

ABREBOCAS

Somos lo que comemos, dicen por ahí. Desde una perspectiva antropológica, como la que nos invita a explorar Luis A. Ramírez Vidal en este libro, sería más preciso decir que comemos lo que somos. La comida cristaliza un entramado de prácticas, saberes, sentires e imaginarios que expresan mucho de lo que somos como sujetos sociales y culturales. Comer suele suponer protocolos y tiempos, establece marcaciones y distinciones, encarna trabajo y placer. Es objeto de relaciones de poder y subjetividades, de ansiedades y moralidades. Con el comer se juega una ética y una estética de la comida; toda una economía política de mercancías, pero también todo un arte de la existencia. En este libro el autor nos invita a descifrar, desde una perspectiva antropológica y una apuesta etnográfica, lo que llama universos culinarios. Nos propone que desnaturalicemos lo que somos tomándonos en serio la comida y el comer.

Este libro es uno de los tantos resultados de una pasión de vida de su autor, la de la confluencia de la antropología, la docencia y la cocina. Desde que recuerdo, cuando aún estábamos en la universidad hace ya muchos años, Luis ha sido tremendo gomoso de ese universo culinario. Su alegría de conseguir el libro de Mintz, sus lecturas de Darwin y de Malinowski, su trabajo de campo en el Pacífico sur colombiano, han estado marcados por esa pasión. De ahí que no sea sorprendente que el autor exprese que «Las ideas que expreso aquí van en diálogo con autores, colegas y estudiantes que siempre me han planteado la necesidad de tener una guía metodológica para dar cuenta de la culinaria como totalidad [...]».

El libro parte de proponer una serie de conceptos y planteamientos para el estudio cultural de la comida y el comer. ¿Cómo se constituye lo comestible, eso que deviene alimento? ¿Cómo entender la cocina y la comida como entramados simbólicos, en los cuales los significados y emocionalidades son también espectrales ingredientes? ¿Cómo abordar el concepto de cultura culinaria y el de cultura material asociado a la comida y el comer? ¿Cómo interrumpir sentidos comunes machistas, que producen unas masculinidades al margen de la cocina, que apuntalan relaciones de poder de género? ¿Cómo pensar las hermenéuticas de la dominación en clave de geopolítica y de colonialidad? ¿Qué lugar tienen las tradicionalidades, las transformaciones y las diferencias etnizadas en estos universos culturales? Estas son solo algunas de las reflexiones que encontrarán los lectores en esta parte introductoria del libro.

Para el primer capítulo, nombres de autores, textos y teorías aparecen en clave de distintos aportes al abordaje antropológico de los universos culinarios. Evolucionismo, particularismo histórico, funcionalismo, estructuralismo, materialismo cultural y ecología cultural son los encuadres teóricos que se mencionan en este aparte. Por esto, mucho más que un manual, este libro es también un recorrido por teorías e historias que han constituido la antropología de la alimentación en el mundo en general y en Colombia

en particular. Incluso se hace una rápida presentación de la antropología, de algunos de sus conceptos, pioneros y métodos. El capítulo cierra con unas indicaciones sobre cómo entender el proyecto de investigación y la relevancia de contar con una pregunta.

En el segundo capítulo, Luis nos ofrece el estado del arte: cómo los antropólogos irrumpen en el tema de la alimentación. Allí nos presenta los avatares del campo, sus representantes, las teorías y los postulados esenciales de la disciplina hasta llegar al tema en el país. En este capítulo Luis va señalando aportes de algunos antropólogos (Mintz, Goody e Illera) en los estudios etnográficos de la alimentación, para continuar con algunas de las habilidades que se espera del etnógrafo en terreno (aprender a percibir, saber estar y el asombro) y de cinco obstáculos enfrentados (etnocentrismo, sociocentrismo, la simpatía ciega, la comunicación y la arrogancia del sabelotodo).

