

P r e s e n t a c i ó n D o s s i e r

Alimentación, comida y culturas: un horizonte de conocimiento a manera de presentación

Julián Estrada Ochoa

Lic. Antropología

Dirección electrónica: juesco@une.net.co

Prologuista invitado

Luis Alfonso Ramírez Vidal

Mg en Antropología Social

Departamento de Antropología, Universidad de Antioquia (Medellín, Colombia)

Facultad de Administración. Tecnología en Servicios Gastronómicos.

Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia (Medellín, Colombia)

Dirección electrónica: luisvidales@gmail.com

Editor invitado

Ramiro Delgado Salazar

Mg en Estudios Africanos

Departamento de Antropología, Universidad de Antioquia (Medellín, Colombia)

Dirección electrónica: ramiro.delgado@udea.edu.co

Editor invitado

Estrada Ochoa, Julián; Ramírez Vidal, Luis Alfonso y Delgado Salazar, Ramiro (2019). "Alimentación, comida y culturas: un horizonte de conocimiento a manera de presentación". En: *Boletín de Antropología*. Universidad de Antioquia, Medellín, vol. 34, N.º 58, pp. 19-29.

DOI: <http://dx.doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a02>

Como los buenos aperitivos y las perfectas entradas, ricas en provocación, en sabores y en evocaciones que permitan luego la llegada de la cena en su orden indicado, el presente texto escrito a tres manos, es una manera de brindarle al lector varias miradas y contenidos articulados y complementarios que lo provoquen a recorrer en detalle la selección de deliciosos y jugosos platos que forman la estructura de la comida del presente *dossier*.

La mirada contextual e histórica de la antropología de la alimentación y sus dilemas teóricos, junto con los procesos recientes en el mundo y en las Américas en la voz del antropólogo Luis Alfonso Ramirez Vidal, pone este primer momento a dialogar con el balance que hace el antropólogo Julián Estrada Ochoa en clave de ser pionero en abrir el camino para poner el universo de la comida como objeto de estudio de las ciencias sociales desde su tesis de grado, y cierra este abrebocas la reflexión del antropólogo Ramiro Delgado Salazar sobre el hoy y los campos de conocimiento objeto de investigación y el recorrido temático que el BDA ofrece.

El surgimiento de la antropología de la alimentación

La mirada antropológica sobre la alimentación de los *otros* es un hecho de vieja data, pues nada más evidente que la diferencia cultural que se ofrece en una preparación culinaria, de tal modo que se podría aseverar que la disciplina del hombre, como fue llamada en el siglo XIX la antropología, es pionera en las ciencias sociales y humanas. Los pioneros llamaron la atención sobre la relación que había entre cultura y alimentación; es decir, que el comer es un elemento constitutivo de toda sociedad y que se trata de un hecho que va más allá de comer. Ahora, la antropología de la alimentación como campo propiamente dicho hace parte de la antropología social británica. En efecto, el área de estudio de la alimentación humana bajo el enfoque antropológico se había iniciado con el funcionalismo de primera generación con la obra de Audrey Richards (1932). Luego, en una teoría científica de la cultura, Malinowski (1944) toma las ideas esenciales de su discípula, dándole más ímpetu al campo. Richards no llegará a crear escuela, en parte a la crítica de la fueron objeto sus trabajos. Debemos a Jack Goody (1992) su reciente descubrimiento. Ahora, bajo la perspectiva culturalista, Lowie (1936) consagra un capítulo al fuego, la cocina y la alimentación en su *Manual de antropología cultural*. El autor muestra que la hora y la naturaleza de las comidas difieren considerablemente entre naciones civilizadas y los llamados pueblos primitivos. La antropología de la alimentación encontrará en el estructuralismo un espacio más que fecundo para la investigación. Bastará recordar aquí que Lévi-Strauss dedicará las mitológicas a la alimentación, pero el autor no se quedará sólo en el análisis de los mitos en su relación con la alimentación, sino que trasladará dichos principios de intercambio y cortesía a las comidas cotidianas en los restaurantes populares del sur de Francia (Poulain, 2019: 167). Por supuesto que aquí no se agotan ni los teóricos ni las teorías antropológicas para el estudio de la alimentación, pues el camino que abrieron los pioneros difícilmente ha encontrado respuestas definitivas. Es evidente, en calidad y cantidad, el interés por el estudio de los universos culinarios y este número del *Boletín de Antropología*, da cuenta de ello.

