

## PRESENTACIÓN

*Estudios etnográficos sobre comida, trabajo y comunidad. Procesos culturales en Mesoamérica hoy*

*Ethnographic Studies of Food, Work and Community. Cultural processes in Mesoamerica today*

Es un gusto introducir este número de la revista *Mirada Antropológica* en su modalidad electrónica, que tendrá la posibilidad de llegar a un variado grupo de lectores nacionales e internacionales. Los ocho artículos originales que se publican aquí son producto de una investigación científica colaborativa en el marco del proyecto *Comida, cultura y poder. Dinámicas de la modernidad en México*, de la Coordinación Nacional de Antropología del Instituto Nacional de Antropología e Historia, y en varias actividades formativas.<sup>1</sup> Presentamos algunos resultados de estudios etnográficos en curso sobre la comida en México, una temática que atrae cada vez más interés en diversos campos, tanto de conocimiento académico como en la sociedad civil y las políticas públicas. Los autores estudiaron comunidades indígenas o campesinas en diferentes regiones del país, o los antiguos pueblos de la Ciudad de México; abordan diferentes problemas con un enfoque compartido que se sintetiza en el título de este número: *Estudios Etnográficos sobre Comida, Trabajo y Comunidad. Procesos Culturales en Mesoamérica Hoy*.

Tomamos como punto de partida el hecho de que México tiene una compleja cultura milenaria con variadas cocinas regionales y locales como parte medular y constitutiva de esta cultura. La relativamente reciente especialización de la antropología de la comida puede definirse como el estudio etnográfico e histórico de las cocinas, de las comidas como tal, y de todas las prácticas y costumbres sociales y culturales alrededor de ellos (Mintz en Krieger, 1998). Es una visión integral y amplia, que toca muchos aspectos de la vida colectiva, compatible con la dimensión holística y humanística de la antropología dentro de las ciencias sociales

Metodológicamente los datos históricos y etnográficos cuidadosamente registrados sobre la comida permiten conocer la perspectiva local (*emic*) y profundizar en las relaciones sociales. Estas descripciones nos llevan a la vida material, los sistemas productivos, las tecnologías y conocimientos de la ecología y los recursos naturales.

---

1. Entre ellos el diplomado Cocinas y cultura alimentaria de México. Usos sociales, significados, y contextos rituales, que impartimos anualmente desde 2012 en la Escuela Nacional de Antropología e Historia; véase también Good Eshelman, C. y Laura Corona de la Peña, coords. 2015 y Good s/f en esta revista para explicaciones metodológicas y conceptuales más detalladas.

Las investigaciones también abarcan formas de trabajo colectivas o recíprocas; la organización comunitaria y familiar; los significados y usos rituales de la comida y la cosmovisión. Los coautores aquí aportan datos empíricos nuevos sobre los procesos históricos y adaptaciones culturales que han vivido las comunidades indígenas, campesinas y los pueblos originarios en la segunda mitad del siglo xx. En los últimos setenta años han enfrentado múltiples presiones económicas y sociales por políticas económicas implementadas desde los grupos de poder en México. Estos proyectos incluyen el nacionalismo revolucionario que dominaba el siglo xx hasta el fin del sexenio de López Portillo en 1982, y la imposición del modelo neoliberal que desarticuló las estructuras sociales del proyecto anterior. Estos cambios han tenido un impacto decisivo en los pueblos rurales y han transformado los patrones de alimentación de todos los mexicanos, (véase Good Eshelman, en esta revista).

Entre los temas comunes a toda esta colección de trabajos puedo señalar los siguientes: los conocimientos de los ecosistemas locales y las estrategias para aprovechamiento de estos recursos; la circulación y distribución de los alimentos locales para consumo cotidiano y el uso ritual de la comida con fuerte carga simbólica. Los autores también consideran las relaciones recíprocas y formas de organización colectiva en el trabajo y las fiestas; los significados simbólicos y los usos de la comida para crear y fortalecer las comunidades y sus identidades históricamente arraigadas.

