

Editorial

Diana Castro Ricalde

Profesora investigadora adscrita al Centro de Investigación y Estudios Turísticos de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, institución responsable de la edición de Culinaria.

La pandemia ocasionada por el virus Covid-19, tomó al mundo por sorpresa; los gobiernos tuvieron que tomar medidas emergentes de distanciamiento social; las personas se vieron forzadas a refugiarse en sus hogares, los negocios fueron orillados a cerrar sus puertas. Derivado de ello, los hábitos alimentarios han cambiado; el servicio de entrega a domicilio ha sido más demandado; los establecimientos de alimentos y bebidas han tenido que adaptarse a una nueva realidad.

Ante estos retos, ¿cómo están respondiendo los dueños de empresas relacionadas con la alimentación?, ¿qué medidas están tomando los chefs, cocineros, alumnos y profesores de Gastronomía, personas en general relacionadas con el ámbito para poder incorporarse a esta nueva “normalidad”?, ¿qué se ha hecho y qué se puede hacer en concreto para darle un mayor impulso a los restaurantes y servicios de alimentación, que satisfacen una de las necesidades humanas esenciales?

Algunas de estas respuestas, lector, las puedes encontrar en la sección *Sabor a saber*, con noticias y eventos del mundo gastronómico de este 2020, que está dedicada, justamente, a reseñar las principales acciones emprendidas por chefs, organizaciones y fundaciones que se han puesto en marcha durante este periodo de contingencia sanitaria, para apoyar a la comunidad durante estos tiempos difíciles, pero a través de la cocina y la alimentación.

Pero no todo se relaciona con la epidemia mundial; por ello, en la sección *El Plato Fuerte*, donde se incluyen artículos de interés general relacionados con la cultura gastronómica, se presenta el texto titulado “Estudio etnográfico del consumo de dulces típicos mexicanos en la Alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México”, elaborado por investigadores del Tecnológico de Estudios Superiores del Oriente del Estado de México y de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, también en este país. En él se da cuenta de los resultados de una investigación aplicada en una de las Alcaldías que conforman la CDMX, relativa a las preferencias de consumo de sus habitantes en torno a los dulces típicos mexicanos.

Un segundo artículo incluido también en dicha sección, elaborado por el investigador y Coordinador de *Antropología Pública Panameña*, se titula “Aportes al turismo gastronómico de Panamá desde una perspectiva arqueológica y antropológica”, presenta un *tour gastronómico* diseñado a partir de una propuesta de cocina contemporánea, fusionada con

platillos de la cocina prehispánica e indígena de dicho país, documentados a través de la revisión de literatura relacionada, y de entrevistas hechas a informantes clave, combinados con la creatividad del autor y de su equipo de trabajo.

En la sección *Del Recetario*, con sugerencias para el quehacer culinario, se presenta una gran variedad de recetas: unas provienen del Estado de Puebla, México, y son cortesía de profesores y alumnos de la Universidad del Valle de Puebla, Plantel Tehuacán. Otro grupo de recetas, también colaboración de un alumno de dicha institución poblana, corresponden a cocteles elaborados a base de *syrups* (jarabes), preparados a partir de ingredientes mexicanos endémicos. Y una receta más, de tamales del Estado de México, integrada por un estudiante de Gastronomía del Centro Universitario UAEM Tenancingo, fue ganadora de un concurso estatal.

En la sección *Nuestra Sazón*, se incluye una crónica del pueblo de San Blas, ubicado en Oaxaca, México, donde se narra la cotidianidad de las personas, pero a través de su comida, de las costumbres de su gente; qué hacen normalmente, cuáles son algunos de sus hábitos, pero también cuáles son algunas tradiciones, y cómo las expresan en función de la preparación e ingesta de ciertos ingredientes, preparaciones y platillos.

Y se puede deducir que en todos los artículos, recetas y contribuciones relacionadas con el medio gastronómico que se presentan en este número, existe una constante: el deseo de resaltar la cocina auténtica, tradicional, propia de un lugar o región específica que constituye una manifestación cultural de identidad; de pertenencia, de expresión de la riqueza local que, a su vez, pone en evidencia la clara necesidad de difundir lo que se produce en cada país, lo que se come en cada región, lo que identifica gastronómicamente a un grupo social de otro y que puede convertirse en un atractivo único para quienes buscan conocer la raíz, la esencia de un pueblo. Si tú, lector, estás buscando esto, bienvenido a esta nueva edición de *Culinaria*.