

ANALES DE ANTROPOLOGÍA

Volumen 48-I

Enero 2014



ISSN 0185-1225



IIA
INSTITUTO DE
INVESTIGACIONES
ANTROPOLÓGICAS

Anales de antropología / Instituto de Investigaciones
Históricas. -- México : UNAM, Instituto de
Investigaciones Históricas, 1964-
v.
Semestral
Fundador: Juan Comas
Vol. 1 (1964)-
Editor varía: Vol. 11 (1974)- , UNAM, Instituto de
Investigaciones Antropológicas
ISSN 0185-1225

1. Antropología – Publicaciones periódicas. I. Universidad
Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones
Históricas. II. Universidad Nacional Autónoma de México.
Instituto de Investigaciones Antropológicas.

301-scdd20

Biblioteca Nacional de México

Todas las opiniones vertidas en los trabajos aquí publicados son de exclusiva responsabilidad de los autores; no necesariamente reflejan ni comprometen las opiniones del Comité editorial de la revista o, por extensión, de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Indexada en:

- Latindex-Catálogo
- Latindex-Directorio
- Citas Latinoamericanas en Ciencias Sociales y Humanidades
- Publicaciones y Revistas Sociales y Humanísticas
- Revistas UNAM
- Ulrich's
- Open Access Map

Anales de Antropología, vol. 48-I, 2014 es editada por el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México. Ciudad Universitaria, 04510, Coyoacán, México, D.F. ISSN: 0185-1225. Certificado de licitud de título (en trámite), Certificado de licitud de contenido (en trámite), reserva al título de Derechos de Autor 04-2002-111910213800-102.

Versión online: <http://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia>

Adquisición de ejemplares: librería del Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM, Circuito Exterior s/n, Ciudad Universitaria, C.P. 04510, México, D.F., tel. 5622-9654, e-mail: libroia@unam.mx

ANALES DE ANTROPOLOGÍA
Volumen 48-I
2014

Cultura y alimentación en México

Editor asociado: Raúl Valadez Azúa

Presentación	5
<i>Paris Aguilar Piña</i> Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana	11
<i>Blanca María Cárdenas Carrión</i> Construcciones culturales del sabor: comida rarámuri	33
<i>Mariana Coria López</i> Medicina, cultura y alimentación: la construcción del alimento indígena en el imaginario médico occidental a través de la visión del doctor Francisco Hernández	59
<i>Jiapsy Arias González</i> Un vertiginoso viaje etnohistórico dentro de los “imaginarios alimentarios” en el simbolismo del cacao en México	79
<i>Emily McClung de Tapia, Diana Martínez Yrizar, Emilio Ibarra Morales, Carmen Cristina Adriano Morán</i> Los orígenes prehispánicos de una tradición alimentaria en la cuenca de México	97
<i>Luis Alberto Vargas Guadarrama</i> El maíz, viajero sin equipaje	123
<i>Raúl Valadez Azúa y Bernardo Rodríguez Galicia</i> Uso de la fauna, estudios arqueozoológicos y tendencias alimentarias en culturas prehispánicas del centro de México	139

<i>Christopher M. Götz</i>	
La alimentación de los mayas prehispánicos vista desde la zooarqueología	167
<i>Luis Barba Pingarrón, Agustín Ortiz Butrón, Alessandra Pecci</i>	
Los residuos químicos. Indicadores arqueológicos para entender la producción, preparación, consumo y almacenamiento de alimentos en Mesoamérica	201
<i>Ángel Moreno Fuentes</i>	
Un recurso alimentario de los grupos originarios y mestizos de México: los hongos silvestres	241
<i>Timisay Monsalve Vargas, Juliana Isaza Peláez, Carlos Serrano Sánchez</i>	
Sobrepeso, obesidad y condiciones socioculturales en escolares entre los siete y los once años de edad en la ciudad de Orizaba, Veracruz	273

Notas

Muestra bibliográfica sobre antropología de la alimentación en Mesoamérica	301
<i>Juan Manuel Zurita Sánchez</i>	

PRESENTACIÓN

La alimentación es una actividad básica de los seres vivos que en el hombre se magnifica al incluir el elemento cultural. Tratar sobre la alimentación de *Homo sapiens* como entidad biológica quizá alcanzaría una página de extensión, y ello gracias a que somos una especie con tendencias omnívoras y hábitos que involucran más de una estrategia de obtención de alimento. Este esquema cambia de manera por demás notoria cuando al discurso de patrones alimentarios se une la descripción de la práctica que permite conseguir tal o cual alimento, la forma como éste se adecua para su consumo, su consumo mismo, todo lo que se utilizó a lo largo del proceso y cómo en la reflexión final queda, además del balance entre energía consumida y obtenida, los hábitos y pensamientos alrededor de dicha práctica que, al realizarse de manera cotidiana, vía la comunicación entre individuos, pasa a ser una tradición involucrada con lo alimentario.

