



PATRIMONIO
CULTURAL
Y TURISMO

C U A D E R N O S

Congreso sobre
Patrimonio Gastronómico
y Turismo Cultural
en América Latina y el Caribe

M E M O R I A S

TOMO - I

PATRIMONIO
CULTURAL

C U A D E R N O S



PATRIMONIO
CULTURAL

C U A D E R N O S

Congreso sobre
Patrimonio Gastronómico
y Turismo Cultural
en América Latina y el Caribe

M E M O R I A S

TOMO I

 **CONACULTA**

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes:

Sari Bermúdez
Presidenta

Luis Vázquez Cano
Secretario Técnico A

Andrés Roemer
Secretario Técnico B

Gloria López Morales
*Coordinadora Nacional
de Patrimonio Cultural y Turismo*

Gloria López Morales
Sol Rubín de la Borbolla
Mayeya García-Toraño Rosas-Priego
Claudia Belair López
Carmen Islas Domínguez
José Hernández Reyes
Comité Editorial

Ángel Rafael Aguirre Rodríguez
Editor Responsable

Alejandro Flores Sánchez
Diseño Gráfico

Juan Carlos Lagos
Fotografía

Primera edición

Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe.
Memorias - tomo I 2002.

© D. R. CONACULTA, Arenal # 40, Col. Guadalupe Chimalistac,
Álvaro Obregón, México D. F., C. P. 01070
E-mail: cultur@correo.conaculta.gob.mx

Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos, es una publicación trimestral de la Coordinación de Patrimonio Cultural y Turismo del Consejo Nacional Para la Cultura y las Artes. Editor responsable: Ángel Rafael Aguirre Rodríguez. Dictamen previo del uso exclusivo del título, otorgado por el Instituto Nacional de Derechos de Autor, núm. 04-2002082813101000-01. Número de licitud de título en trámite. Número de certificado de licitud de contenido en trámite. Domicilio de la publicación: CONACULTA, Arenal # 40, Col. Guadalupe Chimalistac, Álvaro Obregón, México D. F., C. P. 01070. Nombre y domicilio de la imprenta

El contenido de los artículos es responsabilidad de los autores.

Impreso y hecho en México.

| | |
|-----|--|
| 9 | Prólogo |
| 13 | Reconocimientos |
| 15 | Presentación |
| | <i>Primer Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe</i> |
| 17 | Capítulo I <i>Panorama general</i> |
| 21 | - Palabras preliminares - <i>Federico Mayor Zaragoza</i> |
| 29 | - Patrimonio gastronómico y cultura - <i>Gloria López Morales</i> |
| 43 | - Saber para saber vivir - <i>Rafael Argullol</i> |
| 55 | - Los espacios de la sazón - <i>Alfonso Alfaro</i> |
| 69 | - Comida de tres culturas, la poblana - <i>Héctor Azar</i> |
| 79 | - Reflexiones y una teoría sobre la gastronomía - <i>Guadalupe Pérez SanVicente</i> |
| 97 | - Cultura, turismo y gastronomía - <i>Rafael Ansón Oliart</i> |
| 115 | - En torno al fuego - <i>Laura Esquivel</i> |
| 125 | - Mercadotecnia y gastronomía - <i>Alfredo Taracchini Antonaros</i> |
| 143 | - Historia y propósito del movimiento internacional <i>Slow Food</i> - <i>Jorge De'Angeli</i> |
| 151 | Capítulo II <i>Un viaje por México</i> |
| 155 | - Tonacayotl, nuestra carne, nuestro tiempo - <i>Miguel León Portilla</i> |
| 163 | - La pintura y la cocina, expresiones paralelas - <i>Martha Chapa</i> |
| 175 | - Cocina caribeña y campechana. Historias de contrabandistas y piratas - <i>José Ortíz Lanz</i> |
| 193 | - Tequila, bebida nacional e internacional - <i>Miguel Guzmán Peredo</i> |
| 211 | - La cultura y el turismo - <i>Griselda Álvarez</i> |
| 223 | - Panorama gastronómico de México - <i>Patricia Quintana</i> |
| 235 | - Religión y comida - <i>Yolanda Ramos</i> |
| 253 | - Rutas de arte y gastronomía - <i>Alicia Bernard, Patricia Domínguez e Isabel Zaragoza</i> |
| 267 | - Oaxaca: Arte prehispánico y arte colonial unidos en la gastronomía - <i>José Antonio Pérez Dieste</i> |
| 277 | - Café y ecoturismo en el estado de Oaxaca - <i>Diana Juanicó</i> |
| 299 | - Presencia de la comida prehispánica - <i>Teresa Castello Iturbide y Teresa de María y Campos de Pastor</i> |
| 309 | - Gastronomía, sociopsicología y medicina del Chile - <i>Arturo Lomelí</i> |
| 327 | - La gran cocina barroca mexicana - <i>Alicia Bernard</i> |
| 343 | - Gastronomía, cultura e identidad - <i>Mario Riestra</i> |
| 353 | - Método pedagógico para estimular el desarrollo gustativo del niño mexicano - <i>Lula Beltrán</i> |
| 361 | - Cocina como literatura y erotismo - <i>Mercedes Iturbide</i> |
| 367 | - Arte en la mesa - <i>Ofelia Audry</i> |
| 377 | - El menú y el recetario, ejes de la planeación - <i>Rosa Monzón</i> |
| 381 | - Posibilidades de la fusión en la cocina mexicana - <i>Sergio Molina</i> |

Para reforzar los lazos existentes entre el patrimonio cultural y los procesos de desarrollo entre los que figuran la actividad turística, el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes decidió crear la Coordinación de Patrimonio Cultural y Turismo, fijándole una serie de metas ambiciosas, a la altura de los enormes retos que representa la incorporación de la cultura en el desarrollo sustentable de México.

En el inicio de sus responsabilidades esta área recién creada ha empezado a establecer una red de relaciones institucionales, que faciliten la vertebración de todos los elementos que intervienen en la conservación y promoción del patrimonio tangible e intangible en relación al complejo fenómeno turístico, esencialmente cuando de turismo cultural se trata. Al mismo tiempo, ha buscado ampliar la trama que conforma el conjunto de factores que desde el sector público y privado constituyen las fuerzas más dinámicas de los dos sectores.

En ambos casos, el objetivo es armonizar planes y proyectos que tomen en cuenta la función fundamental que el patrimonio cultural de los mexicanos juega como fuente de riqueza, tanto a escala nacional, como en beneficio de las comunidades locales, sobre todo en el campo del disfrute turístico.

Los Cuadernos de Patrimonio Cultural y Turismo representan, dentro de ese esfuerzo articulador, un medio para poder analizar en profundidad el abanico de cuestiones que vinculan, o tendrían que vincular, al ámbito de la cultura con las diferentes ramas del desarrollo.

Dilucidar esa imbricada estructura, identificar las reglas que deberían convertirla en un verdadero sistema de vasos comunicantes, intersectoriales e interdisciplinarios, es la asignatura pendiente que podremos cumplir gracias al programa de trabajo diseñado, así como los acuerdos con el área de turismo. En este sentido, el mundo académico es otro de los eslabones fundamentales de esta reflexión y de las acciones que de ella deriven.

Es necesario ahondar en temas como la cuantificación de los aportes del patrimonio cultural a la generación de riqueza, ya sea a través del patrimonio tangible e intangible, como de la creatividad de la gente. Es pertinente también contar con instrumentos capaces de medir lo que ingresa al erario nacional por parte de las industrias culturales y de aquellas actividades detonadoras de procesos productivos basados en la cultura.

Al mismo tiempo, es imperativo disponer de instrumentos de planificación para poder identificar los recursos culturales y, con base en ellos, diseñar proyectos de desarrollo turístico y también de desarrollo artístico y artesanal. Igualmente indispensable resulta estudiar, desde todos los ángulos, el impacto que el turismo tiene en el patrimonio cultural urbano y rural, ya que si bien es cierto que el disfrute de los recursos culturales y naturales da origen a vastos efectos sociales y económicos en las poblaciones locales, también es cierto que hay que tomar en cuenta que este hecho no debe ocurrir en detrimento de los bienes patrimoniales. Las legislaciones deben establecer las regulaciones consecuentes en este caso.

La necesidad de fortalecer la industria turística repercutirá indudablemente sobre el legado cultural del país como, de hecho, ya está sucediendo con el medio ambiente. Resulta pues impostergable enfrentar de la manera más rigurosa estas interacciones que, por lo demás, son inevitables. Para ello hay que elaborar estrategias de planificación integral que prevean los posibles efectos negativos, pero también los deseables efectos positivos, derivados

de una buena relación entre lo cultural y lo turístico.

La carencia de estudios en este novedoso campo nos lleva consecuentemente a dar nuestra contribución para establecer metodologías, crear indicadores, hacer análisis que propicien la detonación de iniciativas de desarrollo fundadas en la cultura; iniciativas que revelen en todo su potencial las facultades creadoras y productivas de los mexicanos y que permitan al mismo tiempo confeccionar productos turísticos que, lejos de atentar contra el patrimonio, ayuden a preservarlo y contribuyan a su promoción en beneficio de todos. Estas son las tareas esenciales de las que esta nueva serie de publicaciones se propone asumir en el terreno del debate de ideas.

Sari Bermúdez

Presidenta del Consejo Nacional para la Cultural y las Artes

Los Congresos sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe, son el resultado de una labor interinstitucional del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, de la Secretaría de Turismo, del gobierno del estado de Puebla, de la Secretaría de Turismo del estado de Puebla y de la UNESCO, además de la importante participación de la CANIRAC, en la realización de estos espacios para la reflexión sobre el rescate, preservación y difusión de nuestro patrimonio cultural vivo.

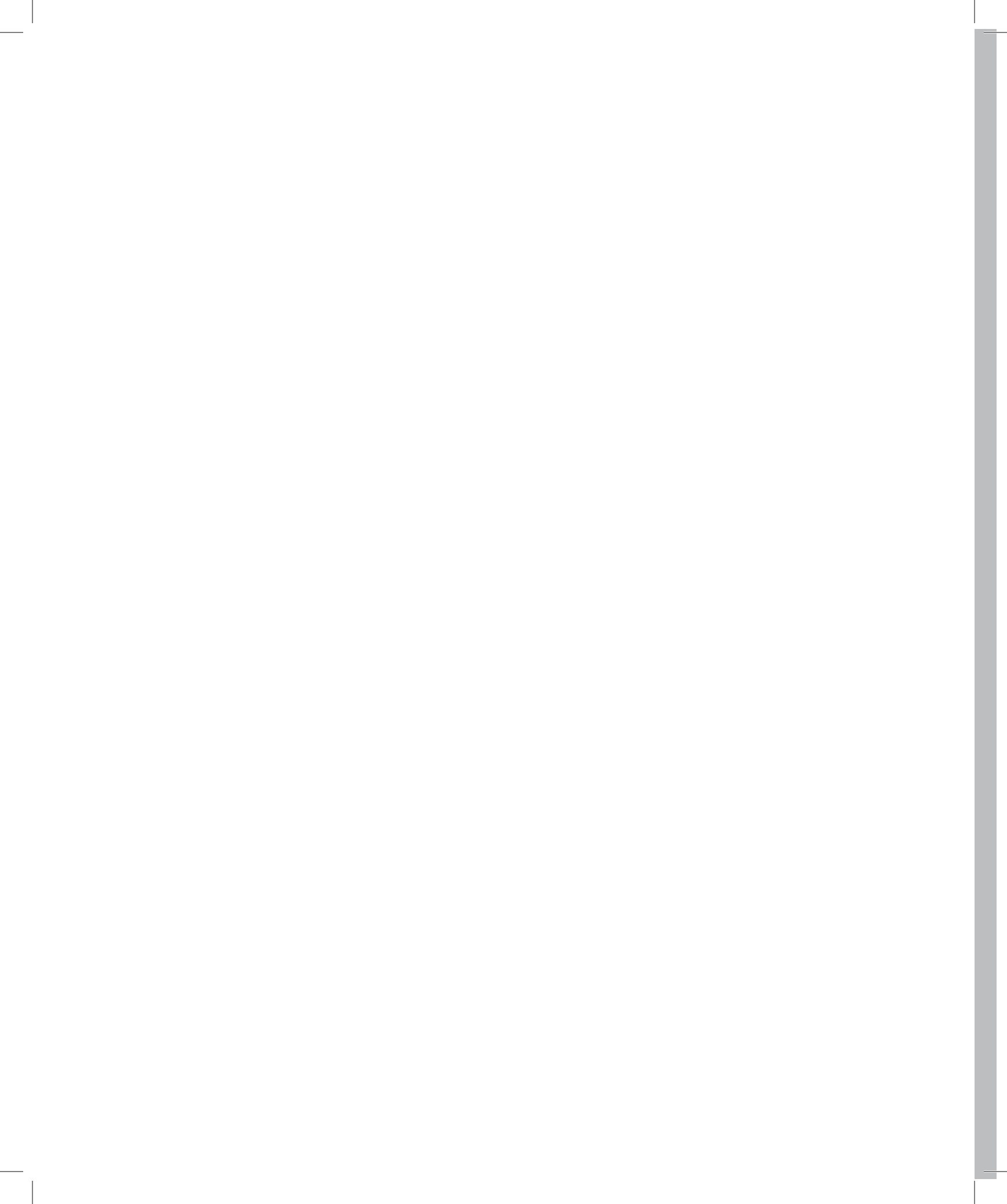
El primer número de los *Cuadernos* ha sido dedicado a la publicación de las ponencias y los debates que tuvieron lugar durante los tres primeros Congresos sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Cada uno de estos eventos se desarrolló con dinámicas particulares que se verán reflejadas en estas ediciones. El acopio de la información vertida se divide en tres volúmenes que facilitarán la lectura.

El volumen número 1 está conformado por dos capítulos: *Panorama general* y *Un viaje por México*. La segunda parte de este primer Congreso continúa en el volumen número 2, donde se compendiaron temáticamente aquellos trabajos que nos hablan de España, el Caribe, Brasil y los países de la ruta andina. Otro tema incluido aquí se refiere a la capacitación y formación de profesionales del quehacer gastronómico relacionado con los procesos turísticos.

Se han podido recuperar tres valiosos trabajos presentados durante la segunda edición del Congreso y que presentamos en la parte final del volumen número 2. En ellos encontrará el lector un interesante panorama de las raíces culturales y de la biodiversidad andina, así como de la gastronomía de las pampas Argentinas.

El volumen número 3 presenta los trabajos de los especialistas participantes en el 3er. Congreso. El registro de este material fue transcrito de grabaciones realizadas *in situ*, por lo que fue necesario realizar una respetuosa edición de las ponencias y de los debates para ofrecer al lector la esencia de estas reflexiones.

Dra. Gloria López Morales



Capítulo I





Primer Congreso sobre
Patrimonio Gastronómico
y Turismo Cultural
en América Latina y el Caribe

Palabras
preliminares



Palabras
preliminares

Federico Mayor Zaragoza

El tiempo es una convención, aunque inventada por la mente humana, determinada por los ritmos del propio funcionar del cosmos. De modo que cualquiera que sea el cómputo y la civilización de que parte el calendario, todos sentimos que nos estamos acercando al fin de un ciclo y que hay que prepararse para el advenimiento de un nuevo sol.

Los milenaristas sólo ven el lado apocalíptico cuando las crisis que anuncian los cambios se presentan, y si como en estos tiempos, vienen acompañados de terremotos, de inundaciones, de guerra, de destrucción y de las mil calamidades globalizadoras, sucede que las tinieblas nos impiden ver los signos del renacer que anuncian, después de los desastres.

Toca la casualidad de que hoy, ya con un pie en el nuevo milenio, estamos congregados en este punto de la Mesoamérica eterna y viva, siempre consciente de sus raíces y fiel a sus rasgos cosmogónicos, en el intento de ojear juntos las primeras luces de una nueva aurora.

Podrá bien comprenderse, para entender el papel de la UNESCO en esta convocatoria, que la Organización para la Educación, la Ciencia y la Cultura, no fue creada para hacer prédicas de púlpito, sino para asumir una misión: crear los puentes de entendimiento en la pluralidad y en la igual dignidad de los pueblos, instalar los baluartes de la paz en las mentes de los hombres y mujeres, y ahondar en los valores éticos de validez universal que permitan la convivencia en justicia y equidad.

La urgencia del mandato fue producto del devastador saldo de las dos guerras mundiales de la primera mitad del siglo XX. Ahora, cuando éste ha llegado a su fin, con otras formas y características, transitamos de nuevo por un negro túnel plagado de miserias e incertidumbres.

En ese transitar, a la UNESCO le tocó, de entre las demás agencias de las Naciones Unidas, una de las tareas más bellas y exaltantes: descubrir y avanzar por aquellos resquicios que llevan hacia el cielo abierto y hacia los amplios horizontes; que conducen a los espacios donde florece la creatividad humana y donde verdaderamente se expresa la inteligencia.

Cuando hablamos de creatividad, de inteligencia, de valores éticos, aludimos ni más ni menos que a la cultura. A esa piedra de roseta que da respuesta a las tribulaciones de esta época. A nuestra generación le ha tocado seguir tratando de descifrarla y traducir sus mensajes en actos que buscan encaminar al mundo hacia mejor destino.

Para empezar, los símbolos inscritos en la piedra nos dicen, como primer mensaje, que la cultura no es sólo abstracción, que apoya en lo material y de lo material se eleva en espiral a los niveles del espíritu.

La preocupación central de la UNESCO en estos últimos años ha consistido, precisamente, en desentrañar ese papel medular que lo cultural juega en la vida de los pueblos a lo largo de la historia y cómo los hace avanzar, les da cohesión, continuidad y perspectiva de futuro.

En nuestros días hablamos de desarrollo, de avance, de ese ir creando y recreando la vida, buscando siempre la superación. Creo que así se explica mejor la participación de todos nosotros en un Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural. Es que vemos a la cultura como base y sustento, pero también como finalidad del desarrollo. Como el Alfa y Omega de nuestras aspiraciones.

Si la cultura es la expresión de la creación humana desde sus orígenes, el patrimonio cultural es la expresión tangible, audible, vi-

sible y sensible del hecho cultural. En este Congreso podremos sumergirnos en la reflexión y saber para qué sirve ese patrimonio espiritual y material que nos sustenta con un andamiaje que hunde en el suelo sus raíces y se eleva hasta la esfera de lo metafísico.

Vamos pues a ver y a tratar desentrañar para qué sirve la cultura y el lugar que ocupa en ella una de sus manifestaciones estelares, la gastronomía, no sólo como alimento, sino como motor e imán para atraer al visitante, al que viene de otras latitudes culturales, al que hoy llamamos turista.

Veremos cómo el viaje turístico sería impensable sin la multiplicidad de llamados que lanza el plural y maravilloso patrimonio heredado y cultivado por los pueblos del mundo y, en este caso, los de América Latina y el Caribe.

Veremos también cómo patrimonio cultural y turismo sirven para algo más que para el solaz y el entretenimiento. En muchos casos, son la locomotora potente para las economías de nuestros respectivos países, que ambos representan recursos de por sí y, a la vez, generan recursos para el desarrollo.

¿Cómo se cocinan todos estos ingredientes en un Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural? ¿Cómo saldrá al final el plato del fogón? Los expertos tienen la palabra.

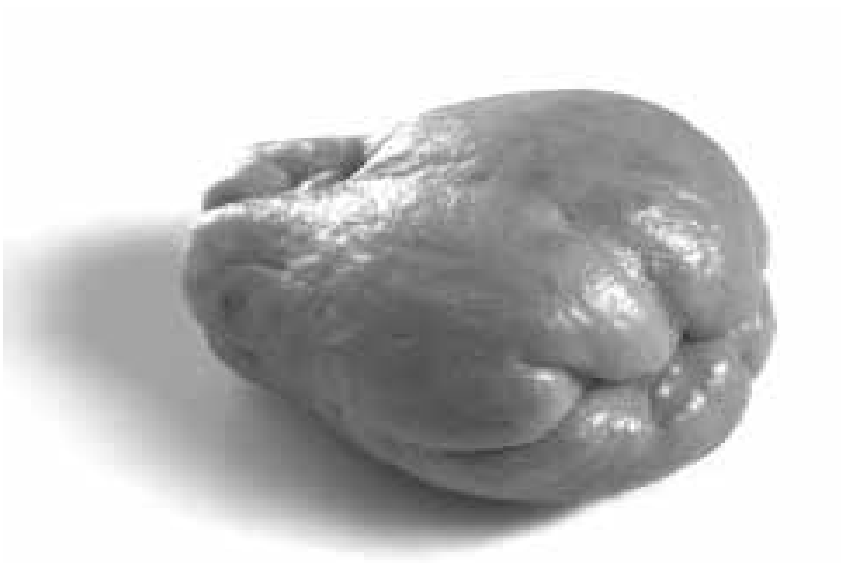
Por ahora, a la UNESCO le toca seguirse presentando como voluntaria para seguir trabajando en tan apasionante cocina-laboratorio, con el fin de llegar tan lejos como sea posible en la elaboración de ideas sobre la cultura y el desarrollo, y la relación entre ambos, teniendo siempre presente el vínculo intrínseco entre gastronomía-artesanía y turismo. Corresponde también agradecer, con fuerza y emoción, el esfuerzo del estado de Puebla, con su gobernador a la cabeza, y el de esta ciudad, Patrimonio de la Humanidad, llena de blasones, entre ellos el de su excelencia gastronómica. Pero agradecer también a la Secretaría de Turismo, a Conaculta, a Canirac.

Antes de empezar nuestro trabajo ya queda claro que el tema de la cultura, en función del desarrollo, tiene una fuerza catalítica evidente. Así debe ser, y esa misma fuerza debe reflejarse en la elaboración de políticas de gobierno en donde todas las partes que contribuyen al desarrollo estén presentes a la hora de hacer

planes y presupuestos: a la cultura el lugar que le corresponde.

Como se ve, no todo es negro si podemos asumir que, para progresar, no sólo existe la economía bélica, o las guerras financieras. Gracias a la riqueza cultural, la esperanza en un porvenir basado sobre premisas menos catastróficas está asegurado.

Hagamos profesión de fe en las fuerzas positivas de la humanidad que hemos heredado en forma de patrimonio, y en que éste da sentido y proyección a la vida humana. No existe mejor razón para explicar nuestra esperanza sobre las cosas buenas que de este foro resulten.





*Gloria
López
Morales*

Patrimonio
gastronómi-
CO



En cierto modo me corresponde el honor de presentar el menú que ofrece este concilio, magnífico por quienes lo componen y por los objetivos que persigue. Saludo a los expertos y a quienes por amor al buen comer y al viajar inteligente han llegado a Puebla desde tantos puntos representativos de la geografía cultural de nuestro planeta.

Para comenzar, y a manera de antipasto, es preciso evocar las razones que nos convocan y que, más allá de ser gratas, son viables. No vinimos simplemente a sentarnos en torno a una mesa apetitosa, estamos aquí en una celebración casi ritual, pero práctica, porque si es característica del reino animal buscar alimento para su supervivencia, la de la especie humana es buscar el desarrollo y la trascendencia.

Se dice con verdad que comer es un acto biológico y cocinar un acto cultural. Este último es el motivo fuerte y poderoso de nuestra reunión. Resulta que en estos tiempos de grandes desencantos, de sueños rotos, en que la humanidad va viendo cómo se cierran las puertas hacia diferentes formas de progreso, imaginadas unas por grandes visionarios, impuestas otras por potencias y organismos poco atentos a la pluralidad y diversidad del mundo, también vamos viendo cómo se derrumban puentes hacia el futuro feliz, al que debió conducirnos la máquina industrial y la computadora. Ante las calamidades, la esfinge de Tebas nos sigue diciendo que la respuesta está en la cultura.

La cultura, que no es abstracción, sino dato concreto que se expresa mediante la capacidad creadora propia de los humanos. Desde las edades rupestres -o antes- y hasta hoy hemos ido heredando y amasando un cúmulo de saberes, un caudal de

pensamiento y una infinidad de testimonios. Esa es la riqueza acumulada que se llama cultura y que, bien entendida, utilizada y recreada, debería bastar para dar continuidad en el planeta a una humanidad esperanzada. La cultura sí es la panacea: da las fórmulas para convivir y desarrollarse en todas las dimensiones materiales y espirituales. Da también sentido a la existencia individual y colectiva.

Cuando hablamos del patrimonio cultural nos remontamos a los orígenes y vemos cómo ha sido la amalgama acumulada del saber, el hacer y del saber-hacer de los grupos humanos, lo que nos infunde en cuerpo y espíritu el sentido de identidad.

Con todo, y no siendo poco, porque hablamos del significado mismo de la vida, la cultura deviene hoy, además, en fuente insoslayable de desarrollo y bienestar para los pueblos, en estos tiempos de una humanidad en busca de nuevos paradigmas que la aparten de la globalidad anodina y banal, y la preserven de la destrucción por agotamiento de modelos que ni consolidan los valores espirituales ni garantizan la vida digna y justa para todos en todas partes.

Sin exponernos a dormir en nuestros laureles, agradezcamos el don de esa herencia milenaria. Todos la tenemos, naciones grandes y pequeñas. Es nuestro patrimonio y nos eleva a grados de dignidad que borran los complejos frente a países que basan su orgullo, ante todo, en la fuerza y la riqueza material.

Evidentemente no basta con nutrirse de mitologías, es indispensable conocer las tradiciones, cultivar las formas literarias, conservar sitios históricos y monumentos, restaurar templos, re-
mozar ciudades, rescatar artesanías, fomentar la creatividad. Hay que tomar conciencia y saber para qué sirve la herencia recibida, en este tiempo y circunstancia. Hay que entender que ésta, con sus valores universales y eternos, hoy en día, lejos de ser una ruina o un estorbo, es la palanca prodigiosa que nos puede permitir salir del estancamiento.

En muchas ocasiones, si no en la mayoría, fueron y aún son los extranjeros los que llegan para interesarse en los tesoros del pasado y del presente de los lugares que visitan. Ello no está mal,

la mirada de afuera suele ver más que la de adentro y, además, así empezó el turismo, que es el otro gran resorte que interviene en este análisis sobre el desarrollo que, con base en la cultura, hoy emprendemos.

El mal está en que el de adentro no sepa valorar lo que tiene y que no adquiriera conciencia de que los templos, los palacios, sus canciones, sus danzas, su modo de vestir, sus costumbres alimentarias son, en sí, lo que da el carácter único a su cultura y lo que los otros quieren ver, aprender, de lo que los otros quieren nutrirse si, como se pretende, hablamos de un turismo bien concebido, de un verdadero turista que al viajar no va sólo en busca del ocio, sino en busca del otro.

Ese ser auténtico de la cultura, que atrae por lo que vale y no por lo que cuesta a los que llegan desde otros países, debería figurar como verdadero imán, una piedra preciosa de múltiples reflejos, uno de cuyos principales brillos es el placer de comer. No hay que abundar sobre el hecho de que la buena cocina es expresión máxima de la cultura, que infunde vida al individuo y al mismo tiempo consolida el legítimo orgullo de su identidad. Bien sabido es que el alimento, las especias y más tarde la gastronomía han propulsado cambios civilizacionales a lo largo de la historia; que simple y sencillamente han hecho progresar y evolucionar a la humanidad. Recordemos, si no, la motivación de fondo del descubrimiento de América.

En la actualidad, buena parte del turismo se desplaza en gran medida en pos de delicias gastronómicas, encuéntrense donde se encuentren: sea en el mercado de una provincia perdida o en un paraje donde no hay nada más, pero tampoco nada menos, que una buena fonda, o un restaurante de camioneros a la orilla de una ruta.

Con todo esto, la buena comida que no pierde de vista su contexto cultural y no pierde el referente de sus raíces, es, además, factor decisivo en la creación de riqueza de una nación. Cosa que se ve y se cuantifica sobre todo frente al turismo. Sucede por supuesto que, salvo contadas excepciones, en los países con fuerte tradición culinaria, el consumo de la población local es el

que desarrolla el gusto y da jerarquía de arte a la comida, ya sea popular o refinada, y el turista viene después.

Aprovechando que aún estamos en las tapas variadas, que preceden a la gran comilona, cabe de nuevo preguntarnos por qué hemos venido aquí y por qué tenemos el deber de ir al fondo de los temas que nos hemos propuesto en la agenda. Por qué este esfuerzo por ensanchar los ámbitos para la reflexión y el debate. Ya lo dijimos en parte, tanto el turismo como la gastronomía constituyen poderosos factores para el desarrollo. Tenemos que desmenuzar el cómo y el por qué hacen que el gusto por las cosas bellas y buenas se traduzca también en generación de riquezas, y que esos beneficios sean cuantificables en cifras y estadísticas, como lo son las de la producción de petróleo, de cobre, de trigo, de arroz o de café.

Ya nadie se hace ilusiones, ni los gobiernos, ni sus gurúes, los economistas; ya nadie espera que las materias primas saquen de la postración a las grandes masas de pobres del mundo en desarrollo.

Ese mercado genera bienestar escaso, nivel de vida precario. El mundo apunta a los productos de alto valor añadido, valor que aporta al material bruto, la inteligencia humana y su capacidad de innovación; valor que no hay que confundir únicamente con el ingenio tecnológico, sino con el poder creador que infunde alma a la materia inanimada.

La gastronomía representa ese estadio superior respecto al simple comer, y nadie viajaría para devorar el mismo trozo de carne y el arroz cocido que en su casa puede preparar, y que puede almacenar congelado y precocinado en asépticas confecciones de plástico sin mayor problema.

El valor añadido, lo saben todos los magos y hechiceros del fogón que llegaron hoy hasta esta Puebla de los Angeles, está en la inventiva, en la habilidad y en el saber hacer. Reside también en otros componentes indisociables al arte del buen comer.

Acompañando a la comida y las bebidas aparecen la vasija, el plato, la mesa arreglada, el frutero, el mantel, la jarra de vidrio, los cubiertos. Cuántos resortes de la creatividad, del arte y de la economía accionados con el fin de hacer placentero lo útil y lo

necesario. Dicho esto, hay que dejar constancia de que, en esta perspectiva, no cabe confundir el buen comer ni con el exceso ni con la opulencia.

La producción artesanal e industrial en torno al arte culinario y el arreglo de la mesa alcanza, en ocasiones, niveles comparables a otras industrias llamadas de punta, de modo que, directa o indirectamente, por la vía del turismo, atrae divisas y aunque no cuenta en los grandes rubros de ingresos constantes y sonantes, es panal de rica miel para los visitantes de todas partes. Echen, si no, un vistazo a los que nos presenta esta ciudad. Su arquitectura y artes decorativas parecen imaginadas como para que todo el mundo esté siempre comiendo en las cocinas que parecen templos para la adoración, disfrutando con objetos ornamentales y utilitarios de cerámica de Talavera, de vidrio, de refinadas formas modeladas en barro. Todo lo que enriquece el placer del gusto añadido al de la vista.

En Puebla, y en el vasto territorio mexicano, manos prodigiosas han sabido desde milenios atrás de ese arte y esa ritualidad. En este país la producción artesanal en alta proporción está en las cocinas y en las mesas de los mexicanos y de muchos admiradores allende las fronteras.

Igual que sucede con otros países de la región pero, tanto en ellos como en éste, tales fenómenos no deberán dejarse al libre juego del azar en el futuro. Ni tampoco permitir que el turismo, la gastronomía y las artesanías transcurran cada una por su lado, sin tomar en cuenta las otras ramas de la economía que le son complementarias. Entre otras hay que referirse a otro aspecto de la creación que derrama grandes beneficios y fuertes dividendos.

Hablo de las industrias culturales de la información y la comunicación, que han encontrado una verdadera mina en los temas gastronómicos. Es asombrosa la evolución ocurrida en ese sentido. Aquí aún recordamos cómo eran las cosas en aquellos tiempos, cuando había que hojear con veneración y sumo cuidado, porque se deshacía de viejo, el recetario de la abuela, o aquellos libros de iniciados que, para empezar, había que leer en francés.

En el giro de pocos años, proliferan programas que ocupan

canales completos de televisión, estaciones de radio, internet. Aparecen colecciones, series e industrias enteras en el campo editorial que se consagran a la gastronomía. Revistas especializadas, secciones y columnas en los diarios florecen y se expanden, a menudo provocan, hay que reconocerlo, una verdadera indigestión, antes incluso de haberlos interpretado en la cocina.

¿Qué pasa? La respuesta parece clara: la buena comida es muy importante. Sin embargo, no debemos contentarnos con ello, hay algo más, hay que saber aprovechar el auge y hay que saber si esa fiebre informativa y divulgativa, es siempre y en todo acorde con los intereses y las políticas de unos y otros en territorios de competencia feroz. Si se tiene claro lo que hay que rescatar, promover y cultivar, si se tiene claro que ante todo hay que valorar lo propio, se sabrá también encaminar en buena dirección el fabuloso empuje que ofrecen la información de masas y la industria editorial. Todo esto, no hay que olvidarlo, también mueve la economía. ¿Cómo creer, pensar o decir que la cultura y, en este caso, la gastronomía, no contribuyen al desarrollo de un país?

Fue larga la entrada, como largas son las eternas botanas mexicanas con el tequila o el mezcal; con las quesadillas y el guacamole, que a veces se prolongan más que la propia comida principal.

Paso, por fin, al plato fuerte con su rica y profusa variedad de opciones apetitosas. A ese propósito, hablando de gastronomía, en su sentido cultural, no podemos callar otros argumentos que nos llevaron a pensar que este Congreso era más que necesario, urgente.

Atenida a lo que mi generación y las de mis antecesores tenían por cultura, pensé por mucho tiempo que para ser culto había que recitar a Molière, citar a Balzac, medio saber quiénes fueron Dante y Goethe; conocer, aunque fuera a través de las pantallas de cinemascope y de technicolor, rudimentos de mitología griega o de historia romana. La cultura llegaba de Europa, como de París los niños. En esa misma época, para merecer el grado de gourmet, había que invocar, aunque fueran mal pronunciados, los nombres de Taillevent o de Brillat-Savarin, pasar doctorado en la Tour d'Argent, chez Lip, o por la ruta de Bourgogne. Y había unos cuantos que podían hacerlo, pero no todos con el espíritu de

un Alfonso Reyes. En sus *Memorias de Cocina y Bodega* demostró buen gusto, amor por la buena comida y erudición cuando escribió acerca de otras culturas diferentes a la suya. Pero don Alfonso nunca se confundió y tampoco nos confundamos nosotros: No hay que buscar en otras tierras lo que en abundancia se tiene en la propia. No hay que decir que allá si hay y aquí nos falta, cuando, en realidad, aquí nos sobra. Ese es justo el caso de nuestras gastronomías. Valor a aquéllas sí, pero valor a éstas también.

Nuestro ejercicio en estos días de disfrute habrá de transcurrir por un doble plano: el de las ideas y el de los hechos. Veremos la diversidad compleja de los temas entrelazados en una sola trama constituida por la gastronomía, los torrentes de creatividad que ella mueve y la cantidad de beneficios que produce. Veremos cómo adquiere renovado vigor al contacto con el turismo. Al mismo tiempo, veremos la realidad fascinante: Puebla como un gran escenario con sus monumentos históricos, sus casas, sus restaurantes, sus mercados plétóricos de belleza y buenas cosas. Trabajo y vuelo a la imaginación aquí dentro, fiesta del gusto en las calles de esta magnífica ciudad.

Imaginen ustedes qué pucheros, qué estofados, qué mezclas de sabores resultarán al remontarnos a los orígenes de nuestras respectivas historias, cuando descubramos de dónde nos viene el gusto por determinados aromas y sabores, cuando veamos cómo todo se transforma y adapta con el tiempo, sin renegar de lo que fue. Cómo las ramas de las diferentes cocinas se han ido entrelazando, dando lugar a nuevos mestizajes; cómo algunos de nuestros países han esparcido sus productos al mundo y el mundo ha enriquecido los nuestros con nuevas aportaciones.

Platos sustanciosos serán aquellos que nos lleven a comprender de qué manera, cultivando nuestras cocinas y asociándolas al arte de crear belleza, contribuimos a crear también riqueza material y bienestar para nuestra gente. Muchos aquí hablarán sobre ello y sobre la necesidad de ponernos al día en un mundo duro en el que suele imponerse la fuerza del mercado y no la razón de la calidad. Sin embargo, es preciso no renunciar a esa noción de

calidad, autenticidad y fidelidad a las fuentes primigenias, para poder competir e imponerse con base en los valores y la capacidad inventiva de nuestra región, que conserva su diversidad, como diversas son sus raíces culturales. Que nadie olvide su origen, que todos se pongan al día adoptando los patrones y normas razonables que den a las gastronomías de América Latina y el Caribe el nivel internacional y el reconocimiento cualitativo que merecen. Esos patrones y esas normas deben de gestarse desde este ámbito y responder a sus características y a sus propias necesidades.

Transcurramos con la mente por nuestro vasto mapa, observemos la variedad y sepamos reconocer diferencias y afinidades.

El mapa de sitios y de rutas está así ante nuestra vista: inacabable, mágico, inagotable. La geografía nos lo ofrece. La cultura lo engrandece. La primera nos da los frutos del reino vegetal y animal, los aromas, los sabores irrepetibles, la segunda, el modo de apreciarlos y sublimarlos.

El Caribe insular, crucero de todas las corrientes y productos, tiene personalidad propia. De isla en isla los perfumes de sus especias son inconfundibles. Luego, el abigarrado continente con toda su originalidad y riqueza gastronómica no cabe en este párrafo. Ya los participantes, venidos de tantos países y rincones se encargarán de hacerla evidente y de hablar de la papa, el maíz, del chile o del ají, de la vainilla, del cacao y, sobre todo, de la sabiduría con la que estos productos se cocinaban antes, y de cuándo se mezclaron en feliz desposorio con los productos llegados en las naves de Colón, en la nao de la China, en los buques negreros o en los baúles de otros exploradores de todos los puntos cardinales que desde entonces han seguido llegando a estas tierras.

Creo que para nuestros fines interesa, por sobre todos los propósitos, el pensar de manera más seria, más profesional y trazar las líneas de la interculturalidad en esta región. Que el mar Caribe se conozca y reconozca como lazo de unión para todas sus islas, y que el turista las recorra siguiendo el hilo acaramelado de la cocina endulzada con azúcar de caña, que perfuma el pescado

con sabrosas especias, que recorra el tiempo hacia atrás, visite las plantaciones de café y tabaco y beba ron en deliciosas mezclas frutales o, si prefiere, solo.

Sabemos que esos hilos caribeños se prolongan hacia el continente, que reserva al viajero sorpresas inconmensurables, desde el río Bravo hasta la Tierra del Fuego. Las rutas temáticas referidas a la gastronomía son infinitas y nos permitirán dar vuelo a la fantasía en los días que dure esta reunión y, ojalá, más adelante, los profesionales del turismo y de la cultura se pongan conjuntamente a diseñar itinerarios.

Que no se ofendan los presentes si sólo evocamos algunos ejemplos. En el caso de México y Perú se necesitarían universidades enteras, legiones de investigadores y de apasionados de la gastronomía para dibujar mapas y trazar itinerarios que inviten al turista a emprender la aventura de lo desconocido en materia de novedades y delicias. Pero ya no hablemos de países tan grandes, en el caso de México dediquemos una mirada al estado de Puebla, a esta tierra que hoy nos recibe con tanta generosidad y no por obra de la casualidad. Estamos en el paraíso del buen comer, con todos los requisitos del arte y de la belleza ambiente, en pos de buen mole poblano, de lugares donde comer chiles en nogada, de degustar refinadas invenciones que conjuntan en acabado barroquismo variedades de especias y sabores agridulces, con el exaltante picor de los chiles variados. Sólo para probar todo eso habría miles de kilómetros de recorrido. Lo mismo sucede en la zona de Lima, o de otras provincias de Perú que, en sí mismas, constituyen universos enteros para quien desee experimentar nuevos sabores.

El tema obligado, decíamos, es el de dar a conocer a los demás esa riqueza y, para ello, hay que empezar por conocerla nosotros mismos. En ese sentido, hablando de América Latina y el Caribe, no se puede hablar de un mapa gastronómico que no coloque en su sitio de honor a la gastronomía popular. Base y sustento de todo lo que comemos en nuestros países; vital, pujante y combativa, es la encargada de preservar en el tabernáculo del templo, los textos milenarios que nos rigen y nos arraigan en las tradiciones.

Sin detrimento de los banquetes que aguardan a los comensales distinguidos en los diferentes, en los varios recintos engalanados de la ciudad, no dejen señores de degustar las chalupitas, las tortas, el chileatole y la celestial dulcería que, multicolor, bellamente expuesta, hará caer en tentación al más virtuoso.

Y ese llamado se repite en rincones y parajes de Morelia, Oaxaca, Zacatecas, Campeche, Mérida, Guadalajara o Guanajuato y a lo largo y ancho de este generoso país, conocido por la impetuosidad de los sabores y su interminable gastronomía.

Consientan ustedes que, para bien digerir, con una copita de pisco en la mano -a manera de *trou normand-*, rinda homenaje a todo ese mundo de artífices que hace posible que la comida popular mexicana siga siendo nuestro alimento, nuestro consuelo y nuestra alma mater.

Así pues, uno de los platos principales de este convivio, no lo olvidemos, es tener la oportunidad de estar juntos, departir, intercambiar saberes, experiencia y propuestas desde todos los ángulos posibles, desde todas las disciplinas. El propósito del banquete, uno solo: poner en valor, y lograr que todos los demás lo hagan, la importancia del sagrado oficio de hacer buena cocina. Los que la hacen posible contribuyen al bienestar espiritual y material propio y al de nuestros pueblos. El turismo debe contribuir de manera aún más deliberada a impulsar ese proceso.

Finalmente, pensamos desde ahora qué nos apetece como postre dulce y reconfortante para coronar esta reunión. De ese modo podremos prepararlo como se debe. Por lo pronto, diría que he abundado en las razones por las que la UNESCO, que se ocupa de Educación, Ciencia y Cultura, no podría desentenderse de la gastronomía, que es suma deliciosa de todas ellas. Esto significa involucrar el tema a las más altas instancias internacionales. Si la UNESCO, la OMT y otras organizaciones, empiezan a darle el rango que merece al turismo y a su soporte cultural, es por la conciencia de su papel fundamental para el desarrollo y de sus multifacéticas repercusiones, que van desde el nivel local hasta los procesos de globalización.

Aunque esto último parezca agobiante y grandilocuente, no

es desdeñable y nos impele a salir de aquí con muchas ideas para la acción, pero sobre todas las cosas, habiendo podido elaborar los argumentos que convenzan a gobiernos y autoridades, y a los que diseñan políticas económicas, de que la cultura en general y las culturas gastronómicas en especial, más aun si al turismo van ligadas, son parte sustantiva del progreso de toda la comunidad y, como tales, deben ser tratadas, apoyadas y estimuladas.

Bien podemos salir de aquí con la intención de contribuir a mejorar instituciones, a crear y reforzar redes para el intercambio de información; a formular planes para elevar el nivel de los profesionistas que intervienen en la gastronomía y en los servicios turísticos relacionados con ella; a elaborar proyectos exigentes para lograr la calidad indispensable a fin de sobresalir y triunfar ante competidores cada vez más audaces. Aspirar, en fin, a crear las bases para la promoción de nuestra riqueza patrimonial, que es mucha, incluida la de nuestro modo rico (de ricura), de cocinar



*Rafael
Argullol*

Saber para
saber vivir



Saber para
saber vivir

Rafael Argullol

El mayor interés por hurgar en el futuro es la posibilidad de alcanzar la aventura, aunque ésta sea, fundamentalmente un ejercicio de la imaginación. Las otras perspectivas son menos excitantes, por más que puedan ser de utilidad social. Por eso, pensar el futuro -o lo que es preferible, pensar una determinada parcela del futuro- requiere, en quien trata de hacerlo, una toma de partido, una exposición de deseos que sobrepase la mera captación de realidades.

Confieso que siento escaso entusiasmo por las miradas sociológicas sobre el futuro, quizá porque he comprobado, con asombro primero y divertido después, que tales miradas conducen a menudo a conclusiones diametralmente opuestas. Los llamados estudiosos de la realidad, en especial cuando toman los hábitos del profeta, lo que sucede con obstinada frecuencia, pueden lograr, con pasmosa simultaneidad, alturas beatíficas y abismos apocalípticos. Desde este punto de vista de los desarrollos más irónicos del siglo pasado fue la conversión de las pomposamente denominadas "ciencias sociales" en sinuosas ciencias ocultas, cuyo lenguaje críptico apenas puede disimular el desconcierto en que proliferan. Nuestra época de expertos es también una época de brujos, con la diferencia de que se sustituyeron las pócimas de éstos por las estadísticas de aquéllos. Y así, no deja de ser paradójico y sarcástico, que las grandes figuras que actúan como protagonistas en los escenarios del presente -el político, el economista, el sociólogo, el comunicador- sean, observados de cerca, inseguros formuladores de inciertos presagios.

En el actual reino de la encuesta nada más saludable que

exiliarse de vez en cuando del mundo de las cifras para poder respirar en el aire fresco de las ideas. Unas y otras no son, desde luego, incompatibles, pero en ocasiones puede resultar fructífero mantenerlas alejadas entre sí. Se comprenderá, en consecuencia, que me aparte de los augurios supuestamente basados en datos empíricos. Ya hay suficientes augures dedicados a la tarea. Prefiero, en distinta dirección, fantasear con ciertas ideas que me conciernen y con las que en alguna medida me siento implicado.

Debo reconocer, de entrada, que experimento una fuerte aversión hacia determinados términos cuya hipotética nobleza social queda contrarrestada por la confusión de su uso. Son términos que en apariencia todo hombre civilizado debe respetar mientras, al unísono, ese mismo hombre civilizado acaba ignorando su real significado. Los hay a decenas en la comunicación diaria. Entre ellos, términos tales como “enseñanza”, “educación”, “formación”.

No hablan de cosas que tenemos por absolutamente necesarias, pero si por un momento nos detenemos a calibrar su contenido es muy posible que nuestra mente se quede en blanco: lo indiscutible está repleto de vaguedades y contradicciones. Lo que es se presenta mezclado con lo que debiera ser o nos gustaría que fuera.

Si logramos avanzar un poco más, también se presenta mezclado con lo que no debiera ser. Cada uno tiene ahí su propia capacidad de elección. Algo similar ocurre con otras palabras nobles, como “bienestar”, “progreso” o “democracia”. No es un mal comienzo empezar a caminar a través de lo que no debiera ser. En nuestro caso descartar, por ejemplo, que formación pueda asimilarse a la información o a la instrucción. De acuerdo con las concepciones de cada uno es posible establecer auténticas genealogías del error. A poco que uno insista es posible hacer contundentes proclamas de lo que no debiera ser. Más difícil es recorrer asimismo el camino contrario y aventurarse en la idea con la que, aunque fuera aproximadamente, podríamos identificarnos. Para ello, de nuevo, hay que elegir.

Afortunadamente no elegimos en el vacío. Recurrimos a referencias, a legados, de modo que es inevitable que el pasado sirva para iluminar nuestra configuración del futuro. Este es el valor

fundamental de la tradición: proporcionarnos modelos imperfectos que nosotros podemos transfigurar dotándolos de un aura de perfección. Sin las elecciones de hombres anteriores nosotros no estaríamos en condiciones de elegir. La tradición nos ofrece la posibilidad de orientar nuestras preferencias, si bien debemos ser suficientemente escépticos e iconoclastas para reconocer que estamos jugando, en gran parte, con ilusiones, con fantasmas que sólo existen gracias a la proyección ideal que nosotros, desde nuestro presente, les concedemos.

Mis preferencias me llevan a tres momentos de nuestra tradición en los que se encarna, con particular vitalidad, una ambición de formación global del ser humano: la *paideia* griega, el humanismo renacentista y la *Bildung* ilustrada. No es mi propósito entrar en detalles acerca de cada uno de esos momentos, pero sí quisiera resaltar lo que en ellos reconozco como común esfuerzo por integrar las potencialidades humanas. Alrededor de un concepto de armonía, de cosmos, los antiguos griegos; reivindicando la centralidad del hombre, los humanistas del Renacimiento; apoyándose en la defensa de la libertad y la razón, los ilustrados. En todos los casos advertimos una aspiración a la “grandeza del alma”, sin la cual deja de tener sentido cualquier proyecto educacional o formativo.

No ignoramos las enormes diferencias que estos tres momentos guardan entre sí ni, tampoco, lo alejados que nosotros nos encontramos de ellos, pero eso importa menos que la ejemplaridad que todavía nos ofrecen. Desde esta óptica el *ideal paidéico*, en el que se sintetiza tal carga ejemplar, nos sirve de marco de referencia para nuestras propias ambiciones intelectuales y morales. Si fuera imprescindible ilustrarlo con una metáfora yo propondría identificarlo con una telaraña en la que se van tejiendo los saberes personales y colectivos. Para comprender el alcance de esta imagen es necesario asumir la importancia de los dos protagonistas principales: de un lado, la *persona*, que no asimiló, como se verá, al *individuo* moderno; de otro, la *polis*, que sólo muy tangencialmente tiene que ver con lo que en general entendemos por política.

Trataremos de indagar, por tanto, en el sentido que para no-

sotros puede tener el ideal paidéico, tomando simultáneamente partido frente al significado del saber. ¿Qué significa saber? La pregunta es nueva y vieja al mismo tiempo, sorprendiéndonos a menudo lo cerca que están nuestras respuestas de los antiguos. Sobre todo cuando expresamos la sospecha de lo que no es saber. Sospechamos que la mera información no es saber, sospechamos que el saber tampoco puede ser equivalente a la pura acumulación de conocimientos, sean éstos teóricos o instrumentales. Pero ésta ya es una vieja desconfianza que podemos leer en los fragmentos que nos han quedado de Heraclito: “La mucha erudición no conduce a la comprensión”.

Detengámonos un instante en la cultura que tan tempranamente experimentó esta desconfianza. Hay una sentencia enigmática que domina la civilización clásica griega: “Conócete a ti mismo”. Presidía, como es sabido, el templo oracular de Delfos. A ella se refieren, con frases similares, los Siete Sabios y los filósofos presocráticos. De alguna u otra forma está presente en todas las escuelas de pensamiento. Todos hemos oído hablar de ella y probablemente muchos estaríamos dispuestos a concederle el papel relevante de piedra angular del saber. Pero, ¿realmente hemos averiguado algo del secreto de la famosa sentencia?

Demos algunas vueltas a su alrededor para tratar de acercarnos al núcleo del ideal paidéico. Conocerse no es, desde luego, conocer en una simple dimensión teórica. Es mucho más y, también, algo acentuadamente distinto, quizá lo que en mayor medida perfila el ámbito del conocerse sea el descubrimiento: descubrir el mundo y descubrirse. Parece obvio que debemos remitirnos a territorios más vastos que lo que sugiere nuestro restringido concepto de educación: territorios morales, territorios psicológicos, territorios sensitivos. Al fondo subyace siempre una denodada persecución de armonía, la fijación de un cosmos -es decir, de un orden- frente al permanente acecho del caos. La naturaleza aspira a ser cosmos, la ciudad aspira a ser cosmos. Este talante domina la física, la ética, la política. También el hombre como entidad individual aspira a ser cosmos.

Esta aspiración ilumina el sentido del *bien-vivir*, reclamado

por el gran crisol paidéico de la filosofía griega. Platón, Aristóteles, el mismo Epicuro. La *eudaimonia* aristotélica es una muestra particularmente rica al poner en primer plano la búsqueda de conciliación del hombre, tanto con el mundo cuanto consigo mismo. Conoce *tu daimon*: concóctete, concíliate. Quizá de igual forma podamos decir: reconóctete, reconcíliate. No son propuestas diferentes, sino dos caras de idéntico proceso, cuando observamos al hombre como un ser que al entrar en conocimiento de la realidad que le envuelve descubre su propio potencial.

La misión educativa, paidéica de la filosofía griega sigue siendo para nosotros una referencia extremadamente sólida siempre que nos desembaracemos de la visión deformada que tenemos de ella tras su encarcelamiento en los sistemas de enseñanza. Si algo aparece como un común vitalizador de la entera filosofía griega, más allá de la diversidad de planteamientos, es la reivindicación de unidad entre acción y reflexión, entre vida y pensamiento. La filosofía es un conocimiento del mundo que conduce a conocerse y, en consecuencia, a la posibilidad de mejorar la existencia. De nada sirve el conocimiento si no entraña esa riqueza vital. Saber es saberse vivo. Formarse para y desde la vida.

De ahí el tremendo error reduccionista que hemos cometido al creer que el *logos* podía encerrarse en una razón teórica o en una dirección más pragmática, en una razón instrumental. El *logos* no queda representado por esa razón misérrima que dibuja el acceso del hombre a la civilización por una supuesta erradicación del mito, ese “paso del *mythos* al *logos*” que nunca se ha producido. El *logos* de la filosofía griega, por el contrario, es el motor que estimula la búsqueda de armonía. Los estoicos lo enuncian con claridad cuando se refieren a un “*logos común*” en el que se integran los poderes del hombre en una triple orientación: hacia sí mismo, hacia la polis, hacia la naturaleza. El desarrollo creativo de esos poderes es lo que permite al ser humano constituirse como persona y, colectivamente, como civilización. El error de erradicar la máscara, el teatro de la ciudad ideal es anular la diversidad de funciones del ser humano.

En el *ideal paidéico* hallamos, por tanto, una afirmación de identidad que, sin embargo, debe apoyarse necesariamente en un

continuo autocuestionamiento. Conocerse no es jamás un ejercicio solipsista. Conocerse es conocer a través del conocimiento de lo que nos rodea y de quienes nos rodean. De lo otro. Por eso el diálogo triunfa sobre el monólogo y el deseo del saber sobre la fría posesión del saber. Hay un auténtico eros del saber, que un Platón refleja en páginas inolvidables, que descarta, por inerme, toda tentación de endogamia doctrinaria. El conocimiento es el fruto del permanente contraste con la vida y con las vidas.

Por mucho que hayan cambiado las condiciones de la humanidad a lo largo de los siglos, no creo que en lo sustancial estos presupuestos deban ser modificados. Es en este aspecto que el futuro puede ser guiado por el pasado sin caer en la estéril reducción de la nostalgia.

Un conocimiento compartido y a la par sujeto a un permanente proceso de cuestionamiento y contraste, nos aproxima a una comprensión dinámica de lo que puede ser la cultura. De nuevo hay que tratar de sortear la trampa de la multitud de significados y atribuciones dispares que acompañan a un término de prestigio. Sin descalificar otras posibilidades, me gusta considerar la cultura como el escenario potencial donde se encuentran las distintas tentativas de conocerse de una comunidad. Por eso no debe haber discontinuidad entre nuestras visiones de la educación, del saber y de la cultura: aunque los miradores sean distintos apuntamos a idéntico objetivo.

Educar, por tanto, implica educarse en el bien-vivir, en el conocerse, en el saberse vivo. No hay fórmulas ni sistemas de enseñanza que puedan encerrar una ambición tan amplia y, al mismo tiempo, tan sencilla. Por fortuna no estamos obligados a enunciar esta fórmula ni a programar estos sistemas. Sí podemos, en cambio, insinuar ciertos deseos, apuestas tal vez, en una determinada dirección. Desde esta pretensión el *ideal paidéico* podría, en nuestra época, ser afrontado mediante una cuádruple perspectiva, una cultura de la "propia responsabilidad", una cultura de la "corresponsabilidad en el mundo", una cultura de la libertad, una cultura de la tolerancia.

Muchos, supongo, comparten una perspectiva semejante. Sin

embargo, la aceptación de una cultura desplegada de tal forma implica asimismo la aceptación de una *complejidad* en el trato con la vida que ya no tantos estarán dispuestos a defender. El riesgo de la complejidad suscita en nuestros días temores pavorosos. No obstante, no hay posibilidad alguna de “formarse” -es decir, de conocerse- sin asumir ese riesgo.

Es precisamente en la intersección entre cultura -una cultura responsable, libre y tolerante- y *bien-vivir*, entre creación común y creación personal, donde emerge el caudal de la civilización. Arrinconado ya el viejo antagonismo que oponía interesadamente civilización a cultura, debemos comprender que ambos ámbitos convergen en la medida en que el hombre es capaz de aplicar de modo simultáneo criterios de *complejidad y sencillez* en su relación con la existencia.

En esa superficie de la cultura, en ese fondo de la civilización, en los que conviven -paradójicamente, si se quiere- lo complejo y lo sencillo, se proyectan los *ritos cotidianos* de la epicúrea “buena vida”, apelación al placer y asimismo al equilibrio de los sentidos. Sin tales ritos, o bien prevalece la tosquedad del instinto, o bien la cultura se desprende de la civilización convirtiéndose en teorías ásperamente endógenas.

En ambos casos la vida se empobrece enormemente. Desprovisto de las formas de la sensibilidad, el instinto cede fácilmente a la violencia: la vida es mera economía agresiva, pero la cultura que no se apoya en la civilización, sino que se enfrenta a ella, convierte frecuentemente el supuesto ascetismo en brutalidad.

Ernst Jünger, en los diarios de la II Guerra Mundial, cuenta el agotamiento y parálisis de los invasores alemanes entre la riqueza civilizatoria de la vida cotidiana en la Borgoña. Aquellas admirables bodegas, aquella sabiduría de la alimentación, aquel *arte de los sentidos* desorientaba y confundía a los que tenían el dominio de las armas.

Los subsuelos de la civilización siempre acaban siendo más poderosos que las superficies del poder.

Apenas puede encontrarse un mejor hilo conductor de los vínculos entre instinto, cultura y civilización que la gastronomía.

Si pudiéramos trazar una exhaustiva historia de la cocina lograríamos establecer, con toda probabilidad, el nexo entre los tres planos: el instinto traducido en cultura y la cultura encontrándose en los infinitos matices de la civilización.

A través de la gastronomía, y del culto a la alimentación, el hombre ha desbordado su propia necesidad, transformándola en libertad.

Y desde esta libertad, mediante la imaginación, ha fraguado el ilimitado simbolismo de los sentidos. Lo que había sido estricta exigencia del instinto de conservación se libraba a un juego alquímico incesante. Si Leonardo da Vinci decía que desde cualquier punto podían concebirse infinitos espacios, podríamos asegurar que también cualquier semilla es la portadora potencial no sólo de multitud de alimentos, sino de infinidad de delicias.

Como la civilización o como el arte ese juego alquímico que es la gastronomía no es estrictamente necesario. Puesto que es algo diferente y algo más: es imprescindible. Magia, encantamiento, tradición, a veces locura, nuestras *artes del cuerpo* son el sostén luminoso, cotidiano, sensual, de las pasiones de la conciencia.


De ahí que debemos desconfiar de los puritanos y de los moralistas. Quizá digan grandes palabras acerca del espíritu pero, en realidad al odiar al cuerpo odian asimismo al espíritu. Nunca he conocido a ningún asceta autosatisfecho que no sea un gran odiador de la vida. Su cultura es, siempre, la cultura del resentimiento. Sólo los que conocen las limitaciones e imperfecciones del cuerpo, y en especial, sus deseos y sus deleites son capaces de albergar una cultura generosa.

Saber es nuestra única posibilidad ante lo incierto y lo oscuro. Pero la culminación del saber es *saber vivir*, comprender los múltiples planos de la existencia, unificando lo que hemos llamado *espíritu* y lo que hemos llamado cuerpo.

Este punto de partida es una condición *sine qua non* de la libertad. Todos los totalitarismos, sean del pasado o del presente, tienen en común la unidimensionalidad en la mirada sobre el

mundo. Frente a ellos el poder de la cultura conduce, o debería conducir, a la duda, a la complejidad, a la tensión. La formación del hombre únicamente tiene su razón de ser en cuanto descubrimiento de las inagotables interrogantes que acompañan a las escasas respuestas. Es justo que aspiremos al mayor número de certezas posibles, pero lo que auténticamente enriquece nuestra vida es el peregrinaje que realizamos por el ilimitado territorio de las preguntas. Por eso acumulamos saberes que nos son útiles e imprescindibles, pero el gran saber es un perpetuo giro alrededor





Alfonso
Álvaro

Los espacios
de la sazón
La sombrita,
el antojo y el altar



Los espacios de la sazón
La sombrita,
el antojo y el altar

Alfonso Alfaro

“A uno le gusta lo de uno”

Cada cocina está ligada a los espacios que la fundan. La comida mexicana tiene necesidad de una sombrita. En estos paisajes anegados de sol, los hombres del campo buscan siempre un *gigante*, un sabino, una palapa o, aunque sea, un mezquite para disfrutar uno de los momentos más placenteros de la jornada: el almuerzo, las doces.

Los campesinos más sencillos han sido, durante siglos, capaces de sacrificar una parte de su íntima ganancia para pagar entre varios a un tlacualero, que haga el viaje desde la rancharía hasta la labor cargando el morral o la canasta de cada peón, cuando la distancia de la milpa impide a la esposa o a algunos de los hijos más pequeños llevar el bastimento.

Con el solazo convertido, gracias a las ramas bienhechoras, en luz vehemente aunque contenida puede abrirse la bolsa de ixtle para desplegar un bulto suave y cálido, envuelto en una servilleta bordada -que no falta en el hogar más pobre- un gozo aguarda, exultante también como la luz del trópico: las viandas

Para Alfonso Corcuera
En una cocina sagrada... debía celebrar la armonía de los
elementos alcanzada a través del sacrificio, una armonía terrible,
flamante, incandescente.

Italo Calvino

siempre tienen chile.

El más modesto de los cultivadores manifiesta una exigencia con la que no está dispuesto a transigir: comer sabroso, comer caliente. (De aquel que logra henchir el vientre, pero cuyo paladar queda frustrado; que tiene los sentidos inquietos, febriles aún, insatisfechos después de engullir a la carrera platos desabridos o mal guisados, pueden llegar a decir compasivamente que “pasa hambres”).

Tengo amigos que cuando acudían a la capital a realizar trámites con las autoridades agrarias, o para alguna compra en La Merced (o quizá para ir a La Villa... o al Blanquita) y no podían regresar inmediatamente porque “algo se les atravesaba” permanecían, una vez agotado el itacate, sin probar bocado el resto de su estancia. Su ayuno no era de penitencia sino de refinamiento: ninguna de las incontables proposiciones de alimentación que les ofrecía la capital les parecía suficientemente segura, suficientemente digna de su paladar. (He visto en París actitudes análogas por parte de beduinos de los desiertos arábigos. Asimismo, los campesinos del Franco Condado, que emigraron a México a fines del siglo pasado, fueron a pie hasta Le Havre cargando con el pan que habían horneado para toda la travesía hasta Veracruz: una vez desembarcados, continuaron durante un buen tiempo amasando sus hogazas con la levadura que habían llevado desde la aldea. Estos comportamientos no sólo tienen que ver con el sentido del ahorro sino también y sobre todo con el del gusto.)

¿A que se debe esa altivez? ¿De dónde viene la condescendencia con que los labradores pobres suelen mirar la mesa de los ciudadanos acomodados? Comer es, en el mundo campesino, percibir con el cuerpo las bondades de la propia tierra y los beneficios del propio esfuerzo: “Tomar el agua de mi pozo y morder la fruta de los árboles de mi huerta: comerme lo que sembré”. Además, en un universo de diálogos callados, de afectos recios y de pocas palabras, las voces del amor se escuchan con la lengua: a eso le llamamos la sazón.

En el campo cocinar es “hacerle de comer” a alguien, no guisar para una silueta anónima. Se come a veces en silencio y pareciera

que de prisa pero la boca adivina siempre lo que ni las palabras, ni los gestos, ni siquiera las miradas, se atreven a manifestar en un mundo que ha erigido el pudor en la expresión de los sentimientos como la mayor de las virtudes. A través del sazón, unas manos se hacen presentes a unos labios.

Cada gesto ante el metate o el comal o el molcajete, cada gesto ante la estufa o el fogón, aparentemente mecánicos o ancestrales, son actos únicos que imponen a los guisos marcas sutiles que sólo la piel viva es capaz de descifrar; y así, en la secreta oscuridad de la boca, oscuridad húmeda y cálida, el varón recibe y el amante reconoce.

(En el mundo norafricano, también tierra de sazones, la magia femenina de los filtros amorosos tiene en la cocina su lugar de predilección. En México, como en Marruecos, la plena adultez sólo se adquiere cuando el paladar es capaz de preferir al sazón de la madre el de la esposa.)

“Algo se me atravesó”. El antojo y la botana

Si el ejercicio de la cocina, como el de la escritura, puede ser un código secreto sólo perceptible por la persona a la que está destinado, en los territorios todavía impregnados de la memoria del campo, como es el caso de México, no se ha perdido la conciencia de que cada acto culinario posee un carácter artesanal: la conciencia de la huella que cada artífice le impone a una tortilla, a una salsa molcajetada. Por eso culturas gastronómicas como las mexicanas están siempre a la búsqueda de las pequeñas diferencias, las distintas maneras como puede prepararse un mismo plato. Esto da lugar a la infinita proliferación de fondas, puestos y carritos, cada uno con un tejabán, un toldo o por lo menos una sombrilla: una sombrilla. A veces a pocos metros de distancia unos de otros, los vendedores ofrecen productos que a los ojos o el olfato carentes de sutileza, pueden parecer idénticos, pero son completamente distintos. Cada uno formula su propia invitación. (El único capital de una familia de migrantes es con frecuencia el saber culinario de sus mujeres: el brasero o la mesita en la banqu-

eta son muchas veces los instrumentos que permiten iniciar una nueva vida. Así se ha enriquecido la ciudad de México con una excelente gastronomía popular de origen oaxaqueño o poblano, y los Estados Unidos han recogido las tradiciones alimentarias del norte fronterizo. De esa manera también, se han difundido por todo el planeta las diferentes cocinas de China.)

Aquí se marca una zanja profunda que corre a lo largo de un río Bravo cultural que escinde el cuerpo de muchos mexicanos: mientras en la cocina industrial del *fast food* la principal virtud de una hamburguesa, servida en el establecimiento de una cadena internacional en Zapopan, consiste en ser en todo punto idéntica a otra ofrecida en una sucursal o franquicia de Brooklyn o de Oslo, cualquier persona enterada sabe que los tlacoyos azules, o el menudo o la sopa de arroz de un puesto en el mercado no tienen nada que ver con los que se venden a dos metros de distancia. La diferencia no está sólo en la receta sino en el estilo, en la expresión particular de un cuerpo y una sensibilidad, en la sazón. Por eso pueden los oficinistas de corbata o, incluso algunas elegantes de verdad aventurarse en barrios lejanos en pos de las tortas de don Tomasito, el pollo de Valentina o las campechanas de la Barra del Morón. Este es uno de los pocos puentes que todavía quedan tendidos entre las diferentes poblaciones de un país cuyos vínculos internos se hacen cada día más frágiles. (En los Estados Unidos, los altos niveles de integración social permiten la separación en comunidades étnicas: en México, la extrema fragmentación de los espacios sociales intenta ser compensada por los lazos culturales que dan origen a las identidades mestizas.)

