

Dossier: “Alimentación y ciencia”

Joel Vargas Domínguez

En las últimas décadas se han ido incorporando gradualmente temas a la historiografía que, a pesar de haber sido estudiados por la ciencia desde hace por lo menos dos siglos, quedaron relegados a un segundo plano en la mirada de los historiadores de la ciencia. Cuestiones como el género, la clase, y la imbricación de lo social en la construcción del saber científico se presentan ahora como relevantes para la explicación de las disciplinas y prácticas científicas. Un tema privilegiado para reconocer el entrelazamiento de lo social en lo científico, y viceversa, es la alimentación. Ésta se puede considerar un ensamblaje de saberes, prácticas, políticas, y discursos que entrelazan el aspecto biológico con las construcciones culturales más profundas. Es por ello que este dossier propone analizar el enlace entre “Alimentación y ciencia” desde la perspectiva de historiadores de la ciencia en México.

La idea del dossier surgió en el congreso de Historiadores de las Ciencias y las Humanidades en marzo de 2020, con la organización del simposio “Alimentar con ciencia: historias de las prácticas científicas de la alimentación en México”, que tuvo la participación de nueve sugerentes ponencias. A la semana siguiente del Congreso, nos enfrentamos a la pandemia que aún nos azota, y pausó las actividades presenciales y proyectos. Gracias al apoyo de HCH, se propuso un coloquio, que se llevó a cabo de manera virtual en enero de 2021, y que fue titulado “Intersecciones de la historia, la ciencia y la alimentación”, con la participación de once ponentes. Es así que llegamos a este dossier de alimentación, con cuatro artículos que presentan una mirada diversa y que abarca desde el siglo XIX al XX, con temas sobre alimentación y las convergencias entre ciencia, medicina y saberes locales.

El primer artículo, de Francisco Javier Beltrán Abarca, “Cuerpo y moralidad: la lactancia asalariada en los discursos letrados de la ciudad de México (primera mitad del siglo XIX)” analiza cómo, durante la primera mitad del siglo XIX, el conocimiento y prácticas tradicionales de las nodrizas fue cuestionado en la prensa mexicana por hombres, médicos, quienes interpretaron y dictaron cuáles eran las funciones “correctas” de una madre de familia, considerando a la lactancia asalariada como un trabajo que “escandaliza a la naturaleza.” Beltrán Abarca además, nos muestra cómo se creó un perfil de la nodriza ideal, según unos incipientes criterios científicos y, sobre todo, siguiendo los criterios sociales y morales del periodo.

Una de las formas en que se ha concebido el quehacer científico son los procesos de cuantificación. En este sentido, el trabajo que nos presentan Juan Garcés Reyes y Beatriz Alcántara Velázquez, “La mentalidad cuantitativa en los recetarios del siglo XIX. El caso del *Novísimo arte de cocina*” resulta sugerente en la forma cómo la cuantificación se insertó en uno de los espacios más íntimos de la vida cotidiana como la cocina. Los recetarios representan un instrumento de transmisión de conocimientos prácticos y son un punto de entrada novedoso a observar procesos de medición, así como su incorporación a las prácticas cotidianas. El trabajo presentado muestra la diversidad de medidas que coexistieron durante el siglo XIX y cómo se consolidó la necesidad de homogeneizarlas como parte de la consolidación del Estado mexicano y su proyecto de Nación.

Ya en el porfiriato, la alimentación infantil fue incorporada plenamente al dominio médico, no solo en México sino a nivel global, como respuesta a la alta mortalidad infantil. Como muestra Mercedes Alanís Rufino en el artículo “Entre la leche materna y las leches artificiales. Discursos sobre alimentación infantil en la Ciudad de México, 1890-1959”, la lactancia fue vigilada y reglamentada, y los efectos del origen de la leche, materna o animal, fueron evaluados gracias a prácticas de antropometría infantil. Los proyectos médicos de control de la infancia lograron una creciente legitimidad en los proyectos higienistas y de puericultura del periodo, gracias a amplias campañas propagandísticas, consolidándose a mediados del siglo XX con la creación de instituciones especializadas como el Hospital Infantil de México.

Por último, el artículo de Joel Vargas Domínguez, “La enseñanza de la nutrición en México entre 1936 y 1954”, se inserta en el periodo donde finaliza el artículo de Alanís, y se cuestiona cómo se construyeron necesidades locales para el saber especializado en nutrición, y cómo, desde diversos espacios, se especializaron mujeres para solventar dicha necesidad. Vargas Domínguez muestra cómo, a partir de la década de 1940, la nutrición mexicana se institucionalizó, produciendo conocimiento nutricional original, pero en diálogo con otros países, como los Estados Unidos y Argentina, con prácticas, temarios y formas de hacer ciencia conjunta, que se insertaron en los primeros cursos de enseñanza para dietistas y dietólogos en el periodo.

Adicionalmente, este dossier incluye la reseña del libro de Rachel Laudan, *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo*, escrita por Ángel Chávez Mancilla. El texto de Laudan es la versión en español de su libro, *Cuisine and Empire: Cooking in World History*, y que entrelaza los procesos imperiales con la alimentación, así como los saberes involucrados en las distintas etapas analizadas por ella.

La historia de la ciencia está ampliando sus horizontes, y este dossier en *Saberes* es muestra de ello. Agradezco a los autores que nos enviaron sus trabajos, a los revisores y al trabajo del equipo editorial. Que sea nutritivo este número para todos ustedes.