Las investigaciones descubrieron que siguen vigentes las formas locales y regionales de producir y obtener alimentos en todo el país. Estas requieren conocimientos y tecnologías especializadas; dependen de la organización social y el control efectivo sobre los territorios étnicos. A la vez, este grupo de estudios revela diferentes cambios provocados por el modelo neoliberal en la comida que aplicó la lógica industrial en la producción agropecuaria e introdujo el procesamiento industrial de alimentos; estos cambios sucedieron a la par con la comercialización masiva de la comida como mercancía en el mercado internacional.<sup>2</sup>

Por consiguiente, otro tema recurrente en todos los artículos es la capacidad de negociación y adaptación creativa de los pueblos que despliegan sus propias estrategias de resistencia en este contexto. Los autores documentan diferentes respuestas de las comunidades que pertenecen a la tradición mesoamericana para defender sus propios recursos en torno a la comida, a sus significados, y a las prácticas sociales alrededor de ella.

---

2. Para entender cómo los intereses dominantes utilizaron el aparato de poder para implantar un nuevo sistema alimentaria véase Rubio 2014, 2015, 2019; Ribeiro 2014; ETC Group 2014; Mintz 1996, 2003.

## LOS ARTÍCULOS

Este número de *Mirada Antropológica* empieza con cuatro artículos sobre la comida y sus significados históricos y actuales en los pueblos en momentos rituales y festivos. Primero tenemos noticias de dos investigaciones entre grupos indígenas en el sur de México, enfocadas en la cosmovisión y el territorio étnico que incluye tierras agrícolas y bosques, además de los asentamientos humanos. Demuestran cómo los procesos productivos y los conocimientos locales se relacionan con los mitos, cuentos y las expresiones en los ritos actuales. Después siguen dos estudios que abordan aspectos sociológicos de la comida y la organización comunitaria observada en las fiestas de pueblos nahuas en el centro del país.

Enrique Martínez Velázquez, autor de *Comida ritual y cultura del maíz en la Sierra Mazateca de Oaxaca*, utiliza datos etnográficos para exponer el modelo cultural mesoamericano, donde el maíz y los rituales agrícolas son ejes de la organización social, el trabajo y la reciprocidad. Expone la concepción mazateca del espacio y el tiempo plasmada en el territorio y la cosmovisión, en este caso el trabajo en la milpa y el ciclo anual del maíz aseguran la base de la subsistencia familiar, y configuran relaciones de reciprocidad entre los agricultores y los entes sobrenaturales o extrahumanos. La segunda parte del artículo presenta ejemplos etnográficos donde se describen dos ceremonias en torno al maíz, una relacionada a la siembra y otra a la cosecha de este grano. Estos procesos rituales se refieren específicamente al territorio y en ellos la comunidad se construye a través de la milpa y el maíz que permite la reproducción histórica y cultural de los mazatecos.

El siguiente trabajo, *El cupsi, bebida ritual en Copainalá Chiapas* de Víctor Acevedo Martínez, presenta resultados de su investigación sobre los zoques, uno de los grupos indígenas menos conocidos en el estado de Chiapas donde los antropólogos han dedicado más atención a los grupos mayas. El autor considera los cambios económicos y religiosos en estos pueblos durante el siglo xx, y analiza las expresiones de la cosmovisión zoque en una danza tradicional; esta incluye la elaboración y distribución de una bebida basada en la miel de la abeja *melipona*, nativa de México. Una aportación importante de este texto es la información sobre el manejo zoque de la abeja *melipona* en una región distinta a la maya de la península de Yucatán donde es más conocida. Acevedo también destaca la importancia de los mitos o cuentos zoques como fuente para el estudio de la cosmovisión y la transmisión de la memoria; este trabajo destaca la importancia del bosque y las concepciones zoques de los entes personificados que habitan el monte y los bosques para la identidad del grupo.