Ir y venir de una demanda de conocimiento en América Latina: institucionalización de la antropología de la alimentación.

Mientras esto ocurría en Reino Unido, Estados Unidos y Francia, en América Latina, desde los años 30 hasta la década del 70, el estudio de la alimentación se había realizado bajo un enfoque que podríamos llamar funcionalista nutricionista. Recientemente, en el área resultan clave, *grosso modo*, los trabajos de José Luis Juárez (2008), Janeth Long (1992), Miguel Ángel Adame (2012), Sophie Coe (2004) para México; Roberto Da Matta (1971), Alexandre Menegale (2008), Eddy Stols (2008) y Adriano Botelho (2008) para Brasil, y en Venezuela a José Rafael Lovera (1999). La lista de los estudios sería interminable para el área, pero no podría dejar pasar por alto en este basto condumio la obra de Cruz Miguel Ortiz Cuadra en Puerto Rico (2006). Ahora haré una breve mirada a la antropología de la alimentación en Colombia. Para este caso, los historiadores Víctor Manuel Patiño (1995), Orlando Melo (2015), Daniel Mesa Bernal (1995) y últimamente Gregorio Saldarriaga (2012), han contribuido como pocos al estudio de la alimentación en Colombia. El campo de la antropología de la alimentación en el país se inaugura en la década del 80 con Yolanda Mora de Jaramillo y Julián Estrada Ochoa, son ellos los pioneros en publicar *Alimentación y cultura en el Amazonas* (1985) y *Antropología del universo culinario, validez, y fuerza de un elemento cotidiano en la conformación de una identidad sociocultural* (1982), respectivamente. Este impulso a la disciplina e interés por la alimentación tendrá su cenit en la publicación de la *Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia* (17 tomos) en 2012 por parte del Ministerio de Cultura, una publicación sin precedentes en la historia académica y científica del país, pues en ella se publicarían obras fundamentales para las historias culinaria y alimentaria del país como *Fogón de negros* de Germán Patiño, libro que se agotó al salir de la imprenta y obra merecedora al premio Andrés Bello (2007), y los artículos que por años escribiera Lázydes Moreno Blanco y que fueron publicados bajo el título *Palabras junto al fogón*, sin duda, una labor que debe valorarse en toda su dimensión y que invita a estudiar y conocer las cocinas tradicionales del país. Este auge será maridado por un significativo incremento de escuelas de cocina en todo el país; por ejemplo, sólo en Medellín se pasó de dos instituciones –SENA y Colegiatura Colombiana– a más de diez que ofrecen formación técnica y profesional: Escuela Gastronómica de Antioquia (cerró hace nueve años), Escuela Gastronómica de Medellín, Politécnico Prosanear, Academia Gourmet, CENSA, Colegio Mayor de Antioquia, Academia Yurupary (sólo ofrece cursos), Luis Amigó, Mariano Moreno, Compuestudio, Comfenalco (sólo ofrece cursos), ABC Gourmet, Chef Mont, CESDE, SENA y el Instituto Superior de Artes Culinarias (la institución cerró hace cuatro años). Dicho esto, esperamos que este número especial del *Boletín de Antropología* que es dedicado al sabroso mundo del estudio de la alimentación, sea maíz y levadura para otros.

Crónica sobre una tesis de grado que abrió camino: la cocina colombiana como objeto de estudio de las ciencias sociales

Hasta finales de la década de los años 60 del siglo xx, hablar de cocina en Colombia era un tema propio de comadres campesinas, vecinas de barrio, costureras de amigas de colegio y, ante todo, un tema recurrente entre amas de casa, donde las relaciones de servidumbre hacían presencia muy significativa en los diálogos cotidianos que sostenían las mujeres de todas las clases sociales. Dichos diálogos terminan por convertirse en un fenómeno de cultura familiar y, a la vez, en un generador de relaciones conflictivas, como resultado del histórico machismo que ha hecho presencia a diestra y siniestra en todas las regiones de Colombia, estigmatizando el tema culinario de asunto banal y exclusivo para la chismografía cotidiana entre matronas y sirvientas. Es un hecho, hasta muy entrada la década de los 70 del siglo xx, que la cocina estuvo vetada en Colombia para los hombres y más aún, para su reflexión académica.

