

## Editorial: Comida, cultura y política

Como lo han señalado ampliamente los antropólogos, la comida es un tema cultural y político por excelencia. Lo que comemos y cómo lo consumimos son el resultado de procesos de selección y transformación de plantas, animales y sustancias que consideramos culturalmente comestibles y a los cuales damos valor social y sentido simbólico. La variabilidad alimentaria es expresión de la diversidad, la creatividad y el cambio cultural en el tiempo y el espacio. La comida es un medio de comunicación, de constitución de vínculos afectivos y de identificación y diferenciación social. También hace parte de un mundo de relaciones, intereses y tensiones en la esfera pública y en el ámbito privado.

La dimensión política de la comida se refiere tanto a los aspectos del poder implicados en la regulación de los procesos agroalimentarios y culinarios como a la gastropolítica de la vida cotidiana. Alude al papel del Estado y al del mercado frente a las políticas de producción, distribución, comercio y consumo, y a su influencia en las dietas y la situación nutricional de la población. Nos remite, a su vez, a las contradicciones y conflictos económicos, políticos y morales por el acceso y control de la comida, así como a los acomodamientos, resistencias y alternativas a la hegemonía del sistema alimentario moderno. En cada caso, sin embargo, las políticas y las tendencias alimentarias y nutricionales se sustentan en las ideologías, representaciones y prácticas culturales que se desarrollan en torno a la comida, la cocina y el comer.

El número 50 (2) de la *RCA* reúne diversos trabajos de investigación de autores nacionales y extranjeros que, desde distintas ópticas teóricas y disciplinarias, abordan la relación entre comida, cultura y política, y su vínculo con las trayectorias alimentarias en América Latina. El *dossier* está compuesto por

algunos artículos que provienen de ponencias presentadas en el simposio “Comida y nación: poder, identidad y patrimonio en Colombia”, que se llevó a cabo en el XIV Congreso Nacional de Antropología (2012). Las demás contribuciones se recibieron en una convocatoria temática de la RCA a la que llegaron aportes de colegas de América Latina.

En su conjunto, los artículos que componen este *dossier* estudian distintos aspectos y etapas del proceso alimentario: desde la producción primaria en selvas y medios rurales, la transformación y el procesamiento artesanal, la distribución y el aprovisionamiento local y transnacional, hasta el consumo en espacios familiares, ámbitos públicos y escenarios globalizados. La comida y la cocina también sirven a los autores como escenario para el examen de la construcción histórica y contemporánea de comunidad y nación, y de las relaciones sociales, económicas y políticas que la atraviesan. Alimentos y bebidas son vehículos para la indagación por los vínculos entre prácticas alimentarias y configuraciones identitarias, de género, clase y lugar, y por las alteraciones que sufren a raíz de los flujos migratorios y las recomposiciones sociales en campos y ciudades. Todos los textos hacen parte de un creciente campo de estudio que encuentra en la comida no solo un objeto de indagación complejo y multifacético, sino una ventana para el análisis histórico y social de la experiencia humana. Con su publicación, queremos visibilizar algunos de los desarrollos en este campo en el país y la región.

El artículo de Raúl Matta que abre el *dossier* trata el reciente auge gastronómico en el Perú. El autor muestra la manera en que la cocina peruana, considerada hoy como una de las mejores del mundo, se ha convertido no solo en una nueva fuente de empleo e ingreso, vía la patrimonialización y los emprendimientos, sino que ha dado lugar a un nacionalismo en el que la comida es fuente de identidad, de desarrollo económico y social, y de discurso político neoliberal en el que los chefs juegan un importante papel.

Le sigue un artículo histórico de Marisa Valadez sobre los cambios en la valoración económica y cultural del pulque, tras las regulaciones fiscales y sanitarias que emprendieron las autoridades del gobierno federal de México contra esa bebida alcohólica desde la primera mitad del siglo XX. En un análisis que evoca el caso de la chicha, otra bebida fermentada de origen indígena y de consumo popular, Valadez examina las disputas sociales e ideológicas entre élites, autoridades de salud y productores por la legitimidad de la producción, comercialización y consumo de un verdadero patrimonio alimentario.

