



La cocina ha sido comparada con el lenguaje: como éste, ella posee vocablos (los productos, los ingredientes), que se organizan según reglas de gramática (las recetas, que ordenan los ingredientes transformándolos en platos) y de retórica (los

comportamientos sociales). Como el lenguaje, la cocina también es portadora de valores simbólicos, ya que expresa la cultura de quien la practica, y es depositaria de la tradición y la identidad de un grupo. Pero ella no sólo es instrumento de una identidad cultural sino el primer modo de entrar en contacto con los otros. Más que la palabra, la comida se presta a mediar entre culturas diferentes, y los sistemas de cocina se abren a toda suerte de invención, cruces e influencias. Por ello este volumen analiza el tema de la cocina según la doble noción de identidad e intercambio, entendiendo que las identidades culturales no existen por fuera de los intercambios. Conservadoras pero no estáticas, las tradiciones alimentarias y gastronómicas son extraordinariamente sensibles a las mutaciones, a la imitación, a los préstamos.

En este volumen, historiadores, antropólogos, sociólogos, entre los más ilustres especialistas mundiales de historia de la cultura alimentaria, discuten el rol de la cocina como vehículo y producto del intercambio cultural. Así, la cocina cristiana, islámica, judía, las tradiciones africanas y americanas, son pensadas en el marco de las identidades nacionales y las peculiaridades regionales, tanto en sus cruces como en su evolución histórica.

Índice

INTRODUCCIÓN. LA COCINA, LUGAR DE LA IDENTIDAD Y DEL INTERCAMBIO, Massimo Montanari	11
1. EL MEDITERRÁNEO, CRISOL DE TRADICIONES ALIMENTARIAS. EL LEGADO ISLÁMICO EN LA COCINA MEDIEVAL CATALANA, Antoni Riera-Melis	17
2. IDENTIDADES NACIONALES, PECULIARIDADES REGIONALES Y KOINÉ EUROPEA EN LA COCINA DEL MEDIOEVO, Bruno Laurioux	51
3. LA COCINA EUROPEA MODERNA: UN CRUCE DE EXPERIENCIAS CULTURALES (SIGLOS XVI -XVIII), Jean-Louis Flandrin	75
4. LA COCINA COSMOPOLITA DEL EMPERADOR DE CHINA EN EL SIGLO XIV. UN NUEVO ENFOQUE, Françoise Sabban	89
5. LA COMIDA DE ÁFRICA EN LA CULTURA «BLANCA» Y EN LA CULTURA «NEGRA», Jack Goody	105
6. LA COCINA DE AMÉRICA Y EL INTERCAMBIO COLOMBINO, Dominique Fournier	119
7. COCINA JUDÍA, COCINAS JUDÍAS, Ariel Toaff	133
8. «¡CHAMPAGNE!», O BIEN LA EXPORTACIÓN DEL TERRITORIO, Jean-Pierre Devroey	147
9. BOLONIA «LA GRASSA». LA CONSTRUCCIÓN DE UN MITO, Massimo Montanari	171