Producto de nuestra flexibilidad alimentaria es la condición de que frente a un espacio de mayor diversidad biológica, nuestro espectro de alimento potencial se amplía de forma proporcional; esto es una realidad indiscutible para el territorio mexicano, pues frente al hecho de que México es un país excepcionalmente diverso en lo que se refiere a cantidad de especies, los humanos habitantes de este territorio somos también sumamente diversos en cuanto a la cantidad de alimentos que incluimos en nuestra dieta, desde hongos del bosque hasta peces marinos, desde algas lacustres hasta conejos del desierto, desde insectos que habitan las cactáceas hasta flores de la selva.

Cuando a estas dos realidades agregamos que la biogeografía de México es como un mosaico que a través de la orografía o el clima favorece la disrupción de los biomas por la presencia de otros ecosistemas que actúan como barreras, todo ello en espacios relativamente cercanos; el resultado es el aislamiento parcial de las comunidades que ahí habitan, y si esto lo trasladamos al ámbito humano, el resultado es la extraordinaria diversidad cultural en todos los aspectos imaginables, ya que aunque tengamos tres grupos humanos habitantes de un mismo ambiente, por ejemplo, bosques tropicales, uno en la Sierra Madre Oriental, otro en la planicie costera de Veracruz y otro en el istmo de Tehuantepec, el impacto de los factores enunciados lleva en lo cultural a la formación de tres grupos

humanos: huastecos, totonacos y zapotecos, es decir, tres culturas derivadas de la adaptación local a un mismo ambiente.

Todas estas circunstancias son las responsables de que en este país dispongamos de un acervo de tradiciones ligadas a la alimentación que difícilmente pueden ser superadas en cualquier otro espacio geográfico equivalente, lo cual convierte el tema de la alimentación y la cultura en México en un campo de investigación antropológica indiscutible.

Cuando hablamos de alimentación y cultura no sólo nos referimos al consumo, sino a todo el proceso que involucra el manejo de los alimentos: desde los métodos para el abasto de los mismos hasta la forma en que se comen, desde el conocimiento de las características biológicas de tal o cual especie hasta las herramientas que apoyan en el proceso y, junto con ello, todas las variaciones y percepciones al respecto en función de las circunstancias culturales dominantes en cada sitio, sin duda un campo de trabajo de increíbles proporciones que ha abordado la academia mexicana desde hace al menos un siglo y que, aunque se han logrado avances interesantes, no deja de ser la punta del iceberg.

La sociedad mexicana vive claramente la certidumbre de las reflexiones manifestadas cuando constatamos que un individuo valora más la diversidad de alimentos producto del esquema cultural que los tipos de alimento presentes; debido a ello, aunque el conjunto de alimentos básicos que componen la dieta del mexicano promedio no es muy grande —maíz, frijol, chile, jitomate, carne blanca (aves, peces), carne roja (mamíferos)—, cuando incluye el elemento tradicional da lugar a una diversidad extraordinaria de opciones que convierten la alimentación del habitante de México en ese espacio diverso donde todo interesado en el tema tiene un vastísimo campo de investigación.

En esta época el tema de la alimentación y la cultura en México adquiere un nuevo espacio de estudio cuando constatamos el impacto de la globalización y la vida urbana actual en nuestra existencia, alimentos incluidos. Durante siglos el desarrollo de casi todos los individuos se daba de acuerdo con una dinámica social y económica que generalmente llevaba a dos esquemas: aquel que favorecía el equilibrio energético y nutricional de la persona para evitar problemas de salud y aquel que derivaba en un desbalance cuya causa era la falta de alimentos en la cantidad y tipos necesarios. En el siglo XX se tomó a este segundo grupo como un problema social, cultural, antropológico; sin embargo, ahora necesitamos incluir una tercera opción: la de las personas cuyo desbalance es provocado por un exceso de calorías consumidas, que lleva a esquemas de sobrepeso y obesidad. Sin desdeñar la importancia de continuar el esfuerzo hacia la búsqueda de información y alternativas relacionadas con el apoyo a sectores marginados, este tercer grupo de

mexicanos también es ahora un tema por trabajar, pues su aparición tiene mucho que ver con la pérdida de pautas culturales que van desde los espacios de ocio hasta la dinámica familiar y, en lo que a la alimentación se refiere, al abandono de muchas tradiciones alimentarias por la fuerza de la mercadotecnia y que tienen como sector más amenazado a la población infantil.

