

TEXTO: PABLO PIQUINELA

INTRODUCCIÓN AL N° EL ALIMENTO ES PODER

Roberto atiende en la peluquería “El Jaguar” en Villa Las Rosas, Chiapas, México. Mientras me corta el pelo, mantenemos una charla animada sobre Las Rosas, las circunstancias que me llevaron hasta ahí y las diferencias de Chiapas con Uruguay. Cuenta que montó su peluquería gracias a su trabajo durante algunas temporadas “del otro lado”, como le suelen llamar a Estados Unidos en la zona, y que, antes de dedicarse a cortar el pelo, trabajó durante unos 15 años en el cultivo de caña de azúcar. Este cultivo, omnipresente en todo el paisaje, provee al ingenio azucarero en el que se fabrica azúcar y ron.

Roberto dice que, aunque la gente más joven busca “hamburguesas y pizzas” que ahora se venden en algunos lugares del pueblo, la alimentación no cambió mucho en los últimos 20 años. El maíz, los frijoles y el arroz siguen siendo la base de la dieta chiapaneca que, según él, “está bien así”. Para Roberto, el gusto es un aspecto central en el efecto que generan los alimentos. Lo “no saludable”, en su visión, es comer cosas que no le gustan, como cuando le indican que tiene que consumir carne. Lo que sí cambió, afirma, es que la comida ya no es tan buena: “los químicos”, que entiende necesarios para que crezcan los cultivos, hacen que esta no sea tan “natural” como antes.

Lo que relata Roberto da cuenta de una multiplicidad de relaciones, actores y discursos en torno a los alimentos y su potencial carácter dañino o saludable; aspecto que muestra cómo la relación entre alimentación y salud es un discurso que adquirió gran relevancia a la hora de comer.

La charla con él ofrece pistas sobre el carácter compartido del gusto y, por ende, social de la alimentación. Además muestra que, si bien el discurso de “lo saludable” está extendido, este se construye a partir de una multiplicidad de sentidos. Asimismo, revela tensiones globales y locales, como la defensa de la tradición y los alimentos “naturales” frente a la necesidad asumida de agroquímicos para garantizar buenas cosechas. En algún punto, esto encierra las contradicciones de los procesos de “modernización” en la producción de alimentos de América Latina. Surgen tensiones representadas en la contraposición entre los alimentos del pasado, percibidos como naturales, y aquellos actuales considerados contaminados. Esta dualidad permite identificar productos estigmatizados como dañinos, en contraste con otros elevados a cualidades casi medicamentosas que inscriben a las prácticas alimentarias en un conjunto de acciones orientadas a la promoción de bienestar. Dichos contrastes forman parte de las situaciones dilemáticas y complejas inherentes a las prácticas alimentarias contemporáneas.

En estos diversos niveles de análisis suele sostenerse que enfrentamos una crisis alimentaria global: una crisis en la producción, expresada en el avance del monocultivo, la homogeneización y la masificación de la crianza de animales en espacios de encierro; una crisis en la distribución, marcada por la mercantilización de los alimentos que profundiza las desigualdades en el acceso; y una crisis en el consumo, donde los alimentos ultraprocesados y sus sabores desplazan al consumo de alimentos frescos. No obstante, si la idea de “crisis” se reduce a un diagnóstico estático —y no a un quiebre que

impulsa cambios—, pierde su fuerza transformadora. Surge entonces una pregunta: ¿de qué manera, y con qué fines, podemos apoyarnos en este concepto para repensar la alimentación actual?

La alimentación es un problema relevante en múltiples sentidos. La frase “eres lo que comes”, atribuida al filósofo Ludwig Feuerbach en 1863, resume una idea ancestral: aquello que ingerimos disuelve las fronteras entre el interior y el exterior del cuerpo y se vuelve carne. Esta noción se remonta a prácticas como los consejos dietéticos de la Grecia clásica, que promovían equilibrio y moderación –principios vigentes hasta la modernidad, mucho antes de la intervención sanitaria en nuestra dieta–. Estos principios contrastan con los desafíos actuales, donde la alimentación no es solo un acto biológico, sino un fenómeno histórico y social que define nuestras posibilidades de bienestar en un marco de desigualdades. Los datos son elocuentes: aunque el hambre ha disminuido globalmente, desde 2016 la subalimentación ha repuntado. Según la FAO, 800 millones de personas padecen hambre crónica y 2.000 millones carecen de nutrientes esenciales, mientras que la mala alimentación supera al tabaquismo como causa de discapacidad y mortalidad. En este sentido, el “plato vacío” y el “plato lleno de calorías vacías” son dos caras de una misma crisis.

Detrás de esta paradoja está la globalización de la dieta. Procesos como la Revolución Verde y la mercantilización de los alimentos impulsaron la occidentalización de los hábitos alimentarios, reemplazando productos frescos por ultraprocesados ricos en azúcares y grasas,

pero pobres en nutrientes. Este cambio no solo desconecta a las personas del origen de lo que comen, sino que refleja desigualdades profundas: en un proceso paralelo de empobrecimiento en la calidad, diversidad y cantidad de los alimentos, la escasez y el exceso coexisten en un mismo territorio.

