



Irene Bianucci, *Escena rural, Valle de Wakarusa*, ca. 1941.

## EDITORIAL

La comida constituye sin duda uno de los grandes placeres de este mundo. Pero comer no es solo una actividad hedonista: atribuimos una descomunal importancia simbólica a la ingesta de aquello que, en principio, debería únicamente proporcionarnos las calorías necesarias para sobrevivir. No en vano Freud dedicó páginas enteras a la actividad mental que comienza cuando un recién nacido succiona el pezón de su madre y a la que regresamos cada vez que introducimos en nuestros labios un cigarrillo, una botella de alcohol o cualquier objeto recurrente. Así como la vida entra por nuestra boca en forma de nutrientes, la muerte también puede alcanzarnos oculta en alimentos envenenados o en proceso de putrefacción. La comida es herencia e identidad, distingue y cohesion a pueblos y culturas. Recibimos de nuestras abuelas diferentes maneras de cocinar los platillos propios de tal o cual fiesta, así como una serie de reglas y prohibiciones sobre lo que debemos o no ingerir. Ciertos platillos tienen la facultad mágica de hacernos sentir en casa, aunque nos separen de ella miles de kilómetros, o de viajar al pasado, como le sucedió al narrador de *En busca del tiempo perdido* al probar una magdalena.

En el mundo desigual en el que vivimos, las prácticas alimenticias implican problemas éticos y filosóficos. ¿Qué comemos? ¿Quién produce nuestros alimentos y en qué condiciones? ¿Podemos retacarnos sin culpa mientras otros mueren de hambre? ¿Cómo afecta la producción de carne al clima de este planeta? Nuestra intención al editar este número es reflexionar sobre estas y otras cuestiones. En un ensayo titulado "Para una filosofía de la comida", David Beytelmann retoma la antigua discusión entre epicurismo y ascetismo en el contexto moderno. Tanto él como Scott Korb recuerdan los mitos primordiales de Occidente y reflexionan sobre las consecuencias sociales y fisiológicas de nuestras prácticas alimenticias. Autor de un libro fundamental llamado *Hambre*, Mar-



©Smithsonian American Art Museum

tín Caparrós analiza las formas de comer en el siglo XXI con la distancia histórica de un antropólogo del futuro. Su texto "La comida, entonces" hará que no vuelvas a sentarte a la mesa sin examinar lo que tienes enfrente y cómo llegó hasta ahí. Si te gusta la ficción literaria, preparamos para ti el siguiente menú: un cuento desternillante de Ronaldo Menéndez, un adelanto de novela firmado por Yael Weiss, un fragmento de *La vegetariana* de Han Kang y "Amor y muerte entre los moluscos", clásico de la literatura gastronómica estadounidense en el que M. F. K. Fisher te hará ponerte en el lugar de una ostra e imaginar su vida antes de que se la coman. En su ensayo "El 'agua preciosa' de los platillos rituales", Elena Mazzetto responderá a tus dudas respecto al canibalismo de los antiguos pobladores del continente y las ceremonias sagradas donde se utilizaba la sangre. En un artículo titulado "Un plato de perspectiva", Fernando Clavijo M. describe la importancia del arroz en las distintas cocinas del mundo, mientras que en "La hora del arte" Juan Caparrós se pregunta si la gastronomía puede ser algo más que una práctica o un oficio. También reproducimos un fragmento del "Recetario canero", elaborado por las internas de Santa Martha Acatitla, para que te convenzas de que incluso en la precariedad es posible preparar platillos sabrosos cuando cocinamos con amigas y de que la imaginación nos hará libres.

Michael Pollan asegura que para vivir bien es mejor comer poco, nada que nuestras bisabuelas no hubieran considerado comida y nada cuyos ingredientes resulten incomprensibles para un niño pequeño. Con este número no pretendemos conseguir que disfrutes menos la comida (nada más lejos de nuestra intención), sino que cada vez que te sientes a comer lo hagas en plena conciencia, con hábitos saludables tanto para ti como para el planeta.

Guadalupe Nettel