



Editorial

Arturo Ávila Cano

Para mi amado Warbug

En su *Nueva guía de descarriados*, José Fuentes Mares afirmaba que “ante la expectativa de una comida succulenta, y de alguna buena botella para acompañarla, tendremos que aguzar la vista, el gusto y el olfato, los tres instrumentos del placer gastronómico”. El maestro aseguraba que la vista es de modestos alcances, “anuncia la posibilidad de grandes aventuras sin comprometerse en cuanto a los resultados”. En el arte de comer, advertía, dejarse llevar por la vista es muy riesgoso. Sin pensar demasiado en esa sentencia, nuestra cultura visual ha hecho de la fotografía de alimentos un canon vital para el marketing.

Para Fuentes Mares “el gusto importa más que la vista como vía del placer”. Es por ello, que para este número de *Alquimia* precisamos de la experiencia, el paladar exquisito y las palabras de notables antropólogos e historiadores como Lilia Martínez y Torres, Yesenia Peña, Carlos Silva y Mauricio Zavala. La afición de nuestros autores por las historias de la comida mexicana, la diversidad de bebidas y platillos regionales, el uso de distintas especias, las ceremonias y los ritos que se tejen en torno a ella y su papel como expresión cultural, elemento de identidad y patrimonio vivo, además del notable amor por la imagen fotográfica que ellos profesan, permite que nos narren con prestancia aspectos que permitirán



al lector revalorar nuestra cocina, una cocina mestiza que está inscrita en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Fotografías del fondo Lorenzo Becerril y del SINAFO, acompañan las reflexiones de nuestros colaboradores y permiten al lector profundizar en historias que nos aproximan a puntos de vista desde el campo de la antropología. Los textos nos conducen a la historia de las cocinas, a la historia de nuestra dieta, a los banquetes europeos organizados por la clase política porfiriana, a reflexionar sobre los cambios experimentados en nuestra alimentación por la infame y grosera influencia de la *fast food*. También hay lugar para la ficción, a invenciones donde el Doctor Atl, Nahui Olin, Tina Modotti y el señor Weston comparten bebidas y viandas exquisitas, y además hay espacio para pensar a la fotografía como memoria y testimonio con valor histórico y etnográfico para “construir un patrimonio vivo”.

La enorme riqueza gastronómica de México es celebrada por propios y extraños. A los placeres que nos brindan la comida callejera, las cocinas económicas y los puestos de tacos, tortas o gorditas se suman creaciones de autor, como el *Rosetta* de Elena Reygadas, el *Omakase* de Pujol y las recetas tradicionales de famosos creadores de contenido como Doña Ángela y su canal *De mi rancho a tu cocina*.

De la vista nace el amor, se afirma y según se dice, William Shakespeare expresó que el amor, nace, vive y muere en los ojos; pues pasemos del goce ocular al de las papilas gustativas. Que la ilusión óptica no nos engañe, como a esos ingenuos pájaros de Zeuxis de Heraclea que se dejaron ilusionar por unas uvas pintadas en un lienzo. Pasemos de las palabras a los hechos. Querido lector, aguce sus sentidos, disfrute de estas historias y acompañe estas líneas con una suculenta botana.