



## Comemos para vivir y compartimos para existir

Por Dr. José de Jesus Olvera

Antropólogo del mercado social de lo gourmet

Todos hemos pedido una mordidita por lo menos, o un traguito. Siempre se nos antoja la comida del otro y al otro se le antoja la comida de uno. La palabra clave es compartir, pero con enfoque a los alimentos se llama comensalidad. Compartir comida es algo muy íntimo. Solo se hace con las personas con las que establecemos compromisos afinidades o parentescos. Tiene muchos niveles y formas de expresar el amor a través de los alimentos.

Comer para compartir significa la conversión del ritual de la alimentación, como el ritual de la existencia, de la vida misma, es la fórmula de la supervivencia a través de la practica alimentaria. Comemos para vivir y compartimos para existir. Ante el acto de compartir alimentos se reactivan fibras sensibles. Se comparte desde que se compran los alimentos, no falta quien nos acompañe al super o al mercado.

Se comparte en la concina en la complicidad de los calores, en las recetas secretas de familia que se comparten a los más íntimos, se comparte conocimiento, experiencia, técnicas y modos de preparar los alimentos como sortilegios del alma, que se quedan en los recuerdos y que solo volvemos a compartir en momentos especiales.

A diferencia del tiempo de las abuelas, donde se esperaban a la familia a la hora de la comida. Todos reunidos en la mesa, sin prisas, daba tiempo de tomar el postre y el café, se regresaba al trabajo, y ni siquiera nos daba el popular “mal del puerco La vida cambio, las ciudades crecieron e inventamos nuevos modos de vida. Hoy en día se crearon espacios en las oficinas para compartir la hora de los alimentos, surgieron los comedores industriales a cambio de la cocina de casa, hay lugares públicos con mesas y asientos para comer y comemos con extraños que solo vemos una vez o que ni si quiera vemos como si se tratara de un no lugar. Se crearon los *fast food* donde compartimos la mesa incluso hasta con desconocidos, esas barras donde no nos vemos a la cara y no sabemos quién es el otro.

Con quienes nos conectamos y afianzamos, o con quien la vida nos hace coincidir establecemos movimientos y rituales del cuerpo y de la mente: beber, sorber, morder, masticar charlar. Comer en silencio es el acto mas intimista y retrospectivo. Y siempre tratamos de evitarlo, somos sociales y gregarios nos encanta compartirnos con los demás.

¡Qué nostalgia me invade escribir estas palabras, como hemos cambiado! Quisiera compartir todos los días los tres alimentos con las personas, qué amo, con mis amigos, con mis parientes y familiares que hacen de las comidas una fiesta. “Con quien me ha dado besos, con quien me ha ayudado a conseguir un trabajo, con quien a prendí a ser mejor ser humano, con quien ya no está...” Cómo recuerdo una pasta de cacao, con jitomate deshidratado y queso de cabra, el tintinar de las copas, las risas de los amigos y las anécdotas de sus vidas.

Para afianzar las amistades o los amores o las relaciones estratégicas o para dar las gracias por un favor, cualquiera que este sea... casi siempre hay de por medio una comida o una cena, en la que fluyen los platos y viandas, las bebidas. Como entes del buen comer cerramos con digestivos, cafés y postres nuestros encuentros. Compartir significa cocinar juntos, o sentarnos a la mesa juntos y coincidir disfrutando lo que una buena cocinera o un chef de moda nos preparó. Compartir los alimentos es la cúspide de la intimidad, del amor, del afecto, pero también hay momentos en los que invitamos a comer alguien para dar un *hasta pronto*.

¿Pero me pregunto qué es lo que compartimos?, compartimos el espacio, el tiempo, un lugar, entendidos como el intercambio de miradas, de palabras, de sensaciones, emociones y rituales. Compartir es una palabra que no encontró mejor hogar que la cocina del alma y la mesa del encuentro. Compartamos más tiempo preparando y degustando alimentos. Esos nos hace más humanos y nos conecta con el cuerpo y el alma de los demás. Compartir es el enclave del conjunto de objetos, texturas, alimentos, aromas y sabores que nos juntan. Nos reconstituyen como seres privilegiados por entender este magnifico ritual que construimos juntos al paso de tantos y tantos años de nuestra existencia humana. Compartir en compañía y complicidad... esa es la fórmula de mi receta que quiero compartir el día de hoy con ustedes. Buen provecho, como siempre.

### **Acerca de Gourmet Show**

Gourmet Show es un evento con 17 años de experiencia promueve la cultura del buen comer en México. Reúne por tres días consecutivos a todos los actores comprometidos con alimentos, bebidas, accesorios de calidad e ingredientes esenciales para la cocina Gourmet. Cuenta con los siguientes pabellones especializados: Wine Room y Agave Fest. En la exposición podrás encontrar vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, quesos, charcutería, aceites y vinagres, pan artesanal, chocolate, conservas, mermeladas y productos orgánicos, entre otros.

Para más información visita la página: [www.tradex.mx/gourmet/](http://www.tradex.mx/gourmet/)

### **Acerca de Tradex Exposiciones**

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: [www.tradex.mx](http://www.tradex.mx)

**Contacto de prensa**  
Claudia Orozco  
Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

[corozco@tradex.com.mx](mailto:corozco@tradex.com.mx)  
[claudia.orozco1982@gmail.com](mailto:claudia.orozco1982@gmail.com)  
Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322