Convengamos: el noble oficio de cocinar ha sido tema de estudio durante milenios en las más grandes civilizaciones de la humanidad, transformando sencillas reflexiones culinarias en auténticos conceptos de gran filosofía y haciendo de sus procesos de preparación y conservación ejes de un artesanado, cuyos resultados universales rozan con la ciencia y el arte. Fue a partir del siglo xix que la antropología europea –disciplina vanguardista de las ciencias sociales– comienza a observar el hacer culinario como una manifestación llena de posibilidades de análisis, significados y simbología, contribuyendo a complementar con solidez las hipótesis de la historia y la economía, no sólo de los pueblos primitivos, sino también para los pueblos contemporáneos. En el Nuevo Mundo, únicamente en México y Perú desde hace más de quince lustros, se viene estudiado la cocina por parte de la academia como elemento fundamental que contribuye de manera dinámica y creativa en la consolidación del patrimonio cultural, cuyas repercusiones sociales y económicas han sido absolutamente enriquecedoras.

En Colombia, el estudio de nuestro patrimonio culinario apenas comienza con los albores del siglo xxi, dado que el periplo académico se inició primero desde la medicina y luego desde la salud pública durante las primeras dos décadas del siglo xx, circunscribiendo sus observaciones a la amplia categoría de la alimentación. Años más tarde –con el surgimiento de los estudios de antropología en las décadas del 30 y 40 del mismo siglo– se inician una serie de trabajos y ensayos, los cuales, bajo la mirada de la metodología antropológica, trazan el camino para entender la existencia de un país mayoritariamente desconocido para el común de los colombianos. Lo anterior nos obliga a reconocer que fueron algunos de los pioneros de la antropología colombiana: Gerardo Reichel-Dolamatoff, Alicia Dussán de R., Yolanda Mora de Jaramillo, Virginia Gutiérrez de Pineda y Lucía Martínez de Perdomo, entre muchos otros, quienes hicieron, por aquellas épocas de los años

50, las primeras observaciones sobre la alimentación de comunidades indígenas, negras y campesinas y fueron sus trabajos, los que nos motivaron a considerar la cocina como un objeto de estudio con potencial académico, dado el inmenso acervo de líneas temáticas que se encontraban subestimadas como elementos constitutivos para la formación de nuestro patrimonio cultural.

Antropología del universo culinario (validez y fuerza de un elemento cotidiano en la conformación de una identidad socio-cultural) fue el título para el trabajo que presentamos en 1982 como trabajo de grado, con el fin obtener nuestro título de antropólogos ante la Universidad de Antioquia. La médula conceptual de esta propuesta fue la categoría *universo culinario*, la cual se observaba a través de dos ejes diferentes pero absolutamente complementarios: comer y cocinar. Una rápida lectura a su introducción nos advierte:

La presente monografía no pretende ser una teoría acabada; es el resultado de una larga reflexión para reivindicar un elemento básico de la vida cotidiana. Es necesario advertir, que una gran parte de la información contenida en ella, son aspectos propios del conocimiento popular, los cuales al organizarse sistemáticamente toman valor para la conformación del tema tratado. Su unidad capitular se desarrolla partiendo de las argumentaciones que hacen validero el estudio de lo culinario en nuestro medio, para luego señalar sus relaciones con las diferentes escuelas del pensamiento antropológico. Finalmente, apoyada en una breve ubicación histórica, revierte el análisis sobre la realidad antioqueña contemporánea. (Estrada, 1982: pág 4.)

Dado el momento histórico y político que se vivía en el país, el trabajo fue muy cuestionado por algunos estamentos (profesores y estudiantes de ciencias sociales) y sólo una minoría percibió su potencial a futuro. En 1985 fuimos invitados a Armenia para exponer nuestro trabajo durante el V Congreso de Historia de Colombia, organizado por la Universidad del Quindío. Durante el acto de inauguración, mi participación con el tema culinario fue mencionada como un asunto meritorio y vanguardista por el presidente de la Academia de Historia en aquel momento (Dr. Germán Arciniégas) y dicha mención se convirtió en la “presentación de mi tesis en sociedad”.

