

CAUCES DEL TIEMPO

Antropología y su guiño con las cocinas

MARÍA DEL CARMEN CASTILLO

LA ALIMENTACIÓN ES una actividad eminentemente cultural y reveladora. Nos involucra a todos como personas y nadie queda al margen de sus efectos. En la península de Yucatán, donde los sabores locales son más que meros placeres culinarios, la antropología de la alimentación permite un fascinante viaje a través de la memoria material que conecta tradición y modernidad. Tanto en los pibes de Janal Pixán como en plátanos innovadores de cocinas de vanguardia, la complejidad social de la comida yucateca se despliega como un lienzo lleno de significados, dinámicas, resistencias y evoluciones.

ES ASÍ QUE el alimento, necesidad universal de animales y humanos, nos revela tejidos intrincados de relaciones culturales y representaciones que siempre nos rebasan. Al sumergirnos en la riqueza de la cultura maya peninsular podemos descubrir que cada bocado es un acto de construcción de identidad a fuego lento. En ese sentido, en muchas localidades, participar en la comunidad, honrar a los antepasados, ofrendar a

deidades, honrar ciclos agrícolas, celebrar fiestas civiles o religiosas, son elementos clave que definen sociedades vivas que moldean su futuro. En todos estos contextos, la comida siempre está ahí, como un código a descifrar.

POR ELLO, ENTENDIDA en el sentido durkheimiano como un “hecho social”, la cocina es una herramienta invaluable para el conocimiento de múltiples realidades socioculturales. Desde los clásicos estudios de Claude Levi-Strauss hasta las reflexiones actuales en aulas y universidades, la pregunta esencial de “¿por qué comemos lo que comemos?” ha sido el faro que guía a la antropología de la alimentación.

ACTUALMENTE, LA COMIDA yucateca es muy apreciada por propios y extraños, pero no siempre ha sido así, o no necesariamente lo es en cada uno de los rincones de esta península. Si bien, lo que comemos nos da identidad, en un país marcado por racismos, clasismos y discriminaciones, la forma de alimentarnos también ha servido para polarizar a sus habitantes. En Yucatán se habla de “comida de pueblo” y “comida de ciudad” categorías que continúan mar-

cando fronteras entre lo indígena y lo no indígena. Por tanto, hay comida que se asocia a unos y comida que se asocia a otros subrayando ideologías históricamente construidas que continúan permeando prácticas y decisiones que lejos quedan de un boom gastronómico instagramero que, aunque es también atractivo, pasa muchas veces por alto realidades que se viven a flor de piel; pues desgraciadamente, las asociaciones a lo pobre, lo indígena, lo rural o lo atrasado, siguen siendo lazos anudados a las maneras de comer. En ese sentido, el dime qué comes y te diré quién eres es un lugar común que ensancha las fronteras que nos dividen.

LA ANTROPOLOGÍA DE la alimentación nos invita por ello a un banquete de conocimiento donde cada plato es un capítulo en la compleja historia de esta región, donde las raíces mayas, el paso de las haciendas henequeneras o las propuestas contemporáneas imprimen en la comida yucateca lenguajes que, más allá de la nutrición, hablan de identidades, tensiones, continuidades o confrontaciones. En cada sabor, encontramos un relato cultural, y en cada receta, una página de la memoria colectiva compartida. Por

eso, la comida yucateca nos invita a reflexionar sobre quiénes somos, de dónde venimos y hacia dónde nos dirigimos mientras degustamos su amalgamada cocina.

NO SE NOS olvide que Yucatán es un joroche, un panucho y un salbute de pavo. Es fresca agua de chaya con piña, brazo de reina y relleno negro enterrado. Yucatán es sopa de lima, longaniza de Valladolid, siklip'aak que abre apetito y merengue obligado en la playa. Pero también, es kibi, dominguera torta de lechón y acidito tsi'ik de venado. Es pitahayas, caimitos, chinas y rebosantes mameyes de temporada. Es escabeche, frijol con puerco, castacán y majestuoso rocío de melipona.

EN LA INTERSECCIÓN entre antropología y cocina, emerge un diálogo constante entre lo político, lo religioso, lo económico y lo sociocultural; sin duda un festín que hace posible degustar la diversidad de la condición humana.

Doctora en antropología social del Centro INAH-Yucatán y antropóloga social del Centro INAH-Yucatán

carmen_castillo@inah.gob.mx



▲ “En muchas localidades, participar en la comunidad, honrar a los antepasados, ofrendar a deidades, honrar ciclos agrícolas, celebrar fiestas civiles o religiosas, son elementos clave que definen sociedades vivas que moldean su futuro”. Foto María del Carmen Castillo