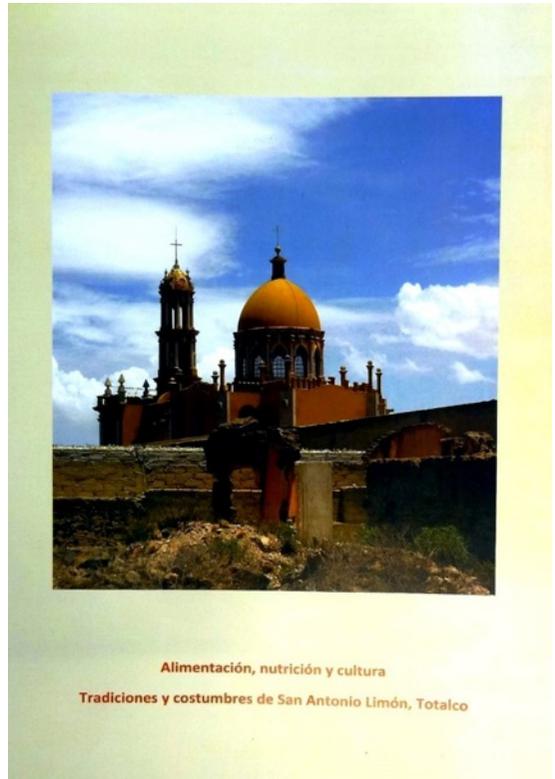


RESEÑA DE LIBRO

Eduardo Ponce Alonso

Alimentación, nutrición y cultura. Tradiciones y costumbres de San Antonio Limón, Totalco, IDALIA ILLESCAS NÁJERA Y MARCELA ROJAS NEXTICAPA (coords.), Cuerpo Académico Nutrición, Salud y Educación de la Universidad Veracruzana / Arana editores, México, 2013, 158 pp.

No cabe duda que la comida es una de las expresiones más puras de la cultura. En la manera de cocinar se pueden encontrar las subjetividades más finas de la población, los secretos mejor guardados, la relación directa con el entorno. La cocina es el primer laboratorio del hombre, fue el espacio en donde comenzó a desarrollarse conocimiento, a transmitirse ideas, emociones y sentimientos. Sirvan estas líneas para generar un diálogo que enriquezca y nutra el saber investigativo no sólo del este trabajo reseñado sino de futuras pesquisas sobre el tema que aborda.



Son varias las investigaciones que se han desarrollado en la localidad de San Antonio Limón Totalco y en la región de Perote desde distintas disciplinas. Aspectos medio ambientales, biológicos, agronómicos, técnicos, históricos, sociológicos, antropológicos, de mercado, económicos, marketing, educativos, salud, entre otros, han sido tratados y abordados en distintas publicaciones y trabajos de tesis. Sin embargo, la nutrición, más aún, desde su aspecto social y cultural había estado ausente en los estudios y análisis hasta ahora realizados.

San Antonio Limón Totalco es diverso, al igual que los ingredientes locales y los platillos que se pueden elaborar con ellos. Así lo evidencia su historia que va del periodo de las haciendas, pasando por el reparto ejidal y, en años recientes, la conformación de pequeña propiedad ha dado a la localidad sus aspectos particulares. Por lo mismo, sus habitantes son diversos. Han llegado de diferentes lugares congregados por las dinámicas de trabajo de la hacienda, por la esperanza de tener un pedazo de tierra en el reparto ejidal o por la compra de tierras. Estos viajeros han llegado a Totalco no sólo con maletas y ropa sino con gustos, valores y formas de hacer las cosas.

A los interesados en conocer la realidad totalqueña, leer el libro coordinado por Idalia Illescas y Marcela Rojas y el cuerpo académico “Nutrición, salud y educación” de la Facultad de Nutrición de la Universidad Veracruzana permite conocer otras aristas de su diversidad: su gastronomía. Es en la cocina en donde se sintetizan elementos materiales y tangibles propios de San Antonio Limón Totalco y la región en la que se inserta. En su cocina se observa su ecosistema, sus recursos, el trabajo agrícola, sus costumbres, sus

tradiciones, sus gustos, sabores y las relaciones con otras comunidades.