Al hablar de alimentación y cultura nos referimos a un sistema dinámico cuya capacidad y velocidad de cambio parte de circunstancias individuales que de cuando en cuando rebasan el marco personal para entrar al ámbito social, y así, van transformando las tradiciones involucradas y los valores asignados a los alimentos. Esta dinámica es, definitivamente, mucho más rápida que la de nuestras necesidades biológicas, por lo que se convierte en un fenómeno antropológico que con el paso del tiempo entra en el ámbito de lo histórico. Conocer la historia de nuestras tradiciones ligadas a lo alimentario es un espejo más fiel de nuestra realidad que cualquier discurso, pues finalmente puede ser más certero conocer a un individuo por lo que come que por lo que expresa.

El alimento es por excelencia símbolo de estatus social, algo que en México podemos ver desde tiempos prehispánicos gracias a los hallazgos arqueológicos y fuentes históricas que muestran de forma clara cómo lo accesible o lo prohibido en la relación alimentos-grupo social era una realidad en Mesoamérica. La llegada de nuevo orden con la conquista española no cambió el esquema, más bien lo acentuó, llevando primero a una separación de clases en función de los alimentos, después a una competencia entre los criollos, quienes trataban por todos los medios de crear una cocina novohispana que compitiera exitosamente contra la tradición mesoamericana y, finalmente, a la fusión parcial de ambas y el encumbramiento de muchas de las bases prehispánicas para constituir lo que hoy es conocido como “cocina tradicional mexicana”.

En esta época, en la cual los mexicanos podemos vanagloriarnos de que nuestra cocina tradicional ha sido reconocida desde 2010 como patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO, tenemos el compromiso de ampliar nuestro esfuerzo para comprender nuestro pasado y nuestro presente ligado a la alimentación y la cultura en México, pero también de reconocer y estudiar nuestra propia identidad en lo que involucra lo alimentario, desde el simple hecho de que la diversidad e intensidad de sabores desempeñe un papel más relevante que su aspecto o su cantidad, situación que se contrapone con la visión occidental en la cual la imagen del alimento tiene más valor que el alimento en sí o bien otras tradiciones donde los sabores no tienen un papel preponderante.

Las aportaciones que constituyen este volumen incluyen reflexiones acerca de qué significa el estudio de la alimentación humana, la alimentación mesoamericana

y su conocimiento a partir de fuentes históricas y arqueológicas, casos ilustrativos respecto de lo que significó el encuentro de Europa y Mesoamérica en el siglo XVI visto a través de los alimentos, una visión de lo que es la alimentación en comunidades indígenas actuales y un ejemplo de la controversia actual entre el México tradicional y el moderno en materia alimentaria, de nutrición y educación.

El artículo de Paris Aguilar fue colocado al inicio del volumen para darle al lector un espacio de análisis y reflexión acerca de todo lo que involucra el estudio de la alimentación dentro de un panorama interdisciplinario y los campos de conocimiento que más presencia tienen dentro del fenómeno de la alimentación humana. Muestra el papel que desempeña la antropología en ello, no sólo en temas que involucran la nutrición y el desarrollo, sino la fuerza de lo cultural en todas y cada una de las actividades concernientes a la alimentación, dando a esta función básica una imagen que la ubica como una actividad fundamental dentro de la dinámica social.

Blanca Cárdenas nos ilustra acerca de que el sabor es una experiencia corporal y la comida un objeto sensorial total, de ahí que las culturas desplieguen sus capacidades creativas construyendo sabores que parten de la predisposición biológica humana, transformada por lo cultural. Describe un día normal de una familia rarámuri y cómo cada acto de preparar alimento, percibirlo, consumirlo y ubicar su sabor tiene una connotación cultural que se manifiesta en la forma como se le denomina, llevando al final a una reflexión acerca de la importancia del sabor como objeto de estudio antropológico.

Dentro de la concepción cultural humana existe un acervo de alimentos a los cuales les otorgamos valor terapéutico, aspecto interesante en cuanto a la fuerza cultural y simbólica que puede estar incluida en ello, amén de la información médica y científica que puede en un momento dado calificar como real o falsa tal o cual creencia. Mariana Coria muestra la confrontación de las culturas occidental y mesoamericana, en el siglo XVI, respecto al alimento como medio terapéutico, partiendo de las visiones de esa época en cada región geográfico-cultural y cómo de esa confrontación se definieron aspectos que determinarían la visión que se le daría a la medicina mesoamericana dentro de la sociedad novohispana y que en muchos sentidos se conserva hasta hoy.

Sin duda, uno de los alimentos mesoamericanos que más impacto social tuvo, con una historia llena de carga simbólica y que, a diferencia de otros, la llegada de la civilización occidental lo encumbró e incorporó a sus tradiciones, fue el cacao. Jiapsi Arias nos muestra en su contribución el acervo de esquemas culturales ligados a su empleo en Mesoamérica y el interés que ha despertado desde entonces, convirtiéndolo en materia de estudio por parte de antropólogos, médicos

y etnohistoriadores. Otro caso de planta mesoamericana también poseedora de una larga historia y aceptación a nivel mundial es el maíz, el cual es abordado por Luis Alberto Vargas, quien en su narrativa lo presenta como un viajero que le da la vuelta al mundo, pero que los agentes de viaje (las personas), en su afán por llevarle a recorrer grandes distancias en poco tiempo, perdieron de vista su equipaje (acervo cultural), llevando a finales no siempre felices en varios de los países a los que llegó.