Luego, en el aparte «Etnografía de los universos culinarios», se entra de lleno en las indicaciones del manual. Se refiere al diario de campo, cuáles son sus componentes, propósito y cómo debe llevarse, así como seis sugerencias concretas para tener en consideración. Y como no hay etnografía sin pregunta, se pasa a ofrecer una serie de interrogantes y guías para la observación de esos universos culinarios. Sobre los alimentos, se indican las siguientes: ¿Cuáles son sus orígenes? ¿Quiénes y cómo se producen? ¿Cómo se distribuyen y adquieren? ¿Quién, cómo, dónde y cuándo se preparan? ¿Quién y cómo los sirve? ¿Quiénes, cuándo, dónde y cómo se consumen?

Posteriormente se aborda la cultura material, que está constituida por todos aquellos espacios, objetos y artefactos que se utilizan en los procesos de producción, conservación, disposición y consumo de los alimentos, así como de aquello que resulta desechado. Suponen la cocina como espacio y materialidad, pero también otros espacios como lugares destinados para conservar o consumir alimentos, para manejar o eliminar los desechos. Suponen desde el sartén o la licuadora hasta la cuchara, la vajilla y mesa.

Además de precisar los diferentes usos de los alimentos (como los culinarios, botánicos o industriales), en este capítulo se abordan una serie de indicaciones que deberían ser consideradas como las presentaciones sociales de los alimentos (donde los significados y asociaciones semánticas son relevantes) y actividades de campo (como la fotografía, las entrevistas, los árboles genealógicos, los mapas de los lugares y los recorridos). Indicaciones muy útiles, sobre todo para los neófitos en el campo, se encuentran en estos apartes. Para los resultados, siguiendo en el tono de manual, se ofrecen recomendaciones sobre la escritura y la divulgación de los resultados; cerrando con las consideraciones éticas y una síntesis del abordaje de los universos culinarios como ejercicio de aprendizaje.

El cuarto y último capítulo se presenta en clave de agenda que define veinte temas que se consideran de particular relevancia para el estudio de esos universos culinarios. No son los únicos, sino que se invita a los lectores a que piensen en otros temas de relevancia

que no han sido incluidos. Aceptando esta invitación, indicaría un par de temáticas que podrían ser valiosas para su exploración en un campo de los estudios transdisciplinarios de la comida y el comer.

Uno sería la relación entre comida y sujeto moral, esto es, cómo se han articulado una serie de narrativas sobre sujetos morales adecuados a través de la comida y el comer. Aquí confluirían una serie de preguntas por las éticas y estéticas de la existencia de la normalización (cuerpos sanos, delgados, que hacen ejercicio) que reproducen, en unas marcadas prácticas de la comida y del comer, toda una subjetividad política del cuidado de sí y unas corporalidades correctas.

Otro sería la eclosión de la gourmetización como apropiación cultural, el posicionamiento de las etnocomidas y las articulaciones de nuevas masculinidades que cocinan, que estarían indicando transformaciones enclasadadas del lugar de la comida y el comer en toda una economía política del deseo. Aquí confluirían una serie de preguntas por las transformaciones en diferentes épocas y generaciones en la reproducción del privilegio y en el consumo simbólico de otros-otros ya domesticados.

Finalmente, subrayaría como tema de investigación en esta agenda, el estudio etnográfico de los programas de formación, series televisivas, festivales gastronómicos y procesos de patrimonialización como expresión de una gubernamentalización de la comida y el comer, que deben ser objeto de desnaturalización en sus discursos y prácticas de producción de sujetos dóciles al mercado y al Estado.

Como se puede vislumbrar en este abre bocas, el libro de Luis es para ser digerido por mentes hambrientas de indicaciones en aras de enfrentar ejercicios de investigación sobre los universos culinarios. Ha sido cocinado por años de experiencia y pasión, desde el fuego de la antropología y la sazón etnográfica. Como lector espero que sea buen alimento, no solo para el pensamiento sino también para una práctica que vaya mucho más allá de perezosos comensales. Tocará lavar la loza (como dicen en paisalandia), para que otros sean los que se atrevan a preparar nuevas comidas, ojalá cargaditas con eso que Luis denomina alimentos para el alma.

EDUARDO RESTREPO
Tumaco, abril de 2022