

Unas palabras introductorias

JUDIT SABIDO-CODINA

*Grupo DHIGECs. Universidad de Barcelona, Facultad de Educación
(Didácticas Aplicadas, sección de Ciencias Sociales)*

JOAN SANTACANA MESTRE

*Grupo DHIGECs. Universidad de Barcelona, Facultad de Educación
(Didácticas Aplicadas, sección de Ciencias Sociales)*

Que la cocina es importante es algo que han dicho muchos sabios, desde Nietzsche a Rossini. Al primero se le atribuye una reflexión en la cual se afirma que la comida debería ser el tema más importante de la filosofía actual, mientras que al segundo se le hace responsable de promocionar una fórmula culinaria. A pesar de la evidencia de que lo de comer es lo primero, como reza el aforismo latino —*Primum vivere deinde philosophari*—, la verdad es que la cocina ha sido siempre a lo largo de la historia una disciplina exclusiva de cocineros, de amas de casa subvaloradas y de algún diletante que frecuentaba palacios y cenas de ociosos.

Pocos han sido los que han visto en la cocina un extraordinario laboratorio de lo cotidiano; las amas de casa que han soportado el peso de este laboratorio universal han gozado de escasa bibliografía científica y han sido reducidas, frecuentemente, al honorífico pero poco estimulante pedestal de lo «popular». Y, sin embargo, la historia humana ha latido a ritmo de las cocinas. Investigar la cocina de los pueblos, del presente y del pasado, es penetrar en la intimidad de la cultura, en aquello que trasciende la banalidad. Si es cierto que los elementos constitutivos de la cultura humana, como dijo Ruth Benedict, se integran y enlazan, no es posible comprender la inmaterialidad de la cultura obviando las fórmulas culinarias. No piensa igual la cocina de la carne cruda que la cocina de la carne quemada; no piensa igual la cocina de los lácteos que la cocina de los vegetales. Comer insectos, carne de perro, secreciones de glándulas mamarias rancias u ojos de cordero son opciones culturales que implican, cada una de ellas, una concepción del mundo propia. Y, sin embargo, la ciencia de la cultura ha ignorado la cocina como objeto de análisis.

Con todo, la importancia de la cocina en las sociedades actuales no puede medirse únicamente por los parámetros culturales anteriormente citados; hay que tener presente que la cocina es sobre todo un laboratorio químico. Por ello, sus fórmulas culinarias son disoluciones, reacciones químicas, cambios de estado

y un sinnfín de cambios a los que se somete la materia prima con el fin de hacerla comestible y sabrosa. También, todo el sistema nutricional depende, obviamente, de la cocina. Y casi no existe tratado médico que no pretenda proporcionar consejos sobre lo que es bueno y lo que es malo para comer, desde quienes utilizan rocas, como la sal, hasta los que utilizan plantas venenosas, como las pieles de las patatas.

No necesitamos más argumentos para plantear la importancia de la cocina en el seno de la cultura humana; se trata, pues, de un auténtico laboratorio transversal de disciplinas tan variadas como la química, la biología, la botánica, la zoología, la física del calor, la historia de la cultura, la medicina, la educación física, el arte, la nutrición, la farmacopea y otras muchas disciplinas colaterales. Si se aceptan estas premisas resultará extraña la ausencia de esta disciplina en la mayoría de currículos escolares. No decimos aquí que no haya referencias a la cocina en la escuela, ya que esto no es cierto, pero tampoco es verdad que la cocina haya tenido un papel importante en la estructura de las materias escolásticas.

En este trabajo que presentamos, no nos proponemos llenar este hueco en los currículos escolares; esta no es tarea que incumba a un modesto grupo de investigadores. Nuestro propósito es presentar una serie de trabajos realizados por profesionales diversos, desde didactas y médicos hasta farmacéuticos e historiadores, pasando por nutricionistas y expertos en educación física, y todos estos trabajos giran en torno al mismo tema: lo que comemos, cómo lo comemos, por qué lo comemos y cuándo lo comemos. Si ello estimula a algún docente a introducir esta temática en sus sesiones ordinarias, ya sean de historia o de química, nuestro trabajo habrá tenido sentido y utilidad.

Partimos de un proyecto de difusión de la ciencia realizado en diversas facultades de la Universidad de Barcelona, con base en una convocatoria de ayuda para el fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades de la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología, pero incorporamos a otros muchos profesionales que a lo largo de un curso han investigado el tema. Abrimos el libro con el tema de «Comemos lo que somos y somos lo que comemos. Comida e historia», de Joan Santacana y Josué Molina. Este constituye una reflexión introductoria. El siguiente apartado es un paseo por el tiempo a cargo de Nayra Llonch y Judit Sabido-Codina. Por su importancia en la configuración de nuestra dieta, hacemos una incursión en la alimentación moderna de la mano de Joaquín Prats y Carina Rey publicando un escrito basado en la transcripción de una conferencia pronunciada en los cursos de verano de la Universidad de Almería.

La nutrición y la educación es un tema abordado a partir de dos expertas en nutrición: Teresa Veciana, de la Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación, y Montserrat Saperas, cuya labor se desarrolla en el CERR. El capítulo quinto,

elaborado por Mercedes Gracenea y Vinyet Capdet, aborda el tema de la cocina como laboratorio químico, mientras que las didactas Isidora Sáez-Rosenkranz, Tània Martínez y Elvira Barriga-Ubed desarrollan el potencial didáctico de la gastronomía.

Finalmente, hay cuatro capítulos dedicados a valorar el componente inmaterial de la cocina concebido como patrimonio, de Eugeni Osácar y Emma Pla; la utilización de kits didácticos para desarrollar actividades de enseñanza-aprendizaje, de Carolina Martín; y un conjunto de ideas sobre el uso didáctico de los conocimientos culinarios de Ilaria Bellatti, Daniel Hurtado y Judit Sabido-Codina. El libro concluye con un capítulo escrito a tres manos por una experta en didáctica de las ciencias sociales, Concepción Fuentes; un experto en la didáctica de la educación física, Jordi Calvo; y una licenciada en Medicina y especializada hábitos de vida saludable, Marisa de Fuentes.