



Editorial

BLANCA M. DIAZ

Siempre ha sido un desafío abordar la diversidad, más aún a partir de las múltiples e intrincadas conexiones culturales ensambladas por la movilidad. Al presentar el tema de las prácticas culinarias desde los recodos de la tradición hasta los horizontes del cosmopolitismo, resulta obligado reconocer la multiplicidad de sentidos y las lógicas alimentarias en la irremediable expansión del mundo actual, entre lo local y lo global, en todas las direcciones posibles y en una ruta marcada por el intercambio. Es decir, se parte de un espectro complejo de prácticas, conocimientos, valores, ideologías, discursos, economías y políticas afectivas relacionadas con una de las bases de la identidad y la comunidad. Las formas culinarias, etiquetas de mesa, comensalías, se traducen en la jerigonza moderna como “dime qué comes y te diré quién eres”.

Sobre esa verdad popular se erigen las transformaciones construidas por las manos mágicas de aquellas personas expertas –a fuerza de la costumbre– en el trabajo doméstico, surgidas en la improvisación o formadas dentro de la institucionalización culinaria donde se otorgan

credenciales y certificados de cocineros o cocineras. En cualquiera de esas trayectorias, son responsables de las enormes posibilidades de la circulación transcontinental de sabores y aromas. Con su experiencia y creatividad, quienes cocinan guardan el toque, más conocido como sazón (cuando algo en preparación está bueno, al punto), a pesar de las millones de fórmulas dispersas en libros de recetas, programas de televisión, páginas de internet y redes sociales. De plano, el sabor no lo resuelve la suegra por celular o la madre por *skype*.

En 2010 la gastronomía mexicana se hizo acreedora al título de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, entre otras razones por las costumbres culinarias emanadas de la herencia generacional y las innovaciones de eso que hace más de medio milenio creó, a fuego y sangre, el mestizaje. Pero también a partir de la biodiversidad del país, ámbito en el que los pueblos originarios y campesinos ocupan un lugar destacado; los diversos paisajes y ecosistemas proveen los ingredientes de la cocina, enriqueciendo el arte culinario, tal como se comenta en este número de Ecofronteras

respecto a las pesquerías o el maíz como centro alimentario en los pueblos del sur, entre otros temas.

Un acercamiento a los cambios en la cocina y el comer deja ver las paradojas de la globalización. Términos como “original”, “tradicional” o “auténtico”, se rozan con las tendencias de la inocuidad, lo orgánico, lo saludable y hasta lo políticamente correcto si se trata de empresas transnacionales de alimentos con certificaciones de buenas prácticas laborales. En tal contexto, montándose en un frenesí de mezclas, se desenvuelven las corrientes de la “gourmetización” y los conceptos detrás de sopas, guisados, postres, panes y bebidas, así como de platos, tazas y cubiertos. Frente a ello, la fusión declarada en las corrientes innovadoras gastronómicas es una conexión más en la movilidad de ingredientes, sazones y técnicas; así lo demuestran las dinámicas fronterizas o migratorias alrededor de la nostalgia, gran dispositivo de las vigorosas prácticas culinarias que cada quien disfruta a su manera.

Martha García Ortega, Departamento de Sociedad y Cultura.