En el puesto y en la fonda encontramos una divergencia fundamental, no sólo estética sino ética, que nos separa de los Estados Unidos. Allá coexisten -al lado de múltiples experimentos de alta cocina y de las diversas tradiciones étnicas- una cultura gastronómica que preconiza el carácter nutritivo de la alimentación (*health food*) y otra orientada a la simple satisfacción del apetito o, incluso en los casos patológicos, a la compulsión (*junk food*). Por el contrario, en la mayoría de las culturas mexicanas, los comportamientos alimentarios están frecuentemente sometidos a

la imprevisible tiranía del antojo.

Como las embarazadas y los niños, como numerosas tribus mediterráneas, muchos mexicanos han decidido dejar mal cerradas las compuertas del deseo. Este es un país donde, para no cumplir un compromiso es posible argüir que “algo se me atravesó”. En México no sólo se atraviesan los percances; también, felizmente, una conversación tan sabrosa que es imposible interrumpir, un asunto que parece hoy absolutamente imprescindible y del que mañana no quedará huella, el aroma de un comal inesperado a la vuelta de una esquina, o la punzada acerante de unos ojos amoriscados, entrevistados de pronto, que hacen cambiar de golpe todos los planes y que obligan, como en los laberintos turcos o andalusíes de Pierre Loti o de Ferdinand Bac, como en los recovecos del Mogador de Alberto Ruy Sánchez, a dejarlo todo para ver qué pasa. (De esa manera, nuestras fondas son herederas del Fondaco dei Turchi veneciano y de cada *fondoq* del mundo árabe.)

La versión mexicana del *fast food*, la comida callejera, tiene rostro de azar y de aventura, de acto gratuito, un jugueteo enchiloso en espera del remordimiento; un exceso que el lenguaje mismo se encarga de moderar: si las embarazadas tienen derecho de tener antojos los demás pueden modestamente permitirse de vez en cuando un antojito.

La ingestión (desde la leche materna hasta el sazón de la cocina amada) pertenece al régimen de los grandes vínculos fundamentales; el arte de compartir los alimentos fuera del hogar forma parte de un registro en tono menor. Como todas las demás cosas, la calidad de una mesa depende de sus preliminares y escarceos. El *apéritif*, el *cocktail*, las tapas, tienen sus propias reglas del juego, la amistad es en cada país un asunto diferente. En México, la botana suele ser prolongada, intemporal, copiosa, rociada de picante y ligeramente exaltada. Su culto posee espacios que le están exclusivamente consagrados. Ahí la música, despechada y bravía, propicia la indulgencia de los afectos y la complicidad sentimental. Además, en un país en el que abundan todavía las tradiciones clientelares y predemocráticas (donde a veces importa menos cómo trabaja alguien que para quién trabaja, y donde hay

quienes dedican al cultivo de las redes y contactos una energía considerable y un número de horas superior al de la misma actividad laboral) la botana y sus recintos son sumamente florecientes. Los semiólogos dirían que esos lugares son espacios fáticos (con “t”) donde la principal función del lenguaje no es decir algo, sino aproximar a los interlocutores: territorios donde las palabras sirven menos para comunicar informaciones específicas, que para poner en sintonía los afectos de quienes comparten una mesa. En la hora de la botana, el intercambio verbal tiene la misma naturaleza que los gestos, las palabras son ahí guiño o sonrisa, abrazo con palmaditas en la espalda: impulsos emotivos entrecortados, sin dirección precisa, celebración de una fraternidad adolescente recobrada durante un momento, viaje a la época en que los afectos y el paladar se hallaban a la búsqueda de algo cuyo nombre nunca se supo y cuya esperanza se está ya olvidando.

Comer y comulgar

La cocina no es sólo ternura conyugal o aventurero callejeo de los sentidos en estado de alerta, permanentemente dispuestos a dejarse seducir a la menor provocación; no sólo es hora doméstica o trance lúdico: la cocina es también rito, drama cósmico, arte mayor.

El único espacio que pertenece de manera distintiva a la cocina mexicana es quizá el altar de muertos. Su originalidad, su arraigo, su suntuosidad, lo han convertido en emblema del banquete festivo en esta tierra, una figura más ejemplar incluso que la versión urbana y amestizada con la que guarda todavía tantos rasgos comunes: la fiesta de 15 años. De nuevo, la particularidad de este espacio mexicano resaltaré al contrastarla con su más próximo y distante homólogo, la gran celebración doméstica allende la frontera: *Thanksgiving*.

Ambas son fiestas ligadas al ciclo del maíz y se celebran en noviembre, mes de cosecha, pero mientras aquí tienen un marcado carácter indígena, allá se ha convertido en una celebración transcultural. En los Estados Unidos reúne a los miembros de un grupo reducido: la familia, y está en su origen destinada a agra-

decer a Dios y a reconocer la contribución del propio esfuerzo en la generosidad con que la tierra puede prodigar sus dones; en el ritual que pone de manifiesto la integración de todas las comunidades en torno a los principios étnicos de los Padres Fundadores, la laboriosidad, el ahorro.

La velada es hogareña y serena, íntima y discreta, su menú es una saludable composición de sabores neutros y equilibrados. En México, por el contrario, el festejo convoca a la comunidad sin número de los parientes, amigos y vecinos, y esto justifica la extravagante desmesura en la cantidad y en la abundancia de los platos: fiesta de pobres que se atiborran una vez al año, fiesta de príncipes que pueden permitirse el gesto señorial de invitar sin tener cuenta del número y de tratar a cada uno por todo lo alto.

Mientras en *Thanksgiving* el pasado es sólo símbolo y reminiscencia (como en la Santa Cena, en algunas tradiciones religiosas de origen reformado), el Día de Muertos se inscribe en un ciclo histórico arraigado en un tiempo infinito e inmóvil: los comensales de honor son los ancestros desaparecidos. Este rito de la memoria emparenta a las familias mexicanas que lo practican con los grupos domésticos sintoístas y confucianos, que saben que nada hay tan sólido para ligar a una sociedad consigo misma como el cultivo del cariño y el respeto por los antepasados. Los abuelos difuntos no son, en el México indígena, héroes ni santos: lo más hermoso que se recuerda de ellos son sus debilidades, sus antojos. Por eso se le ofrece a cada uno, según la propia inclinación -según el propio gusto-, su pepián preferido, su copita de zacualpan, su guitarra, sus cigarritos. “Antes has de dispensar, Vicenta Marcela, que este año no te estamos atendiendo como te mereces y como nos acordamos de ti. Ya ves cómo se ha puesto todo, y luego con lo de la graduación de Gerardo, que con el favor de Dios se le hizo salir su secundaria, quedamos desbarajustados, pero aquí te hicimos tu molito como a ti te gustaba y que tus nietas se vayan enseñando para que luego te lo sigan haciendo ya que se casen. El champurrado ya te lo hizo la mayora, a ver cómo le quedó”.

Entre las incontables visitas que se hacen y se reciben, el aguardiente va fluyendo como en un apantle sin bordos, y los hi-

jos solteros tienen permiso de pasar toda la noche con sus amigos cantando en las esquinas “de puro gusto”, y de no llegar a dormir.

La fiesta de los difuntos puede prolongarse por tres días: uno para los angelitos, otro para los grandes, otro más para los que tuvieron “fin de sangre” (de bala o machete): tres jornadas con sus noches destinadas a unir en una misma síntesis imposible las leyes del cielo y las de la tierra, las generaciones idas y las que están por nacer. Ahí se mezclan la excitación de la comilona, con el llanto contenido del recuerdo que se va desdibujando poco a poco, y estallan, entre cohetes, los gritos de pecho que acompañan a las canciones de sentimiento, gritos del alma que liberan todos los sollozos, toda la euforia que la exquisita educación sentimental del mundo indígena ha enseñado a reprimir. La muerte y la esperanza se unen en una celebración de la memoria que es un duelo perfecto: encuentro de los deudos con sus ánimas benditas, diálogo entre las sombras del pasado y la carne palpitante, que sólo el jolgorio es capaz de conciliar. Gracias a los difuntos, el derroche permite invitar a propios y extraños, dar firmeza a los afectos ya establecidos, reconciliar amistades entibiadas, asegurar lealtades y favores: la cocina de muertos es regalo para los vivos, regocijo para todos los sentidos.

Si la cena de *Thanksgiving* se sirve en una mesa sobria y esmerada, el banquete de difuntos se ofrece en un altar: los platos guardan en él la disposición de un retablo barroco, y en el color amarillo convergen la tradición prehispánica y la colonial: el cempasúchil es al mismo tiempo oro. Los placeres de la vista se hacen uno con los de la convivencia y los del paladar. En todos esos terrenos, no sólo se trata de riqueza sino, ante todo, de refinamiento. La cocina de *Thanksgiving* es robusta y doméstica -saludable gastronomía de granjeros-, la del Día de Muertos, por su parte, proviene del cruce de varias tradiciones hispánicas e indígenas, todas ellas nobiliarias: sus sabores osados, sus mezclas atrevidas que parecieran peregrinas (chile con chocolate), la diversidad y origen cosmopolita de sus especias, la densidad de sus salsas, lo dificultoso de su digestión, todo recuerda a la alta cocina europea anterior a la revolución del gusto iniciada en Francia a principios

del siglo XVIII, durante la regencia de Felipe de Orleans. Los platos de la alta cocina indígena de hoy no resultarían extraños a ningún paladar exigente en la Europa del siglo XVII; lo mismo sucede con su lujo visual.

La cultura tridentina, matriz que permitió a poblaciones tan dispares como eran las indígenas y las europeas articularse en torno a una nacionalidad común, tenía como punto nodal de su programa la valoración del carácter sagrado de la ingestión ritual, vehículo de comunicación (comunión) con la Divinidad. El sacramento de la Eucaristía estaba en el centro de su programa evangelizador: la misa, la adoración, la procesión. Para celebrar y enaltecer los misterios de la manducación litúrgica se erigieron las más importantes obras de arte del México colonial: iglesias, altares, retablos, monumentos efímeros del día de Corpus que convertían a la ciudad en un teatro gigantesco en honor del pan y el vino transubstanciados en Carne y Sangre. Además, la comida ceremonial era ya, en el horizonte prehispánico, parte integrante de una tradición religiosa donde el canibalismo sagrado cumplía una función decisiva en el equilibrio del universo. El paladar de poeta de Italo Calvino, sus sentidos excepcionalmente aguzados, percibieron la traza inquietante de este pasado en la cocina popular de Oaxaca.

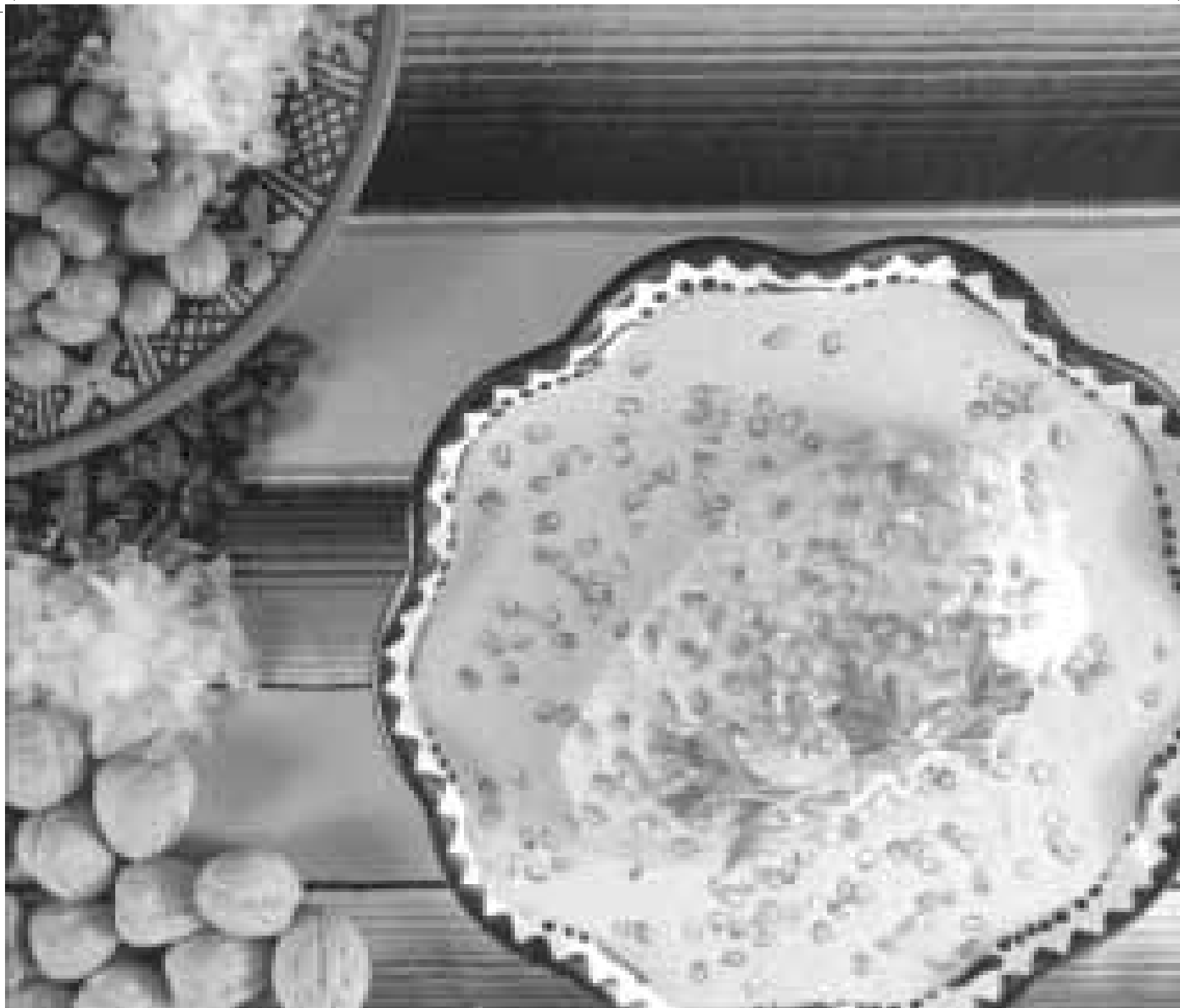
Las actitudes y los comportamientos de muchos mexicanos no pueden separarse de ese profundo y brillante sustrato que ha dejado el país sembrado de un arte espléndido, y que ha intervenido en la formación de unas culturas cuyo tiempo está sometido a un ritmo discontinuo y espasmódico: carencia y derroche, exceso y penitencia, un tiempo dictado por una tragedia cósmica donde el sufrimiento y la muerte son etapas en el camino hacia la resurrección. Estas culturas del barroco vivo otorgan todavía en nuestra época un alto valor a la actividad de los sentidos y están gobernadas por una lógica en la cual el regocijo y la fiesta cumplen funciones capitales, ligadas a la historia de la salvación del género humano.

En el paso del banquete sacrificial al sacramental está todo el camino recorrido por las poblaciones mexicanas en su tránsito

del horizonte prehispánico a otro configurado por el influjo de Rubens y Bernini: un mundo donde las percepciones y las emociones están hasta hoy regidas por una sensibilidad heredada de Cervantes y El Greco, de Velázquez, Zurbarán y Calderón; es el paso del diálogo directo con el sol en lo alto de una pirámide, a la suave penumbra de una nave de piedra donde refulge el oro. Es la historia de una violencia que se va transformando en signo; el arte de ir domesticando tanto la luz como las pasiones y los sentidos, otra manera de desear y de orar.

En el siglo XX, dos de las obras más sobresalientes de la arquitectura mexicana son espacios consagrados a la celebración de las delicias humanas y divinas de la lengua, el alma y el paladar; un recinto para la mesa doméstica y un templo dedicado a la gloria de la Eucaristía: el comedor de la casa Gilardy y la capilla de las RRMM Capuchinas de Tlalpan, obras de Luis Barragán. Ambos espacios son arquitecturas del color puro, logradas gracias al manejo -a la filtración- de la inconstante luminosidad del Valle de México. Ambas son arte de la luz opulenta, de la vehemencia transfigurada (no canalizada, como en el mundo anglosajón, no dominada, como en el gusto francés); una geometría de los afectos donde la exaltación asumida, sublimada, se somete a una lógica intemporal y no histórica que es la del arte o la de la fe. Así, las culturas populares de México y estos edificios cuyo lenguaje es de la alta cultura universal, se encuentran en perfecta sintonía. Unas y otros propician la creación de espacios de gran intensidad sensorial consagrados a la gloria de la manducación y fundados en el principio de la luz domesticada. Estos recintos de Barragán son muestra de las proezas que el arte de nuestro tiempo es capaz de realizar cuando decide tomar en serio la luz como un elemento







*Héctor
Azar* | Comida
de tres culturas,
la poblana



Comida
de tres culturas,
la poblana

Héctor Azar

Se afirma con decisión que somos lo que comemos, y esta determinante, convertida en dicho nacional, nos conduce a aseverar que el mexicano -el pueblo mexicano, que para el caso es lo mismo- es dueño y autor de una de las comidas, además de sabrosas, mejor presentadas y nutritivas del mundo, aunque en ocasiones su aplicación se vea traicionada por los influjos modales de sus dietas diarias.

Somos lo que comemos y, si esto es cierto, seríamos lo mismo paisaje rural que urbano, igual serranías en procesión de agaves que florestas encendidas, que valles de apacible verdura, igual que terruños de agreste resequedad... Y así, de lo finito a lo infinito. Pues en nuestro mexicano domicilio, para cambiar de paisaje debemos caminar unos cuantos pasos; en otros países no menos prodigios, para cambiar de paisaje habría que trasladarse a otra nación. Geografía arquitectural y paisajística la mexicana: la que asombró al gran cineasta Eisenstein con sus celajes y sus nubes y sus convergencias lineales de magueyes; la que cautivó a Chagall en su correspondencia con la policromía de México y lo mexicano.

Y tantos otros viajeros que permanecen en el fresco mural de la historia patria y llegan a nosotros como paladines del arrobamiento que México produce al forastero; los primeros franciscanos, que en el camino a la gran Tenochtitlán descubren los prodigios alimentarios del aborigen del Nuevo Mundo en el tianguis de Tlaxcala, cuando aún no se inventaba América como espacio mágico. Y, como ellos, también los primeros viajeros que habrían de venir por sólo visitar el mundo recién descubierto -los misterios y azares del mundo americano-, durante los siglos XVI, XVII, XVIII, XIX, XX..., y conocer la primavera inmortal y sus indicios, que habría

de caracterizar el prestigio de “la famosa México el asiento”.

El paso de los doce franciscanos por el tianguis de Tlaxcala, en 1524, serviría de carta de presentación de lo que América habría de procurar -con la generosidad que desde siempre la ha caracterizado- a la gastronomía mundial. Fray Toribio de Benavente, quien de acuerdo a su propia declaración, ahí mismo cambiaría su nombre de pila por el Motolinia (inevitable evocación al sobrenombre de su padre evangélico San Francisco de Asís: *il poverello*, “el pobrecito”, que tal quiere decir *motolinia* en náhuatl). Fray Toribio, a partir de entonces Motolinia, o Motolinía, consigna en sus famosos Memoriales que tal abundamiento de plantas y animales domesticados provocó el deslumbramiento de esos doce franciscanos misioneros, al enterarse de todo aquello que se descubría en la dieta de esos pueblos que se presentaban ante sus ojos, para su redención evangélica.

En derredor de la Puebla de los Angeles -fundada por el propio Motolinia el 16 de abril de 1531- convivían asentados muchedumbre de pueblos indígenas que dábanle a la Puebla situación estratégica, en el paso obligado entre los puertos de la Vera Cruz y de Acapulco y la ciudad de México-Tenochtitlán: en primer lugar el señorío de Tlaxcala, Vejocinco o Huejotzingo, Calpan, Tepeyacac o Tepeaca, *Cholollan* o Cholula, *Quauhquechollan* o Huaquechula, *Itzacan* o Izúcar..., por donde los arrieros van cargados a México de harina, bizcocho y tocinos, melones, cogombros, pepinos y toda clase de hortalizas... Y tantas otras especies de alimentos como el frijol y sus variedades, la infinita cantidad de chiles, el maguey y los cactus y biznagas, el amaranto, el *huazontli*, el *tomatl*, y el *nopalli*; el *uexolotl* o guajolote, el perro *ixcuintle*, conejos, iguanas, armadillos, setas y hongos; el fabulosos cacao, el pulque y el aguamiel, la grana y la cochinilla colorantes; las moras, insectos y reptiles, venados. Y como basa de una impresionante gastronomía que desorbitara los ojos de los conquistadores: la planta del mitológico maíz como ordenadora de la cultura aborigen del mundo precolumbino, la gramínea que florecería en México y en Centroamérica, después de haberse domesticado en la zona sureña conocida como Teuacán o Tehuacán, hacia el año 6000 a.C.

Entonces comenzó la genuina cultura americana del maíz, mientras que la gastronomía europea, contenida en la cultura española, habría de llegar con el descubrimiento y la Conquista de América, precisamente en el puente cronológico de la Edad Media a la Edad Moderna, cuando se iniciaba esa deslumbrante primera etapa de la modernidad, conocida como Renacimiento. Es de sobra sabido que la gastronomía europea se construyó sobre el bíblico trigo, ingrediente fundamentalista del pan de cada día. Por lo que en el diálogo interminable de la colonización de América, a la cultura del maíz habría de oponérsele la cultura del trigo, y con ello acentuar una síntesis gastronómica que, en su venturosa fusión con tantas variedades de hortalizas y nutrientes que en Europa y en América existen, habría de producir cocimiento, mezcolanzas y mixturas de insuperable deleite al paladar del género humano.

Justo es anotar que España sale de su territorio a descubrir e inventar América, el Nuevo Mundo, cuando recién se había liberado de la presencia árabe, que había permanecido en ella durante 800 años, influyendo y transformando los órdenes todos de la vida hispánica.

Ocho siglos de dominio musulmán afectaron lo mismo la arquitectura que las artes y los oficios, las ciencias que las corrientes filosóficas, los regímenes jurídicos y, desde luego, la gastronomía gótica que, al contacto con la árabe, produciría alimentos de gran valor nutritivo y de gusto extraordinario. La cocina española se volvió entonces basa del nutrimento de una España dispuesta a conquistar al mundo.

De la afortunada síntesis de estas dos gastronomías -la española y la árabe- llegaría a América la que habría de fusionarse con la gastronomía americana, para producir con ello una tercera cultura gastronómica que sorprendería al mundo desde su aparición en el siglo XVII. Combinaciones simples así como sofisticadas, aromas y gustaciones de extremada sensualidad, suavidades del gusto refinado junto con lo sincopante agridulce de los cítricos, tersuras y terciopelos cremosos de los postres. El galanteo de lo salado que corre parejo con lo salteador picante del chilerío.

Aquí y ahora, en nuestro mexicano domicilio, disfrutamos

las consecuencias venturosas de esa fusión tricultural de las gastronomías: la aborigen americana, la española y la árabe que con ella vino. Y lo comprobamos día con día en la cocina mexicana, en la michoacana, en la colimense y la jalisciense, en la veracruzana, en la tlaxcalteca, en la oaxaqueña, en la yucateca, la tabasqueña y campechana, en las cocinas del norte y en la gastronomía poblana presentada siempre como una fiesta teatral de los sentidos. Cocina, la poblana, barroca, ultrabarroca y en ocasiones salomónica y churrigueresca, como todos aquellos que la elaboramos y que de ella nos nutrimos.

La geografía gastronómica de México se estremece con la versatilidad de la tortilla -hija primigenia del maíz-, compañera inseparable de cualquier otro platillo que se puede transformar en chilaquil, en memela, sope, picada, gordita, molote, quesadilla o empanada, correosa en estrujante tostada. Remolida al nixtamal es tamal y remojada en salsa puede ser envuelta, enmolada, entomatada, enfrijolada o enchilada, tlayuda y totopo. La alfarería del maíz. Las tortillas, simples pasteles de maíz, según las calificaría la marquesa Calderón de la Barca.

El maíz de elote tierno o duro es bocado especial, hervido y con limón, chile piquín, queso añejo y sal de cebolla se transforma en *esquite* de vaso placero. Cocido a la olla, ya sea con puerco, pollo o pescado, se vuelve pozole blanco o rojo o verde de acuerdo a lo nacionalista de la región que lo haya inventado. Es el maíz como el frontis de la cocina mexicana, tlaxcalteca, cholulteca o tezcucana, convertidas en laboratorio doméstico, en santuario del gusto, en el que San Pascual Bailón -patrono y pontífice de la cocina poblana- arrodillado cuida del cocimiento y las hervuras, atento a la canasta del recaudo, con el Santísimo Sacramento en el brasero azulejado. El maíz blanco color hueso, azul, rojo, morado, para las tortillas serranas; el maíz y su rubia cabellera, productor de almidones, aceites y jarabes.

Con su mazorca -alimento de *Platero y yo*, los dos borricos de mi preferencia-, protegida por los dioses precolombinos: fibras, disolventes y explosivos, antibióticos, vitaminas y paro de contar.

Sus derivados: el atole, el champurrado y el chocolate que se

hierva aparte. Son las bebidas de tiempos y humores separados: desde la esquina tempranera en donde la cultura del maíz se ve abrazada por la del trigo en una torta de tamal, para juntos aligerar el bocado con un trago suavizante de atole, champurrado o chocolate espumoso. De la esquina a las cámaras virreinales de Sor Juana, donde sorbe su “diuturna enfermedad de la esperanza”.

En Puebla, don Juan de Palafox y Mendoza compartió, con sus hermanos carmelitanos, la reforma que prohibía el consumo del chocolate, por estimarlo bebida de lujo que no correspondía a la austeridad descalza de la Orden. Ese chocolate de tres tantos -con porciones iguales de cacao, azúcar y almendras- que le darían cuerpo para ser sopeado con pasteles nevados, tortas de Santa Clara, muéganos de canción, rosquetes, polvorones, duquesas, tortas de natas, envinados o borrachitos, panqués, puchas y gaznates, boludos, hojaldres u hojaldras. Mester de monjería en la penumbra de la punzante soledad del claustro. Canillas, roscas de ajonjolí, gendarmes y capotes. Cacao, canela, azúcares, en donde conseguir y disfrutar la tortura sensualísima del sabor a pleno gusto.

Viajar en la barca de la gastronomía poblana es una fantasía suprema de las cocinas mayores de todas las edades; cada platillo, por simple que sea, confirma la transfiguración imaginera de todo aquello que se escucha y aromatiza en su preparación, de lo que se ve cercano y familiar en la parafernalia de su servicio a la mesa para ser disfrutado con los cinco sentidos puestos en su lugar. Desde la popular sopa de huevo con nopales o la de papa y poro, los fideos en caldo de frijol, la sopa de melón, hasta los canelones de mandarina, los taquitos de cáscara de papa; los clásicos moles, almendrados o encacahuatados; los sempiternos chiles en nogada, la sopa fría de aguacate fuerte, el mole de caderas, la trucha al epazote, las tingas de res, de pollo o de cerdo; la salsa de chile pasilla al pulque, el pico de gallo, la salsa borracha y..., otra vez, paro de contar. Definitivamente: somos lo que comemos.

Y si en preparados de cocina y bodega Puebla es diestra en condimentaciones succulentas, no lo es menos el habla popular que adereza pucheros y ollas podridas en verso y en prosa, con la gracia del refranero picardiento que viaja por los aires de la poblanía,

día con día, minuto a minuto: para el lunes: *Almuerza bien, come más, cena poco y vivirás*; para el martes: *Si el nevero es barrigón, pide nieve de limón*; para el miércoles: *Al nopal, planta como ninguna, se le ve sólo cuando tiene tunas*; para el jueves: *A la olla que hierve, las moscas no se le acercan*; para el viernes: *Gente que piensa y cocina, no se encuentra en cada esquina*; para el sábado: *A comer, Matías, de esto que no hay todos los días*; para el domingo: *Nunca será cabal la educación de la gente, si no sabe cocinar, comer y verse prudente.*

*En el noble e histórico barrio de El Alto.
H. Puebla de Zaragoza. Verano de 1999.*





*Guadalupe
Pérez
San Vicente*

Reflexiones
y una teoría sobre
la gastronomía
mexicana



Reflexiones
y una teoría sobre
la gastronomía
mexicana

Guadalupe Pérez SanVicente

A doña Ángeles Espinosa Ruigarcía

Honorable presidium e ilustre auditorio, es para mí ocasión feliz dialogar y aprender con ustedes acerca de un tema que me abstrae desde hace más de treinta años: cultura y gastronomía, o dicho de otra manera, cultura gastronómica e historia.

1. Definición

La luz de una cultura la irradian sus múltiples manifestaciones: música, arquitectura, escultura, pintura y no en grado menor la dimensión intimista de la vida cotidiana y, en especial, el acto de amor permanente, reiterado cada día, que es el cocinar.

La gastronomía es el arte de convertir en gozo la alimentación. Para que ella exista es menester haber creado una cocina en permanente evolución, con su panadería, bizcochería, pastelería, repostería y conservería, además de sus propias bebidas.

No en vano, Alfonso Reyes, el impar, como le llamó Jorge Luis Borges, solía reclamar a la cultura el sitio que le corresponde a la cocina, en especial a la mexicana, por la extraordinaria variedad y riqueza que su experiencia de viajero universal le mostró que tiene.

* La doctora Guadalupe Pérez San Vicente, brillante académica, pionera y destacadísima figura en México de las investigaciones y estudios sobre gastronomía de nuestro país, envió para su lectura, antes de su fallecimiento, la presente ponencia.

2. Su integración

La gastronomía mexicana fluye por un gran cauce y sus principales corrientes son las siguientes:

- a) Las cocinas primitivas indígenas, prehispánicas, correspondientes a las diversas culturas que existían en Mesoamérica, en donde se encuentran las “recetas madres” de nuestra cocina.
- b) Los aportes de las cocinas extranjeras, desde la caribeña, las hispanas, con sus trasiegos árabes y judíos, además de la francesa, la italiana y portuguesa, la centroeuropea, la oriental y, en grado no menor, la africana.
- c) La evolución permanente que ha venido creando la cocina ya mexicana, cuando se fusionan los dos rubros anteriores y crean la verdadera, única, gastronomía mexicana.

3. Dones de México al mundo

Durante más de un milenio, la metáfora predilecta para nombrar al territorio de la República Mexicana fue una enorme cornucopia volcando sus dones al mundo.

Cada porción del mundo, como es bien sabido, tiene asignados providencialmente los insumos para su alimentación, entre ellos los granos. De ellos correspondió a Europa el trigo, a Asia el arroz, a África el mijo y a América el maíz.

En México, como en toda América, el dominio es del maíz.

Cada continente hizo donación de sus bienes a las otras porciones terrestres y en este intercambio cultural y social México dio y recibió dones. Entregó el maíz y salvó de no pocas hambrunas al Viejo Continente, entre ellas de la temida pelagra, que impedía los largos viajes marítimos, ya que el maíz fue entregado con la experiencia milenaria de su sabio aprovechamiento mediante la *nixtamalización*, para la fabricación de la masa.

De allí surge la columna vertebral de la gastronomía mexicana, el tlaxcal o tortilla, que nos da, en su redondez perfecta,

palmeada a mano o procesada en serie por las máquinas especiales, y de la cual se derivan las mil y una formas de su aprovechamiento: enchiladas, enjitomatadas, enfrijoladas, entomatadas, con sus variantes de chilaquiles y disfrutable, hasta en sus últimos trocitos en totopos.

Con la masa, además, se preparan las otras variantes sin fin: las clásicas chalupas, tlacoyos, sopos, peneques; y los que, de alguna manera, identifican a la cocina mexicana, los afamados tacos.

Pero además de la fórmula de nixtamal, con el maíz se prepara la harina base de otra fórmula clásica en su aprovechamiento, de otra “receta madre”, como son los típicos tamales de los que México tiene en su repertorio más de 380 recetas, con sus acompañamientos respectivos de atoles: de grano, de sagú, de mijo, de frutas preparadas, con la leche o con agua y el chocolate frío o caliente, en agua o leche, y los de masa, los de cáscara, los de cicua y mil más.

Del cacao surge en el mundo entero la gala del chocolate, por cuya excelencia compiten varios de los países del mundo.

Otra gloria mexicana es el sávido chile, con sus 60 variantes, frescos y secos, y que vino a complementar el panorama de los sabores gastronómicos hasta el siglo XVI. Los europeos, hasta entonces, sólo conocieron lo salado, lo dulce, agrio y amargo, hasta que llegó el nuevo sabor de México.

Todo eso sin contar con los sabores del cacahuete, la jícama, el chayote, la calabaza y, entre los hongos, las frutas del bosque, casi todos: clavitos, yemitas, patitas de pollo, las setas nativas y su otro hongo deleitoso del maíz, que es el huitlacoche, con el negro, el color de la máxima sofisticación.

Y el jitomate, tan fraterno de la cocina italiana, que lo bautizó como *pommo* de oro, para su magnífica salsa bolognesa, y nuestro tomate verde, gala de nuestros moles verdes, base de ese platillo sabio que es el entomatado, con sus múltiples variantes.

Recordemos también a los chilacayotes, y a los tallos subterráneos, en sus camotes blancos, amarillos y morados.

Al paisaje mexicano lo identifican sus milpas, espigas al aire, hojas verdes acunando las mazorcas, y sobre las azoteas y las bar-

das, bolas ligeramente amarillas secándose al sol, los chilacayotes, que ya mencionamos, para hacer los cabellitos de ángel o el diablo, según que estén hechos con azúcar o piloncillo.

A más de las frutas mexicanas, de las que la Marquesa Calderón de la Barca escribió que eran “postres que cuelgan de los árboles”, porque, ¿qué otra cosa son si no los mameyes o los zapotes, los negros, los blancos, los amarillos o borrachos o los melosos chicozapotes?

4. Gastronomía y cocina mexicana. Cómo se constituyen

Mis reflexiones sobre la gastronomía y cómo se constituye, se expresan en tres postulados.

1º) Cada cocina posee su propio espíritu, integrado por un conjunto de normas que la identifican y caracterizan, las cuales no pueden ser transgredidas a riesgo de perder su propia idiosincrasia, es decir, su identidad.

2º) “La cocina se origina en un ámbito geográfico determinado por su tierra, su cielo, sus ciudades y sus hombres”, al decir de Pedro Laín Entralgo, más sus insumos y productos, agregaría yo.

3º) Una cocina permite ser diferenciada por el conjunto de sus platillos.

Según mi teoría, toda “cocina” debe cumplir los siguientes enunciados:

- d) Haber nacido en su propio territorio, determinando y
- e) estableciendo su propio espacio.
Haber creado sus propios utensilios.
Producir sus propios insumos y materiales.
- f) Inventar sus modos y maneras propios de cocinar.
Tener en su repertorio platillos que abarquen toda la gama de sabores: del agrio al dulce, del áspero al suave,
- g) de lo salado a lo amargo.
Estar concebida por géneros que integren la totalidad
- h) de los pasos de una comida, desde la entrada, pasando por los caldos, las sopas secas, los guisados, hasta los postres.

Haber establecido sus horarios, costumbres, etiquetas
i) y ordenamiento.

El gusto por el platillo, el guiso y las viandas debe
j) rebasar, por lo menos, tres generaciones, o sea, más o
menos 150 años, es decir, ceñirse al parecer del tiempo,
k) amo y señor de lo caduco y lo permanente.

l) Su universo debe estar constituido y agavillado por las
llamadas cocinas regionales.

Ser capaz de aprovechar los conocimientos de cocina
ajenos, para incorporarlos, sin desvirtuar su espíritu.

m) Haber creado platillos que la identifiquen internacio-
nalmente.

Una cocina se transforma en gastronomía cuando ha
creado sus propias bebidas, con sus insumos y méto-
dos, su panadería, bizcochería, pastelería, repostería y
conservaduría.

Que en su elogio y estudio se haya originado una lit-
eratura y posea, además, su propio refranero.

5. La cocina mexicana y sus rubros

Si aplicamos los rubros señalados a la cocina mexicana, encontra-
mos que los cumple sobradamente. Veamos:

a) Tiene su propio ámbito geográfico, que comprendía,
aproximadamente, la mitad sur del actual territorio de
Estados Unidos, lo cual explica que en algunos estados
americanos quedase la impronta de la cocina mexicana,
que al ser desvinculada del resto de México, de sus
insumos y savia telúrica, crearan una nueva fórmula
de cocina llamada *tex-mex*.

Al inicio de la independencia mexicana, si bien fugaz-
mente, se le adhirieron algunos países centroamerica-
nos, que contribuyeron a remachar la influencia que
existía desde el mundo preshipánico, en el terreno
alimenticio, en toda Mesoamérica.

También ha creado su propio ámbito, que subsiste

fuertemente en los núcleos donde la presencia indígena es mayor, bajo el nombre de *cocina de humo*, en la cual, a base de leña, se guisan los insumos de cocimiento largo, a partir del maíz, para integrar el nixtamal, base del pan mexicano: la tortilla de maíz.

Xavier Domingo, escritor y gastrónomo español, calificaba de sibaritismo la conducta que lleva al mexicano a invertir tiempo esperando, en largas colas, comprar tortillas y pan caliente, y no se equivocaba.

Una tortilla de buen maíz, acabada de palmear, es un bocadillo delicioso; igualmente sola que rellena con unos granos de sal o un rico guisado, para constituir un taco enrollado en sí mismo, en el *fast food* prehispánico. Por otra parte, en la cocina indígena se usa el tlecuil: un comal sobre tres piedras simbólicas y, cuando mucho, un anafre de lámina. Ya en la cocina mestiza aparecen los braseros de cal y canto o de barro, con sus grandes oquedades para colocar las parrillas, presentes también en las cocinas criollas, antecedente remoto de las modernas estufas. Sin contar el lujo suntuario de las cocinas poblanas, recubiertas de azulejos de piso a techo y hasta en los apoyos, base para los grandes metates, ya que “de rodillas sólo se puede estar frente a Dios”, al decir de las monjas. Para colocar el carbón o la leña había pequeñas y medianas parrillas y depósitos, con el que manejaban sus combustibles.

- b) Ha creado sus propios utensilios: el metate con su mano, el *metlapil*, el molcajete con su mano o *texolotl*, que es un pequeño cono, ambos siempre contruidos en piedra negra y, por excepción, de tecali, el mármol mexicano.

Manejando el barro con singular destreza, la producción de ollas, jarros y cazuelas, presenta una gran variedad de colores, formas y técnicas. Aparecen el barro negro en Oaxaca, tan sonoro que se fabrican con él campanas; el verde, en loza de Patamba, Michoacán, de profunda intensidad; decorado en negro, el de Valle de Bravo; rojo, entre otros sitios, el de Chupícuaro; blanco de

Tzintzuntzán. El “barro de olor” o “de comer”, cuyo gusto en España lo refrenda el genial pintor Diego Velázquez, cuando pinta, en sus *Meninas*, la entrega a la infanta de un jarro rojo.

Además de los chocolateros, preciosas obras de arte, en madera, con sus molinillos, los cedazos de dócil madera y los guajes bruñidos con primor, para formar vasijas.

- c) Consume los insumos y materiales que la tierra prodiga: maíz, chile, en sus casi 60 variantes, frijol, jitomate, tomate, aguacate, pitahayas, nopales, tunas, chayotes, chocolate, vainilla, pápalo y demás, que viajan ya por el mundo y han sido adoptados por diversas cocinas extranjeras.
- d) Es bien valorada la multiplicidad que se expresa en la variedad de insectos que se consumen, tan abundantes como las flores con las que se confeccionan maravillas gastronómicas.
Inventa sus modos y maneras de cocinar: al vapor, bajo tierra, en barbacoa o pibil, asado, a las brasas, en comal, o cocido. La cocina prehispánica no conocía las frituras en grasa, las cuales llegaron con los españoles en el siglo XVI y la cocina mexicana, ya mestiza, las emplea con fruición.
- e) Tiene en su repertorio platillos exquisitos que la identifican internacionalmente; viandas que abarcan toda gama de sabores: del agrio al dulce, del áspero al suave, de lo salado a lo amargo.
- f) Sus recetas o fórmulas comprenden guisados que van desde las entradas, las botanas, los antojitos, los caldos, las sopas secas y aguadas, los guisados de carne, de los frutos del mar, las ensaladas, las verduras y los frijoles, hasta los postres. El uso del dulce en la cocina mexicana, merece capítulo aparte.
- g) Ha creado sus horarios, costumbres, etiqueta y ordenamiento. Aun cuando las costumbres varían, según

- las regiones y latitudes, subsisten algunas, por ejemplo: en toda mesa mexicana debe estar presente la salsa para acompañar a los platillos secos o aguados.
- h) La antigüedad de la cocina mexicana es milenaria. Se extiende a lo largo de por lo menos 10 siglos, en sus raíces, con las “recetas madre” indígenas y la incorporación de las recetas hispanas que, a su vez, avalan los siglos compartidos con los árabes y los judíos, además de sus propios aportes. Platillos cuyas recetas vienen en sus primeros libros de cocina y se encuentran presentes en todos los que se publican al correr el tiempo.
 - i) Tenemos una gran variedad de aprovechamiento, a la mexicana, de recetas extranjeras. Apenas existe cocina extranjera que no haya dejado huella en la mexicana.
 - j) La cocina mexicana ha creado su propia gastronomía, porque además de cuanto se lleva escrito, ha confeccionado sus propias bebidas con sus insumos y métodos de destilación, maceración, además de su pan.
 - k) La literatura gastronómica mexicana ha crecido poco a poco. A su estudio, investigación y valoración han contribuido voces nativas. Alfonso Reyes, Salvador Novo, Artemio de Valle Arizpe, doña Josefina Velázquez de León, José N. Iturriaga de la Fuente y quien suscribe, Guadalupe Pérez San Vicente. Además, otras voces, “mexicanas” por su amor a nuestro país, desde Bernardino de Sahagún, hasta Amado Farga, Jorge De’ Angeli, Luis Mario Schneider, Paco Ignacio Taibo I, Clementina Díaz y de Ovando, Alicia Gironella, Carmen Ramírez Degollado y muchas más.
Si mi teoría es cierta y desaparecieran todos los libros de una cultura, excepto sus libros de cocina, podríamos reconstruir mucho de esa cultura y buena parte de su perfil.
 - l) En cuanto a su refranero, es pícaro, divertido y fastuoso, como todos los compendios de sabiduría popular.

6. Sus géneros clásicos

La gastronomía mexicana ha sido capaz de crear y mantener sus géneros clásicos, sazonados por la tradición de siglos, aprovechando sus propios insumos, enriqueciendo sus granos, verduras, legumbres, flores, hierbas de sabor y de olor; así como sus especias, insectos, aves, peces, animales domésticos y de caza. Y también sus cactus, de los que el mundo está pletórico, y que no siempre son bien aprovechados.

En mi teoría sus géneros clásicos son:

1. A partir del maíz y la nixtamalización.
 - 1.1 Masa: tortilla y sus derivados.
 - 1.2 Harina: tamales y sus variantes.
2. A partir del chile:
 - 2.1 Adobos, moles, moles de olla, pipianes.
 - 2.2 Salsas frías y calientes.
 - 2.3 Chiles frescos o secos y sus formas de aprovechamiento.
3. A partir de las frutas:
 - 3.1 Los postres.
4. A partir del maíz, el chile, frutas plantas y los agaves, las bebidas:
 - 4.1 Las bebidas frías.
 - 4.2 Las bebidas calientes.

5. El pan

Dentro de la gastronomía mexicana, hay platillos con personalidad propia, platos sabios que aparecen en buen número de cartas internacionales. Pondremos sólo unos cuantos ejemplos de algunos géneros clásicos

* Pronto aparecerá mi modesto estudio sobre el tamal, con el título de: Hay tamales, repertorio de tamales, entre las publicaciones de la Dirección de Culturas Populares, gracias al interés de su director, el licenciado José N. Iturriaga de la Fuente.

1) *Tamales**

“¡Hay tamales!”, es un altivo pregón que se escucha a lo largo de toda la República. Los tamaleros han encontrado diversas formas de hacerse presentes a lo largo del país. Muchos otros pregones han desaparecido totalmente al modificarse la estructura geográfica en la cual surgían; por ejemplo, en el centro del país la zona lacustre, al transformarse en zona de concreto, ha hecho desaparecer los pregones tradicionales de las aves acuáticas.

Los niños han dejado de jugar, e inclusive ignoran que existían unas pequeñas avecillas zancudas, graciosas, que se llamaban chichicuilotos, y cuyosregoneros gritaban: “Mercarán chichicuilotitos vivos”, y se les regalaban, a los niños, que eran felices jugando con las frágiles avecitas dos o tres días, porque al tercero morían, con el consabido llanto de los niños; una vez olvidado su llanto anterior, pedían a los mayores de su familia que les regalaran un chichicuilotito vivo.

Ha desaparecido también el pregón tradicional de las pateras: “Mercarán pato vivo, pato cocí'o, cocí'o de ayer”, y luego, con el término que usaban en esa época, con gran naturalidad y que ahora nos suena a grosería, “No le apesta el culo, vénganselo a oler”. Todo esto ha desaparecido y, sin embargo, el tamalero sobrevive, ahora montado en una bicicleta se instala en cualquier esquina de la zona que ha elegido y en su bicicleta carga el bote del atole, el bote con los tamales y la bolsa de pan, para hacer la torta de tamal, para quien así la pide, y que consiste en una telera abierta, rellena con el tamal, al cual se le han quitado previamente las hojas, el *totomoxtle* u hojas de maíz seco, con el que está envuelto.

2) *Moles*

En cuanto al género clásico dos, hay quien dice que América se descubrió para poder probar, para poder gustar de esa delicia gastronómica que es el *mole*; salsa aterciopelada, untuosa, que cubre como un baño de terciopelo al *huexolotl*, al guajolote, al rey del huerto mexicano y la cual funde, por lo menos, 20 ingredientes diferentes, y que fue creado por las monjas de Santa Rosa de Puebla, en homenaje al obispo que las visitaba.

Enfrentar un buen plato de mole es encontrar siglos de cultura.

Sabiduría especial constituyen los pipianes mexicanos, hechos a base de semillas, con un lejano parentesco con la pepitoria española, que los conlleva a ser de un verde intenso, pero claro, con base en la pepita de calabaza verde, transmutada con la lechuga y la hoja de aguacate, sazonada con todas las especias.

El pipián rojo usa las pepitas de los chiles secos, sazonado también con todas las especias, y al que se le agregan, indispensablemente, los chilacayotes picados.

Los moles de olla, rojos o verdes, de carne o mar, según sus ingredientes y sabor, son moles de caldo largo, para cucharearse sabrosamente. Sigo sin decidirme entre los del Café Tacuba o los del restaurante El Bajío, con recetas de las familias Mollinedo o de doña Carmen Ramírez Degollado, ambos de mi bien amada Ciudad de México.

3) *Los chiles*

Existe el género clásico constituido a partir de los chiles. Pueden ser usados frescos o secos. El fresco generalmente se aprovecha a partir de ser asado y quitado el hollejo o fina piel que los recubre, se abren cuidadosamente para extraerles las semillas que encierran. Así se hace para cocinar chiles rellenos, que han ganado fama internacional. Pueden serlo de queso, frijoles, pescado o cuanto a usted se le ocurra, además de los clásicos de picadillo, eso sí, un picadillo hecho “como Dios manda”, aunque bien sabemos que ya no es carne picada, sino molida, por lo que deberíamos llamarle, con toda propiedad, molidillo.

A partir de ahí, podemos ya alcanzar la cumbre de la gastronomía mexicana, que son los chiles en nogada, que capeados o no, es decir, arropados con el huevo alzado o cubierto sólo con su jugosa y esmaltada piel, son bañados en esa deliciosa salsa que, como una capa de armiño los cubre, y que sólo puede alcanzarse con la nuez de Castilla fresca, después de despojarla durante horas y horas de su cáscara dura y del sutil hollejo que cubre sus dos lóbulos. Pero bien vale el esfuerzo cuando usted presenta el platón, en el cual los chiles, cubiertos con la nogada, son esmaltados con

los granos rojos de la granada de China, que como cápsulas intactas, recogen el jugo y sabor de la vida, aderezados con un perejil fileteado finamente, convirtiéndolo en el platillo que la historia y la leyenda cuenta.

Este platillo fue creado para Agustín de Iturbide, un glorioso día, el 28 de agosto de 1821, en que Iturbide entró triunfalmente en la hermosa ciudad de Puebla de los Angeles. Parece ser creación femenina, pero no de monjas, sino de mujeres seglares, que rendían homenaje al Ejército Trigarante y a su máximo jefe, y en el cual recogen los tres colores que lo definen: el verde, el blanco y el rojo. Es verdadera fruición la que provoca la amalgama de todos estos sabores que atrapan todo el gozo de la creación, de lo dulce y lo salado.

4) *Las salsas*

Las salsas, indispensables en toda mesa mexicana, acompañan toda la comida. Sólo recordaremos a la famosa salsa borracha, en receta de nuestras abuelas prehispánicas, con chile pasilla y pulque. ¡Deleitosa!

5) *Los postres*

La línea de postres mexicanos es una de las más ricas de nuestra gastronomía. A partir de nuestras frutas (nuestros “postres”, como afirmó la marquesa Calderón de la Barca), en México se confeccionan verdaderas obras de arte.

En el siglo XVI, muy tempranamente, Hernán Cortés trajo en el barco, en el que apañaba suntuosas galas gastronómicas, la carne de membrillo, es decir, lo que nosotros llamaríamos ahora ate de membrillo o membrillate. Pues desde esa carne de membrillo que Cortés trajo en su embarcación, en la que, por cierto, viajaba también su señora madre y la mujer a quien había encargado cuidar los gusanos de seda que traía a América. Por vez primera, el ate de membrillo, que es fórmula para aprovechar la fruta, dio lugar en México a una combinación innúmera de carne de frutas; así a todo el nombre de fruta se agrega la palabra ate y ya tiene constituido el nombre del dulce que usted puede gustar; el higo hecho ate, la guayaba, el tejocote, el perón, la ciruela. Personal-

mente me seducen el ate de chirimoya y el ate de higo.

Son verdaderos panes de estas frutas que constituyen una delicia michoacana, que ya no solamente los presentan en panes, sino los laminan, enrollan y cortan. Usted puede disfrutar en una cajita de muchos de los sabores a los que nos hemos referido.

6) *Las bebidas*

Por lo que respecta a las bebidas mexicanas, existe una gran variedad discernible en frías y calientes. Desde el vino nativo, pulque o neutle, al que los cronistas españoles llamaron “vino de la tierra”, el cual puede ser natural o curado.

En la evolución mestiza hemos llegado hasta los tequilas, los mezcales, los licores de fruta, los derivados del maíz, como el colonche, tejuino, los de tierra y también hay que agregar los vinos y licores importados y la cerveza, que tan bien se produce en México.

A la cocina mexicana le viene bien el acompañamiento de las aguas frescas, preparadas con las frutas naturales, la cerveza y los vinos.

Entre las bebidas calientes tenemos los atoles, chocolates, cafés y tés. Y entre las bebidas frías los tepaches, la jamaica, la chía y la horchata. La chía es un mucílago, una semilla oleaginosa, que auxilia a la buena digestión y que se bebe generalmente con el agua de limón; un agua que puede ser de limón exprimido o con el zumo rayado. La horchata, que en España es de chufas, en México puede ser de arroz, de avena endulzada y servida con un ligero toque de canela recién molida. En México se compone, entre otros ejemplos, por el “bate”, en Colima, por la chan de la región del Balsas, y el tejuino, ya citado, que se sirve en jicaritas con hielo, hecho con agua, piloncillo, jarabe espeso con canela, especialidad de Juchitán, en su hermoso parque, el Jardín Núñez.

7) *El pan*

Existe otra línea que constituye otro género clásico, otra parte importante de este universo de la gastronomía mexicana, que es

el pan. Pan de sal o de bizcocho o de pulque, constituyen, tanto en los medios urbanos como rurales, una tradición para el desayuno y la merienda, como parte constitutiva y, al mediodía, para compartir con la tortilla, el dominio de la mesa.

En el pan la imaginación es desbordante y se refleja en más de cien formas diferentes, con sus peculiares nombres: conchas, lolas, rejas, espigas, cañones, teleras, bolillos, espejos, margaritas, etc.

8) *Sus regiones gastronómicas*

Según mis reflexiones, existen, desde la perspectiva gastronómica, ocho regiones con tres subregiones cada una, que presentan, además, sus núcleos de irradiación, las cuales no tienen por supuesto, la precisión de los límites de las entidades políticas.

De ese modo, existen dos regiones peninsulares: la de la Baja California, en la que encontramos los deliciosos productos del mar en su aprovechamiento, con toda la sutil pureza de lo primario; y la Península de Yucatán, abierta dentro de los parámetros magníficos de la cocina yucateca, grasa y suntuosa, y la campechana, con su finura y sutileza. En rigor, el mestizaje de la cocina maya con la española y la libanesa.

Dos costeras, la del Pacífico y la del Golfo, y tres en el enorme y amplio corredor del territorio central que forman las Sierras Madres, la Oriental y la Occidental, y una región más, especialísima, que es la Huasteca.

Las regiones del territorio central las defino como la del norte, que equivale a la cocina de asados, ya que la austera naturaleza obliga a preparar los platillos conservando los sabores primarios, y en la cual encontramos las cocinas sonoreense, chihuahense, coahuilense y neolonesa, con su delicioso cabrito y sus especiales tortillas de harina de trigo.

Conforme el territorio se adentra hacia el centro del país proliferan hermosas ciudades, en las que el complicado paladar exige la cocina de los guisados en la que las salsas envuelven el sabor original de sus insumos y, más allá, hacia el sur, la fértil y pródiga naturaleza obliga al hombre a competir con ella y lo lleva a crear la cocina de los aromas.

Entre las cocinas de los guisados están las más refinadas: la poblana, de excepción; la michoacana, tan personalísima; la tlaxcalteca, rica y generosa; la aguascalentense, sutil y diversa; la

queretana, perfeccionista como su arquitectura; la guanajuatense y la colimense, tan fraternas, con su dominio de las corundas.

Las cocinas de los aromas se enorgullecen de la oaxaqueña y la chiapaneca, con sus moles y tamales.

La zona del Pacífico se divide en Pacífico Norte, Centro y Sur. La del Pacífico Norte la integran cocinas de Sonora, Sinaloa y parte de Nayarit. El Pacífico Centro la conforman el sector sur de Nayarit, Jalisco, Colima, Michoacán y la costa norte de Guerrero. Todas con cocinas imaginativas, empeñadas en hacerse conocer de los forasteros.

El Pacífico Sur abarca las cocinas del sur de Guerrero y de las costas de Oaxaca y Chiapas.

Por lo que toca a la región del Golfo, encontramos las cocinas tampiqueña, con su carne y sus jaibas; la veracruzana, suntuosa con su regio huachinango, que integra la subregión norte; Veracruz, en la subregión Golfo Centro y, en el Golfo Sur, Tabasco, con sus extraños peces y tortugas y con su sabio aprovechamiento de los frutos del mar.

La región especialísima, como ya dijimos, es la Huasteca, subdividida a su vez en: potosina, jarocho y tamaulipeca, con su portentoso zacahuil.

Cabe aquí señalar que en el trasfondo de las maravillosas cocinas regionales de nuestro país encontramos la riqueza de las culturas nativas.

En cuanto a los centros de irradiación respectivos, se encuentran en las siguientes áreas geográficas.

En la zona de los asados: Saltillo y Monterrey; en la zona de los guisados: Aguascalientes y Morelia; en la zona de los aromas: Oaxaca y Villahermosa.

En la Península de Baja California: La Paz y Loreto; en la Península de Yucatán: Mérida y Campeche; en la costa del Pacífico: Tepic y Colima; en la costa del Golfo: Veracruz y Tampico; y para la Huasteca: Axtla y Xilitla.

Sugerentes caminos, rutas gastronómicas de este vasto, inmenso territorio de nuestra gastronomía con sus cocinas: regional, metropolitana, burguesa, conventual, popular, criolla, indígena, religiosa, ritual, nativa, internacional.

Gracias otra vez por permitirme presentar mis reflexiones sobre la gastronomía mexicana, nuestra gastronomía, ese universo de aromas y sabores, cuyo nuevo milenio bien podría ser el de su



*Rafael
Ansón
Oliart*

Cultura,
turismo
y gastronomía



En este ambicioso foro, “El patrimonio gastronómico y el turismo cultural en América Latina y el Caribe”, se han analizado ambas disciplinas desde todos los puntos de vista, tal vez por ello considero mi obligación insistir en el carácter de la gastronomía como eje turístico fundamental y como componente de la cultura de los pueblos.

La alimentación hay que entenderla, primero, como una disciplina fundamental para proteger la salud, con gran repercusión social desde el punto de vista estético y muy influyente en el comportamiento de las personas.

Por muchas razones debemos considerar a la cocina, y a todo lo que la rodea, como una gran fuente de placer. De acuerdo con Brillat-Savarin, se puede recordar que “el placer de comer es el único que, tomado con moderación, no va seguido de la fatiga”. Empero, no todo el mundo ha utilizado la medida a la hora de sentarse a la mesa, puesto que, como cuenta el gastrónomo español Néstor Luján en uno de sus últimos libros, “¡Qué mejor locura que la de Niceo Tirano, que habiendo dicho un adivino que se había de morir dentro de pocos días, consumió todo el tiempo que le quedaba de vida comiendo y bebiendo”. Ningún amante de los placeres culinarios debe reivindicar nunca este tipo de excesos.

Nuestra generación tiene muchas ventajas a la hora del acceso a la buena mesa. Por ejemplo, ninguno de nuestros antepasados, por muy *gourmet* que fuera, tuvo la más remota posibilidad de ejercer como turista, una de nuestras palabras contemporáneas. Quizá por razones familiares o profesionales, nuestros ancestros se

* Presidente de honor de la Academia Internacional de Gastronomía

vieran obligados a emprender una ruta más o menos incierta. Ha habido, sin duda, viajeros más o menos atrevidos, pero por mucho que recorrieran lo largo y ancho de este mundo, nada tenían que ver con el viajero de bolsa, con publicidad de agencia y cámara de fotos en ristre, que mira hacia el cielo en cualquier rincón del planeta, antes inmortalizado en reportajes, videos o postales.

Es decir, el turismo es otra cosa, una actividad moderna. Tal y como lo concebimos, se trata de un fenómeno relativamente reciente, cuyo desarrollo más espectacular no se produce hasta bien entrado nuestro siglo.

Con el remoto -pero ideológicamente distante- antecedente de los viajes de los aventureros que se inician con Marco Polo y que han impregnado la historia de la humanidad, su existencia como hecho contemporáneo y masivo va ligada a la aparición de nuevos medios de comunicación y de transporte que, al reducir la duración de los desplazamientos y simplificar el vértigo de las grandes distancias, han configurado un nuevo concepto de los movimientos y las migraciones humanas, situándolos al alcance de un universo de individuos cada vez mayor.

Hemos pasado de forma incluso brusca de las rutas que emprendían los viajeros de manera individual, en busca de sensaciones, con cierto componente elitista y con la inevitable presencia de un elemento cultural, a unas giras más o menos largas, siempre pacíficas y lúdicas y que destacan, sobre todo, por su carácter masivo. Los muy ilustrados viajes por España de la Condesa d' Aulnoy, en el siglo XVII, en donde se puede comprobar que los personajes de López, Calderón, Zurbarán o Murillo, no eran invenciones de artistas, sino que los visitantes se tropezaban con ellos por las calles, nada tiene que ver con los actuales desplazamientos cuando llega el verano.

Lo mismo se podría decir de los recorridos realizados en España por algunos de los literatos clásicos del siglo XIX, como Alejandro Dumas o Washington Irving o Edmundo de Amicis, quien desmintió que nuestros compatriotas de entonces "sólo se alimentaran con miel, setas, huevos y caracoles; por el contrario -decía el autor de los viajes de Marco, luego retomados espec-

tacularmente en los dibujos animados japoneses- “he conocido españoles cuyo estómago se revolvía al ver comer macarrones en salsa. Abusan, si se quiere, de las grasas; condimentan, quizás, demasiado fuerte; pero pueden, no obstante, satisfacer el apetito de Alejandro Dumas,” que era precisamente quien había puesto en cuestión nuestros métodos alimenticios. Como se puede comprobar, ninguno de aquellos ilustres visitantes dejó de lado el capítulo gastronómico a la hora de describir sus impresiones españolas y lo mismo están obligados a hacer los promotores turísticos contemporáneos, pues existe una aquiescencia general respecto a que la cultura culinaria es una de las mejores formas de acercarse a las interioridades de los pueblos.

Si hasta hace relativamente poco tiempo el viajero era un personaje excepcional en su entorno, hoy, habida cuenta de las facilidades existentes, lo excepcional lo constituye el individuo sedentario. Por ejemplo, Emmanuel Kant, quien develó casi como ningún otro los secretos del mundo y la esencia del individuo, sin moverse apenas de su escondrijo en la población alemana de Königsberg, hoy difícilmente podría resistirse a la tentación de pronunciar conferencias por todos los países del mundo, seguramente jugosamente remuneradas. Al fin y al cabo hoy, superadas las limitaciones de las distancias y ante el avance tecnológico, todos los héroes locales, incluso los que dejan transcurrir sus días en poblaciones minúsculas, supuestamente alejadas de los centros turísticos mundiales, terminan siendo universales .

Es decir el viaje sueño al que tan sólo tenían acceso hasta hace poco unos cuantos privilegiados, se ha hecho asequible, con diferentes matices, prácticamente para todos. Pero al perder su elitismo ha iniciado un imparable proceso de estandarización. Como consecuencia, el producto turístico (denominado, por extensión “paquete”, que ya lleva implícitas una serie de características negativas) que la mayoría de las veces se ofrece al viajero resulta mucho menos cuidado, más uniforme, menos artesano y más industrializado.

Esto tiene algo de empobrecedor cuando el viajero busca, por encima de todo, la quiebra de los hábitos cotidianos y vivir, aunque

sea momentáneamente, alguno de sus sueños. La crítica se puede hacer extensiva ya no solamente a los más tradicionales países receptores de turismo, como sería el caso de España y de México, dos de las grandes potencias mundiales, sino a otros más exóticos de África, Asia o América, que no hacen sino ampliar un mercado ya de por sí extenso y que genera unos beneficios considerables.

En mi opinión, el turismo de calidad gira, cuando estamos a punto de iniciar el siglo XXI, en torno a dos ejes fundamentales: naturaleza y deporte, por un lado, y cultura y gastronomía, por el otro. Así, de un tiempo a esta parte se ha avanzado mucho en lo que se refiere al turismo ecológico que permite disfrutar del contacto con la naturaleza, y también en cuanto al turismo deportivo con la creación, sobre todo, de campos de golf de primera fila, estaciones de esquí muy cuidadas y puertos para practicar distintos deportes. Como complemento imprescindible, la cultura y la gastronomía son demandas básicas para el viajero de nuestro tiempo y México está entre los principales destinos turísticos de calidad, como resultado de la bondad de la oferta existente en ambos campos. También la cultura española está, sin duda, entre las más importantes del mundo y hace años que celebramos el triunfo de nuestra gastronomía fuera de nuestras fronteras donde ha alcanzado un prestigio inesperado.

La gastronomía estaba considerada, hasta épocas relativamente recientes, como un arte o una ciencia menor. Aunque se reconocía su carácter representativo de las tradiciones más antiguas de los pueblos, su prestigio no era excesivo, entre otras cosas porque a la alimentación, fuera de determinados círculos, no se le otorgaba excesiva importancia, y mucho menos al estudio de sus pautas o al análisis de las diferentes estilos culinarios existentes. Incluso, llegó a existir un cierto peligro de desaparición del patrimonio cultural que representa la tradición culinaria de los pueblos a lomos de una universalización bastante empobrecedora.

Hoy este riesgo parece controlado, pues la preservación de la cultura gastronómica se ha convertido en una de las grandes obligaciones de los poderes políticos, especialmente de los regionales, en una época en la que avanza la descentralización. Poco a

poco va ocupando el lugar que le corresponde en las aspiraciones de calidad de vida de los pueblos.

Una serie de hechos contribuyeron a la transformación de la realidad de antaño. Entre ellos, la labor pedagógica llevada a cabo por diversas instituciones implicadas en el hecho culinario, encabezadas por la Academia Internacional de Gastronomía y sus diferentes representaciones locales, que han sabido difundir las ventajas de comer bien y han ayudado a descubrir la buena materia prima. Las academias no se reducen a un simple lugar de encuentro para disfrutar con el placer de la comida, sino que ofrecen la posibilidad de la comunicación y las relaciones personales y han comenzado a apostar por fines incluso más ambiciosos, como contribuir a mejorar la alimentación de las personas, tanto en el aspecto gastronómico como desde el punto de vista de la nutrición, la cultura y la convivencia social. Estos son también los objetivos de la Academia Mexicana de Gastronomía, constituida en México el pasado 2 de octubre.

Tiene mucho trabajo por hacer a la hora de reivindicar esa gastronomía mestiza, rotunda, llena de color y de sabiduría, que es la mexicana, nacida de la fusión entre las antiguas tradiciones indias y las aportaciones españolas, y que lleva ya mucho tiempo triunfando en todo el mundo. De hecho los restaurantes mexicanos se miran en el espejo de los italianos y se extienden por los cuatro rincones del planeta.

Cocina del maíz, los arroces, los frijoles, el aguacate y los chiles, la mexicana merece realmente un homenaje mundial por todas sus aportaciones. Además, las nuevas generaciones de cocineros locales están contribuyendo a incorporar un componente de modernidad en las fórmulas tradicionales, mejorando un recetario que ya era espléndido y que ha influido sobre otras gastronomías vecinas. Ocurre, por ejemplo, con la del Caribe que, aun con muchas diferencias de unas islas a otras, suele construirse alrededor de productos que no faltan tampoco en México, como el plátano, los mangos, la piña, el aguacate, la papaya, batatas y boniatos, mandioca y ñame. No obstante, el Caribe es diverso y se puede apreciar un sello español en la tradición culinaria de Puerto Rico, Cuba o la República Dominicana, tal como lo hay

francés en Guadalupe o la Martinica y británico en Jamaica o en Trinidad. Los vestigios de la cultura india completan lo que falta.

En México, en el Caribe y en todo el mundo, comer sabiamente se ha convertido hoy en un ingrediente fundamental de la cultura, con una amplitud y una importancia comparables a las de otras actividades técnicas o artísticas. La buena mesa es lugar de encuentro y de convivencia, de paz y entendimiento entre los hombres y los pueblos. Buena muestra de ello es que algunas de las más difíciles negociaciones se han suavizado y han avanzado en torno a un buen almuerzo.