Al leer el libro, sobre todo la parte del recetario, uno se imagina a los protagonistas de la novela “Como agua para chocolate” de Laura Esquivel. Se visualiza a Tita cocinando o seleccionando el guiso predilecto para su amado. Buscando en el rincón de la alacena, en el mercado local, en el patio de la casa o en los alrededores de la población los ingredientes adecuados. El texto abre boca y se antoja al lector con excelentes fotografías, lo enamora a partir del gusto, y más con el aderezo de frases que acompañan cada una de las páginas de las recetas. En hora buena por las coordinadoras que incluyeron refranes y dichos populares.

Una sugerencia sería el rescate de dichos locales utilizados por la población en determinados contextos, por ejemplo: “con pulque y chito, seguro muchachito”. Si bien es cierto que no son muchas, esas construcciones lingüísticas dan muestra no sólo del uso sino del significado simbólico que los elementos gastronómicos tienen en el contexto cotidiano.

Desde la perspectiva de la antropología de la alimentación, las autoras salen del espacio de la cocina para llegar a los lugares de recolección de los ingredientes: los espacios de cultivo, los lugares piñoneros, los espacios en donde se localizan los magueyes, entre otros. Caracterizar una gastronomía implica describir un estilo de vida que da valor a esos platillos y que los hace típicos de la localidad y la región.

Además, como advierten las autoras, un platillo no se consume en cualquier ocasión sino que hay momentos especiales que son el marco para prepararlos y degustarlos. Las autoras mencionan esos eventos (fiestas del pueblo, cumpleaños, ceremonias cívicas y religiosas) pero se extrañan su referencia en la parte del recetario y su temporalidad puesto que la preparación de los platillos no sólo está sujeto a los calendarios rituales sino también a los calendarios agrícolas que permitan la disponibilidad de los ingredientes. Los gusanos de maguey sólo se obtienen en cierta época del año, lo mismo con los piñones, gasparitos, tunas y otros ingredientes locales.

La idea de tradición es fundamental para el desarrollo del trabajo y las

coordinadoras no escatimaron esfuerzos en realizar una reflexión al respecto ya que omitirlo habría sido una faltante grave en el argumento. La tradición es importante pues muchas de las recetas se han transmitido de generación en generación, de madres a hijas, de suegras a nueras, de amigas a amigas lo cual con el tiempo las ha enriqueciéndolas sin perder su esencia. La tradición se materializa en esos platillos que no se pueden degustar en ninguna otra parte, y no porque no se puedan cocinar, sino porque la sazón, como bien lo expresan las autoras, no sólo lo dan los ingredientes o los utensilios de cocina sino también el lugar y las compañías. La familia se convierte entonces en punto fundamental y nodal de su argumento.

Lo que permanece y lo que cambia es un punto importante que resalta en la lectura de las páginas del libro Alimentación, nutrición y cultura. En tiempos actuales, con los medios de comunicación, las redes sociales y las migraciones a las que se está expuesto es evidente que se propicien cambios en los núcleos poblacionales pero ¿qué es lo que permanece? En el ámbito de la tradición, específicamente en el área de los alimentos, la asimilación de nuevos ingredientes o técnicas de coci-

na es parte de la realidad, los encargados de la preparación de los alimentos tienen acceso a ingredientes "modernos", a otros sabores que mezclar, en ese sentido ¿cómo se ha enfrentado la cocina tradicional totalqueña a esos cambios? ¿Cuáles son los nuevos sabores que han integrado y cuáles son los que han permanecido?

La manera de abordar y trabajar el tema por las coordinadoras ha permitido llegar a este tipo de reflexiones. Complementar el estudio con un apartado etnográfico, que sitúe los objetos y contextualice su significado, es el punto que permite dotar de sentido al texto. La comida no puede entenderse sin los momentos y la parte subjetiva que le da significado. La alimentación no es sólo nutrición sino también el sabor y las sensaciones que se producen al preparar y comer determinadas viandas, así lo refleja uno de los testimonio al mencionar que le gusta cocinar y ver su mesa llena de gente "comiendo con muchas ganas".

Un buen libro es aquel que, además de enseñar y mostrar algo nuevo, deja reflexiones al respecto. Totalco tiene muchas maneras de abordarlo y una de ellas es la comida. Las coordinadoras

ya han puesto los cimientos para comenzar a construir, ahora es necesario la continuidad. Su texto ayuda a sacar a la luz una parte de la localidad y de la región del Valle de Perote que por años ha estado olvidada. El texto Alimentación, nutrición y cultura no sólo genera preguntas sobre la realidad totalquense sino también interroga e interpela al lector sobre su propia cotidianidad: ¿Cuántos de los alimentos que se muestran en el texto los consumimos cotidianamente?