Este primer número de *Materiaviva* explora el nexo entre alimentación y poder. Así se aborda el alimentarse como una dinámica de dominio y fuerzas, donde el alimento actúa como un actor que se transforma, capaz de modificar los entornos materiales donde se inscribe. La edición reúne valiosos aportes provenientes de Argentina, México y Uruguay, que examinan múltiples facetas de esta relación ahondando en sus dimensiones políticas, culturales y éticas. Los artículos, aunque diversos en sus enfoques metodológicos, convergen en un propósito común: generar nuevas imágenes para pensar la alimentación como una práctica significativa en la constitución de quiénes somos.

José Tenorio comparte fragmentos etnográficos de su trabajo de campo en la zona centro-sur de Chiapas, México. Las historias relatan las promesas de modernidad del cultivo de caña de azúcar en la zona y las relaciones entre las relaciones de producción, el trabajo rural, siglos de historia de relación con el maíz, la enorme carga de trabajo de reproducción de la vida, entre otras dimensiones, dando cuenta así de la diversidad de actores y relaciones que operan en las prácticas alimentarias locales. Si bien lo que se entiende como proceso de coca-colonización de Chiapas ha sido ampliamente documentado y difundido, la escritura de

Tenorio da cuenta de las múltiples relaciones y procedencias que nos aportan para pensar como la Pepsi es el “saborcito” que rompe la monotonía y genera flujos de ingresos en la zona.

María Emilia Pastromerlo presenta un ensayo autoetnográfico que problematiza su tránsito formativo en la Licenciatura en Nutrición. En su texto, escrito en primera persona, narra los encuentros con diferentes dimensiones conceptuales que configuran al cuerpo como una unidad biológica pero también epistémica. El trabajo muestra cómo la apertura hacia nuevas lecturas abrió imágenes del cuerpo como una multiplicidad de relaciones, y no solamente como algo constituido en su funcionamiento maquínico. A su vez, explora el acto alimentario como una práctica cargada de significaciones, influenciada por factores culturales, emocionales, comunicacionales, económicos, sociales y políticos.

Lucía Hernández y Vanessa Gugliucci presentan un trabajo que articula reflexiones acerca de las relaciones entre la nutrición como una ciencia y las corporalidades gordas. El texto da cuenta de cómo “lo sano”, como sinónimo de delgadez, se constituyó como una idea fuerza que marcó la orientación de los discursos biomédicos. Lejos de ser una decisión teórico-técnica, las autoras muestran cómo la obesidad como riesgo se constituyó en un campo histórico-social, por lo que en tanto cambien las relaciones de fuerza, pueden ser pensables otros enfoques acerca de la salud y el cuerpo.

Aldana Boragnio propone analizar cómo se configuran las prácticas alimentarias como objeto de estudio, partiendo de la premisa de que comer no equivale a alimentarse. Su trabajo plantea trascender la función nutricional, al reconocer que comer es una práctica social que integra dimensiones corporales, orgánicas, cognitivas, sensibles y afectivas. Así, el acto de comer se revela como una práctica sensible que, al componerse desde una multiplicidad de relaciones, construye un mundo.

Flavia Demonte presenta un texto que hace foco en la medicalización y el proceso de hipermediatización de las sociedades contemporáneas en sus relaciones con la alimentación. El trabajo se dedica a pensar los impactos de internet, y específicamente de la expansión creciente de las redes sociales, en nuestra alimentación a partir de la emergencia de nuevos actores y relaciones. La perspectiva hace una fuerte apuesta por superar las barreras disciplinarias para aportar a la construcción de un nuevo campo de estudios.

Las ilustraciones son un aporte de Pía Sosa. Su trazo estableció diálogos entre los artículos e intervino el número desde una apuesta sensible que buscó dar cuenta del hilo conductor de la revista. Así, las ilustraciones buscan aportar una mirada propia sobre la temática a través de texturas y colores, sin quedar relegadas a funcionar como representación del lenguaje escrito.

Este número fue posible gracias a diálogos, reuniones, aportes y colaboraciones de los que quisiera destacar algunos. En primer lugar, al Ciclo de Charlas “Alimentación, cuerpo y subjetividad”, desarrollado entre agosto y noviembre de 2024 en la Facultad de Psicología de la Universidad de la República. Agradecemos a quienes se presentaron allí y sumaron sus escrituras a este proyecto. Asimismo, a Pía Sosa por su aporte desde las ilustraciones. El trabajo minucioso de Cecilia Pérez en diseño y maquetación permitió materializar la idea. La coordinación del grupo interdisciplinario Cuerpos, Alimentación y Subjetividad fue un espacio vital para pensar estos problemas. Por último, el Grupo de Estudios de Gubernamentalidad, Ciencia, Tecnología y Subjetividad, con sede en la Facultad de Psicología, brindó el sostén institucional y apoyo para desarrollar y proyectar la idea.

¡Qué disfruten de la lectura!

