

A MANERA DE PRESENTACIÓN

Los estudios socioculturales de la alimentación; acercamientos diversos a las realidades alimentarias contemporáneas

Hablar de prácticas, procesos, pautas y formas alimentarias en la actualidad implica la intersección de diversas dimensiones estructurales de la vida socio cultural de pueblos, comunidades, estados y países en América Latina, entre las que encontramos la dimensión agroecológica, la económica, la política y la cultural; las relaciones que establecen y cómo intervienen en la articulación de las prácticas alimentarias contemporáneas son esenciales para poder interpretar, describir e incluso diagnosticar las problemáticas alimentarias. Es importante apuntar que tales problemáticas trascienden ya la perspectiva nutricional y de seguridad alimentaria, incorporando la perspectiva territorial y decolonial para que desde nuestras latitudes podamos contextualizar las realidades alimentarias que habitan nuestros territorios.

Uno de los elementos que se destacan en el análisis alimentario actual es la perspectiva inter y transdisciplinar que se está generando en los diversos campos científicos vinculados al estudio del hecho alimentario; las interacciones teórico metodológicas entre la antropología, agronomía, geografía cultural, sociología, nutrición y ciencias de la salud, están produciendo acercamientos que podríamos caracterizar como reflexivos en torno a la manera en la que las prácticas alimentarias y todo lo que estas producen son analizadas por estas disciplinas, tales reflexiones y diálogos inter y transdisciplinares son los elementos que constituyen a este dossier temático. Buscamos con esta edición divulgar las posibilidades de encuentro y reflexión para sumar no solo a la comprensión, sino a la atención de los problemas alimentarios ya sea a través de proyectos comunitarios, políticas públicas o generar reflexión epistemológica en los diversos nichos científicos en donde se investiga y analiza el hecho alimentario.

El número se conforma por seis artículos inéditos que exploran desde la óptica de la antropología económica y socio cultural, la antropología médica y la etnobotánica; de la Intervención Social y Comunitaria, de los Estudios Mesoamericanos y Ciencias Sociales; la Gastronomía y la Administración Restaurantera y finalmente la Salud y Nutrición para construir un caleidoscopio interpretativo de la alimentación desde el cual se puedan identificar aportes teórico-metodológicos y contextuales para el estudio de la alimentación contemporánea.

El *dossier* abre con la propuesta de Andrés Dapuez, quien desde la antropología económica propone un análisis coyuntural a partir de la crisis del COVID-19 en el ámbito argentino para analizar las estrategias alimentarias en dicho contexto, tomando como referentes otras coyunturas de crisis y cómo estas derivan en políticas públicas de distribución gratuita de comida; situándose en la declaratoria de 1984 del Programa Alimentario Nacional en dicho país en donde el acceso a la comida adquirió el grado de derecho constitucional; generando, a decir del autor, diversos repertorios de gratuidad alimentaria como el familiar, escolar, eclesial y militar. Para el autor es fundamental entender el

vínculo entre estos repertorios y la coyuntura de la pandemia COVID-19, la restricción de movilidad, las diversas interacciones virtuales que se instituyeron en la vida cotidiana de los actores sociales a nivel educativo y laboral, transformaron de manera importante esta distribución gratuita de alimentos.

A continuación, se presenta el trabajo de Berenice Rodríguez Hernández y Ana Catalina Sedano Díaz quienes con una perspectiva biocultural se acercan a las estrategias de subsistencia ancladas a las prácticas alimentarias y usos tradicionales en el estado de Guerrero. Su objetivo es plantear la relevancia de los saberes alimentarios locales en el diseño de las políticas públicas alimentarias actuales, para lograr la articulación entre estas últimas y las condiciones materiales y el contexto socio cultural de la (s) comunidades tradicionales no solo en Guerrero sino en todo el país. Apuestan por la reivindicación del campo como sector productivo y por la revitalización de la relación campo alimentación para superar las problemáticas alimentarias relacionadas con la importación de alimentos tales como el maíz, también en el vínculo campo y seguridad no solo alimentaria, sino económica y social.