Era la primera incursión que hacía el tema de lo culinario ante la comunidad académica y las opiniones a favor y en contra de antropólogos, sociólogos e historiadores comenzaron a permear sus tolerancias. Durante los cinco años siguientes, la consulta de mi tesis en biblioteca y centro de documentación en la U de A señalaban un registro de solicitud bastante significativo; por lo anterior, en dos oportunidades fue revisada y evaluada para ser publicada por el Fondo Editorial de la universidad; sin embargo, nunca cumplió con los requisitos exigidos por el comité de edición y hoy somos los primeros en reconocer sus falencias estructurales, algunas incoherencias conceptuales y no pocas hipótesis ávidas de mayor y mejor

sustentación.¹ Reiteramos: fuimos los primeros en presentar el *universo culinario* como un objeto de estudio de las ciencias sociales y nuestro ejemplo se propagó rápidamente por el Departamento de Antropología, donde, en pocos años, los trabajos de grado alrededor de alimentación y cocina sobrepasaban la treintena, y algo similar acontecía en las carreras de historia y sociología en otras universidades del país. Aclaro: hoy mantengo una enorme satisfacción cuando constato que *la cocina* ha entrado en la universidad y que su programa de Ciencias Culinarias ha comenzado a emanar aromas y sabores (léase teorías y prácticas) que impregnan la academia en su conjunto. Jamás me he ufano de ser pionero de este resultado (realizado y consolidado por un amplio y meritorio grupo interdisciplinario de profesores de la Facultad de Ciencias Sociales), pero sí estoy convencido de que con mi trabajo *Antropología del universo culinario* aporté a la consolidación de tan conspicuo programa.

Hoy en la comunidad antropológica de Colombia, ya se acepta la categoría de “antropología culinaria” y espero no estar usurpando procesos de formación y de experiencia cuando –ante la pregunta del formulario institucional sobre profesión u oficio– respondo: antropólogo culinario.

Nuevos y viejos caminos de la antropología de la comida hoy

Es necesario dimensionar en las casi dos décadas del siglo XXI que ya han transcurrido, el terreno de conocimiento que ha venido construyéndose de vieja data alrededor de la antropología de la comida o de la alimentación, es poner en escena prácticamente todos los campos en los que se expresa la cultura. La razón central de este universo es la ineludible condición que marca el acto de comer en la experiencia humana, y que nos hace expresar “o comemos, o comemos” y el dilema del comer y la existencia humana: vidas y muertes.

A la vez, la dimensión actual del mundo y sus geopolíticas locales encuadran el escenario de forma más compleja, enriqueciendo las investigaciones y los debates mundiales y locales sobre los actos humanos por excelencia que nos define y marca como es el cocinar y el comer. El hoy pone en el escenario temáticas durísimas como el “hambre” y la “desnutrición”, “los desperdicios de comida, la comida y los alimentos que se pierden en su cadena de vida”, junto con las acciones mundiales de los ejes del poder geoestratégico y las diversas manipulaciones e invenciones de un mundo sobrepoblado muriendo de hambre y de enfermedades nutricionales en juego con un discurso hegemónico de “seguridad y soberanía alimentarias”, generando más problemáticas y, por ende, siendo un campo fértil para

1 Con base en una propuesta recibida por un editor local, Julián Estrada Ochoa revisa, complementa y amplía la versión inicial de su tesis de pregrado.

la investigación en clave de significados, simbolismos y sentidos identitarios alrededor del comer y su dimensión política anclada al escenario del juego territorial y de recursos que envuelven las lógicas del mundo contemporáneo.

Acompañando este devenir, nos encontramos con otro marco de análisis liderado por organismos mundiales con objetivos y misiones alrededor de la cultura y la educación de los pueblos del mundo, llegando a la escena las múltiples rutas que genera el tema del “patrimonio cultural material e inmaterial” y sus cruces con las identidades locales, regionales, nacionales y, a veces, dizque continentales, que se entrelazan de manera confusa con la variable del turismo y las diversas dimensiones que este genera en términos de sus movilidades e intereses en un mundo de redes sociales, de Internet y de dimensiones globales de las expresiones de la cultura de sus pueblos y su mercantilización, objetivación y usurpación.

No podemos dejar de lado un condimento que pone en atención y tensión el universo de la comida en la escena mundial y nacional, y es como ya lo esboza el colega Luis Alfonso Ramírez Vidal para Colombia y Medellín, el proceso de enseñanza formal y puesta en aprendizaje de la cocina y su cruce con la “ola de la gastronomización” de las cocinas locales, parentales y regionales en muchos lugares de Colombia y del mundo, y sus relevancia en términos de nichos económicos, políticos y mercantiles, muchas veces con grandes logros en el conocimiento, la valoración, el fortalecimiento y la salvaguardia de esos saberes ancestrales claves en las identidades de los pueblos, pero también con resultados complejos en clave de los lenguajes culinarios que entran en juego en esta escena global.

