



RESEÑA DE LIBRO / BOOK REVIEW / RESENHA DE LIVRO

MANUAL PRÁCTICO PARA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA. GASTRONOMÍA, COMUNIDAD Y RESISTENCIA DESDE COSOLTEPEC PARA EL MUNDO

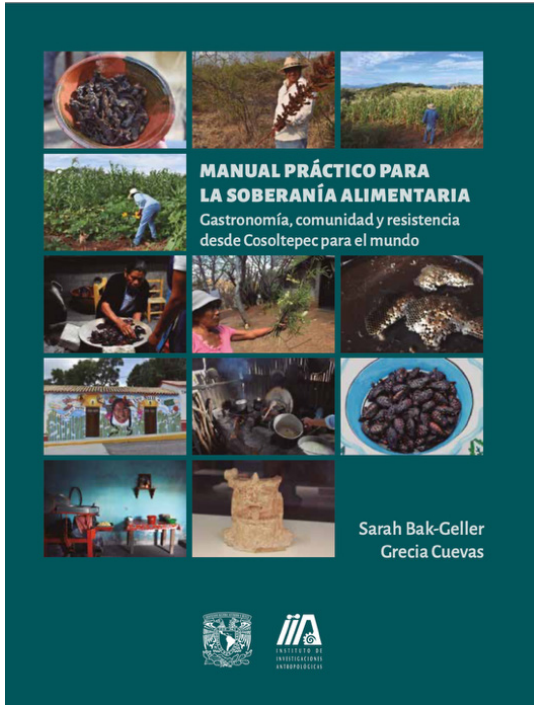
PRACTICAL MANUAL FOR FOOD SOVEREIGNTY. GASTRONOMY, COMMUNITY, AND RESISTANCE FROM COSOLTEPEC TO THE WORLD

MANUAL PRÁTICO PARA A SOBERANIA ALIMENTAR. GASTRONOMIA, COMUNIDADE E RESISTÊNCIA DE COSOLTEPEC PARA O MUNDO

VENTURA RAMOS, L.
Universidad Nacional Autónoma de
México, México
lasunamita@yahoo.com.mx

Recibido: 24/08/2025

Aceptado: 25/11/2025



Sarah Bak-Geller y Grecia Cuevas (editoras). Manual práctico para la soberanía alimentaria. Gastronomía, comunidad y resistencia desde Cosoltepec para el mundo. Ciudad de México. Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Antropológicas. 2024. 191 pp.

Existe, en el ámbito de los estudios literarios, un consenso entre críticos e investigadores acerca de la obra de Homero y su constitución *naïv*. El uso de tal adjetivo en la descripción de un poema como la *Ilíada* no quiere significar “ingenuo” o “simple”, sino, en principio y sobre todo, *singularidad*: una forma peculiar de dar cuenta de los acontecimientos, de construir la especificidad de cada personaje, de hacer aparecer los objetos y los elementos de la naturaleza en todo su relieve, brillo y especificidad (Míguez Barciela, 2016, pp. 29-37). Hay en Homero una excelencia en el decir que responde cada vez a una mirada atenta y cuidada sobre las cosas. No se trata solamente de una cuestión de estilo: en los poemas homéricos el *decir* está respondiendo siempre a un *hacer*: si hay un modo de decir las cosas es porque hay un modo de hacerlas o un modo en que estas ocurren. En los poemas homéricos el decir de la poesía es entonces la respuesta a una certeza sobre la existencia de las cosas; demorarse con la palabra en ríos, batallas, ceremonias, vestuarios, gestos, escudos y cucharas, darle a cada uno de estos elementos su debida importancia y atención es la marca de un estilo literario que pretende, además de dar cuenta de una interdependencia entre lo grande y lo pequeño, ser coherente con una ontología. Lo *naïv* en Homero concierne siempre a una

perfecta correspondencia de la parte con la parte, del todo con cada una de sus partes, y de la palabra con la existencia.

Reconocer mediante el uso de la lengua o el gesto que cada cosa, por insignificante que parezca, tiene su lugar y su función dentro de la totalidad a la que pertenece es también adherirse a una concepción del mundo y a un horizonte de sentido que son los de la Antigüedad. El *Manual práctico para la soberanía alimentaria* puede considerarse, por esta razón, una obra anacrónica por cuanto nos hace volver la mirada hacia una geografía, una forma de vida y un conjunto de prácticas que se realizan a contracorriente de los valores que actualmente dictan la Modernidad y las ideologías que la sostienen. Pero es también una obra anacrónica por cuanto en su escritura y en sus ideas procede a la manera en que lo hacía el aedo: dando su debido lugar a las cosas de las que trata, iluminando lo pequeño para mostrarnos enseguida las decisivas conexiones que esto mantiene con lo grande.

Concebido en sus orígenes como “el primer libro de recetas cosoltepecanas”, el *Manual práctico para la soberanía alimentaria* es resultado de la determinación de una comunidad que en 2018 se planteó dos objetivos con su elaboración: “hacer visible la preparación local del mole de chivo” y dotar a este platillo, frente al debate sobre su comercialización, de su “merecido valor” (p. 15).

El *Manual práctico para la soberanía alimentaria* puede leerse entonces como un recetario surgido de la necesidad de un pueblo por rescatar su identidad y su cultura, pero también, y sobre todo, como una declaración de principios, una forma particular de entender el mundo y una propuesta de vida alternativa a la que, desde una lógica patrimonializante, promueve el estado-nación según modelos capitalistas y neoliberales. Mucho más que un conjunto de recetas que busque transmitir un saber sobre los pasos a seguir para la elaboración de diversos alimentos, el *Manual* emprende la revalorización de un platillo a partir de la reconstrucción de las relaciones sociales que le han dado lugar y le han otorgado un sentido identitario dentro de una comunidad. En este sentido, no se trata estrictamente de un libro de cocina, sino de un estudio que permanentemente nos invita a ampliar y transformar nuestros marcos de referencia para imaginar otras formas de concebir la alimentación y de relacionarnos con el territorio que habitamos, otras formas de dar sentido a lo político y de hacer funcionar a las instituciones, otras vías de resignificación del trabajo humano y del aprendizaje dentro de lo colectivo.

En “La gratuidad y el trabajo colectivo como prácticas emancipatorias”, la primera de las tres partes que sirven de introducción a la compilación de las recetas, Bak-Geller y Cuevas reflexionan acerca del trabajo físico, los valores, la pedagogía y las instituciones democráticas que sostienen el sistema alimentario de Cosoltepec, una pequeña población de la Mixteca Baja Oaxaqueña que, en los últimos años, con la declaración del mole de chivo como Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla en 2023, ha debido enfrentarse a una división de opiniones entre aquellos de sus habitantes que están a favor de defender la gratuidad del platillo que cada año, con ocasión de la fiesta patronal, se ofrece a visitantes, peregrinos y hermandades, y aquellos que, siguiendo el ejemplo de Tehuacán, tienen interés en obtener ganancias económicas de la comercialización de la receta. En este debate, para Cuevas y Bak-Geller la salida es clara, pues aquello que tiende a desvanecerse con la capitalización del platillo es la larga cadena de esfuerzos y trabajos físicos que lo hacen posible; los vínculos sociales que se construyen entre los habitantes de la comunidad durante su elaboración; los servicios prestados y no retribuidos que se dirigen a un beneficio colectivo; los conocimientos y valores que forjan el carácter y se adquieren en espacios como las cocinas comunitarias.

En “Una apuesta por las prácticas e instituciones de la comunidad”, las editoras del volumen analizan la participación de los habitantes de Cosoltepec en el Segundo Encuentro de Cocineras Tradicionales de Oaxaca organizado por el gobierno del estado en 2018. Concebido inicialmente por los cosoltepecanos como una oportunidad para legitimarse en tanto que expertos en la preparación del mole de chivo, el evento también representó para las cocineras cosoltepecanas la ocasión para la improvisación y la perturbación de lo que las políticas multiculturalistas han definido arbitrariamente como “lo tradicional” y “lo indígena”. Mediante prácticas como la sustitución de ingredientes que se encuentran fuera de temporada, las cocineras cosoltepecanas acudieron a uno de los principios de vida democrática en los que se sustentan las prácticas, reglas e instituciones de su comunidad.

“Las memorias insurrectas y los gustos rebeldes”, última parte del preámbulo que sirve de orientación a la lectura y comprensión del recetario es una aguda reflexión sobre los prejuicios que en el transcurso del tiempo han prevalecido sobre las cocinas étnicas y, al mismo tiempo y de manera particular, una reivindicación del gusto cosoltepecano, que, con su sola constitución, ha sido capaz de subrayar la arbitrariedad de la norma de lo que se considera “sabroso” en nuestro país. De acuerdo con Bak-Geller y Cuevas, se trata de un gusto “intuitivo, sinóptico y sagaz” (p. 62), estrechamente ligado a las

vivencias y experiencias de los habitantes de Cosoltepec. Este apartado del *Manual práctico para la soberanía alimentaria* es también una reivindicación del convite como práctica subversiva de una colectividad que ha sabido fomentar su cohesión social y su autonomía política a través del acto de comer.

Lejos de lo que nos harían pensar las estrategias de patrimonialización, que tienden a reducir los bienes culturales de una comunidad a objetos con un valor comercial, el mole de chivo, situado en su justo lugar, que es el de “un engranaje esencial en la vida social y política de Cosoltepec” (p. 15), emerge no solamente como “el placer de comer”, sino también y más decisivamente como una manera de estar en el mundo, ejercer la autonomía, conocer el territorio, resistir en colectividad, servir al bien común, entender los ciclos de la naturaleza, retener un sistema alimentario y aprender a través del esfuerzo físico, la modelación del carácter y la reciprocidad.

REFERENCIAS

- Bak-Geller, S. y Cuevas, G. (Eds.) (2024). *Manual práctico para la soberanía alimentaria. Gastronomía, comunidad y resistencia desde Cosoltepec para el mundo*. Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- Míguez Barciela, A. (2016) *Mortal y fúnebre. Leer la Ilíada*. Dioptrías.