El tercer artículo, *Cortar leña para el señor de las Misericordias de San Pedro Actopan*, también describe relaciones comunitarias con el bosque, en este caso en la cuenca de México. Leonardo Vega Flores, en un trabajo muy original analiza la

leña, un elemento clave y poco estudiado para la comida tradicional, y como figura en la compleja organización social en este pueblo nahua de la alcaldía de Milpa Alta. Los leñadores tienen su propia mayordomía que provee el combustible para preparar grandes cantidades de alimentos en ciertas fiestas y para ritos mortuorios. Además de los registros etnográficos sobre el corte colectivo de la leña y una rica documentación fotográfica, el autor aporta datos etnohistóricos y reproduce representaciones de los leñadores en fuentes del siglo XVI; es una clara demostración de la profundidad histórica de este oficio especializado. Destaca cómo hoy la organización social de los leñadores es un factor central en la vida ritual del pueblo, misma que facilita la defensa de los recursos del bosque frente a los constantes embates por la expansión urbana de la Ciudad de México.

María del Rosario Bautista contribuyó con el siguiente texto que contiene una detallada descripción etnográfica sobre la comida ritual en general y sobre los usos del pan elaborado para los difuntos en otro pueblo nahua: *Hornear para los ancestros en Tepeyanco, Tlaxcala: Pan y reciprocidad entre vivos y muertos* documenta los pasos de su elaboración, y el papel de este pan artesanal en las ofrendas a los muertos. Analiza tanto las relaciones sociales entre los miembros vivos de la comunidad para cumplir sus compromisos rituales con los muertos, como las nociones locales de la reciprocidad e intercambio entre los vivos y los difuntos expresadas en las ofrendas de Todos Santos. La autora aborda estas prácticas rituales desde una perspectiva histórica y demuestra que el pan de muerto es clave para la reproducción de la identidad local y la tradición cultural mesoamericana.

El segundo grupo de textos trata las respuestas de las comunidades mesoamericanas frente a los cambios impuestos por el modelo neoliberal y su impacto sobre la comida y la alimentación en México. Documentan el uso creativo de recursos locales para montar acciones de resistencia no obstante las fuertes presiones sobre la agricultura y la comida tradicional.

Amor Ortega Dorantes y Erandy Toledo Alvarado documentaron procesos de trabajo en la industria azucarera de Morelos que sorpresivamente sigue dependiendo de la agricultura campesina hoy en día. La colonización española introdujo la caña de azúcar en Morelos y en los siguientes siglos la población local realizó una serie de adaptaciones; en la sociedad colonial la caña se arraigó como parte de un nuevo sistema económico bajo el régimen de las haciendas que siguieron hasta la reforma agraria en el siglo XX. El cultivo cañero actualmente sigue en las nuevas dinámicas de vida de los diferentes pueblos de Morelos donde es central la reproducción social y los valores y prácticas culturales propios. Las autoras analizan cómo miembros del pueblo de Alpuyecá, Morelos utilizan relaciones sociales y conocimientos ancestrales sobre el medio ambiente en la producción comercial de caña de azúcar; la cuidadosa descripción etnográfica de los procesos de trabajo demuestra cómo adaptaron su

modo de vida campesina a un modelo agroindustrial para reforzar su integración colectiva.

Los siguientes dos artículos consideran cambios en la dieta y la nutrición ocasionados por el modelo neoliberal en México. Laura y Corona de la Peña, en *Comida y salud: Diálogo entre la etnografía y la nutrición clínica sobre un sistema alimentario de tradición mesoamericana*, identifica aspectos puntuales de la alimentación documentada en un determinado grupo indígena para reflexionar sobre un concepto de bienestar y una propuesta para la dieta de la milpa desde la nutrición clínica. Se basa en datos de una región nahua-hablante del estado de Guerrero estudiada por Catharine Good Eshelman, que permiten analizar cambios observados en la alimentación de los nahuas en los últimos cincuenta años. Empieza con tres estrategias de origen prehispánico para obtener alimentos que siguen vigentes hoy; la recolección, la milpa y las huertas de humedad. La segunda parte del texto presenta la propuesta de la dieta de la milpa y los criterios del campo de la nutrición para poder analizar en detalle características de la dieta y los alimentos preferidos por los nahuas. Finalmente, la autora considera las prácticas alimentarias a nivel nacional en México y diferentes maneras de concebir y definir el *bienestar* de acuerdo con los valores culturales locales. A lo largo de este ejercicio Laura Corona aprovecha su formación como nutrióloga para comparar y contrastar la visión de la cultura nahua sobre sus alimentos, con los conceptos y enfoques de la nutrición que se derivan de la cultura occidental moderna.

