

Culinaria

Revista virtual especializada en Gastronomía.

Editorial

Diana Castro Ricalde

Editorial

A Bertrand Russell, destacado filósofo, matemático y escritor, ganador del Premio Nobel de Literatura en 1950, se le atribuye la frase: “Sabemos muy poco, y sin embargo es sorprendente que sepamos tanto, y es todavía más sorprendente que tan poco conocimiento nos dé tanto poder”.

Y si en este número 8 de *Culinaria* se resalta el pensamiento del notable intelectual británico, es porque los tres artículos de la Sección *El Plato Fuerte* (donde se presentan los artículos de interés general en la cultura gastronómica) se encuentran relacionados con la importancia de contar con información actual y reciente en el ámbito gastronómico, pero también con la relevancia de poseer el saber ancestral y tradicional en este campo.

Porque quien desconoce las formas de alimentación de sus antepasados; los orígenes de ciertas prácticas culinarias al interior de su familia, e incluso la razón de ser de unas cuantas tradiciones gastronómicas de su entorno, corre el riesgo de perder, confundir, e incluso ver diluida su identidad por costumbres contemporáneas a la hora de comer, por modos recientes (¿o modas?) de preparación de algunos platillos, que no reflejen su pertenencia a un colectivo diferenciado.

De aquí que en el artículo titulado *Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia mazahua*, se ofrezca una visión de la vasta riqueza gastronómica de uno de los pueblos indígenas predominantes en el Estado de México, el mazahua, el más numeroso de la entidad con presencia en 13 municipios como San José del Rincón.

Así, se describen algunas tradiciones de este grupo indígena que habita en dicha región noroccidental, a través de la descripción de su gastronomía tanto festiva como cotidiana, que tiene como fin último no sólo documentar, sino sobre todo difundir, el importante legado culinario de este pueblo basado predominantemente en el maíz.

El artículo denominado *Tendencias gastronómicas: la encrucijada entre lo tradicional y lo innovador*, resalta también la importancia de que, quienes se mueven en el campo de la gastronomía, ya sea como “amantes” de la comida; como “artesanos” de algunos platillos e incluso como estudiosos de esta disciplina relacionada con la alimentación, deban estar informados en torno a las prácticas que predominan en el campo, a las técnicas de vanguardia que surgen cotidianamente.

Pero también se promueve la idea de no sucumbir ante la aparición de nuevas cocinas y el hallazgo de diferentes ingredientes, preparaciones y platillos; sí conocerlos, definitivamente probarlos, pero de ninguna manera sustituirlos por el conocimiento y conservación del patrimonio gastronómico que posee nuestro país que, en consonancia con la propuesta del primer artículo, constituye un bien identitario que vale la pena difundir.

En el tercer artículo que integra la Sección “El Plato Fuerte”, titulado *De gastronomía y gastrónomos ¿es necesario un observatorio gastronómico?*, se describe y explica la necesidad de contar con una plataforma de conocimiento e intercambio de información en este rubro, a partir de la documentación de textos, estudios e investigaciones diversas publicadas en el campo, tanto a nivel nacional como del Valle de Toluca.

Esto, porque el conocer lo que se produce y discute en el ámbito gastronómico, puede facilitar la toma de decisiones para el diseño de políticas públicas; para el aprovechamiento del mercado gastronómico, para el impulso o fortalecimiento de redes de intercambio académico, e incluso para la orientación de nuevos estudios e investigaciones que hagan posible un avance en esta área de conocimiento.

En la Sección “Del recetario”, se encuentra la descripción, así como la relación de ingredientes, procedimiento y recomendaciones de un platillo cotidiano, poco documentado en los recetarios comunes: *Tortillas fritas con huevo*, o también llamados *Chilaquiles de huevo*, que a decir de los estudiosos, suelen cocinar, pero no confesar

su preparación, quienes pertenecen al género masculino, por temor a admitir que “también le entran a la cocina”.

En “Sabor a Saber” (noticias y eventos del medio gastronómico), se incluye el texto: *¿Qué es “La Tortolla”?*, contribución de una estudiosa de la gastronomía en España, quien como portavoz de la comunidad leonesa de aquella región, debate en torno a la marca “Tierra de Sabor” que actualmente se promueve en Castilla y León, bajo el argumento de apoyar a ganaderos y agricultores de la comunidad.

Campaña cuestionable; propaganda política o promoción dolosa, son algunos de los adjetivos con los cuales la autora califica a la ahora llamada “Tortolla”, palabra leonesa que alude a la hinchazón y comezón provocada por las picaduras de ciertos parásitos. ¿Verdad o calumnia? Aquí sólo se presentan algunos datos relacionados con una controversia del campo gastronómico de otras latitudes.

Porque se considera que, parafraseando a Rusell, después de leer este número tal vez descubras, lector, que continúas sabiendo muy poco de algunos aspectos de la gastronomía; o bien, que probablemente te sorprendas a ti mismo en relación con todo aquello que sí conocías, previo al acercamiento de dicha información. De cualquier manera, ten la seguridad de que te verás beneficiado por todo el poder que ahora posees y que puedes compartir, ya sea mientras cocinas o en tanto sostienes una docta charla de sobremesa.

Diana Castro Ricalde

Comité editorial Culinaria