

## Presentación

El acto de comer implica una necesidad biológica que restaura la energía que los entes vivos deben consumir para cumplir sus funciones vitales. Pero para los seres humanos, alimentarse es también un acto cultural. Los hombres no sólo se diferencian del resto de los animales porque transforman —cocinan— sus alimentos, sino porque entre ellos mismos varían sus dietas, gustos, modas culinarias o pretensiones gastronómicas.

Cocinar lo que ingerimos es un hecho cultural de primer orden, en el que convergen —de una u otra manera, en un momento u otro— prácticamente todos los elementos que intervienen y determinan la dinámica social. La inagotable lista de éstos comienza por la consideración del espacio y el tiempo: todo arte culinario está circunscrito a un territorio más o menos delimitado y a una historia específica. La territorialidad y la memoria del pasado permiten a los hombres elaborar formas culturales que los identifican y diferencian. En el ámbito culinario éstas se expresan de múltiples maneras: la idea que las sociedades se hacen de su alimentación ordinaria —el *pan cotidiano*, pleno de sacralidad—, como lo consideran diversos grupos de África o Asia; el papel del género femenino en la elaboración del pan, como sucede en el norte de Líbano; la intervención del factor cromático en la selección de los alimentos, presente en el Mediterráneo; la preparación de alimentos con fines votivos y rituales, de las regiones italianas de Basilicata y Puglia; la reconstrucción historiográfica de maneras de mesa en la enorme ciudad de México; el *status* animal en las dietas; la producción de quesos en una zona campirana; las sor-

presas de recetarios antiguos; las experiencias en cocinas de restaurantes; y hasta los secretos, evocaciones simbólicas y actos rituales que provocan las burbujas de las bebidas alcohólicas.

A lo largo de siglos, factores territoriales, procesos sociales y formas culturales han forjado verdaderas tradiciones culinarias, como la del sudeste de Asia, desarrollada a la sombra de otras costumbres gastronómicas mayores, la china y la india. Pero las tradiciones culinarias, todas, son resultado del intercambio de productos y sus mezclas. Es decir, en mayor o menor grado, las cocinas de todo el globo son híbridas. Por supuesto no todas las combinaciones ensayadas han sido afortunadas, pero tal vez sí la mayoría, como la de ciertos platillos originarios del oeste mexicano.

Aunque producto de mezclas históricamente documentadas, los artes de cocina son asumidos como únicos y propios por todas las sociedades. Esta identificación/adopción es propiciatoria de identidad cultural; así se explica que ciertos platillos funcionen como emblemas, verdaderos marcadores de identidad. A su vez, para establecer las jerarquías, los guisados que operan como símbolos propios en una sociedad dada, son diferenciados por la calidad y cantidad de los productos que intervienen en su confección, pero sobre todo por la ritualidad que acompaña su preparación y modo de ingestión. Los símbolos, rituales, creencias, percepciones del entorno e imaginarios colectivos son los principales elementos que participan en la elaboración y delimitación de la culinaria y maneras de mesa con *distinción*; se trata de la dieta en relación con la etiqueta. Sin embargo, muchas ideas que nos hacemos sobre la forma de percibir a los *otros*, específicamente en cuanto a lo que comen y la manera como lo hacen, están sustentadas en estereotipos que sólo reportan una parte de la realidad, como lo muestra el ejemplo de la comida del *mezzogiorno* italiano.

Las mutaciones sociales y culturales que afectan al planeta en el presente, parece que también conciernen al ámbito de la alimentación y la culinaria. Por una parte, en las grandes capitales y ciudades del globo se pueden hallar platillos representativos de las mayores tradiciones culinarias, pero también, y sobre todo, se encuentra el llamado *fast food*, percibido por muchos como baluarte de la modernidad. Por otra parte, debido a estos mismos cambios y a una suerte de paroxismo del efecto centro-peri-

feria, cada vez más gente experimenta deterioro en la riqueza biológica y cultural de sus dietas tradicionales.

Aun así, también por todos lados y como efecto contrario de la estandarización, en muchas sociedades están apareciendo movimientos de recuperación de lo que es percibido como tradición en el ámbito de la alimentación y la culinaria. Esto explica la recuperación de viejas recetas, el renacimiento de platillos ancestrales o la reformulación de comidas exógenas, gracias a la inclusión de productos y técnicas culinarias propios, como el “perro caliente”, que en decenas de puestos callejeros se preparan en Guadalajara y otras muchas ciudades de México.

En fin, por medio de los ensayos y documentos presentados en este volumen de *Estudios del Hombre*, deseamos contribuir a la reflexión y al debate en torno a esa vital acción y apasionante tema que es comer y cocinar.

Los coordinadores