Yuribia Velázquez Galindo y Tania Citlalli Gabriel Peralta examinan un problema afín en otra región del país en *Alimentación tradicional indígenas y nutrición. Un estudio de caso en el estado de Veracruz entre poblaciones totonacos*. El artículo desarrolla primero un original planteamiento teórico conceptual para realizar estudios antropológicos de la nutrición, ubica la investigación en el marco de las relaciones de poder ejercidas hacia la alimentación de origen indígena y el problema del hambre y evalúa críticamente las definiciones y conceptos utilizados en el campo de la nutrición. Posteriormente las investigadoras consideran los datos generados en su zona de estudio y las experiencias de personas con quienes trabajaron en comunidades totonacas. La tercera parte del trabajo contrasta la información etnográfica sobre la dieta de los totonacos ancianos, con la alimentación de las cohortes más jóvenes. Concluyen que las dietas y modelos tradicionales de alimentación son construcciones históricas sustentadas en prácticas culturales y la valoración de la *buena comida*. Hay desprecio hoy hacia estas formas de alimentación a nivel nacional e internacional donde se han calificado como de menor calidad nutritiva en contraste con los alimentos industrializados que promueven los medios de comunicación, como alimentos que brindan prestigio social.

Junto con el texto anterior de Laura Corona, este artículo resalta la necesidad de incorporar la perspectiva etnográfica y antropológica a los estudios de la nutrición; ambos textos demuestran que las dietas tradicionales requieren trabajo interdisciplinario

para valorar tanto los contenidos nutricionales como los saberes alimentarios locales. Las autoras proponen una antropología que analiza las formas locales de conocimiento en concierto con la Nutriología para lograr la validación científica de los saberes alimentarios nativos, y las técnicas culinarias ancestrales que constituyen la base de la alimentación mexicana. Estos trabajos afirman que el reconocimiento del valor nutricional de los alimentos y dietas tradicionales es un paso necesario para la conservación de conocimientos que aseguran un estilo de vida saludable en el México del siglo XXI.

El último texto en este número especial se titula *Prácticas alimentarias en México y el papel estratégico de los mercados y ferias campesinos*. Catharine Good Eshelman analiza las estrategias y requerimientos para la reproducción de un sistema alimentario mesoamericano, frente a los modelos de alimentación basados en la producción y procesamiento industrial de la comida impuesto en los últimos cuarenta años. Empieza con el contexto mayor de los cambios de política económica en México del siglo XX y cómo han impactado la alimentación. Después considera los diferentes componentes necesarios para sostener la alimentación mesoamericana —la dieta de la milpa o la alimentación tradicional indígena— como modelo alimentario variado, sano y sustentable. La autora identificó un espacio clave para la reproducción de estos sistemas alimentarios en los mercados campesinos. Presenta datos etnográficos sobre mercados y ferias regionales en el estado de Morelos que ejemplifican prácticas comunes en muchos otros lugares de México, y para despertar interés en el estudio de estas instituciones fundamentales para las poblaciones rurales y urbanas. Plantea que los mercados y las ferias campesinos transmiten los conocimientos ecológicos y técnicas productivas, y reproducen prácticas alimentarias culturalmente arraigadas en México. La autora aprovecha del formato digital de esta revista para compartir material fotográfico y mapas que permiten apreciar las dimensiones territoriales de los ciclos de mercados. El texto argumenta la necesidad de realizar estudios con un enfoque que coloca la comida como una temática fundamental para la investigación antropológica-histórica hoy.

Todos los artículos presentados aquí demuestran diferentes maneras en que la perspectiva antropológica sobre la comida permite identificar estrategias para proteger y promover los patrones de alimentación histórica y culturalmente arraigados en los pueblos. Hemos visto que la alimentación vincula la geografía, la ecología y los ciclos naturales anuales con la vida social, ceremonial y la cosmovisión. Estas conexiones explican por qué las fiestas, los rituales y los ciclos de mercados facilitan la reproducción de la cultura y la dieta mesoamericana. A la vez, los autores identifican algunas estrategias de resistencia a la ingeniería social efectuada en la etapa de la economía neoliberal en México, que ha intentado transformar los patrones de comer para introducir alimentos industrializados, modernos.