En ese horizonte de interés en el tema desde diferentes miradas, de la alimentación y de las comidas colombianas, a partir del año 2012, el Ministerio de Cultura formula la *Política para el conocimiento, salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*, avance significativo a nivel mundial, sirviendo esta ruta de trabajo para otros países latinoamericanos. Como componente central que se desprende de la política, se produce la *Biblioteca Básica de las cocinas tradicionales colombiana*, compilación en 17 volúmenes de un horizonte de conocimientos significativos sobre el tema, cumpliendo una labor pedagógica y de difusión del universo de las cocinas colombianas y la alimentación.

Mencionar un grupo de personas que se han preocupado recientemente por el conocimiento sobre la alimentación y las cocinas colombianas, sería un reto que podría llevar a dejar de nombrar a muchos otros. Claudia Cárdenas (2015), Carlos Humberto Illera (2017), Adolfo Albán Achinto (2017), Gregorio Saldarriaga (2010), Juliana Duque Mahecha (2017), Luz Marina Vélez (2011), Leonor Espinoza (2015 y 2018), Carlos Gaviria Arbeláez (2019), Alex Quessep (2017), Maura Caldas (2017), Elisis María Rengifo (2013 y 2015), entre otros muchos y muchas que vienen ampliando el horizonte de conocimientos sobre el tema, con acercamientos comunitarios y de compromiso social en la investigación.

La diversidad en los estudios de la actualidad

En un escenario diverso, la comida y su dimensión simbólica son los ejes de este número del *Boletín de Antropología*, en el que se puede ver –tanto por los textos que en él están publicados, como por los tantos otros que no logramos publicar– una pluralidad enfoques y de temas centrales, de situaciones geográficas que nos hacen ver el presente y el futuro de este eje de investigación y las diversas lecturas disciplinares, teóricas y metodológicas que se esbozan en la respuesta que tuvo esta convocatoria.

Con las contribuciones de Jesús Contreras y Luz Marina Vélez, el BDA evoca contextos amplios del debate, “La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización” y “Un caldo de cultivo”, respectivamente, son textos que particularizan el análisis en dos ejes: lo global y las posibilidades que abre la investigación alrededor de la comida y un acercamiento a su definición, aspectos que se articulan al texto propuesto por Esperanza Gómez-Hernández y Gerardo Vásquez-Arenas titulado “Crisis alimentaria, civilización y buen vivir/vivir bien” que enriquece el abrebocas propuesto por Contreras y Vélez.

Asimismo, poniendo una mirada en América Latina y en México, y ampliando el horizonte más allá de Colombia, los artículos “Los recetarios de cocina en América Latina” de Vernot y “Los nakatamales. El manjar de dar y recibir” de Brisol García García, Jasso Martínez e Ivy Jacaranda, se preguntan por campos diferentes: el primero, por el referente identitario que significa hablar de recetarios en imaginarios culinarios identitarios de naciones, y el segundo cruza el terreno de las espiritualidades, y el tema de la comida para el alma y para el cuerpo, en el espectro mítico del día de muertos y su relación con las comidas de muertitos y la circulación de bienes.

Cuatro ensayos conectan asuntos interesantes en este mapa del conocimiento: tres de ellos son reflexiones sobre poblaciones de mar: en el Caribe y el Pacífico se encuentran diversas culturas, pero el componente africano-colombiano es significativo, aspecto que une estos aportes de mundos acuáticos continentales e isleños con la tercera reflexión ubicada en zona de montañas en tierras antioqueñas con presencia de la diáspora africana.

La investigación de Javier Nicolás Bernal Restrepo y Francisco Javier Bernal Guevara titulada “Contribuciones a la historia socio-ecológica de la culinaria de Isla Fuerte: la superación de la dualidad naturaleza-cultura a través de tres preparaciones tradicionales de la comida isleña”, se articula a la colaboración de Elizabeth Ramos Roca titulada ““No sólo de plantas vive el hombre”. Patrimonio alimentario y culinario y biodiversidad animal””, el cual contrapuntea con el texto de Enrique Sánchez Gutiérrez, “Ver, preguntar y cocinar...y cocinar cantando. La cocina tradicional afro de la región del Pacífico Colombiano: un patrimonio cultural en riesgo”, contextos de mares, costas e islas con presencia de la diáspora africana

en Colombia, universos estos que se conectan con contextos étnicos africano-colombianos en el texto de Víctor Hugo Mosquera Sánchez, “Hábitos alimenticios y estado nutricional en la comunidad de la vereda de San Nicolás de Bari (Sopetrán, Antioquia): un acercamiento desde el racismo estructural”. No sólo los contextos geográficos y étnicos son interesantes en estos textos, sino los ejes de las preguntas y las variables de los títulos, enriqueciendo el horizonte de miradas y preguntas que el universo de la comida evoca actualmente.

