicado en el 2004.

Uno de los principales intereses del GMAA consiste en preparar una base de datos que contenga información sobre las publicaciones e investigaciones en curso en el campo de la antropología alimentaria en México. Esta actividad se encuentra actualmente en planeación y se espera iniciar con los trabajos de sistematización de la información el próximo año.

Durante el año 2004, el Seminario de Antropología Alimentaria seguirá sesionando mensualmente, por lo que en breve se dará a conocer en *Diario de Campo* su programa de actividades.



VIRTUDES DEL CAGAR

Nuevo discurso pronunciado en la Cátedra cagadora de la universidad de Ensulamanca: por Macario Cagón.

— 29 —

*Magis bonum est cagare
quam vivere et manducare.*

*Mejor cosa es el cagar
que el beber y el manducar.*

*Son palabras de un cagón
que cagaba con tesón.*

Discretísimos oyentes,
cerrar los labios y dientes,
taped bien vuestras narices,
con pañuelos ó tapices,

pues mi culo según veo,
ya despide algún correo.
Creo será conveniente
el haceros hoy presente