Conocer los esquemas de uso y aprovechamiento de los recursos naturales en tiempos prehispánicos, para conocer la forma como fueron utilizados y su impacto desde entonces es el objetivo central de tres artículos elaborados por Emily McClung y colaboradores, Raúl Valadez y Bernardo Rodríguez y, finalmente, Christopher Götz. En el primero se hace una recapitulación de estudios paleobotánicos en el centro de México con la finalidad de reconocer los esquemas de manejo y aprovechamiento de un gran conjunto de especies vegetales que desde entonces son parte fundamental de la alimentación del mexicano; en el segundo se presentan resultados equivalentes relacionados con la fauna y su aprovechamiento en esta misma región del país, mostrando además en qué medida los aspectos simbólicos, socioeconómicos y la urbanización influían en la posibilidad que tenía tal o cual persona para acceder al recurso animal. En la contribución de Christopher Götz se presenta la información sobre el uso de la fauna como alimento en la región maya, los esquemas de estudio aplicados en esta región de Mesoamérica, las características biogeográficas dominantes en la zona, las circunstancias sociales que promovieron el uso de tales o cuales especies, las tradiciones relacionadas con su manejo y aprovechamiento y la forma como ha sido utilizado este recurso hasta la actualidad.

La más clara expresión de la aplicación de las ciencias experimentales a la solución de problemas antropológicos, en este caso la alimentación en el pasado, la tenemos en el artículo de Luis Barba y colaboradores, ya que en éste nos presentan cómo, a través del estudio químico de materiales arqueológicos, como cerámica o pisos, es factible reconocer las huellas de sustancias orgánicas que nos hablan de preparación y consumo de alimentos en espacios habitacionales ocupados en épocas pasadas.

En el esfuerzo por entender cómo fueron empleados los recursos naturales en territorio mexicano desde tiempos prehispánicos y su impacto en la alimentación y la cultura, siempre han tenido un lugar preponderante las plantas y sólo en recientes años se ha valorado adecuadamente el recurso animal; no obstante, falta aún reconocer una tercera fuente: los hongos. La ausencia de información sobre estos organismos en obras orientadas hacia la temática mencionada representa

un gran vacío que, a través de la contribución de Ángel Moreno, se pretende, si no llenar, al menos señalar, presentando algo de lo que se conoce en la actualidad en México. Dadas sus características biológicas, este grupo de organismos no se conserva en el contexto arqueológico y debido a ello se ha mantenido literalmente “al margen” de los estudios de producción de alimento desarrollados desde tiempos prehispánicos. Su condición de organismos endémicos con esquemas de distribución temporal y espacial limitados a las épocas de lluvia en ámbitos poco perturbados llevó a que su manejo y aprovechamiento se mantuviera en esquemas limitados, simples, hasta rudimentarios, muchas veces asociados a comunidades inmersas en los espacios forestales, a veces aisladas y por lo tanto marginadas, pero al mismo tiempo poseedoras de un enorme acervo de conocimiento tradicional acerca de los hongos y su aprovechamiento, mismos que el autor deja ver en su texto.

El último artículo, elaborado por Timisay Monsalve, Juliana Isaza y Carlos Serrano, nos muestra el impacto que tiene la vida urbana actual de México, específicamente en la ciudad de Orizaba, Veracruz, en la alimentación de niños de entre siete y once años de edad y cómo repercute en sus condiciones de salud. El estudio muestra cómo la tecnología, la comida industrial y, paradójicamente, mejores niveles económicos, han desplazado los esquemas de vida y hábitos alimentarios tradicionales, llevando al sobrepeso y la obesidad en la población estudiada.

Finalmente, se ofrece al lector un listado de obras relacionadas con el tema, presente en la biblioteca del Instituto de Investigaciones Antropológicas, sede de la revista, con el fin de mostrar a los interesados el acervo que se encuentra disponible al respecto en nuestra institución.

Como podrá constatar el lector, la visión del presente volumen gira alrededor de la idea de que la alimentación en México, vista desde el marco cultural, puede ser analizada, estudiada, desde diferentes perspectivas. Un aspecto importante es que todas las contribuciones propugnan por esquemas de trabajo en los que la interdisciplina es parte fundamental del pensamiento, así como la fusión de ciencias humanísticas y experimentales, para llegar a resultados de importancia para nuestra sociedad.

El editor