Produce verdadera satisfacción comprobar cómo las academias gastronómicas reivindican las cocinas populares y tradicionales, la necesidad de conservar los usos y costumbres de nuestros pueblos y de nuestras ciudades, el valor de la cocina sencilla y económica por encima de aquella ostentosa, que es mucho más envoltorio que contenido, sobre todo si no se integra con los modos heredados a lo largo de generaciones y generaciones de cocineros, en particular cocineras, que han sabido adaptarse a la materia prima y al medio.

Si en muchas ocasiones la búsqueda de aprovisionamiento alimenticio ha contribuido a modelar el desarrollo de una sociedad, resulta bastante evidente que uno de los caminos por donde discurrir en busca de ese turismo de calidad es la mejora de la oferta culinaria, a partir de los rasgos locales más específicos. No es sólo la cocina local la principal llamada para el visitante, sino que tiene al menos el mismo interés la cocina de autor, es decir, la que se ofrece en esos restaurantes en cuyos fogones ofician los grandes artistas de la restauración. Como ocurre en el mundo de la moda, lo más característico de la cocina actual es la aparición de creadores que imprimen carácter a su obra, que resulta imaginativa y ofrece interés y variedad. El equilibrio entre el respeto a la gastronomía tradicional y popular y el fomento de la cocina de autor integran lo que podría llamarse la oferta turística en materia culinaria, dirigida a un viajero curioso y nada conformista.

Desde Europa hemos de reconocer la importancia que ha tenido América, ese escenario mágico y diverso que mantiene abi-

ertas a la imaginación cada una de sus ventanas, en la formación de nuestra despensa y nuestros recetarios. Sólo quiero referirme a unos cuantos productos, puesto que el patrimonio gastronómico procedente de este maravilloso continente (el único donde, en realidad, la magia sigue siendo posible) es impresionante. De hecho, la cocina de la vieja Europa sufrió una brusca conversión cuando, allá por el siglo XVI, comenzó a ser receptora de los productos del Nuevo Mundo.

En su base, una de las muchas motivaciones que impulsaron la presencia de España en América fue, evidentemente gastronómica. La “ruta occidental” a las Indias tenía intereses económicos patentes, encabezados por las especias que los portugueses popularizaron hasta desbancar el monopolio de venecianos y árabes. Pero no fueron precisamente especias lo que América aportó a Europa, sino algunos de los alimentos más populares desde 1540 hasta nuestros días. Fijo esa fecha porque fue cuando se introdujo la patata en España, en un itinerario que después, de la mano de sir Walter Raleigh, los piratas Hawkins y Francis Drake, la llevarían hasta Inglaterra.

A pesar de su importación masiva, el gran triunfo de la patata no llegó hasta el siglo XVIII, cuando Antoine Parmentier pronunció en la corte de Luis XVI la famosa frase: “Señor, quiero ofreceros un ramo digno de su Majestad, la flor de una planta que puede solucionar la alimentación de los franceses”.

Es el momento en el cual el tubérculo andino alcanza el primer peldaño de su fama universal, pues modificó muchas de las pautas de las que habría de convertirse -si no lo era ya- en la cocina más famosa del mundo.

Después, cada pueblo de Europa se esforzaría por ofrecer la mejor versión gastronómica de la patata y así, los alemanes desplegaron una gran imaginación e inventaron el puré; en Italia pasó a formar parte de las ensaladas y España hizo grandes progresos en el arte de su fritura, que llegaría a su climax en el XIX con la aparición de la irrepetible tortilla de patata, citada por primera vez por Ramón de Mesonero Romanos en sus *Memorias de un setentón*, como un plato típico de los pastores navarros, aunque luego le

saldrían otros muchos orígenes.

Sin embargo no ha sido sólo la patata. Una aportación de importancia similar la constituyó el jitomate, que también cruzó el Atlántico en el siglo XVI. La mayoría de los historiadores le otorga nacionalidad peruana, aunque su denominación es genuinamente azteca. Tuvo más problemas de adaptación que la patata, pues se decía que su color rojo alarmaba a la gente, que huía de él como de una bella pero peligrosa mujer. Por eso, al principio se le reservaba un uso meramente decorativo. Su triunfo gastronómico se inició en España, cuando comenzó a utilizarse como guarnición y también como salsa. La primera formulación de esta última se puede extraer del *Nuevo Arte de Cocina*, de Juan de la Mata. Más adelante, dio colorido a las ensaladas. “¡Oh, ensalada de tomates de coloradas mejillas, dulces y a un tiempo picantes!”, que decía Tirso de Molina.

De Latinoamérica también nos ha llegado a los europeos el maíz y el cacao, este último “el árbol más bello del paraíso de los aztecas”, quienes le atribuían poderes universales. Al cacao lo ha superado en aceptación popular su hijo, el chocolate, cacao más agua, que en la tradición azteca era “el luminoso, el dador de la bebida de los dioses”. El cacahuete, el pimiento (que ya protagonizaba la cocina popular española del Siglo de Oro) y la piña o ananás (ese fruto del que Colón dijo que olía mejor que los melocotones), han triunfado también, entre otras delicias americanas, en las mesas europeas, y nuevos productos hasta hace poco desconocidos al otro lado del Atlántico, siguen incorporándose a nuestros mercados y seduciendo nuestro paladar.

Otra de las grandes aportaciones ha sido el aguacate, el producto nacional de México que, además, tiene la más alta proporción de proteínas de todas las frutas, lo que lo convierte en básico para la alimentación de los niños.

Protagonista del guacamole, una de las grandes recetas que la cocina mexicana ha legado al mundo, vale para todo, incluso para fabricar cosméticos y se le otorga, además, un valor afrodisíaco. En este sentido, me resisto a no recordar la jugosa anécdota protagonizada por el historiador Popenoe quien, siendo estudiante en

México, quiso someterse a una dieta de aguacate para comprobar por sí mismo sus valores nutritivos. Sin embargo estaba alojado en una pensión, cuya dueña lo puso inmediatamente “de patitas en la calle”, bajo el argumento de que era una mujer decente y de buena reputación y no podía tener en casa a alguien que tan sólo se alimentara de esta fruta.

Desde que los barcos comenzaron a llegar a los puertos de Europa, ¿cómo pudieron pasar tantas centurias sin descubrir la patata? Por eso, los siglos XVI y XVII fueron los de la revolución gastronómica, aquellos en los que el Nuevo Mundo dio de comer al Viejo.

Aunque, para ser más precisos, podría hablarse de una cocina de ida y vuelta entre Latinoamérica y España, que también aportó el arroz, la cebada, el trigo, las legumbres, los cítricos, los caballos o el cerdo, como moneda de cambio frente a los productos anteriores. No sólo hubo intercambio de la materia prima, también se dio un mestizaje de recetas, sobre todo en guisos y dulces. Cualquier español que visita este continente puede comprobarlo al instante.

Volvamos a la columna vertebral de lo que aquí nos reúne. La incidencia de la gastronomía, entendida como la búsqueda del conocimiento de las cocinas populares y regionales, resulta diferente en función de cada viajero. Así, y siempre con las excepciones aplicables a toda regla, existen diferentes tipos de turista. El que opta por un viaje organizado suele generalmente visitar lugares prefijados y se resigna a comer, sin mayores aspavientos, una oferta híbrida de cocina internacional alejada de toda sorpresa y de valores creativos bastante discretos. Se trata habitualmente de esas personas cuyo deseo más ferviente es volver a casa para contar a los vecinos y amistades las excelencias de su viaje y, sobre todo, para comer los manjares de todos los días que tanto han echado de menos.

En cambio, hay un turista individual mucho más aventurero, atrevido y curioso, que gusta de impregnarse de las esencias del país que visita, entre ellas, por supuesto, las gastronómicas, por lo que se sentirá mucho más interesado por las cuidadas ofertas construidas a partir de las despensas locales o por la cocina de

autor. Como exponente máximo del buscador de un turismo de calidad, este viajero moderno y contemporáneo, fiel a su tiempo, nos demuestra día tras día que la cocina es uno de los elementos centrales de sus amplias inquietudes, y para saciar su curiosidad suele dejarse aconsejar por las publicaciones especializadas, esas guías cada vez más cuidadas, en donde el componente gastronómico alcanza una relevancia creciente (las guías turísticas son, cada vez más, guías gastronómicas), cuya edición se ha convertido en uno de los más evidentes símbolos de nuestra cultura y una invitación al viaje que casi nadie puede rechazar. Por eso, quizás la tarea más urgente para la recién creada Academia Mexicana de Gastronomía sea colaborar en la publicación de una gran Guía de México, comparable a la Michelin o a la de Campsa en España.

Tampoco escapa al calificativo de turista el llamado “sedentario”, es decir, aquel que pasa sus vacaciones en un mismo lugar, generalmente al borde del mar o disfrutando del frescor de la montaña, y suele contentarse con recurrir a los productos y las tradiciones locales, pero sin excesiva curiosidad y más bien como mero medio de subsistencia. No obstante, este colectivo también es permeable a la existencia de campañas de difusión a favor de los cuidados alimenticios y de una nutrición que respeta ciertos valores y que se está volviendo cada vez más exigente, sin conformarse con lo primero que se le pone en el plato.

Por último, el hombre de negocios, también turista a su modo, se convierte en el principal demandante de un servicio de calidad desde todos los puntos de vista y, en el caso concreto de la cocina, resulta enormemente selectivo y muy dispuesto a calibrar los estilos imperantes en los diferentes lugares que, por motivos de trabajo, muchas veces a su pesar, visita con una periodicidad variable. Este viajero es uno de los más agradecidos a la buena cocina y se encarga de divulgar sus calidades, cuando vuelve a casa, a todo el que le pregunta. Mucho tiene que agradecer la gastronomía a los ejecutivos, siempre exigentes a la hora de buscar el buen restaurante, pues son personas que no se conforman con cualquier cosa y han contribuido a elevar el listón de la cocina contemporánea en todo el mundo y a implantar un mínimo de calidad culinaria en todas partes.

Creo que a un turista culto y sensible le gusta comer lo que se le pondría delante de los ojos en una buena mesa casera local, cuyos anfitriones no sean indiferentes a los placeres del buen yantar. Es decir, los asados más apetitosos, las verduras y hortalizas más hermosas y frescas y los mejores vinos de la región, todo ello sazonado con una cierta imaginación a la hora de combinarlo. La buena cocina no tiene por qué ser pretenciosa o ampulosa; resulta mucho más importante que sea fiel al territorio en donde se construye.

En cualquier caso, y por encima de sus diferentes objetivos, todos los tipos de turistas imaginables buscan acabar con el aburrimiento alimenticio, y sus viajes no son sino una manera de escapar de un estilo de vida monocorde, el de sus ciudades de residencia. La buena mesa se convierte en una de sus principales demandas y, en este apartado, el nivel de exigencia es cada vez mayor. Hemos llegado ya a un momento en el cual la gastronomía se ha convertido en una de las razones que con mayor capacidad de convicción se hace presente e interviene en las programaciones turísticas. Pero siempre de la manera más adecuada.

Conviene acaso recordar en este punto que la oferta culinaria de un país la integran no solamente los restaurantes, mejores o peores, grandes o pequeños, populares o de lujo, sino también los comedores de hotel, las cafeterías, los bares y, en general, todos aquellos lugares donde el turista o viajero puede saciar su hambre y su sed.

El número de viajeros que se consideran satisfechos con una oferta gastronómica uniforme y ecléctica va descendiendo y, en nuestros días, cualquier restaurador se ve obligado a atender, con mayores o menores limitaciones, crecientes exigencias de adaptación a los gustos dietéticos de potenciales consumidores procedentes de culturas muy diversas. No obstante, esta obligación tampoco debería convertirse en un freno para dejarse llevar por las propuestas más atrevidas. El turista no deja de ser un cliente más al que debe seducir un planteamiento culinario de calidad, adaptado a los gustos actuales, al territorio y a las leyes de la temporada, como señala la teoría básica de la gastronomía moderna.

Los amantes de la cocina pensamos que ni siquiera la masificación inevitable y creciente del turismo debería imposibilitar nunca la elaboración de las especialidades culinarias locales, siempre que cumplan las exigencias mínimas en cuanto a selección de la materia prima y elaboración cuidada. Al turista, como al resto de los ciudadanos, conviene educarle en el descubrimiento de la gastronomía de altura, para que sepa diferenciar las cuidadas recetas de la cocina de nuestro tiempo y comience a exigir las en sus viajes posteriores, independientemente del lugar de destino.

Por tanto, parece imprescindible mentalizar a los organizadores de viajes de que, además del buen orden, la limpieza y la adecuada estética del lugar de alojamiento, de la correcta organización de las excursiones y de la atención personalizada al viajero, vigilen la selección de los restaurantes que incluyan en el periplo. Porque hay una regla en torno a la cual existe un consenso cada vez más amplio: la gastronomía auténtica, cuidada y vaciada de falsos tipismos, resulta un atractivo de primera magnitud en cualquier oferta turística contemporánea.

La elevación del nivel sociocultural constituye el factor de cambio más significativo en los gustos alimenticios. Por otra parte, hay razones cada vez más sólidas para conservar lo mejor y lo más auténtico de las tradiciones regionales, dejándolas, al mismo tiempo, evolucionar de forma razonable, simplemente siguiendo los senderos que marca el progreso.

Desde hace casi medio siglo, prácticamente en coincidencia con la aparición del concepto de vacaciones para todos y de los charters, nos hemos vuelto mucho más aptos para interesarnos por las cocinas de los demás y este dato es muy positivo y enriquecedor. Pero también tenemos nuestra capacidad de exigencia y, entre otras cosas, pedimos a los regionalismos culinarios que sean fieles a sus orígenes, pero trasciendan el marco folklórico o del tipismo y se integren en las esencias culturales de los pueblos a los que representan.

Por todas estas razones la cocina constituye un elemento central del arte de saber viajar, básico para completar la formación intelectual del individuo. De cara a este objetivo, cuyo fin último

es avanzar en pos del turismo de calidad, los poderes públicos de cada territorio tienen la obligación inexcusable de facilitar todos los trámites para que el viajero no tropiece con dificultades a la hora de probar la buena cocina de la región que visite. Paralelamente hay que convencer a hoteleros y restauranteros de que perseveren en el esfuerzo de acercar, a base de cierta vocación divulgativa, su estilo a todos los viajeros. De paso, habría que evitar que esa influencia se ejerza en sentido contrario, es decir, que sean los propios turistas quienes incidan, normalmente para mal, en la propuesta culinaria de los lugares que visitan.

Una buena recomendación para todos, que en algún momento de nuestras vidas ejercemos como turistas, más o menos ilustrados, es que no dejemos nunca de ser exigentes a la hora de sentarnos a la mesa en cualquier lugar del mundo. Este talante terminará por rendirnos beneficios a nosotros y también a todos los viajeros que sigan nuestras rutas, es decir, que significará un paso adelante para toda una generación.

Sin pecar en exceso de chauvinismo, no quiero desaprovechar mi presencia en este importante foro para recordar las grandes ventajas que, desde el punto de vista nutritivo, ofrece la dieta mediterránea y, en sentido más amplio, la alimentación de los españoles que han convertido su esperanza de vida en una de las más elevadas del mundo. A nadie se le escapan las bondades de las legumbres, las verduras, el aceite de oliva y los pescados, elementos clave de nuestro menú.

Tanto en España como en otros muchos escenarios del planeta (con México entre los más destacados), los aficionados a los fogones nos felicitamos de que los descubrimientos gastronómicos se hayan convertido en un motivo suplementario para viajar y en uno de los principales alicientes para nuestros desplazamientos. Porque, al igual que la música, la cocina ignora las barreras del lenguaje y permite un contacto inmediato, físico e incluso afectivo, con otras culturas diferentes a la nuestra.

Si el objetivo básico del turista es obtener, a resultados de su desplazamiento una fotografía más o menos precisa del lugar que visita, hoy nos parece enormemente complicado explicar

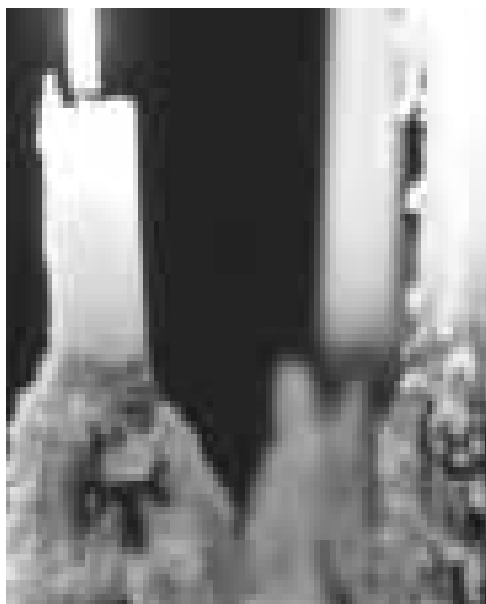
las esencias de un pueblo sin el estudio empírico auxiliar de su alimentación y su cultura gastronómica, un elemento que a nadie puede parecer superfluo y cuya atención contribuye a elevar la calidad del viaje.

Los animo a que recorran el mundo, como nos cuenta Julio Verne que hizo Philleas Fogg, aunque empleen mucho más tiempo que él, y que, sobre todo, lo hagan con mayor atención por las formas de comer de cada pueblo: es la clave para interpretar su manera de vivir. Entre todos, reivindicemos y preservemos el patrimonio gastronómico americano, un universo mágico y estimulante que siempre ha ocupado los debates y las iniciativas de la Academia Internacional de Gastronomía. La cocina de América Latina es diversa y singular, colorida y soberbia, y ha sabido abrirse paso fuera de su ámbito geográfico. Muchos de los productos que





*Laura
Esquivel* | **En torno
al fuego**



En torno
al fuego

Laura Esquivel

Hace algunos años, Bob Dylan, en voz de Peter, Paul y Mary, lanzó estas interrogantes: “How many roads must the man walk down before they call him a man, how many seas must a white dove sail before she leaves in sand, how many times must the cannon balls fly before they forever banned”.

Las respuestas siguen flotando en el aire. Yo quisiera ahora, en este año inmediatamente anterior al final del siglo XX, preguntar, ¿cuánto tiempo ha pasado desde que el hombre conquistó el fuego? Demasiado, demasiado camino se ha recorrido desde que el ser humano dejó la recolección, la vida nómada y la depredación, meramente instintiva, demasiado tiempo ha pasado también, desde que se creó la poesía, ese lenguaje que, al traspasar la pura funcionalidad concreta de las palabras, engendra un mundo nuevo, una realidad fundada por el deseo humano, por la pura necesidad de trascendencia, de belleza, de gozo. Demasiado tiempo ha pasado desde que organizamos rituales sociales, familiares y personales para recordarnos, en cada momento, que la vida tiene un sentido.

Y mucho tiempo ha pasado ya desde que aprendimos a transformar los alimentos naturales en platillos succulentos y altamente civilizados: alrededor del fuego fue donde se dio ese paso fundamental, que nos diferenció para siempre de la naturaleza salvaje, del puro instinto; gracias a su utilización se pudo transformar un vegetal o un trozo de carne cruda, en alimento cocido. Con la conquista del fuego el hombre convirtió un acto elemental de supervivencia en algo superior. El fuego civilizador, actuando al servicio del deseo humano, logró la creación de aromas, de texturas, de proporciones, de combinaciones que, a la manera de la

ciencia y el arte, le dieron un sentido a la actividad alimenticia, el sentido mismo de la historia, la búsqueda del bien. Todo acto gastronómico es un acto comunitario, ya que siempre se trabaja para el bien del otro, aunque en algunos casos ese otro sea uno mismo, es un acto que busca compartirse, para resultar pleno. Por ello, toda gran cocina es el producto de una tradición, y representa el gusto de muchas generaciones, heredado a través de un acto sensible, de un acto ritual. Me pregunto, ¿cuántos caminos se andaron?, ¿cuántos encuentros se dieron?, ¿cuántas conquistas tuvieron que pasar? Mucho tiempo pasó antes de que el jitomate americano y los fideos chinos llegaran a Italia, y surgiera el espagueti, o el chocolate americano llegara a Europa y sedujera los paladares de los suizos.

Cuántos días y noches alrededor del fuego hay atrás de cada uno de los platillos de la comida china, francesa, italiana, mexicana, o de cualquier parte del mundo. Se imaginan cuántos conocimientos, cuántos sueños, cuántos deseos, cuánta poesía encierra. ¿Cómo puede hablarse entonces de competencia o leyes de mercado frente a algún platillo por demás sofisticado y elaborado? ¿Cómo equiparar los logros en el campo de la gastronomía con los de la economía? ¿Cómo hablar de progreso, de desarrollo, de democracia, de bienestar, cuando millones de personas mueren en el mundo por falta de alimento. ¿Se puede hablar de civilización frente al alarmante crecimiento de la pobreza?

Tal parece que no, el liberalismo a ultranza nos remite a la ley de la selva, a la supervivencia del más fuerte, a que las empresas grandes devoren a las pequeñas, a que un país abusivo y usurero pretenda dominar el destino de los otros. Los defensores de las economías de competencia despiadada piensan que esa barbarie es sana para lo que ellos llaman competitividad, que no es otra cosa que la lucha por impedir el triunfo del otro. Que no se nos olvide: en el mundo de la competencia, para que haya un ganador debe existir un perdedor, para que exista un rico, un pobre, para que se suban las acciones de una empresa deben bajar las acciones de otra. ¿Esto es sano? Quisiera preguntar a esos apologistas de la brutalidad cuál es el sentido entonces de la historia humana,

porque si alguien considera que la historia de la cultura universal se reduce a un proceso de competencia absurda por la posesión de la riqueza, y del poder absoluto, tendríamos que enfrentar el hecho de que aquello que llamamos civilización es y ha sido una gran mentira. Tendríamos que sostener que todos los esfuerzos civilizadores, incluso el pasado World Economic Forum, no han sido más que formas disfrazadas de perversión en la mente del hombre. Más que de una planta, para justificar su insaciable sed depredadora, tendríamos que hablar de la incapacidad que tiene el ser humano para superar su condición cazadora y su enorme imposibilidad para pensar, al menos por un instante, en sus semejantes. Si llegamos a creer esto sería forzoso responder, ¿para qué han servidos las religiones?, ¿para que las universidades?, ¿para qué los lazos familiares, amistosos, sentimentales, incluso políticos?, ¿para qué ha servido fundamentalmente el arte?

Fue la modernidad la culpable de que nos distanciáramos de la sensualidad, fue el progreso el asesino de las emociones, ¿en qué momento nos insensibilizamos ante el dolor humano?, ¿en qué momento dejó de importarnos compartir los placeres de nuestra mesa? Aquí quisiera detenerme un poco para hablar del placer, siempre he pensado que el poder sentir forma parte del poder existir, es, aunque no queramos, una cualidad o característica humana. Al tocar, al oler, al saborear, al admirar un paisaje, al sentirse parte de él, uno experimenta placer; cuando yo me doy cuenta de un olor, o de un sabor, yo vivo, siento, luego existo. Mientras más siento, más consciente estoy de mi propia presencia en el mundo, y de lo delicioso que es existir, y esta sensación produce paz. Un minuto dedicado al placer es un minuto que se multiplica aritmética y progresivamente en horas de bienestar; por consecuencia, el placer compartido va a producir paz. La sensualidad es muy importante, pues no sólo nos lleva al disfrute de escuchar, de lamer, de tocar o de saborear, sino de experimentar el placer de vivir, de estar en paz con uno mismo y, yendo más allá, de poder sentir la presencia de quien nos creó, démosle el nombre que le demos, el placer nos lleva a saber, a saber quiénes somos, en dónde estamos y hacia dónde vamos, con la ventaja de que todo el tiempo que

uno sienta placer, deja de sufrir; tan simple como eso.

Lo malo es que el consumismo nos ha hecho creer que uno tiene placer por medio de la obtención de bienes materiales: si tengo me siento bien. Esto crea una total confusión, si uno busca la obtención de placer a través de la adquisición de bienes materiales, en lugar de paz obtiene intranquilidad, pues uno se convierte en el guardián de la riqueza personal, uno viene para comprar, para cuidar sus posesiones del alcance de los otros, y entonces el placer ya no cumple ninguna función, pues la preocupación domina nuestra vida.

Me pregunto, ¿cuál es el sentido entonces de la acumulación del capital?, ¿cuántos cerdos puede comer un hombre millonario en toda su vida?, ¿qué tanto puede comprar el dinero?, ¿a qué sabe la riqueza?, ¿de que le sirve a un hombre rico tener dinero para comprar cualquier clase de comida, si la úlcera causada por la baja de la bolsa, no le deja disfrutarla?, ¿qué puede hacer un hombre que trabaja en una fábrica todo el día, y que no tiene tiempo ni dinero para comer, ya no se diga para observar un bello paisaje, o escuchar una bella melodía, para encontrar sentido a su vida? Les puedo asegurar, que por más que toque y que sobe todo el día engranajes de metal, está difícil que se sienta parte integral de una máquina. La calidad de vida, tanto de los grandes empresarios como de los obreros que sostienen la economía, es lamentable, ninguno tiene tiempo de comer como la gente manda, pues se pasan la vida produciendo incansablemente. Yo pregunto, ¿para qué? Si lo importante no es la producción en sí, sino el hombre que produce, lo primordial debería ser el bienestar de ese hombre. ¿Qué tipo de bienestar? Para empezar, el más elemental, según entiendo yo, lo que el hombre necesita para vivir es aire, agua, alimento y sol. Se dice que el sol sale para todos, pero con la destrucción de la capa de ozono ya nadie nos lo garantiza. El agua cada día la contaminamos más, con desechos industriales, el aire que respiramos está envenenado, los campesinos emigran a las ciudades en busca de alimento y abandonan el campo por falta de oportunidades. Si en la idea del progreso está el bienestar del hombre, millones de obreros que producen riquezas con grandes

esfuerzos ni siquiera tienen acceso a la supervivencia digna que da la alimentación civilizada. ¿Qué fue del sentido original del esfuerzo humano? ¿Qué es más importante, el crecimiento del capital, o el del ser humano? Tal parece que el del capital, pues éste cuenta con todo tipo de privilegios. Al capital le es permitido viajar de un país a otro, en busca de mejores condiciones para su crecimiento, pero a un obrero no se le permite ir a trabajar a donde mejor le paguen, donde se le garantice una vida decorosa.

Nos hemos alejado de la cocina y con ello hemos perdido la conexión con lo que somos, la modernidad no nos deja tiempo para las actividades culinarias, porque le aterra el pasado, le desagrada la memoria, quiere partir de cero y perseguir una idea de progreso que ya a nadie convence. Quiere volvernos seres al servicio de una maquinaria de riqueza para unos cuantos desmemoriados, olvidadizos y sin gusto. ¿Se puede evitar la catástrofe?, espero que sí, si no cuánto tiempo creen que nos va a tomar acabar con el planeta. ¿A qué nos va a saber el cemento cuando ya no haya que comer?, ¿aprenderemos a respirar del capital especulativo?, ¿de qué va a servir que la bolsa de valores esté al alza el día que estalle la guerra nuclear?

Tal vez la única salida que nos queda es rescatar el fuego civilizador, y convertirlo nuevamente en el centro de nuestro hogar; no creo que la idea de Prometeo fuera que lo utilizáramos en fábricas de armamentos, mucho menos para destruirnos entre nosotros; reunámonos junto a él para reflexionar sobre el verdadero rumbo de nuestros actos, de nuestras luchas, de nuestra relación íntima con la vida. Nadie que verdaderamente entienda el sentido de la civilización, a través del acto cotidiano de la cocina, que representa una entrega desinteresada, puede seguir viendo el mundo desde un ángulo de mezquindad y avaricia. Recuperemos el culto a la cocina, para que dentro de ese espacio de libertad y democracia, podamos recordar, más allá de todas las torpezas, cuál es el significado que queremos dar a nuestra existencia.

Los invito a organizar una cruzada por la recuperación del fuego sagrado, cocinemos en los talleres, en los campos, en las fábricas, en las casas de bolsa, en las maquiladoras. Si lo hacemos

con amor, quién quita y hasta logremos conmover los corazones de los inversionistas. Si nos empeñamos lo suficiente quizá hasta podamos lograr tener un éxtasis de placer, el Banco Monetario Internacional que condone a los países del Tercer Mundo la deuda externa. Quién quita y los patronos van a querer compartir con los obreros parte de sus ganancias; quién quita y los acaparadores van a acabar convencidos de que la riqueza no les garantiza la permanencia de la vida en el planeta y se decidan a acabar con el hambre y la destrucción ecológica. Se imaginan que en un arranque de lujuria los gobernantes renunciarán al negocio de la guerra y se pusieran a hacer el amor en la residencias presidenciales. ¿Se imaginan?, ¿te imaginas John Lennon? Lo llegaremos a ver o alguien matará nuestro sueño, como mataron el tuyo. Será posible cambiar antes del siglo XXI. Cuánto tiempo falta para que el hombre voltee y se de cuenta de que su vecino sufre de hambre, cuánto tiempo falta para entender que no sólo de capital vive





*Alfredo
Taracchini
Antonaros*

Mercadotecnia
y gastronomía



Ya se sabe que el mercado es el lugar donde la demanda y la oferta se encuentran y confrontan. En lo que a la oferta se refiere, en el campo específico de la gastronomía iberoamericana, a menudo sucede que, muy lejos de aquí, en Oslo o Singapur, por ejemplo, o en Sydney o Nairobi, se nos ofrecen tacos, tamales y salsas muy picantes, por no mencionar las decenas de bebidas de origen latinoamericano presentes en los bares del mundo entero. Tales indicios son muestra de cómo este continente, de acuerdo con su catálogo gastronómico y la originalidad de sus sabores, constituye una de las regiones más peculiares del planeta. Pocas regiones, por otra parte, tienen una gama tan amplia de productos (el aguacate, el cacao, el camote, el chile, el ole, etc.) conocidos en todo el mundo. Creo, sin embargo, que la cocina latinoamericana, en el sentido estricto de la palabra, no existe; así como nunca ha existido una cocina china, o francesa, o italiana. Lo que existen son las diferentes cocinas locales y territoriales, profundamente condicionadas por las distintas realidades morfológicas y climáticas de los terrenos, así como por las variadas costumbres y tradiciones que conviven en este continente. Son cocinas que, aun cuando conservan fortísimos vínculos con el pasado y la tradición en general, componen algo diferente y a menudo muy superior al conjunto de los platos indígenas que han perdurado en el tiempo, dentro de un territorio específico. Ello se debe a que en cualquier parte del mundo la gastronomía y la cocina tienen dos características constantes:

* Experto en mercadotecnia de turismo cultural y gastronómico. Escritor, colaborador de *Il gambero rosso* y responsable de guías turísticas de diferentes países

- a) Se localizan en áreas territoriales específicas que no corresponden a regiones o a naciones conocidas desde el punto de vista político.
- b) Son fenómenos vivos, activos, en evolución continua, abiertos a adquisiciones constantes y progresivas, a las connivencias más inesperadas, dispuestos a enriquecerse y transformarse en el curso de los siglos, aun cuando mantienen, sólidamente arraigadas, algunas características esenciales.

Desde sus orígenes, a fin de cuentas, lo que conocemos comúnmente como la cocina tradicional no es, de hecho, otra cosa que el injerto de frutas, verduras, carnes, cereales y especias (sobre todo caña de azúcar, café, vid y olivo) del Viejo Mundo, y de otros productos extraordinarios de Asia y Africa, en el cepo original de los productos indígenas, entre los cuales siempre han conservado un lugar de honor el maíz, los frijoles y las calabazas.

Por lo tanto, al igual que resulta difícil definir qué es en realidad la gastronomía china o la italiana, tampoco es sencillo decir qué es la gastronomía latinoamericana. Sobre todo porque la identidad de un fenómeno culinario es, en cada caso, una realidad dinámica. Un proceso de aportes, de intervenciones internas y externas, frecuentemente vinculado con una coherencia sustancial, como resultado de operaciones selectivas realizadas básicamente con el apoyo de la memoria. Sin embargo, también tiene una movilidad inevitable, a tal punto que incluso la identidad gastronómica de un territorio es el efecto no tanto de lo que es una zona o parece ser, sino de lo que ha sido. Mejor, y más precisamente, lo que recuerda haber sido. Es por lo tanto el resultado global de experiencias y costumbres (manuales, rituales, expresiones agrícolas y comerciales) y a veces de nostalgias y añoranzas que se han sedimentado en el transcurso del tiempo en una zona, constituyendo su carácter dominante. Y hablar de este temperamento, que en América Latina se hace tan vistosamente curioso, divertido, reactivo, nervioso, no sería difícil si, desde hace por lo menos tres decenios, no hubieran intervenido,

como es bien sabido, nuevas modificaciones que han cambiado perfiles, eliminado costumbres y alterado fuentes alimentarias que ofrecían en el pasado contribuciones esenciales para el sustento y la alimentación colectiva.

Pero veamos ahora cuáles son las características de la demanda. Es necesario señalar que, incluso en este tema de las comidas, se asiste a una tendencia general a homologarse, cosa que implica, por otra parte -junto con la oferta alimentaria-, homologar también los pensamientos, la fantasía y el arte. Se trata de una uniformidad que desemboca en resultados cada vez menos personalizados, más apurados y divertidos, y un número creciente de platos, desde un extremo al otro del planeta, bajo la pesada influencia de los medios masivos de comunicación, así como de los flujos turísticos. Una demanda que es a menudo burda, desinformada, inculta y poco respetuosa de las culturas locales. Por otra parte, la experiencia gastronómica -contrariamente a la simple operación de alimentarse- es un hecho complejo. En éste se funden muchas de nuestras reacciones sensoriales y culturales: todo lo que experimentamos depende no sólo del alimento en sí, sino también de nuestros intereses selectivos y de la capacidad de interpretar y clasificar. En sustancia, de nuestra educación, de la instrucción, de la información y de un profundo desinterés material en el que la necesidad de comer no es urgente ni impostergable, como sucede cuando tenemos sencillamente hambre y el deseo de llenarnos de cualquier forma el estómago (el hambre voraz, de hecho, no permite nunca apreciar los sabores, porque todo lo hace igualmente sabroso). La experiencia gastronómica privilegia, por el contrario, el sabor y convierte la comida en una ocasión también para conocer al otro. La gastronomía es un impulso cultural. El hambre es un estímulo fisiológico.

En la *Biblia*, en *Las mil y una noches* y en *La odisea*, el hambre es siempre una necesidad más intensa que el sexo y el afecto. Ulises, cuando se detiene, antes que cualquier otra cosa pide comida. Déjenme masticar algo -dice-, luego les contaré quién soy... Pero déjenme mientras tanto cenar, pide a pesar de estar tan afligido, nada es más carne que el vientre odioso que nos obliga por la fuer-

za a recordarnos de él. También Jesús, para ser recordado escoge el pan y el vino, y vive en la mesa los momentos más intensos de su vida sobre la tierra. En las Sagradas Escrituras el hecho de comer es, siempre, una necesidad, una señal de convivencia y un acto de intimidad. Profetas y traductores saben que *intimas* es en latín el superlativo de “interior”: cuando comemos, permitimos que un alimento cruce, a través de la boca, la frontera entre lo exterior y lo interior de nuestro cuerpo. Lo seleccionamos y lo hacemos parte integrante de nuestro yo. Los alimentos penetran y tocan así el fondo de nuestra interioridad. Como la amistad, como el amor. Por ello señalamos que la incorporación de la comida es un gesto puede que banal, pero no sin consecuencias. El hombre es lo que come, dicen en Alemania. La comida se convierte en nuestra carne, nuestro pensamiento, nuestras energías: se convierte en nosotros. A lo mejor, con el misterio de la eucaristía, Jesús quería explicar a sus comensales sólo este complejo problema gastronómico.

El hecho de que la comida que comemos tenga que ver con nuestra intimidad genera incluso temores y preocupaciones que van desde la sospecha de envenenarse y sentirse mal, hasta el miedo más reciente de engordar y llegar a ser menos agradables desde el punto de vista estético.

Desde nuestra infancia nos han enseñado que un alimento puede ser peligroso, y cuando somos adultos nos queda una preocupación hacia todo lo nuevo que nos metemos en la boca: tememos enfermarnos. Es sobre todo el turista el que vive todas estas fobias juntas. Las novedades alimenticias lo alarman. Estudia cuidadosamente su olor, su consistencia. La presencia de gusanos e insectos lo horroriza. La saliva del vecino lo preocupa. Es posible que por esta razón los besos se hayan convertido en una manifestación de amor tan valiente e intensa.

La realidad es que cada alimento que pertenece a otra tradición esconde secretos difíciles de averiguar. Entonces nos sentamos, nos ponemos a masticar, prudentes, desconfiados, sabiendo que lo que se requiere, aun antes del apetito, es la confianza. Pero se come con sospecha, prestándole atención a todo regusto. Porque con la comida sucede lo mismo que con las ideas: se trata

de conciliar el deseo de innovaciones con un conservadurismo innato y sospechoso. A veces las cosas que llegan en el plato generan desconfianza, temor al engaño o la traición. La sospecha es tanto más fuerte cuanto que nos sentimos lejos de nuestras propias convenciones culinarias, perdidos en la incapacidad de valorar un sabor, o un color insólito, la señal de algo poco fresco o poco limpio. Sabemos que podemos ser traicionados y ser víctimas de lo que incorporamos. Cada posible elemento tranquilizante se aplaza para después. Sólo la paz intestinal sabrá confirmar si la confianza estuvo bien depositada. Entonces la mente tranquilizará al cuerpo, y la carne le devolverá el favor, tranquilizando la psique.

Todo esto contribuye a hacer de la relación con la comida un acto aún más complicado. A menudo el turista, como comensal, no sabe lo que ingiere. Ignora los ingredientes utilizados, el origen de los aromas y perfumes nuevos, la manera como se cocinaron. Muchas veces ni siquiera conoce los efectos que tendrán determinados alimentos (sin excluir lo peor: la alergia, la diarrea o el envenenamiento). Luego, cuando descubran que a lo mejor probaron gusanos de maguey, o jumiles, o escamoles, correrán a vomitar, olvidando que la hamburguesa, o la lasquita de ternera con la que cenan todas las noches en su país, contiene las mismas sustancias que componen la píldora anticonceptiva. O que muchas de las películas con las que conservan sus alimentos en el refrigerador están hechas de las mismas sustancias con las que se producen los preservativos.

Pero tampoco debe olvidarse que frecuentemente el turista no conoce, no sabe; y se muestra, hacia la comida de un territorio que no conoce, simultáneamente curioso y desconfiado, fascinado por los sabores y, al mismo tiempo, atemorizado por las novedades. Proponerle nuestra cocina a un extranjero es como proponerle nuestra pintura o nuestra historia: podrá entenderla y comprenderla sólo el que quiera escuchar, el que sienta curiosidad, el que esté dispuesto a penetrar en mundos diferentes al suyo. Pero éste no es ciertamente un proceso instintivo. Hay numerosas barreras que debe superar y destruir. Hay un diálogo que construir. Lo exótico, en la mesa, suele convertirse en un freno.

El turista promedio, si no tiene ni hambre ni preconcepciones, es un sujeto que viene de países ricos donde, junto con el bienestar económico, triunfa una verdadera superabundancia alimentaria. De lugares donde uno se alimenta a toda hora, en todas las ocasiones y con diez mil cosas fuera de las comidas, cosas que parecen cada vez menos alimentos verdaderos: merienditas, galletas, porciones de pizza, saladitos, dulcecitos, papitas, etc. Inventos de distintas culturas y costumbres. Es un atropello que ha provocado profundas transformaciones también en la alimentación tradicional de algunos países iberoamericanos. Baste pensar, por ejemplo, que la generación actual de cubanos es seguramente la población del mundo que, después de los italianos, consume la mayor cantidad de pizzas, espaguetis y macarrones, que tienen bien poco que ver con la tradición caribeña.

Se trata de modificaciones importantes: el que tuviera alguna duda, por ejemplo, sobre qué es la cocina francesa contemporánea, bastaría con que fuera a cualquier comedor de las empresas Citroën o Renault. Descubrirá que platos exóticos como el *cuscus* o la paella están entre los alimentos más familiares para los obreros, y que la cocina tradicional y con grasa del comisario Maigret pertenece ya a la arqueología. También está la tendencia hacia la transversalidad de las estructuras, gramáticas y sintaxis alimentarias, que está provocando en todos los países transformaciones, inversiones y alteraciones extravagantes en la secuencia entremés, primeros platos, segundos platos, postre, reinterpretada según distintas síntesis, con primeros platos que se convierten en segundos o contornos y viceversa. Así mientras el ritual del almuerzo o la cena está desapareciendo, sustituido por un movimiento frenético e ininterrumpido de las mandíbulas, la industria alimentaria sigue pariendo una cantidad nefasta de tentempiés, dulcecitos, merienditas, croquetas, pizzetas y todo lo que se ha dado en llamar, por comodidad, “comida basura” o *junk food*.

La cocina como una aventura próxima de todo el planeta corre el riesgo de ser pienso para rumiaduras continuas y solitarias. Del resto se ocupan los alimentos guardados en plástico, celofán, sin vencimiento, vinculados con el frío, con el vacío, con la des-

hidratación, lejos en el tiempo y en el espacio, fuera de cualquier tradición. Y el turismo arrastra consigo, sin duda, gran parte de estas malas costumbres, imponiéndoselas a muchos de los territorios por los que atraviesa. A pesar de todo, no podemos siquiera esconder que la gastronomía vive básicamente de acondicionamientos, asimilaciones, imitaciones. Que es un fenómeno vivo y activo, porque es ante todo cultura y, por ende, representación e identificación de sí misma, destinada a modificaciones continuas porque actúa sobre sujetos activos, sobre sus necesidades y sus vivencias.

Aun cuando no hubiera existido la televisión, la publicidad, las multinacionales de la alimentación, el neocolonialismo alimentario y los millones de turistas con sus gustos extravagantes, quedaría siempre el hecho de que en este continente extraordinario las extensiones de la selva, la costa, las montañas, los campos, la pampa, se han modificado tanto que el panorama alimentario iberoamericano contemporáneo es distinto, a pesar de todo, de aquel hábitat natural del que en el pasado surgían, junto con productos precisos y sabores determinados, zonas fuertemente caracterizadas por su perfil gastronómico. Mientras tanto, algunos alimentos -por ejemplo, el pescado blanco del lago de Chapala, en el estado de Jalisco, o los venados y los faisanes yucatecos, o la harina de camote en el Perú- se han extinguido para siempre o han desaparecido casi completamente. Y otros productos -como el maíz o la carne de cerdo- ya no son una presencia laboriosa, activo rito doméstico, monumentos dinámicos de la fidelidad a viejas costumbres, sino cada vez más una sencilla compra en el supermercado y un enorme fenómeno industrial. Por no mencionar las inversiones masivas en la bioingeniería, que tienden a confiar la agricultura a nuevas semillas, comercializada por grandes empresas multinacionales que, con el truco de los derechos de la propiedad intelectual, privan a las poblaciones indígenas de un patrimonio común, de sus simientes y de su saber. Un proceso que sacrifica la producción en pequeña escala, mientras que las comunidades locales y sus mercados fallecen en la buena paz de la equidad y la democracia, pero arrastrando esa gastronomía

tradicional que era parte integrante de la cultura, de la memoria y de las tradiciones de comunidades enteras. También porque la cocina nace antes que nada de lo que produce la tierra. Lástima, sin embargo, que según todo indica, en la tierra se esté extendiendo el monopolio de las transnacionales de la industria agroalimentaria.

Otros cambios no menos radicales afectan en forma semejante también la demanda, sobre todo esa masa de millones de turistas que cada año se vuelcan en los distintos países de esta región y que, por lo menos dos veces al día, se sientan a la mesa. Cuando la gastronomía de un territorio se enfrenta al turismo -y no por casualidad estamos aquí para hablar de turismo cultural- deben plantearse algunas premisas importantes. Hay que saber, en primer lugar, que el turismo es también un factor negativo y devastador. Una oferta gastronómica que se adecue pasivamente a la solicitudes de un turista inculto, indiferente a la posibilidad de conocer, aunque fuera a través de los alimentos y los sabores, la realidad histórica y cultural de un territorio, es una gastronomía destinada a perder identidad y condenada al suicidio. Los beneficios económicos positivos a corto plazo se destinan, por esta vía, a generar situaciones negativas. El turismo es siempre -de todas formas- un factor de transformación del territorio en todos sus aspectos físicos, sociales, culturales, rituales y económicos. Si bien no se trata siempre de transformaciones positivas o aceptables.

En su significado más puro, el turismo gastronómico lanza al terreno un sujeto que va en busca de los "sabores" de un territorio y trata de entender, a través de una relación directa con los alimentos, el significado de una cultura. Es un huésped que viene de afuera, de otro sistema cultural, de otro ámbito de experiencias y que interviene superficialmente y por breve tiempo en una realidad que le es sustancialmente extraña. Pero involucra también personas que, a través de esta experiencia, aprenden y descubren cosas que van más allá de la mesa y la comida. Administrar el turismo gastronómico significa, por lo tanto y antes que todo, hacerse entender, hacerse comprender, hacerse interpretar, injertando en este empeño coraje, fantasía, nuevas ideas y mucho orgullo. El orgullo en las propias tradiciones gastronómicas constituye, para este continente, un hecho bastante reciente. El Círculo Mexicano

de Arte Culinario (dedicado a la conservación, el mejoramiento y la promoción de los platos regionales mexicanos) se remonta sólo a 1981, el mismo año en el que iniciamos en Lima los primeros cursos de estudios culinarios en la Universidad de San Martín de Porres, que realiza el primer congreso sobre la gastronomía peruana hasta 1992. Pero el hecho de que hoy estemos aquí para tratar estos temas no deja de ser -sobre todo en lo que al orgullo se refiere- un hecho fundamental.

Con orgullo suficiente de sí mismos y de las propias tradiciones gastronómicas, no es difícil encontrar la capacidad de dirigir y no ser atropellados por el proceso turístico. Es evidente que hay que poner a trabajar capacidades organizativas precisas, tecnologías y recursos humanos altamente profesionales que, más que adecuarse a una demanda apresurada, inculta o banal, sepan proponer lo mejor del saber y del sabor de este continente. Está claro que en el campo de la restauración hay una sola estrategia de mercadotecnia que todavía funciona: se gana explicando; haciéndose entender y logrando que el huésped se sienta bien; halagándolo; haciéndolo sentirse importante y esperado; respetando sus derechos de ciudadano de vacaciones; confirmándole que se le ofrece una ocasión agradable, importante y seria de conocer una cultura. Pero también operando para mejorar la calidad de la acogida; ofreciendo una relación equilibrada entre la calidad de los servicios y los precios; presentando oportunidades numerosas y diversificadas; manteniendo las relaciones a través del año; actualizando al huésped sobre las novedades que el territorio le ha preparado; premiando su fidelidad; estimulándolo para que lleve amigos nuevos. Todos sabemos que el medio publicitario más eficaz de un territorio es el turista que lo descubre y que se ha encontrado bien allí; su palabra y su opinión, que pasan de boca en boca en el mercado donde se genera la demanda, son siempre la promoción más eficaz. Venderle a un huésped una “acogida negativa” (una comida pésima, un servicio indecente, una imagen decadente) significa perder de un solo golpe a por lo menos cuatro visitantes más, porque ese turista volverá a su patria y hará un publicidad negativa de ese lugar, de ese país y de

su comida. Y el turismo, que vive sobre todo de lo que se cuenta, de lo que se transmite, de las conservaciones que se hacen con los otros, se parece muchísimo, en este sentido, a la vida privada de los presidentes de Estados Unidos.

Todos sabemos que la gastronomía ya se ha convertido en uno de los componentes empresariales más importantes de la economía mundial y su centralismo está asumiendo contornos cada vez más definidos. Pero, ¿qué hacer para que el turismo gastronómico pueda transformarse en una ocasión de desarrollo social, económico y cultural? Es posible que lo que sucede en América del Norte no sea siempre agradable, pero a veces, en esa parte del mundo, también en esta esfera saben superar sus problemas bastante bien. En una conferencia reciente celebrada en Washington, por ejemplo, en presencia del Secretario de Comercio de Estados Unidos, William M. Daley, y del Presidente de la Asociación Nacional de Restaurantes, Herman Cain, 1999 fue declarado en Estados Unidos "El Año del Restaurante".

Mientras que en muchos países iberoamericanos y europeos (entre ellos Italia y Francia) no existe siquiera una asociación nacional de restaurantes (porque los gestores no saben ponerse de acuerdo), en Estados Unidos hace años que han comprendido que el restaurante y la gastronomía son uno de los motores más poderosos del desarrollo de la economía nacional. El balance es asombroso: 50 mil millones de comidas servidas al año; 10.2 millones de personas empleadas, equivalente al 8% de la población activa; ventas que para 1999 se prevén del orden de los 354 mil millones de dólares y una previsión, para el 2002, de un aumento de dos millones más de trabajadores. No sería mala idea que de este encuentro que estamos celebrando surgiera también la idea de trabajar en el 2000 para asociar la mayor cantidad de operadores y poder, así, proclamar el 2001 como el año de la restauración latinoamericana y del Caribe. Para que ello sea posible se requiere, sin embargo:

- 1) Trabajar para mejorar la imagen y la cantidad verdadera de los servicios que se ofrecen, en una lógica de sistema que permita garantizar normas específicas de calidad

(mediante acciones de tutela en relación con el producto y el consumidor).

- 2) Activar la posibilidad de hacer interactuar conocimiento, promoción, imagen, *know-how* y competencia, generando, en lo posible, nuevos roles y espacios de acción amplios e innovadores.

También hay que inventar instrumentos que permitan a los clientes potenciales conocer la fuerza y la variedad de la producción gastronómica de cada país. Un ejemplo de cómo se puede trabajar bien en esta dirección lo dan desde hace años los jóvenes productores chilenos de vino. Sus botellas son uno de los productos de restauración que este continente ha sabido vender mejor en los últimos diez años. Comprendieron pronto que estos vinos podían afirmarse sólo si se daban antes a conocer. Se intuyó que, sin una información adecuada, el consumidor -en los restaurantes, en los supermercados- habría seguido prefiriendo productos franceses, italianos o españoles. También es cierto que solo existen tres guías de vinos con difusión internacional en el mundo: *Hachette* en Francia, *Gambero Rosso* para los vinos italianos, y la guía de los vinos de España, que edita el grupo Gourmets. Sólo estas tres guías pueden modificar el statu quo de los mercados, en primer lugar del norteamericano, rompiendo el monopolio de la revista quincenal *Wine Spectator*, que ha disfrutado hasta hace unos años, en Estados Unidos, de una situación casi de monopolio. Pero la industria del vino chileno se enrolló las mangas y, a partir de principios de los años ochenta, dio vida a actividades orientadas principalmente a entregar servicios profesionales de evaluación de mercado y a proyectos orientados a los mercados internacionales. Conscientes de la creciente complejidad que, día a día, presenta el mundo de los negocios vinícolas, ha tomado como objetivo primordial el proporcionar aquellos servicios y análisis ajustados a sus requerimientos.

Pero también comprendió la insoslayable relación que existe entre comida, gastronomía y vino. Comprendió que, en los restaurantes, el “plus” no es solamente la variedad y cantidad de viñas presentes y de vinos que se pueden beber, sino qué clases y

calidades de vinos, y el poder disponer de una carta inteligente, novedosa y calificada. Si se piensa que si un propietario de restaurante o gerente de hotel incluye vinos buenos y novedosos no lo hace sólo por exotismo, sino porque viene analizando la realidad del mercado con mirada lúcida, se habrá preocupado ya de tener una cocina adecuada y de buena calidad. No hay buenas cartas de vino en restaurantes vulgares o rutinarios. Todo el que no pueda hacer una valoración justa acerca de que el servicio del vino es un “plus”, es un inocente. Lo que se ha comprendido es que gastronomía y enología son una oferta que se transforma en algo muy tentador. Esta interrelación también ha hecho comprender la importancia de un servicio de camareros que sabe cómo manejar una botella y una copa, y no titubear ante los variados requerimientos de un público cada vez más informado. En una palabra, los buenos vinos chilenos han estimulado también el surgimiento y crecimiento de una industria restaurantera de calidad y una profunda recalificación de los que se ocupan de los servicios de la cocina y la sala. Todo lo cual es importante porque restauración, turismo e industria del ocio son el capítulo productivo que, en los primeros diez años del siglo XXI, tendrá en todo el planeta el mayor ritmo de desarrollo.

Y aquí resulta necesario hacer una última consideración: la experiencia les ha enseñado desde hace décadas a la cocina italiana y a la francesa que la salvaguarda del patrimonio gastronómico de cada territorio pasa también por el trabajo de investigación y valoración de la alta cocina y de los cocineros jóvenes. La calidad gastronómica global de un territorio no está dada, de hecho, sólo por sus productos, sus tradiciones, las recetas de las abuelas, los vendedores de antojitos, la naturaleza, sus materias primas, sino también -y ello cada vez más- por la presencia de algunos centros de alta restauración que se convierten en las universidades de la gastronomía de un territorio. Así mismo, por la actividad de locales de calidad prestigiosa que funcionen como modelos prototipos, ejemplos, escuelas, y como laboratorios necesarios y calificados de investigación del gusto, y de centros de experimentación capaces de proponer y condicionar la calidad global de la

gastronomía de una región completa. Esta calidad nace, como se sabe, por la mañana en los puestos de venta del mercado, luego en las hornillas. Pero también debe saberse abrir a una rigurosa investigación sobre las materias primas, los vasos correctos, los vinos más apropiados, los manteles más convenientes, un servicio infalible, cocineros magistrales, camareros perfectos, una atención puntual en cada movimiento del servicio -mecanismo complejo que sólo la gran restauración puede garantizar-. Pero no hay duda de que para crecer es necesario procurar cada vez más la excelencia y el surgimiento de locales de gran prestigio, donde operen chefs que sepan hacer su trabajo lo mejor posible, lo cual no consiste sólo en trabajar bien las cazuelas, sino también en formar nuevas generaciones, viajar, dejarse influir, condicionar la actividad de sus colegas, ser también administradores y hombres de negocios capaces de buscar nuevos mercados, sabiendo superar y anticipar los cambios del público.

Porque ya no basta con tener una buena cocina y fuertes tradiciones gastronómicas regionales y nacionales para que el juego funcione: es necesario apuntar hacia la excelencia para que la gastronomía se convierta en un fenómeno visible y apreciado. También hay que constatar que el turismo de masas tiene, en su interior, una miríada de estratificaciones por códigos que obligan a la oferta, incluso a la gastronómica, a un fraccionamiento cada vez más capilar y a responder a necesidades extremadamente variadas. Y dicha estratificación debe provocar la creación de espacios con varios códigos, con la integración y la coordinación de las distintas ofertas (desde los antojitos a los postres, desde las comidas rápidas a la gran cocina), apoyados en la posibilidad de un intercambio de funciones, rápidas y simultáneas, entre diversas áreas, con la posibilidad de responder así, contemporáneamente, a una gama más amplia de solicitudes y esperas. El elemento primario es que cada sujeto en el terreno sepa encontrar y afirmar su propia especificidad, alrededor de la cual fundar su propia actividad, y que sepa permitir así una identificación precisa de sí mismo, como parte de un sistema coherente, más amplio y orgánico, que es precisamente en su conjunto la gastronomía de

un territorio.

Tampoco debemos olvidar que dicha gastronomía está estrechamente vinculada -en una estrategia de turismo cultural- con la calidad de todos los otros servicios: aeropuertos, ferrocarriles, tráfico urbano, burocracia, seguridad, para no mencionar los problemas relacionados con el costo de la mano de obra, los precios, la eficacia, de las escuelas hoteleras, el disfrute de las bellezas artísticas, monumentales y ambientales. Son temas importantes porque, cada vez con más frecuencia, de ahora en adelante, tendremos que vérnoslas con turistas que preferirán visitar lugares con algún sitio arqueológico menos, pero con algún camarero educado más, y con una pareja de buenos chefs que sepan llevar a cabo su oficio en forma perfecta. Pero el verdadero problema es que la función de la valorización no puede asignarse exclusivamente a algunos restaurantes excelentes, o al conjunto de las empresas del sector (que inevitablemente no pueden hacer otra cosa que ocuparse de la suerte de sus locales individuales), o sólo a grupos reducidos de grandes empresas (que limitarían a pocos empresarios los beneficios económicos de este empeño) o, mucho menos, a las multinacionales de la alimentación que, con la misma inevitabilidad no harían sino utilizar el territorio y sus atractivos, según la lógica de la explotación y la ganancia indiscriminada.

Lo que se requiere, por el contrario, es un proyecto global de desarrollo de cada área del continente, que movilice recursos y defina participaciones, aunando en un solo diseño orgánico las iniciativas de empresarios, asociaciones de restauranteros, de los gobiernos locales, de los privados y de todas las empresas que, en el mundo turístico, interactúan en un mismo territorio. Este es un problema que no afecta sólo de forma individual a los operadores de la restauración, sino también la escuela. Pues en realidad nunca puede haber una gran restauración si no hay también serios institutos que enseñen a los cocineros, camareros,





*Jorge
De'Angeli*

Historia y propósitos
del movimiento
internacional
Slow Food



Historia y propósitos
del movimiento
internacional
Slow Food

Jorge De'Angeli

Una reacción de vanguardia

Setenta mil socios en cinco continentes, reunidos en 450 grupos denominados "Convivia" en treinta y seis países. *Slow Food*, asociación no lucrativa nacida en 1986, tiene como finalidad la convivencia, la hospitalidad, la educación del gusto y la promoción de la cultura de los alimentos y los vinos. Restituye dignidad a los sanos goces materiales y defiende la variedad y diversidad de las cocinas y productos típicos. Devuelve a los sentidos la función de medio de conocimiento y placer y favorece una correcta relación entre el ser humano, la comida y los vinos.

Tales principios podrán parecer un concepto estrictamente glotón y hedonístico, limitado a un grupo de gourmets adinerados, pero en realidad, sin perder su simpática característica de informalidad, las finalidades de *Slow Food* van mucho más allá del goce despacioso de las buenas cosas de la vida.

La asociación nació informalmente en 1986, cuando un puñado de amigos, encabezados por Carlo Petrini ("Carlin" para todos), como reacción a la inauguración de un restaurante de McDonald's en la plaza más hermosa de Roma, la *Piazza di Spagna*, decidió darle el internacionalmente comprensible nombre de *Slow Food*, para significar un modo diferente de concebir la vida.

La idea se difundió y apasionó a muchas personas de distintos países. El portavoz principal y presidente de la Asociación, Carlo Petrini, organizó una reunión de todas las delegaciones y representantes de *Slow Food* en el mundo, en diciembre de 1989, en la Opera Comique de París. En esa oportunidad se redactó el Manifiesto *Slow Food*. Se trata de un texto breve, redactado con

cierto grado de solemnidad y retórica. Si el tono no corresponde del todo a la sencillez e informalidad que distinguen a otras actividades de la Asociación, su contenido es serio, y considero posible que pueda llegar a ser tan importante para la humanidad de hoy como la Declaración de los Derechos del Hombre de 1789, redactada por otro conocido grupo de soñadores. Vale la pena leer y meditar este documento:

“Este siglo, que ha nacido y crecido bajo el signo de la civilización industrial, primero ha inventado la máquina y luego la ha transformado en su propio modelo de vida. La velocidad nos ha encadenado, todos somos presa del mismo virus: la *Fast Life*, que condiciona nuestros hábitos, invade nuestros lugares y nos obliga a nutrirnos con *Fast Food*.

Sin embargo, el *homo sapiens* debe recuperar su sabiduría y liberarse de la velocidad antes de que ésta lo convierta en una especie en peligro de extinción. Por lo tanto, contra la locura universal de la *Fast Life* se hace necesaria una firme defensa del pausado placer material.

Contrariamente a aquellos, que son los más, que confunden el frenesí con la eficiencia, nosotros proponemos la vacuna de una porción adecuada de placeres sensuales asegurados, que se deben suministrar de forma que proporcionen un goce lento y prolongado.

Empecemos nuestra defensa en la mesa con el *Slow Food*, para combatir el *Fast Food* y volver a descubrir la riqueza y los aromas de las cocinas locales.

Si *Fast Life*, en nombre de la productividad, ha modificado nuestra vida y amenaza nuestro medio ambiente y nuestros paisajes, *Slow Food* es hoy una reacción de vanguardia.

Y la verdadera cultura está justamente aquí, en el desarrollo del gusto y no en su empobrecimiento; es aquí donde puede comenzar el progreso, con un intercambio internacional de historia, conocimientos y proyectos.

Slow Food es una idea que necesita de muchos sostenedores calificados que ayuden a dar este movimiento (lento) un alcance internacional, bajo el símbolo del caracol.”

El manifiesto concluye con la mención del caracol. Se escogió a este animalito internacional y hermafrodita como símbolo en un rasgo que revela la informalidad y el sentido del humor que caracterizan a Slow Food. El caracol, del cual se olvidan en este caso las deliciosas características culinarias, es un emblema de lentitud, prudencia y paciencia. Es evidente que el caracol está en contra de la velocidad, de la exasperación frenética que distrae a los hombres, privándolos de la saludable posibilidad de sentir y gustar, en su carrera ciega, que los rinde demasiado ávidos para apreciar y recordar lo que acaban no de comer, sino de devorar.

La etapa editorial: turismo gastronómico y cultura

1990 no es solamente el año en que *Slow Food* adquiere su personalidad definitiva. Es también el momento en que inicia una etapa de fundamental importancia: la actividad editorial. Tiene que ver esto con la experiencia y las inclinaciones de Carlo Petrini, comentarista, periodista, escritor desde su primera juventud. *Slow Food* establece una vinculación con la prestigiosa editorial Gambero Rosso y lanza al mercado obras que en su mayoría resultan geniales, indispensables y exitosas. *Vini d'Italia* (completa guía anual de la viticultura del país, que se ha vuelto punto de referencia insustituible y ha fomentado de manera impresionante la producción de vinos de calidad de parte de empresas medianas y pequeñas), fue seguida por *Osterie d'Italia*, única guía para la cocina local de todas las regiones italianas, en la cual se describen muy pocos restaurantes (populares y de bajo precio) y las fondas y tabernas que conservan y observan la tradición y donde se puede comer a un costo reducido. El número de locales reseñados aumenta cada año y ha llegado a 1,600 en 1999. Hay que agregar que su éxito no ha afectado la circulación de otras guías gastronómicas nacionales, incluyendo la Michelin, sino que las ha estimulado para dar mayor importancia a un tipo de gastronomía poco estudiado en el pasado. La calidad se democratiza y la búsqueda y descubrimiento de lugares de estas características se vuelve un

atractivo fundamental y sumamente divertido del turismo. Creo que los editores de México y de otros países latinoamericanos deberían tomar seriamente en cuenta el éxito de esta experiencia absolutamente original realizada en Italia.

La actividad editorial de Slow Food se desarrolla y crece. Se publican recetarios regionales, itinerarios turísticos-enogastronómicos, para finalizar, después de tres años de trabajo, con el imponente volumen *Guida di Vini del Mondo*, publicado en cinco idiomas, que describe 1,900 bodegas de 30 países y sus mejores vinos. Ha salido la segunda edición y la tercera está en preparación. Me ha dado mucho gusto colaborar con la amplia (y espero correcta) descripción de las principales empresas vinícolas de México, tranquilamente olvidadas o reseñadas con graves errores y omisiones en grandes obras de este tipo publicadas en otros países.

Siguieron, y siguen, otras obras: *Guida al Vino Quotidiano*, *Il Placere del Vino*, *Formaggi d'Europa*, libros sobre vodka, vinagre, cocinas regionales, etc. Dos boletines trimestrales enviados a los socios, *Slowfood* y *Slowine* preceden a la publicación más ambiciosa e importante de la Asociación: la revista *Slow*.

En 1996 nace *Slow*, el periódico trimestral, "mensajero de gusto y cultura", publicado en cinco idiomas (italiano, francés, español, inglés y alemán), que se envía a todos los socios y trata de comida, consumos, vino, gusto, técnicas, con puntos de vista a veces científicos, sociológicos, históricos, periodísticos, ensayísticos o literarios. Se trata indiscutiblemente de la más elegante y seria publicación en el campo de la gastronomía, y un maravilloso embajador de las ideas y la filosofía de Slow Food.

Las iniciativas: el placer, medio de cultura

La red de los Convivia está organizada en pequeñas estructuras locales. Cada Convivium (que en Italia se denomina Condotta) organiza periódicamente reuniones y cenas temáticas, iniciativas gastronómicas, visitas a lugares interesantes, cursos de cata. Los Convivia colaboran para la realización de encuentros de estudio con integrantes de Convivia de otros lugares, organizan mesas

redondas, etc.

En Italia ha tenido gran éxito una iniciativa denominada *La Settimana del Gusto*, que acerca a los jóvenes a la restauración de gran categoría: durante siete días, más de 60 restaurantes, los mejores de Italia, ofrecen a los jóvenes menores de 26 años un menú de degustación a precio reducido. Las *Mesas Fraternalas* financian parcial o totalmente proyectos de solidaridad en distintos países, como un hospital en la Amazonia, el comedor de una escuela de Sarajevo, una fábrica social de quesos en Umbría, en la región devastada por un terremoto en 1997.

En el campo de la educación, los *Laboratorios de Gusto* son lecciones que poseen características absolutamente originales, son un verdadero invento de Slow Food. Dirigidos a adultos o a niños, se trata de degustaciones guiadas y comentadas por especialistas, que no representan ningún interés comercial y permiten a los asistentes conocer técnicas de producción, historia y características organolépticas de ciertos alimentos, vinos y sus combinaciones. Estas citas también pueden reproducir comidas típicas, tradicionales o históricas de especial interés. Los Laboratorios de Gusto son uno de los principales instrumentos de difusión de las ideas de Slow Food y uno de sus mayores atractivos.

Parece estar de más indicar que estas iniciativas pueden ser imitadas por los Convivia de todos los países, constituyen medios y métodos aplicables a cualquier sociedad, no siguen un esquema rígido y se adaptan a toda circunstancia; y, hay que repetirlo, son al mismo tiempo muy divertidas y muy instructivas.

El Arca del Gusto: como Noé, salvar lo bueno que vive

Se trata de un proyecto articulado en dos fases para conocer, catalogar y salvaguardar producciones alimenticias de alta calidad y para garantizarles un futuro económico y comercial. El proyecto se esboza en 1996, y en 1997 adquiere una consistencia definida. Sus objetivos son salvaguardar la pequeña producción agroalimenticia acechada por la homologación industrial, las leyes

burocráticamente hiperhigienistas y las normas dictadas por la gran distribución. Además, se dedica a proteger la biodiversidad amenazada por las técnicas modernas y las políticas que pretenden exterminarla. No olvidemos que actualmente las necesidades mundiales de alimentos son satisfechas en el 95% por menos de treinta plantas. Slow Food se propone contribuir a la salvación del patrimonio económico, social y cultural hecho de herencias campesinas y artesanas no catalogadas y descritas, pero ricas y complejas.