Con este telón de fondo nos encontramos con la propuesta de Mayte Viviana Guadalupe Pérez Cruz quien se acerca al contexto de los pueblos originarios a partir del estudio de caso de Iztapalapa en la Ciudad de México para analizar la relación memoria y patrimonio biocultural a través de la historia de vida, para entender cómo el proceso de urbanización del territorio de Iztapalapa conllevó al degaste territorial, la transformación del paisaje cultural y un impacto profundo en la biodiversidad, generando cambios profundos en la relación comunidad(es) – naturaleza. Para la autora son los sabores, prácticas alimentarias, saberes y memorias bioculturales los campos socio culturales en donde se ha logrado un proceso de continuidad del sistema alimentario de los pueblos originarios de esta región de la zona conurbada de la Ciudad de México.

La relación identidad, tradición y prácticas alimentarias se explora en el texto de Mario Iván Ruíz Gómez, Isabelle Sophia Pincemin Deliberos y Michelle Chantal Rosas Pincemin, con el análisis de la Muestra Gastronómica de San Cristóbal de las Casas en Chiapas. Dicha práctica la entenderán como un espacio social de la alimentación en donde ingredientes, saberes y técnicas se condensan en los concursos que reconocen la “mejor sazón” de los platillos tradicionales de la región; generando una disputa entre lo tradicional local y lo público-institucional, siendo el ámbito festivo tradicional el escenario en donde se define lo bueno para comer en la comunidad, las relaciones sociales en torno a la cocina, las temporalidades de preparación y consumo, que articulan la apropiación y continuidad de los sistemas alimentarios presentes en la comunidad.

La memoria es un eje estructurante de la continuidad de saberes y técnicas alimentarias, uno de los ejes importantes de análisis de la memoria culinaria es el oficio de panadero y la elaboración de pan “tradicional”. En relación a ello encontramos el texto de María del Rosario Fernández López y Manuel Mondragón Sánchez, quienes, desde el diálogo entre la gastronomía, la industria restaurantera y la cultura alimentaria se acercan a la producción de pan tradicional en San Baltazar Campeche, en la ciudad de Puebla desde la propuesta conceptual de memoria gustativa, acercándose al hábito de

consumir pan tradicional por parte de tres generaciones de habitantes de la zona. Esta memoria gustativa alberga los saberes y técnicas asociados a los procesos de panificación de los hornitos de pan tradicional y a la figura de panadero que permiten aún la subsistencia de un circuito de producción y distribución de pan que sale de San Baltazar a colonias y fraccionamientos cercanos. Lo que permite a los autores entender este oficio y sus espacios y saberes como patrimonio socio cultural de la comunidad.

Finalmente encontramos el diálogo entre el área médica y de la salud con la antropología social que nos propone Pedro Mota Castillo para indagar en torno al proceso de conformación del saber médico pediatra en torno a la lactancia materna; el cual a decir del autor se construye entre la tensión que emerge entre el corpus de saberes médicos profesionales y los saberes populares sociales en torno al cuerpo femenino y la lactancia. Esta tensión se expresa en las estrategias para orientar a las madres que buscan amamantar a sus hijos, en los discursos y narrativas que los médicos elaboran en torno a los saberes populares que producen rechazo, exclusión y conflicto al interior de los grupos sociales alrededor de las decisiones de crianza y alimentación de los hijos. El objetivo del texto es proponer un diálogo entre ambos corpus de saberes que permitan visibilizarlos más allá de los campos académicos y científicos, pugnando por reconocer la experiencia de mujeres fuera de estos campos como madres y abuelas, mujeres colaboradoras de espacios como la liga de leche quienes a partir de sus experiencias acompañan a las nuevas madres en la compleja labor de alimentar a un recién nacido y alimentarse ellas mismas para cumplir con esta tarea.

Como puede evidenciarse, el dossier se acerca a una complejidad empírica que supone otro de los aportes del número, las diversas metodologías que aparecen en cada texto articulan, delectan estrategias únicas y contextualizadas para acercarse a los diversos fenómenos alimentarios y sus actores sociales, razón por la cual consideramos que este número supone un amplio y deleitoso menú de opciones interdisciplinarias, teóricas, epistémicas y metodológicas para enriquecer las futuras exploraciones e investigaciones alimentarias. ¡Buen provecho!

Laura Penélope Urizar Pastor¹

1. Mtra. en Antropología Social por el Colegio de Antropología Social, Coordinadora de la Especialidad en Antropología de la Alimentación de la Facultad de Filosofía y Letras de la BUAP y Doctorante en el Posgrado de Estudios Socio territoriales del ICSyH Alfonso Vález Pliego BUAP.