

Comentarios

En la sección “Lecturas” presentamos algunos textos clásicos en los estudios sobre la comida. Nuestra intención es mostrar al lector la diversidad de abordajes del tema alimentario en distintas disciplinas, así como la variedad de intereses teóricos y metodológicos. Aunque hay un creciente interés dentro de las ciencias sociales en la alimentación como fenómeno complejo y multifacético, los estudios sobre la comida no siempre han ocupado un lugar destacado, por considerarse temas mundanos, domésticos y de poca trascendencia teórica. Los libros reseñados aquí son parte de un cuerpo de referencias obligadas para los interesados en este tópico, por dos razones. Primero, porque han contribuido de manera importante a hacer de la comida y de las prácticas alimentarias y culinarias un objeto de investigación legítimo como fenómeno social y cultural. Y segundo, porque la forma innovadora con la que abordaron el tema en su momento los sitúa como trabajos clásicos dentro del campo.

Si bien los autores provienen de la antropología, la sociología y la geografía, sus trabajos coinciden en emplear

aproximaciones político-económicas e históricas, lo que marca un quiebre con respecto a enfoques anteriores en el estudio de la comida. Por ejemplo, en el funcionalismo la alimentación se explica fundamentalmente en términos de su función en la satisfacción de necesidades biológicas, sociales y psicológicas humanas. Para el estructuralismo, representado por Lévi-Strauss, el estudio de los aspectos simbólicos y metafóricos de la comida es una manera de develar las estructuras profundas del pensamiento humano y social. En ambas escuelas de pensamiento la tendencia es tratar a los grupos humanos como culturas aisladas, homogéneas y por fuera de la historia. En contraposición, los planteamientos del materialismo cultural, con Marvin Harris a la cabeza, y de los exponentes de la ecología cultural, si bien con énfasis un poco diferentes, tienden a explicar las prácticas alimentarias y de subsistencia como resultado de la adaptación al medio ambiente. Estos enfoques, por lo general, dan mayor peso al determinismo del medio ambiente local que al análisis de factores históricos y relaciones y realidades socioeconómicas más amplias.

El hilo conductor que une a los distintos textos es que todos analizan los sistemas alimentarios, desde su producción hasta el consumo, en el contexto de relaciones históricas, político-económicas y de poder más amplias.

De esta manera, abordan las implicaciones del encuentro colonial entre el Nuevo y el Viejo Mundo, y la consecuente división mundial del trabajo, con unas áreas geográficas especializadas en la producción de mercancías agrícolas, y otras, en la transformación y producción industrial de bienes alimentarios, lo que creó particulares relaciones de intercambio y dependencia. Los escritos también arrojan luces sobre estos procesos de configuración y cambio de los regímenes alimentarios contemporáneos, tanto en términos productivos y culinarios como nutricionales.

El trabajo de Goody sobre la cocina explora los procesos de producción y reproducción de las relaciones socioeconómicas y políticas en distintas sociedades africanas, asiáticas y americanas. Mintz, por su parte, analiza una faceta clave del surgimiento del capitalismo trazando las relaciones geopolíticas y económicas involucradas en la producción de caña en las colonias del caribe hasta el consumo de azúcar en Inglaterra. Friedmann se concentra en las transformaciones de los regímenes alimentarios de la posguerra y sus efectos en las relaciones desiguales entre países del Primer y el Tercer Mundo.

Además de su relevancia biológica y económica, la comida es una de las expresiones más interesantes de la diversidad cultural. Algunos de los trabajos reseñados

tocan directamente este aspecto. Con base en sus extensos trabajos etnográficos, develan la importancia de las dimensiones sensoriales y afectivas de la comida que explican la persistencia de hábitos alimentarios y la estructuración del gusto como procesos de larga duración anclados en la territorialidad y la memoria de los pueblos. Es así como Zimmerer argumenta que el gusto por una dieta variada es uno de los principios culturales de los agricultores que ha servido para la preservación histórica de la agrobiodiversidad local en los Andes peruanos. Así mismo, con agudeza y detalle, los autores exploran las trayectorias simbólicas de los alimentos y los sentidos sociales que éstos transmiten en relación con las identidades y las diferencias de clase, étnicas y de género. El trabajo de Weismantel nos ilustra cómo la comida nativa y mestiza es un vehículo para la transmisión de mensajes sobre las relaciones y desigualdades étnicas y de género entre los indígenas ecuatorianos.

Las reseñas, que presentamos a manera de abrebocas, son una invitación a acercarnos al tema de la comida como un campo fecundo que ofrece múltiples y apetitosas posibilidades de investigación y análisis.