El Arca del Gusto ha emprendido la búsqueda y catalogación de sabores olvidados y tesoros amenazados e impedirá su desaparición, valorizará microeconomías, áreas marginales, luchando por la defensa del ambiente. Para definir las estrategias de intervención que, naturalmente, varían en cada caso, se ha formado una Comisión Científica que ha definido los criterios para la selección de los productos que hay que salvaguardar y admitir en el Arca, y que podrán ser tanto de origen animal como vegetal e incluyen técnicas y saberes desconocidos por la mayoría.

Cada Convivium y Condotta sugiere e indica, documentando debidamente la necesidad del acceso al Arca, los productos que considere convenientes.

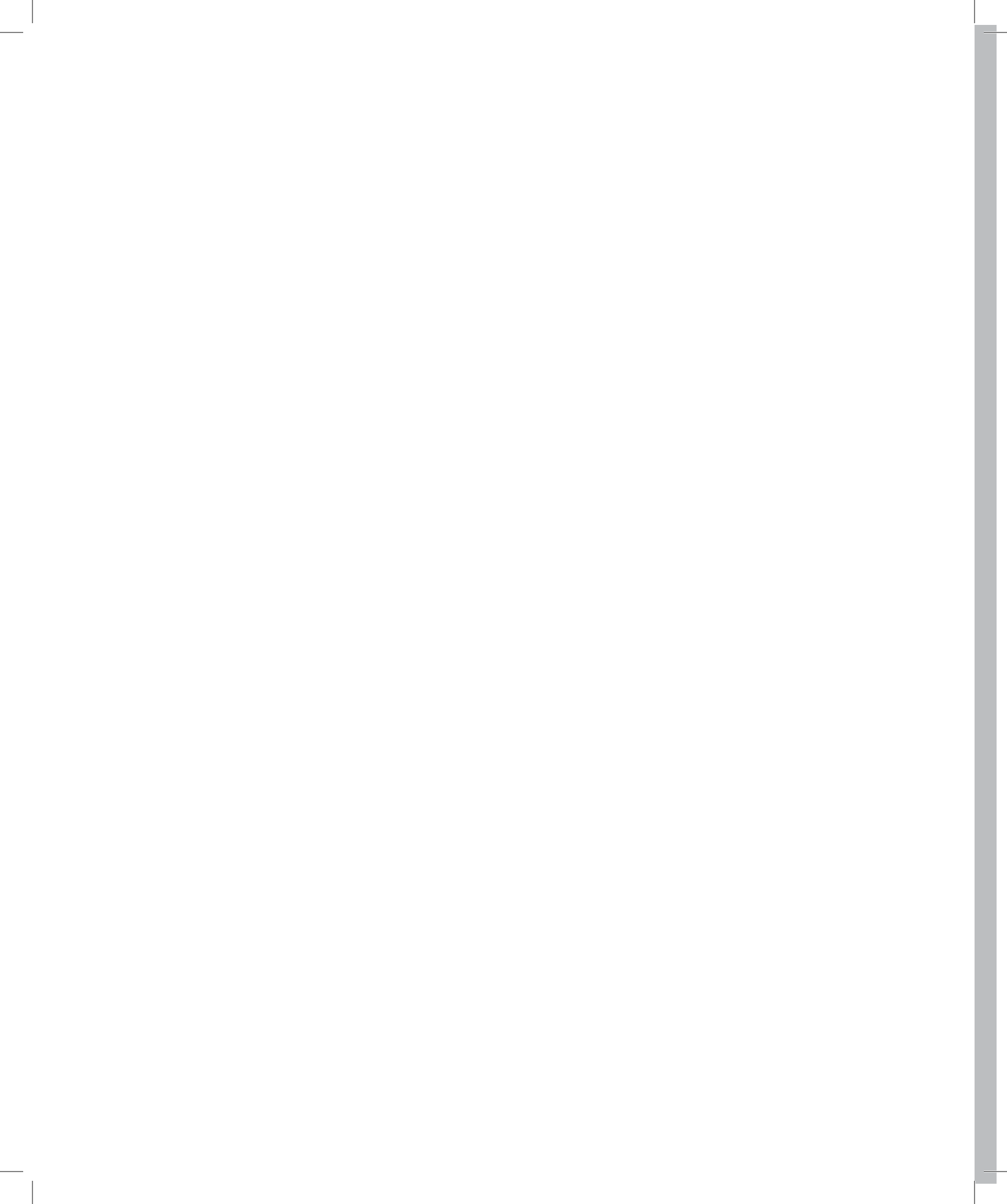
El Premio Internacional Slow Food: lo que olvida nuestra civilización

Se trata de la iniciativa más reciente y que tendrá mayor resonancia mundial. A partir del año 2000, cada año, en una ciudad diferente, empezando por Bologna, en octubre se reunirán 600 jueces (investigadores, hombres y mujeres de ciencia y comunicadores) con el objeto de nombrar a cinco personas o entidades que por su experiencia, actividad y trabajo hayan contribuido a la ecogastronomía. Se trata de premiar a individuos o entidades que merecen ayuda, iniciativas poco conocidas tomadas para preservar algo que nuestra civilización olvida, elude o da por perdido, y a personas a las cuales Slow Food mucho debe. Los elegidos (en cuya elección participan indirectamente los socios, al designar a

los jueces, a ocho de los cuales, por ejemplo, corresponde nombrar al Convivium mexicano), recibirán la certeza de una enorme divulgación de sus actividades, un reconocimiento y la cantidad de 10,000 euros.

A manera de conclusión

Deseo subrayar que el activismo gastronómico-cultural de Slow Food, cuyos Convivia Latinoamericanos y caribeños aún no se han desarrollado como seguramente lo harán en los próximos meses y años, tiene evidente relación con el turismo y demás iniciativas y actividades estudiadas en este Congreso, que auspician un más elevado nivel de vida, un alto grado de conocimientos -también diría reconocimientos- y sustancialmente de cultura. Si el *homo sapiens* de hoy se lo propone, logrará (obviamente, despacio, al estilo Slow) que su vida, y la de las generaciones futuras, esté



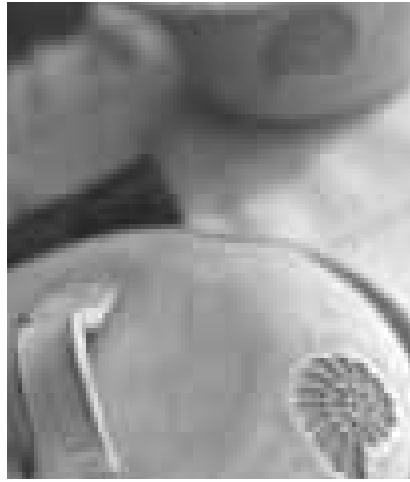


Capítulo II



*Miguel
León
Portilla*

**Tonacayotl,
nuestra carne,
nuestro tiempo**



Tonacayotl,
nuestra carne,
nuestro tiempo

Miguel León Portilla

Recorrer tierras, pueblos y ciudades, encontrarse gentes y culturas distintas, diríase que hacer turismo, tiene muy antiguos antecedentes. No me refiero por supuesto a los viajes de aquellos que por codicia zarparon en busca de las especias, los metales preciosos o tristísima historia, para enriquecerse con la trata de esclavos, las conquistas y la explotación de los otros, pienso en quienes como Herodoto en la antigüedad clásica, Marco Polo en la Edad Media, y Alejandro de Humboldt, en los tiempos modernos, recorrieron tierras para conocer y dar a conocer a otros, cuanto contemplaron, investigaron y, desde luego, también, disfrutaron. Gracias a ellos y otros muchos, mujeres y hombres deseosos de ver mundo, la humanidad entera se ha ido acercando así a sus múltiples y a veces maravillosas creaciones, templos, palacios y toda suerte de monumentos que, con sus variadísimas artes, han podido ser conocidos y admirados más ampliamente, y también se han difundido noticias sobre la diversidad inmensa de las tierras del orbe, con toda suerte de climas, variadas hidrografías, cordilleras, volcanes, bosques, selvas y desiertos; ríos, lagos, cataratas y mares de muchos colores, flores y fauna. Lo que hoy llamamos turismo cultural, encierra atractivos sin límites, es quehacer y aventura que ojalá fueran asequibles algún día a la humanidad entera.

Si en el tercer milenio llegara ese día, los seres humanos, conociéndonos mejor, admiraríamos lo que unos y otros hemos creado, veríamos en nuestras diferencias culturales preciada riqueza, podríamos acercarnos haciendo realidad el diálogo interétnico, disfrutando de la amistad de los otros; ese será sin duda el mayor

antídoto contra el odio que ha llevado a las guerras, los encuentros ya no bélicos sino amistosos con pueblos de culturas diferentes, elementos importantísimos para compartir con algo siquiera de su patrimonio gastronómico o expresándolo más familiarmente, participar a su lado de las delicias de su mesa, sus guisos y salsas, sus frutos y postres, en suma, desde su *delicatessen* hasta sus platos de la comida doméstica, digamos que el pan nuestro de cada día.

Las grandes ideas, decía Don Quijote, se fraguan en la oficina del estómago, y añadiré que también del plato a la boca llegan gustos, placeres y evocaciones, un ejemplo aduciré, proviene de una cultura para muchos diferente, que es para nosotros, mexicanos, entrañable, porque es parte de nuestro rico patrimonio que compartimos con caciques y hermanos del continente americano, me refiero a la gastronomía ligada al maíz, cereal por excelencia de estas tierras. En la mesa que escojan es muy probable que el maíz tenga alguna o varias atractivas y apetitosas presencias y si la degustación se enriquece con un poco de historia y leyendas ancestrales el deleite será doble. Sentémonos pues, al menos virtualmente, y disfrutemos el patrimonio cultural ligado al maíz, uno de sus varios nombres en náhuatl, la lengua que hablaron Cuauhtémoc y Nezahualcóyotl y que mantenemos viva casi 2 millones de mexicanos, es el maíz tonacayotl, palabra rica en connotaciones, que también incluye cuanto por excelencia es el sustento humano. Tonacayotl se deriva de tonacayo, que significa nuestra carne, es decir, nuestro ser mismo, el encuentro con tonacayotl nos lleva a recordar un relato primordial de los pueblos mayas que compartimos poblaciones hermanas, Guatemala, Belice, Honduras y El Salvador; el relato se haya en el célebre *Popol Vuh*, El libro del consejo, considerado como la Biblia del nuevo mundo y también en otros escritos en náhuatl.

Según esos textos, el mundo en que vivimos existió antes varias veces y otras tantas acabó de forma violenta; en esas edades, conocidas también como soles cosmogónicos, hubo seres humanos, pero distintos de los que hoy vivimos en la tierra, primero fueron los hechos de barro, incapaces de hablar y alabar a sus creadores, por lo que fueron destruidos, esos seres se alimentaban de bellotas;

en una segunda edad, nuestra madre, nuestro padre, formaron de madera a los humanos, pero estos no tenían ni corazón ni sangre, por lo cual no podían adorar a sus creadores y, en consecuencia, fueron destruidos; en tanto que los nahuas hablan de una cuarta fallida creación, los mayas refieren que fue entonces cuando *nuestra mare y nuestro pare* con maíz blanco y amarillo hicieron los cuerpos de hombres y mujeres, nuestra carne. Tonacayo, por ser de maíz, prestó su nombre al preciado cereal que se llamó tonacayotl, que era ya desde entonces humano y divino; una evocación de la diosa madre y otra del que es nuestro padre nos lo confirman, ella era implorada como xilonen, “la que anda como mazorca tierna”, y él como xinteotl, precisamente “dios mazorca de maíz”; tonacayotl, el sustento por excelencia de los seres humanos, materia viviente de nuestra carne, en cuanto a diosa y dios a la vez tienen rica historia en los relatos de los pueblos originarios. Se dice así de xinteotl, que fue sepultado en la tierra, allí, de sus cabellos brotó el algodón de sus orejas, variadas semillas, de la nariz la chía o sea la savia y del resto de su cuerpo “salieron otros muchos frutos los cuales se siembran y cosechan”. A su vez, de xilonen, nuestra madre, hay varios cantares en que es ensalzada, en uno dice: “Es verdad que ella, xilonen, es nuestro sustento, es nuestra carne, nuestra vida, por ella vivimos, es nuestra fuerza, si no existiera ella, en verdad moriríamos”. Cantos como éste se entonan en las fiestas a lo largo del año, ciclo litúrgico y agrícola cuyo protagonista era el maíz. Evocar esas ofrendas equivale casi a pensar y hablar de la gastronómica cocina del maíz, oigamos algo siquiera acerca de ella.

Comencemos con las tortillas blancas, calientitas y tiernas, las tlaxcalli de masa, propicias ellas en el cesto en que se ofrecen, es el más frecuente encuentro de tonacayotl al sustento de nuestra carne. Pero el menú es muy grande y variadísimo: pidamos un buen plato de enchiladas, las que se preparan con muy distintos ingredientes, las tortillas contendrán queso añejo o fresco, chiles anchos, mulatos o serrano, o si se prefiere, huitlacoche, los honguitos que han crecido en las mazorcas tiernas, o tal vez su apetitoso relleno incluirá el rico epazote y al cilantro con el tomate para formar la salsa, y, al gusto, las pizcas de nuez moscada, clavo, pimienta negra, canela, tomillo, aceite de olivo o del mismísimo

maíz. Sorpresa pintoresca es el nombre de algunas enchiladas, que se califican de suizas, con su buena crema, su queso y otros ingredientes que, por su origen, hacen verdad de nuevo el encuentro de dos mundos.

La cocina de tonacayotl con sus historias y sus mitos es de verdad muy rica y muy variada, enunciaré sólo a modo de gastronómica letanía, algo de lo que se me viene al recuerdo, el universo de los tacos y las quesadillas con sus tortillas blancas, moradas o de otros colores, las gorditas acompañadas de frijol, requesón y tuétano; la maravillosa delicia de los chilaquiles, los verdes y los rojos; los molotes con su carne deshebrada; los papadzules con su pulpa de jaiba y caldo de pescado; las chalupas, los totopos, las tostadas, acompañantes mágicos de todo un repertorio de platillos, ¿y qué decir de los tamales?, difundidos casi por todo el continente americano, los hay de pollo, cerdo, carne y dulce, los hay con salsa verde y roja y con acompañamiento que mejor no mencionaré, porque haciéndose agua la boca sino lo comemos ahora puede provocárenos una gastritis, por no decir una úlcera.

Tonacayotl, oferta maravillosa para el turismo cultural, está presente en no pocas esculturas, en templos, palacios y museos, unas veces es ella, xilonen y otras él, joven hermoso, adorado por los mayas, acahuitl “el de la abundancia del sustento”. Añadiré ya que la conciencia remuerde por no haber dicho algo siquiera acerca de tonacayotl convertido en bebida, como en los atoles de múltiples sabores, los champurrados y los pozoles, que con sus trozos de carne de cerdo y otras muchas gracias más, son ya de por sí un plato fuerte, casi una comida, tanto como la torta de elote, el pipián tostado, los peneques en su salsa, y hasta el pinole, maíz hecho polvo para callar a los parlanchines y, ¿qué dejamos para los postres? Por una parte será bueno volver a disfrutar de los relatos y poemas acerca de nuestra madre, nuestro padre, los dioses del maíz, y también será gustoso recordar que los seres humanos, hechura de tonacayotl, fueron tan inteligentes que con sólo ver cualquier cosa percibían cuál era su ser y propiedades. Eran ellos hombres y mujeres, antepasados nuestros de los que heredamos el deseo de conocer, fueron sin embargo desposeídos

Tonacayotl,
nuestra carne,
nuestro tiempo

de su asombrosa inteligencia porque los dioses, alarmados por esa capacidad de sus criaturas, pusieron un vaho ante sus ojos para que no pudieran captar al ser pleno de las cosas, pero además de disfrutar relatos como éste podremos degustar los postres hechos de maíz, una mínima selección incluye el dulce y helado de elote, o sea, de la mazorca tierna, la maicilla de mango, los buñuelos hechos con la harina de maíz, huevos, ajonjolí y aceite; también son buenos postres de maíz los panquecitos y galletas de pinole, las famosas gorditas de La Villa, los rodeos y hasta algunos otros antojitos, sobre todo para quienes todavía han quedado con hambre.

Hemos hablado del encuentro con tonacayotl, es seguro que hay otros encuentros gastronómicos muy numerosos, por no decir intocables, hemos ofrecido sólo un ejemplo. Con él comprobamos que los recorridos por tierras mexicanas y de otros países hermanos, el turismo cultural, puede estar henchido de sorpresas, además de ser manantial y atractivo en cuanto a lo que la naturaleza ofrece y en creaciones como las de la arquitectura escultural, la pintura, la música y, en fin, el universo de las artes y las costumbres variadísimas, en él tiene lugar importantísimo el patrimonio gastronómico de los pueblos todos del orbe. Nuestra breve reflexión en torno a tonacayotl ha estado iluminada por la sabiduría de los antepasados nativos que nos dejaron el *Popol Vuh*, libro maya del consejo, sus códigos, con pinturas y caracteres gráficos, sus relatos y cantares en lenguas como el náhuatl, maya, zapoteco, mixteco y otras. La sabiduría ancestral con el arte de templos, palacios y otros muchos monumentos en los que se miran los rostros de los dioses del maíz. Es introducción en nuestro caso, al tema que aquí nos concierne, en torno a él gira este Primer Congreso sobre el Patrimonio Gastronómico y el Turismo Cultural en América Latina y el Caribe; la antigua palabra de los sabios, indígena a su modo, habla ya acerca de esto, escuchémosla: “Quien fue el que dijo, el que nombró al maíz nuestro sustento, tonacayotl, carne nuestra, huesos nuestros, porque es nuestra vida, nuestro ser, es andar, moverse, alegrarse, regocijarse”. Andemos con él, movámonos, alegrémonos, regocijémonos, disfrutemos con tonacayotl y, en suma, con el universo de las maravillas gastronómicas y de cuanto ofrecen la madre naturaleza y el universo de la cultura. Son ellos recompensa generosa para el caminante que recorre tierras, pueblos y ciudades, deseoso de encontrarse con gente de gustos y costumbres diferentes pero, por humanas, no ajenas, con ellas





*Martha
Chapa*

La pintura
y la cocina:
expresiones
paralelas



Con la creación de la luz se inicia, en el relato bíblico, la creación del mundo y las diversas formas de la vida. La luz primigenia se difunde y llena el universo de colores, olores y, pienso que también de sabores. La primera concepción sobre las leyes generales acerca de la luz proviene de fuentes mediterráneas: griegas y árabes. Pitágoras 580-500 a.C. amalgamaba conceptos sobre la visión y la luz; describió este fenómeno a través de la actuación de los rayos como tentáculos, los cuales viajaban en línea recta del ojo al objeto y la sensación de imagen se obtenía cuando estos rayos tocaban al objeto. De esta manera, el sentido de la percepción se explica en los términos del sentido del tacto; fue necesario esperar varios cientos de años para entender que los rayos luminosos viajan a la inversa, pero sigamos con la historia.

Aristófanes, en su obra *Las nubes*, menciona la posibilidad de concentrar la luz mediante el uso de lentes apropiados, con el objeto de distribuir testimonios indeseables; así vemos el intento del hombre por controlar fenómenos de la naturaleza. Era tanto el temor que se le tenía a la luz, que Platón, en uno de sus diálogos, "El timeo", expone que "ahondar en los misterios de la luz es asunto de los dioses". Arquímedes de Siracusa meditaba acerca del uso de los espejos cóncavos para incendiar naves romanas; Euclides, matemático griego, menciona que el ángulo de la luz, reflejado en un espejo, era igual al ángulo de incidencia de la luz que proviene del objeto emisor en dirección del espejo; los ángulos de incidencia y refracción fueron medidos por el astrónomo Ptolomeo de Alejandría, en el siglo II. Poco a poco la concepción pitagórica fue abandonada y el concepto de que la visión iba del

objeto hacia el ojo fue finalmente aceptada, alrededor del año 100 de nuestra era, bajo la influencia del matemático y físico árabe Olassaben. Los artistas no podían quedarse atrás en aspectos tan trascendentes como la interpretación de la luz, y fue así como Leonardo Da Vinci, el hombre del Renacimiento, en su *Tratado de las luces y las sombras* y en el *Tratado de la pintura*, aplica la idea de que la luz se propaga en línea recta; a partir de entonces, nace una nueva concepción del mundo.

Dada la íntima relación entre luz y creación, pintura y cocina, sabor y color, las interrogantes en cuestión son: ¿qué hace un pintor (a) en la cocina; un cocinero (a) en la pintura?, ¿de qué manera interactúan éstas disciplinas?, ¿cuáles son las obras del arte pictórico que se expresan en la cocina?, ¿cuáles son las obras culinarias que han influido en la pintura? Para contestarlas es necesario decir que todo está interrelacionado, arte y ciencia, magia y religión, colores y sabores armónicamente entretnejidos por los movimientos artísticos mundiales en una especie de mágico telar. En verdad somos una red de señales, ¡pobre del que pretenda aislar una parte de conocimiento del resto del saber! Se queda sin comprender el significado del ser humano y sus actos.

En un sentido general es posible afirmar que el arte se elabora mediante procedimientos y técnicas que expresan ideas, valores y sentimientos. Estos preceptos se cumplen en la cocina, ya que intervienen ingredientes importantes como la imaginación visual y el gusto, cultivado por el refinamiento y la experiencia, y siguen presentes factores importantes como la combinación de olores, sabores y colores, amén de otros ingredientes. Es posible referir la yuxtaposición, la conjunción entre dos expresiones artísticas; el arte de la cocina es importante; lo que sorprende es que no haya sido aceptado con la grandeza que le corresponde. La improvisación no existe en ninguna tarea, no veo por qué se piense que en ésta sea posible. Se requiere de la inspiración no menos que de conocimientos profundos, técnica y disciplina, éstos definen al artista. Desde mi doble perspectiva, la de cocinera y la de pintora, considero que las dos expresiones apelan a los sentidos del hombre sensible, en su tránsito hacia una mayor humanización,

la vista del hombre es diferente a la del animal, es más, ni siquiera el hambre humana es similar a la del animal.

Larga evolución que data de miles de años, que alcanza sus mejores momentos en las culturas más notables, las cuales siempre revelan un vínculo entre cocina y pintura. En la prehistoria, cuando nuestros ancestros pasaron de lo crudo a lo cocido, el hombre pintaba bisontes en las cavernas; en la antigüedad clásica, con las culturas del vino, trigo, arroz y maíz, el hombre pintó héroes y dioses en los templos griegos y egipcios, rodeados de uvas y ramas de trigo; en el Renacimiento se iniciaron la pintura y la cocina modernas; hecho que nos permite profundizar en estas manifestaciones artísticas y recrearlas. Por otra parte, experimentos recientes en neurofisiología han demostrado que el cerebro no trabaja bajo comportamientos estables, sino en forma integrada, relacionándose todas las sensaciones: el color y olor son estímulos sensibles que se reproducen en nuestra mente con la mayor precisión. Hace años un célebre gastrónomo, Brillat-Savarin, afirmó en su *Fisiología del gusto* que las primeras sensaciones fueron puramente directas, es decir, sus derivaciones y medios de ejecución. El olfato fue la razón de ser de los perfumes y sus esencias; el gusto proyecta la producción, elección y preparación de alimentos; el tacto, a su vez, ha dado origen a todas las artes. No es difícil admitir que los colores desempeñan un papel considerable en nuestra vida, nos rodean, invaden nuestro cuerpo, su armonía o disparidad crean un entorno agradable; el color actúa sobre nuestras almas.

Goethe magnificaba la función interior del color; Wagner componía rodeado de objetos rojos; se sabe que los colores pueden actuar, hasta modificar, casi por completo, la proyección de la conducta, pero lo que me interesa consignar aquí es que parte del gusto es la visión, de manera que el color no sólo presenta al platillo, anticipa el sabor, forma parte del ritual sensual propio de la comida. Quizá por esta razón Kandinsky dijo una vez: "Esta salsa me sabe a bermellón". Y aquí nace mi preocupación porque cada plato que sirvo sea una obra de arte visual. No de otro modo pensaban los nahuas, para ellos, color, olor y sabor eran la misma cosa. Da Vinci, el hombre del Renacimiento, sintió por esa misma

razón una auténtica pasión por la cocina; este artista creció entre la ambigüedad que significa vivir en dos hogares; en la pintura y en la cocina; más aún, trabajó sirviendo comidas en la famosa taberna “Los tres caracoles”, en Florencia. A raíz de la misteriosa muerte por envenenamiento de los cocineros de ese lugar, Leonardo fue encargado de la cocina, motivo por el cual rechazó la invitación de su maestro para que pintase el Bautismo de Cristo, pues sentía una emoción mayor por su oficio culinario. Lleno de entusiasmo modificó por completo el plato principal de la taberna “La polenta”; en ese momento nació con toda seguridad la nueva cocina, ya que se le ocurrió servir diminutas porciones sobre pedazos de polenta tallados con los ingredientes, dispuestos de una manera armoniosa, en sustitución de aquellas vastas fuentes llenas de variadas carnes sobre la mal presentada polenta. No obstante, por el rechazo de la clientela, tuvo que huir para salvar el pellejo. Da Vinci, en alguna ocasión, esbozó un autorretrato escrito, que dice así: “No tengo par en la fabricación de puertas, fortificaciones, catapultas y otros secretos que no me atrevo a revelar a este papel; mis pinturas y esculturas pueden compararse ventajosamente con las de cualquier otro artista”. Es una verdadera lástima que si bien sus dibujos se conservaron acuciosamente, sus maquetas, construidas con material comestible, por lo tanto efímeras, como gelatinas y mazapanes, no hayan corrido una suerte igual. ¿Cómo saber cuántos de estos proyectos quedaron en los estómagos de golosos italianos? Esto es una clara referencia a la influencia del estilo barroco en múltiples manifestaciones artísticas, entre las cuales está la cocina y la pintura.

Se pueden citar otros ejemplos hasta llegar a la era tecnológica, en la que el arte pop se expresa reproduciendo latas de sopa. Mucho más hay de estos vasos comunicantes que expresan la cultura y ponen en evidencia las tendencias artísticas a través de colores, olores, sabores, letras. Qué decir de Toulouse Lautrec, Renoir, Cezanne, Dalí y muchos otros pintores contemporáneos, nacionales y extranjeros. La sensibilidad del creador se expresa en múltiples formas, para comprenderla debemos primero conocerla. ¿Qué puedo contarles acerca de mis vivencias en este aspecto?

Mi biografía ha sido una obsesión absoluta, resultado de la vida, cotidianidad colorida, en ocasiones tal vez las más negras, que paradójicamente me han llevado a amar intensamente la vida al pintar, cocinar y ahora, además, al intento apasionado de intentar expresarme por medio de la palabra escrita.

Como decía, la pintura y la cocina son dos manifestaciones artísticas estrechamente interrelacionadas; en un sentido general es posible afirmar que el arte se constituye a partir de formas visibles, capaces de expresar plásticamente los valores y los sentimientos del hombre. La cocina es un arte tangible, en el que intervienen ingredientes imprescindibles, la imaginación y la sensibilidad sensual, amén de otros no menos importantes, como la combinación armónica, sutil, de olores y sabores y, por qué no, hasta de colores. Esto aclara de alguna forma qué hace una pintora en la cocina y qué hace una cocinera en el taller.

Sin lugar a dudas, el acto humano de comer constituye un lazo de unión entre materia y espíritu, por ello quiero hacer una distinción esencial: el animal se alimenta y el hombre come, el desarrollo culinario corre al parejo de la evolución cultural del individuo y de su sociedad; sólo los pueblos cultos poseen la imaginación necesaria para crear una tradición de buena cocina. Tales pensamientos provocan en mí el deseo de expresarles una serie de reflexiones que me inquietan en diversas formas cuando me entrego con devoción al efímero, aunque a la vez trascendente, arte de cocinar. Los artistas ¿quién dijo que somos apacentadores de estrellas, destejedores del tiempo?, solemos sentir en forma permanente la necesidad de fijar o amonedar nuestras emociones. Estamos urgidos de compartir las experiencias gratas y bellas, aun las rutinarias en cierto modo desvalidas, vinculadas a la mesa, al desayuno, la comida y la cena, las cuales representan, aparte de la necesidad fisiológica e instintiva de nutrirnos, el oportuno recreo de los sentidos, además del obsequio del sabor, el aroma y la imagen, ya que ciertas viandas nos permiten poner a prueba nuestra facultad de palpar e incluso de escuchar, ¿por qué, si es tan importante comer, se le presta cada vez menos atención a halagar los sentidos mediante una buena mesa? Quizá se deba a que la

sociedad contemporánea, en la que tanto se exalta el consumo, está muy ocupada en producir bienes materiales y no tiene tiempo para dedicarse a los placeres cotidianos, que nos dan satisfacciones; sin embargo, la realidad se impone, si en verdad algo trasciende y le da sentido a la vida son esos actos, sólo en apariencia sencillos. Nadie ignora que alrededor de la mesa se afirma la familia, evoluciona la sociedad, se fragua el pensamiento filosófico y el político, los hechos importantes, tristes o gozosos de la existencia humana, y, ¿cómo ha influido la cocina en otras artes?, ¿cuánto le debe la pintura, por ejemplo, inspirada en utensilios de cocina? Chardin pintó maravillosas naturalezas muertas, y Meléndez soberbios bodegones. A menudo pienso que si la manzana no existiera Cezane la habría creado. Muchos términos pictóricos se relacionan con el arte gastronómico. Cuando un cuadro está trabajado en exceso se califica como muy cocinado.

En la literatura universal es constante la presencia del deleite de comer, en este sentido, entre otros autores me gusta citar a Virginia Wolf, quien observaba: “No se puede pensar bien, amar bien, dormir bien, si no se ha comido bien”, lo cual es totalmente cierto. Un paisano mío, el ilustre regiomontano Alfonso Reyes, nos advierte, en sus *Memorias de cocina y bodega*, que “Uno nunca se repone de una mala comida”. Espero que a través de estos comentarios, se entreguen sin restricción alguna al intenso y alegre ritual de los adobos, caldillos y aderezos, y aquellos que ya estén instalados en el buen comer, reafirmen tan delicada actividad humana. Por experiencia propia puedo decirles que no existe un sustituto para la alegría de compartir la buena mesa. Cocinar para todos, además de ser un acto de generosidad, que enriquece humanamente a quien lo cumple, es un privilegio de excepción; las mujeres, al cocinar con pasión, contribuimos no sé bien en qué medida, a la construcción femenina; hasta ahora, los cocineros en los grandes restaurantes, los chefs, han sido siempre hombres, curiosa contradicción, pues las mujeres son las que cocinan a diario para su familia y sus amigos. En ellas pienso cuando escribo estas líneas, y confirmo una vez más hasta qué punto se reproduce, en todos los ámbitos, el patrón demonio masculino, la división del trabajo, la relación de poder que caracteriza y define a la sociedad

que muchas veces margina a la mujer; lo que en los países pobres solemos suplir con imaginación e inspiradas en el amor; suplimos la escasez de alimentos inventando gran variedad de manjares, utilizando grasas y cueros, hierbas y huesos, musgos y flores, para dar de comer a los seres que amamos.

¿Cómo me inicié en los menesteres gastronómicos? Este descubrimiento tan importante para mí, como es fácil advertirlo, tuvo lugar en mi ciudad natal, Monterrey. Tierra mía, región poco agotada en cuanto a elementos de la naturaleza y rica en imaginación, pues ya se sabe que la escasez incendia el ensueño. Sin invención no hay arte que valga la pena, y el de la comida no es excepción a esta regla, por esa necesidad espiritual, quise desde el principio mezclar aromas y colores, sabores y texturas; en fin, todos los aspectos de carácter visual que anuncian como evangelistas de lujo, al sabor, personaje supremo del reino culinario. Mis primeras maestras fueron mi madre y mis tías, quienes habían heredado la antigua tradición mexicana del amor por este gran arte, compañero inseparable de seres con espíritu refinado. Sin mucho dinero, o mejor dicho sin ninguno, viví en Nueva York, fuera de las élites de la gastronomía internacional, destinada a los millonarios que visitan la gran urbe mágica o viven en ella. Ahí apareció otra vez el fantasma de la escasez, para fortuna de mi experiencia culinaria, este hecho me ayudó a concebir platillos que asombraron a mis amigos, no menos que a mí, ya que los factores de herencia biológica y cultural me condicionaron de manera radical. Desde entonces anhelaba conducir los sueños de la vigilia a la satisfacción del hambre al mezclar los pétalos de rosa al azúcar blanca, para escarcharlos y hacerlos semejantes a estrellas brillantes, llenos de destellos de mi niñez, es decir, hacer la síntesis de ingredientes y apariencia antagónica, sobre la base muy firme, por cierto, de la increíble comida de nuestro país, mil y una cenas en forma de recetas barrocas.

Después se editó en España mi libro *La cocina mexicana y su arte*, que me permitió una mayor comunión con los lectores, sedientos de innovación y de experiencias enriquecedoras, ahí incorporé un toque personal al sabor contundente de la misteriosa comida

mexicana, intentando matizar, con ingredientes novedosos, cultivados en las nubes con seguridad, el rudo aporte del picante, mi filosofía gastronómica se funda, en síntesis, en la sublimación y presentación visual y novedosa del hondo aporte mexicano a la cocina universal. A su exótico y rico sabor, de múltiples sensaciones y exquisita pluralidad, decidí añadir un mayor espectro de matices, como si en la vaporización de la esencia original, destinada a no perderse ni a diluirse, se encontrara, por fin, casi por milagro alquímico, la sombra de una sustancia divina. Después de *La cocina mexicana y su arte* he escrito varios libros: *El sabor del fruto prohibido: guía para pecadores*, contiene recetas y textos literarios que el tema me sugiere. Es un libro de arte ameno y divertido sobre cómo cocinar la fruta por antonomasia, en el sabor del sueño relacioné la actividad onírica con la manzana, para así llegar al éxtasis máximo del paladar, omnipresente tentación cuyo origen está en haber nacido y vivido en la tierra de la escasez. Como resultado de la pasión que tengo por México, he investigado con intensidad los misterios de su cocina. A la fecha, junto con mi hija he publicado cinco libros de cocina regional, cocina regia: *Encuentro de los sabores de Nuevo León*; *Cocina sin Límites, sabor a Sinaloa, sabor a independencia*; *Cocina de Querétaro, sabor a eternidad*; *Cocina de Tlaxcala*, obra que obtuvo el máximo reconocimiento de la industria de las artes gráficas en Estados Unidos, el premio Benjamín Franklin; y *El Real sabor de Hidalgo*. Actualmente estoy preparando el quinto libro: *La exuberante cocina tabasqueña*.

He vivido con pasión todas estas aventuras, pues como ya se habrán percatado, mi meta es conocer el mundo a través de sus olores, sabores y colores. Vengo a platicar como mexicana y artista, que en este momento de globalización económica mundial, cobra







*José
Ortiz
Lanz*

Cocina caribeña
y campechana.
Historias de
contrabandistas
y piratas



José Ortiz Lanz

El gran Caribe y la Península de Yucatán

La semejanza entre la cocina caribeña y la campechana va más allá de los numerosos ingredientes que comparten; multitud de platillos ahora considerados como especialidades locales en Campeche tienen un origen común con las islas, particularmente con las que tuvieron como rigor el dominio español, a las que esta región permanecía unida por medio de contactos comerciales y culturales.

Esta estrecha relación no es casual, podemos suponer que el vínculo se deriva de la migración española, procedente más o menos de la misma región: Andalucía y Extremadura, cuyas tradiciones culinarias debieron transformarse sustancialmente para adaptarse a una nueva región: el Caribe. El proceso, hasta el siglo XVIII, fue bastante homogéneo en las antillas mayores -Cuba, Santo Domingo y Puerto Rico- y en toda la costa continental que lo limita al poniente y al sur. La Península de Yucatán participó en gran medida de este mismo fenómeno, aunque matizado por la presencia indígena, cultura que lo influyó más que en ningún otro sitio caribeño.

Es así como la cocina peninsular tiene grandes semejanzas con su vecina región isleña, a la que estuvo más ligada, con la excepción de Veracruz, que a otras regiones del mismo México. Sin embargo, no por ello podríamos considerarla estrictamente inscrita en el ámbito de lo que ha sido llamada la “cocina pancaribeña”, debido a su desarrollo histórico diferente, pues únicamente la influencia de la fuerte tradición maya bastaría para diferenciar ambas cocinas claramente.

Tierra de aventureros y colonos

El Caribe, ese enorme mar que une a Norte, Centro y Sudamérica, algunas veces llamado “el Mediterráneo americano”, fue en la época colonial el sitio de nuestro continente donde se manifestaron con mayor intensidad las luchas resultantes de las diferencias entre los países europeos, una serie de alianzas y conflictos interminables, que desde el siglo XVI se sucedieron casi sin interrupción. Como resultado de estos constantes vaivenes políticos y los afanes de conquista y explotación de las naciones europeas, pasaron por esas aguas franceses, españoles, portugueses, holandeses, ingleses y hasta daneses.

Finalmente, después de muchos años de lucha y convivencia con las poblaciones nativas y entre ellos mismos, los colonos fueron adaptándose a un medio ambiente totalmente diferente al que estaban acostumbrados, pero intentando siempre aclimatar y transplantar los modos de ser y de alimentarse de sus países de origen.

Así, las comidas empezaron a cambiar de isla en isla, de acuerdo con el país que las dominaba; por ejemplo, en las posesiones inglesas: Barbados, Saint-Kitts, Tobago y varias más, se importaban perdices vivas que eran mantenidas en jaulas; de la misma manera que los franceses de Martinica, Santa Lucía y Guadalupe, traían tórtolas que se conservaban en pajareras.

Los contactos entre la península yucateca y las islas del Caribe eran en esta época mucho mayores de lo que podría parecernos a primera vista. Baste recordar que todo el comercio tenía que realizarse por vía marítima y que, sobre todo, a partir de la liberación del comercio como producto de las reformas borbónicas, la península, y en particular Campeche, tuvieron un activo contacto con muchos puertos de la Nueva España y del extranjero, especialmente con varios puertos del Caribe, llegando las naves campechanas al otro lado de ese gran mar interior, hasta las lejanas Maracaibo y la Guaira, en las actuales Colombia y Venezuela.

Las carnes saladas en el Caribe y Campeche

Dejando aparte su función económica como contrabandistas, los bucaneros también aportaron al Caribe su sistema para preparar la carne ahumada. En resumen, el procedimiento pirata en sí constaba de dos partes, la salazón y el ahumado. Las diferencias con el sistema español, que parcialmente se usaba en Campeche, son grandes, aunque los dos pasos básicos se mantenían. En España, para la salazón la carne debe permanecer cuando menos dos semanas en el saladero, contra las veinticuatro horas que comenta Labat, aparte de que era necesario colocar un peso que ejerciera presión en la parte superior del saladero.

La elaboración de jamones en la villa de San Francisco, en Campeche, fue una actividad exitosa en la segunda mitad del siglo XVIII, y su producción era encomiada como una de las posibles exportaciones de la región, aunque a principios del siglo siguiente otro informe indica que una de las limitantes para la exportación de carnes saladas era, irónicamente, en una región productora, la baja calidad de la sal empleada, debido, probablemente, a su casi nula purificación.

El ahumado es un método que tiene dos objetivos: impregnar la carne de productos aromáticos y asegurar su secado, garantizando por consiguiente su adecuada conservación. En general este método consiste en que las piezas de carne, una vez saladas, son colocadas encima de un fuego lento que produce mucho humo. Si el ahumado es realizado en una “cámara de ahumar”, como el bucan descrito por el padre Labat, tarda alrededor de ocho días, al cabo de los cuales las piezas pierden una cuarta parte de su peso, aproximadamente, y adquieren el tinte oscuro que las caracteriza.

Por supuesto que el sistema tradicional español no contemplaba el uso de los pellejos y huesos para producir humo, como lo hacían los bucaneros. En México y en el Caribe era frecuente el ahumado con hojas aromáticas, como las del guayabo y del

aguacate, a fin de comunicarle a la carne un buen olor, aunque para ello no dejaba de ser fundamental el tipo de leña empleado.

Aceite o manteca

En general, las comidas caribeñas eran preparadas con manteca de cerdo, costumbre también propia de la Península Yucateca, a diferencia de gran parte de España, Italia y otros países mediterráneos, donde el aceite de olivo era preferido, y de Francia e Inglaterra, en los cuales las comidas iban cubiertas con generosas cantidades de mantequilla. La manteca era un producto comercial de gran demanda en las islas y en Campeche, la calidad de aquella, elaborada en su región, fue alabada por su blancura y bondad para integrarse a los más diferentes platillos. Aunque la mantequilla podía ser conseguida a través del contrabando, el duro clima hacía que quedara rancia al poco tiempo, mientras que la manteca, en permanente estado líquido, y el aceite de olivo, resistían mejor el calor. Sin embargo, el alto precio de este último hizo que quedara como recurso para aderezo, dosificado cuidadosamente para mejorar el sabor de algunos alimentos, siendo mencionado en varias recetas como “aceite bueno”, o aún más típicamente, como “aceite de comer”.

Y además del puerco...

Las bondades del clima y la fértil vegetación de las costas del Caribe permitió que el ganado mayor se extendiese rápidamente. Así, para fines del siglo XVI, sabemos que en La Española, y en otras islas, los rebaños se habían extendido tanto en estancias como libremente por casi todo su territorio, existiendo millares en estado salvaje, considerados como producto de cacería, actividad a la que se dedicaban varios blancos y negros para la obtención de los cueros, mercancía de gran demanda en España, dejando la carne abandonada, lo que provocaba epidemias. Según otro fraile de la época, la carne era tan barata en la Nueva España que la comían todos los pobres. Sin embargo, es más probable que el

consumo de las clases populares se limitara a las menudencias, de las que todavía subsisten numerosas formas de preparación. Desde luego, el lugar principal lo ocupa el mondongo, con sus numerosas variantes: criollo, habanero, cubano, y el muy conocido andaluz; pero no dejaban de ser importantes las patas, hígados, riñones, sesos, tuétanos, lengua y criadillas. Todos ellos de gran difusión y parte importante de la dieta cotidiana, mucho más que los bisteces, costillas, picadillos, embutidos, guisados, estofados y la “ropa vieja”, reservados para los comerciantes y hacendados, o para los días de fiesta, cuando se podía realizar un gasto de más.

Pero la forma de consumo más difundida de la carne de res era en las imprescindibles ollas y pucheros, alimento cotidiano de la mayoría de los criollos y españoles. La Olla cubana llevaba, por ejemplo, riñones de ternera, junto a carne de puerco, cochino y gallina, mezclados con todos los productos vegetales del campo caribeño: plátanos pintones, camotes o batatas, calabazas, frijoles o habichuelas, malangas, yucas, coles de repollo, nabos, berenjenas, tayotes, calabazas de Castilla, tomates, ajos y cebollas. Todo sazonado con cominos, cilantro, pimienta negra y azafrán.

Del mar y del cielo

Después de la carne de cerdo la gran favorita de las islas era la de la tortuga, que debía ser en ese entonces muy abundante, y que tenía una ventaja adicional sobre cualquier tipo de carne: una tortuga capturada en una bodega de un barco podía sobrevivir varios meses alimentándose del agua y de los pequeños organismos que ahí se filtraban. Aparte de la costumbre de transportarlas vivas en las bodegas de los barcos, tenemos noticias que otra forma de conservarlas como provisión para las travesías consistía en salarlas y ahumarlas.

Además se seguía consumiendo la carne de manatí, considerado todavía un pez, el “pez con manos”, aunque los franceses ya le llamaban vaca marina, reconociendo que es un mamífero. Era muy celebrado por la exquisitez de su carne, comparada a la del puerco, pero todavía más sabrosa. Las recetas para su elaboración

se asemejaban a la de los cerdos friéndose con manteca de ese tipo.

El pescado era tan fácil de obtener en todo el Caribe que seguramente no era muy apreciado. A este respecto debemos recordar que la salazón y el ahumado eran casi las únicas formas de conservación de los alimentos, y que los europeos, excepto aquellos provenientes de las costas o habituados a la navegación, no estaban acostumbrados al consumo del pescado fresco, por eso una de las mercancías más apreciadas en la región era el bacalao y, al ser difícil el abastecimiento, se buscaron sustitutos como el robalo, que gozó de amplio favor, llegando incluso a ser mercancía de exportación de varios puertos, entre ellos Campeche.

De las aves seguían siendo favoritos los pollos, las gallinas y los pavos, tanto frescos como ahumados, pero especialmente los últimos, los pavos o guajolotes, considerados platillos de fiesta. Aparte de ellos, en algunos lugares se criaban perdices y tórtolas, además de palomas y pichones. Producto de la cacería, las palomas torcazas eran muy solicitadas, especialmente cuando maduraban las semillas del palo de Campeche -palo de tinte-, que según los relatos gustaba apasionadamente a esas aves, engordándolas de maravilla, y comunicaba a su carne un agradabilísimo olor a clavo y nuez moscada.

De la tierra

En las islas, donde el maíz es de difícil crecimiento y el trigo una importación de lujo, el pan común era a base de yuca, tubérculo que se cortaba en pedazos pequeños y después se rallaba, para posteriormente ser exprimido, resultando una tortilla delgada y muy grande y ancha, que al secarse era consumida como pan. El nombre de este producto era cazabe, alimento que gozó de gran difusión por su durabilidad y resistencia. Los europeos, principalmente los ingleses, no tardaron en adoptarlo y era llevado en las embarcaciones en lugar de los bizcochos o galletas de harina de trigo. La única desventaja del cazabe estaba en su poco sabor, pero en cambio fue considerado muy sano y alimenticio. Los panes de yuca tenían que ser consumidos humedecidos, pues secos eran ásperos y rasposos,

pero remojados en agua o en caldo producían una excelente papilla. Aunque el cazabe no fue usado por la mayoría de la población peninsular, seguramente fue conocido y gozó de alta estima entre los sectores dedicados a la navegación, especialmente en Campeche.

No de menos importancia eran los camotes o batatas, buena parte en la alimentación de los colonos de clase modesta. Los camotes se usaban en cocidos, pero podían ser elaborados en otras formas y una de las más gustadas era como confitura y golosina. Eran tan del gusto de la época que dieron lugar a un proverbio: los que regresan a Europa después de haber comido batatas, retornan a las islas para seguirlas comiendo.

Para esta época seguramente ya había pasado a formar parte importante de la dieta un grano que se integró totalmente a la región: el arroz, cultivo introducido por los árabes en el sur de España, pero que no tardó en ser cosechado en algunas regiones muy húmedas de América, como el sur de Campeche. Ya en el siglo XVIII se había constituido en una de las exportaciones de ese puerto, llevado a La Habana y a Veracruz, alabado por su blancura, grosor, peso y gusto, y comparado al de Valencia, el más famoso de España.

Entre los vegetales usados en el Caribe tenemos los nativos tomate, maíz, yuca, camote, frijoles, malanga, ñame, quimbombó y calabazas, a los que no tardaron en unirse plátanos, cebollas, papas, berenjenas, coles, ajos, zanahorias, chícharos, pepinos, remolachas, cebollines, pepinos, apio, berros, nabos, rábanos, entre otros que han ido configurando el modo de alimentarse de las islas.

Las frutas, en cambio, tuvieron más problemas, pues a excepción de unas cuantas, las europeas de climas más templados no soportaron el proceso de adaptación. Solamente pudieron unirse a las nativas guayabas, piñas, aguacates, papayas y mameyes, por sólo mencionar las más conocidas, algunas frutas asiáticas y africanas que rápidamente fueron aceptadas y difundidas, tales como plátanos, naranjas, limones, limas, naranjas agrias, tamarindos y mangos, y algunos otros mediterráneos que aunque se llegaron a producir eran menos frecuentes, higos y granadas entre ellos.

Los sabores del mundo

Como centro de intercambio entre diversos países, en el Caribe se conocieron y comerciaron multitud de especias que formaban parte importante de gran número de recetas: perejil, tomillo, laurel, clavo, canela, nuez moscada, mostaza, pimienta, pimienta gorda, orégano, comino, azafrán, anís, achiote, ajonjolí, azúcar, pimentón y coco seco; mezclaban sus sabores con vinagres de vino o caña, aceite de oliva, miel, melado de caña y vino jerez, configurando la riqueza de sabores y olores que caracteriza a la zona. La dieta de los habitantes del Caribe se complementaba con un gran número de productos españoles y europeos que se intercambiaban por el azúcar isleño y otras mercancías que en Europa eran escasas. Pasas, aceitunas, almendras, alcaparras, ciruelas pasas, higos, manzanas, nueces y castañas se unían a algunos quesos, como el holandés patagrás, el de “bola” o queso gouda y algunas conservas como el jamón serrano y las anchoas, para acabar de configurar una de las regiones del mundo donde la confluencia de productos y de culturas tan diferentes creó una gastronomía tan rica y variada, síntesis y conjunción de los cuatro sabores básicos: dulce, salado, amargo y picante.

Sartenes y cazuelas

Quizá debido a la escasa presencia indígena en el Caribe, eliminada violentamente después de varias epidemias y trabajos forzados, el laboratorio culinario colonial en las islas se vio francamente influenciado por las tradiciones de los conquistadores europeos. Aunque permanecieron en el gusto popular algunas formas de preparación de fuerte raigambre nativa, como las barbacoas y los asados, la gran mayoría de las recetas de la época se inclina por el uso de las cazuelas. Las ollas y cocidos, de uso diario, se unían a los guisados y, con menor frecuencia, a las frituras, aunque algunas veces freír era sólo un paso en la preparación de los barrocos cocidos y guisados.

En la Península de Yucatán las formas de preparación in-

dígena se preservaron al resistir la población maya el violento proceso de colonización. Así, los tamales, los “pibiles” o barbacoas, los asados, los “salcochos” y los adobos, se alternaron con las formas europeas de cocimiento, configurando el panorama culinario peninsular.

El sabor de las islas: el sofrito

Parte fundamental de las recetas de la Colonia, y aun de nuestros tiempos, es el uso del “sofrito”, tradición española que no tardó en tomar carta de naturalización en el Caribe, donde fueron incorporados a esta mezcla otros ingredientes del Nuevo Mundo, receta base que a su vez regresó a España para acabar definiendo gran cantidad de platillos ahora considerados de la más recia tradición hispana. Podemos afirmar que el sofrito es la piedra angular de la cocina caribeña, el sabor de las islas. Al igual que sus equivalentes europeos, el sofrito es usado como base aromática en la realización de muchas sopas, guisados y salsas.

La cocina de Campeche y la Península de Yucatán se inscribe en este dilatado mundo caribeño del sofrito, hasta constituir un factor que la define y une a las demás antiguas colonias españolas. La receta básica regional tiene como punto de partida la blanca manteca de cerdo, donde se fríen ajos, cebollas y jitomates, a lo que se agrega, de acuerdo con la receta, alguna variedad de chile, desde el suave dulce, rojo o verde; el más fuerte “xcatic” o güero, hasta el violento pero sabroso habanero. Los recetarios antiguos hablan de otros olores que se añadían a la mezcla para hacerla todavía más compleja, cilantro, orégano, pimienta, cominos, azafrán o achiote, son algunos de estos aromas ahora prácticamente en desuso.

Unidad y diversidad: el “queso relleno”

Quizá el platillo donde queda patente la mezcla culinaria del mundo caribeño sea el Queso relleno, que consiste, en la Península

de Yucatán, en una corteza de queso “de bola”, los holandeses Gouda o Edam, excavado a través de un agujero practicado en la parte superior y relleno con dos recetas también tradicionales de la región: el “butt” o relleno blanco y el “butt” negro. El queso relleno ha sido considerado a últimas fechas como uno de los platos típicos de la cocina regional y una de sus mayores glorias, pero su origen no ha sido estudiado.

La primera referencia que he encontrado al respecto es la mención de la “greixera”, una especialidad de la isla de Menorca, citada por Néstor Luján como un ejemplo de la influencia de las cocinas inglesa y francesa del siglo XVIII en las Baleares, y que consiste en un queso de bola horadado y relleno con macarrones mezclados con una salsa de sofrito y parte del queso extraído, rallado y puesto el conjunto por un tiempo al horno.

La mención en la Península del queso relleno como platillo difundido la tenemos hasta este siglo, por lo que probablemente antes no fuera muy conocido. Sin embargo, en donde existe una mayor variedad de rellenos para el queso es en Curazao, la colonia holandesa situada en las cercanías de Venezuela, que fuera el centro del contrabando de los productos de los Países Bajos. Así, en esta isla holandesa es posible saborear el *Keshy yena coe cabaron*, queso relleno con camarón, el *Keshy yana coe pisca* con relleno de pescado, *Keshy yena coe carni*, con carne de res y el *Keshy yena coe galinja*, a base de pollo.

Más bien me atrevería a afirmar que el queso relleno fue un producto del ingenio y de la necesidad. El queso gouda es comido en Europa en rebanadas, pero el fuerte calor mediterráneo y caribeño lo descomponía rápidamente al permanecer abierto. Alguien, desde épocas más remotas, descubrió que el queso horadado y “excavado” se conservaba por un tiempo mayor. El “esqueleto” o cascarón no tardó en ser empleado como alimento, parte de la cultura del ahorro que imperó durante las épocas de las grandes hambrunas europeas y de allí a su relleno con los productos más a mano sólo había un paso. En el caso de Menorca, con la pasta, en Curazao, donde su abundancia era mayor, de casi todo lo comes-

tible y, en la Península de Yucatán, de los rellenos tradicionales de platillos de fiesta, los del pavo con sus aderezos, blanco o negro.

Pero además de la vía legal es indudable que los quesos de bola llegaron a Campeche a través del contrabando, proveniente de las colonias holandesas y su preparación fue conocida por los marinos campechanos que se aventuraban por esas islas, en su tránsito hacia Nueva Granada; aunque no empezó a popularizarse hasta fines del siglo XVIII o principios del XIX, adaptando alguna de las recetas europeas e isleñas o los guisos tradicionales de la Península.

Otra diferencia que existe entre las versiones isleñas y la peninsular es la manera como se acompaña el platillo en Campeche y Yucatán, donde se sirve bañado en una salsa blanca, a base de masa de maíz o modernamente de harina de trigo o papa, y de una roja de tomates; complementos derivados de una cocina más antigua, que aún el gusto prehispánico por los nativos maíz y tomates. Como toque final el plato es servido coronado por un indispensable y picoso chile habanero.

En resumen, este platillo, donde los quesos holandeses son rellenos a la campechana con una variedad de productos no sólo europeos sino también orientales, conjunto universal que es cubierto por dos salsas de carácter claramente maya que lo adornan y complementan, constituye la síntesis de la cocina caribeña matizada y sazónada a la usanza mesoamericana; reliquia gastronómica de una cultura y de una integración ahora perdida.

Y a la postre...

Para después de las comidas, las opciones se volvían un poco más limitadas. En los primeros tiempos de la Colonia, las frutas regionales, con sus exquisitos sabores suplían las complicadas confecciones que se elaboraban en Europa, pero rápidamente los nuevos habitantes de América aprendieron a transformar las recetas de sus países de origen con los productos que hallaban a la mano. Las jaleas y frutas en almíbar constituían un excelente

final para un banquete caribeño, donde la guayaba, la papaya y los varios zapotes perfumaban el ambiente. Al establecerse un comercio más regular fue posible conseguir harina de trigo, ingrediente básico para la preparación de complicados pasteles o de humildes buñuelos bañados en miel de abeja.

Un postre muy raro y trabajoso, pero que en opinión del padre Labat era el más delicioso que imaginar se pudiera, y superior al mejor de la Europa del siglo XVIII, es el caco confitado, una especialidad del Caribe, que desgraciadamente ha caído en desuso, pero del que tenemos todavía la receta.

En general, los postres caribeños coloniales debían ser todavía muy parecidos a aquellos medievales. Agrupados en un primer segmento tendríamos las recetas elaboradas con frutas, tal vez los postres de más fácil elaboración y por lo tanto los más usados, así lo demuestran la cantidad de frutas en almíbares que todavía se consumen en Campeche: ciricotes, nancenés, marañones, grosellas y papayas y se integraban a la dieta diaria familiar cocidas en esta manera, o en las regionales “pastas”, muy cercanas a los “ates”.

En un segundo término podríamos hablar de las “sopas o cremas dulces”, elaboradas con una base de leche, huevos y azúcar, a los que añaden otros sabores que le dan variedad. La receta más conocida de este grupo es la española “natilla”, rápidamente modificada hacia gustos más regionales, como podemos paladear en el “bien me sabe”, con su característico toque de coco.

Otro grupo importante lo constituyen las “frutas de sartén”, postres diversos preparados a base de masa de harina que se fríen en aceite o grasa, que en la región encontraron su máxima expresión en los simples buñuelos “de aire”, bañados en la perfumada miel regional. Desde luego, debemos hablar en esta parte de las empanaditas de rellenos dulces, o de carne, hechas a base de harina, cubiertas de azúcar.

Finalmente “los dulces de queso”, fueron menos frecuentes, debido a la dificultad para producir este tipo de derivados lácteos, aunque no dejaron de realizarse con aquellos provenientes del comercio interregional.

Del sabroso chocolate al violento aguardiente: las bebidas del Caribe

Además del cacao confitado, el padre Labat nos comenta también cuáles eran las bebidas en uso en su época en el Caribe y, por supuesto, también de algunos sectores sociales de la Península, invaluable descripción, pues carecemos de otras menciones sobre este tema.

Así, sabemos que el chocolate seguía siendo la bebida favorita de las islas y que en pleno siglo XVIII continuaba la discusión sobre si podía ser tomado sin romper el ayuno. El parecer de algunos era favorable siempre y cuando no se le pusiesen leche o huevos, como era costumbre en la región, pero, según otros, no debía ser consumido ni siquiera con agua, sin riesgo de cometer pecado, pues según su razonamiento, había más sustancia nutritiva en una onza de chocolate que en media libra de carne de buey.

Tenemos noticias de que los ingleses acostumbraban añadir a su chocolate, además de los ya mencionados leche y huevos, un poco de vino de la isla portuguesa de Madera. Pero, además del chocolate, el café y el té, se encontraban también en tela de juicio con respecto a la conveniencia de consumirlos durante los ayunos. Es interesante notar que estas dos últimas bebidas se encontraban ya en uso en las islas antes de su auge en buena parte de Europa y México.

Los negros que trabajaban en los ingenios azucareros crearon una bebida de alto contenido energético, que les permitía continuar con sus pesadas labores. Era el guarapo o jugo de caña, tomado de la segunda caldera donde el extracto de la caña había sido ya colado por un paño; a este líquido se le añadía el jugo de dos o tres limones antes de ser tomado caliente. Además de su virtud era considerado un excelente remedio para la tos.

Con respecto a las bebidas alcohólicas, los colonos tuvieron que suplir la falta de vinos y licores europeos, o su escasez debido a su elevado precio, aprendiendo de los indios la manera de elaborar algunos licores con los productos regionales. Por ejemplo, en la zona francesa, el *ouicou* era un licor que se consideraba semejante a la cerveza. Otra bebida usada en las colonias francesas era el *maby*, un licor comparado al vino clarete de Normandía. De uso más raro, pero de sabor agradable y picante, y con un alto contenido

alcohólico, estaba el licor de marañón. Un poco más de tiempo se requería para la elaboración del tepache o agua loja de piña. Otras variantes de licores a base de frutos fermentados era la chicha, en la cual los limones son los protagonistas, con todo y cáscara, y la más rara mazorquina, elaborada con una mazorca de maíz seco. Pero el licor de mayor demanda, y que frecuentemente era introducido a las posesiones españolas por medio del contrabando, fue el aguardiente de caña, llamado también “guildive otafia”. Era, según el padre Labat, fuerte, violento y barato, siendo por eso el favorito de las clases humildes: artesanos, marineros, campesinos y negros. Los españoles no hacían ningún reparo en el consumo de esta bebida, como tampoco los ingleses.

Las bebidas de las islas inglesas que se extendieron rápidamente por la región, eran hechas principalmente a base de vinos y aguardientes, mezclados y condimentados con gran variedad. La más conocida, de muy agradable sabor, refrescante, es la sangría. Otra bebida muy difundida era la limonada a la inglesa, que se obtenía mezclando vino de Canarias con azúcar, jugo de limón, canela, nuez moscada, clavo y un poco de esencia de ámbar. Pero el gran favorito de los colonos ingleses era el ponche, compuesto de dos partes de aguardiente por una de agua, añadiendo a esto los mismos ingredientes que a la sangría, excepto limón, en lugar del cual se añadían yemas de huevo, que lo espesaban como caldo. Si se quería hacerlo todavía más apreciado se sustituía el agua por leche, mezcla que pasó a las regiones de habla española con el nombre de hopelpope y con el más conocido de rompoppe.





*Miguel
Guzmán
Peredo*

Tequila,
bebida nacional
e internacional



Tequila,
bebida nacional
e internacional

Miguel Guzmán Peredo

Historia y desarrollo de la producción tequilera

Uno de los aguardientes más conocidos de México a nivel internacional es, sin lugar a duda, el tequila, cuya aceptación y consumo en nuestro país se han incrementado en los últimos años; al mismo tiempo, el aumento en las exportaciones de este destilado pone de manifiesto que se trata de un producto de gran calidad etílica.

El nombre del tequila proviene del vocablo *tequititla*, que puede traducirse, de acuerdo con los nahuatlatoles, como “lugar donde son abundantes los tributos”. Otros conocedores de las etimologías prehispanicas afirman que en las tierras que hoy en día pertenecen al municipio de Tequila habitaron en épocas pretéritas los indios tequilas. Actualmente Tequila es una ciudad de unos veinticinco mil habitantes, ubicada al pie de un extinto volcán de tres mil metros de altura llamado Cerro de Tequila, en Jalisco.

Aún no se han puesto de acuerdo los historiadores acerca de si los antiguos pobladores de México ya conocían la manera de preparar estas bebidas embriagantes. Unos estudiosos lo niegan y otros lo afirman; lo que sí se admite, en forma casi unánime, es que en los tiempos prehispánicos las diversas etnias que moraban en lo que hoy se conoce como Mesoamérica ya sabían obtener productos fermentados, así como infusiones de variada fuerza etílica, los cuales, a más del pulque, solamente les estaba permitido beber a los ancianos y convalecientes, así como a las mujeres en el período prenatal y en el puerperal.

En el caso preciso del tequila se asevera que si los miembros de la tribu de los tequilas no preparaban el tequila, sí hacían una bebida tomando como materia prima el cogollo de los agaves. En

una crónica del siglo XVII, escrita en 1651 por el médico español Jerónimo Hernández, se lee que “El tequila (quizá desde aquellos lejanos años ya ostentaba ese nombre) era usado por el pueblo para la cura, por frotación, de la falta de movimientos en las articulaciones del cuerpo”.

El tequila es un aguardiente del tipo del mezcal, este último obtenido del *Agave mescal K.Koch*, recibe ese nombre que le ha conferido renombre y prestigio mundial, y que únicamente puede ostentar cuando ha sido elaborado en la zona llamada “de Tequila”, que tiene delimitación geográfica precisa, como ocurre en el caso del cognac, del champagne y del armagnac. El área oficialmente reconocida para fabricar el tequila comprende cualquier población del estado de Jalisco y 50 municipios más en las entidades de Guanajuato, Tamaulipas, Nayarit y Michoacán. En esta extensa zona del centro de México (en donde privan condiciones climatológicas, aunadas a las características del terreno, que se consideran idóneas para el cultivo de esta planta xerófila, designación que reciben las plantas que se desarrollan en zonas áridas y cálidas) se siembran grandes extensiones con *Agave tequilana Weber*, también conocido con el nombre de “agave azul”, por el color que se advierte en los plantíos de magueyes, el cual, mediante un procedimiento especial de cocción, fermentación y destilación va a producir el exquisito aguardiente llamado tequila. Hay dos variedades de ese agave: la azul, la más común, y la xiguín, más pequeña y menos carnosa.

Se tiene conocimiento que en el año 1750 dio comienzo en Amatitlán, población distante 15 kilómetros de Tequila, la fabricación de una bebida espirituosa a la que se denominó “vino de mezcal”. Ocho años más tarde se le otorgaron a José Antonio Cuervo, por órdenes de las autoridades de Nueva Galicia, tierras en Villoslada, en el actual estado de Jalisco, en donde sembraría magueyes. Hacia 1775, José María Guadalupe Cuervo recibió del rey de España la primera concesión para elaborar tequila. Dentro de la historia de esta bebida figura José María Castañeda, quien en la primera mitad del siglo XIX estableció una fábrica de “vino de mezcal”, a la que impuso el nombre de “La Antigua Cruz”. El día 1º de septiembre de 1873 esta empresa fue adquirida por

Cenobio Sauza, quien, en 1888, le cambió el nombre por el de “La Perseverancia”. Otro autor refiere que la primera industria de tequila se fundó a mediados del siglo pasado, y que el propietario y fabricante era Nicolás Rojas, quien llamó “La Rojeña” a su empresa. Años más tarde la vendió a Jesús Flores y este la heredó a su sobrino, José María Cuervo.

Como ocurre en el caso de muchas bebidas alcohólicas, se invocan relatos que rayan en la fantasía y se recurre a la leyenda para explicar su origen; en el caso del tequila se dice que hace muchísimos años cayó un rayo sobre unos agaves y que con la descarga eléctrica quedó al descubierto el corazón del maguey. Por efecto del calor generado estuvo ardiendo por unos momentos, al poco rato se aproximaron a la planta algunas personas y observaron que había allí un líquido cristalino que ellos probaron. Con sorpresa advirtieron que se trataba de una bebida en extremo deliciosa, y por esta razón quisieron imitar el proceso que, de manera tan accidental, había originado al caer el rayo en los magueyes.

Para conseguir su propósito empezaron por cortar el agave para sólo dejar la “jima”, o piña, que es el núcleo de la planta, que antaño era sometida a cocción en hornos subterráneos. Después venía el machacamiento de la “cabeza” y el jugo obtenido se ponía a fermentar en recipientes que, hasta hace unos años, eran de cuero. El líquido, una vez fermentado, que es la “luba”, se somete a destilación a fuego lento, con lo que concluye la elaboración del tequila.

El proceso de elaboración del tequila comprende varios pasos que a continuación se transcriben:

- a) *Cocimiento*: La piña, o cabeza del mezcal, contiene un jugo ácido y áspero, rico en almidones o carbohidratos, el cual, mediante el cocimiento, por un proceso de transformación bioquímica, se convierte en un jugo con alto contenido de azúcares o mieles fermentables.
- b) *Molienda*: El jugo del mezcal cocido se extrae mediante el desgarramiento de la pulpa, y es prensado en molinos, a lo que se denomina “mosto”, el cual pasa de los molinos a las tinas de fermentación.

- c) *Fermentación*: Merced a las levaduras se fermenta el mosto, y los azúcares se transforman en alcohol y gas carbónico. Se establece un punto de equilibrio entre la cantidad de levadura que se ha desarrollado y el azúcar contenida, a partir de la cual comienza a decrecer la fermentación, por falta de alimento para la levadura y por el exceso de alcohol. Terminada la fermentación, el mosto, convertido en alcohol y desprovisto de azúcares, está listo para ser llevado a los alambiques para su destilación.
- d) *Destilación*: La destilación del mosto fermentado se efectúa en alambiques de cobre, y allí tienen lugar dos destilaciones sucesivas para obtener un producto de la máxima pureza. Más tarde, con objeto de conferirle al producto su color y *bouquet* característicos, se le hace reposar en barricas de encino.

La planta de agave tarda 10 años en alcanzar su madurez, y se requieren de 3 a 4 años más para que estén los magueyes listos para producir tequila. Hay, aproximadamente, de dos mil quinientas a dos mil ochocientas plantas de *Agave tequilana* Weber por hectárea, y una vez que han llegado a su punto óptimo entra en juego el "jimador", que con su hoja de afilado acero deja expuesto el corazón de la planta, que semeja una piña de enorme tamaño.

En una crónica de 1621 se menciona que en el corregimiento de Tequila, en el actual estado de Jalisco, se registró una abundante cosecha de mezcal, y que ello había originado que en la ciudad de Guadalajara se incrementara notoriamente el suministro del "vino" de mezcal. Poco más de un siglo después, en 1750, dio comienzo en Amatlán, población que se localiza a unos 15 kilómetros de la ciudad de Tequila, la elaboración de un destilado, al que entonces se le conocía, indistintamente, con los nombres de "vino" de mezcal y "vino" de tequila (escribo entrecorillada la palabra vino para enfatizar el hecho de que la denominación vino designa, de manera exclusiva, al producto de la fermentación del jugo fresco de uva. Por lo tanto, ningún otro producto etílico, ni fermentado, ni destilado, puede ser llamado vino).

Existen diversas calidades de tequila: *Blanco* (en realidad es

incolore, transparente como el agua): es el aguardiente recién salido del alambique, sin haber sido sometido a ningún proceso de añejamiento. Joven: es el resultado de la mezcla de un tequila blanco y uno reposado. *Reposado*: es un aguardiente de mayor finura y calidad, de coloración tenuemente ambarina, resultado de su reposo en barricas de roble o encino durante un período mínimo de dos meses. *Añejo*: es la designación de un aguardiente cuya maduración en barrica es, por lo menos, de un año.

En 1902 la producción de tequila fue de 42,000 litros. En 1930 alcanzó la cifra de 2 millones de litros. En 1973 fue del orden de 25 millones de litros. En 1976 esa cifra se duplicó, y 20 años después, en 1996, la producción de tequila llegó a la cuantiosa cantidad de 133 millones de litros.

La Cámara Regional de la Industria Tequilera estimó, a mediados de 1997, que en forma clandestina se producían aproximadamente 30 millones de aguardientes -denominados tequilas y mezcales- cada año, sin ningún control de las autoridades respectivas.

El Consejo Nacional de la Industria Tequilera señaló que “en el período de enero a abril de 1997 la producción de las empresas tequileras había sido de 36.5 millones de litros, de los cuales más de 27 millones de litros fueron de una mezcla -autorizada por el gobierno mexicano- de 51% de agave y 49% de otros azúcares, y que solamente más de 9 millones de litros de tequila eran producidos a base de 100% *Agave tequilana Weber*.”

De acuerdo con las cifras oficiales, en 1996 la producción de tequila creció hasta alcanzar poco más de 98 millones de litros, de los cuales casi 58 millones fueron destinados a la exportación a más de 100 países. El resto, unos 43 millones de litros, fue para el consumo nacional.

Merced al acuerdo firmado en Bruselas el 27 de mayo de 1997, entre México y la Unión Europea, quedó oficialmente reconocida la Denominación de Origen Tequila para nuestro país (para la zona geográfica antes mencionada). De esta manera, ningún otro país puede comercializar un aguardiente llamado tequila, como

ocurrió por tantos años con brebajes etílicos producidos en Japón, España, Guatemala y otros países, que de tequila no tenían otra cosa más que el nombre.

Conviene agregar que, de acuerdo la Norma Oficial Mexicana (NOM) publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 3 de septiembre de 1997, con fines de exportación el tequila blanco puede llevar en la etiqueta la denominación *Silver*. El joven puede ostentar la leyenda *Gold*. El reposado puede ser designado con el nombre “Aged”, y el añejo con las palabras “Extra Aged”.

En la revista *Tierra Tequila*, en su número de publicación más reciente (en ninguna parte de esta revista aparece ni número, ni mes de edición) encuentro varios artículos referentes al destilado nacional por excelencia y leo, en el reportaje titulado “Trascendencia del tequila en un país nombrado México”, que “en la actualidad existen aproximadamente 70 fabricantes de tequila, y más del 25% de ellos exporta. Algunos dedican toda su producción a la exportación. Más del 70% de la producción total de tequila se envía a más de 50 países de los cinco continentes”. Luego hace una lista de los principales países importadores de este destilado: Estados Unidos de América, Alemania, Bélgica, Francia, Dinamarca, Chile, Brasil, Australia, Italia, Paraguay, Japón, España, Filipinas, Inglaterra, Canadá y Holanda.

En el periódico *El asesor de México*, en el número 83, en su edición correspondiente a julio 26-agosto 1° de 1999, apareció publicada una entrevista al presidente de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera, Alberto Curis García y en ella se hace constar que los principales países adonde se exporta este delicioso aguardiente son, seguramente enlistados por la importancia de los volúmenes comercializados: Estados Unidos de América, Dinamarca, Bélgica, Francia, Reino Unido, Japón, Chile, Italia y Bermudas. En el periódico mencionado líneas arriba se asienta que son 66 los productores de tequila registrados en el Consejo Regulador del Tequila y en la Cámara Nacional de la Industria Tequilera, “donde están registradas 550 marcas”.

En la revista *Tierra Tequila*, en el artículo “El tequila en Esta-

dos Unidos”, ¿nuestro mejor mercado?”, encuentro información en extremo interesante. “Producción total de tequila: 169’761,419 (casi 170 millones de litros). Exportación: 86’533,996 (86.5 millones de litros). Consumo nacional: 83’227,423 (poco más de 83 millones de litros)”. Durante el último año (¿1998? Me pregunto yo) las exportaciones fueron del orden de los 87 millones de litros; de éstos, casi 74 millones corresponden a producto a granel. Es decir, el que se comercializa en grandes barricas para embotellarse, distribuirse y expendirse en el lugar que tiene como destino para su venta. Cabe mencionar que cerca de 13 millones de litros se exportan con una marca, con marbetes y con la garantía de estar “envasados de origen”.

Los principales países a los que es exportado a granel el tequila son, de acuerdo con esa información, los siguientes: Estados Unidos de América, poco más de 63 millones de litros; Alemania, casi 3 millones de litros; Holanda, casi 2.5 millones de litros; Bélgica, poco más de 1.5 millones de litros; Francia, poco más de 1 millón de litros, y Canadá, casi 1 millón de litros.

Me parece del todo interesante enterarme del porcentaje de producción de tequila en los principales municipios del estado de Jalisco: Tequila, 49%; Arandas, 10%; Amatitlán 9%; Guadalajara, 8%; Zapotlanejo, 7%; Totolán, 6%; Atotonilco El Alto, 4%; Tepatitlán, 2%, y otros municipios tequileros, 5% en conjunto.

De la misma manera, entraña gran interés tener conocimiento de que la exportación por tipo de tequila es la que a continuación transcribo: blanco, 31.5 millones de litros; joven, casi 47 millones de litros; reposado, poco más de 6 millones de litros, y añejo, casi 3 millones de litros.

La cata de bebidas etílicas

Los historiadores de la enología señalan que hace aproximadamente ocho mil años el pueblo sumerio, el grupo étnico más antiguo de Mesopotamia, supo cultivar la vid para elaborar vino.

Centurias más tarde, los egipcios, los arios y los chinos conocieron la forma de producir vino. Después de ellos los semitas, los

caldeos y los asirios. Los persas, los griegos y los romanos serían, igualmente, afamados productores de vino.

Se atribuye a los romanos, como grandes conquistadores que fueron, hace unos veinte siglos, haber difundido el cultivo de la vid, principalmente en los países ribereños del Mediterráneo.

Ya desde el siglo VIII de nuestra era los alquimistas se dieron a la tarea de buscar la transmutación de los elementos. En Egipto, los árabes aprendieron los rudimentos de la destilación, y una vez conocido y experimentado el uso del alambique aparecieron los primeros elixires, nombre que recibieron las bebidas alcohólicas obtenidas a partir del vino.

En la ciudad de Córdoba, la capital del califato musulmán en España, floreció en el siglo XII la industria del destilado, merced a los químicos y los médicos árabes; después de esos sabios mahometanos vendrían los monjes cristianos, quienes habrían de perfeccionar aquella incipiente tecnología etílica y luego enseñarían a todos a desgustar esos néctares, que muy pronto cobraron auge por doquier.

Al destilar el vino, en plena Edad Media, se obtenía un líquido de elevado grado alcohólico, al que dieron el nombre de *Aqua Ardens* (expresión latina equivalente a aguardiente), y también el de *Aqua Vitae*.

En lengua francesa esta denominación fue, y es, *Eau de Vie*, que en la lengua castellana significa *Agua de Vida*. Este destilado, o aguardiente, no tardó en ser llamado *Espíritu de Vino*, en idioma español. En catalán es *Esperit de Vi*, mientras que en italiano es *Spirio de Vino*. De este término, espíritu de vino, se habría de derivar el vocablo espirituosos con el que son conocidos, genéricamente, los destilados de vino y de otros granos.

No tardaron mucho los alquimistas en agregarle al destilado, principalmente al que se obtenía a partir del vino, diversas sustancias aromáticas y saborizantes (procedentes de flores, hierbas y frutos), para atenuar la aspereza primitiva. En esta forma nacieron los cordiales, que los médicos de aquellos tiempos utilizaban ampliamente con la idea de mejorar el funcionamiento del corazón,

según lo preconizaban en sus recetas medicamentosas. De los cordiales se derivarían muy pronto los licores, de tan extendido consumo mundial hoy en día.

Las bebidas inicialmente fermentadas y posteriormente sometidas a sus cuidados o procesos de destilación -lo que tiene lugar, como ya expliqué en párrafos anteriores, en el alambique- reciben el nombre de destilados. También son llamados aguardientes, y hay algunos, como los que tienen su punto de partida en frutas de Alsacia, que son denominados genéricamente "alcoholes blancos". Estos néctares etílicos son, en realidad, incoloros, cristalinos como el agua. Me refiero al Kirsch, hecho a base de cerezas; al Poire, de pera; al Mirabelle, elaborado con ciruelas amarillas, y al Framboise, de frambuesa.

Los destilados más populares en todo el mundo son el brandy (únicamente ostenta el nombre de cognac, cuando es elaborado en la región francesa de Cognac), el armagnac, el calvados, el orujo, la grapa, el slivovitz, el ron, el vodka, la ginebra, el aquavit y el whisky. El tequila y el mezcal son, al igual que los arriba mencionados, aguardientes, a los cuales se les da el nombre, asimismo de destilados.

Cuando se habla de una cata, término que tiene por sinónimo el vocablo degustación, se está haciendo referencia al examen, mediante los órganos de los sentidos, de un producto determinado, tratándose de un alimento o de una bebida. El diccionario *Larousse* consigna que cata es la apreciación, mediante el sentido del gusto, del sabor y las cualidades de un alimento sólido o líquido.

Me parece mucho más exacta la definición que Emile Peynaud -renombrado enólogo francés- hace de la palabra cata: "Consiste en probar con atención un producto cuya calidad queremos apreciar. Se trata de someterlo a nuestros sentidos (vista, gusto y olfato) y conocerlo buscando sus diferentes defectos y cualidades, con el fin de expresarlos. La cata es estudiar, analizar, describir, definir, juzgar y clasificar".

Al hacer mención de una cata de bebidas etílicas lo común es que se trate de la degustación de vinos: blancos, rosados y tintos, así como de espumosos. Generalmente las catas analíticas

son “ciegas”, denominación que hace alusión al hecho de que los catadores desconocen las principales características de los vinos que están probando. Es decir, que no han sido informados de la marca del producto, de la añada o de la cepa de la uva con la cual fue elaborado dicho caldo vínico. Al desconocer la marca del vino, así como el nombre del producto, quienes participan en una cata “ciega” formulan comentarios verbales o por escrito más apegados a la realidad de la impresión sensorial que les causó el vino. De esta manera, su juicio y opinión es más imparcial que si hubiera sido influido su parecer por el prestigio de un vino determinado.

Michael Broadbent, un afamado enólogo británico, señaló acerca de la distorsión de un juicio lo siguiente: “Un vistazo a la etiqueta vale por cincuenta años de experiencia: un cínico axioma, que muestra cuán impresionables somos. El catador más disciplinado se deja influir por la mera visión de la etiqueta, incluso por la forma de la botella. También pueden restarnos imparcialidad los gestos o ruidos de los demás catadores”.

Es igualmente comentario de Michael Broadbent, el que a continuación transcribo: “El vino es desgustado, o ‘catado’, se emita o no un juicio o comentario consciente. No obstante, el término ‘degustación’, en relación con el vino, se refiere a un acto deliberado, consciente y subjetivo, cuya finalidad es evaluar las cualidades del caldo”.

Ahora bien, acerca de la degustación sensorial de vinos existen varios libros en el mercado nacional. A más de la obra de Michael Broadbent arriba señalada (de la cual poseo dos versiones diferentes), poseo en mi biblioteca los libros *Cómo degustar los vinos*, del enólogo italiano Renato Ratti, y *La cata*, de Josep Buján y Jesús Artajona.

La obra más completa, a mi parecer, acerca de la degustación de vinos es *El gusto de vino*, de Emile Peynadu. Se trata de un volumen de excelente contenido, que brinda al estudioso de esta materia la información más amplia en torno a cómo se degustan los caldos vínicos. Es conveniente mencionar que de estos cuatro libros únicamente el de Emile Peynaud tiene un capítulo alusivo a la cata de alcoholes (así mismo llamados destilados y aguardientes), del

cual transcribo los siguientes párrafos: “No sería incorrecto decir que las reglas dadas para la cata de los vinos pueden ser aplicadas también a la de alcoholes, pues los procedimientos son muy diferentes. No se bebe un alcohol como se bebe un vino, por lo que los profesionales no lo catan de la misma manera. Cualquiera que sea la bebida destilada que se cate, alcohol blanco de frutas, alcohol de semillas, aguardiente de vino o alcohol etílico, inmediatamente el primer trago cubre las demás sensaciones: molesta al catador y cansa rápidamente el paladar por el ardor de su sabor... Toda la técnica consiste en hallar una manera de borrar ese sabor que se impone y que aplasta con su masa las sustancias aromáticas y los demás sabores, que son, precisamente, los únicos que se desea percibir. Ahora bien, no se puede contentar uno solamente con la fase olfativa: la nariz descubre un buen número de cualidades y defectos, pero hay que sentir también el aroma en la boca, donde se encuentran otras sustancias menos volátiles, y ciertos defectos que no pueden ser detectados más que en la boca”.

Al referirse a la cata de aguardiente, Peynaud describe minuciosamente cómo se aspira el aroma de una copa que contiene un destilado, así como la forma de degustarlo, manteniendo en la cavidad bucal un par de segundos ese líquido de acentuado grado alcohólico antes de escupirlo en un recipiente, colocado con este objetivo a un lado del catador.

Asienta Peynaud: “La rapidez del tránsito por las mucosas deja poco tiempo a la acción agresiva del alcohol y lo hace soportable; como el líquido no traspasa el vestíbulo en la boca, los aromas de las trazas vaporizadas en el interior estallan, literalmente, en un ramillete multisápido y multioloroso”.

“Es lógico que el catador de alcoholes disponga de un repertorio de términos mucho menos abastecido que el catador de vinos -dice Emile Peynaud-: en este caso, los comentarios son más breves, sencillamente. Con algunas palabras se subrayan las cualidades y los defectos. La cata es poco descriptiva. Lo que más cuenta en un aguardiente es la ausencia de defectos, lo que se llama claridad o franqueza; es el envejecimiento en madera lo que le aporta las cualidades esenciales”.

Los mejores tequilas reposados y añejos en 1999

Hace aproximadamente diez años se dejó sentir un drástico cambio en la actitud que la población mexicana mostraba hacia el tequila. A diferencia de la mínima preferencia -por no decir nula predilección- que hace varios lustros se advertía por este destilado, bebida que era considerada impropia de las gentes "bien", y únicamente apta para las personas de estratos socioeconómicos bajos, actualmente ha cambiado notablemente ese proceder, al grado que no sólo los hombres manifiestan abiertamente su agrado por beber, generalmente como aperitivo, una copia de tan exquisito aguardiente nacional, sino que también las personas del sexo femenino muestran franca inclinación por saborear el tequila, preferentemente del tipo reposado, lo que ha venido a propiciar el desplazamiento de otros destilados, como el ron, el vodka y el brandy, que antaño fueron en extremo populares en nuestro país.

Las principales cifras alusivas a la producción de tequila, aunque con registros variables, son bastantes ilustrativas para subrayar cuán hondo ha calado el consumo de dicho destilado en los tiempos actuales. En 1970 fueron elaborados 23 millones de litros. Por aquellos días había 33 destilerías en Jalisco, 11 de ellas en el municipio de Tequila, que producía el 80% del volumen total de toda la entidad. En esos años la exportación fue de 31 millones de litros, y a mediados de esa década la exportación fue de 31 millones de litros de tequila. Hoy en día existen 66 empresas productoras de tequila y hay registradas en la Cámara Nacional de la Industria Tequilera y en el Consejo Regulador de Tequila 550 marcas comerciales de este gustado producto etílico. La producción en 1994 fue de 61 millones de litros. De acuerdo con las cifras oficiales, más del 60% de la producción total de tequila es exportada a más de 50 países, en los cinco continentes.

Con la finalidad de incrementar un conocimiento más amplio acerca del tequila, así como también para promover los tequilas de calidad sobresaliente, el Grupo Enológico Mexicano organizó en 1997 y 1998, cuatro degustaciones analíticas de tequilas reposados y añejos. En cada una de esas ocasiones fueron degustados 48

tequilas de ambos tipos (24 de cada uno de ellos). Estas sesiones de evaluación de la clase y finura de dichos tequilas fueron catas “ciegas”: los jueces no tuvieron ningún conocimiento previo ni de la marca, ni de la procedencia, en este caso, de los néctares etílicos cuya calidad juzgan en las condiciones ambientales más apropiadas para ello. El jurado estuvo integrado por una veintena de personas con los conocimientos y experiencias requeridos para analizar, valiéndose de los órganos de los sentidos, cada uno de los tequilas objeto de este concurso.

Al igual que ocurrió en 1997 y 1998, el sábado 10 de julio de 1999 tuvo lugar -en el salón “Dunas” del hotel Sheraton Suites Santa Fe- la cata “ciega” cuyos resultados permitieron conocer cuáles son “los mejores tequilas reposados de México, en 1999”, a juicio del Grupo Enológico Mexicano. La Mesa de Catadores estuvo integrada por 18 personas, quienes degustaron 24 tequilas adquiridos por el grupo organizador en dos comercios capitalinos. El hecho de haber comprado esos 24 tequilas reposados permite asegurar que la calidad de los mismos es la que normalmente puede probar cualquier persona. Si hubiesen sido solicitados estos tequilas a sus respectivos productores, bien pudiese haber sucedido que éstos enviaran una botella de un tequila muy especial, que no se halla a la venta en el mercado.

La cata “ciega” dio comienzo a las 11 horas y se prolongó por casi tres horas, realizado este proceso en las circunstancias más idóneas para degustar un crecido número de aguardientes. Al concluir este acto de evaluación (celebrado en presencia de diversos representantes de las empresas cuyos destilados estaban siendo catados) los jueces entregaron sus respectivas calificaciones al ingeniero Roberto Quaas Weppen, del Grupo Enológico Mexicano, quien fungió como juez escrutador (al lado de otros tres jueces: Juan Ignacio Torreblanca, Roger Patrón Luján y Alejandro Guzmán Galán). Previamente, él había diseñado un programa de cómputo para obtener, de forma inmediata, los resultados generales de la degustación. Cada uno de los jueces y de los representantes -observadores de las compañías tequileras- recibió en este momento las hojas de calificaciones que el jurado había otorgado, así como

el promedio alcanzado por esos 24 tequilas reposados.

Un mes más tarde, el sábado 14 de agosto, en el mismo salón del hotel citado tuvo verificativo la cata “ciega” de 22 tequilas añejos. Cabe hacer el comentario de que en el libro *Guía del Tequila* -publicado en fecha reciente por la editorial Artes de México- aparece una lista de 212 tequilas reposados y únicamente 66 añejos. Por esta razón fue necesario visitar seis establecimientos comerciales para estar en condiciones de reunir un lote de 22 marcas diferentes de esta clase de tequila.

El jurado, integrado por 20 jueces, valoró en poco más de dos horas las características visuales, olfativas y gustativas de dichos destilados, en presencia de los representantes de las firmas tequileras. Al concluir este certamen, los cuatro jueces escrutadores -sirviéndose de dos computadoras- obtuvieron rápidamente los resultados, mismos que fueron dados a conocer y entregados, en las hojas oficiales del concurso, a cada uno de los jueces.

El jueves 2 de septiembre, en el mismo lugar (y en presencia de poco más de 275 personas) se realizó la ceremonia de premiación a los tequilas que, por las puntuaciones recibidas del jurado, alcanzaron los tres primeros lugares en ambas categorías. El Grupo Enológico Mexicano concedió, además, cinco menciones honoríficas, en ambas categorías, a los tequilas galardonados. Quiero hacer hincapié en que a ninguna empresa le significó erogación alguna, ni en efectivo ni en especie, recibir ese reconocimiento.







*Griselda
Álvarez*

La cultura
y el turismo



Aunque la industria turística se inició en el siglo XIX, ya con anterioridad se realizaron desplazamientos que, por sus condiciones y fines, poseían algunas características que se asumen en los viajes modernos. Los viajes en la antigüedad estuvieron determinados por razones comerciales y religiosas, como en la Grecia antigua, en donde se realizaban peregrinaciones a Delfos y Olimpia, lugares en que se ubicaban los principales centros de culto en el siglo IV a.C. Las conquistas de Alejandro el Grande abrieron rutas que permitieron el intercambio comercial y el ejercicio de control político sobre la zona conquistada. Las rutas permitieron recorrer grandes distancias a las clases privilegiadas, a manera de diversión; la sobrepoblación de los centros urbanos provocó la instauración de balnearios y lugares de recreo, cerca de las grandes ciudades, como Dafne, Antioquía, Canucuss, Alejandría, Pompeya y Roma. La construcción de la red de rutas romanas permitió que el imperio se homogeneizara, espacialmente, pero también dio un fuerte impulso a los viajes. La parte occidental de Italia se convirtió en el lugar predilecto de diversión para los romanos, ahí se abrieron casas de hospedaje, oficinas de viajes y se establecieron conexiones marítimas hacia otros puntos del imperio. Los balnearios siguieron funcionando y, además, se desarrollaron los viajes educativos y culturales, cuyos principales destinatarios eran los jóvenes. La riqueza cultural del mundo griego se convirtió en un fuerte atractivo para la aspiración de cultura y una mejor educación, varias ciudades griegas eran las metas anheladas, entre ellas Atenas, Mirra, Alejandría, Olimpia, Lesbos y Rodas.

En la Edad Media, las causas principales de los desplazamien-

tos fueron comerciales, además de las grandes peregrinaciones a Santiago de Compostela, a Cluny y a otros centros que concentraban el fervor religioso. En el Renacimiento se dieron nuevamente condiciones para que los viajes retomaran características culturales. En el siglo XVI, Italia se convirtió en la meta principal de los viajeros europeos, pues se consideraba el país con mayor tradición cultural. Posteriormente, los cambios políticos y económicos, así como la inestabilidad territorial que amenazaba a Italia, generaron un nuevo polo de atracción: e Inglaterra pasó a ser el país que recibió el mayor flujo de visitantes. Así impulsó viajes culturales para los jóvenes, viajes que se realizaban a través de todo el continente europeo; el nombre específico era el de Grand Tour, en el que al igual que los jóvenes patricios romanos se pretendía que los nobles ingleses visitaran sitios aristocráticos, profundizaran en sus conocimientos de política en otros países y aprendieran el arte de la diplomacia para acrecentar su formación, aunque, por otra parte, el viaje les servía para entrar en contacto con la cultura, costumbres y tradiciones de otros pueblos, objetivo que se enlazaba con la recreación, ya que los viajeros paraban en los balnearios de moda de la época. El Grand Tour era preparado con anticipación, con un itinerario muy riguroso, cálculo de gastos y planeación de todas las actividades que el joven debía realizar con el fin de que pudiera conocer lo que se había fijado como meta en el viaje. El Grand Tour es importante para el turismo moderno por su forma de organización. A medida que Inglaterra aumentó su poder comercial e industrial, se manifestó una tendencia de apropiación de objetos culturales que se llevaban como una muestra de haber visitado el continente.

Hacia el siglo XVIII, cada turista que regresaba a Inglaterra debía llevar con él la prueba de que su viaje había sido un baño de cultura en el viejo continente, las casas del siglo XVIII no eran más que copias idénticas de las del siglo XVI en Italia, dice Dimitrius. Como puede verse, el panorama histórico no difiere mucho del actual, en él, el turismo fue producto del desarrollo económico, social y político de la sociedad, así se favorecieron los viajes de los

comerciantes, de los aventureros, pero también de los individuos que contaban con los medios necesarios para salir de la ciudad y viajar por placer o por el deseo de conocer, apreciar y estar en contacto con otras culturas.

Durante los siglos XVIII y XIX se produjo el movimiento romántico, en él se enmarca el espíritu de los desplazamientos en los que el viaje se concibe como un reencuentro con la naturaleza y un redescubrimiento con la historia; en ese momento los motivos del viaje fueron la contemplación del paisaje y de la arquitectura. El mismo Romanticismo permite ver las travesías como una forma de liberación y de abrirse a valores ajenos al país de origen. La industria turística, como tal, nació en el siglo XIX, el desarrollo de las fuerzas productivas provocó ampliar las redes de comunicación, aparecieron el barco de vapor y el ferrocarril, ambos transportaban mercancía; entonces un mayor número de personas tuvo la posibilidad de viajar, fue la época de aparición de los agentes de viajes y de las guías turísticas. En 1836, John Murray publicó en Inglaterra el *Reed Book*, en el que hace un inventario de las curiosidades de Holanda, Bélgica y los países del Rin. En su libro recomienda al turista las rutas más pintorescas y románticas, así trata de satisfacer los objetivos de los viajeros de ese tiempo, quienes pretendían distraer sus momentos de ocio a través de un encuentro con la naturaleza y la cultura.

Parece ser que el presente se une con el pasado, pues en el turismo actual se ve una salida a las presiones laborales como un reencuentro con la naturaleza. La historia de los hombres se ve como una actividad creativa y recreativa a pesar de que las vacaciones programadas o paquetes de viajes, opción turística que caracteriza a este siglo, son una expresión clara de la dificultad de cumplir con las posibilidades que la actividad turística ofrece. La Unión Internacional de Organismos Oficiales de Turismo, planteó que el turismo es un fenómeno importante por el papel que juega tanto a nivel social, como cultural y económico, por su valor educativo y la posibilidad de contribuir al desarrollo de la comprensión internacional y la preservación de la paz entre los pueblos. “El turismo es una actividad humana fundamental y

eminentemente deseable que merece los elogios y los estímulos de todos los gobiernos”.

Por lo que respecta al plano cultural, Robert Lonatti, secretario de la Organización Mundial de Turismo, declaró: “Es cierto, el turismo es una producción intelectual y física, seguramente la evolución de la comunidad mundial provocará la erosión de las civilizaciones, el abandono de costumbres para atender a una nivelación. Ésta es la contraparte de la sociedad que tiende a ser planetaria”.

Estar en contacto con la naturaleza y con la cultura son dos formas de escapar de las presiones de la vida cotidiana. La industria turística pretende cubrir esas necesidades e interviene para establecer los criterios de lo cultural y el contacto con la naturaleza. El producto turístico cultural está formado por los testimonios que se han seleccionado a lo largo de la historia. En 1982, el gobierno mexicano definió, ante foros internacionales, lo que considera el patrimonio cultural: “Las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas surgidas del alma popular y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales que expresan la creatividad de un pueblo, la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte, los archivos, las bibliotecas”. Como puede verse claramente, la definición va más allá de lo exclusivamente monumental, lo artístico y las joyas arquitectónicas que se han considerado únicas desde las ópticas de la historia y de la estética, el panorama se ha ampliado, pues también se consideran como cultura las creaciones anónimas surgidas del alma popular.

En el siglo XIX, con la corriente romántica, surgió un espíritu nacionalista que descubrió en las tradiciones populares, en la música, en el folklore, la literatura y el arte, la esencia del carácter nacional, lo que indujo a que la identidad nacional se fundamentara en la cultura popular. En México, como en otros lugares, nació el deseo de crear una identidad propia, asentada en el pasado y en el reconocimiento de valores de diversos grupos sociales, la idea se extendió entre los intelectuales, pero chocó con las ideas

de los grupos cultos del momento. La Revolución Mexicana creó la noción de identidad nacional, reconoció un pasado prehispánico en las tradiciones de grupos indígenas y de campesinos, y las identificó como lo genuino del alma nacional. Se asume que el patrimonio cultural mexicano está constituido por la riqueza arqueológica prehispánica y la arquitectura histórico-artística de las épocas virreinal y republicana, la producción artística y artesanal, las costumbres y las tradiciones del pueblo de México. Siempre uso la palabra virreinal porque siento que está mal dicho y se ha hecho costumbre utilizarla. No hubo Colonia nunca, desde don Antonio de Mendoza, el primer virrey, hasta don Juan O'Donojú, el último, siempre fueron virreyes; así que no tenemos que decir mueble colonial, son muebles virreinales, monumentos virreinales, porque no podemos negar la historia y el nombres de los virreyes. México nunca tuvo Colonia, no sé si ustedes están de acuerdo conmigo.

Es un hecho que el idioma, las artesanías, las costumbres y las tradiciones son las manifestaciones culturales más vulnerables ante los embates de la modernidad; aunque turismo y cultura parecen complementarse, la cultura como tal sólo en escasas ocasiones es un motivo de viaje; lo real es que el turismo establece criterios para señalar lo que es un atractivo turístico cultural y lo que no lo es, lo cual corresponde, como es normal, a los intereses económicos de la actividad. De esta manera se establece un proceso de estandarización del producto, puesto que las agencias de la industria venden lugares y objetos similares en cualquier parte del mundo. Este proceso lleva a un mecanismo de hegemonía en el que las culturas particulares, creadas y nutridas por los pueblos, tienden a desaparecer, y desbroza el camino para dejar el paso franco a una cultura turística internacional. El hecho de que en los viajes seleccionen y clasifiquen de antemano los lugares, los objetos y las actividades que deben ser visitados, vistos y o admirados, hace percibir a los museos, monumentos, festivales, etc., como objetos de consumo cultural. Todo fragmentado, evaluado y etiquetado en un paquete compuesto con diversos signos culturales.

De esta manera se lleva a cabo una estandarización de la reali-

dad, ya que de los innumerables objetos posibles eligen, recortan y reelaboran sólo algunos para constituir la verdad turística, misma que los visitantes aprenden con la realidad cultural del país. Esta autenticidad turística se constituye con objetos atractivos de la cultura, mismos que tienen una función en la industria del turismo: hacer olvidar los problemas diarios, vivir fuera de la realidad y aun de la propia historia. Esta visión es una puerta de entrada a un mundo diferente y excitante, en el que las condiciones verdaderas se suprimen y en su lugar se presenta un espectáculo de imágenes diversas. Los objetos de arte y los folklóricos traducen su historia en anécdotas e historietas; esta suma de manifestaciones aisladas, deshistorizadas y fetichizadas, constituye la cultura turística. Los códigos que articulan la actividad turística se manifiestan en las guías, en la publicidad impresa y audiovisual, en itinerarios y en los objetos que se regalan para promover las ventas. Lo anterior es notorio en la guía, gracias a una seducción rigurosa que voluntariamente ha descargado todo lo que es secundario y encierra todo lo que es esencia, es la quintaesencia de esta documentación de primer orden histórico, es una síntesis de esa biblioteca difícil de llevar consigo.

En resumen, lo que se describe es la realidad turística a la que se ha hecho mención. La guía selecciona las curiosidades que hay que ver, las clasifica con una o dos cruces, las primeras son “muy interesantes” y las segundas son “de primer orden”. El término curiosidades es muy significativo, pues connota una serie de objetos que superan lo normal, eso constituyen los atractivos turísticos: iglesias, abadías, castillos y museos forman parte de ello. Las curiosidades monumentales y artísticas se constituyen de objetos antiguos, objetos del pasado, un pasado que termina en el siglo XVIII. Raros son los que pertenecen al siglo XIX, por lo que la cultura se convierte en conocer el siglo de construcción y el nombre del monumento: en su mayoría son religiosos pues parece imposible concebir un arte que no sea cristiano. La historia del hombre no aparece, éste sólo se describe en tipología: por ejemplo, en España se dice que el vasco es un marino aventurero y se sitúa como parte de la decoración de los lugares históricos.

La historia se relata como una suma de hechos anecdóticos, aislados de su contexto económico y social; cada guía contiene un relato de una ciudad, se carece de rigor histórico e historeográfico, se le da un tratamiento diferente al cultural, sus grandes temáticas rompen con la vida moderna y buscan lo primitivo y lo exótico, invitan a vivir una nueva experiencia en donde la cultura se reduce a la arqueología y la arquitectura, en la que los monumentos sirven como estereotipo del país. El nativo se presenta siempre en nivel marginal, para cumplir con la función de representar la autenticidad del país propuesto. Los artesanos producen para un mercado turístico y en muchas ocasiones ignoran lo que el artículo significa en su cultura. Si este fenómeno se da entre la gente del pueblo, se agudiza en el turista, para quien una artesanía es un recuerdo que lleva a casa como signo de su visita, de que convivió otro ámbito cultural, aunque lo más seguro es que lo desconozca. En Túnez los artesanos tradicionales modificaron el diseño y reformaron sus productos para ajustarlos al gusto de los turistas, cuando percibieron que éstos alteraban el uso de los productos. Así, los bozales para los camellos se convirtieron en bolsas de mano.

En un estudio sobre el impacto del turismo en las artes y artesanía de Africa se manifiesta: “Hay evidencias claras de que algunas tribus han alterado su producción de acuerdo con los valores estéticos de sus consumidores; uno de los ejemplos más relevantes es el arte turístico o arte de aeropuerto, producido por la Semer, esta tribu exageró todos los rasgos de las máscaras, al conjuntar varios estilos, para que fueran vendidos como símbolos de Africa”. Las danzas y ritos sufren un proceso semejante en Bali, se han reportado y esquematizado las ceremonias religiosas con el fin de atraer más turismo; en España el turismo provocó que una manifestación popular cambiara de sentido para quienes celebraban el ritual público llamado *alardee*, que tenía como fin celebrar la victoria del pueblo sobre los franceses en 1638, y servía como una expresión de identidad histórica, por ello todo el pueblo participaba en los preparativos y ejecución. Cuando se instaló un restaurante bar en la plaza la gente empezó a sentir que actuaba

para un espectáculo y dejó de participar, el gobierno tuvo que pagar para que la ceremonia se realizara, pues se había convertido en un atractivo turístico para la región. Existen más ejemplos de qué objetos culturales pierden su significado social o ritual cuando se convierten en atractivo turístico.

En la actualidad, y dada la globalización, se hace permisible el que nuestra América se incorpore de manera definitiva al contexto mundial del turismo cultural, ya que los medios de comunicación, incluyendo el internet, pueden ser vías de acceso a universidades y centros de enseñanza que estén interesados en conocer a profundidad lo que Hispanoamérica ha ofrecido al mundo. América Latina puede ser el receptor de las bondades que un turismo cultural bien encauzado puede dejar. Se debe hacer que la humanidad gire su vista hacia nuestras naciones, que tanto tienen que ofrecer. Se tiene conciencia de los grupos que juzgan el alto valor del patrimonio cultural, lo consideran excepcional, pero también hay quienes lo valoran como una posibilidad económica. Los gastos requeridos para su conservación y difusión se justifican con las ganancias que reeditan. Se debe establecer una diferencia entre desarrollo y crecimiento, se considera que no deben descuidarse los factores culturales, cuya explotación debe ser racional y limitada, lo cual permite satisfacer las necesidades del presente sin comprometer la existencia de recursos para las generaciones futuras.

La explotación de recursos debe organizarse a través de un proceso que promueva la conservación con bajo impacto cultural, conservación que no se contrapone al desarrollo, sino que es una





*Patricia
Quintana*

Panorama
gastronómico
de México



La tierra mexicana se ilumina con las ofrendas y los ritos que nacen de las siembras del maíz y del chile, dándole vida a Cintéotl, dios de la agricultura. El maíz sembrado por Quetzalcóatl, emergido de la tierra para brotar en la planta que une lo terrenal con lo divino, es cocido en los borboteos del nixtamal y triturado en el metate con movimientos rítmicos para convertirse en masa, en esa masa que es parte importante en nuestra cocina. Las mujeres indígenas la moldean entre sus manos, luego la palmotean, la extienden y le dan forma redonda, como un sol.

Una vez caliente el brasero, untan el comal con cal y agua y dejan caer la masa con forma circular sobre él. Lo que será la tortilla se cuece por ambos lados y cuando se infla y toma forma se retira del comal y se guarda en canastos o calabazas secas para conservar su calor.

Así comienza en México el ritual del alimento de todos los días, tanto en las casas como en los mercados, que despiertan con los primeros rayos de luz del día.

Los mercados han sido fundamentales en el desarrollo económico de los pueblos, desde los olmecas, mayas, tzotziles, totonacos, zapotecas y aztecas. En toda la República Mexicana los mercados y tianguis ofrecen diversos artículos, incluyendo los específicos de cada región y los productos de temporada, tan sabiamente empleados en la cocina de México.

El murmullo de la gente y los gritos se confunden, llenan el aire. “Hay limones, güerita, ¿cuántos le pongo para sus aguas frescas?” Entonces los aromas de las verduras y las hierbas atraen el olfato; los puestos se ven repletos de elotes; hongos de todos los

tipos; chiles poblano, serranos, jalapeños, chilacas, xcatik, habaneros y manzanos; lechugas y jitomates bola o guajillo. “Señora, señito”, se acerca una marchanta: “Aquí tiene su cilantro fresco, su epazote, sus ajos y cebollas; ándele, para sazonar sus frijoles, para su sopa de tortilla”.

Y no faltan el tomillo, la mejorana, el laurel, el chepil, la pepicha, el poleo, el perejil, el pápalo, la albahaca, la hoja santa, la hoja de aguacate, la hierbabuena.

A lo lejos se escucha: “Lleve pollo para su caldo tlalpeño; lleve retazo de res para su puchero; carne molida para albóndigas en chipotle”.

Así es el mundo del mercado y así debía ser en el mercado de Tlatelolco, donde el orden y el bullicio se conjugaban, donde las mazorcas de maíz eran tan grandes y pesadas que la gente las llevaba rodando por el suelo; las hortalizas crecían como los árboles de altas; y el algodón brotaba en distintos colores; según lo decía la leyenda.

En e mercado de La Merced, uno de los más tradicionales del Distrito Federal, construido en el atrio del convento del mismo nombre en el año 1861, la gente trae diariamente el cargamento de productos para su venta. Se ven los chiles por montones, transportados en pacas o canastos, amarrados con mecate; se encuentran hojas de plátano enrolladas o en pilas, hojas de maíz, hojas transparentes de la corteza del maguey, para preparar barbacoas o guisos o tamales; elotes de color amarillo, rojo, azul; puestos de frutas frescas o enmieladas.

Afuera del mercado, en la calle, se acomodan las marchantas que tiempos atrás llegaban al lugar transportadas en chalupas, pequeñas embarcaciones que navegaban por los canales desde Xochimilco. Las chalupas eran adornadas con flores que les daban un marco de aroma y color. Así lo describe en uno de sus pasajes fray Bernardino de Sahagún: “Los mercados llaman la atención con los borboteos de las cazuelas, los aromas de los moles, caldos, barbacoas, adobos de colores intensos, como el pipián”.

Y todos los guisos acompañados siempre de tortillas recién

hechas y traídas en canastas entrelazadas, como abrazándolas; tortillas delgadas y pequeñas que forman el molde para hacer los taquitos o quesadillas, o como plato o cuchara a la hora de comer.

En el Valle de México, por ejemplo, los mercados como el de Santiago Tianguistenco siguen siendo el lugar de reunión, donde se comparte con los amigos un taco de plaza con tortillas fresquitas rellenas con nopalitos, cebolla, chile, cilantro y aguacate o unas quesadillas de queso, o de papa con chorizo, o de flor de calabaza con jitomate. Es el lugar donde se saborean los elotes cocidos al vapor, rociados con chile molido, salpicado con sal; los tlacoyos, tortillas ovaladas rellenas de frijol, servidos con nopalitos guisados y salsas rojas de chile guajillo. El arte de rociar una salsa se ve en estos “antojos” que salen del comal a saciar esa necesidad de satisfacer el paladar.

Recorrer el territorio mexicano es asombroso para propios y extraños. En Veracruz, al son de la marimba, el mercado ofrece una extensa variedad de pescados y mariscos, con los cuales se preparan succulentos cocteles de jaiba, ostión o camarón; también hay taquitos de carne deshebrada, de picadillo, gorditas de frijol con salsa verde, quesos, crema y aromas característicos del Estado, el de la vainilla y del café.

En Tabasco, camino a Puerto Ceiba, es imposible no detenerse en uno de los puestos donde se prepara el succulento manjar de pejelagarto, asado a las brasas durante 3 ó 4 horas, acompañado con tortillas al ajo, o la sopa de tortuga verde, o el guiso de tortuga en su sangre, o los camarones para pelar, o las torrijas de yuca.

Campeche, la ciudad amurallada y de mar tranquilo, hace honor a sus visitantes ofreciendo el pan de cazón, preparado con tortillas sobrepuestas, guisado de cazón, frijoles y caldillo de jitomate; otros de sus deliciosos platos son los joroques, masa en caldo de frijol, y el poc chuc, carne de cerdo con aderezo de achiote y, todos los lunes, el tradicional frijol con puerco.

La ciudad blanca, Mérida, conserva aún el orgullo de sus antepasados mayas. Las manos de las indígenas golpean la masa para hacerla redonda y elaborar el pozol blanco, bebida refrescante que calma la sed. Los hombres con pantalón de dril, guayabera blanca

y sombrero de palma, acuden al mercado para saborear el queso de bola holandés relleno de picadillo o mariscos y servido con el kol; las mujeres, con el cabello atado y adornado con peineta de carey, caminan cadenciosamente, dando soltura al galanteo, y se preparan para la venta del día aderezando los salbutes, tortillas esponjadas con pollo deshebrado guisado con achiote, y los papadzules, con pepita molida disuelta en agua con epazote.

En el silencio del encuentro con el pueblo maya, aparece Quintana Roo, con sus pequeños mercados que tienen el encanto ancestral de ChichénItzá y Uxmal, la magia y la meditación profunda de Tulum, en donde el mar azul del Caribe y sus blancas playas hacen sentir el silencio de los dioses.

Este pueblo de pescadores plasma sus sensaciones en los exquisitos cebiches de caracol, mero o sierra, con cebolla morada, naranja agria, sal y, a veces, cilantro o rábanos; preparan con refinamiento el frijol colado, acompañado de tortillitas torteadas a mano sobre la hoja de plátano que le da aroma. El lechón al horno tatemado y recocado en su propio jugo lo salsean con el achiote, para crear la exquisita cochinita pibil. En las playas cercanas a Cancún se sirve el Tikin Xic, un succulento pescado cocinado a las brasas.

El estado de Chiapas hace sentir la belleza de sus paisajes y las tribus de tzotziles y chamulas bajan desde los cerros a San Cristóbal de las Casas, con sus cántaros cargados a las espaldas. Las mujeres vestidas con faldas de lana y rebozo azul, unas, y con sus quechquemets de vivos colores, otras, lucen trenzas adornadas con listones de fuertes tonos y vienen cargando coles, calabacitas, tomate, quesos de Ocosingo, chiles secos o el llamado siete caldos, frijoles rosas y cafés con los que preparan succulentas sopas.

En Tuxtla Gutiérrez los platos más apreciados son el cochito al horno, carne de puerco asada; las turulas, tortillas tostadas servidas con camarón seco y col, tamales con pepita y hoja santa y la sopa de chipilín. El taxcalate, hecho a base de maíz tostado, es la bebida más popular de la región y se sirve en las bellas jícaras de Chiapa de Corzo.

Otros pueblos se asentaron en Oaxaca, esa tierra rica en historia y en lenguas que la hacen distinta al resto de la República.

Sus fiestas y rituales, como el Día de Muertos, están cargados de la magia de los zapotecas y mixtecos, quienes con manos artísticas esculpen rábanos para celebrar la Noche Buena. Además, con totemoxtle, las hojas del elote, moldean figuras que representan las labores de su pueblo.

Esta misma magia es la que se refleja en sus vestidos, sus canciones, en danzas como la Zandunga que, además de la delicia del baile, muestra la elegancia de las mujeres ataviadas con bordados y encajes que rodean sus caras morenas, entre tocados de almidones. Con entusiasmo empieza la fiesta de los mercados, como el de Juárez, en la ciudad de Oaxaca, con sus comederos donde se sirven aguas de Casilda, panes de hojaldra, merengados, tortillas blanditas, tamalitos de frijol con hojas de aguacate y de maíz; el mercado de Tlacolula se caracteriza por la venta de carne al carbón, los chiles de agua, los chiles chipotles oaxaqueños, las tostadas con chorizo de Oaxaca, los encurtidos para hacer los “piedrazos”, las ollas panzonas, los metates y los molcajetes.

En Etna el mercado se engalana con los tamales de flor de calabaza en hoja de aguacate, las empanadas de natilla y chiles chipotles que llegan de la tierra mixe.

En todos se generaliza la venta de queso Oaxaca enrollado, los molotes, el caldo de pollo, la barbacoa en blanco, las habas cocidas en olla de barro, el incomparable mole negro -uno de los siete que existen en los Valles de Oaxaca-, los quelites al vapor, las tlayudas barnizadas con chile ajo de tomatillo y chile pasilla oaxaqueño.

Para cerrar cualquier comida se expende el pan vidriado y el chocolate de agua. En la noche la fiesta sigue y la gente se vuelca a las calles a disfrutar de los dulces, entre los que destacan las manzanas serranas caramelizadas. Oaxaca guarda entre el cielo y la tierra los valles donde se asentó su pueblo, el que conserva celosamente sus costumbres.

Escortada por los volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl se encuentra la ciudad de Puebla, que rinde alto honor a la comida indígena que allí se desarrolló, pero su cocina se ha distinguido también por ser la más barroca desde la época de los conventos. Aquí fue donde se modificó el mole que viene de la época prehis-

pánica, la salsa que se dice en náhuatl molli, que significa “salsa molida de los chiles”.

Los chiles han sido base de las alimentación indígena durante 3,000 años y fue sor Andrea de la Asunción, quien agregando especias venidas del Viejo Mundo, creó el succulento mole poblano que ha cobrado fama mundial. México cuenta con más de 300 variedades de moles, entre los que se cuenta el pepián elaborado con pepitas tostadas y molidas, salsa que los aztecas utilizaban para aderezar el pato lacustre. La cocina de los conventos jugó un papel fundamental en la gastronomía poblana. Fue en un convento donde nacieron los chiles en nogada para honrar a Iturbide y en conmemoración de la Independencia. El chile poblano relleno de picadillo de carne, condimentado con frutas, canela, clavo y piñones, es capeado y servido en frío para cubrirlo de la blanca salsa de nuez de Castilla de la huerta de Huejotzingo, y salpicado con granos de granada roja. Este platillo se acostumbra comer en los meses de agosto y septiembre, porque es cuando la nuez se encuentra fresca y lechosa.

Los mercados de Puebla ofrecen las famosas chalupitas, de salsa roja o verde, con carne deshebrada, o los gusanos de maguey con tortillas para hacer tacos, o los cuitlacoques cocidos al vapor y aromatizados con epazote o cilantro. Las tortillas blancas y azules se conservan en grandes canastos al igual que las cemitas y los pambazos. En los puestos del mercado se sirven succulentos platos de chilaquiles de cazuela, caldosos y espolvoreados con queso panela que se utiliza mucho en esta región. Otro orgullo de los poblanos son los dulces encurtidos y los camotes. Cerca de la capital poblana, Cholula, la ciudad de los 365 altares, se puede disfrutar del mercado de los miércoles, rico en productos de la sierra.

El estado de Guerrero muestra con orgullo su majestuoso puerto de Acapulco, adonde llegó la nao de China, la que trajo las primeras especias de Oriente, y con las cuales los lugareños enriquecieron sus excelencias culinarias. En el mercado del centro se ve gran cantidad de puestos con pescados y mariscos frescos que, cocidos con chiles guajillo o enjitomatados, muestran lo

exótico de su sabor. Los adobos como el mole están hechos a base de chiles anchos colorados y los pescados a la talla son untados y cocidos a las brasas.

Las chilapitas son servidas con frijol o pollo desmenuzado o bien con crema de aguacate y chipotle. El pozole verde, preparado con pepitas de calabaza, maíz cacahuazintle, mariscos o puerco, hace su aparición obligada los días jueves.

Asimismo, en el mercado se pueden degustar los tamales de iguana y en días festivos el puerco o pollo con naranja y chile guajillo. La jícama, salpicada con chile seco y limón, es una de las frutas más apreciadas en las playas por su agradable frescura. Los dulces de tamarindo y las cocadas son características del puerto, y las frutas de temporada forman un arco iris de color, aroma y sabor.

La región tarasca de Michoacán es reconocida por su mística fiesta de Día de Muertos, día en el que las canoas son adornadas con velas encendidas para navegar por el lago de Pátzcuaro, dando un espectáculo grandioso. En estos mercados la gente es menos bulliciosa, tal vez por la dulzura de la lengua tarasca, las mujeres portan, en sus mandiles rebordados en punto de cruz, pescados de río, corundas y uchepos, ricos tamales de elote cocidos con azúcar y envueltos en hojas de maíz, así como charales y pescados rebozados, como el blanco de Pátzcuaro.

En cazuelas guardan las comidas hechas de maíz seco. Las enchiladas de plaza, famosas en el lugar, son acompañadas de pollo. Populares también son los ates y dulces a base de pastas de frutas y, para las tardes de lluvia, el exquisito chocolate batido con el molinillo y elaborado con agua, como lo hacían los antiguos indígenas, acompañado de churros y buñuelos.

En el centro del país, Guanajuato y Querétaro comparten una gastronomía semejante. Los nopales son cocidos en penca, los pichones se preparan en lodo, las enchiladas verdes y las tostadas de pata se degustan a cualquier hora y, en el mercado, los vitroleros con escabeches de verduras hacen honor a los tamales de ceniza.

Al hablar de Jalisco la relación con el tequila es inmediata. Allí, los indígenas prehipánicos elaboraban el tequila de agave azul y lo disfrutaban durante los festejos. Hoy, al son del mariachi

y las corridas de charros, las fiestas jaliscienses se celebran con una extensa lista de platillos: la birria tatemada, a base de carnero enchilado, aderezado con pimienta y cocido en herméticas ollas de barro; los frijoles charros preparados con frijol bayo, chile serrano, cilantro y tocino; los tamales salados y dulces envueltos en hojas de maíz; el pozole rojo de carne maciza con maíz cacahuazintle. En este Estado las haciendas comienzan sus labores a las cuatro de la mañana; a esa hora las mujeres hacen los guisados con las tortillas para el desayuno. Ellas mismas se encargan de la ordeña para hacer quesos y tomar leche calentita con el café, preparado en ollas de barro que aromatiza toda la cocina.

En los mercados, los aromas de los comederos despiertan el apetito y se antojan los huevos con salsa y los chiles rellenos de queso.

Rumbo al lago de Chapala se puede disfrutar del pescado frito, el arroz blanco, los taquitos dorados, las enchiladas de comal, las tortitas de charales, las tortas ahogadas con lomo de puerco y bañadas con una picosísima salsa de chile de árbol, los jugos de lima, el pan de birote y la jericalla. También en el mercado se encuentran las tortillas raspadas, que se utilizan para las flautas, y cazuelas repletas de manitas de puerco en escabeche. Esta tierra, cuna del tequila, es pródiga en sabores y tradición.

Asimismo, la Costa del Pacífico se distingue por su variedad de cebiches y los exóticos tamales barbones a base de camarón. En Baja California las langostas son asadas y servidas con arroz, frijoles y tortillas de harina de trigo.

Las sopas de mariscos, las almejas chocolatas y las machacas de cabrilla y langosta forman parte de la excelsa lista culinaria. Para culminar, los dulces y panes de dátil e higo coronan cualquier comida.

Los estados del norte, Chihuahua, Sonora y Nuevo León, guardan los secretos de la Sierra Tarahumara. En esta región las carnes son de primera calidad y los lugareños las preparan de diversas maneras, ya sea con salsas o asadas al carbón, conservando su delicioso sabor. El cabrito es uno de los platos con más tradición en la zona norte del país. Las carnes se acompañan con tortillas de harina delgaditas, que son el legado de los sefarditas que allí se asentaron. Las succulentas machacas, los tamalitos, o







*Yolanda
Ramos*

Religión
y comida



Comida ritual y festiva

Desde tiempos muy antiguos la comida ha estado íntimamente ligada a las festividades religiosas asociadas al ciclo anual o con los acontecimientos del ciclo de vida: bautizos, matrimonios y velorios. Tales festividades inician el 1° de enero y culminan con la Navidad en diciembre. Con pocas diferencias las celebraciones se llevan a cabo en todo el territorio nacional. Desde luego, no faltan los festejos de fechas movibles, los de los santos patronos de los pueblos, de los barrios y de los santuarios. Para cada una de las festividades se preparan los guisos tradicionales, que la costumbre obliga a respetar año con año. La calidad depende de los recursos disponibles y de la dedicación y apego a la comunidad.

La Epifanía, o Día de Reyes, se celebra el 6 de enero, con una rosca que suele hacerse de pan de dulce, con adornos de azúcar, fruta confitada y por dentro un niño de porcelana, de plástico últimamente, para que quien lo saque al partir la rosca pague los tamales del Día de la Candelaria, el 2 de febrero, que es cuando se “levanta al niño” del nacimiento donde permaneció desde la Navidad. Desde luego que hay que festejar el acontecimiento consumiendo los tamales que deben aportar los que tuvieron la “suerte” de sacarse el muñeco de la rosca de Reyes, acompañados de atole, champurrado o chocolate, según sea la situación económica de los padrinos.

Poco después del Día de la Candelaria se inician las fiestas móviles del Carnaval, antes limitado a un solo día, el martes, pero recientemente extendido a dos o tres. Son días dedicados a la diversión, al baile y a todo tipo de festejos. El objetivo es liberar la energía vital que todos llevamos dentro, antes de cumplir con la

sobriedad, abstinencia y penitencia del periodo cuaresmal.

Casi todo el país se entretiene con mascaradas y otros festejos, entre los que se entremezclan ritos y diversión. En la región Tlaxcala-Puebla, por ejemplo, se caracterizan los personajes que seducen la imaginación popular. Van formados en camadas, acompañados por bandas de música, bailando de casa en casa las cintas o la culebra. Al final, las comisiones encargadas de darles de comer a los danzantes, lo hacen una vez que han bailado por casi todo el pueblo. En algunos lugares es costumbre darles únicamente tamales de rajas con queso o mole, con carne y refrescos, en otros se les hace molito de olla, verde o rojo, con carne de puerco o carne de res, con cilantro y habas verdes, frijoles con epazote y arroz y, de tomar, aguas frescas de frutas de temporada o refrescos embotellados. Esta celebración jocosa no deja de tener su parte ritual porque en un momento dado los danzantes acuden a rezar a la iglesia o el cementerio. Otros ejemplos más podrían considerarse: el de Ocoyoaac, México, donde se presenta la danza de Los Arrieros, en la que se reparte comida entre los asistentes; o los Chinelos de Tepoztlán, Morelos, con su ya conocido traje de “moros”. En Veracruz, Mazatlán y Mérida, los festejos del Carnaval se asemejan cada vez más a la versión occidental: grandes desfiles, atuendos lujosos, carros alegóricos y bailes en las calles.

Todo este jolgorio remata el Miércoles de Ceniza, después del cual se inician los cuarenta días de la Cuaresma, seguida de la Semana Santa. Los días de Cuaresma y Semana Santa tienen un ritual observado por la mayoría de los católicos que habitan el país: entre otras penitencias, a las que están sujetos los creyentes en esta época del año, se cuentan las restricciones alimentarias, conforme a las cuales está prohibido el consumo de carnes. Si bien en los centros urbanos más occidentalizados muchos lo limitan a los martes y viernes, no deja de cumplirse cabalmente en las familias más conservadoras. Los requisitos de la Cuaresma no son sino un reto más para el ingenio de la cocina tradicional, que aprovecha las restricciones que se le imponen para adaptar lo que su ingenio le inspira, a fin de satisfacer el hambre de la familia durante esa temporada.

Algunos de los guisos que se consumen ya se han hecho tradicionales en estas fechas: el famoso revoltijo de romeritos en mole, con sus tortitas de camarón seco; el pescado seco o tenso, capeado en caldillo de tomate; las tortitas de haba con camarón seco, en molito rojo con nopalitas; el cado de habas, lentejas o de frijol; las carpas en tamal; las tortitas de papa, de charales y de arroz en caldillo de jitomate; las tatlapas con nopalitas o xoconoxtles. Una enorme diversidad de quesos solos o combinados con rajadas, papas y otros vegetales más. En el Norte se come el pescado fresco o en molito de chile ancho, con hierbas de olor, también un guiso de elotes cocidos, secos y resquebrajados en molito de chile seco con especias. En el Golfo se acostumbra la sopa de habas verdes y nopales; arroz con almejas; pánpano en salsa verde o robalo en hoja santa; chilpachole de jaiba; chiles rellenos de atún y col con camarones. Para mortificar un poco más la carne preparan buñuelos con azúcar o miel de piloncillo: la capirotada y muchos dulces más. Durante la Semana Santa o Semana Mayor, es espectacular ver en los atrios de las iglesias una infinidad de puestos improvisados, adornados con palmas, apilados de dulces que se hacen en estas fechas, como los diferentes muérganos, pepitorias, alegrías, palanquetas, calabazates, biznagas, pan de fiesta y los dulces de leche, como el jamoncillo. En el Norte son famosos los “chicos”, que son unos dulces de maíz tostado y resquebrajado, las torrejas, el arroz con leche y piloncillo, los ates y frutas en conserva.

Una de las celebraciones populares más antiguas en nuestro país es la del 3 de mayo, día de la Santa Cruz. La cruz es el símbolo más importante de la religión cristiana, es el símbolo protector de todo lo humano, de la colectividad y del individuo como tal y, por consiguiente de su espacio, su entorno y su casa. Existen en México varias ceremonias relacionadas con la cruz, una de las más importantes es la que hace el gremio de los albañiles, que consiste en colocar en la parte más alta e importante de la construcción que estén realizando, una cruz sencilla, adornada de flores naturales, de papel o tela, bendecida por un sacerdote el día anterior, mientras los cohetes son lanzados al aire, tronando uno tras otro. Algunas veces se contratan conjuntos de música o bandas para

hacer la fiesta más alegre. Según la creencia, colocar la cruz sirve para proteger el edificio o casa de los rayos, para evitar incendios o para que los techos no se caigan; al mismo tiempo, los habitantes o dueños también están protegidos. La comida tradicional que suele prepararse para esta ocasión, y que se come en la propia obra, son las famosas enchiladas de mole, salsa verde o roja sin carne. Las mujeres preparan grandes cazuelas de enchiladas, adornadas con rebanadas de cebolla, queso desmoronado y hojas de lechuga. El ingeniero que dirige la obra manda a hacer barbacoa de hoyo, o carnitas y chicharrón, o simplemente compra carne para asar, y la comida se acompaña con refrescos o cervezas.

Tan pronto como caen las primeras lluvias, los campesinos seleccionan la semilla para el periodo agrícola que está por comenzar. Para propiciar la buena cosecha y en fecha curiosamente coincidente con las tradiciones prehispánicas, se invoca a San Isidro Labrador, el día 15 de mayo, para asegurarse de una lluvia abundante que propicie los cultivos. En algunos lugares suelen hacerse desfiles de carros alegóricos, hay música de viento, mo-jigangas, fuegos artificiales, desfiles de yuntas y bendición de las bestias. Un lugar notorio por sus celebraciones es Mextlapan, estado de México, donde en una significativa ceremonia el hombre más viejo del grupo, arrodillado en la tierra, realiza en ella la primera hendidura con su coa para depositar las semillas. Después le pide a Dios que no falte el agua ni el sol. Como en todos los rituales, el festejo termina con una succulenta comida, abundantemente rociada con pulque.

A esta fiestas le sigue la de San Juan Bautista, el 24 de junio. Es día de cuidar el paso, puesto que los vecinos suelen echar cubetas de agua a los descuidados. Esta celebración es muy importante en la mayoría de los pueblos, pues San Juanito, como se le nombra con cariño, es un santo muy milagroso, que está relacionado con el agua, pues de él depende que las lluvias caigan a tiempo para tener buena cosecha. Cuando no llueve y ya es tiempo de que los campesinos empiecen a sembrar, invocan a San Juan, pidiéndole que con su concha eche agua a la tierra. Se le mandan a hacer misas, se saca su efigie en procesión, con música y cohetes, rezándole y

pidiéndole el agua. En San Juan Ixtenco, Tlaxcala, el 24 de junio se acostumbra celebrar a San Juanito con música, cohetes, alfombras de semillas, procesiones, tamales cernidos, atole agrio de maíz morado; con ayocotes hervidos, para el desayuno y una comida especial llamada mole de matuma o de ladrillo, hecho a base de carne de res y las menudencias y patas del animal guisados en molito de chile guajillo, semilla de cilantro, canela, clavos, y espesado con masa; además, se elaboran tamales largos o “tontos”, tortillas de maíz azul o blanco y frijoles, acompañados de pulque, cerveza y refrescos.

Una fecha religiosa que ha adquirido notoriedad es el día de San Agustín, porque es el día en que se comen los famosos chiles en nogada. Según cuenta la leyenda, don Agustín de Iturbide decidió festejar su santo en la bella ciudad de Puebla, camino de regreso de la villa de Córdoba, donde fuera firmado el Tratado que hoy se conoce con el nombre de esta ciudad. Las monjas del convento de Santa Mónica, donde iba a pasar la noche Iturbide, quisieron manifestar su fervor patriótico aprovechando los vegetales y la fruta de esa temporada y dieron rienda a su imaginación inventando ese excelso platillo.

Una de las celebraciones mas importantes de todo el calendario religioso es, sin duda, la del Día de Muertos, que comprende el 1º y 2 de noviembre. La población de todo el país se prepara con mucha anticipación para recibir a sus “muertitos” con guisos, panes y dulces especiales. Las celebraciones consisten en una serie de prácticas rituales, entre las que destacan la recepción y despedida de las ánimas, la colocación de ofrendas o altares de muertos, el arreglo de las tumbas, la velación en los cementerios y la celebración de los oficios religiosos. En algunas regiones del estado de México y del resto de país, la celebración del Día de Muertos se inicia el 28 de octubre, día dedicado a las ánimas de los accidentados. El 31 del mismo mes se reciben a las ánimas de los limbos, o sea, de los niños que murieron sin ser bautizados.

Lo más espectacular y bonito de esta celebración son las ofrendas que se ponen en las casas o panteones. “En México se tiene la creencia que en estos días los difuntos regresan del más allá, para visitar a sus parientes que han quedado en la tierra,

por lo que los vivos deben esperarlos alegres, con música y con todo aquello que les gustaba en la vida. Del panteón a la casa se marcan senderos con pétalos de flores, que indican a las ánimas el camino hasta el altar, donde se alimentarán con los olores de las ofrendas” (Cortés E. Efraín, *et. al. Los días de muertos, una costumbre mexicana*, Edit G. V. 1990).

Generalmente son las mujeres quienes colocan y arreglan, con mucho amor y gusto, las ofrendas de sus muertos. Empiezan con la ofrenda para los “angelitos”, las ánimas de los niños, el día 31 de octubre. Consiste en colocar sobre una mesa chiquita, cubierta con un mantel blanco, petate o papel china -según la región-, dos floreros o jarros con flores blancas, candeleros negros chicos, con ceras a los lados de las mesas: en el centro se pone la comida, comenzando con la fruta: pencas chicas de plátano tabasco y morado, manzanas, cañas, guayabas y mandarinas. En seguida, se colocan los panes especiales que se mandaron a hacer con anterioridad, en tamaño chico, llamados hojaldras o pezuñas; luego, se colocan los dulces de pepita con figuras de gallitos o canastitas, las calaveritas de azúcar, un chiquepextle pequeño con tamales de ayocote, un cajete con pescado seco guisado y diversos juguetes de barro con figuras de gallitos, gatitos, cotorritos y carretillas. Se agregan jarritos con atoles de calabaza, un vaso de agua, un sahumerio blanco y un cajete con copal e incienso.

El día 1º de noviembre se pone la ofrenda para las ánimas de los adultos. En una mesa grande, cubierta con un mantel blanco, petate o papel de china, se colocarán dos o tres imágenes y una cruz colgada al centro; a los lados grandes floreros u ollas con cempasúchil o flor de muerto y flores moradas; a los lados de la mesa se ponen candeleros de barro con ceras grandes, así como sahumerios para quemar el copal.

Distribuida por toda la mesa se encuentra la comida hecha ex profeso para las ánimas: una o dos cazuelas de mole, con pollos enteros; tamales de ayocote, haba o de anís; atole blanco de masa o agrio; un frasco de miel; un vaso con agua; dulces de pepita con figuras de gallitos y canastitas; pan de muerto elaborado con anterioridad: pezuñas, hojaldras, encaladillas y rosquetes.

Entre algunos grupos étnicos se mandan a hacer panes con figura humana o de animales pintados de rojo. También se hacen los famosos dulces de calabaza con piña, camote morado con guayaba y el punche, que es un dulce hecho de maíz azul. A un lado de la mesa se pone un cesto extendido, o canasta, lleno de frutas de temporada: pencas de plátano tabasco y morado, jícamas, naranjas, mandarinas, zapote negro, manzanas, limas, guayabas y montones de cañas. En platitos o cajetitos se pone copal e incienso y en el piso los sahumerios con carbón para quemar los aromatizantes. En otras regiones se acostumbra poner la comida en platos para cada una de las ánimas, en lugar de las cazuelas colectivas.

A partir del día 3 comienza el intercambio de ofrendas entre parientes y compadres. Cuando llega una familia dice al dueño de la casa. “Aquí están las ofrendas que dejaron los muertitos para ustedes”. Se inicia la conversación, generalmente en torno a cómo pasaron los días festivos y, al despedirse, el anfitrión les dice. “Llévense esto que los muertitos dejaron para ustedes”.

De este modo concluye esta festividad, poseedora de un toque de alegría y de unión entre la vida y la muerte entre el presente y el pasado, entre la comida y la religión.

El 12 de diciembre se festeja la aparición de la Virgen de Guadalupe. Desde muchas semanas antes salen de muchos pueblos peregrinaciones que recorren a pie los cientos de kilómetros que los separa del cerro del Tepeyac, en el norte de la Ciudad de México. En la explanada de La Villa, donde se localiza la Basílica de Guadalupe, convergen los cientos de miles de devotos. Ahí están esperando las marchantas con sus ofrendas para calmar hambre y sed. Nunca faltan las famosas gorditas de La Villa, los tamales y toda clase de antojitos, como las enchiladas, ensalada de nopalitos, pambazos, tortas, quesadillas, tacos y el famoso pan de fiesta que se exhibe en huacales, empacado con hojas de zapote blanco para que se conserve fresco.

El ciclo anual de festividades religiosas remata con las celebraciones de la Natividad. El 16 de diciembre se inician las posadas, que rememoran el peregrinar de la Sagrada Familia en busca de un lugar para que la Virgen María pudiera dar a luz al niño Dios. Las posadas se festejan cada noche en una casa diferente, a la

que se invita a familiares y amigos. Se procede antes que nada a pedir posada, cantando letanías y villancicos; después comienzan a servir el ponche, seguido de la comida que nunca falta en las reuniones, y se rompe la piñata. Dependiendo de la capacidad económica, se ofrece a los invitados solamente la “colación”, que son dulces de anís, cacahuates, piñones, nueces, tejocotes, naranjas, mandarinas: una tamaliza o bien una cena en toda forma, al estilo citadino, que muchas veces termina en alegre baile.

La novena noche, la de la Navidad, las familias se reúnen en sus hogares, para festejar juntos esta emotiva fiesta. Grandes y chicos se engalanan en espera no sólo de los regalos, sino también del gusto de compartir con los seres queridos la cena con que se celebra el nacimiento de Jesús.

La casa, adornada con el “nacimiento”, colocado ocho días antes, o con el árbol de Navidad, profusamente decorado, o con ambos, se pone de gala. Se saca la mejor mantelería, vajillas y cristales para reunirse alrededor de la mesa, pletórica de los manjares tradicionales, como el guajolote (pavo), aderezado ya a la moderna o con el molito que más le gusta a la familia, el bacalao, la pierna de cerdo al horno, el revoltijo y la ensalada de Noche Buena, que nunca debe faltar en esta fecha. Como postre los buñuelos escurriendo miel, la capirotada con queso o los tejocotes en almíbar.

Además de las festividades religiosas que se celebran en el país entero, destacan las fiestas patronales dedicadas a santos patronos de los pueblos o de ciertos barrios. Puesto que este tipo de celebraciones corresponde predominantemente a los lugares donde se conservan más las costumbres antiguas, se siguen practicando los tradicionales ritos de antaño. Participa la comunidad entera, pero se le ofrece a alguna de las personas relevantes del pueblo, la “mayordomía”. Al aceptar el cargo anual, el mayordomo adquiere, junto con su familia, un gran prestigio. Es por ello que lo acepta, a pesar del enorme sacrificio económico que esto le representa. Con diferentes modalidades, correspondientes a las etnias que lo practican, la fiesta patronal se remata con una succulenta y abundante comida para todos los vecinos del barrio o pueblo, e invitados especiales.

Son las mujeres de la familia las encargadas de preparar todos los guisos. Sacan las cazuelas y ollas que se guardan en las azoteas de las casas, embrocadas, para impedir que se rompan. Comienzan desde muchos días antes a limpiar el chile, abrirlo, desvenarlo y tostarlo; a continuación preparan las especias, friéndolas o tostándolas según sea el caso. Proceden luego a moler todo esto junto. Por otra parte, tienen que conseguir y sacrificar a los animales, limpiarlos, poner la lumbre, hacer su cocido, elaborar el mole. Está además toda la labor con el maíz, que es sumamente complicada, para hacer tamales y tortillas. Los hombres se encargan de todo lo demás: bebidas, adornos, procesiones, recibir a las visitas, recolectar limosnas, las bandas de música, cohetes, flores, el teponaxtle y las ceras, así como de contratar a los sacerdotes para officiar las misas.

Adicionalmente a las fiestas religiosas celebradas por la comunidad, las familias tienen sus propios ritos de ciclo de vida. Se festejan los nacimientos, bautizos, matrimonios y los velorios de los difuntos. Para los indígenas y los mestizos, estas celebraciones revisten una enorme importancia, y no pueden dejar de cumplirse.

Evidentemente, el acontecimiento que inicia el ciclo de la vida individual es el nacimiento. Aunque no se celebre con una ceremonia religiosa sí refleja el entusiasmo y el placer de obsequiar a padres, familiares y amigos. El bautizo, en cambio, sirve para llevar al infante a seguir las creencias de sus progenitores. Para bautizarlo, los padres eligen a la pareja que consideran más idónea para fungir como padrinos del niño, éstos a su vez se transforman en compadres, con lo que se estrechan para siempre lazos de afecto y un importante compromiso que une a las dos parejas de por vida. Al llevar al niño a la iglesia para el bautizo, los padrinos se obligan moralmente a velar por el bienestar de su ahijado. Para la ocasión invitan a familiares y amigos, a los que ofrecen un desayuno o comida. Dependiendo de la región, se prepara barbacoa, mole o carnitas de cerdo, acompañados de refrescos, aguardiente y cerveza. Cuando se ofrece un desayuno, lo clásico son los tamales, el atole y el chocolate.

Aunque es una ceremonia menor, la primera comunión tam-

bién es mérito de celebración entre los allegados a la familia. Suele invitarse a un grupo reducido a compartir el desayuno en donde generalmente se acostumbra servir a los invitados fruta, leche, chocolate, café, tamales, atole y, para los niños, se manda a hacer un pastel decorado con figuras alusivas a la ocasión.

El festejo de mayor realce en el ciclo de vida es el de la boda, con que se consagra ante la comunidad la relación de una pareja. Es la ceremonia que se prepara con mayor esmero, por tratarse de la constitución de una nueva familia que se une entre las personas elegidas para pasar el resto de la vida. Es el único festejo de ciclo de vida en el que participan consciente y voluntariamente los festejados. Por ello, es la celebración a la que se invita a todos los parientes y amigos y se caracteriza por la abundancia y lo selecto de los manjares. Hay guisos que se llaman “de boda”, por lo elaborado de su preparación, ya que se trata de celebrar con lo mejor y de “echar la casa por la ventana”. No se escatima dinero ni esfuerzo para darle el mayor lucimiento. Los diferentes grupos étnicos realizan esta ceremonia con ciertas variantes, pero por lo general los padres de los contrayentes asumen la obligación de elaborar los atuendos de la novia y de las madrinas.

Para citar algunos ejemplos, diremos que, en el Istmo de Tehuantepec, Oaxaca, con motivo de las bodas se realiza la Guelaguetza, acción colectiva de ayuda solidaria. Días antes del matrimonio se levanta una enramada, espacio cubierto de palma junto a la casa de los padres del novio, para celebrar ahí la fiesta nupcial. Las mujeres preparan con varios días de anticipación la comida para los invitados. En la “dejada de luz” llevan en procesión a la novia, junto con ofrendas de pan, dinero, gallinas y refrescos. El día de la boda la novia debe llegar con la cara cubierta con un velo, seguida de una banda de música, de los familiares y de las madrinas, hasta la casa del novio, de donde parten hacia la iglesia. Una vez concluida la ceremonia eclesiástica, corresponde a los novios y a sus padrinos presidir la fiesta.

Después del banquete los novios suben cada uno a unas sillas y los invitados proceden a ejecutar el “medio-shiga” (medio centavo y medio cariño), que consiste en depositar dinero en un

jicapextle (jícara). Hay una jícara para los hombres y otra para las mujeres. A cambio de su colaboración, a ellos se les entrega un cigarro, una copa de mezcal y una bandera de papel picado, que deben portar mientras permanecen en la fiesta; a ellas se les obsequia una “torta”, o sea una bolsa con pan y un plato con guisado de res, plátano cocido y arroz. Una semana después del matrimonio, las mujeres se reúnen en la cocina para la ceremonia de “lavar las ollas”; después de otra gran comida, las llevan a depositar a la casa de los padres de la novia.

En la región de Tuxpan, Veracruz, se sirve en las bodas, además del mole, pozole, y cuxala o coachala, un guiso de carne de gallina en salsa de chile colorado, espesado con masa de maíz. Todo lo anterior rociado con ponche de granada y otras bebidas de frutas y, sobre todo, del “vino de Tuxpan”, hecho de agave.

En las grandes ciudades modernas suele ofrecerse mole y tamales entre las familias tradicionales, pero por lo general se hace un banquete en el que se prepara un menú al estilo occidental. Pero eso sí, lo que nunca puede faltar es el gran pastel de bodas.

Cuando llega el ineludible momento de la muerte, se efectúan rituales para asegurar el feliz arribo del difunto al otro mundo. Para propiciarlo, los zapotecos del valle de Oaxaca visten al muerto con sus mejores ropas y lo tienden en medio de la pieza principal de la casa, sobre una cruz de arena. Ahí queda expuesto a los lamentos de las “lloronas”, contratadas para llorar, gritar y lamentarse exageradamente durante el velorio, camino al panteón y en el entierro. Pero tanto dolor no impide a los deudos y amigos consolarse con chocolate, pan, café e incluso mole, mezcal y cigarillos. Quienes van a dar las condolencias no llegan con las manos vacías, sino que ayudan a las familias con velas, flores, bebidas y bastimentos necesarios para la ocasión.

Existen diversas modalidades en los velorios, pero sobresale siempre la gran solidaridad que se manifiesta en esos momentos dolorosos y la atención que se le presta a los familiares más cercanos para hacerles más llevadero su dolor. Incluso, en las grandes urbes, donde no deja de acudir gente sólo “por cumplir”, nunca falta la mano que se tiende hacia los deudos, llevándoles comida,

apoyo y consuelo.

San Pascual Bailón, abogado de las cocineras, y algunas creencias populares acerca de la comida. En su quehacer diario y a través de un sinnúmero de experiencias realizadas en sus labores, el ser humano ha sacado un cúmulo de conclusiones con respecto a la influencia que tienen ciertos hechos o actos sobre el resultado de sus actividades. Es así como se generan las creencias mágico-religiosas sobre las actividades cotidianas, como labrar la tierra, curar enfermedades, bañarse, preparar las comidas y bebidas, entre otras muchas más, transmitidas de generación en generación. Muchos males y tropiezos se achacan a la falta de observancia de todas y cada una de ellas. En la elaboración de la comida, principalmente en los pueblos de la provincia, la gente relata con cierta gracia estas tradiciones, que no dejan de respetar y tomar como un pronóstico cierto de lo que acontecerá en el futuro inmediato, así como no dejan de invocar a su santo protector, San Pascual Bailón, abogado de las cocineras, para que las comidas les salgan bien, estén a tiempo y no se quemen o se peguen.

Este santo tiene a sus adoradores preferentemente en Guatemala y en Chiapas, pero Puebla y otros estados de la república también encienden veladoras bajo su imagen para lograr mejores resultados en las labores de la cocina. Se le invoca con diferentes versos, dichos a manera de rezos o bailando. He aquí algunos ejemplos.

Cuando el fogón esta apagado y la leña húmeda se le dice este verso para que prenda bien:

San Pascualito Bailón,
báilame en este fogón,
yo te pongo un milagrito
y tu ponme la sazón.

Cuando se busca quedar bien con los comensales, o cuando se hace tarde y la comida no está lista, el marido hambriento que llega a la casa, se dice lo siguiente:

San Pascualito Bailón,
báilame en este fogón,

santos niños cuatitos,
santos niños varones
regrésamelo para allá a
trompones, porque mi marido
y mis hijos son muy tragones.

Se desconoce el motivo por el cual este santo está ligado a las labores de la cocinera, a no ser por las pociones que seguramente preparó para los afectados por la “peste negra” traída por los conquistadores al Nuevo Mundo. Se sabe que San Pascual Bailón estuvo en un convento franciscano en Valencia, España, del cual fue jardinero y cocinero, y que murió en 1592. Independientemente del desconocimiento sobre su vida patronal, lo cierto es que en la actualidad se le sigue invocando cuando se preparan las comidas, y en muchos lugares existe un altar con su imagen en las cocinas.

En la actualidad, las creencias mágico-religiosas son practicadas por la mayoría de la gente, principalmente por la que tiene fe. Aseguran que las han experimentado y siguen normando muchas de sus actividades en la preparación y elaboración de las comidas. Entre las creencias más populares podemos describir las siguientes:

- * De los tamales se piensa que no debe ayudar a hacerlos una mujer embarazada porque salen duros.
- * Cuando se hacen tamales, las personas que los hacen y las que están junto de ellas no se deben enojar porque “salen pintos” (unos aguados y otros cocidos), no se cuecen “parejito”. Esto también sucede cuando una persona hace los tamales y “se tienen ansias” de que se cuezan rápidamente. La creencia es que los tamales se deben hacer con calma y sin ansias.
- * Cuando se hacen los tamales y hacen enojar a la tamalera, al terminar de hacerlos y colocarlos en el bote se debe poner arriba de ellos unas hojas de tepozán y taparlos con un trapo húmedo. Así ya no saldrán pintos los tamales y se cocerán bien a pesar del enojo.
- * Cuando los tamales no se cocieron, después de haber

estado un buen tiempo en la lumbre, la creencia aconseja dar de sombrerazos al bote o tamalera, y echarle venas de chile seco y aguardiente a la lumbre para que se cuezan rápido.

- * Existe la creencia de que cuando los tamales no se cuecen en el tiempo acostumbrado se debe hacer un par de aretes de totemoxtle, para colgarlos en las “orejas” de la olla o tamalera y, al mismo tiempo que se golpean sus costados se dice: “San Pascual Bailón, San Pascual Bailón, no te enojés porque quiero los tamales para ahorita”. Con este ruego los tamales se cocerán rápido, parejito y no saldrán pintos.
- * Se tiene la creencia de que las patas de puerco se cuecen parejito y quedan blanditas cuando se guisan de noche, porque de día andan sueltos los puercos e impiden que el cocimiento quede perfecto.
- * Cuando una persona hace mole y, por cualquier motivo, no lo acaba de sazonar y llega otra persona a “meter su cuchara” el mole se cortará.
- * Cuando el tinacal está lleno de pulque y, por casualidad, llegan unas amistades con mujeres a saludar al may-





*Alicia Bernard,
Patricia Domínguez e
Isabel Zaragoza*

Rutas de arte
y gastronomía
en el mundo maya



Rutas de arte
y gastronomía
en el mundo maya

*Alicia Bernard,
Patricia Domínguez e
Isabel Zaragoza*

Introducción

Ante la creciente demanda por parte de turistas cada vez mas exigentes, la industria turística amplía sus opciones, dado que en los últimos años ha habido un redescubrimiento de la importancia del turismo cultural en sus múltiples facetas. Sin embargo, la gastronomía, una de esas facetas, que lleva implícita la exigencia de estudiar las costumbres ancestrales, la historia, la geografía, lo cotidiano y lo religioso, lo económico y lo social, no ha sido exhaustivamente explorada.

Turismo y grupos indígenas

A los turistas siempre les ha fascinado ver y conocer otras culturas. Los orígenes de los grandes tours se basaron en la necesidad de la culta sociedad isabelina de la Inglaterra del siglo XVI, en lo que se refiere a conocer otros pueblos. Esta fascinación se ha mantenido a lo largo de los últimos cuatrocientos años de turismo, pero actualmente quizás haya quedado reducida a simple curiosidad. La exposición que muchos turistas tienen ahora de las culturas indígenas y su gente se limita a una relación patrón/sirviente o a la de observador fugaz de representaciones poco auténticas de sus estilos de vida (Butler y Hinch, 1997). De acuerdo con la visión económica de los países desarrollados, el turismo puede ser un mecanismo para encontrar soluciones a los desafíos que enfrentan las poblaciones indígenas (IUOTO, 1963, Zinder, 1969 citados en Buler y Hinch, 1997). Se argumenta que, en contraste con otras actividades económicas, tales como la extracción de minerales de

tierras indígenas, entre otras el turismo, adecuadamente manejado, puede verse como una actividad sustentable, consistente con el respeto a los valores relacionados con la sacralidad de la tierra y la relación de ésta con los seres humanos.

Turismo, cultura y marketing

El marketing moderno pone énfasis en la canalización de todos los esfuerzos mercadológicos hacia el cliente, excluyendo a todos los demás elementos que no tienen una relación directa con él. Como resultado de esta premisa es comprensible que los mercadólogos, o los responsables de diseñar los productos culturales, ignoren las necesidades de las culturas anfitrionas, minimizando sus necesidades: se centran más en el análisis costo-beneficio de proyectos que satisfagan sus metas de mercados. Ante ello, los profesionales del turismo cultural deben ser conscientes de esta orientación y actuar para contrarrestar este efecto en las culturas anfitrionas.

El turismo cultural busca preservar las tradiciones y que evolucionen de manera coherente bajo un concepto holista. Dentro de las actividades típicas del turista cultural está el estudio de las culturas anfitrionas, el análisis de su identidad cultural, sus tradiciones y vulnerabilidades. Por otra parte, el turismo cultural mitiga el impacto causado por las intervenciones foráneas (turistas) y/o asegura la integridad de las culturas anfitrionas (Butler y Hinch, 1997).

Desde el punto de vista de las motivaciones del viajero, Crompton (citado en Weiler & Hall, 1992) observó en un estudio que aunque muchos de los encuestados manifestaron no haber obtenido satisfacciones sociopsicológicas en sus viajes, sí obtuvieron casi exclusivamente beneficios culturales.

La cultura, los sitios monumentales, históricos y arqueológicos, junto a las artes, durante mucho tiempo han contribuido a hacer los destinos turísticos más atractivos. En los años recientes la cultura ha sido redescubierta como un importante recurso de marketing para atraer a viajeros interesados en las artes y en temas culturales. Jane Alexander, funcionario del National Endowment of

the Arts, manifestó elocuentemente que la “cultura es un imán”, e identificó varios hechos culturales en los Estados Unidos de América como importantes recursos para motivar a los turistas (Walle, 1998). A lo largo y ancho del mundo museos, galerías de arte, sitios históricos, arqueológicos y festivales de diverso tipos se han convertido en atractivos de primer orden. En lugar de considerar estos atractivos como complementarios, en forma creciente se están convirtiendo en importantes catalizadores de la experiencia del viajero con intereses culturales (Zeppel and Hall citado en Weiler & Hall, 1992). Ahora bien, en el entorno económico actual, las actividades de recreación en general y las artes y el turismo cultural en particular deben desarrollar la habilidad de funcionar efectivamente dentro del sector privado (Walle, 1998).

Gastronomía

El empeño de la UNESCO ha sido y es alentar la comprensión, a través de los lazos interculturales entre pueblos, lograr que el contacto con el patrimonio histórico, monumental y natural, sea una experiencia cognoscitiva y fuente de elevación espiritual. Con tales propósitos auspició en 1996, en la Habana, Cuba, el Encuentro Internacional sobre Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. La reunión tuvo el propósito de constituir un espacio para un diálogo amplio y flexible, que suscite, además, el compromiso entre las autoridades y los sectores privados y se traduzca en acciones conjuntas de provecho para todos los involucrados.

Algunos ponentes, como Jorge De Angeli y Alicia Gironella, de México, y Clara Inés Olaya, de Colombia, entre otros, presentaron sus trabajos sobre alimentos y gastronomía, los cuales abrirían el camino para el encuentro de la UNESCO sobre Patrimonio Gastronómico y Cultural de América Latina y el Caribe, en Puebla, México, ciudad barroca por excelencia, cuyo arte permea a la cocina conventual durante la época de la Colonia y donde surgen platillos barrocos que aún perduran como obras maestras de la cocina mexicana. De modo que es el organismo internacional de máximo nivel en el terreno de la cultura el que eleva a la gas-

tronomía a niveles aún insospechados, situándola en el pedestal que le corresponde.

Los alimentos y bebidas de un país constituyen una de las expresiones culturales más importantes. El turista disfruta los alimentos nativos, particularmente con ingredientes locales o platillos de tipo étnico (Mcintosh and Goelder, 1990). De Angeli y Gironella amplían este concepto, señalando que el conocimiento de las cocinas locales, regionales o nacionales es de gran interés para todo turista y es parte integral del disfrute físico y espiritual de la experiencia turística. La satisfacción gastronómica está en primer lugar entre los placeres derivados de un viaje y la impresión favorable o desfavorable que el viajero desprende de ella puede condicionar su valoración y recuerdo, no solamente de los restaurantes que ha visitado, sino también de todo lo que ha visto y vivido en el viaje.

Aún así, la gastronomía no ha sido considerada en su verdadero potencial ni explotada convenientemente como recurso turístico. Incluso son escasas las referencias que mencionan esta importante expresión cultural como recurso turístico dentro del marco cultural (Bernard, Domínguez y Zaragoza, 1999).

México y su cocina

En el siglo XVI el contacto súbito de dos culturas tan diferentes entre sí tuvo que haber despertado entre indígenas y españoles gran recelo, pero también enorme curiosidad. Prueba de ello son los testimonios que los grandes cronistas de la Conquista dejaron, en ellos describen con detalle las costumbres aborígenes.

Los españoles se encontraban en tierras extrañas, sin poder echar mano de los frutos que los proveían del sustento con el que se identificaban como pueblo. Había que abastecer a las nacientes colonias con trigo, aceite, vino, ingredientes básicos de sus tradiciones culinarias y religiosas, y había que traer animales domésticos que les suministraran carne, también uno de sus principales alimentos. En cambio, en tierras mexicanas se consumía poca

carne, los nutrientes mas bien provenían de los frutos de la tierra.

Indudablemente, el gusto o la necesidad fueron moldeando las resistencias originales de unos y otros, favoreciendo la aceptación de la comida ajena. Como testimonio de esto quedan las descripciones que hacen, por un lado, fray Bernardino de Sahagún y por el otro, Bernal Díaz del Castillo. El primero nos da cuenta de las comidas que usaban los señores aztecas, de donde nos enteramos que consumían varios tipos de tortillas, tamales solos con biedos o frijoles, “cazuelas con chiles, tomates y pepitas de calabaza molidas que se llaman pipián”, aves, peces, ranas, ajolotes y renacuajos, “hormigas aludas y gusanos de maguey, langostas y camarones, frutas tales como ciruelas, zapotes, anonas, raíces de árboles, batatas, yerbas verdes, potajes y mazamoras, atoles con chile y miel”.

Bernal Díaz del Castillo, a su vez, hace la relación de los banquetes del primer virrey don Antonio de Mendoza y el conquistador Hernán Cortés, marqués del Valle de Oaxaca, que ofrecieron en 1538 para festejar las paces entre España y Francia. En ellos se sirvieron, además de ensalada, aceitunas, rábanos, quesos, cardos, nabos, coles y garbanzos, todo tipo de carnes y aves, en empanadas, en pasteles o en guisados. Los platillos eran manjar blanco, pepitoria, torta real y escabeche. Los postres, mazapanes, almendras, confites, acitrón y frutas. Las copas de oro y de plata se llenaron con vino blanco, rojo, clarete, jerez y cacao. En estos banquetes los guajolotes (pavos) y el cacao alternaban con otros productos de la cocina española.

Terminada la Conquista e iniciado el proceso de colonización, ninguno de los dos grupos olvida lo que tradicionalmente ha sido su comida, pero la tendencia a mezclar y a innovar, natural de la cocina, empieza a reunir elementos extraños de una y otra para dar a luz guisos inéditos.

No obstante, la gestación de los grandes platos mexicanos tuvo que esperar a que se levantaran los conventos, los palacios y las haciendas que pudieran favorecer y albergar las producciones barrocas de la Nueva España (Stoopen, 1988).

Mundo maya

Perdidos en la jungla de América Central yacen los restos de un misterioso pueblo, los mayas. Desde hace más de 200 años, estudiosos, exploradores y escritores han estado cuestionándose quiénes eran, de dónde venían y qué mensaje dejaron desde la ciudad maya más famosa, Palenque, descubierta en 1773. En la última parte del siglo XX es cuando con lentitud se han descifrado las inscripciones que cubren las paredes de algunas de sus construcciones importantes. El patrón que está surgiendo es el de un pueblo singular. Tenían pocas posesiones personales, aparte de las necesarias para satisfacer sus exigencias vitales. Cultivaban la tierra usando las más simples de las herramientas para cosechar maíz y algunos otros productos básicos. Su civilización pudo ser primitiva, de acuerdo a las normas actuales, pero eran expertos astrónomos y profundamente religiosos. Desde sus comienzos, en el amanecer de los tiempos, pasando por una breve época dorada, alrededor de los años 600 al 800 d. C., hasta el período posclásico, que duró unos cuantos siglos más, produjeron portentosas obras arquitectónicas. Luego, de forma tan misteriosa como habían llegado desaparecieron, abandonando sus ciudades, que fueron cubiertas por la selva. Los mayas sobrevivientes a tal acontecimiento de naturaleza desconocida se retiraron a los montes del sur o a las planicies de Yucatán en el norte, quedando completamente abandonada el área central, sitio de mayor florecimiento. Hoy la zona maya comprende a cinco países, Guatemala, Belice, Honduras, San Salvador y México. En México los restos arqueológicos se encuentran en cinco estados: Yucatán, Quintana Roo, Campeche, Tabasco y Chiapas.

Las rutas que se presentan en este trabajo son sólo una pequeña muestra del proyecto Mundo Maya, sección México. Se escogen rutas del estado de Campeche debido a que posee una enorme riqueza cultural y gastronómica, pero a la vez está fuera de los circuitos frecuentados masivamente. Por otra parte, posee una infraestructura turística modesta en algunas zonas e insuficiente en otras, ofreciendo estas últimas un enorme potencial para

la generación de proyectos sustentables, a fin de dinamizar las economías locales.

1. Ruta de los Chenes

En día y medio se pueden recorrer los 165 kilómetros de esta ruta, caracterizada por su gran riqueza de restos mayas. Partiendo de la ciudad de Campeche las poblaciones a visitar son Edzná, Hopelchén, Dzibalchén, Hochob, Dzibilnocac, Xtampac, Xtacubilxunaan y Bolonchén. A 65 kilómetros se encuentra Edzná, zona arqueológica situada en un extenso valle de tierras bajas inundables de la región de los chenes. Un avanzado sistema de obras hidráulicas, con canales y una represa, permitieron a los mayas practicar la agricultura en forma intensiva; los canales, además de servir como vías de comunicación y defensa, permitían practicar la pesca.

La arquitectura de Edzná se relaciona con el estilo Petén, aunque también tiene elementos de Rio Bec. En cuanto a escultura, se han descubierto hasta la fecha unas 30 estelas que se pueden ver en el Museo Baluarte de la Soledad, en la ciudad de Campeche.

Otros sitios a visitar son las ruinas arqueológicas de Cayal, de Hopechén, de Dzenkabtún, El Tabasqueño, Dzibalchén, Hochob, Dzibilnocac, Santa Rosa Xtampac y Kichmool. En esta ruta se pueden ver muestras de arquitectura religiosa del siglo XVI y casonas coloniales del siglo XVI y XVII. Como parte de los atractivos naturales la vegetación predominante es la selva mediana, con una rica fauna donde abundan los tigrillos, faisanes y varios tipos de venados. Balnearios y hermosas grutas con estalactitas, estalagmitas y cenotes se pueden visitar junto al límite con Yucatán. Fiestas, ferias y tradiciones complementan la riqueza de esta ruta. En cuanto a artesanías, se pueden encontrar vestidos regionales, bordados y hamacas.

Gastronomía

Bolillos de frijol negro, escabeche blanco, hibes con puerco, pibipollo, relleno negro, pollo adobado, tostadas de pollo, codzitos, pavo relleno, panuchos, empanadas, tamales de dzotobicnay y hoja de chaya, cochinita pibil, salbutes, chile frito y tzanchac.

Panes: panetelas y campechanas. Dulces: perones almendrados, caramelos blandos, frutas al horno, nanche en almíbar y dulce de ciricote y chicozapote.

Bebidas: horchata de arroz y coco, chocolate, champurrado, atoles, café de olla, aguardiente y pulque.

Se recomienda recorrer esta ruta durante los meses de octubre a marzo, porque las temperaturas son más agradables. Los meses menos indicados son junio y julio, por las lluvias y las altas temperaturas.

2. Ruta de la selva

Éste es el recorrido ideal para turistas amantes de la naturaleza y comprometidos con la ecología, deseosos de descubrir nuevos vestigios y secretos de la cultura maya.

El punto de partida es Escárcega, a 150 kilómetros de la capital del estado; se visitarán las poblaciones de Silvituk, Calakmul, Chicaná, Becán, Xpuchil y Zoh Laguna, en un trayecto de aproximadamente 200 kilómetros. Numerosos sitios arqueológicos de interés hay diseminados en la selva; por ejemplo, Balamku (Templo del jaguar), Calakmul (Torres gemelas), Becan (Camino de la serpiente), Chicanná (Casa de la boca de la serpiente), Xpuhil (Cola de gato), Rio Bec, El Hormiguero.

Dentro de los atractivos naturales, la reserva de la biosfera de Calakmul presenta un mosaico de ecosistemas en el cual se combinan selvas altas y bajas, con tierras bajas temporalmente inundables, sabanas y vegetación acuática. Entre la vegetación característica de la zona destaca la selva alta perennifolia, selva mediana subperennifolia y selva baja subperennifolia. La reserva se complementa con una fauna de gran riqueza. Entre las especies de la región se encuentran varias especies de anfibios y reptiles; 285 especies de aves residentes y migratorias; 95 especies de mamíferos, representadas en 9 orígenes y 22 familias; 10 especies de mamíferos en vías de extinción de los felinos de México, jaguar, puma, ocelote, tigrillo y jaguarundi.

Grutas, cenotes, cavernas y lagunas complementan la enorme riqueza natural de la zona. En Palculán existe un criadero de tortugas, peces y almejas, y en Zoh Laguna se encuentra la estación de la vida silvestre, donde los habitantes de la región han establecido un criadero de animales de la zona para su reproducción y conservación. Además, disponen de un jardín botánico que exhibe especies autóctonas, incluyendo orquídeas.

Gastronomía

Para comenzar cocteles de mariscos. Platos regionales: pavo relleno, puchero, tamales de cerdo, tamalitos torteados de gallina, dzotobichay (tamal hecho con hoja de chaya), relleno negro, dzic de venado, pechuga de pollo Chicanná, pollo Xpuhil y pollo enchilado.

Esta ruta, que puede denominarse también eco-arqueológica, puede recorrerse en cualquier época del año, aunque se sugiere elegir los meses de octubre a mayo. Durante los meses de junio y julio abundan las lluvias y los mosquitos. El clima en general es agradable, dada la frescura que proporciona la selva. Un hotel ecológico espera al turista en la selva (Selem, 1997).

Consideraciones finales

Las rutas de arte y gastronomía del estado de Campeche son una opción viable. Ofrecen un enorme potencial para el creciente número de turistas nacionales e internacionales con intereses culturales. En algunas zonas del vasto territorio del mundo maya mexicano la falta de infraestructura, por una parte, y por otra, la gran riqueza étnica, cultural y gastronómica, ofrecen el marco adecuado para planear proyectos de turismo sustentable de bajo impacto, a fin de preservar los recursos tanto culturales como naturales y generar, además, recursos económicos tan necesarios para las comunidades que ahí habitan.

La gran diversidad gastronómica constituye un potencial de enorme riqueza, lamentablemente ha permanecido sin explotar, pero tan importante recurso cultural debe integrarse, junto con los legados artísticos, dentro del producto turístico que las regiones ofrecen. De esta manera se enriquecerán las experiencias de los exigentes turistas del siglo XXI. Además, preservando las antiguas tradiciones y el modo de vida muchas veces expresado a través de los alimentos y sus formas de preparación, y promoviendo el uso de los ingredientes locales, se fomenta un turismo que sin duda

es sustentable. El atractivo de esta forma innovadora del turismo se refleja en la observación de Lambert Ortiz (citado en Leonard, 1968): “Quienes exploran la gastronomía de Latinoamérica deben tener algo de botánicos, de historiadores, de arqueólogos, de detectives y sobre todo ser unos grandes comilones”.

Bibliografía

Bernard, A., Domínguez, P. y Zaragoza, I. (1999) *Art and Gastronomy Routes: Unexplored Proposal for Latin América*.

“Hotel Online News Service” news@hotel-online.com 2 de junio

Butler, R. y Hinch, T. (1997) *Tourism and Indigenous Peoples*. Thompson Busines. Press, London, U.K.

Gilbert, A y Cotterell, M. (1995) *Las profecías de los mayas*. Grijalbo, México

Leonard J. (1968) *Latin American Cooking*. Time Life Books, New York, U.S.A.

McIntosh. R. & Goeldner. C (1990) *Tourism, Principles, Practices, Philosophies*, Wiley, U.S.A.

Promoción del Estado de Campeche a través del arte. Gastronomía y naturaleza. Tesis sin publicar. Departamento de Hotelería Universidad de la Américas. Puebla, México.





*José Antonio
Pérez
Dieste*

Oaxaca:
arte prehispánico
y arte colonial
unidos en su
gastronomía



Oaxaca:
arte prehispánico
y arte colonial
unidos en su gastronomía

José Antonio Pérez Dieste

El Valle de Oaxaca se encuentra en una altitud media de 1,530 metros sobre el nivel del mar. Abarca cerca de 700 kilómetros cuadrados de terreno relativamente plano y de gran potencial agrícola. Está conformado mayormente por los depósitos aluviales del río Atoyac, y su tributario, el río Salado, cuyos patrones de drenaje forman un valle en forma de *y*. Oaxaca, por su antigüedad, es la tercera ciudad de América, se localiza en el corazón de los valles centrales del estado del mismo nombre, a 450 kilómetros de la ciudad de México, por las carreteras 150 y 190; actualmente, por la supercarretera Cuauqnopalan, a sólo cuatro horas y media.

Los españoles llegaron a Oaxaca antes de la conquista de Tenochtitlán. Sin embargo, hasta 1521 se conquistó formalmente este estado, cuando el clérigo Juan Díaz celebró la primera misa en Huaxyácac, donde los españoles tenían un puesto militar desde 1486.

La Antequera, hoy conocida como Oaxaca, es un hermoso ejemplo de la convivencia de las dos culturas que hoy día conforman al pueblo mexicano: la prehispánica y la colonial. La zona arqueológica de Monte Albán, que junto con el Centro Histórico de Oaxaca fue inscrita en 1987 por la UNESCO en la Lista del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural, representa la cosmovisión de la cultura zapoteca.

Monte Albán es una zona arqueológica situada en lo alto de una montaña donde se unen los tres valles, y desde donde se tiene una hermosa vista de la ciudad de Oaxaca. Originalmente la planicie que hoy conocemos como la Gran Plaza estaba llena de protuberancias y depresiones, las cuales fueron eliminadas en

su mayoría, a excepción de algunos salientes.

Se sabe que hubo tres fases de Monte Albán. Un periodo que abarcó aproximadamente del 650 a 200 a.C.; el segundo de 200 a.C. al año 0; y el último del año 1 al 700 d.C. La zona abarca una extensión grande y planificada y está formada por doce edificios debidamente identificados: la Plataforma Sur; el Templo de los Danzantes; el Sistema M; el Sistema IV; el Montículo J, que se encuentra en el centro de la Plaza Central; el Grupo Central; el Palacio; el Juego de Pelota; la Escalera y pórtico; el Cuadrilátero norte; el Edificio A, y el Complejo norte.

Las estelas encontradas en el Templo de los Danzantes son, quizás, las más representativas de Monte Albán y forman parte de la primera etapa de construcción, aunque existen también algunas de la segunda etapa. No se sabe por qué desapareció la metrópoli, pero a la llegada de los europeos ya estaba deshabitada.

La colonización representó la imposición de una nueva manera de pensar: diferente gobierno, economía, religión. Este último quizás es el verdadero cambio de cosmovisión que impuso a toda costa la corona española en las nuevas tierras. El edificio más importante para esta religión es la Catedral, que se encuentra siempre en la plaza principal de la ciudad. La catedral de Antequera tiene una larga historia que muestra el ahínco de los clérigos por integrar la verdadera fe a la vida de los naturales zapotecas.

La diócesis de Antequera de Oaxaca, señala González Pozo, fue erigida en 1535 por bula de Clemente VIII. Los primeros frailes construyeron la primera iglesia antequerense, que era una construcción modesta edificada de adobe y techo de paja dedicada a Santa Catalina, ocupaba el mismo sitio donde actualmente se localiza el templo de San Juan de Dios. Esta iglesia de Santa Catalina se empleó durante casi una década como catedral provisional mientras se edificaba otra mayor a tres cuerdas de distancia, en la manzana norte de la Plaza Mayor. Algunos investigadores, como Heinrich Berlin, indican que fue concluida en 1544. Todavía era de adobe, pero ya constaba de tres naves con arcadas entre la central y las dos laterales apoyadas en singulares columnas monolíticas. Sin embargo, ya no quedan restos de esa primera catedral debido

a la intensidad de los sismos que afectan periódicamente esa zona geográfica.

En 1553 requirió reparaciones, lo mismo que en 1581. Otra reparación mayor ocurrió en 1649. El obispo Alonso de Cuevas y Dávalos, entre 1658 y 1664, se empeñó en rehabilitar la primera catedral de Antequera, por lo que mandó traer de varios estados vecinos ensambladores y maestros para que realizaran los trabajos. Al poco tiempo se encargó de la diócesis un nuevo prelado, el dominico Tomás de Monterroso, quien encomendó a Joseph González, que recién había techado el templo de la Compañía, al otro lado de la plaza, techar la Catedral, lo que dio origen al edificio actual.¹

Los trabajos de esta nueva Catedral posiblemente terminaron hacia 1680, pero entre 1694 y 1696 sufrió daños sísmicos. Para 1702 el obispo Ángel Maldonado inició su reconstrucción. Aún sin terminar las obras, en 1714 otro macrosismo obligó a reedificarla nuevamente. Entre 1724 y 1736 las obras estuvieron a cargo del maestro Miguel Sanabria y para la Navidad de 1730 la obra estaba lo suficientemente avanzada para la inauguración del templo, pero la consagración fue hacia 1733, con el obispo Santiago Calderón. La construcción fue terminada completamente en 1735, cuando se erigieron las torres. Un terremoto en 1870 obligó a rehabilitar de nueva cuenta a la catedral. En 1877 cobra auge su reconstrucción cuando Eulogio Guillermo Gillow y Zavalza se hizo cargo de la diócesis, y cinco años después, cuando se eleva a rango de arquidiócesis, el prelado fue su primer arzobispo.²

Ortiz Lajous dice que la catedral es uno de los ejemplos más representativos de lo que se pudiera llamar la arquitectura antisísmica oaxaqueña. Ésta se caracteriza por sus fachadas principales, que son más anchas que altas, en las que suelen aparecer escenas religiosas enmarcadas por elementos de cantería de bellas proporciones. Según González Pozo, la planta de la catedral oaxaqueña sigue de cerca el patrón establecido en las postrimerías del siglo XVI para las catedrales definitivas de México y Puebla.

Se trata de una basílica de tres naves que corren de poni-

¹ González Pozo, 78

² Ibid.

ente a oriente, a lo largo de diez tramos, con sendas crujías en los extremos ocupados por capillas colaterales y otros anexos. A la altura del cuarto tramo cruza la nave de transepto, en una posición relativamente adelantada si se la compara con las otras planimetrías de este género. Las funciones más importantes se concentran a lo largo de la nave central; las capillas colaterales, a las que se ingresa desde las naves procesionales, se utilizan para diversas devociones.

Son seis en el lado del Evangelio y cinco en el de la Epístola. Completan los espacios litúrgicos dos capillas laterales más a la altura del testero. La del lado del Evangelio funciona como Sagrario, mientras que en la del lado opuesto está la de Nuestra Señora de Guadalupe.

La estructura principal de las naves y capillas sigue también un modelo preestablecido, varios de sus rasgos se adaptan a la realidad tectónica de Oaxaca. Todas las naves son vaídas, es decir, hemisféricas, con cuatro extremos apuntados entre los arcos que las sostienen, por lo que también se conocen como bóvedas de pañuelo. La altura descendente entre la cúpula, las bóvedas vaídas de la nave principal, su transepto, las de las naves laterales y los cañones colaterales, no sólo le dan calidad y riqueza espacial al ámbito interno y a la volumetría exterior de la catedral, sino que permite la ubicación de ventanas que la iluminan anteriormente, en forma acorde con la importancia de cada ámbito.³

Las proporciones volumétricas de la catedral sugieren precauciones estructurales estrechamente relacionadas con las terribles experiencias anteriores que obligaron, como hemos visto, a reconstruir varias veces el edificio. En la portada principal podemos observar una convención de origen grecolatino recuperada en el periodo renacentista, que fue empleada consistentemente por el barroco virreinal. Es un cuadrángulo ligeramente apaisado dividido en tres cuerpos horizontales y cinco calles verticales, los quince sectores resultantes se delimitaron empleando el lenguaje clásico, expresado por medio de pilastras y entablamentos con

³ Op. Cit. 85-86

acusadas cornisas. La riqueza artística e iconográfica se distribuyó por toda la portada. El tablero central del segundo cuerpo es el más importante, ya que representa a los apóstoles presenciando la Asunción de la Virgen. La tendencia de los artistas a sumar dos escenas de una sola hizo que, en este caso, aparezca la Santísima Trinidad coronando a María.⁴

El resto de los elementos de la portada principal sigue las convenciones de un barroco rico, pero todavía distante de la exuberancia del churrigueresco o del rococó. Todas las pilastras son de origen corintio y fuste tritóstilo, donde el primer tercio aparece decorado con entrelazos y figuras manieristas, mientras que los dos tercios restantes muestran el estriado clásico. El resto de los elementos, sobre todo aquellos que se aprecian de cerca como plintos, jambas, arcos y enjutas en el primer cuerpo, llevan relieves labrados con más motivos vegetales, como si se hubiese querido darle a esta portada una calidad frondosa.⁵

Es posible observar que no existe una influencia prehispánica en la Catedral por lo que podemos suponer que no existió a gran escala, al menos en arquitectura, un sincretismo como es posible observar en algunos lugares del estado de Puebla, por ejemplo. Sin embargo, en el aspecto gastronómico no sucedió así. Oaxaca tiene gran cantidad de productos gastronómicos, tales como sus quesadillas, chapulines, empanadas de quesillo planchado, tlayudas, sopa de guías, sopa de frijol con hierba santa, arroz con chepiles, mole negro, mole amarillo, mole coloradito, mole rojo, cecina, tasajo, etc., pero, ¿quién no conoce los tamales oaxaqueños?

La tradición de los tamales es de origen prehispánico, pero el tamal oaxaqueño es por antonomasia, el clásico. Es de masa de maíz colada con manteca de cerdo y relleno de mole negro a base de chiles ancho, mulato y *chillhuacle*, con carne de puerco y envuelto en hoja de plátano. En el Istmo de Tehuantepec hacen unos tamales envueltos en hoja de mazorca, cuyo relleno es de carne de puerco deshebrada, guisada con salsa de chiles secos. Encontramos que existen elementos europeos unidos a la tradición de los naturales que permitieron hacer un manjar accesible a todos los paladares.

⁴ Ibid.

⁵ Op. Cit., 87.

Si bien no hubo una comunicación entre los europeos y los naturales de la región de Oaxaca en el aspecto arquitectónico, no podemos negar la comunicación de cultura culinaria, entablada de una manera deliciosa y que aún se conserva como los monumentos o sitios arquitectónicos hasta nuestros días. Tampoco podemos ignorar las supersticiones prehispánicas que giran en torno a la preparación de los tamales en nuestros días. La gastronomía debe ser considerada también como Patrimonio Cultural de la Humanidad.

Bibliografía

- González Pozo, Alberto, "Catedral de Oaxaca. Nuestra Señora de la Asunción", en *Catedrales de México*, México, 1993.
- Historia de México*, tomo I, Salvat Mexicana de Ediciones, S.A. de C.V. México. 1978.
- Iturriaga, José N. *La Cultura del antojito*. Editorial DIANA, 1ª edición. México, 1993.
- Muñoz Rugerio, Gabriela. *Promoción del estado de Oaxaca a través de su arte, gastronomía y recursos naturales*. Tesis inédita, UDLA, 1997.





*Diana
Juanicó*

Café y ecoturismo
en el estado
de Oaxaca



I. Café de sombra

La producción de café, como cualquier producto agrícola, tiene efectos ambientales negativos, incluyendo la destrucción de hábitats, el desplazamiento de la vida silvestre, la contaminación por fertilizantes y plaguicidas, la erosión de suelos, la contaminación de ríos y problemas con el manejo de desechos, tales como la broza y los aguamieles de su fermentación y lavado.

Desde antes de mediar el siglo, la disponibilidad de fertilizantes inorgánicos llevó a un abuso sistemático en la búsqueda de altos rendimientos. La primera generación de plaguicidas residuales marcó el comienzo de una larga asociación entre productores y compañías agroquímicas. Con base en investigaciones recientes se observa que los cambios en las prácticas de manejo del café, establecidas a gran escala al final de los años sesenta (alta densidad y pleno sol), desempeñaron un papel importantísimo en la desaparición o extinción local de ciertas poblaciones de plantas y animales.

Dos formas básicas de cultivar café

- 1) El cultivo de café en grandes extensiones, que crecen al rayo del sol, provoca la deforestación previa de todo el terreno. Este tipo de cultivo es llamado industrial, ya que supone grandes inversiones de capital, uso habitual de fertilizantes y contaminación de las aguas en el proceso de beneficiado húmedo del grano, lo cual casi siempre implica el monocultivo. En las fincas dedicadas al cultivo en estas condiciones, consideradas modernas, la biodi-

versidad es pobre. La búsqueda de mayor productividad fue lo que abrió el camino al monocultivo por la sencillez para manejarlo con maquinaria, con menor relación con la naturaleza, más fácil de comercializar y, a menudo, con productos de mejor calidad. Sin embargo, por definición, el monocultivo tiene menos biodiversidad que cualquier otro sistema, natural o planeado.

Con la Revolución Verde muchas fincas adoptaron sistemas muy simplificados, basados en unas pocas o sólo una cosecha. La biodiversidad no deseada es controlada con químico, labranza, anegamiento, fuego y otros métodos. Pero los monocultivos son ecológicamente insostenibles y muy vulnerables a la destrucción de la biodiversidad no planificada (por ejemplo, una plaga puede acabar con una cosecha de la noche a la mañana). En este sentido, la Revolución Verde ignoró una lección importante: la tierra es una mezcla de biodiversidad interactuante que aún no comprendemos (CCAD:s/f).

- 2) El café de sombra crece usualmente entre árboles frutales, dentro de un clima húmedo y de biodiversidad rica, en terreno escalonado y con uso muy escaso de pesticidas. Aquí el riesgo económico se traduce debido a que los productores no dependen de un único producto, ya sea para la venta o para el consumo. Puede incluir varias cosechas anuales y muchas perennes, de manera que siempre existe un producto para cosechar. Los sistemas agroforestales tradicionales pueden incluir también animales silvestres y sus derivados, por ejemplo, miel de abeja. A simple vista es casi imposible distinguir la frontera entre la vegetación natural del bosque y las plantaciones de café de sombra. Como dice Kitts (1995), desde una distancia de 30 metros un cafetal de sombra parece selva virgen.

Esta agricultura de bajos insumos ha producido, sin embargo elevadas tasas de deforestación debido a la agricultura migratoria, que a su vez provoca pérdida de

diversidad biológica, erosión de suelos y perjuicios en el ciclo hidrológico. La deforestación ha puesto en riesgo los frágiles ecosistemas del trópico, y a la vez ha influido negativamente en la capacidad de generar agua en las cuencas hidrográficas. El café orgánico, del que México es el productor mundial número uno, se obtiene bajo sombra, principalmente en Oaxaca y Chiapas. Prácticamente todos los cafetales oaxaqueños se cultivan bajo sombra.

El café es especialmente importante para los conservacionistas porque se siembra en sustitución del bosque tropical de altitud media, uno de los ecosistemas más ricos. Además, el café ofrece una oportunidad para que conservacionistas y agricultores trabajen juntos, pues dependiendo de las técnicas, el cultivo puede ser un refugio o un peligro para la vida silvestre. Esta unión se ha dado, por ejemplo, en Centroamérica (CCAD: s/f).

¿Puede el café tradicional de sombra proveer a los residentes nativos de comida y cobijo en el largo plazo, mientras paralelamente cuidan los recursos naturales? Porque la abundante mano de obra y el enorme porcentaje de productores del llamado en México “sector social” (poseedores de pequeñas parcelas, ejidatarios y comuneros, aún el universo más numeroso), apenas logra subsistir, con carencias. McLean contesta: “Este tipo de cultivo de café no atiende el problema de la tenencia de la tierra, pero al menos intenta resolver, o poner en el debate, los problemas sociales y ecológicos de la agricultura”. (McLean: 1998b). Lo que sí logra esta alternativa es reducir la transformación de los bosques en tierras agrícolas o impedir la tala ilegal. Entre árboles frutales y de madera dura que protegen de la erosión al suelo, la temperatura y humedad permiten que los insectos controlen plagas sin usar químicos tóxicos. Con todos estos beneficios la diversidad biológica es conservada y, en algunos casos, aumentada (Pimentel: 1992). El incremento de la diversidad vegetal, combinación de cultivos y árboles, retroalimenta a su vez el aumento de

especies animales. La compleja estructura de un cafetal de sombra ofrece posibilidades de vida a una gran variedad de organismos (Estrada: 1993).

Asimismo, el cultivo tradicional de cafetos provee de hábitat a una amplia gama de especies de pájaros. Su refugio se encuentra bajo la sombra que forman las copas de los árboles. Esto lo confirman Perfecto (1996), y también Brash, Greenberg y Shahabuddin, según cita Lobeira (1999). Ya en 1932, en un estudio de la avifauna guatemalteca, el ornitólogo Ludlow Griscom había notado poca o ninguna diferencia entre las comunidades de aves que ocupaban cafetales con sombra y las de bosques.

Lo que todavía no está claro es la relación entre café de sombra y café orgánico. McLean (1998a) afirma que, si existe alguna relación entre cultivos eco-amigables y orgánicos ello no es más que algo casi casual. Porque si bien quienes hacen cultivos tienden a cultivar también árboles de sombra, no necesariamente las unidades de producción orgánica trabajan bajo sombra. Una finca puede ser certificada orgánicamente sin tener dentro de sí un solo árbol de sombra, comenta McLean. Incluso se está dando, en Estados Unidos, una transformación de los criterios de regulación que certifican al café como "orgánico". *El Smithsonian Migratory Bird Center, la American Birding Association* y otros grupos conservacionistas discuten cómo promover el cultivo del café eco-amable, ya que el mero certificado de "orgánico" no asegura la existencia de árboles de sombra y, como consecuencia, la presencia de pájaros, biodiversidad, etc. Cabe señalar que en Oaxaca la no utilización de fertilizantes químicos responde, más que a una decisión estratégica, a la falta de dinero para su compra, y ahora ello embona con la demanda mundial de café orgánico.

Lobeira estudió el cultivo de café en la Reserva de la Biosfera de la Sierra de Manantlán, ubicada entre Jalisco y Colima, cuyo principal objetivo es integrar la conser-

vacación ecológica con un desarrollo regional sustentable basado en la participación activa y la cooperación entre los recolectores, las comunidades locales, las instancias gubernamentales y las instituciones académicas (Lobeira: 1999). Sus conclusiones confirman que el café de sombra es una alternativa de desarrollo sustentable para frenar algunas de las principales amenazas de la biodiversidad, como la transformación de bosques en pastizales, la tala ilegal y los incendios forestales provocados con fines agrícolas, entre otros. El autor apunta, asimismo, que las diferencias de niveles de vida en las comunidades cafetaleras de Manantlán están fuertemente vinculadas con aquellas actividades que tienen un impacto sobre el medio ambiente.

Bray (1999) opina que un estudio pionero en estos temas fue la tesis doctoral de Robert Seib, *Ecología de alimentación y organización de la fauna de serpientes neotropicales* (1985), la cual dice mucho sobre cómo los cambios producidos en los cafetales del sur de México y Guatemala han perturbado las estructuras de poblaciones de vertebrados nativos. De su trabajo de campo, realizado entre 1976 y 1984, Seib reportó que la diversidad y abundancia de las especies era señaladamente mayor en plantaciones con sombra, del “viejo estilo”, que en las de “nuevo estilo”, a pleno sol. Según información de la agencia Notimex, publicada en el periódico *Reforma*, el estado de Oaxaca acoge a unas 680 de las 1,050 especies de aves registradas en México. El estudio denominado “La Avifauna Acuática, un recurso potencial para el desarrollo del ecoturismo en la costa de Oaxaca”, de Binnquist, Meléndez y Rodríguez Miranda, investigadores de la Universidad Autónoma Metropolitana, destaca la importancia de aprovechar esta riqueza natural para generar alternativas de ingreso para los habitantes de la zona. Los autores señalan que, de acuerdo con el Plan de Manejo de Aves Acuáticas de Norteamérica, en Estados Unidos más de 76 millones de personas gastaron

18 mil millones de dólares en actividades recreativas no destructivas de la vida silvestre en un año, mientras que en Canadá 19 millones de personas participaron en actividades de la fauna silvestre.

Aunque el estudio se centra en las costas de Oaxaca, y no en las zonas cafetaleras, cabe señalar que los autores afirman que Oaxaca es una de las zonas más idóneas para la observación de aves, y concluyen que deben formularse lineamientos específicos para el desarrollo de las actividades en torno a esta cuestión, determinar la capacidad de carga turística de cada sitio y restringir las visitas a las colonias de anidación en épocas de cría.

La observación de aves es una fuente potencial del ecoturismo en crecimiento. Su evolución muestra que se trata de un nicho de mercado con amplias perspectivas. Aunque México no está entre los primeros cuatro países en cuanto a diversidad de aves a nivel mundial, sí posee más aves que Estados Unidos y Canadá juntos. En los últimos 10 años su número se ha incrementado a un ritmo de 155% anual (Rosenzweig: 1998).

De igual modo, un creciente número de consumidores exige productos que sean “eco-amables”. En varios estudios se señala que cada vez más estadounidenses, canadienses y europeos se identifican como ambientalistas, y dicen que comprarían productos eco-amables si estuvieran disponibles en el mercado. Este nuevo hábito de conciencia del consumo puede hacer la diferencia tanto para conservar la biodiversidad, como para modificar las condiciones de pobreza de productores campesinos (véase Bray: 1999).

La Red de Agricultura Conservacionista de Estados Unidos ha desarrollado normas específicas para la producción de café eco-amable; establece, por ejemplo, un número específico de árboles por hectárea. Los principales objetivos son aumentar la biodiversidad, construir ambientes dignos para los trabajadores, proteger los recursos boscosos y los arroyos y ríos (que el proceso del lavado

del café contamina); reducir la erosión de los suelos; uso racional de plaguicidas (algunos están prohibidos, otros restringidos); y proteger la vida silvestre.

La pérdida de biodiversidad es un asunto que E.O. Wilson conoce muy bien. El eminente biólogo estima que el planeta pierde 27 mil especies cada año, lo que significa 74 especies por día. La extinción es un proceso natural, pero las actividades humanas, especialmente la deforestación tropical, ha incrementado la tasa de extinción entre mil y 10 mil veces más que la tasa "natural". La Tierra está perdiendo especies más rápido ahora que en cualquier otro tiempo. La actual crisis es causada por la gente, y la mayor parte de esta pérdida sucede en las áreas tropicales porque el trópico posee la mayor concentración de biodiversidad (Wilson: 1992). Parte fundamental del patrimonio de México es su biodiversidad.

Existen dos extremos en la agricultura tropical: la que se fundamenta en el uso de insumos externos, que afecta el ambiente y provoca un agotamiento de los recursos no renovables y la basada en bajos insumos externos, generalmente practicada con métodos de erosión que hacen que los recursos naturales no brinden sustento a las poblaciones locales. En términos generales, ambos tipos de agricultura han tenido efectos negativos en el medio ambiente. Las dos han afectado negativamente al suelo, con un alto índice de erosión o contaminación por el empleo excesivo de agroquímicos. Ha habido un alto grado de contaminación del agua y ambas han tenido significativa repercusión en las poblaciones de seres vivos. En los bosques tropicales aún hay cientos de frutas y semillas que podrían ser más nutritivas o más resistentes a las enfermedades. Además de contener los genes originales, las variedades ancestrales pueden ofrecer nuevos rasgos interesantes. Por ejemplo, una variedad de café silvestre encontrado en los bosques de las islas Comoras, cerca de

Frica, no contiene cafeína. Quizás sea posible usar genes de esa planta para que crezca café descafeinado naturalmente (CCAD: s/f).

Así llegamos a la agricultura sustentable, misma que el Congreso de Estados Unidos definió así en 1990: “La agricultura sostenible es un sistema integrado de prácticas de producción que tienen aplicación en un sitio específico y que a largo plazo debe satisfacer el alimento humano y mejorar la calidad ambiental y la base de los recursos naturales de la que depende la actividad agrícola. Es la agricultura que logra el uso más eficiente de los recursos globales y locales, integrando en lo posible los ciclos y controles naturales biológicos, sostiene la viabilidad económica de las operaciones de las fincas y mejora la calidad de vida de los agricultores de la sociedad en general” (Ley de Fincas, 1990).

El desarrollo no debe producirse a expensas de ciertos grupos o de generaciones futuras, ni amenazar la sobrevivencia de otras especies vivientes. La conservación de la biodiversidad es fundamental para el éxito del proceso de desarrollo. Todo proyecto de turismo cafetalero debe incluir a quienes siembran, podan, cuidan, cosechan y procesan el grano, personas que, en un considerable porcentaje en el estado de Oaxaca, tienen una pertenencia étnica.

II. Ecoturismo

Según datos de la Organización Mundial de Turismo, en el año 2000 más de 20% de los viajeros del planeta estará conformado por ecoturistas. El crecimiento del turismo vinculado a la naturaleza es de 20% anual; los ingresos que produce son del orden de 360 mil millones de dólares (Torruco Marqués: 1998).

En otros estudios recientes se afirma que desde 1994 casi 40% del turismo alemán ha tomado como base para elegir el destino de su viaje la calidad del medio ambiente, lo cual quiere decir que la decisión ya no obedece sólo a la calidad del transporte o

del hospedaje, ni al costo de los servicios, sino a la oferta de un atractivo fundamental (Palomino: 1998). El turista consumidor de productos confeccionados específicamente para serle ofrecidos comparte hoy el mercado del ramo con un viajero más curioso, deseoso de aprender de la diferencia de climas, geografías y culturas, consciente de la necesidad de preservar el equilibrio de la naturaleza.

La legislación turística en México sólo establece un tipo de turismo, el social, no así el turismo alternativo o ecológico, ni existe norma alguna al respecto. El turismo social -dice la ley- comprende todos aquellos instrumentos y medios a través de los cuales se otorgan facilidades para que las personas de recursos limitados viajen con fines recreativos, con condiciones adecuadas de economía, seguridad y comodidad (Ley Federal de Turismo: 1992). En consecuencia, existe un enorme vacío jurídico que acote los límites, las facultades y los perfiles dentro de los cuales deben desenvolverse las actividades ecoturísticas. Ergo: la ausencia de normas es un reto urgente por superar.

Cabe señalar que dentro del Foro sobre Biodiversidad y Ecoturismo, organizado por las Comisiones de Medio Ambiente y de Bosques y Selvas de la Cámara de Diputados, en octubre de 1998 (*op.cit.*), se acordó crear una subcomisión integrada por diputados de esas comisiones para que formulara un proyecto de iniciativa de ley que regule el ecoturismo en el país, iniciativa que, hasta donde entiendo, está actualmente en estudio para su dictamen.

El marco jurídico que guarda el derecho ambiental, regula, promueve, restringe, orienta e induce las acciones de los particulares y del Estado en los campos económico y social, para lograr la preservación del medio ambiente y la restauración del equilibrio ecológico. Por ejemplo, a nivel regional rigen normas que son internacionales. Es el caso del Tratado de Libre Comercio, dentro del cual se crearon dos acuerdos paralelos, uno en materia ambiental y otro en materia laboral (véase Guzmán: 1998). La Comisión de Cooperación Ambiental de América del Norte es ejemplo de la colaboración internacional en esta materia.

Entre los instrumentos de política ambiental que posee Méxi-

co está el Ordenamiento Ecológico del Territorio y el Programa de Ecoturismo en Areas Naturales, elaborados por el Instituto Nacional de Ecología (INE). En el Plan Nacional de Desarrollo sólo aparece una pequeña parte sobre ecoturismo. Lo deseable sería reformar la Ley Federal de Turismo para impulsar una estrategia específica. Porque, no cabe duda, es peligroso trabajar con el turismo de naturaleza sin los controles ni la planeación adecuados (Chávez de la Peña: 1998).

Aunque parezca increíble, la secretaría encargada del ramo turístico, Sectur, no tiene, a la fecha, posición oficial alguna respecto a los principios y fundamentos a seguir en relación con el ecoturismo o el turismo sustentable. Las pláticas con su secretaría hermana, encargada del medio ambiente y los recursos naturales, Semarnap, parecen no llegar a acuerdos.

En la práctica, el mercado turístico se mueve por medio de concesiones, autorizaciones, licencias y permisos. También, debe decirse, a fuerza de abusos y violaciones de diversas normas por parte de muchos particulares, que con total falta de ética y de compromiso con la comunidad y su entorno, así como una visión de estrecho corto plazo, lucran a costa de terceros y del medio ambiente.

La industria turística tiene usualmente un enorme impacto ambiental y cultural, por lo que la comunidad afectada tiene derecho a estar informada de todos los aspectos del proyecto en cuestión, a efectos de que su participación e involucramiento sean responsables. Téngase en cuenta que un proyecto ecoturístico conjuga una variada serie de disciplinas. Los distintos grupos étnicos, los nativos de cada lugar, los residentes, tienen a menudo mucho que decirle a un planificador acerca del hábitat, de la naturaleza, de los usos y costumbres de lo cotidiano, etc. Imponer a una comunidad de manera vertical e inconsulta un proyecto no representa buenos augurios.

El turismo es un asunto social y legal que debe planificarse. En una síntesis de los principales actores del proceso turístico tenemos al turista, a la comunidad anfitriona, al sector privado, al sector público y al sector social. Todos ellos se necesitan, por eso

no es válido que alguno de los actores quiera llevarse “la tajada del león”. Entre otros aspectos positivos que conlleva el ecoturismo como alternativa está, en teoría, la distribución equitativa de los beneficios. (Chávez de la Peña: 1998).

Ponernos de acuerdo en la definición de *ecoturismo* es una tarea aún pendiente, incluso si hablamos a nivel internacional. En un estudio comparativo de políticas de ecoturismo en América, de la Organización de Estados Americanos (OEA), se encontró que de 25 agencias turísticas de gobierno que escogieron definir el término, 21 optaron por crear su propia definición (Mader: 1999). También asesores de la Comunidad Europea que trabajan en América Central tuvieron que elaborar un documento *ad hoc* (Chávez de la Peña: 1998).

El Instituto Nacional de Ecología define el ecoturismo como un turismo responsable que busca minimizar los impactos ambientales, que valoriza y contribuye activamente a la conservación de los ecosistemas y que genera ingresos para la población local. El documento incluye, asimismo, los principios que el auténtico ecoturismo debe respetar. Además agrega que el ecoturismo hace un uso consuntivo y no consuntivo de los ecosistemas. El uso consuntivo se refiere a cualquier actividad que implique la extracción o el consumo de un recurso natural, esto es, la caza. El no consuntivo está relacionado con la observación de vida silvestre y el disfrute estético del paisaje, pesca, buceo, espeleología, fotografía de fauna silvestre, kayakismo, ciclismo de montaña, navegación recreativa, excursionismo, apreciación arqueológica, hipismo de campo y pesca (INE: s/f).

Ceballos Lascuráin (1994) define el ecoturismo como “Aquella modalidad turística ambientalmente responsable, consistente en viajar o visitar áreas naturales, relativamente sin disturbar, con el fin de disfrutar, apreciar y estudiar los atractivos naturales de dichas áreas, así como cualquier manifestación cultural (del presente y del pasado) que pueda encontrarse ahí, a través de un proceso que promueve la conservación, tiene bajo impacto ambiental y cultural y propicia un involucramiento activo, socioeconómico y benéfico para las poblaciones locales”. El autor hace hincapié en el

componente normativo, ya que sólo por medio del cumplimiento de estrictos lineamientos se garantizará que la actividad no se convierta en un agente dañino para el patrimonio natural o cultural. De tal forma, otra vez se enmarca el ecoturismo en una modalidad del turismo sustentable, a su vez inmerso dentro del desarrollo sostenible.

Las definiciones de ecoturismo incluyen, en su mayoría, tres aspectos: 1) El cuidado y conservación de los recursos naturales, 2) El involucramiento y/o la participación de las comunidades afectadas y 3) La sustentabilidad y rentabilidad de los proyectos (entendiendo por desarrollo sustentable aquel que no sólo incluye las referencias económicas sino también los aspectos ecológicos, sociales, de conservación de los recursos naturales, etc.).

En tal sentido, el ecoturismo puede ser una alternativa que contribuya tanto a la preservación del medio ambiente y a la mejoría socioeconómica de las comunidades involucradas, como al disfrute de los visitantes que aman la naturaleza y a que promotores, operadores y guías de turismo tengan una actividad rentable. Al respecto es importante concebir el ecoturismo como un proceso planificado, tanto en su interrelación con el medio ambiente como con los procesos sociales y económicos que desencadena.

El reducido aprovechamiento del potencial ecoturístico de México se pone de manifiesto al comprobar que de 113 operadores ecoturísticos estadounidenses y canadienses detectados en 1993, sólo 17 de ellos anunciaban destinos de naturaleza en México. Cálculos recientes indican que únicamente por observación de ballenas, flamencos y tortugas se obtienen ingresos anuales por 5 millones 300 mil pesos (INE: s/f). La misma fuente indica que en solamente 1.3% de la tierra emergida del mar, México concentra entre 10 y 15% de las especies terrestres, ocupando el primer lugar mundial en cuanto al número de especies de reptiles (717), el cuarto lugar en anfibios (295), el segundo lugar en mamíferos (500), el undécimo en aves (1150) y posiblemente el cuarto lugar en angiospermas (plantas con flor), ya que se calculan 25 mil especies. Todo esto lo sitúa como uno de los doce países megadiversos.

El ecoturismo favorece la planeación ambiental para satisfacer

las necesidades de la población, mediante un criterio heterogéneo e incluyente de organización productiva, es decir, se considera como una alternativa de desarrollo sustentable. Desde el punto de vista social, se interesa por los aspectos sociales y naturales de la organización productiva; evalúa la fortaleza y capacidad de adaptación frente a situaciones adversas o el cambio de objetivos y fomenta la planeación participativa (véase Héctor Sejenovich, "Ordenamiento Territorial del Turismo", citado en Chávez de la Peña: 1998).

Los objetivos del ecoturismo planificado se contraponen incluso al turismo tradicional, en cuyos proyectos se planifica a corto plazo, prevalece un interés particular, predomina un enfoque economicista, adopta un esquema vertical, ignora la generación de conflictos, no fomenta la participación social, adopta tecnologías externas, favorece los intereses de la demanda y del capital y no los sociales ni ecológicos (*idem*).

En la planeación ecoturística se debe compartir la responsabilidad de lo que se hace, teniendo criterios flexibles para escuchar otras opiniones. El enfoque ciudadano, académico o de gobierno, no tiene por qué ser el más importante. La conservación del medio ambiente y el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales no pueden darse sin la participación social en todo el proceso turístico. No es válido que se elabore un proyecto, se definan objetivos y el manejo de turistas, si la comunidad afectada ni siquiera ha sido informada del asunto.

La metodología para evaluar la viabilidad de proyectos debe incluir el ordenamiento ecológico, el cual nos informará sobre la calidad, cantidad y limitaciones de los recursos y su interdependencia con el ser humano. Asimismo, otro aspecto esencial es hacer un diagnóstico de la comunidad anfitriona, a fin de conocer sus demandas, necesidades y expectativas. El peligro de trabajar en este segmento turístico sin planeación adecuada es señalado puntualmente por Chávez de la Peña, quien subraya los reiterados excesos de los megaproyectos, que anteponen intereses de pequeños grupos sobre el de aquellas comunidades que directamente ven afectado su entorno (Chavéz de la Peña: 1998).

El Ordenamiento Ecológico del Territorio del INE parece ser una herramienta estratégica para un desarrollo regional sustentable, ofrece espacios de concurrencia intergubernamental y con el sector privado, universidades y organizaciones sociales, para planear y regular los usos del suelo y el aprovechamiento de ecosistemas y recursos naturales. El documento establece un contexto ecológico y regional para la planeación del desarrollo urbano, y genera reglas de ocupación y uso del territorio que reducen la incertidumbre en la toma de decisiones públicas y privadas. Plantea un ordenamiento ecológico nacional y la promoción de ordenamientos estatales, así como llevar a cabo ordenamientos ecológicos en áreas de atención prioritaria (INE: s/f).

En relación con los criterios de evaluación ambiental del operador turístico, el INE incluye la comprensión y aprecio del patrimonio cultural y natural de la zona por parte del operador; acciones concretas que demuestren respeto hacia el ambiente, incluyendo flora y fauna silvestres; participación en proyectos e iniciativas de conservación; utilización de servicios de alojamiento y restaurantes locales en las excursiones; entrenamiento y contratación de guías locales; interacción positiva entre los turistas y los pobladores locales; compensación adecuada por concepto de prestación de servicios a los pobladores locales, entre otros (INE: s/f).

David Barkin confronta ecoturismo y mercado, y los ve como incompatibles: “el temor que muchos tenemos -dice- es que los operadores estén viendo al ecoturismo como otra mercancía. El ecoturismo no es negocio, y cuando es negocio deja de ser ecoturismo”, (Barkin: 1998). Sin embargo, sin rentabilidad equitativamente distribuida entre todos los participantes, claro está, e incluyendo particularmente -como lo hemos dicho- a las comunidades locales, ¿qué queda del ecoturismo? ¿Qué pasa a ser dentro del segmento turístico que está signado, sin duda, por la rentabilidad? Me quedo con la frase optimista de Barkin: “(A lo sumo) un buen proyecto de ecoturismo lo que hará es enriquecer la variedad de opciones para un manejo diversificado de un ecosistema complejo”.

En la Secretaría de Turismo (Sectur), la Dirección de Fomento

al Turismo Alternativo puede brindar eventualmente asesoría en el tema a quienes cumplan con las vías adecuadas de solicitud y tengan esa necesidad. Actualmente están asesorando a una Sociedad de Solidaridad Social (SSS), el grupo ISMAM, de Chiapas.

Sectur divide lo que llaman turismo alternativo en tres *ítems*: turismo de aventura, turismo rural y ecoturismo. La concepción de turismo alternativo, así como su modalidades y actividades en el país, las dará a conocer Sectur próximamente en una carpeta *ad hoc*. Como actividades del ecoturismo, en el borrador de la carpeta que me fue proporcionado se incluyen: observación de flora, de fauna, de fósiles, de fenómenos naturales, safari fotográfico, senderismo, observación sideral y educación ambiental (Sectur: 1999). En los próximos meses Sectur publicará también un directorio de sitios y operadores de turismo alternativo.

En colaboración con Semarnap, Sectur elaboró la norma 09, que trata sobre la normatividad general que deben seguir quienes sean guías de turismo especializado en México (Sector: 1997). Allí se establecen los requisitos que deben cumplir los “Guías en turismo orientado hacia la naturaleza”, donde se incluyen cursos sobre manejo de grupos en áreas protegidas, ecología, biodiversidad, educación ambiental, ecoturismo y otros. La norma 011, que va dirigida a las empresas que prestan servicios en el ramo, está en proceso de elaboración.

Según Euromonitor, grupo de investigación con base en Londres, México es el país más popular de la región en cuanto a turismo ecológico, rural y de aventura. En su informe “El mercado para viajes y turismo en América Latina”, aseguró que en comparación con los otros cinco mercados encuestados (Argentina, Brasil, Chile, Colombia y Venezuela), México obtuvo 21.7% más visitantes durante 1996 (Euromonitor: 1997).

III. La oferta en Oaxaca

Por su parte, la Secretaría de Desarrollo Turístico del Gobierno del Estado de Oaxaca, con sede en la ciudad de Oaxaca, no conoce ninguna agencia que oferte paseos a cafetales desde dicha ciudad,

aunque sí proporciona datos de algunas agencias de Huatulco. La Asociación Mexicana de Turismo de Aventura, A.C. (Amtave), organismo que representa a empresas y proyectos dedicados a promover el turismo alternativo, no supo proporcionar ninguna oferta de ecoturismo de café en el estado de Oaxaca.

La zona cafetalera de Huatulco es lo bastante cercana de las bahías como para poder realizar desde allí viajes por el día. A dos o tres horas de la costa, la altitud se empieza a sentir y el clima se convierte en húmedo y fresco. Los caminos no son de fácil acceso en Oaxaca, particularmente en la época de lluvias, cuando es habitual que muchos sitios queden aislados durante horas o días hasta que el nivel del agua baja. Eso sin mencionar las catástrofes de mayor magnitud, como lo fue el huracán Paulina en noviembre de 1997, el cual arrasó con cientos de hectáreas de cultivo y dejó varios caminos inutilizables durante mucho tiempo.

Un antecedente de turismo cafetalero importante, aunque nunca realizado, es el proyecto llamado “La Ruta del Aroma”, en el que cuatro o cinco finqueros particulares y una unión productiva comunitaria entraron en pláticas con el entonces gobernador del estado y con las instancias oficiales de turismo. La empresa Ballina G. & Asociados efectuó entonces un estudio de diagnóstico de las fincas a integrarse en la Ruta, pero a la postre el proyecto no prosperó y en la actualidad espera aún definiciones. Otro similar fue el proyecto “Por el Viejo Camino Real”, de derroteros con igual poca fortuna.

Debe recalcarse que la obtención de datos de las ofertas de ecoturismo cafetalero en Oaxaca fue intrincada y mi solicitud de información quedó en más de una ocasión sin satisfacer, lo que no habla muy bien de los operadores del ramo.

Varias agencias ofrecen en las bahías de Huatulco opciones de paseos a fincas cafetaleras por día y por estadía: Ecoaventuras, Bahías Plus, Aventuras Piraguas, Paraíso Huatulco, Prometur, entre otras. Los recorridos suelen ir de las 9 a las 17 horas, se hacen en camionetas tipo Suburban con aire acondicionado y chofer. El guía que los acompaña suele ser bilingüe y el carácter de su plática es explicativo y educativo sobre la biodiversidad del lugar. El recorrido transcurre entre los 400 y los 1000 msnm, donde se

observan los ecosistemas circundantes, las bondades ecológicas del café de sombra, la historia del café en la región, las poblaciones de aves, etc.

Las fincas más concurridas son Copalita y Pacífico (de los hermanos Carlos y Antonio Gómez); La Gloria (de Max Cheremberg); Alemania (de Mario Tomás Jarquín); y San Antonio (de Marco Antonio Loyola). Allí los visitantes son convidados con café de producción propia y a veces se les da la opción de nadar en algún río o arroyo de la zona. Se les muestra todo el proceso de producción, desde la mata hasta la taza. Los precios de los paseos diarios, que incluyen una comida típica, oscilan alrededor de los 50 dólares.

Este mercado está constituido fundamentalmente por visitantes extranjeros provenientes de Canadá, Estados Unidos, Europa, Centro y Sudamérica. En temporada alta, que va de noviembre a abril, las agencias más concurridas pueden llegar a tener un promedio mensual de turistas que va de 250 a 300, y en temporada baja asciende a unas 100 personas por mes.

La época más conveniente para visitar los cafetales oaxaqueños es entre noviembre y marzo, periodo en el cual se hacen los trabajos de recolección, lavado, secado y comercialización del aromático. Las instalaciones que ofrecen como alojamiento son, generalmente, parte de la finca. La construcción de cabañas con materiales y diseños ecológicos *ad hoc* para los visitantes es todavía un sueño para el futuro. La oferta de habitaciones para pernoctar en las fincas asciende a tres, cuatro o seis por cada una.

Más de un finquero tiene proyectos de expansión en este segmento ecoturístico. Es el caso de la finca El Sinaí, de Diego Woolrich, y la de San Antonio, antes mencionada. La primera, ubicada a 70 kilómetros de Puerto Escondido, está en la región chatina del antiguo poblado de Santos Reyes Nopala, donde el clima húmedo tropical regala una vegetación de tal espesura que a veces debe abrirse a punta de machete. Los programas a futuro también contemplan circuitos mixtos con café-naturaleza-

arquitectura-gastronomía-playa.

Dentro del área de cafecultores que pertenecen al antes explicado “sector social” del café, nuestra búsqueda no arrojó noticia de algún grupo que esté ofreciendo actualmente actividades al respecto. No obstante, en la Unión de Comunidades Indígenas “Cien Años de Soledad” (UCI), ubicada en Pochutla, tienen un proyecto vinculado al café. Se denomina “Proyecto La Palma”, ubicado en el municipio de Pluma Hidalgo, y el programa arquitectónico incluye la construcción de cabañas con base y techos de madera y lámina de zinc. El proyecto incluye restaurante, salón de lectura, sala de música y de degustación de café, lavandería, etc. Igualmente se prevé la construcción de viviendas para los trabajadores. Los recorridos a cafetales planeados son a Pluma Hidalgo y a La Pasionaria.

Aún hay mucho por hacer, por planear, imaginar y programar. Gobiernos, empresas, comunidades, organizaciones no gubernamentales, agencias y operadoras turísticas, universidades, particulares. Para todo puede haber lugar, un proyecto de ecoturismo cafetalero debe ser un proyecto de equipo.

Fuentes y citas

Augé, Marc, *El viaje imposible. El turismo y sus imágenes*, Gedisa, Barcelona, 1998.

Barkin, David, “Ecoturismo y Desarrollo Sustentable”, intervención en el Foro sobre Biodiversidad y Ecoturismo, organizado por las Comisiones de Ecología y Medio Ambiente y de Bosques y Selvas, de la Cámara de Diputados, 27 y 28 de octubre de 1998, borrador de la Memoria próxima a publicarse.

Bray, David, *Coffee that Eases the Conscience*, July 1999.

Ceballos Lascuráin, Héctor, *Estrategia Nacional de Ecoturismo para México*, documento elaborado para la Secretaría de Turismo, México, D.F., noviembre de 1994; editado con modificaciones con el título de *Ecoturismo*, editorial Diana, México, 1998.

Comisión Centroamericana de Ambiente y Desarrollo (CCAD), en colaboración con el Programa Ambiental Regional para Centroamérica, “Incrementando la Compatibilidad entre la Agricultura y la Conservación de la Biodiversidad: Recomendaciones Políticas”, sin fecha, en Internet: //par.Sicanet.Org.sv/ccadgy/Biodiversidad

Chávez de la Peña, Jorge, “Participación de Comunidades y Anfitrionas en Proyectos Ecoturísticos”, intervención en el Foro sobre Biodiversidad y Ecoturismo, op. cit.

- Estrada A., Coates-Estrada R., Merritt D. Jr., "Bat species richness and abundance in tropical rain forest fragments in agricultural habitats at lost abundance in tropical rain forest frag", 1993.
- Euromonitor, informe "El mercado para viajes y turismo en América Latina", en diario *Reforma*, sección De Viaje, México, D.F., 7 de diciembre de 1997.
- Guzmán, Elena Ruth, "Marco Legal de Ecoturismo", intervención en el Foro sobre Biodiversidad y Ecoturismo, *op.cit.*
- Instituto Nacional de Ecología, *Programa de Ecoturismo en Áreas Naturales de México*, s/f, en Internet: www.ine.gob.mx
- Juanicó, Diana, "Aromas de Perdición", reportaje de investigación sobre el café en México, revista *Expansión*, No. 722, México, agosto 13, 1997.
- Kitts, James, *Ecotourism and coffee in the shade*, November 1995
- Ley de Fincas (Farm Bill), Congreso de Estados Unidos, 1990, en Internet 222.ri.org (World Resources Institute).
- Ley Federal de Turismo, publicada en diciembre de 1992, Porrúa, 11ª. Edición, México, 1998.
- Lobeira, Santiago, "Biodiversity Implications of Growing Coffee in the Sierra de Manantlan's Biosphere Reserve", mayo 1999.
- Mader, Ron, "Ecoturismo, la Aventura en la Naturaleza", en *Especies*, revista sobre Conservación y Biodiversidad, No. 5, sept-oct.1999.
- McLean, Jennifer, "Merging Ecological and Social Criteria for Agriculture: The Case of Coffee", research paper, University of Maryland, 1998ª.
- _____ "Moving beyond Fair Price and Pesticide Free", en Internet: [//par.secanet.org.sv/ccadgt/Biodiversidad](http://par.secanet.org.sv/ccadgt/Biodiversidad), 1998b.
- Palomina Villavicencio, Bertha, "Educación ambiental en el Ecoturismo", intervención en el Foro sobre Biodiversidad y Ecoturismo, *op. cit.*



*Teresa
Castelló
Iturbe*

*Teresa
de María
y Campos
de Pastor*

Presencia de
la comida
prehispánica



Presencia de
la comida
prehispánica

*Teresa Castelló Iturbe y
Teresa de María y Campos
de Pastor*

Presentación

La alimentación en la época prehispanica

Antes de que los hombres descubrieran la agricultura dedicaban la mayor parte de su tiempo a conseguir alimentos. Los obtenían mediante la caza, la pesca y la recolección; incapaces todavía de producir, se limitaban a recoger lo que el medio ambiente les proporcionaba. Por eso fue que los primeros asentamientos se ubicaron temporalmente a orillas del mar, de los lagos y de los ríos; cerca del agua, en donde muchos animales vivían y a donde otros llegaban a beber. Cerca del agua había, además, un mayor número y variedad de plantas.

Las actividades de recolección implicaban un contacto íntimo con la naturaleza y una cuidadosa observación. Era vital saber en qué tiempo nacían los hongos; cuándo maduraban los capulines y los aguacates; en qué época llegaban los patos; dónde y cómo hacían su madriguera las tuzas; a qué hora salían de sus cuevas las iguanas. Cada ser tenía su hábitat y, en muchos casos, su temporada. La sobrevivencia dependía del conocimiento que se tenía al respecto. Para nosotros es a veces difícil imaginar la dependencia de nuestros ancestros respecto de la naturaleza.

Fue seguramente una paciente y continua observación la que llevó al hombre a domesticar las plantas y los animales, haciendo posible la agricultura y la ganadería. Este cambio permitió a la vez que se fundaran poblados permanentes y que se dedicara mas tiempo a otras actividades. A partir del año 7000 antes de Cristo empezará a cultivarse en Mesoamérica el maíz, la calabaza y el frijol, que junto con el chile, como condimento, constituyeron la

base de la alimentación. Estos productos básicos se complementaron con otros cultivos, entre ellos el chayote, el nopal, el amaranto, el camote y otros tantos frutos y hierbas olorosas, así como un sinnúmero de plantas y animales silvestres que aumentaban el sabor y el colorido de la comida; que hacían variar los guisos y los enriquecían con diferentes minerales, proteínas y vitaminas.¹ A través de las fuentes históricas nos damos cuenta de lo variada que era la comida del indígena y de la forma tan extraordinaria en que aprovechaban todo lo que tenían alrededor. Hernández comenta al hablar del atetepiz, o escarabajo lacustre: “Lo comen los indígenas que, como es propio de los paúfagos, casi no hay cosa que no coman.”²

Como lo muestran las chinampas, algunos grupos mesoamericanos desarrollaron una agricultura muy avanzada. En cuanto a los animales, no lograron domesticar más que al perro y al guajolote; la mayor parte de la fauna era silvestre. Los animales se atrapaban de diferentes maneras: algunos se capturaban desde pequeños y se tenían como mascotas, o se engordaban para ocasiones especiales; desgraciadamente no se podían criar, pues era difícil que se reprodujeran en cautiverio. Esta falta de animales domésticos y lo precario de la agricultura tropical, permitieron que la recolección conservara su importancia original.

De muchas plantas supieron aprovechar no sólo los frutos, sino también las semillas, las hojas, los tallos, las raíces y los retoños. Las plantas les proporcionaban alimento, pero también muchos otros elementos que les servían de utensilios o que, de diferentes maneras, se relacionaban con la preparación de la comida. Ciertas maderas proporcionaban combustible y se empleaban para bateas y cucharas. Las hojas grandes, como las de la calabaza, o resistentes, como las del maíz, servían de envoltura para cocinar los alimentos; otras hojas se usaban incluso a manera de platos para guardarlos y consumirlos. Las jícaras y los calabazos, maduros y secos, se transformaban en recipientes; con diferentes fibras se tejían canastos. Estos utensilios de origen

¹ Conconi, Ramos E. Julieta de, *Los insectos como fuente de proteínas en el futuro*. Ed. Limusa, México 1982. La autora presenta en su libro una lista con el contenido de proteínas en los insectos, unos de los que contienen el más alto porcentaje son los jumiles, 70.3%, los chemicuiles, 71.0% y las chicharras, 72.02%.

² Hernández, Francisco de, *Historia Natural de Nueva España*, México, 1959, p. 391

vegetal se complementaron con los de hueso y los de piedra, y más tarde con los de barro.

Respecto a la forma de cocinar, los diferentes alimentos se asaban sobre las brasas, se hervían, se cocían sobre el comal o al vapor y se metían al rescoldo (entre la ceniza caliente), o se horneaban bajo tierra en barbacoa. La comida ya preparada se intercambiaba en los mercados, al lado de las carnes y los frutos frescos.

Algunos alimentos eran más apreciados que otros. Hernández dice del oculiztac: “Son alimentos malos y deben clasificarse entre las comidas groseras y viles, por lo que no se hallan en las mesas de los ricos o pulidos, sino en las de los que no tienen abundancia de alimentos mejores o más agradables, o para cuyo paladar nada es demasiado grosero o repugnante con tal de que tenga algún sabor.”³ En cambio, según el mismo autor, el amilotl era un pez blanco al que “... se le busca y aprecia; rara vez se halla en los mercados y cuando se encuentra se paga caro”.⁴

Los gustos por la comida han variado generalmente por zonas y están un tanto determinados por la costumbre. La alimentación depende en gran parte de la cultura; es una práctica social. El nopal, por ejemplo, tan apreciado en el norte y el centro de México se considera, en Chiapas, comida para el ganado. Muchas veces lo mejor es lo escaso, lo difícil de conseguir, o lo que viene de lejos y, obviamente, la predilección aumenta el precio y hace que se vuelva prohibitivo para la gente de escasos recursos. Los alimentos raros se convierten entonces en comida de ricos.

En la época prehispánica podía también hablarse de comidas del diario y comidas ceremoniales o festivas. Durante las fiestas no sólo se preparaban platillos especiales, más ricos y elaborados, como el mole, sino que además se comían en abundancia. Muchas fiestas correspondían, por tanto, al tiempo en que se celebra la cosecha; en ellas era necesario compartir para demostrar solidaridad o *status*. La imposibilidad de conservar determinaba también la forma de consumo.

Muchos alimentos debían consumirse pronto, de lo contrario se echaban a perder. Todavía en muchos pueblos el que mata un

3. *Ibidem*, p. 393

4. *Ibidem*, p. 392

venado celebra y lo reparte entre los amigos, siempre con la idea de que en otra ocasión será correspondido.

Entre los alimentos especiales estaban asimismo los de tipo ritual, como el amaranto y la tierra, cuyo consumo era simbólico. Cabe también mencionar que ciertos alimentos se recomendaban o se prohibían, a manera de dieta, para evitar las enfermedades o curarlas.

A partir de la Conquista empezaron a darse una serie de cambios en Mesoamérica. Por un lado la comida tradicional indígena se enriqueció con una gran cantidad de plantas y animales que fueron rápidamente aceptados, como los pollos, el ganado vacuno, la caña de azúcar, la cebolla, el arroz. El mestizaje fue tal, que muchas de las cosas que ahora consideramos típicamente nuestras tienen en realidad elementos extranjeros. Ningún cereal logró sin embargo sustituir el maíz, ninguna leguminosa se impuso sobre el frijol. Muchas de las hortalizas fuereñas, como el betabel y la zanahoria, o incluso granos como el centeno, son aún poco aceptados por una buena parte de la población. En Chiapas los chamulas crían puercos, pero no se los comen porque los consideran sucios; se los venden a los ladinos. Continuidad y cambios, aculturación y resistencia, asimilación y rechazo. Toda la historia está contenida en las cosas que comemos o despreciamos.

El español influyó no únicamente con la aportación de nuevos elementos, sino también con su actitud, que no siempre pudo ser positiva. Hernández y Sahagún hablan continuamente del gusto o disgusto que provocaban entre sus gentes diversas comidas. Según Hernández, las perdices eran un alimento excelente; en cambio, al hablar de los atepocates dice: "...Estos indios occidentales comen gustosamente los renacuajos, que nuestros paisanos se horrorizan de ver y aún de nombrar..."⁵ En su apreciación particular de la cultura, alimenticia, los españoles llegaron incluso a prohibir prácticas y uso del amaranto, en un afán por combatir la idolatría, ya que con sus semillas se hacían figuras de dioses, que se comían durante ciertas ceremonias. Afortunadamente, el amaranto subsistió.

Esta actitud negativa repercutió en los indígenas que, en el

5. *Ibidem*, p. 391

dilema de conservar su identidad o dejar de ser indios, fueron imitando y rechazando muchas costumbres. Los insectos y los animales raros fueron los más despreciados, hecho que afectó la dieta de muchos campesinos, quienes por falta de acceso a los recursos carecen de otras fuentes de proteína animal. Muchos otros cambios se debieron a daños ecológicos. La deforestación, la desecación de los lagos del Valle de México, la caza excesiva y, más tarde, el aumento de población y la construcción de carreteras, han acabado con parte de la fauna silvestre.

El apego a la comida es, sin embargo, una de las costumbres más fuertes. Muchas otras cosas se olvidan pero no el aprecio por la comida local, que es pegajoso y trae recuerdos. La gente que cambia de poblado arrastra consigo sus modos de comer y sus recetas, y recibe con gusto los tamales, el pan, el queso, que les mandan de su tierra. Es por eso que actualmente, a pesar de los muchos cambios, aún se notan las huellas de la comida prehispánica. Por lo demás, todavía hoy, entre algunos campesinos que viven en lugares de difícil acceso y que no participan del mundo industrializado, la recolección sigue siendo una actividad esencial y sigue aportando numerosos beneficios. El mismo hecho de vivir en contacto con la naturaleza hace posible conseguir plantas y animales silvestres que se consumen a nivel local, y que en las grandes ciudades resultan un verdadero lujo. La costumbre, la pobreza, la simple dificultad para conseguir otra cosa y el antojo de variar, hacen que el campesino siga buscando una serie de alimentos poco comunes, como los cogollos del chayote, de la calabaza y del chipilín; las hojas tiernas del frijol, las flores de la yuca, los jumiles, los chapulines y los escamoles.

La recolección no implica una actividad especial, sino que se lleva a cabo al lado de otros trabajos indispensables de la vida diaria. Además, participan en ella todos los miembros de la familia. Desde muy pequeños los niños aprenden a pepenar lo que pueden comerse. López de Gómara escribió en 1545: "Hay que mirar en

⁶López de Gómara, Francisco. *Historia de la Conquista de México*, Ed. Pedro Robredo, México, 1943, p. 238

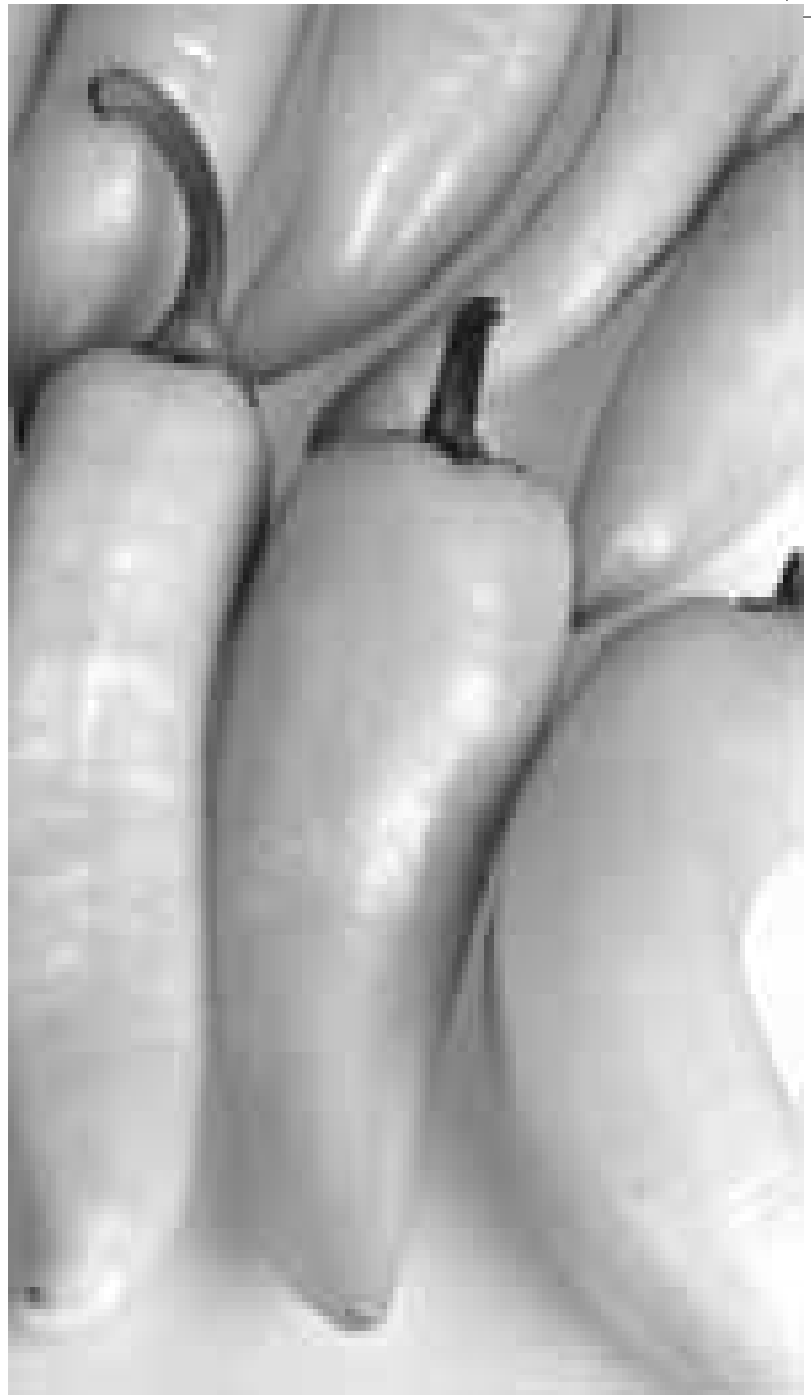
las hierbas y raíces, hojas y simientes que venden, así para comida como para medicina, que los hombres y mujeres y niños conocen mucho de hierbas, porque con la pobreza y necesidad, la buscan para comer y guarecerse de sus dolencias.”⁶

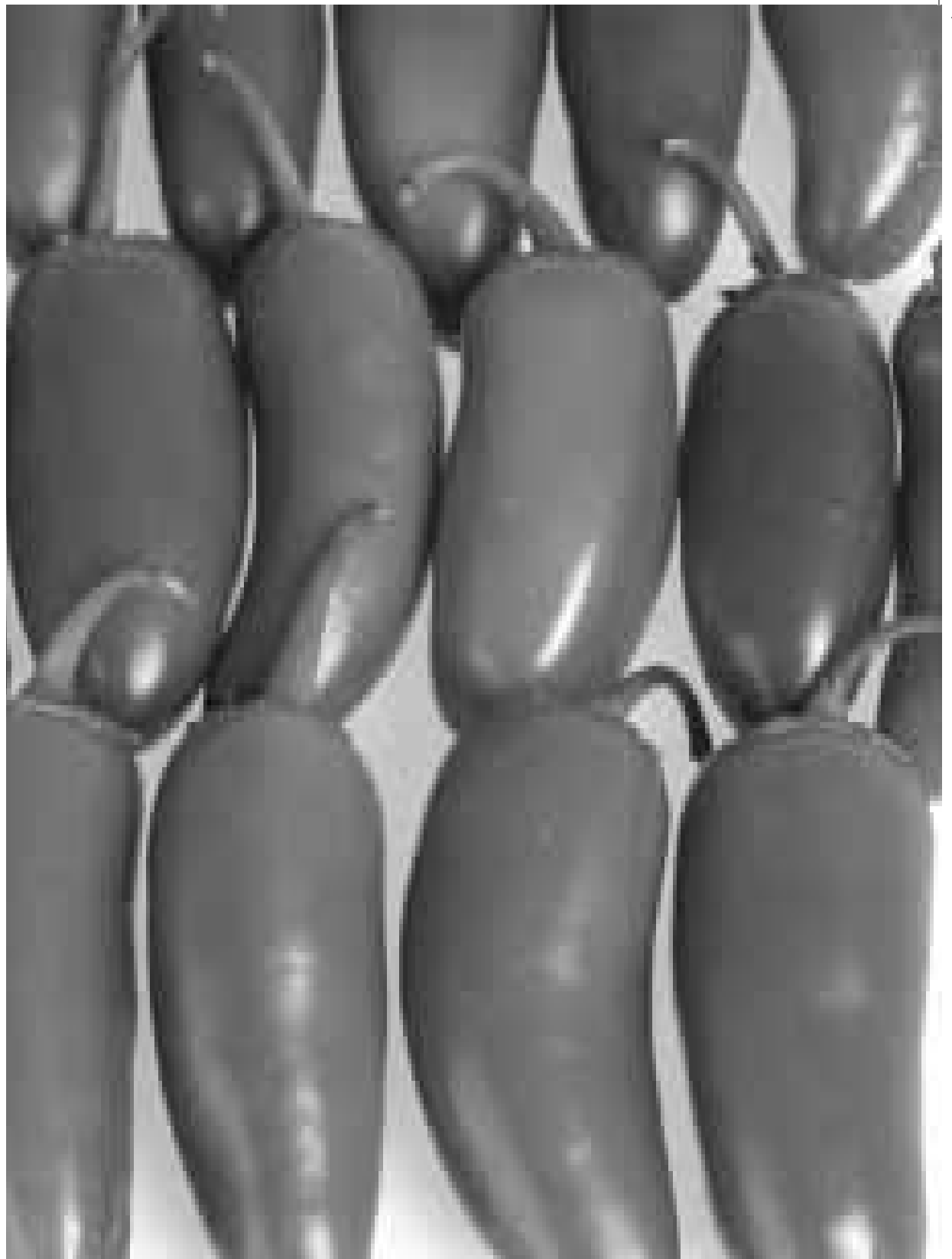
A la vez que limpian la milpa, los hombres cortan quelites y verdolagas. Por su parte, las mujeres, cuando van a lavar al río, aprovechan el rato que tarda la ropa en secarse para darse un baño y para juntar cangrejos, chacalines, acociles y pequeños peces, que apresan con trapos y canastos. También los niños pastores, mientras corren por los montes cuidando sus cabras, buscan hongos, insectos y bayas; descubren nidos y madrigueras. El tiempo de aguas es el más generoso porque todas las plantas reverdecen y “se crían que da gusto”. El tiempo de sequía es de austeridad, corresponde a marzo y abril, cuando además, la reserva de maíz está por terminarse y hasta las gallinas dejan de poner por falta de alimento. Por otro lado, en épocas de crisis y escasez, la búsqueda se intensifica y se vuelve exclusiva.

Los campesinos siguen también aprovechando al máximo una serie de elementos naturales. Muchos utensilios caseros continúan elaborándose con materiales tradicionales; igualmente, los embalajes prehispánicos, que aparecen en la Matrícula de Tributos, se siguen usando en la época del plástico y el papel industrial. En los mercados de muchas regiones, los huevos, la panela, el incienso, se venden envueltos en hojas de maíz o de plátano. Las envolturas se amarran con tiras que se sacan de las mismas hojas, así se llena una necesidad funcional con un gran sentido estético. Los frutos y otros productos se cargan en chiquigüites de vara, en morrales, en chundes, en colotli, en costales de ixtle y en canastos de carrizo pintados de colores.⁷ Los tompiates y los ayates siguen usándose para guardar y transportar. La crema y los quesos, el pan y la mantequilla, se tapan con hojas de higuera y de plátano, recién cortadas, para que no se ensucien y conserven su frescura.

Los mexicanos no perdemos el gusto por la comida autóctona. Aún se aprecian muchos guisos que en otras partes causarían horror o extrañeza, pero ¿quién puede despreciar un taco de

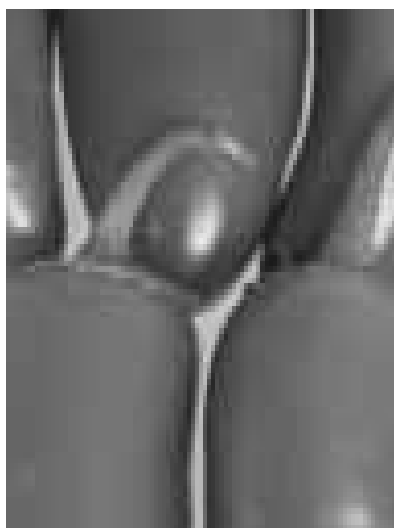
⁷. Macazaga Ordoño, César. *El embalaje en México*, Ed. Cosmos, México, 1978





*Arturo
Lomelí*

Gastronomía,
sociopsicología
y medicina del chile



Se ha dicho que el chile es el alma de los mexicanos: alimento, medicina, droga y consuelo. Por lo mismo está hondamente arraigado en todas las manifestaciones de su cultura; forma parte de nuestro ser nacional, pero antes que nada es nuestro alimento más emblemático.

Gastronomía del chile

Todos los gastrónomos nacionales, y muchos de los extranjeros que nos han visitado, han dejado testimonios escritos para alabar al chile. Entre nuestros nacionales destaca Salvador Novo, quien en su *Cocina mexicana* dedica un capítulo especial a lo que él llamó “especia de especias”. Vale la pena citarlo: “... Dilucidemos las razones históricas que explican que cuando los ingleses y los yanquis hablan de *pepper*, los italianos de *pepperone* y los franceses de *piment*, lo que esas palabras tan próximas a la pimienta describen es, aunque hipertrofiado y ya insulso o manso, nuestro chile”.

Todos conocemos el pimientón español, este condimento rojo y en polvo, tan semejante a la paprika húngara, que aplicamos a ciertos guisos y nos es igualmente familiar en el mercado; esos grandes, lustrosos pimientones que hallamos frescos, verdes o rojos (y hoy gracias a la genética, también los vemos amarillos, anaranjados y hasta morados y azulados), y que en las tiendas nos venden, ya en conserva en latas redondas. Son los pimientones morrones con cuyo encendido color adornamos la atractiva superficie de una paella.

Sin embargo, este parecido semántico entre pimientón y pi-

miento, aunque nos lleve por asociación de ideas a pensar en la pimienta, no nos revela la razón por la que, cosas tan distintas como la pimienta y el pimiento tengan nombres tan similares. Para rastrear el origen de este parentesco nominal tenemos que retroceder en el tiempo hasta el descubrimiento de América.

Es bien sabido que el católico rey Fernando y la igualmente católica reina Isabel se dedicaron a patrocinar la expedición colombina con la esperanza de que don Cristóbal encontrara un camino marítimo hacia las ricas especierías de las Indias Orientales, y que de ellas llevaría a España “oro y especias”. Con este encargo en mente no es muy de asombrar que el futuro almirante, obsesionado por la idea de cumplir en todas sus partes el compromiso, creyera haber llegado a las Indias, cuando apenas desembarcaba en Santo Domingo, y que al ver, probar y llevar a España unas muestras de lo que describía “pimiento en vainas”, muy fuerte pero con el sabor de Levante, creyera haber hallado la pimienta que buscaba.

Lo que en realidad había descubierto Colón no era la India sino América; y no era una pimienta especial, sino el chile con el nombre local de *ají*, el cual conservaría mucho tiempo y, que creó una confusión que llega hasta el propio *Diccionario Académico de la Lengua*, en donde encontramos la palabra “ají”, como voz americana, masculina: pimiento, primera y segunda “acepciones”. En la palabra “chile”, la anotación: “del mejic, chilli, pimienta; M. Ají, primera acepción”.

Sucedió con el chile, al ser descubierto por Colón con su nombre de ají, lo que ocurrió con el tabaco: que los españoles conservaran a esta planta el nombre que ya recibía en la primera isla en la que lo vieron fumar y no le dieron el que tenía en México: *Yatl*.

En resumen, para los españoles era pimienta todo lo que picara. Apenas si para distinguir los chiles de la pimienta negra dieron en llamar a aquellos “pimienta de chiles”. Los botánicos optaron por asignar a todas las dudosas “pimientas” de este tipo el nombre genérico de *capsicum*, que abarca a todas las numerosas variedades de chile que se iban descubriendo. Plantas cuyos fru-

tos se usaban ya para comerse directamente, como legumbres, ya para sazonar con ellos platillo y guiso, justamente como especias.

Poco a poco los europeos fueron descubriendo que en las tierras del chile, éste se daba en todas las formas, tamaños y colores: redondos, cónicos, largos, torcidos, en forma de botoncillos, de zanahoria, de pera, verdes de muchos tonos, anaranjados, rojos, escarlatas, amarillos, casi blancos, algunos tan feroces como el plomo derretido y otros hasta dulces.

Se descubrió que los chiles se hibridizan con facilidad, lo cuál ha multiplicado y desarrollado nuevas formas y picores, al exportarse a otros continentes y aclimatarse en ellos las semillas de los chiles mexicanos. Su diseminación en Asia y África ocurrió en un tiempo tan corto que algunos europeos y asiáticos juran que el chile es originario de Oriente. En Tailandia sonríen con soberbia y escepticismo al decirles que el chile, es mexicano.

Cabe señalar que, según la teoría botánica más aceptada, el origen de cualquier especie se confirma por el hecho de que en ese lugar es donde existe la mayor variedad de dicha especie; en México y América Central existen, prácticamente, la totalidad de las 30 variedades botánicas conocidas.

Yo tengo identificadas mas de 260 denominaciones diferentes. Por otra parte, hay evidencias que demuestran que, hace mas de 7,000 años, aquí fueron domesticadas las primeras variedades, antes incluso del desarrollo de la agricultura. Se han encontrado coprolitos con semillas de chile en cuevas cerca de Tehuacán, con mayor antigüedad de los 7,000 años. Para mí no hay ninguna duda de que México dio al mundo este sávido fruto.

En ningún país del mundo los chiles son tan aromáticos y perfumados como aquí. La gastronomía del chile abarca todas las especialidades conocidas, ya sea como ingrediente principal o como sazonador. Las salsas suman miles y quizás cientos de miles si tomamos en cuenta las variaciones sobre el mismo tema que se dan en los hogares mexicanos. Se elaboran sopas, guisos, tamales, chiles rellenos, cientos de versiones de tacos y parientes de las tortillas, cebiches, pastas, carnes, huevos, escabeches, conservas, ensaladas, moles, adobos, pescados y mariscos..., y hasta sofisticados postres, mermeladas, chiles cristalizados y pasteles.

Cada región tiene sus propias creaciones culinarias, cada variedad de chile tiene sus propias salsas y se combinan también las variedades de chiles.

Consumimos más o menos 8 kilos de chiles *per capita* al año, que seguramente es la cifra de consumo nacional más alta del mundo.

Los gustos por lo picante pueden variar enormemente, hay quienes buscan con pasión la máxima bravura, hay quienes sólo aceptan un ligero picor y, por supuesto, hay quienes no gustan en absoluto de lo picante.

Sociología y psicología del chile

Desde la época precolombina el chile ha actuado como “medicina social”, como apaciguador, porque ha logrado mantener la paz social, alegrando con su picor la tradicional y cansona dieta del pueblo de México, de tortillas y frijoles. Para millones de mexicanos ha sido una inocua y eficaz droga estimulante que convierte en apetecible banquete el más modesto de los alimentos. Por siglos ha sido consuelo y refugio seguro contra el hambre.

Por otra parte, se sabe que nuestros ancestros utilizaban el humo de los chiles secos quemados como potente arma para combatir a los enemigos, y más recientemente se preparan sprays enchilados para defenderse de los maleantes. También el chile es usado como eficaz plaguicida orgánico.

Si bien en México se ha creado una Academia Mexicana del Chile, cuyas actividades son muy poco conocidas, en todo el mundo, durante los últimos 10 años, se calcula que se suman diez millones de consumidores habituales cada año. En nuestro país vecino, los Estados Unidos, desde hace varias décadas se han organizado cofradías de amantes del chile. Efectivamente, en Las Cruces, Nuevo México, está el centro de una organización formada desde 1973 para promover el chile rojo y verde. Lo que comenzó como una simpleza ha crecido más allá de lo que se esperaba. Tiene más de una docena de filiales en ese país y fuera de él, y cuenta hoy en día con cerca de 5,000 miembros. Publica

un boletín llamado *Noticias de los conocedores del chile*, y dispone de una oficina de información sobre el chile. Estimula la investigación y difunde la mística y cultura del chile a través de *Chile Gourmet*, y clases de cocina en *Chile Cookery*. El título de su presidente es "Padre Vaina" y su proclama popular es: "Se pueden quedar con sus queridos frijoles a la Boston, nosotros hemos optado, en Nuevo México, por el chile, el fuego de los dioses". Obvio, sus mascotas, emblemas y señas abundan en vainas de chiles. Hay una Conferencia Nacional del Chile, que tiene lugar cada dos años, y un Campeonato Mundial del Chile y otro que rivaliza llamado "Mina de Oro Trópico". Varias empresas han adoptado al jalapeño como su símbolo, y la prestigiada revista *Texas Monthly* vende jalapeños bajo su propia marca. Existe otra publicación bimensual *Chile Pepper*, con numerosas secciones fijas, y hay una estación de radio llamada "Radio Jalapeño", obvio, con música "caliente". Hay en Nuevo México un grupo de rugby que se califica como "Los chiles" y en los años ochenta un corresponsal de Prensa Asociada propuso que el chile debería ser el símbolo del estado de Texas, con chiles exhibidos en forma prominente en Álamo, el buque de guerra "Texas" y en el Centro Espacial Johnson.

En varios estados del sur de los Estados Unidos se organizan periódicamente concursos para degustar chiles, se ha dicho que no habiéndose visto nunca una orgía romana, lo único que puede ofrecerse como analogía es un concurso de éstos, lo único diferente sería la sustitución de las uvas por los chiles. Al parecer el récord mundial de comedores de chiles lo tiene "Smoky Joe", quien ha llegado a masticar hasta 115 corrosivos jalapeños. Se afirma que todos estos eventos son tan divertidos como salir en la noche a ver a alguien quemarse en la hoguera.

En este país es tan creciente el interés por el chile que, en los últimos años, se han publicado más de una veintena de libros sobre el tema. Si en el sur del mismo país se ha dado esta fenomenología del chile, nada tiene de extraño que en México se haya adoptado como símbolo del país a un chile serrano sombrero, durante un Mundial de fútbol del que fuimos la sede.

Se han hecho sesudas investigaciones de psicología para tratar

de explicar por qué le gusta el chile a la gente, por qué disfruta de su ardor. Rozin y Schiller explican que los receptores de dolor envían el mismo mensaje al cerebro de los que aman el chile y al de los que lo detestan; no obstante, al contrario que la mayoría de los niños y los animales, los amantes del chile se deleitan con la pungencia.

Ello explica el fracaso de una empresa norteamericana que trató de vender una botana de chile que no picaba. El amante del chile ha llegado a disfrutar una percepción innatamente adversa, opuesta, porque estimula un sistema receptor planeado para que los animales no coman ciertas sustancias.

Hay personas que prefieren sustancias amargas o irritantes, como alcohol, tabaco, café, quesos fuertes, quinina y especias fuertes, algunas de ellas perniciosas a largo plazo, por su consumo compulsivo. También hay quienes pueden disfrutar escalar montañas, el paracaidismo, las carreras de automóviles, las películas de horror o violencia, tomar un baño hirviendo o helado. Éstas y otras actividades son lo que algunos expertos llaman “actividades de masoquismo benigno”. Así, quienes disfrutan del chile corren un riesgo limitado; en otras palabras, su placer viene del descubrimiento de que los estimulantes negativos y las respuestas defensivas no son necesariamente peligrosos. Cuando se dan cuenta de esto experimentan una agradable emoción. Cuando los amantes del chile lo comen se olvidan de sus problemas, exaltando su conciencia del momento especial, de hecho se altera su estado de conciencia brevemente, como lo hacen el tabaco, la coca o el peyote. Empero, sus efectos son muy breves, no alucinógenos ni dañinos, excepto en el caso de algunas enfermedades.

Weill, un médico que estudió los efectos de las plantas psicotrópicas, nos dice que el ardor es lo que buscan los amantes del chile, porque saben que ciertos “dolores” se pueden transformar en una sensación agradable, es un “deporte bucal”. Rozin y Schiller concluyen que los múltiples factores involucrados para desarrollar el gusto por el chile, como la salivación, la emoción, la intensificación de la conciencia y el aumento del sabor, son difíciles de examinar, dejándonos con la pregunta ¿cómo es que diez millones

que sienten, quizá, aversión natural por el chile se convierten en amantes de éste cada año? Ello es quizá consecuencia del tedio y aburrimiento de las sociedades modernas, argumentarían los filósofos de la chilosophía.

El chile y la medicina

Desde la perspectiva de la medicina preventiva debería anotarse que el chile es un estimulante de las vías digestivas, que incita al hambre y abre el apetito, pero curiosamente también es capaz de apaciguar el apetito ante la escasa comida. El chile es rico en vitaminas C y A, por lo que ayuda a prevenir o evitar las enfermedades propias de las deficiencias de estas vitaminas, por ejemplo, la deficiencia de vitamina C provoca el escorbuto, el dolor de las articulaciones, hemorragias en las encías y hasta trastornos mentales; por su parte, la deficiencia de vitamina A causa ceguera nocturna, xeroftalmia (resequedad de los ojos), queratinización del ojo y los tejidos epiteliales, deterioro del crecimiento, etc.

El chile ha sido el único fruto vinculado a un premio Nobel. Efectivamente, la primera vitamina C pura fue producida en 1928 por el húngaro Albert Szent-Györgyi, lo que lo hizo merecedor del Premio Nobel de Fisiología y Medicina en 1937. Siglos antes, los mayas ponían en su boca chiles, ricos en ácido ascórbico, para curar las encías infectadas. La doctora M. Goldschmint, de la Universidad de Texas, acreditó esta práctica cuando encontró que la vitamina C ayuda al cuerpo a combatir la enfermedad periodontal. También, durante el siglo XVI se afirmaba que comer chiles asados después de cada alimento mejora la visión, aunque todavía se ignoraba que el chile tuviera vitamina A.

Siglos de tradición

El reconocimiento de las acciones terapéuticas del chile y otras especias pungentes tiene ya muchos siglos. Los indígenas ameri-

canos conocían muchos usos para los chiles, que hoy nos podrían parecer extraños. Por ejemplo, en el sur de Colombia se mezclaba chile en polvo con la coca para incrementar la secreción de las membranas mucosas y acelerar su acción estimulante y alucinógena. En el Perú, las indígenas aplicaban a las tetas de la madre un poco de chile para retirar al bebé del amantamiento. Hoy todavía se usa el chile para evitar que los niños se chupen los dedos. Los indígenas de América dieron muchos usos medicinales al chile y, donde quiera que éste arraigó en su peregrinar mundial, sus poderes curativos se descubrieron rápidamente, así, se ha aceptado al chile en los 5 continentes como un agente curativo y sabroso sazoador. Las enciclopedias farmacéuticas de Europa y Oriente mencionan a las especias picantes como activos expectorantes, incluso antiguos escritos egipcios recomendaban la mostaza para la terapia respiratoria. Galeno, el gran médico romano, recetaba frutos pungentes para aliviar el dolor de pecho. Durante la Edad Media la mostaza era usada contra el asma, la tos y la congestión del pecho. Maimónides recomendaba las especias pungentes para liberar las flemas.

Las clásicas acciones terapéuticas

Obviamente es la acción picante la propiedad farmacológica básica del chile. Esta acción picante es el resultado de su contenido de capsicina, que es una óleo-resina que sólo se encuentra en este fruto y que fue aislada por primera vez en 1817 por Bacannot, quien le dio ese nombre. Actualmente se sabe que la capsicina no es un compuesto simple, sino una mezcla de varias amidas llamadas genéricamente capsicinoides. Contra lo que pudiera creerse, los indios precolombinos, que no tenían farmacopea, daban los mismos usos médicos al chile que los descritos en la Farmacopea de los Estados Unidos. Entre estos usos comunes de la medicina actual y la herbolaria tradicional destacan los siguientes:

- * Como poderoso estimulante local, que no produce enrojecimiento en la piel, por lo que no causa ampollas, aun en concentraciones altas. Por ello se usa en algunos

medicamentos farmacéuticos y pomadas de aplicación local, para combatir dolores musculares o artríticos, o mantener “calientes” los músculos adoloridos. Desde la época precolombina existen antecedentes de que el chile se usaba como anestésico local. Muchas centurias después, en el siglo XVIII, algunos médicos lo recomendaban para aliviar el dolor de muelas. Hoy en día varios científicos han explicado el mecanismo neurofisiológico preciso, por medio del cual la capsicina suprime el dolor, esto es, induce una reducción en las células nerviosas de un neurotransmisor, llamada “sustancia p”, que lleva las sensaciones de dolor al sistema nervioso central; así la capsicina provoca una especie de cortocircuito en la percepción del dolor. También por ello ha sido efectiva en el tratamiento de la conjuntivitis, haciendo que la conjuntiva se desensibilice, provocando que se reduzca la inflamación.

- * El chile ha sido descrito como medicina milagrosa para hacer desaparecer fuertes dolores de cabeza y migrañas. Numerosas personas han testimoniado que ante persistentes dolores de cabeza, que eran inmunes a tratamientos con analgésicos comunes, el comer un chile serrano fresco o darle una buena mordida a un habanero los ha hecho desaparecer, como por encanto. De ahí que se atribuya a los almuerzos muy picantes efectividad para curar las “crudas” y las desagradables consecuencias de los excesos de bebidas alcohólicas y tabaco.
- * Desde remotos tiempos, hasta nuestros días, se ha reconocido al chile como eficaz agente contra la constipación estomacal y el estreñimiento, aunque en algunas personas también es causa de diarrea, especialmente cuando se trata de chiles muy picantes o de personas no acostumbradas a su consumo.

Como medicamento psiquiátrico

Sorprendentemente, el chile también ha sido usado como efectivo medicamento para tratamientos psiquiátricos en personas afectadas por catatonía, que es un ensimismamiento profundo, por el cual el sujeto pierde todo contacto con la realidad, hasta convertirse casi en un “vegetal”. En Indonesia suelen curarse la apatía extrema y la catatonía, insertando como supositorio un chile cortado.

Dentro del mismo plano psicológico, el chile funciona como estimulante y euforizante, exalta la conciencia de ese momento especial de experimentar lo picante y, como hemos dicho, actúa también como una droga que altera levemente el estado de conciencia, de manera un poco similar a como lo hacen la datura, los hongos, etc., sin ser adictivo ni alucinógeno.

Vías respiratorias y pulmones

Para las vías respiratorias y los pulmones, el chile es médicamente incomparable, y es quizás en este aspecto en el que mayormente se ha estudiado, especialmente por el doctor Irwin Ziment, médico inglés de gran prestigio, radicado en Los Angeles, California, y profesor, entre otras, de la Escuela de Medicina de Los Angeles. Él ha recogido no sólo las experiencias de tratamiento con chile para asma, tos, garganta irritada y otras enfermedades respiratoria que practicaban los mayas, sino de otras numerosas fuentes médicas que, a través de los siglos, en Europa y Oriente, han estado validado su efectiva acción expectorante. “Si tiene un resfriado meta fuego a su estómago”, es la breve noción, que podría parecer loca, de un antiguo concepto médico consistente en balancear los opuestos: la terapia del ying-yang. Desde la antigua medicina grecorromana se reconocía que si uno se veía abrumado por las flemas durante un resfriado, el tratamiento a elegir era algo picante. Nos llevaría mucho espacio explicar las sorprendentes y minuciosas investigaciones que ha llevado a cabo el doctor Ziment, pero vale la pena relatar algunos hechos. Por ejemplo, en una encuesta hecha

entre la población mexicana de Los Angeles, se establece que ésta padece menos problemas respiratorios, a pesar de su más intenso tabaquismo, y cuando presentan bronquitis crónica requieren de una terapia más corta, gracias a su dieta cotidiana de alimentos chilosos. Por ello el doctor Ziment recomienda a sus pacientes con problemas pulmonares, como enfisema y bronquitis crónica, que tengan al menos una comida picante al día o beban un vaso de agua caliente y un poco de miel.

Cabe señalar que la estructura química de la capsicina es casi idéntica a la de un medicamento llamado Waifenasin, que es usado como expectorante, y es ingrediente activo en varios jarabes para la tos, tabletas para el resfriado y expectorantes.

“El chile prolonga la vida”, afirma el doctor Ziment, quien con otros expertos en pulmones prescribe chiles en varias formas a los pacientes que presentan bronquitis crónicas y enfisema. En experimentos hechos con animales se encontró que las dosis de capsicina desensibilizan los pulmones, alivian el daño causado por la inflamación de la tráquea y las células bronquiales, así como la constricción bronquial causada por fumar y otros irritantes.

El extracto de chile también resulta benéfico para personas con asma o con vías respiratorias hipersensibles. Limpia las fosas nasales y estimula la secreción de nariz, ojos y senos y, por supuesto, también es un vomitivo si se usa en concentraciones muy altas.

Para el sistema circulatorio

Investigadores de Tailandia y la India han recomendado el chile como un aperitivo que protege contra los coágulos sanguíneos, al causar un incremento en la actividad fibrinolítica. Este efecto repetido es un punto importante para los que quieren chile en cada comida, ya que puede ser suficiente para prevenir una tromboembolia en la mayoría de los consumidores. En 1985 investigadores alemanes encontraron que los chiles eran buenos para la sangre, por su acción disolvente de coágulos. Varios médicos tailandeses llevaron a cabo una investigación en un hospital de Bangkok,

donde Visudhiphan pudo comprobar que la estimulación frecuente y cotidiana del mecanismo de los coágulos por medio del consumo de chiles, ayuda a los pacientes a mantenerse inmunes al tromboembolismo.

Buenas noticias para los gordos y los que padecen alto colesterol

Otros estudios realizados por bioquímicos en el Instituto de Investigación Central de Tecnología de Alimentos, en la India, también comprobaron que la capsicina baja el nivel de colesterol “malo” en la sangre, así como los triglicéridos, por lo que puede contrarrestar el daño causado por alimentos grasos.

Otra sorpresa es que la comida picante puede darnos un bono extra al incrementar el ritmo metabólico y quemar calorías más rápidamente. En una prueba con 12 voluntarios, investigadores británicos del Politécnico de Oxford encontraron que al agregar tres gramos de salsa picante y tres gramos de mostaza picante a la comida, se provoca en los sujetos un incremento en el ritmo metabólico de cerca de un 25%, con ello quemaron un promedio de 45 calorías más en las siguientes tres horas.

¿Afrodisiaco?

Acosta, un relator de la Conquista, decía que el chile “provoca la lujuria”, haciendo obvia referencia a una idea popular entre los indígenas, que atribuía propiedades afrodisiacas al chile. En honor a la verdad esta acción no ha sido suficientemente estudiada. No obstante, se ha comprobado que el chile en una purga de agua causa movimientos excitadores pronunciados y continuos del órgano genital masculino.

Chicanos y estadounidenses incrementan su interés por los usos médicos y gastronómicos del chile

Los productos alimenticios mexicanos y tex-mex, basados en el chile, ganan día a día la preferencia de los estadounidenses, chi-

canos y otros grupos étnicos, debido principalmente a su sabor y reputación como producto curativo y, en algunos casos, hasta regenerativo. Efectivamente, un estudio científico dado a conocer en el sur de los Estados Unidos, a principios de los noventa, daba cuenta de las propiedades medicinales del chile en las personas afectadas por hemorroides, hipertensión, desórdenes del ritmo cardíaco, coágulos, etc. La Sociedad para el Avance de los Chicanos y Nativos Americanos en Ciencias, realizó en 1992 un evento en el que el profesor Eloy Rodríguez, de la UCLA, demostró el poder curativo del chile y su alto contenido de vitamina C y A, que puede ayudar a reducir el peso y tiene un gran poder analgésico. Rodríguez, en su trabajo titulado “Medicina censurada: la ciencia de los chiles”, comenzó por desmentir que el chile cause irritación intestinal.

Las precauciones

Para asuntos prácticos, si se quieren recibir los beneficios medicinales del chile y le parece a usted insoportable, hay que probar poco a poco, gradualmente, para formar una tolerancia al sabor picante y aprender a apreciarlo. Sin embargo, hay que tener precaución con la gastritis y las úlceras, ya que algunos investigadores afirman que puede llegar a estimular el ácido gástrico que agrava la úlcera. No obstante, un informe del British Medical Journal encontró que con el consumo de chile no había ningún efecto clínico en la enfermedad, al hacer un estudio comparativo entre ulcerosos. Otra alerta importante es la llamada “jalaproctitis”, que es una defecación ardorosa para la cual está contraindicado. Aunque altas dosis de chile en algunos estudios han sido asociadas a tumores cancerosos, en dosis baja el chile actúa como antioxidante, por lo que tiene un efecto químico positivo y también en el combate contra el cáncer.

Bibliografía

Andrews, J. , *Las especies domésticas de capsicums*. Universidad de Texas, 1980. De la misma autora, *Chiles rojo caliente*. Macmillan. Nueva York. E.U.A. 1993.

- Asociación Farmacéutica Americana, *Capsicum: el Cayena*, en el formulario XI, 1960 Washington, D.C.
- Asociación Americana del Comercio de Especies. *Una historia de las especias*. Englewood Cliffs, 1966.
- Balbas S. L., M.S. Karawia y D. Gilgis, *El contenido de capsicina en los diferentes frutos capsicum y sus estados de madurez*, Lloydia, 1968.
- Brauge O.H. y R.W. Richardson, *El chile. Dedicaciones generales para su cultivo*. Folleto de divulgación No. 23. México, D.F., Secretaría de Agricultura y Ganadería, 1957.
- Bravo H., *Estudio Botánico acerca de las solanáceas mexicanas del género capsicum*. Anales del Instituto de Biología, 1934.
- Creechan M.L. y Creecha J., *Comenzando con chiles*, Tienggui editores. Alberta, Canadá 1999.
- Cochran H.L., *Factores que afectan el sabor y el picante de los chiles*. Sociedad Hortícola Americana, 1932. Del mismo autor, *Caracteres y dimensión e identificación de las diversas variedades de capsicum*. Boletín Torreybod Club, 1940.
- Chile Pepper*, Revista de Alimentos Picantes, Albuquerque, E.U.A. 1991-1996.
- Erwin A.T., *Un estudio sistemático de los chiles capsicum frutescens*. Sociedad Hortícola Americana 1929.
- Eshbaug, W.H., *La taxonomía del genus capsicum solanácea*. Soc. Hortícola Amer., 1978
- Del mismo autor y otros, *El origen y la evolución doméstica de las especies capsicum*. Terminobiología, 1983.
- Flores I. M. Cortes B. T., *Taxomanía y distribución de los chiles en México*. México, D.F. Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas, 1966.
- Gorde, R. B., *Contenido de vitamina C en las diferentes variedades de chile*. Nepur. At. Agricultura Goldman, 1967.
- Guía del Consumidor*. "Las tortillas de maíz y trigo" (Núm. 111). "El chile: alma de la alimentación del mexicano" (Núm. 141). "El Chile: Medicina droga y consuelo para pobres y ricos" (Núm. 240). AMEDEC, A. C., 1981, 1983, 1992.
- Heiser, C.B., *Algo como caliente*, Nueva York. Museo Americano de Historia Natural, 1951.
- Hernández A. R., *Guía para cultivar chile ancho en el Norte de Guanajuato*, Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas, 1982.
- Herrera A., *Nueva farmacopea mexicana*. Sociedad Farmacéutica de México, 1904.
- Kirk, R. E. y Othermer, F.D., *Enciclopedia de tecnología química*. UTEHA, 1963
- Labor D. Cansino J.A. P., Pozo Campodónico O., *Presente y pasado del chile en México*, Publicación especial Núm. 85 del Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas, 1982.





*Alicia
Bernard*

La gran
cocina barroba
mexicana



La gran
cocina barroba
mexicana

Alicia Bernard

Antecedentes

El contacto súbito de dos culturas tan diferentes entre sí tuvo que haber despertado entre indígenas y españoles gran recelo, pero también enorme curiosidad. Prueba de esto son los testimonios que los grandes cronistas de la Conquista dejaron; en ellos describen con detalle las costumbres aborígenes.

Seguramente urgía establecer de alguna manera cierta normalidad en la vida diaria, con la intención de cubrir el enorme vacío que dejara como saldo la guerra de Conquista. En el propósito de recuperar sus hábitos, unos y otros descubrirían que todo había cambiado. Los españoles se encontraban en tierras extrañas sin poder echar mano de los frutos que los proveían del sustento con el que se identificaban como pueblo. Había que abastecer a las nacientes colonias con trigo, aceite, vino; ingredientes básicos de sus tradiciones culinarias y religiosas. Y había que traer animales domésticos que les suministraran carne, también uno de los principales alimentos. “Cuestionando a quienes vivieron por aquellos años en Europa, dice Sonia Corcuera, se encuentra un denominador alimenticio común: gusto por las carnes y necesidad de pan”. En cambio, en tierras mexicanas se consumía poca carne; los nutrientes más bien provenían de los frutos de la tierra.

Si bien los indígenas estaban en la posibilidad de continuar extrayendo del suelo esos frutos que siempre les había ofrecido, la verdad es que ya no podían seguir haciéndolo con la misma autonomía, pues ya no eran los dueños de la tierra. Y si sus oportunidades alimenticias se ampliaban potencialmente con los nuevos productos introducidos, sus tradiciones se veían violenta-

das por la imposición de los usos y costumbres españoles; de allí en adelante, su cosmovisión y junto con ella todas sus prácticas cotidianas serían sofocadas por las de los conquistadores. Quizás el caso más dramático y elocuente, en relación con las costumbres alimenticias, haya sido la prohibición impuesta por los españoles al consumo ritual de las semillas de amaranto -las mismas con las que se preparan hoy las populares “alegrías”-, con ellas los mexicas elaboraban unos panes que simbolizaban a Huitzilopochtli, los cuales ingerían en comidas ceremoniales. En náhuatl estas semillas se llaman huautli; mientras que los españoles las conocen como bledos.

Una nueva familia y una nueva sociedad se van integrando, con los cocineros y las amas de casa que en los conventos, en los comedores y en los hogares, respectivamente, se establecen. Esto ocurre a medida que continúa la total dominación y ocupación de las tierras que hoy conforman México, mientras ensayan y producen nuevos platillos, empleando los productos naturales locales, de los que se originan las comidas regionales, de particularidades exclusivas y que integran la heterogeneidad y pluralidad de una incipiente cocina nacional. No obstante, la gestación de los grandes platos mexicanos tendrá que esperar a que se levanten los conventos, los palacios y las haciendas que favorecerán y albergarán las producciones barrocas de la Nueva España.

Entre tanto, los productos nativos y los adquiridos se daban cita en los mercados, en donde se brindaban al gusto y al ingenio para que ensayaran nuevas posibilidades de combinación. De este modo, grasas, ajos, cebollas y carnes, se mezclaban con chiles, tomates, jitomates y tortillas, para crear todo tipo de antojos, los cuales ya se ofrecían en los mercados prehispánicos, aunque ahora enriquecidos con nuevos ingredientes. Esta costumbre de que en todo mercado mexicano, fijo o ambulante, y aun en los modernos supermercados, se venda comida preparada para ser consumida allí mismo, tiene su antecedente en aquellos mercados prehispánicos.

El intercambio no se hacía únicamente en los mercados locales. Las costas de la Nueva España fueron puertas de entrada y

salida de cantidad de mercancías que procedían tanto de Oriente como de Occidente.

Los dones de México al mundo en materia de alimentos, según Salvador Novo, son los siguientes: *semillas*: maíz, frijol, amaranto, chía, cacao y cacahuate; *frutas y legumbres*: jitomates, chiles, calabazas, piña, papaya, anona, chirimoya, guayaba, mamey, zapote (negro, blanco y amarillo), chicozapote, nuez encarcelada, jocotes y tejocotes, capulines, tunas, pitayas, aguacates, chayotes y chilacayotes; *raíces*: guacamote, yuca, camote, jícama y raíz de chayote; *flores*: la principal, la vainilla.

Los datos que se disponen de los utensilios de cocina provienen de inventarios bien detallados de testamentos de personajes de la época. En los primeros años de la conquista los implementos de metal eran traídos directamente de España, por lo que resultaban caros y escasos y por su precio se incluían en los testamentos.

De acuerdo con la tradición azteca el mobiliario de la casa novohispana indígena era escaso y simple en extremo. Considerada como un sitio sólo para comer y dormir, contaba con lo indispensable para vivir, sin tomar en cuenta la comodidad y el aspecto decorativo. La cocina no existía como un cuarto separado, a pesar de ser el centro de las actividades de la casa. El fogón o *tecuil*, hecho con tres piedras, se colocaba en el centro de la habitación. Las tres piedras se consideraban sagradas y se consideraba una falta de respeto a Xiuhtecutli, Dios del fuego, pisarlas. Entre los utensilios más importantes se disponía de la mano y el metate, el molcajete y un comal, además de jarras y ollas de barro para cocinar o guardar semillas, cucharas hechas con caparazón de tortugas y cestos para guardar chiles secos. Eran cuartos cerrados, sin ventanas, de manera que se llenaban de humo.

En las cocinas mestizas es donde mejor se realizaba el encuentro entre dos mundos. Los cazos, peroles y cazuelas, de hierro y cobre, traídos por los españoles, en un esfuerzo por recrear la dieta española en el Nuevo Mundo, llegaron a convivir aunque rara vez fueron reemplazados.

Los españoles trajeron la idea de la cocina como cuarto separado, dedicado exclusivamente a la preparación de los alimentos.

El brasero andaluz, de cal y canto, llegó a suplir el incómodo fogón azteca de tres piedras, que imponía la necesidad de trabajar de rodillas. El fuelle español pronto fue reemplazado por el aventador de palma, más económico y accesible. El carbón vegetal tomó el lugar del ocote, las hojas, los tallos del maíz y las pencas de maguey; los sartenes fueron la novedad, ya que no habían hecho falta en una cocina donde no existían las frituras, el almírez de cobre no llegó a substituir al metate y al molcajete, aun cuando tuviera la misma función. Los vasos de estaño nunca substituyeron a las jícaras y bruñidas jarritas de barro. Una de las innovaciones más positivas fue el uso de ventanas y campanas para permitir la salidas de los humos.

La gran cocina barroca

El escritor José Moreno Villa propone una tesis para interpretar las artes plásticas novohispanas, quizá nos sirva para reflexionar sobre el desarrollo del arte culinario en México. Sostiene que “lo mexicano más álgido y diferencial” no se manifiesta simultáneamente en las artes, sino que se presenta primero en la escultura, después en la arquitectura y finalmente en la pintura, con un ritmo bisecular; así, en el siglo XVI florece una escultura *tequitqui* (tributo en náhuatl); en el XVIII, una arquitectura ultrabarroca y, en el XX, la pintura contemporánea. Llama *tequitqui* al arte cristiano con supervivencia de estilos previos mezclados con formas francamente renacentistas: el arte mestizo, diferente del europeo y, sobre todo, hecho “por los que pagaban tributo a los conquistadores, a la monarquía española”.

En el universo de la cocina descubrimos que este concepto de arte tributario puede ser útil para entender el desarrollo de lo culinario en México; son las mujeres indígenas quienes ofrecen su mano de obra en las casas mestizas y criollas, así como en los conventos y haciendas. Son ellas las artífices anónimas que van creando la cocina cotidiana, popular; ellas las que, para cumplir con su trabajo, se ven en la obligación de admitir los nuevos métodos de cocinar, pero al mismo tiempo -como sucede con el arte- van dejando poco a poco la huella de sus tradiciones, sus gustos, ingredientes, texturas, en los platos que sirven a sus amos. De esta

manera podemos imaginar una de las formas que favorecieron el mestizaje culinario del siglo XVI: una cocina de molde occidental con la impronta de “quienes pagaban tributo”.

Las cocinas conventuales

Las únicas cocinas auténticas que han perdurado en la arquitectura mexicana son las cocinas conventuales, que disponían de grandes habitaciones, que tenían anexados otros cuartos, utilizados como bodega, botillería, panadería, el chocolatero, el antierrefectorio y otros más. El convento de Huejotzingo contaba inclusive con un sofisticado pasillo entre la cocina y el antierrefectorio, para evitar la salida de olores y humos.

La obligación de alimentar a un gran número de personas todos los días, disponer de cocinas grandes bien equipadas y contar con los recursos para elaborar nuevas recetas impulsó al espíritu creativo que distinguía a los conventos. Algunas monjas preparaban platillos especiales para la venta al público, a fin de ayudar a los gastos del convento, y otras elaboraban dulces y conservas para obsequiar al virrey, al arzobispo o a algún patrocinador. Esto se consideraba una manera refinada y delicada de solicitar favores a las autoridades.

Mencionar el siglo XVII en la Nueva España, significa evocar obligadamente la figura de Sor Juana Inés de la Cruz, escritora de lo divino y lo humano, y maravillarnos de que también en la cocina resplandezca su presencia. No sólo meditó sobre las propiedades químicas de los ingredientes, los cambios que éstos sufrían en las mezclas y al ser expuestos al fuego. También recopiló cerca de cuarenta recetas de la prestigiada cocina conventual. Encabeza su recetario con un soneto dedicatoria, cuyos primeros versos dicen así:

Lisonjeado, ¡oh hermana!, mi amor propio
me conceptuó formar esta escritura del Libro
de Cocina y ¡qué locura! concluirlo...

Amor propio y lisonja que ejerce en las tardes de recepción,

al ofrecer a sus visitantes insignes, postres y bebidas, o al enviar a sus amistades de la corte virreinal “recados de chocolate”, “pastillas de boca”, entre otros regalos gastronómicos, acompañados de algún poema de ocasión como el que con este título, “Enviando unas pastillas de boca y unos guantes de olor a un Compadre”, se incluye a continuación: “Si el regalo me toca/ por Compadre, así se hará;/ pero el regalo será/ tan solamente de boca./ Más, con todo, me provoca/ a mí el cariño también,/ a que vuestras manos den/ de mi voluntad un rasgo,/ porque nuestro compadrazgo / a todos les huela bien”.

Don Artemio de Valle-Arizpe, quien se dedicó a recrear la vida de la Nueva España, hace una reconstrucción exaltada de las confituras provenientes de los fogones del convento de las Madres Jerónimas, orden a la cual pertenecía Sor Juana. En la relación de los deleitosos nombres de los postres, apreciamos la variedad y riqueza de la repostería conventual: “Sus dulces son una pura maravilla, la cima y el emporio del convento; sus alfajores de tradición morisca, sus melindres y susamicles, sus yemitas acarameladas entre picados papelillos de diferente color, semejan extrañas flores, sus huevitos de faltriguera, sus alfeñiques, sus leves aleluyas, sus canciones de acitrón, sus tiranas de calabaza, sus refulgentes picones de camote con piña y almendra, de camote con naranja, o camote con chabacano, sus sonrosadas panochitas de piñón, ligero rubor hecho dulce, y sus eximios peteretes, sus mantecadas y su gorja de ángeles y sus tortas rellenas y tortas pascuales y las empapeladas ya con barrocos dibujos de canela que exceden a todo gusto y a toda aroma.”

En este sugerente inventario percibimos, también, el origen múltiple de esas golosinas: el azúcar trabajada con todo tipo de ingredientes, entre ellos calabazas, camotes y piñas, frutos mexicanos incorporados a la repostería hispánica de origen árabe, latina o de inspiración eclesiástica; barroca, al fin.

Hoy nos preguntamos: ¿qué ocurre con el arte culinario conventual del siglo XVII que se nos antoja tan mundano, seductor, lisonjero, incitador de las gulas de personajes ilustres? Por un lado, las protagonistas de estos tentadores acontecimientos son

monjas españolas o criollas y, por lo tanto, de familias acomodadas, quienes propagan las tradiciones gastronómicas de la metrópoli. Por el otro, los usos y costumbres aristocráticos de la época los dicta la corte virreinal, a la cual Sor Juana estuvo siempre vinculada y, por lo mismo, ella y sus compañeras de claustro tenían que estar a la altura, mantener el refinamiento de sus nobles interlocutores. Sobre todo porque nos encontramos en el apogeo del barroco, del cual España y Nueva España fueron adictas cultivadoras. Arte inspirado por el espíritu de la Contrarreforma, de carácter religioso, erigido sobre una profunda contradicción: la mundanidad de sus formas -y aquí queda incluida la cocina- contradice su anhelo de infinito. Como dice Américo Castro, "...el barroco pugna por aproximarse a un paraíso que le anunciaron y que juzga perdido".

El virrey, quien representa al rey de Castilla en la Nueva España, vivía con la suntuosidad, lujo y elegancia que correspondía a los representantes del monarca en el Nuevo Mundo, y servía de ejemplo a los criollos que aspiraban a "vivir como reyes". Muchas de las ideas y novedades llegaban de Europa a la Nueva España y eran introducidas por los virreyes, y el palacio virreinal fue uno de los caminos para introducir nuevas modas gastronómicas. Los agasajos que recibía el virrey comenzaban a partir del momento de su desembarco en el puerto de Veracruz, donde se estilaba quedar unos días. Allí la población local lo agasajaba con regalos, comidas, frutas y dulces en abundancia. Un acompañante del virrey, el marqués de Villena, relata las atenciones que recibió el virrey en Veracruz en su viaje a México en 1642. El mesón donde se hospedó fue lujosamente transformado, por sus fuentes corrían vino y leche en lugar de agua, en la comida de honor se sirvieron 24 platillos, uno mejor que el otro, con gran variedad de carnes y pescados, habiendo sobrado tanto que hubiese sido suficiente para todo el viaje de la comitiva.

Al público le encantaba la fastuosidad con que se rodeaba a los virreyes, las festividades rompían la monotonía de sus vidas. Las autoridades organizaban fiestas, bailes, saraos, mascaradas, comidas y corridas de toros que duraban de dos a cuatro semanas. Las viandas, los dulces y las confituras que se comían en el palacio

corrían por cuenta de las monjitas de los conventos, mientras que los gremios de los artesanos se dividían una parte de los demás gastos de la fiesta.

Produce regocijo observar que este espíritu del barroco queda apresado en la cocina, en los nombres celestiales de algunos postres y en los imposibles actos de paladear una gorja de ángel o introducirse en la boca una leve aveluyita hecha de azúcar, de aquellas que las monjas solían regalar en la Pascua de Resurrección, o mordisquear una yemita sabiendo que la otra parte del huevo, la clara, fue a cumplir misiones sagradas al ser empleada como adhesivo para las hojas de oro en los retablos barrocos de las iglesias.

El siglo XVIII fue el de la riqueza minera, el del esplendor de las ciudades como Guanajuato, con la iglesia de La Valenciana, construida por el dueño de la mina que durante ese tiempo aprovechara con plenitud las vetas del metal codiciado. También Zacatecas, Taxco, El Oro, Tlalpujahuatl y otros lugares a lo largo de la ruta de la plata, tuvieron su gran momento durante estos años.

Tal situación permitió la aparición de nuevos ricos, nuevos mecenas novohispanos que impulsaron las manifestaciones artísticas, las ciudades se enriquecieron, se engalanaron con un arte marcado por el ultrabarroquismo que proliferó por todo el país, hasta llegar a la cumbre de la exaltación que precedió a su abandono y a su sustitución por el neoclásico.

Lo cierto es que con los virreyes ilustrados, las ciudades, en especial México, sufrieron una transformación que se manifestó en la reconstrucción del Castillo de Chapultepec y en la soberbia arquitectura neoclásica de la recién fundada Real Academia de San Carlos, el Real Seminario de Minería, la Casa de la Moneda, el Palacio del Apartado, así como hospitales, hospicios, casas de reclusión y otros muchos establecimientos de la gran ciudad.

La cocina no escapó a este ambiente general. Los contrastes de luz y sombras en pintura, el volumen y forma en arquitectura y las polifonías en música, todo ello conviviendo armónicamente en un mismo espacio, tuvo su expresión en la explosión de sabores, lo dulce y lo picante, los subidos aromas de las carnes y los delicados aromas de las frutas. La cocina novohispana en este siglo se definió

en ambiente y forma como propiamente mexicana.

Precisamente donde se integraron las otras artes, en los espacios reservados de casas y conventos, fue donde esta cocina tomó la forma que hoy perdura, en moles y dulces, mezclas de la tradición hispana y la novedosa riqueza local de los ingredientes de la tierra, de los lujos del azúcar y la sencillez de las frutas. Fue en los conventos, donde mujeres en continua evolución culinaria siguieron produciendo esas obras, llamémoslas también barrocas, no sólo por sus contrastes de colores, sino por sus sorprendentes olores y sabores y sobre todo por el uso sin medidas de las salsas.

En estas cocinas, documentadas gracias a que han sobrevivido sus recetarios, se creó, como en el taller del artista, un nuevo lenguaje que tomó sus reglas y formas de artistas anónimos en su mayoría.

Los moles, junto con las carnes y las aves, presentaron en el siglo XVIII una rica gama de variantes, entre las que se identifican seis grandes familias. Las grandes líneas son los pipianes, adobos, chirmoles, clemoles, manchamanteles y los moles moles.

Huevos y leche son ingredientes usados con frecuencia en comidas y postres, las verduras son altamente apreciadas y las frutas constituyen la riqueza de la mesa. Los dulces novohispanos son el gran capítulo aparte de la cocina mexicana: cocadas, alfajores, dulces de huevo, capirotadas, chongos, buñuelos, merengues, muéganos, trompadas, etc. Digamos que la imaginación es el único límite a las posibilidades de intentar combinaciones: para no hablar del pan y sus múltiples formas, en especial los bizcochos, imprescindibles en un buen desayuno o merienda.

El gusto por lo dulce es tal, que el mexicano lo asocia aún con la muerte y come su propia calavera y el pan que prepara para las festividades de los muertos; rociados con azúcar los muertos catrines, y con grajeas los populares, estos panes perfumados con agua de azahar o de anís forman parte del ritual gastronómico que año con año celebran los mexicanos.

En Puebla, el gusto popular convierte a la arquitectura en pasta de azúcar, por ejemplo en La Casa del Alfeñique, construcción del siglo XVIII, nombrada sí por las barras blancas que enmarcan las ventanas, servidas en cerámica de Talavera con que

está revestido el edificio. “¿Por qué no bautizan así también otras muchas obras de la ciudad?”, se pregunta Moreno Villa. “Porque el hecho es que la mayoría de las iglesias poblanas tienen sus dosis de azúcar. De azúcar restirada en barras muy delgadas y retorcidas, que es como define la Academia al alfeñique.” De esta manera aparecen constantemente los rasgos distintivos del arte novohispano, así en la arquitectura como en la cocina, aunque ésta se adelantara un siglo a la otra en dar a luz sus grandes creaciones inconfundiblemente mexicanas, según la cronología propuesta por Moreno Villa.

En San Luis Potosí, aún hoy, basta con asistir a alguna fiesta religiosa -la Semana Santa, por ejemplo- y salir del templo del Carmen para encontrar que los puestos de dulces montados afuera exhiben figuras de azúcar coloreada -canastitas con frutas, ángeles, arlequines, ramilletes- que son un remedio en miniatura -¿o será al revés?- de las esculturas barroco-populares que decoran el altar lateral del templo: el mismo colorido, la misma coquetería, un pleno jugueteo. Esta es la manera como México ha sabido crear, por placer, por juego, postres y objetos con ese producto hecho cristales por los árabes y traído al nuevo continente por Hernán Cortés.

En otra cocina conventual, la del monasterio de Santa Rosa, en Puebla de los Angeles, también en el siglo XVIII, nace para deleite del mundo el mole poblano. Plato legendario y barroco confeccionado con alrededor de treinta ingredientes (sin contar el guajolote) en un guiso que, al decir de Paco Ignacio Taibo I, está a gran altura.

En realidad, Taibo I, el hispano-mexicano, y Alfonso Reyes, el mexicano, son los únicos escritores que han medido su pluma con las excelencias del guiso. Aquí, en seguida, en un intento de emular la manera de preparar el plato, a base de múltiples ingredientes, ofrecemos su receta literaria elaborada con poquitos de uno y otro maestros.

Plato gigantesco por la intención, enorme por la trascendencia digestiva; comida mayor, incitadora de asombros y perplejidades; pieza de resistencia en nuestra cocina; piedra de toque del guisar y el comer; alegría gastronómica vestida de luto; causa de irreme-

diablos nostalgias papilares; comida mítica y totémica, que hace al hombre más valiente en el amor y en la guerra, dispuesto a bien morir; uno de los más felices y fabulosos platillos del mundo; hijo de un espíritu intrépido y de manos de monjiles, las de Sor Andrea, quien adereza esta fiesta casi pagana, de audacia ciclópea, resumen de una civilización musculosa, aunque su manipulación es delicada, minuciosa, chiquita; plato de origen indígena y manufactura criolla, reinventado para un ilustre comensal español, el excelentísimo señor don Antonio de la Cerda y Aragón, conde de Paredes y marqués de la Laguna, virrey y capitán general de la Nueva España; guiso, en fin, competidor de los versos que Sor Juana compusiera para halagar a este mismo virrey.

Pues bien, este prestigioso y ensalzado plato confirma la presencia del mismo espíritu barroco que inflamó cuerpos y corazones laicos y religiosos novohispanos en los siglos XVII y XVIII, tiempo en que “el barroco poblano (erige) una arquitectura que se sueña aliento”. Y los platos se elaboran con la suntuosidad de las catedrales: “Así como el barroco colonial no ponía límite a la profusión de los ornamentos y el boato, comenta Italo Calvino, por lo cual la presencia de Dios se identificaba con un delirio minuciosamente calculado de sensaciones excesivas y rebosantes, de la misma manera el ardor de las cuarenta y dos variedades indígenas de chiles sabiamente escogidos para cada manjar abría las perspectivas de un éxtasis llameante”.

Sin embargo, no todos los monumentos culinarios corresponden a los conventos ni al siglo XVII. Es en el XIX, consumada la independencia, cuando nace otro succulento plato mexicano: los chiles en nogada; tradición culinaria de la Nueva España, dentro de la que surge esplendente como manjar de lujo. Los chiles en nogada se yerguen sobre sus antecesoras -los más cotidianos chiles rellenos-, no sin agradecerles su filiación. Además, en esta insólita mezcla de chile poblano capeado, picadillo de carne -con aderezo de almendras, pasitas, acitrón, piñones-, salsa de nuez y granada desgranada, se conjugan con todo éxito las herencias prehispánicas, árabes, orientales y españolas de la gran cocina barroca mexicana.

La receta más antigua de este platillo localizada es del siglo XVIII y está consignada en el pequeño libro *La típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas*, de Salazar Monroy.

En materia de contraste de sabores: dulce, salado, ligeramente picante, agridulce, con sus respectivos aromas; en asunto de texturas: las lisas y relucientes del chile, las esponjosas del huevo batido que lo cubre, las arenas suaves y húmedas del nutrido relleno, las cremas de la salsa y los cristales de los granos de granada. Y en cuanto a la plasticidad, se desentiende de limitar a la naturaleza y se aplica a reproducir un emblema de hondo significado nacional, por lo que coincide con una de las intenciones estéticas del barroco -aunque en este caso es laico, si cabe la expresión-, arte que recrea los objetos culturales, no los naturales.

Su origen, como los de toda cosa o gente llamada a la fama, se confunde con la leyenda y se relaciona con personajes ilustres y acontecimientos relevantes. Existen dos versiones sobre su nacimiento. Don Artemio de Valle-Arizpe atribuye la factura de los chiles en nogada a tres damas jóvenes de la sociedad poblana, que quisieron agasajar a sus novios, vueltos a Puebla después de haber servido a Iturbide en el Ejército Trigarante. Agustín Aragón Leiva, en cambio, refiere que la causa de su existencia en la gastronomía mexicana es el propio emperador de México, a quien quisieron las damas poblanas regalar este plato después de que hubo firmado los Tratados de Córdoba. Las fechas de su creación tampoco coinciden en ambas versiones. Para el que fuera cronista de la ciudad de México, fue el 28 de agosto de 1822, "fiesta titular del Señor San Agustín el de la vida truculenta". En cambio, para el segundo autor el acontecimiento gastronómico ocurrió el 21 de agosto de 1821.

Como quiera que haya sido, lo importante es destacar que uno de los motivos de inspiración del platillo fue el recrear los colores del estandarte del ejército trigarante, mismos que desde entonces se dan cita en la bandera mexicana. Así como para poner de relieve que éste ya no es un plato manufacturado por manos religiosas sino laicas, y que nace junto con el México independiente.

Lo que sucede es que por la cocina no sólo pasan los productos

con que se elaboran los platos. No es tampoco asunto exclusivo de trastos, cucharas y sartenes, ni actividad puramente manual. En ella se conjugan la inventiva y el ingenio humano y es resultado, en última instancia, de cuestiones tan trascendentes -y en apariencia tan alejadas del mundo culinario- como las nuevas teorías cosmológicas de Kepler que suscitan el abandono de la idea del centro, del límite en el universo y engendran el horror al vacío, causa de la superabundancia del barroco, patente en estos platos. O bien la cocina es producto de cambios sociales y políticos, como la Independencia de México, que erige un nuevo centro de poder emancipado de la monarquía española, más autónomo frente a la estrecha vigilancia del clero y abierto ya a otras influencias culturales, que modificarán las estructuras de la sociedad y la visión del mundo en el México naciente.

Conclusión

El siglo XVI realmente marca el inicio de una revolución en las cocinas del mundo, aunque su consolidación sea posterior. Después





*Mario
Riestra*

Gastronomía,
cultura e identidad
(Las hamburguesas
nos hacen los mandados)



México es un país de sólidas y profundas raíces culturales. En él conviven un pasado indígena lleno de belleza y de color, de barro y de maíz, de algodón y chalchihuites, de bordados y de estelas monumentales, junto a un mundo moderno, de concreto y acero, de fibras químicas, de motores, carreteras, de telefonía, plástico e internet.

En México chocaron y se fusionaron dos razas: el americano y el europeo, dando origen a una cultura mestiza en la que el sincretismo nos permite adquirir, transformar y evolucionar, sin perder la esencia de lo mexicano.

Un país con tales contrastes no ha podido desarrollarse armónicamente y graves y lacerantes rezagos subsisten en un mundo en el que es constante la búsqueda de la justicia y la equidad.

La globalización asusta a quienes consideran que la influencia de los países desarrollados, a través del comercio, puede debilitar la tradición cultural de los países en vías de desarrollo. México es un ejemplo del poco fundamento de esta teoría, somos vecinos del país económicamente más poderoso del mundo.

Compartimos una frontera de más de 3,000 kilómetros con los Estados Unidos de Norteamérica, con un cruce mensual de más de un millón doscientas cincuenta mil personas. Estos datos asustarían a cualquiera que enarbolará la bandera de la pureza cultural.

México, cuyas raíces indígenas son parte fundamental de su identidad cultural, experimenta intentos por desaparecerlas. Sólo intentos que no han logrado penetrar el cacalotl, la cáscara del mexicano que le da fortaleza y lo protege.

La conquista española acabó con más de 100,000 indígenas en

todo el país, destruyó templos, erigió nuevas ciudades, construyó iglesias encima de las pirámides y el mexicano es tan español, como el español, es árabe.

Tomamos lo que nos gusta, aceptamos sólo parte de lo que nos imponen, nos deshacemos de lo que no se integra a nuestro ser; no importa cuantos siglos nos tome. Somos una raza producto del mestizaje. Mestizos somos; mestiza es nuestra conducta; mestiza es nuestra cultura. Obviamente, nuestra gastronomía es mestiza.

El platillo nacional de México no es la paella, ni tampoco lo será la hamburguesa.

Francia tuvo una gran influencia en México y los mexicanos, en parte del siglo XIX y principios del XX, se afrancesaron durante 30 años, pero tampoco el *soufle* es el platillo nacional; sin embargo, les recomiendo el *soufle* de rajas poblanas y elote, que ya quisiera tenerlo en su carta la *Tour de Argent*.

A partir de 1986, con la entrada de México al Acuerdo General sobre Aranceles y Comercio, se abrieron nuevas posibilidades para los productos mexicanos, en general, y para los productos poblanos, en particular.

En las primeras consultas sobre el ingreso de México al Tratado de Libre Comercio con América del Norte, universidades e intelectuales analizaron el problema de la posible pérdida de identidad cultural, a través del idioma o los usos y costumbres transmitidos a través del *fast food*.

Como experto en comercio exterior fui invitado a dar conferencias en diferentes foros y universidades, sobre las consecuencias de la firma del TLC, y la pregunta recurrente era: ¿Qué pasaría con nuestro idioma? Y yo les comentaba: un mexicano se levanta, se mete a bañar se lava el cabello con *shampoo*, se rasura y se lava los dientes con productos del comercio internacional. Nos vestimos con artículos del mercado mundial, y con ellos desayunamos.

Cuando tenemos prisa comemos una hamburguesa o un hot dog, ¿y qué nos ha pasado? Nada, sólo los anglicismos, que no contaban con un equivalente en español, permanecen, pero no desplazan a los nombres de artículos en español o a los platillos mexicanos.

Camisa es camisa, saco es saco, zapato es zapato, huarache es huarache. Chilaquiles son chilaquiles, huevos rancheros son huevos rancheros, nopales son nopales, pero con mole, más ricos. Sandía, guayaba y horchata son sandía, guayaba y horchata. Taco es taco, aquí y en Estados Unidos.

México dio al mundo el maíz, el frijol, el chile, el aguacate, la vainilla, el cacao, el tomate, la calabaza, el mamey, la guayaba, el nopal, el tabaco, la flor de nochebuena y el guajolote.

Dos de estos productos nacieron en Puebla: el maíz y el aguacate. En 1913, agricultores de California, Estados Unidos, vinieron a Atlixco y se llevaron lo que llamaron árbol padre del aguacate y lo sembraron allá. El aguacate se dio muy bien en los Estados Unidos y en los años treinta regresó a Atlixco una delegación de productores y puso una placa en donde se especifica que el aguacate de California fue llevado de Atlixco, del árbol padre de este fruto.

Antes de 1994, es decir, antes de entrar en vigor el Tratado de Libre Comercio de América del Norte, los productos mexicanos del sector agropecuario ingresaban al mercado norteamericano con dificultad y expuestos a cláusulas de salvaguarda. Otros, como el aguacate, tenían vedado el acceso por medidas fitosanitarias.

Durante 50 años nuestro aguacate no ha podido entrar al mercado de los Estados Unidos, pues hubo una época que tuvimos una plaga de gusano barrenador, gusano que atacaba al hueso del aguacate. Hace 40 años que fue erradicada esta plaga; sin embargo, el aguacate mexicano no podía exportarse.

El ingenio del mexicano se manifestó, como en tantas otras cosas, y si no nos dejaban exportar aguacate y el problema era el hueso, les mandamos guacamole.

Gracias al TLC el aguacate de Michoacán ya se puede exportar y esperemos que próximamente se levanten las sanciones al aguacate poblano.

En México se origina la cultura del maíz, y en el pensamiento prehispánico el hombre nace del maíz, del maíz primigenio el *Teo Cintli*.

El maíz nació en el valle de Tehuacán y las investigaciones más serias han demostrado que hace 5,000 años ya se cultivaba y

se comía cocido, según los descubrimientos realizados en Coscotlán, El Riego y Las Abejas. Todos saben que la dieta alimenticia del mexicano se basa en la tortilla.

La migración en México y específicamente en Puebla, es un fenómeno complejo, con una prolongada tradición histórica. 20 millones de mexicanos viven en los Estados Unidos, de los cuales un millón son poblanos.

El poder de compra de los mexicanos radicados en los Estados Unidos es de más de 150 billones de dólares al año. Las corrientes migratorias obedecen a la búsqueda de mejores condiciones de vida y son un componente cada vez más importante de la dinámica socioeconómica de un país, estado o región. Puebla no es ajeno a este fenómeno.

No hay duda de la importancia creciente que los migrantes de origen mexicano tienen y tendrán en los Estados Unidos y en México. Regiones enteras en ambos países dependen de su contribución económica y, de ella, su estabilidad social.

El movimiento migratorio de mayor importancia en el estado de Puebla se dio entre 1970 y 1990. La falta de oportunidades en regiones como la mixteca poblana impulsó a muchos de nuestros paisanos a viajar a los Estados Unidos y a buscar mejores ingresos que les permitieran elevar el nivel de vida de sus familias.

Asimismo, el gobierno del estado impulsa el programa “Tres por uno”, que significa que por cada dólar que un poblano migrante invierta en sus comunidades de origen, el gobierno federal, el gobierno del estado y el ayuntamiento del lugar, apoyarán con otro dólar, cada uno, para mejorar la infraestructura, la salud, la vivienda.

Exportamos moles, salsas, frijoles refritos enlatados, chilaquiles, cuítlacoche, flor de nochebuena, tlacoyos congelados, jugos, café, etc.

El número de restaurantes mexicanos en los Estados Unidos es enorme y crece cada día.

El gobierno del estado de Puebla abrió, en mayo de 1998, la Casa de Puebla en Nueva York, a través de la cual se apoya a

nuestros paisanos mediante programas educativo-culturales, de salud, deportivos y de desarrollo económico, a fin de que los que han tenido éxito, y buscan áreas de oportunidad, inviertan en Puebla, en sus comunidades de origen, generen empleos y apoyen al desarrollo regional.

La cocina poblana no sólo es reconocida en Puebla y en México, los migrantes poblanos la han difundido por toda la Unión Americana y no le tememos a la hamburguesa. Asimismo, y gracias al TLC, Puebla ha incrementado la venta de artesanías y del llamado mueble rústico poblano.

La uniformidad es una de las condicionantes de la economía de consumo. Varias circunstancias, todas relativas a la facilitación de la vida cotidiana, han restringido el uso de los productos culturales del pueblo.

Las costumbres siguen el ritmo que impone la modernidad, con una tendencia a la simplificación. La falta de individualidad atribuye comunes denominadores a las actividades habituales, y un tono impersonal preside la apariencia formal de los escenarios en que discurre el diario acontecer.

Por eso el mexicano mantiene siempre latente la fórmula de su identidad, la posibilidad siempre abierta de reconocerse a sí mismo e identificarse con su grupo y su país, a través de volver, rescatar o mantener sus tradiciones a través de los productos culturales del pueblo, afirmando su yo autónomo, frente a la generalidad que lo despersonaliza.

La cocina es la parte de la casa que ha logrado preservarse más, combinando utensilios con comida mexicana o poblana. El mole se hace en olla o cazuela de barro, del barrio de La Luz, las salsas en molcajete, el tequila no se toma en copas de cristal y mucho menos el mezcal; de barro deberán ser.

Puebla produce 26 ramas de la artesanía, clasificadas por Fonart.

El primer producto manufacturado de exportación de México, fue la Talavera poblana, la cual, desde la segunda mitad el siglo XVI se exporta a Latinoamérica.

En Puebla, autoridades e iniciativa privada, realizan año

con año concursos gastronómicos que rescatan tradiciones, usos y costumbres que mantienen viva la original cocina poblana. El concurso del mole poblano y el del chile en nogada es ya una tradición en Puebla.

Todo México sabe que cada mes hay platillos estacionales que, de acuerdo al abasto de ciertos productos, se disfrutan en el estado de Puebla. Pero todo el año hay chalupas, molotes, gorditas, tlacoyos, sopes, guajolotes, huaraches, moles, pepián, adobos y dulces, los tan famosos dulces de Santa Clara.

Puebla es una mezcla de lo terrenal con lo profano. Nuestro barroco en las iglesias, nuestros ángeles dorados y multicolores nos hacen sentir cerca del cielo y nuestra comida nos lleva a los placeres terrenales.

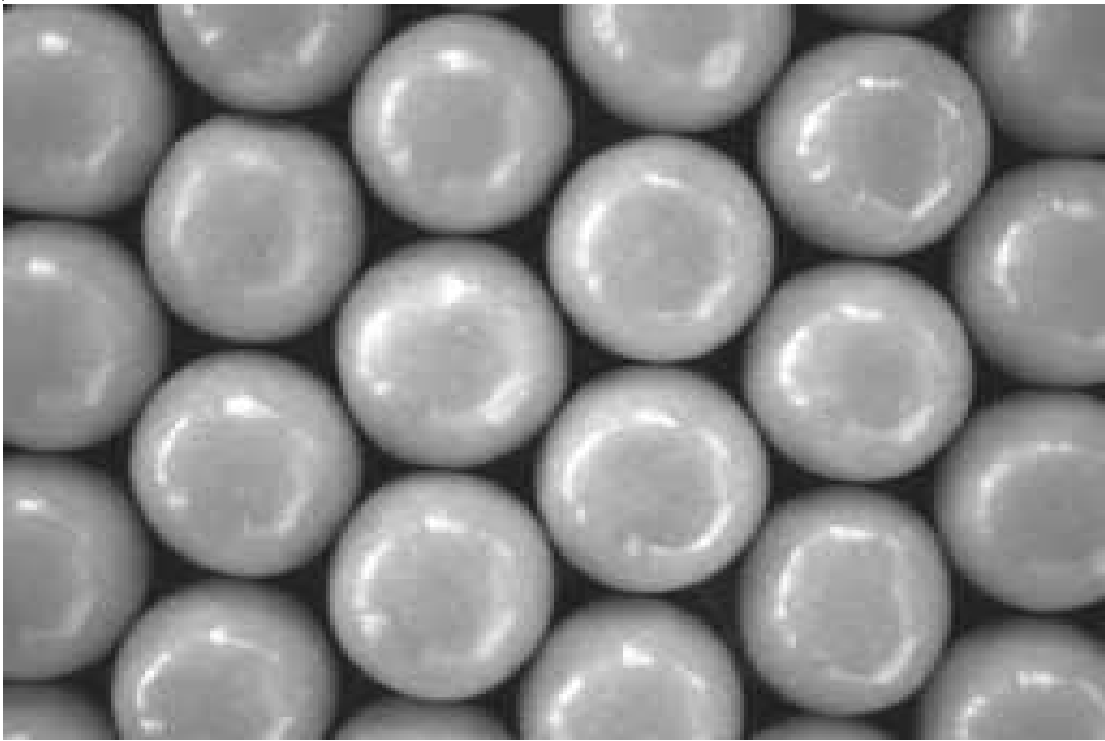
El macarrón, las duquesas, el sorbete, las tortitas de Santa Clara, los muéganos, el camote, las reinas, el polvorón, las cocadas, el jamoncillo, los garapiñados, las marinas, las novias, los canelones, los borrachitos y las trompadas.

No es la descripción de un *happening* en la Zona Rosa, son algunos de los muchos dulces que componen la riqueza culinaria de Puebla.

Desde el siglo XVII las monjas poblanas enseñaron a sus colegas en Guatemala a producir los dulces de los conventos, y así como de aquí salieron a poblar muchas importantes ciudades de Centro y Sudamérica, la cocina influyó en muchas cocinas latino-americanas, de acuerdo a las materias primas con que se contaba.

Nuestra riqueza gastronómica es tan amplia, que no podemos pensar que un *Milky Way* vaya a acabar con los dulces de Santa Clara.

Debemos apoyar la producción de nuestros productos culinarios tradicionales. Nuestro compromiso es impulsar la producción y apoyar la comercialización e internacionalización de la comida poblana. Defendamos nuestros valores, promoviéndolos.





*Lula
Beltrán*

Método pedagógico
para estimular
el desarrollo gustativo
del niño mexicano



Método pedagógico
para estimular
el desarrollo gustativo
del niño mexicano

Lula Beltrán

El evidente debilitamiento que sufren los valores culturales tradicionales en México representa una añeja preocupación, que de tiempo atrás me ha hecho incursionar específicamente en el tema de la preservación del patrimonio gastronómico.

La niñez mexicana de hoy, como la de la mayoría de los países del Primer Mundo, recibe una tremenda carga de información y de estímulos sobre su gusto y apetitos, de parte de la mercadotecnia y los medios publicitarios, que permean y moldean hábilmente la psique de los niños, influyendo en sus áreas más sensibles. Esta manipulación en las preferencias gastronómicas cumple exclusivamente con objetivos comerciales, y rara vez incluye mensajes con contenido cultural y mucho menos del orden patrimonial.

Así, vemos con alarma que las cocinas étnicas de cada país van desapareciendo día a día de la preferencia de los niños, y las buenas sopas caseras, los horneados y los guisados, el postre familiar o la limonada (de limones exprimidos a mano), son sustituidos por productos de gusto universal, sin identidad propia y en los que el "gusto", el sabroso sabor de la comida de antaño, es excedido por el atractivo empaque, el juguete o la tarjeta coleccionable.

Lejos de pretender combatir los *fast food*, la *trash food*, la *uni-taste food*, la *slim* y la *light food*, lo que sería luchar contra molinos de viento, conscientemente acepto que todo esto es un hecho evidentemente asumido y aceptado por la sociedad del mundo contemporáneo.

Mi posición, pues, es de sumarme a la campaña de otros gastrónomos visionarios que percibieron tempranamente este

deterioro gustativo en las nuevas generaciones, y que pusieron su talento y energía al servicio de buscar alternativas.

La propuesta alternativa más congruente que he encontrado, entre las enunciadas por otros colegas, es la de Jacque Puisais, que la hizo patente al instituir L'Institut Francaise du Gout, en Tours, y que ha sido adoptada, continuada y complementada por otros, entre ellos el movimiento *Slow Food*. Convengo con su teoría por el fin que persigue: enseñar al niño a utilizar sus cinco sentidos para gustar y gozar del sabor de cada bocado.

Al capacitar al niño, enseñándolo a utilizar la vista, el oído, el tacto, el olfato y el gusto, a favor de su alimentación, se le está otorgando la libertad de elegir por sí mismo lo que desea consumir. ¿No es este un método lógico de combatir la comida chatarra?

Mi aportación a esta iniciativa, y la temática de mi ponencia, ha sido desarrollar un "Método pedagógico para estimular el desarrollo gustativo del niño mexicano". Las cualidades de este método son su fácil aplicación y adaptación a las cocinas étnicas regionales, específicamente latinoamericanas y del Caribe.

El método está complementado con un Manual de ejercicios para efectuar los talleres y el material didáctico es el básico, y utiliza en su pedagogía los productos naturales de cada región, es decir, aquellos sabores que queremos preservar para el gusto de nuestra niñez.

La práctica de uno de estos ejercicios, que tendrá lugar dentro del programa de talleres, en el foro del próximo congreso, ofrecerá la oportunidad de darlo a conocer a maestros y educadores, así como a padres de familia y a los congresistas internacionales que, al constatar su fácil aplicación y sus buenos resultados, podrán ser estimulados para diseñarlo y aplicarlo en sus propias comunidades.

El óptimo resultado del esfuerzo colectivo de los gastrónomos latinoamericanos, será lograr que nuestros gobiernos se nos unan en el afán de preservar el patrimonio cultural a través de la gastronomía, incluyendo estos "Talleres para el Desarrollo Gustativo", dentro de los programas oficiales de la educación infantil.

Este método tiene un enfoque distinto a los ya establecidos,

está dirigido a favorecer específicamente al niño mexicano, está escrito en su propio idioma, los ejercicios son acordes a cada nivel de conocimiento, y tiene como objetivo contribuir a la formación gustativa del niño a través de una dinámica de introducción a los sabores de la cocina mexicana y al conocimiento de los productos autóctonos de nuestro país. México, posiblemente más que otros países, está terriblemente influenciado por toda esa mercadotecnia, todo ese despliegue de cosas atractivas para la niñez, que nos hacen terriblemente comprensible cómo un niño se vuelve loco más por una cajita con regalos, que por una hamburguesa. Tratar de acabar con los establecimientos de comida congelada es prácticamente imposible. Si somos conscientes de eso como padres, no tendremos que insistir en que los niños no coman comida chatarra. Hay que ofrecerles buena comida; hay que enseñarles a que la distingan.

¿En qué consiste el método desarrollado? Es un método sencillo, la primera parte está dirigida a los padres de familia, corresponde a la sección maternal y se aplica a niños de 0 a 5 años. Aquí la formación gustativa del infante es una guía para que aprendan a comer bien; la segunda parte está dirigida al nivel escolar de 6 a 12 años, nivel primaria, todavía a esas edades se está muy a tiempo para prepararlos.

Otra parte, que aún no está del todo estructurada, es la referida a la formación gustativa del adolescente, de 13 a 17 años; si se tiene la suerte de mostrarles el camino en esta etapa, los resultados serán positivos. Esta parte está dirigida a los maestros de nivel universitario y a instructores de colegios y de escuelas, principalmente de gastronomía. Si ellos van a formar a los futuros dirigentes de las cocinas del mañana, hay que empezar a ponerles atención. Para qué los enseñamos a cocinar francés, español y mexicano, si no se les enseña a comer.

La metodología. En el primer ejercicio se familiariza al niño con sus cinco sentidos a través de una serie de ejercicios, de pasos numerados. Sin saber qué alimento va a probar, se le debe guiar para que aprenda a distinguir los sabores básicos, los cuales tiene que explicar, cuando ya pueda diferenciar los distintos sabores. El

segundo ejercicio es la familiarización del niño con los productos por medio de la vista, el tacto, el olfato y el gusto para conocer las frutas nativas de México. En el método a este nivel a los niños se les lee nada más para que recuerden cuáles son los ingredientes originarios de México. En el siguiente paso, el de los jóvenes, se les dan fichas de cada uno de los productos para que sepan cuál es su origen, las zonas donde se cultivan, etc. En este paso se les dan a conocer las frutas, hasta llegar a jugos, lo mismo se debe hacer con los vegetales, tenemos distintas secciones, como chiles, hongos y verduras.

Este no es ningún tipo de examen, porque tienen que gozar con lo que se les da, después, la familiarización del oído, en la cual se destapa una soda para que oigan las burbujas; otra prueba es la del maíz, en donde tienen que tomar la masa y hacer tortillas; los instructores intervienen diciendo cómo hacerlo con la mano, entre dos plásticos.

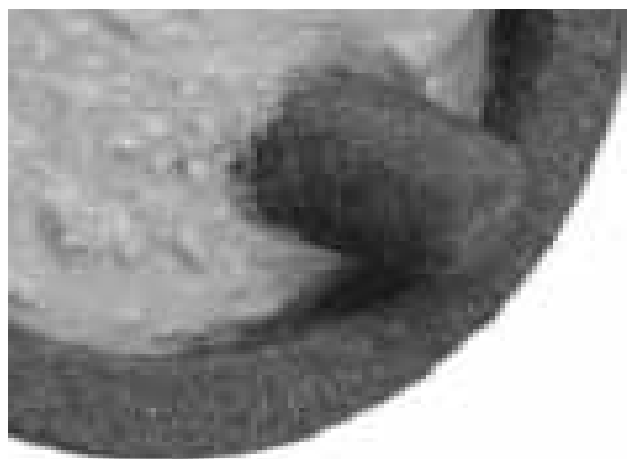
En una ocasión, una de las niñas, de 12 años, dijo que ella sabía hacer tortillas, y eso fue maravilloso, porque les dijo a los demás que se llevaran la tortilla hasta el puño, y todos comenzaron a aplaudir en el salón de los niños, pues realmente estaban haciendo sus tortillas. Estas cosas no caben en la imaginación, pero podemos hablar de muchas técnicas y metodologías. Al concluir aprovecho para hacerles una invitación, una propuesta para que cualquiera que tenga algo que aportar para este trabajo, lo haga





*Mercedes
Iturbide*

Cocina
como literatura
y erotismo



Mucho se ha ocupado el hombre, a lo largo de la historia, de todo lo relativo al universo de los alimentos y de su forma de prepararlos, en las diferentes épocas y culturas. La comida no representa sólo la forma de subsistencia de los humanos, sino un aspecto esencial de la vida y de la propia cultura; los sabores, los aromas y las texturas de frutas, salsas, guisos y postres, han inspirado y trastornado a reyes, príncipes, artistas y amantes, quienes a través de la comida han ganado batallas, vivido encendidas pasiones y realizado magníficas obras literarias que son un legado cultural.

Las referencias a la gastronomía en la literatura son interminables y, evidentemente, de todo lo que representa el universo de los alimentos, de las frutas, de los frutos de mar, de las especies, de las hierbas. Ya en el *Cantar de los Cantares*, de Salomón, del siglo VIII a.C., el excelso poema menciona frutos, aromas y mieles asociados con el amor, “tus pechos, como dos cabritos mellizos de gama, que son apacentados entre azucenas”. La presencia del cabrito no solamente como animal sino ya en su transformación en la cocina está presente en este poema.

Es indiscutible que la antiquísima ceremonia de la cocina exalta los sentidos, aviva la imaginación y genera fantasías que en ocasiones quedan traducidas en deliciosos platillos. La cocina y el amor están estrechamente vinculados, van de la mano y se alimentan el uno al otro, se trata de un ritual propiciatorio para encender las pasiones, no sólo de los amantes, sino también de artistas y místicos. Los vapores y el calor que surgen de los fogones, el aroma de la leña utilizada en braseros, el hervor de las sopas y las salsas, el olor de las hierbas; todo lo que sucede en

el interior de las cocinas, templos de la cotidianidad, tiene los poderes necesarios para transformarse en sensualidad espiritual y corporal. Esta forma de pasión surgida de la cocina aparece en los libros, en el cine, en la pintura, en el teatro y prácticamente en todas las manifestaciones artísticas, y es en sí misma una gran expresión creadora.

El festín de Babette y *Como agua para chocolate* son, en el cine, dos claros ejemplos de los últimos años, en donde el tema de la cocina y el erotismo son la esencia de la trama. Muchísimos autores de diferentes partes del mundo han utilizado el universo culinario asociado a la pasión amorosa, o bien escriben sobre este tema con tal sensualidad que el propio texto resulta una exaltación del erotismo y a veces un recipiente literario de desbordadas fantasías. La cocina cristiana de occidente, de Álvaro Junqueiro, escritor gallego, hace un recorrido por este tipo de cocina y por diferentes lugares en Europa y relata que “los jugos del estomago de una liebre mantenida en hambre durante la luna eran necesarios en la repostería bizantina, ese cálido aroma que algún poeta osó comparar con el alfajor mismo del amor”. Aquí hay un vínculo, sin duda, permanente. Y luego, hablando de los vinos de Francia, “es un vino colorado, serio, carnoso, oloroso, es un vino que se llena de claridad, pasión y fantasía; es hermoso, tirando a sangre”.

Otro escrito, el brasileño Jorge Amado, le hace homenaje a la cocina y al erotismo en varios de sus libros, pero yo hablaré de *Doña Flor y sus dos maridos*, en donde se exalta el erotismo y la cocina. Doña Flor es una hermosa mujer que tiene como negocio una escuela de cocina llamada “Sabor y Arte”, ahí enseña los succulentos y sensuales platillos de la cocina bahiana, el aceite de dende y la leche de coco son los ingredientes esenciales que se conjugaban con deliciosos postres bautizados con nombres evocadores de una sexualidad ardiente. Doña Flor se pregunta si la fuerza del jengibre, la pimienta, las almendras, el poder de estos lascivos condimentos, no darán calor a sus sueños.

Entre los magníficos textos que existen, referidos a la gastronomía en la historia de la literatura, hay uno en especial, “Sabor, Sabe”, ensayo del escritor italiano Italo Calvino, que narra una

alucinante experiencia amorosa y culinaria con su mujer, Olivia, durante un viaje que la pareja hizo a México. Calvino se conecta profundamente con la gastronomía de nuestro país y con los dientes de su pareja, con la que tiene, sin duda, una profunda comunicación que lo lleva a escribir el siguiente párrafo: “esta necesidad que Olivia tiene de involucrarme en sus emociones, era para mí muy agradable porque me demostraba hasta qué punto yo le era indispensable, y cómo para ella los placeres de la existencia eran apreciables sólo compartidos por los dos, sólo en la unidad de la pareja, nuestras subjetividades individuales hallan amplificación y plenitud”. El texto narra el interés por conocer los antecedentes, los rituales que acompañan al platillo.

Nunca he sabido si el mayor placer lo obtengo al cocinar o a través de las sensaciones y fantasías que me despierta el tiempo de preparación. Al servir miro la reacción de mis invitados, no precisamente para advertir su reacción frente al platillo, sino para desearles buen apetito por la vida, por la sensualidad y por los maravillosos rituales del arte del comer y del amor.



*Ofelia
Audry*

Arte en la mesa



Arte en la mesa

Ofelia Audry

Después de que el hombre prehistórico aprendió a cocer la carne y a calentar sus caldos, mediante la introducción de piedras calientes en ellos, el desarrollo de la gastronomía y la fastuosidad en su presentación en mesas y banquetes alcanzó excelsitudes insospechadas.

Desde la Antigüedad los hombres de muchos pueblos, convencidos de la creencia en la vida ultraterrena de las almas, agasajaron a sus muertos colocando en sus tumbas objetos que los difuntos consideraron indispensables, así como los alimentos que prefirieron en vida. En determinadas épocas y regiones se esparcía vino sobre la sepultura y se celebraban banquetes fúnebres, en la tumba del finado. Sin embargo esta costumbre empezó a tener alcances más amplios para dar cabida al deseo de honrar a los dioses, por lo que el cortejo se volvió más numeroso y fue necesario disponer de mesas en el exterior, a la sombra de los árboles, en una tienda o en una glorieta, o ante la fachada de una tumba decorada. Ilustran estos rituales varios frescos descubiertos en la antigua Etruria.

Gracias a las grandes inscripciones de Beni Hassan, sabemos que en Egipto las comidas funerarias se celebraban frecuentemente, y consistían en ofrendas de pan, licor, vino, agua y viandas.

Todos los pueblos de la Antigüedad realizaban comidas en honor de los muertos, las cuales terminaban de una manera u otra en banquetes litúrgicos en honor a los dioses. Los frutos llegaron incluso a convertirse en deidades a quienes había que venerar para que éstas concedieran, en la siguiente temporada, cosechas abundantes o, al menos, suficientes.

Los orientales transmitieron la fastuosidad en los banquetes a los griegos y éstos a los romanos. Diversos textos antiguos de origen griego y romano ya estudiaban la alimentación. Por alumnos de Teofrasto, y por Arquestrato, se sabe que hicieron varios viajes a diversos países con el único propósito de aprender cómo se alimentaban los habitantes. En su obra *El banquete de los sofistas*, Ateneo, filósofo sofista y retórico griego, cita a Endemo y Apicio, quienes escribieron verdaderos tratados de cocina. Apicio fundó una academia en la que se enseñaba el arte de la gastronomía. Gracias a Petronio podemos convertirnos en un comensal invitado tardíamente y degustar del banquete de Trimalción, en el cual los alimentos eran presentados con arte y maestría.

En este banquete, el generoso anfitrión ordena a esclavos y egipcios que laven con nieve las manos de sus invitados, para que degusten las deliciosos entremeses presentados en una fuente con un boricón de bronce y plata. Después de variados y deliciosos platillos, un nuevo prodigio asoma a tan singular mesa: un centro de mesa en forma de globo, alrededor del cual figuraban en un círculo los doce signos del zodiaco. En cada constelación, representada por los signos, había un manjar diferente y, en el centro del globo, un panal de miel. Aunque apetecibles, estos platillos estaban por debajo de las expectativas de los comensales, sin embargo, a una orden de Trimalción, los esclavos se acercaron para quitar, mientras bailaban, la parte superior del globo, con lo cual quedan al descubierto selectos manjares. Complacidos al extremo, los invitados se deleitaron en tan espléndida comida.

En la Edad Media tardía, la presentación de la comida siguió dos vertientes: aquella frugal y mísera de los pobres, y la fastuosa de los nobles y reyes, que buscaban impresionar a sus enemigos y rivales, mostrando su poderío incluso en actos tan cotidianos como alimentarse. La nobleza deseaba trascender lo mundano, dando forma estética a sus manjares, por medio de la manipulación del color y la forma.

En esa época comenzó un gran refinamiento y se empezaron a hacer figuras de azúcar, aplicando el arte del vidrio soplado de Venecia. Se dice que en esta ciudad se ofreció un banquete a una

delegación florentina, en el que los platos y los cubiertos también habían sido elaborados con azúcar.

En la corte inglesa los cocineros se equiparaban con los artistas pues, además de su espléndido sabor, sus platillos se inspiraban en volúmenes escultóricos y arquitectónicos, como figuras humanas y castillos con deliciosos rellenos. Algunos cocineros llegaron a convertirse en demiurgos, al esculpir bestias mitológicas del imaginario medieval.

Las especias eran un exótico lujo que evidenciaba la capacidad de conquista y poder. El color, la textura, el sabor y el olor de especias como el azafrán, el sándalo, la canela, el ruibarbo, la madera de aloe, la nuez moscada y el pimentón de Java eran traídos del Oriente a un alto precio, para aderezar las mesas de reyes y nobles con sus inigualables sabores. De todos es sabido que el objetivo principal de las Cruzadas no fue recuperar Jerusalén, sino controlar la codiciada ruta comercial al Oriente, que llevaba a los occidentales a la seda y a las especias.

El descubrimiento del Nuevo Mundo ofreció a Occidente un inmenso territorio con frutos exóticos que revolucionaron la gastronomía de Europa y de América. El intercambio culinario que comenzó en el siglo XV y dio lugar a la fusión de técnicas tradicionales con sabores exóticos.

En el siglo XVIII los franceses pusieron de moda la pasta llamada *sablé* la cual usaban para decoraciones que completaban con azúcar blanca de colores que montaban sobre bases de vidrio.

El gran escultor Bernini realizó con frecuencia trabajos de estilo arquitectónico en azúcar, los cuales adornaba con frutas y se mostraban al comenzar los banquetes, después se retiraban para dar paso a los platillos y, finalmente, se presentaban para que los comensales tomaran lo que les apeteciera, después de haber apreciado la belleza de estas efímeras obras.

En Francia surgió el arte de tallar en hielo hermosas figuras que decoraban pasajeramente y que impresionaban a los invitados. En la actualidad, a veces se agrega hielo seco, frutas o luces de colores para hacer todavía más grata su presentación. En la

década de 1950 los japoneses se enamoraron de este arte y ahora tienen grandes maestros.

Los panaderos franceses también revolucionaron el arte de la pastelería en este siglo. Destacó Lionel Poilane, quien hizo una recámara de pan para Salvador Dalí.

Los huevos de las aves han sido utilizados desde la más remota antigüedad. Los más apreciados fueron los de faisán y los de pavorreal. Los sumerios los utilizaron alrededor del año 2600 a.C., y poco después se colorearon los cascarones en China, Egipto e Irán. En Grecia hay pruebas de cascarones de huevo de gallina decorados 2,000 años antes de nuestra era.

Los huevos se consideraron símbolo de la creación del universo, de la fertilidad y de la vida; también como oráculo, defensa contra el mal y favorecedores de la salud. El cristianismo hizo culto de ellos y los convirtió en símbolo de resurrección de Cristo durante la Pascua.

Los cascarones se decoran con cariño y cada pueblo los trabaja dándoles características especiales. Destacan por su belleza los trabajos realizados en países del sureste de Europa, como Ucrania, Polonia, República Checa, Eslovaquia, Hungría, Rumania, Grecia, Austria y Alemania. En México, el matrimonio Villaseñor ha obtenido primeros lugares en competencias internacionales de decoración de grandes cascarones de huevos de avestruz, en los que se aplicaron diferentes técnicas y diseños.

La decoración de frutas también merece especial atención, pues la fruta martorana -hecha con mazapán y aplicada con pigmentos vegetales- fue elevada a arte al reproducir con gran similitud el colorido y la textura de los frutos reales, hasta confundirse con ellos. Recibe su nombre del convento siciliano en donde las monjas perfeccionaron su proceso de elaboración; posteriormente se usó también para la fabricación de animales, flores, estatuillas con personajes de la época, replicas de santos, etcétera. El mismo Leonardo las preparaba para convidar a sus amigos e invitados.

Hay infinidad de anécdotas sobre la decoración hecha con alimentos. Algunas son macabras, como la de aquel misionero

que en Guinea fue “decorado” con una cruz comestible para ser ingerido por los caníbales, quienes creían que así obtendrían las fuerzas sagradas que el infeliz predicaba.

Muchos artistas se han inspirado en los alimentos para sus creaciones. Entre los más célebres se encuentra Giuseppe Arcimboldo, artista italiano del siglo XVI, cuyos retratos hechos a base de frutas y legumbres lo hicieron famoso en todo el mundo.

Desde hace siglos se practica en Japón el arte mukimono, que consiste en tallar y realizar diversos cortes en frutas y verduras para convertirlas en animales exóticos y flores, a fin de decorar sofisticadamente y con gran exquisitez la comida.

Este arte se popularizó en la era de Tokugawa (periodo Edo, que comprende de 1615 a 1867) y era común ver por la calle a los artistas que preparaban ornamentos para dar un toque bello a la cocina japonesa, otorgándole su inconfundible personalidad. Detrás de la magnífica presentación de la comida se oculta la filosofía oriental o la percepción de la naturaleza. Actualmente el arte mukimono y el kaishiki (arte de manejar los cuchillos de cocina) son parte fundamental en la formación de los cocineros en Japón.

En la fiesta de Halloween, que se remonta a ritos druídicos, es tradicional que los niños transiten por la calle con calabazas ahuecadas, con una vela adentro y con una cara calada, a manera de fantasmas.

En Alemania es usual que los niños saboreen casitas hechas de galletas de jengibre y especias decoradas con azúcar y dulces.

Cerca de Hong Kong, en la isla Cheung Chau se organiza una fiesta llamada Tsiu, para calmar las almas de los pescadores muertos por piratas. Durante cuatro días se comen únicamente vegetales y se realizan eventos con mucho colorido, música, payasos y acróbatas.

Éstos forman pirámides de 20 metros de altura con armazón de bambú y preparan pasteles de arroz sólido. Los sacerdotes del lugar piden a los espíritus que se unan a la celebración. Los jóvenes trepan a las torres en intentan llegar a la cima y comer un pastel. Quien lo logra es portador de buena suerte.

Los sherpas de Nepal Oriental utilizan la mantequilla de

yak como combustible en sus lámparas, para pagar sueldos, para comerciar, etc.. En sus ceremonias budistas hacen figuras de mantequilla pintada de colores, para celebrar el comienzo del monzón.

En Bali son muy comunes las ofrendas para los dioses (conocidas como Banten). El arroz de colores es fundamental en sus trabajos, aunque también colocan frutas, flores, postres, etc., todo presentado en forma exótica y sofisticada. A veces hacen cuerpos humanos y caras de manteca que se pueden utilizar en ritos de magia blanca o negra.

México no se queda atrás en estas costumbres populares. Ya los aztecas fabricaban sus panes sagrados con semilla de amaranto y miel, para darles la forma de las caras de sus dioses y celebrar culto a los muertos. La Conquista trajo consigo la festividad del 2 de noviembre, de origen celta, para honrar a sus antepasados. Esta conmemoración tiene su apogeo en pueblos como Mixquic y Janitzio, que se convierten en una gran atracción por el colorido y la profundidad ritual de sus ceremonias.

En todo México se llenan las panaderías y dulcerías de calaveras de azúcar y chocolate decoradas con oropel y con nombres en la frente de cada cráneo. Tradicionalmente famosa se ha vuelto también la ofrenda que todos los años se coloca en honor al pintor Diego Rivera en el museo Anahuacalli.

En Tulyehualco se organiza anualmente la feria de la alegría, en la cual se veneran figuras modeladas con semillas de amaranto mezcladas con miel, nueces y pasas.

En el estado de Puebla los dulces han establecido un reinado, consolidado durante la época colonial en los conventos. Los camotes y las figuras de mazapán, los dulces de leche, jamoncillos, cocadas, muéganos, etc., son sólo muestras de una variedad increíble. En Puebla también se localiza la casa del alfeñique, cuya fachada recuerda las formas de este dulce.

En Oaxaca cada 23 de diciembre se celebra la “Noche de los rábanos”. En esa fecha es tradición que se rompa el plato en que se ha comido, y en la plaza central se exhiben rábanos tallados para dar vida a figuras de guerreros, ángeles, nacimientos, etc..

Son populares en Guanajuato los dulces hechos de piloncillo llamados charamusca, los cuales recrean las no menos famosas momias del lugar.

Las calabazas son tratadas y decoradas magistralmente por los artesanos de diversas partes de la República Mexicana, para ser usadas como adornos o cajas.

Daniel Spoerri presentó en una galería de París una exposición con aproximadamente 723 utensilios de cocina. La galería se transformó en restaurante y sus paredes se decoraron con material relacionado con la alimentación. Siguiendo una tendencia similar, los neorrealistas de todo el mundo juegan realizando esculturas "comestibles" y exponiéndolas en diversos museos.

Actualmente en los concursos culinarios se exponen verdaderas esculturas realizadas con chocolate, combinando sus colores.

A la fecha es posible encontrar amplia bibliografía acerca del arreglo artístico de servilletas, para complacer visualmente a los invitados y anticipar los placeres que la mesa les reserva.

Las velas también contribuyen a crear una atmósfera agradable, romántica o acogedora, que relaja a quienes se sientan a la mesa y los prepara para disfrutar el placer sibarita de un buen platillo. Ese tenue círculo de luz puede ser irradiado por velas decoradas con todos los motivos imaginables, de acuerdo con la hora, la ocasión y el gusto del anfitrión.

Este panorama general y, por supuesto, no exhaustivo (ya que sería prácticamente imposible estar al tanto de las múltiples formas de uso de los alimentos de todo el mundo), nos da una pequeña muestra de la riqueza gastronómica y del arte en la mesa.

Consideremos que el buen uso de los alimentos, de los modales y rituales en la mesa refuerza una cultura que todos debemos





*Rosa
Monzón*

El menú
y el recetario,
ejes de la planeación



El menú
y el recetario,
ejes de la planeación

Rosa Monzón

Desarrollamos un paquete didáctico; el nombre es un poco largo, debido a que abarca muchos temas: El menú y el recetario base, ejes de la planeación operativa y administrativa del establecimiento, con base en las necesidades del comensal. No pudimos encontrarle un nombre más corto porque siempre se perdía algo. El paquete didáctico aborda muchos temas, desde la industria de los servicios de alimentos y bebidas, el concepto gastronómico, qué tipo de restaurante va a atender, hasta la diversidad de restaurantes y de instituciones de alimentos y bebidas que existen. Enseña cómo imprimir un menú, cómo manejar colores, tipografías, tonos y cómo planear un menú, esta planeación del menú es muy importante y depende de ella todo lo demás.

La segunda parte tiene mucha relación con la primera ya que constituye el recetario base, el cálculo de costos, la importancia de la requisición de la materia prima, cómo manejarla, cómo mantener la temporalidad de los alimentos, etc. Todo esto tiene que ser parte de la formación de la gente, especialmente de la gente de nuestras cocinas. Aborda también la organización y coordinación de la cocina, como ya se ha comentado, los chefs no nada más tienen que cocinar y cocinar rico, presentar el platillo bien preparado, tienen que saber, además cuestiones de contabilidad, de costeo; por lo mismo, se diseñó un sistema de control de producción, donde se capacita al chef en todas estas necesidades y se integra un paquete didáctico de seis videos que apoyan cada una de las etapas de la enseñanza. Otra característica muy especial de este paquete didáctico es que tiene tres posibles formas de aprendizaje: la autodidacta, en la que la persona sola, con su guía pedagógica y sus videos, aplica el manual y lee, a modo de receta, la forma de avanzar y hacer los ejercicios. Otra modalidad es en equipo de trabajo; se pueden juntar cinco o seis, personas máximo diez, para que entre ellos exista una retroalimentación: lo que no sabe uno, lo sabe el otro y entre todos se logra el conocimiento. Por último, tenemos la forma convencional, que todos conocemos, que es la de capacitador y alumnos, la cual también se puede hacer con la ayuda de la guía pedagógica.





*Sergio
Molina*

Posibilidades
de la fusión en la
cocina mexicana



En este día que celebramos el Día de la Raza, lleno de símbolos, de aciertos y contradicciones, nos encontramos con un tema de igual magnitud: cómo encontrar la posibilidad de la fusión, cultural y multicultural, de lo que finalmente somos hoy los seres humanos en el mundo. Nadie puede negar su origen, y presente y futuro nos obligan siempre a reflexionar a dónde queremos llegar. Si no queda claro de dónde venimos es difícil saber dónde estamos parados, y es aún más difícil determinar a dónde queremos llegar. Cuando hablamos de gastronomía yo haría la misma reflexión, de dónde viene la gastronomía actual, dónde se encuentra y cuáles son los retos que le depara el futuro, pero sabiendo a dónde queremos llegar. Creo que ése sería uno de los principios más importantes, la gastronomía de hoy es resultado de accidentes, y la pregunta sería: ¿la gastronomía del mañana debe ser igualmente consecuencia de accidentes?, ¿o debe ser algo que tomando en cuenta los avances tecnológicos nos planteemos todos? Debemos calcular, razonablemente, cuáles van a ser la comida y los alimentos que, por placer o por alimentación, podamos saborear en los próximos 20, 40, 50 años. Tal vez estamos pensando en rescatar un platillo, cuando la propia evolución ecológica, en cuanto a los problemas de la tierra, los naturales o provocados, no nos permitirán llegar a cultivar ciertos frutos, ciertas verduras, a tal punto que no pareceríamos suficientemente responsables para estar planeando y buscar alcanzar, con cierto grado de certeza, la alimentación y gastronomía de los próximos 50 o 100 años.

En los siguientes 10 años se estima que habrá una mayor demanda de hoteles, de aviones y de restaurantes, pero por otro lado tenemos la obligación de saber de dónde va a salir toda esa alimentación, toda esa agua potable, todos esos centros de acopio y distribución, la organización y distribución de los centros de producción, el poder jalar a la cadena productiva al campesino, al comerciante, al empresario.

La globalización y la apertura de las economías nos invitan a hacer una reflexión importante, pues el mundo ya es uno y el problema gastronómico ya no se puede ver localmente, se tiene que entender con una visión de rescate gastronómico global, donde ciertamente el esfuerzo empieza por un país, un conjunto de ellos o una región.

Este volumen del Primer Congreso
de Gastronomía inicia la serie de
Cuadernos de Patrimonio Cultural y Turismo,
con un tiraje de 2,000 ejemplares,
impresos en
en la Ciudad de México,
el día de noviembre de 2002.