Esperamos que estos estudios etnográficos estimulen más investigación sobre estos problemas desde la perspectiva histórica y cultural para aclarar cómo los cambios en

la política económica impuestos desde el poder han afectado la comida y la vida social en México.<sup>3</sup> Este número de *Mirada Antropológica* consta de ocho investigaciones etnográficas nuevas sobre problemas importantes para el país; cada una puede sugerir otros proyectos y las damos a conocer para promover trabajo de campo sobre estos problemas. Los datos empíricos expuestos en esta colección revelan cómo la comida sostiene las instituciones sociales y culturales fundamentales para las poblaciones rurales y urbanas en México. Establecen que las prácticas agrícolas y las cosmovisiones mesoamericanas apoyan la sustentabilidad ecológica, facilitan la transmisión de identidades culturales, y reproducen prácticas alimentarias más sanas. Esperamos interesar a colegas, investigadores jóvenes y estudiantes en conocer y explorar estos temas en otras regiones del país y abordar las cocinas y la comida en México como una especialización clave en la antropología.

#### REFERENCIAS

- ETC Group (2014). *Con el caos climático, quién nos alimentará: ¿La cadena industrial de producción de alimentos o las redes campesinas?* Documento de Grupo de Acción Erosión, Tecnología y Concentración. Disponible en: <http://www.etcgroup.org/es>. Consultado noviembre 2017.
- Good Eshelman, C. (s/f). Estudiando contextos culturales y relaciones de poder en la comida: un enfoque antropológico. En *Investigando la comida y las culturas culinarias en México: Miradas antropológicas e históricas*. C. Good Eshelman, R. Garza Marcue (coords). Manuscrito dictaminado, entregado en marzo 2020, Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Good Eshelman, C. y Corona de la Peña L. (coords) (2015). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México, D.F.: INAH-ENAH. (3° era impresión).
- Krieger, D. (1998). Matters of Taste. (Entrevista con Dr. Sidney Mintz.) Public Policy & International Affairs. *Johns Hopkins University Magazine*, Vol. 50 (No. 5) pp. 12-17.
- Mintz, S. (2003). *La comida en relación con conceptos de poder*. En S. Mintz. *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: CONACULTA/CIESAS/Ediciones de la Reina Roja. pp. 57-78.

---

3. (Rubio Vega 2019, 2014; ETC Group 2014; Mintz 2003 a; Good s.f.). A la vez se identifican algunas estrategias de resistencia a las políticas neoliberales (véase también Good y Corona, coords. 2015).

- Rubio Vega, B. (2019). La Dependencia alimentaria en tiempos de desvaloración de las materias primas: México en la encrucijada. En B. Rubio y A. Pasquier, (comp.) *Inseguridad alimentaria y políticas de alivio a la pobreza*. Ciudad de México: UNAM-IIS. pp. 17-38.
- Rubio Vega, B. (2014). *El dominio del hambre. Crisis de hegemonía y alimentos*. México D.F.: Universidad Autónoma de Chapingo-El Colegio de Posgrados; Universidad Autónoma de Zacatecas; Juan Pablos Editor.

Catharine Good Eshelman<sup>4</sup>  
(Coordinadora)

---

4. Tiene Doctorado y Maestría en Antropología por la Johns Hopkins University y Maestría en Antropología Social por la Universidad Iberoamericana. Realiza investigación etnográfica e histórica entre grupos indígenas en Guerrero, Morelos y el centro de México. Profesora-Investigadora Titular "C" de la División de Posgrado, Escuela Nacional de Antropología e Historia (INAH), Investigadora dentro SNI nivel III. Fue coordinadora nacional de la línea de investigación Cosmovisiones y Mitologías del Proyecto Nacional Etnografía de las Regiones Indígenas de México en el Nuevo Milenio (INAH). Es especialista en antropología de la comida, es responsable del proyecto "Comida cultura y poder: dinámicas de la modernidad en México" de la CNAN del INAH. Correo electrónico: cgood\_e@yahoo.com