

« La cuisine au feu de bois à Guadalajara (Mexique) : nostalgie et imaginaire d'une tradition »

Ricardo Ávila & Martín Tena

La ville de Guadalajara, située à l'ouest du Mexique, est la deuxième en importance du pays. Bien que ses habitants n'aient pas pleine conscience des antécédents historiques de leur alimentation, leur perception de la bonne nourriture est liée à la cuisine d'autrefois, traditionnelle, préparée dans d'anciennes cuisines utilisant le feu de bois. On pense que cette technique rend les plats plus goûteux. Cependant, les habitudes de la vie moderne ont eu comme conséquence l'abandon généralisé de ce combustible et son remplacement par le gaz ou l'électricité. Dans ce contexte, cette communication abordera les thèmes suivants: *a)* une brève description de ce qui s'appelle cuisine traditionnelle à Guadalajara et son aire d'influence ; *b)* un résumé des données et la temporalité du changement des habitudes de consommation dans les cuisines qui appartiennent à notre champ d'étude, c'est-à-dire le passage du bois et du charbon de bois au gaz et au courant électrique ; *c)* la description dynamique de l'organisation des cuisines où sont encore cuisinés des plats traditionnels avec du bois et/ou du charbon de bois, précisément ; *d)* une description et réflexion sur la perception des cuisiniers/ères sur leur propre rôle, axé en particulier sur la qualité et la saveur des plats cuisinés avec du bois ; *e)* une réflexion à propos de l'imaginaire des cuisiniers et des convives sur les plats élaborés dans des cuisines utilisant encore la technique ancienne de cuisson au bois ; et enfin, *f)* une réflexion ponctuelle sur la "recréation du bon goût d'autrefois", grâce à la cuisine faite à base de feu de bois, où se font des bons mets, perçus comme traditionnels.

Ricardo Ávila possède une licence en anthropologie et un doctorat en Histoire Sociale de l'Université de Paris ; actuellement Professeur Titulaire, et directeur du Département d'Anthropologie, qu'il fonda en 1987, à l'Université de Guadalajara, Mexique, il a publié et coordonné plusieurs livres et de nombreux articles scientifiques ; il est fondateur et éditeur de la Revue *Estudios del Hombre* et professeur invité par diverses universités étrangères.

Martín Tena possède une licence en agronomie et un master of sciences en ethnobotanique de l'École Nationale d'Agriculture au Mexique (Chapingo) ; il est actuellement Professeur Titulaire de l'Institut de Botanique à l'Université de Guadalajara, Mexique, où il a enseigné pendant 20 ans et dirigé de nombreux mémoires de licence ; il a publié plusieurs articles scientifiques.