

EL GRUPO MEXICANO DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN (GMAA): AÑORANZAS Y EVOCACIONES PARA UN MAESTRO INOLVIDABLE



Antecedentes

Nuestro grupo tuvo sus antecedentes en julio de 1989, cuando diversos profesores e investigadores de la Universidad Nacional Autónoma de México y del Instituto Politécnico Nacional fueron convocados por el Dr. Luis Alberto Vargas, con quien se reunieron para organizar los *Talleres regionales de cultura alimentaria*, llevados a cabo en colaboración con diversas universidades públicas de los estados de la República Mexicana y el Jardín Botánico de La Habana, Cuba. El propósito era

facilitar a los estudiantes identificar la riqueza y variedad de los alimentos y cocinas de su región mediante su exploración personal, guiados por antropólogos, biólogos y nutriólogos.

Durante la década siguiente este grupo se enriqueció mediante el contacto con colegas con intereses en la alimentación de América del Norte y del Sur y Europa, tanto por la participación en reuniones académicas, como por visitas a otros países. Durante 1994 se inició la participación de algunos integrantes del Grupo en las reuniones del *International Committee on the Anthropology of Food and Food Problems* encabezado por el Profesor Igor de Garine, en el marco de la *International Union of Anthropological and Ethnological Sciences*. También se contribuyó activamente con *Slow Food*, tanto en México, como en Italia, lo que benefició al grupo con la participación de maestros de cocina. Al mismo tiempo se consolidó con la aportación de etnobiólogos y del intercambio con universidades mexicanas.

Formación y desarrollo del GMAA

A inicios de 1999 la Mtra. Cristina Suárez y Farías, quien fungía en ese entonces como directora de las salas etnográficas del Museo Nacional de Antropología, nos reunió en la coordinación del INAH, a Yolanda Ramos, Janet Long, Paris Aguilar, la misma Cristina Suárez y la relatora de este escrito, quien con notables maestros y tan sólo meses de ser pasante de la carrera en etnohistoria, no tenía más que escuchar los aprendizajes que se me presentaban.

Las actividades se comenzaron a realizar como *Grupo Mexicano de Antropología de la Alimentación* en el año 2000, formando un grupo de investigación antropológica y de conjunción interdisciplinaria en el campo de la antropología de la alimentación, entendida ésta como el estudio de los sistemas y procesos de alimentación desde una perspectiva histórica y de desarrollo en la cultura. En ese mismo año el Dr. Luis Alberto tomó el curso del grupo por el fallecimiento de Cristina Suárez. Así que nos mudamos al hogar laboral del Dr. Vargas, el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM. Y desde ahí, aumentamos las filas de profesionales afines al campo antropológico y otras disciplinas con trabajo sistemático interesados en el desarrollo de la investigación en el área.

Por ende, una de las riquezas de este grupo fueron los innumerables objetivos que teníamos a lo largo de las sesiones que conformamos la coordinación del grupo, entre Paris Aguilar, el propio Dr. Vargas

y yo (perdonará el lector que siempre al mencionar al Dr. Luis Alberto Vargas Guadarrama, lo nombre como el “Dr. Vargas”, es que hasta la fecha en todos estos años que fue mi maestro y amigo, y por el mismo respeto que me imponía nunca pude hablarle de “tú”, y mucho menos referirme a él como “Luis” o “Luis Alberto”, así que siempre le llamé “Dr. Vargas”).

Los objetivos del grupo eran muchos, pero entre los principales se pueden considerar los siguientes:

- Fomentar la investigación, enseñanza y difusión de los temas de antropología alimentaria a través de la investigación, enseñanza y difusión a nivel nacional e internacional.
- Promover el intercambio de información mediante la discusión de los trabajos interdisciplinarios y multidisciplinarios sobre el tema alimentario.
- Crear un banco de información bibliográfica, de investigadores y sus trabajos, así como de los trabajos del grupo mismo sobre antropología alimentaria al servicio de los miembros interesados.
- Organización de actividades académicas de discusión y difusión de los trabajos desarrollados por los investigadores.



El Grupo Mexicano de Antropología de la Alimentación organizó en el Instituto de Investigaciones Antropológicas los Seminarios Permanentes mediante los cuales:

- a) Conformó parte de la Comisión Internacional sobre Antropología de la Alimentación (International Committee on Anthropology of Food o ICAF) de la Unión Internacional de Ciencias Antropológicas y Etnológicas (IUAES). Esta situación nos ha obligado a difundir nuestros resultados a escala internacional y fomentar la participación en los congresos de este grupo y otros semejantes.
- b) El Seminario se vinculó de manera muy activa con otras Instituciones nacionales e internacionales, por ejemplo el Instituto Nacional de Antropología e Historia, la Universidad de Ciencias Gastronómicas, con sede en Italia, el movimiento internacional Slow Food, Cultura Culinaria, A.C. y más de 6,000 personas quienes se encontraban en una red electrónica y recibían periódicamente avisos sobre nuestras reuniones y otras semejantes además de noticias sobre nuevas publicaciones o copias de artículos relevantes.
- c) El Seminario constituyó diversos foros donde estudiantes y académicos exponían los avances de sus proyectos de investigación y los sometían a opiniones y críticas sólidas y constructivas. Con frecuencia participaron colegas del extranjero, durante su paso por México.
- d) En el seno de nuestras actividades se gestaron importantes avances en la teoría y práctica del análisis antropológico del proceso biocultural alimentación-nutrición. Dado que dichas aportaciones se publicaron en libros y artículos científicos, su aplicación ha sido trascendente en otros trabajos, destacando las tesis de grado y posgrado de la UNAM y de otras instituciones de educación superior.
- e) En los años de existencia del grupo, se creó un ambiente grato para la colaboración entre grupos y personas. Los conocimientos, experiencias e inquietudes se intercambian con generosidad y se logró integrar un grupo numeroso de personas.



El Seminario participó activamente en actividades de divulgación, entre las que sobresalieron:

- a) Los seminarios *Recorridos históricos por la historia de México a través de su gastronomía*, llevados a cabo en el Restaurante El Tajín y el Pujol, en colaboración con Cultura Culinaria A.C. En una serie de cinco sesiones se exploraba la cocina de alguna etapa histórica de México o de alguno de sus grupos indígenas, con la participación de arqueólogos, historiadores, biólogos, nutriólogos, etc. Lo más frecuente fue ofrecer un panorama de los recursos alimentarios accesibles, panorama de la época histórica o el grupo indígena, alimentación cotidiana y alimentación de fiesta. A la mitad de la sesión se ofrecía alguna variedad de atole, acompañada de un bocadillo y al final se hacía una degustación de algunos de los platillos y bebidas relativos al tema tratado.
- b) En dos ocasiones, una en la ciudad de México y otra en Madrid, realizamos un banquete titulado *La mesa de Moctezuma*. El atractivo fueron los dos platillos y la bebida cuya receta se

reconstruyó a través de la traducción directa del náhuatl de la sección sobre la comida de los *tlatoque* (gobernantes aztecas) del *Códice Florentino* y su comparación con la obra de fray Bernardino de Sahagún.

- c) Las sesiones mensuales con dos horas de duración del *Seminario permanente del Grupo Mexicano de Antropología de la Alimentación* en el Instituto de Investigaciones Antropológicas, donde se presentaron los resultados de las investigaciones de especialistas nacionales y extranjeros de distintas ramas de las ciencias relacionadas con la alimentación. También se hicieron presentaciones de libros recién publicados.
- d) Como parte del Seminario se han llevado a cabo *Jornadas de investigación sobre atoles y tamales*, de las que se seleccionaron algunas presentaciones para su publicación.
- e) El Seminario ha sido particularmente valioso para lograr la participación de colegas con los que de otra manera hubiera sido difícil establecer contacto y cuyos trabajos son aportaciones valiosas.
- f) Desde el 2008 hasta el 2020, el Grupo, en colaboración con la Coordinación de Universidad Abierta y Educación a Distancia de la UNAM, realizamos una serie de televisión entre cinco y seis programas al año, con duración de una hora cada uno. Se pueden consultar en Youtube: <https://www.youtube.com/c/BocadosdeNuestraHistoria>, como *Bocados de nuestra historia: el sabor del patrimonio*. Estos programas se complementan con un recetario afín a los temas tratados y se enviaba electrónicamente a quien lo pedía. El incluir los programas en las redes sociales nos permitía conocer la magnitud de su difusión y constatamos que llegaban a varios países y los veían miles de personas.
- g) El Grupo colaboró en distintos proyectos de investigación y varios de ellos se publicaban y se difundían en varios medios de comunicación.

¿Culminación?

En la actualidad, con el fallecimiento de mi maestro, el Grupo Mexicano de Antropología de la Alimentación como tal se disolvió, si bien se hacen reuniones en diferentes facultades e institutos de

investigación de la misma UNAM y en otras entidades, los que éramos coordinadores iniciales desde el 2000, tomamos caminos diferentes; no obstante, seguimos trabajando e impulsando cada uno desde nuestra trinchera temas sobre antropología de la alimentación, con diferentes enfoques, sean antropológicos, históricos, médicos, sociológicos, gastronómicos, económicos, políticos, etc.

Situación de la que siempre estaré orgullosa y pondré en práctica mi formación, gracias a mi querido mentor y amigo el Dr. Luis Alberto Vargas Guadarrama.

Jiapsy Arias González

*Academia de Estudios Sociales e Históricos
Universidad Autónoma de la Ciudad de México*

Revisión: Ada Ligia Torres Maldonado
Corrección de estilo: Adriana Incháustegui López
Elaboración: Nohemí María del Pilar Sánchez Sandoval