Y como un aporte al lenguaje fotográfico en los conocimientos sobre comida y alimentación, la propuesta de Carlos Enrique “Toto” Sánchez Ramos titulado “Los otros: un día de mercado”, enriquece el mapa temático del boletín con un punto nodal de los procesos culinarios, como son los mercados o puntos de circulación de múltiples insumos para el comer y el beber. Los productos, la gente y los relatos contruidos por la fotografía, permiten ver en cada una de las tomas, escenas ricas en componentes para pensar más allá de las palabras escritas y darle un lugar a las secuencias fotográficas de mercados, comidas, y gente.

La reseña de Luis Alfonso Ramírez Vidal, titulada “La cocina ecuménica y la responsabilidad social del alimento: reseña del libro *Comer como acto político* de Alain Ducasse y Cristian Regouby” evoca un contexto que une el texto de Jesús Contreras en el que pone en escena la comida y la alimentación en clave de globalización, patrimonialización y, por ende, en términos de la política al frente del universo culinario actual.

Un polifónico recorrido temático evidencia la pertinencia del hoy en los estudios alrededor de la alimentación y de la comida en múltiples claves. Ese mapa se enriquece con las otras temáticas que llegaron para este *dossier*: la mirada histórica al tema de prácticas alimentarias y esclavizados en el siglo XVIII y XIX en Colombia junto con la construcción de cocina, identidad y nación en el siglo XIX en Argentina; ambos se remiten a otras épocas en dos lugares de América, que se articula al tema ya expuesto de construcción de Estados-nación e identidades en clave de recetas de cocina en América Latina. Aparecen reflexiones sobre el habitar la cocina y acerca de la biodiversidad en el Pacífico Colombiano, tema que amplía la misma dimensión ya tratada por Sánchez Gutiérrez con el dilema de cocinas en riesgo, ambos con presencia de la diáspora africana y la misma zona geográfica. La temática de la comida en tiempos de ficción, realidades líquidas y turismo, aporta al debate esbozado por Contreras, dándole a ese contexto amplio de la investigación la variable del turismo y su relación con la alimentación y las comidas. El emblemático tema del café en Colombia, evoca una investigación centrada en los cambios alimentarios relacionados con este monocultivo en la región de Antioquia. Asimismo, a propósito del relato fotográfico hecho por Sánchez Ramos acerca de las plazas de mercado como bocado de realidad en la experiencia culinaria de hoy, se complementa con un tema por explorar, como es el de las estampillas y la lectura que desde el alimento, la comida y las regiones se hace de una juiciosa mirada a

este universo de representaciones nacionales que ponen a viajar alimentos y platos por el mundo del correo.

Esta ruta de artículos permite una radiografía actual del quehacer investigativo desde diversos calderos y con sazones diferentes, calderos que están en permanente ebullición, dados los ambientes políticos, educativos, gastronómicos, culinarios, identitarios y de patrimonialización que se vienen moviendo en oleadas globales, mundiales, continentales, regionales, locales y parentales con complejas rutas de interacciones económicas y geopolíticas en un mundo globalizado en clave del siglo XXI.

Es un pequeño aperitivo o entrada para dimensionar por dónde van las líneas de investigación, qué contextos son eje de las mismas preguntas investigativas y qué problemáticas encierran cada una ellas y sus cruces internos. Esperamos sea esta compilación de aportes al tema de la alimentación y la comida, un nuevo escalón en la puesta en común de los trabajos de un amplio sector de interesados en los temas del universo de la comida.

