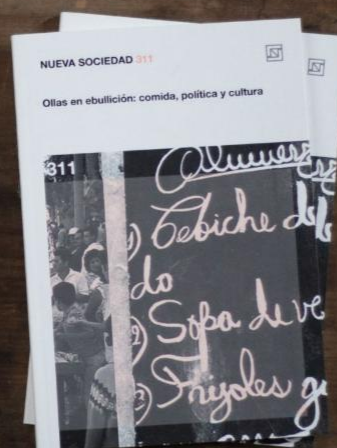


Ollas en ebullición: comida, política y cultura



La comida está, cada vez más, en el centro de los debates sociales, ya sea por sus vínculos con la salud, por los derechos de los animales, por las propias formas de producir lo que comemos y por las desigualdades en el acceso a la alimentación. Pero a la vez, en torno de la comida se construyen, y desafían, relaciones de género e identidades individuales y colectivas. Por eso no es casual que la nación esté asociada a la cocina. A transitar estas dimensiones de la comida se dedica el Tema Central de [este número de Nueva Sociedad](#).

COYUNTURA

América Latina: ¿un momento destituyente?

América Latina se encuentra hoy en un complejo momento político en el que parecen predominar el rechazo a las elites, el inconformismo y la volatilidad electoral. Los presidentes sin mayoría parlamentaria, el ascenso de outsiders y la emergencia de derechas radicales dan cuenta de una fuerte crisis de representación. Los líderes políticos se enfrentan a electorados más esquivos y horizontes políticos más cortos. La región ha pasado de la voluntad constituyente de los primeros años 2000 a dinámicas destituyentes, en un contexto de fuerte malestar ciudadano.

Por **Pablo Stefanoni**

TRIBUNA GLOBAL

Unión Europea y Mercosur: cuatro nudos ¿y un desenlace?

Las dificultades para sellar un acuerdo entre la Unión Europea y el Mercosur parecen cada vez mayores. Las posiciones encontradas sobre diversas materias y los cambios políticos en algunos países han empantanado un proceso que se ha dilatado durante 20 años. Sin embargo, todavía existe una ventana de oportunidad.

Por **José Antonio Sanahuja** y **Jorge Damián Rodríguez**

TEMA CENTRAL

La desigualdad, la comida y los cuerpos de clase

Comemos como vivimos y nos enfermamos como comemos. Si bien volver a la dieta que tuvieron nuestros ancestros paleolíticos no parece hoy posible ni deseable, una rápida revisión de los sistemas alimentarios a lo largo del tiempo nos permite repensar las actuales formas de consumo alimentario, asociadas a la expansión descontrolada de los ultraprocesados, y los problemas ecológicos y de salud colectiva que conllevan.

Por **Patricia Aguirre**

El banquete ecuménico

Juana Manuela Gorriti y la disputa del ideal masculino de la nación

El recetario *Cocina ecléctica* (1890) es un proyecto colectivo que reúne a mujeres de 15 países que discuten en clave culinaria ideas de nación, sociabilidad, género y representación política. Su horizonte comprende la cocina cosmopolita afrancesada, la criolla, la de los gauchos y la de los indios, y representa así a grupos políticos marginados de los discursos nacionalistas de la época, al tiempo que recoge tempranamente especialidades hoy consideradas emblemáticas para dos amplias regiones como los Andes y el Río de la Plata.

Por **Gustavo Laborde**

¿A quiénes sirve la patrimonialización de la cocina?

Las culturas alimentarias como recurso

A medida que la noción de patrimonio cultural se ha ido ampliando, comenzó a abarcar aspectos tan cotidianos como el de la alimentación, la cocina y los saberes asociados. Estos elementos han aumentado su carga política y ocupan hoy un lugar central en las agendas de gobiernos nacionales, organizaciones internacionales, ONG y comunidades locales. Aunque empleado principalmente como herramienta para el desarrollo turístico, la diplomacia cultural y la construcción de marca país, el patrimonio alimentario también puede generar formas de valorización cultural alternativas, en sintonía con los grandes desafíos de nuestro tiempo.

Por **Raúl Matta**

Gastronomía e imperio

La expansión mundial de la cocina católica de los imperios ibéricos, 1450-1650

Los viajes y la colonización entre los siglos XV y XVII conllevaron una primera forma de globalización no solo económica, sino también de la comida. Nuevos productos se desplazaron entre América, Europa y Asia y transformaron las cocinas de la época, con consecuencias que duran hasta nuestros días. Los jesuitas fueron actores importantes de estas transformaciones.

Por **Rachel Laudan**

La olla del mestizaje

Recetas y sociabilidad en el Potosí del siglo XVIII

El libro de cocina de doña Josepha de Escurrechea (Potosí, 1776) no solo permite reconstruir recetas, sino también las formas de la vida social de las elites organizadas en torno de la comida en una de las principales ciudades coloniales de América, además de rastrear las dinámicas de mestizaje, que tuvieron su correlato en las maneras de comer.

Por **Beatriz Rossells**

La carne y el cambio social

Perspectivas sociológicas sobre el consumo y la producción de animales

¿Por qué ha pasado tanto tiempo para que la investigación sociológica considere como temas importantes la comida y el comer en general, así como la carne en particular? Recientes estudios, en diálogo con algunos textos clásicos, permiten profundizar en aspectos como la relación entre carne, género y clase, y en otras cuestiones vinculadas a la forma de comer y

de producir alimentos, en medio de diversos movimientos que se enfocan en el sufrimiento animal y la defensa del ambiente.

Por **Frithjof Nungesser** y **Martin Winter**

«Buena comida»: concepción, cultura y práctica

Los platos de comida contienen no solo alimentos sino también las relaciones sociales bajo las cuales se produjeron. En un mundo dominado por el agronegocio y la producción de ultraprocesados, este artículo revisita algunas iniciativas emblemáticas de producción agroecológica en Brasil.

Por **Cândido Grzybowski**

Debate: alegato por una carne no animal

En los últimos años, se ha avanzado en la producción de carne cultivada, como una manera de evitar el sufrimiento y la muerte de los animales. Pero también hay detractores de este producto que podría revolucionar la forma de comer y el vínculo entre humanos y animales. En este artículo, de tono polémico, los autores presentan un alegato en favor de este método para producir carne no animal desde una perspectiva animalista.

Por **David Chauvet** y **Thomas Lepeltier**

ENSAYO

El trabajo y el fin del fin de la historia

El renacimiento de las perspectivas del postrabajo ha tendido, sin embargo, a perder de vista el espectro completo del trabajo. Al considerarse casi exclusivamente el trabajo asalariado y, sobre todo, en las industrias y los empleos dominados por hombres, se piensa en robots invadiendo fábricas, depósitos y oficinas, pero nunca hospitales, hogares de ancianos o guarderías. ¿Cómo cambiar esta perspectiva, habida cuenta del creciente peso del trabajo de cuidados?

Por **Helen Hester** y **Nick Srnicek**

nuso.org

