

La alimentación tiene un carácter biocultural que conjunta procesos biológicos, sociales y culturales, los cuales muestran la complejidad que implica para los investigadores tratar de abordar este tema. Además, existen diversas posturas sobre cómo poder preservar y difundir un sinnúmero de tradiciones culinarias: algunos proponen y han hecho lo posible para que se consideren como parte de las manifestaciones de patrimonio inmaterial de la cultura, mientras que otros consideran que desde ese enfoque se pierde la gama de relaciones que hacen posible su concreción en lo que se conoce como cocinas tradicionales, al insertarlas en una dinámica de normatización que las sacan de su contexto local, regional y cultural, así como de su relación con el territorio.

Existen serias inquietudes en cuanto a los retos y problemáticas que las culturas culinarias y cocinas tradicionales enfrentan en un contexto de globalización que, como menciona Joachim Hirsch en su libro *Globalización, capital y Estado*, publicado por la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM) en 1996, tiene tres grandes aristas: 1) el contexto cultural y de medios de comunicación que permite conocer la riqueza relativa a la cultura de regiones y zonas que antes eran inaccesibles; 2) el esquema de homogeneización económica que impone formas de producción y consumo, insertas en un modelo de desarrollo económico, las cuales terminan por romper esquemas tradicionales de producción; y 3) la generación de procesos ideológicos que sobrevaloran “lo óptimo, lo moderno y el desarrollo” por encima de las formas originarias o indígenas que se siguen considerando como sinónimo de “retraso” o “subdesarrollo” o, en el mejor de los casos, “folklor”. Estas dinámicas permean nuestra socialización, la formación de nuestras estructuras de pensamiento y la valoración de lo que percibimos y asumimos como alimento. De ahí la necesidad de asomarnos a las múltiples realidades y los procesos históricos en que se han insertado las manifestaciones culinarias, tanto en nuestro país como en otras zonas.

Acerca de estas inquietudes trata este número de *Diario de Campo*, integrado por textos que conducirán a la reflexión y al debate académico.

En “Cocina, gastronomía y modernidad: hacia una definición de lo gastronómico”, Steffan Igor Ayora Díaz realiza una distinción entre cocina y gastronomía, y considera que el uso de estos términos como sinónimos genera confusión y termina por imponer esquemas externos a las cocinas; explica que aquello que conocemos como gastronomía obedece a un proceso histórico occidental que produce formas homogéneas. De esta manera, la gastronomía se constituyó como un proceso de la modernización que establece distinciones entre las clases sociales y constituye un arquetipo culinario fundado en la tradición francesa que, por lo mismo, contiene un potencial neocolonial.

En “De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones”, se realiza un breve análisis de las diferencias conceptuales entre estos términos, pero ante todo de los problemas que implica incluir a las cocinas tradicionales dentro del panorama de lo que se ha nombrado como gastronomía mexicana y la política de fomento que el gobierno ha establecido.

En “La soberanía alimentaria de los aymaras en el distrito de Vilquechico, Perú”, Hernán Cornejo Velásquez expone cómo este grupo indígena estableció una serie de mecanismos de adaptación, así como la sistematización de conocimientos y la estructuración de procesos culturales para subsistir en un ambiente que, por las condiciones geográficas, sólo permite producir alimentos durante cuatro meses al año. Al respecto, el autor menciona que la capacidad de autosuficiencia puede entenderse como un sistema de soberanía alimentaria que es el resultado de una integración de conocimientos sobre biodiversidad, agrosistemas, espacios físicos y climas, optimización de procesos de cultivo, conservación, reparto equitativo de la producción y los excedentes. Este sistema de conocimientos se apoya en el trabajo comunitario y el respeto, así como en la veneración de los aymaras por la Pachamama.

En “De andares nómadas y coloniales: la alimentación del noreste mexicano”, se exploran algunas evidencias materiales e históricas acerca de la alimentación de los grupos nómadas y seminómadas que habitaron lo que en la actualidad se conoce como la región noreste de nuestro país, a fin de brindarnos un panorama de los recursos que eran usados y explotados gracias al conocimiento que se tenía del ecosistema, así como los bienes que obtuvieron por medio del contacto cultural con otros grupos y sociedades.

En “Memoria del agua, la tierra, la milpa y los sabores: cambios en la alimentación tradicional en Tlalpan”, Gerardo Mora Jiménez y Esther Gallardo González presentan los cambios que ha tenido esta zona de la Ciudad de México. En particular, abordan el caso de San Lorenzo Huipulco, que hasta hace unos años conservaba mucho de su relación con su entorno rural, en un vínculo que generaba una producción agropecuaria y ofrecía recursos naturales cuya riqueza se manifestaba en la gran variedad de recetas que se preparaban con ingredientes locales, los cuales hasta la fecha se consideran tradicionales. Sin embargo, en la actualidad han ido desapareciendo por la expansión del desarrollo urbano que ha invadido y destruido los ecosistemas que estructuraban el espacio físico del sur de la ciudad.

Finalmente, en “Experiencias silenciadas: breves apuntes sobre la cocina afromexicana”, Giobanna Buenahora se aproxima a esta cocina mediante la revisión de investigaciones que han hecho énfasis en varios aspectos, como la integración de ingredientes que estaban destinados a los esclavos y el papel de la mujer en la cocina, que permitió tal intromisión. La autora también señala cómo este legado, el cual forma parte de nuestras raíces, se silencia cuando se habla de cocina tradicional, con base en lo que se consideran pueblos originarios o indígenas, lo cual deja de lado el papel, la fuerza e influencia de las poblaciones afrodescendientes.

En conjunto, estos textos permiten introducirnos a temas que requieren una reflexión desde el quehacer antropológico, pero ante todo una aproximación a los procesos que los diferentes actores de las culturas alimentarias mexicanas enfrentan en el contexto global y al abandono de la producción del campo.

Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán