

# Alimentación

Mayán Cervantes  
(Editora huésped)

Es de celebrarse que un grupo de estudiosos del tema de la alimentación hayamos sido invitados a participar en este número de la prestigiada revista *Ciencia*. Se reúnen aquí trabajos de antropólogos, historiadores y nutriólogos que nos ocupamos de la comida como objeto de estudio. Nos interesa dar a conocer las reflexiones y productos de investigación que hemos logrado en este campo tan rico del conocimiento, al cual no se ha dado la relevancia que merece, a pesar de que se relaciona con todas las actividades del hombre como ente biológico y en sociedad.

Con estos trabajos esperamos contribuir al descubrimiento de algunos de los múltiples aspectos y dimensiones observables en la comida a través de cinco textos que son aportaciones teóricas en las que se presenta el fenómeno alimentario desde diferentes perspectivas, y otros dos que se relacionan con la diversidad de las expresiones culinarias de ayer y de hoy en nuestro país. A partir de estos acercamientos deseamos contribuir a que se valore, mantenga y refuerce la investigación asociada a la comida de México para que ésta se reconozca, además de como objeto de estudio relevante, como auténtica creación cultural, lo mismo que otras que han sido dignas de valoración como la danza, la pintura, la arquitectura o la música.

Se presentan en este número:

“La grasa alimentaria: ¿inocente o culpable?” de Héctor Bourges. Tal vez algunos lectores se sorprendan por este título. ¿Inocente, culpable? ¿De qué, cómo? Tal vez otros concuerden con la necesidad de hacerse esta pregunta, y probablemente otros más hasta aseguren que es evidente que la grasa alimentaria (la que está presente en los alimentos) es culpable de varios “delitos”. Y es que hoy en día flota

en el ambiente la idea, casi el clamor, de que directa o indirectamente la grasa alimentaria “es mala para la salud”, y por tanto es una especie de “enemigo público”.

“Filosofía de la nutriología: una historia que no ha sido”, de Esther y Mario Casanueva, nos provoca numerosas interrogantes. ¿Cómo es exactamente la nutriología? ¿Qué dice acerca de qué tipo de porciones o parcelas de la realidad? ¿Cómo se ha desarrollado? ¿Qué tipo de conceptos y objetos, o de leyes y métodos de operación de objetos, conforman el campo de la nutriología? ¿Qué relación se establece entre la nutriología y los distintos agentes cuyos intereses atañen al su campo? ¿Cuál la que existe entre los agentes por sí mismos? ¿Cómo constituye sus estándares de objeto y de objetividad? Todas estas preguntas caen dentro del ámbito de aplicación de una filosofía de la nutriología acorde a nuestros tiempos.

La propuesta de “Notas para una antropología del café”, de Paloma Bragdon, es considerar el café y las cafeterías como patrimonio cultural y como favorecedores de una comunicación permanente y fluida entre miembros de diversos grupos humanos, sobre todo de las sociedades urbanas, a fin de preservar sus costumbres, tradiciones y valores, así como proponer nuevas formas y espacios culturales para enriquecerlos, consolidarlos y renovarlos.

“Pensamos según lo que comemos”, de Mayán Cervantes, muestra cómo “en las prácticas alimentarias la tradición y la innovación van juntas; el presente y el pasado se mezclan. Con su alto grado de ritualización y su poderosa inversión afectiva, esas cosas de la vida reclaman tanta inteligencia, imaginación y memoria como las actividades tradicionalmente consideradas superiores” (Michael De Corteau). Consideramos que estas prácticas son de enorme importancia para la cohesión y reproducción social, material y espiritual de los grupos, además de que son parte de los ciclos de vida de los individuos, se integran a la religión y al trabajo, y tienen que ver con la posición del sujeto en su comunidad; sus recuerdos, sus experiencias corporales y sus gustos.

En “La panadería mexicana: formas con sabor” de Cristina Barros y Marco Buenrostro, nos enteramos de que “La masa de un cereal que llegó de fuera, el trigo, se convirtió en las manos mexicanas en una especie de arcilla con la que se forjaron las más distintas formas. Hoy la panadería mexicana (...) se traduce en una gran diversidad de formas, hasta completar cientos de variedades”.

“Cocina, despensa y comida en los conventos franciscanos de Querétaro”, de Adriana Guerrero, trata “de la historia de la cocina en Querétaro, de los procesos, cambios, transformaciones e influencias que a lo largo del tiempo ha tenido esta práctica cultural en el Bajío”, y revisa las actividades cotidianas referentes al cocinar, al compartir los alimentos y a su almacenamiento.

Finalmente, “Globalización y cambios en la calidad de vida en familias campesinas de Yucatán, México” de Francisco Gurri, nos muestra el deterioro en el estado nutricional y la calidad de vida de campesinos de subsistencia cuando se les incorpora a sistemas comerciales globalizados, y analiza cómo algunas comunidades campesinas se han podido integrar a la economía mundial sin que sus hijos caigan en la desnutrición.