En resonancia con los anteriores, el trabajo de Laura García explora el papel que jugaron la comida y la literatura culinaria, en forma de recetarios, en el

proyecto de consolidación de la nación colombiana entre los años 1831 y 1884 del periodo republicano. Para ello, tal como lo muestra García, las élites masculinas en el poder se apoyaron tanto en los conocimientos orales y domésticos femeninos como en las prácticas de consumo de productos autóctonos y las tradiciones culinarias regionales.

Francisco Pazzarelli, por su parte, nos ofrece una etnografía de corte más clásico, sobre la producción de quesos y su imbricación con el establecimiento y el mantenimiento de relaciones y redes de parentesco entre las comunidades rurales de Jujuy en Argentina. El proceso técnico de la transformación de leche en queso tiene implícita una dimensión cultural y política asociada a los conocimientos y significados de los alimentos, y a las alianzas sociales en torno a su producción y procesamiento. En este sentido, tal proceso genera relaciones de mutua dependencia y reciprocidad que se entretajan entre personas, animales y lugares en las sociedades andinas.

La importancia de las tradiciones alimentarias para los migrantes es el tema que trata Andrea Solans en su estudio sobre las prácticas de aprovisionamiento y reproducción de formas culinarias entre mujeres de países andinos y vecinos radicadas en Argentina. En la sociedad receptora, las comidas del lugar de origen, que se valoran por la saciedad y el bienestar físico y emocional que producen, entran en tensión con las comidas locales. Estas no tienen la misma valoración social, pero son preferidas por las nuevas generaciones que están expuestas a procesos de socialización y enculturación en las escuelas y con pares etarios.

El texto final del *dossier* aborda también la relación entre comida y migración, pero lo hace para el caso de indígenas amazónicos en Leticia, quienes establecen extensas redes sociales y de parentesco por donde circulan diversos alimentos entre sus lugares de origen y la ciudad. El consumo de productos propios es una fuente de reconstitución personal y social en el contexto urbano, y una forma de apropiación espacial y resignificación alimentaria de la ciudad.

En la sección “Cuestiones de método” se incluye un trabajo muy sugerente, conceptual y metodológicamente, de Theodor Bestor, quien entretaja la economía política con el análisis cultural y la etnografía multisituada en el estudio de la cadena de comercio global del atún rojo para la producción de sushi. Bestor devela las articulaciones económicas, institucionales y culturales entre el mercado y la ciudad en el marco de la globalización, caracterizada por el flujo de capital, mercancías y nuevas prácticas sociales de consumo. La comida, en este caso el atún y el sushi, constituye un poderoso vínculo económico y cultural entre Oriente y

Occidente, en un sistema alimentario moderno que tiene tanto de cultura local como de política transnacional.

En la sección sobre temas diversos, el artículo de Mariana Bordes y Joaquín Algranti, acerca de la creencia en las sociedades contemporáneas, explora el sentido de la adhesión en usuarios/creyentes de sistemas terapéuticos que constituyen las medicinas alternativas y las manifestaciones religiosas asociadas al fenómeno del neopentecostalismo en Buenos Aires. En el último artículo de este número, Mercedes Mariano, María Luz Endere y Carolina Mariano presentan una experiencia de construcción de registro e inventario de manifestaciones culturales en proceso de patrimonialización en el municipio de Olavarría, también en la ciudad de Buenos Aires.

Agradecemos a los autores, a los evaluadores anónimos y al equipo editor de la *RCA*, compuesto por Carlos Andrés Meza y Vivian Ladino, por su apoyo en todo el proceso editorial.

**Juana Camacho Segura**

**Editora invitada dossier** *Comida, cultura y política*