Agradecimientos

Los editores invitados del presente número del Boletín de Antropología agradecemos a los autores que sometieron sus contribuciones al riguroso escrutinio de pares ciegos; a los evaluadores que aportaron con criterio y rigurosidad para enriquecer las propuestas; al equipo editorial del BDA por permitirnos desarrollar esta propuesta editorial en el seno de tan prestigiosa publicación; a las asistentes de investigación María Clara y Manuela, y a nuestro editor general Dr. Sneider Rojas Mora, quien se despide de la dirección del Boletín de Antropología de la Universidad de Antioquia, habiendo llevado de manera pertinaz la defensa por los fundamentos de la Antropología clásica. También deseamos agradecer al amigo y colega Julián Estrada Ochoa, quien nos acompaña en la presentación de este Dossier, por su valioso apoyo y horas de discusión a lo largo de muchos años.

Referencias bibliográficas

- Achinte, Adolfo Albán (2015). *Sabor, poder y saber. Comida y tiempo en los valles afroandinos del Patía y Chota-Mira*. Universidad del Cauca, Popayán.
- Álvarez, Marcelo (comp.) (2008). *Las cocinas andinas en El Plata*. La Crujía Ediciones, Buenos Aires.
- Apréaz, María Eugenia (1999). *Cuyes y ñeijos; cojongo yollocos. Cocinas tradicionales de la Provincia de Pasto*. Ministerio de Cultura, San Juan de Pasto.
- Bazile, Didier (2015). *La quínoa. Los desafíos de una conquista*. Ed. Lom, Santiago de Chile.
- Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*, Tomos I, II, V, VIII, XI, XIV, XV.
- Cárdenas, Klaudia y Cristina Consuegra (s. f.). *Historias junto al fogón*.

- Castilla Corzo, Felipe (2018). *Sancocho de mico. Relatos alimentarios de exsecuestrados políticos de las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia*. Universidad de la Sabana, Bogotá.
- Cuesta Ardila, Rodolfo; Cassianir Herrera, Alfonso; Mendoza Corredor, Cristian. *Cocina palenquera para el mundo* (2014). Transformemos Foundation for Social Development, Gobernación de Bolívar.
- Duque Mahecha, Juliana (2017). *Sabor de casa*. Intermedio, Bogotá.
- Estrada, Julián (2017). *Fogón Antioqueño*. F.C.E, Bogotá.
- Espinosa, Leonor (2015). *Leo. El sabor ancestral y moderno*. Planeta, Bogotá.
- Espinosa, Leonor (2018). *Lo que cuentan los calderos*. Grijaldo, Bogotá.
- Gaviria Arbeláez, Carlos (2017). *Técnicas Profesionales de cocina colombiana*. Universidad de la Sabana, Bogotá.
- Gaviria Arbeláez, Carlos (2019). *Arepas colombianas. Técnicas profesionales de cocina*. Universidad de la Sabana, Bogotá.
- Gonzaga Rivera, Luis (2014). *La cocina Tradicional paisa*. Colegio Mayor de Antioquia e Instituto Tecnológico Metropolitano –ITM–, Medellín.
- Gómez Font, Alberto (2004). *Sabores colombianos*. Trea, Girón.
- Illera Montoya, Carlos Humberto (2017). *Las cocinas escondidas de la Ciudad Blanca*. Alcaldía de Popayán, Popayán.
- Mora, Yolanda (2012). *Alimentación en el Amazonas*. B.B.C.T, Ministerio de Cultura, Bogotá.
- Morales Bedoya, Enrique (2010). *Fogón Caribe. Historia de la gastronomía del Caribe colombiano*. La iguana ciega, Barranquilla.
- Moreno Blanco, Lácidez (2008). *Diccionario de voces culinarias*. Universidad Externado, Bogotá.
- Ordoñez, Carlos (1984). *Gran libro de la cocina colombiana*. Círculo de lectores, Bogotá.
- Patiño, Víctor Manuel (2000). *Geórgica americana*. Instituto Caro y Cuervo, Bogotá.
- Patiño, Víctor Manuel (2005). *La alimentación en Colombia y en los países vecinos*. Universidad del Valle, Cali.
- Ramírez Vidal, Luis (2018). “Decolonialidad del gusto y breve tratado de etnología culinaria”. En: *Experiencias con diversidades sociales desde trabajo social intercultural y decolonial*. Pulso y Letra, Medellín.
- Sánchez, Enrique (coord.) (2017). *Fogón vallecaucano*. Gobernación del Valle del Cauca, Santiago de Cali.
- Saldarriaga, Gregorio (2012). *Alimentación e identidad en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*. BBCT, Ministerio de Cultura, Bogotá.