

PRESENTACIÓN

Con gran entusiasmo ponemos en circulación este número dedicado a la antropología de la alimentación. En esta ocasión, quisimos dar protagonismo a un tema que se ha consolidado en Colombia en los últimos años y se ha nutrido tanto de postulados clásicos como heterodoxos de la disciplina. Justamente, los ocho artículos que reúne este número tratan la comida desde una variedad de abordajes. En algunos destellan temas y discusiones de la teoría social contemporánea como la atención a los sentidos (el tacto, la vista, el olfato, el gusto), la materialidad (la cocina, los instrumentos, los ingredientes, las recetas), las técnicas de cocinar (hervir, hornear, mezclar, sustituir), el sello personal que imprime una diversidad de cocineras a cada preparación, la reinención de recetas de antaño (la mantecada) y la revaloración actual de alimentos antes despreciados (el mate).

Otros artículos destacan las experiencias y acciones de las mujeres que alimentan a otros, cercanos y lejanos. Sale a la luz la exclusión y explotación de las trabajadoras que hacen posible que un grupo privilegiado de consumidores globales pongan en su mesa frutos estacionales sin interrupción; el dolor de quienes han perdido casi todo por la violencia y el conflicto armado en Tierradentro, Córdoba, y conjuran su pérdida en la cocina, y las avezadas estrategias de las mujeres camëntsá para asegurar la pervivencia cultural, material y colectiva mediante la preparación y distribución cotidiana de sopas cargadas de tubérculos cultivados en sus huertas. Finalmente, varios trabajos se interesan por el uso, proveniencia y apropiación de las semillas, los procesos que desde el periodo colonial han forzado la introducción y circulación de cultivos y cereales como los frutos rojos, el arroz y el trigo, desplazando a otros y provocando reapropiaciones locales en la contemporaneidad.

Con tal variedad de miradas, este volumen encuentra distintas y nuevas maneras de pensar e investigar la comida, a quienes la producen y la consumen, las circunstancias y escenarios sociales, corporales y sensoriales en las que lo hacen, desde la etnografía, la historia, la sociología, la economía política, la literatura y los estudios culturales y visuales. Estos cruces trazan nuevos derroteros y señalan

los vacíos y silencios de la producción académica sobre la alimentación. En particular, dos artículos reflexionan críticamente sobre el gusto y la experiencia sensorial: Andrés Caicedo revela el potencial ético-político y estético-político de la apuesta de Indigestão, un colectivo artístico brasileño cuyo *performance* itinerante transgrede, perturba y resignifica la idea del buen gusto mediante prácticas bucales, digestivas y culinarias caníbales abyectas. Mientras tanto, Sandra Daza-Caicedo sigue la preparación de una mantecada vegetariana cuyo proceso contradice la receta tradicional y subraya los cambios tecnológicos, sensoriales y de organización del tiempo que ello supone. Explora así las maneras en que la práctica de cocinar involucra la habilidad material, corporal, en la que confluyen la rememoración, el aprendizaje sensorial y la negociación interpersonal de significados difíciles de conciliar.

Desde flancos distintos, Caicedo y Daza retan al saber académico y a la antropología de la alimentación por sus olvidos y limitaciones. Caicedo propone la colonización del gusto como una poderosa, pero relegada y poco estudiada, arma de la colonización cultural y material europea del nuevo mundo. Subraya la imposición del “buen gusto” colonizador y la calificación de los alimentos nativos como despreciables y, a partir de allí, lo que aún resulta apetecible o aborrecible. Por otra parte, Daza empuja los límites de la antropología para que reconozca la materialidad en la producción y transformación de los alimentos y su limitación, incluso lingüística, para abordar y entender las experiencias sensoriales encarnadas que provocan su cocción y el bocado de quien los come.

Tres artículos traen a la mesa discusiones sobre la ritualidad y la valoración diversa de los alimentos. Desde la sociología cultural, Martina Cayul y Daniela Pessoa siguen las transformaciones y las diferencias en el uso del mate en Chile: reciente, mercantilizado y marca de distinción individual en la capital, de larga data, compartido y aglutinador identitario y colectivo en la zona sur de los Lagos de ese país. Mientras tanto, Abel Martínez y Andrés Otálora abordan la colonización alimentaria en la provincia de Tunja en los siglos XVI y XVII, a partir de la introducción del cultivo y procesamiento del trigo, cereal que ocupaba un lugar central en la dieta preferida y en los ideales y prejuicios de los colonizadores españoles. Siglos después, el trigo sigue ocupando

un lugar importante en la dieta, las prácticas de cultivo, las memorias y las compartidas sensibilidades campesinas boyacenses, como lo documenta Trixi Allina en la sección *Antropología en imágenes*. Mediante una estrategia que combina el arte y la antropología, la observación y la colaboración, esta autora visibiliza los cuerpos, los gestos y las corporalidades de mujeres y hombres comensales en la preparación de un cuchuco de trigo.

Finalmente, desde una perspectiva etnográfica que pone atención a las palabras y prácticas de las mujeres, los artículos de Indira Quiroga, Soledad Castellero y Alejandra García examinan las circunstancias sociales y los conflictos políticos que se mueven alrededor de la alimentación. Quiroga se interesa por las prácticas alimentarias de las mamitas, mujeres mayores camëntsá de Putumayo. Mediante el despliegue de diversas tácticas silenciosas en torno al cultivo en huertas y chagras, la preparación de la chicha y de las sopas de la cocina tradicional, y el uso crítico y creativo del arroz, promovido por las prácticas alimentarias occidentalizadas de la región, estas mujeres moldean el gusto de sus parientes, aseguran la fuerza de trabajo para sus huertas y garantizan la pervivencia cultural camëntsá. Entre tanto, a partir de una aproximación cualitativa a la agroindustria del fruto rojo en la provincia de Huelva de Andalucía, España, Soledad Castellero subraya las consecuencias de un sistema de producción a gran escala que reduce costos mediante la vulneración de los derechos laborales, económicos, sociales y habitacionales de las trabajadoras y los trabajadores locales y migrantes marroquíes y africanos, y entrevé algunos de los colectivos de lucha y sindicatos que se han conformado para hacerle frente. Finalmente, en la sección *En el campus*, la crónica de Alejandra García ofrece los evocadores relatos de tres mujeres de Tierradentro, Córdoba, para quienes el cultivo de los ingredientes y la preparación de las recetas de la gastronomía regional han servido como escenarios de rememoración, sanación de las heridas infligidas por la violencia armada y la oportunidad de alimentar a su comunidad.

Con la publicación de los ocho artículos de este número, ponemos sobre la mesa ingredientes y preparaciones diversas, que desde varias disciplinas sazonan el debate y añaden nuevos sabores a esta preparación. Nos alegra contar en esta ocasión con las contribuciones de dos artistas visuales: Trixi Allina, cuyo trabajo reseñamos unas líneas arriba,

y Alejandro Osses, fotógrafo y activista de la alimentación, cuyas imágenes añaden al *sensorium* que provoca la producción, circulación y consumo de la comida. Esperamos que disfruten este número y que su lectura y degustación provoquen succulentas propuestas de análisis e investigación.

¡Buen provecho!

Pablo Simón Acosta
Marta Zambrano
Margarita Durán
Tatiana Herrera
Claudia Verónica Cortés
Valeria Moreno
Laura Andrea González
Equipo de edición
Revista *Maguaré*