



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 - III

 **CONACULTA** | México 2002

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 III

 **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 III 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	Reconocimientos
11	Presentación
	<i>Tercer Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe</i>
17	La cocina de autor y la inspiración vernácula - <i>Gloria López Morales</i>
23	Tradición en la modernidad: nuevas recetas de inspiración vernácula - <i>José Rafael Lovera</i>
33	Etiqueta y protocolo en la comida mexicana - <i>Abdiel Cervantes</i>
37	El esfuerzo creativo y la inspiración en una sociedad semicerrada: el caso de Colombia - <i>Guillermo Alberto González Mosquera</i>
53	Los extremos de Brasil - <i>Kléber Dantas</i>
59	Debate <i>Gloria López Morales</i> <i>Silvia Torres</i> <i>José Rafael Lovera</i>
67	La cocina Tex-Mex como parte de una cultura híbrida - <i>Sergio Alarcón, El Sheriff</i>
77	Hibridación y fusión en la cocina mexicana - <i>Abdiel Cervantes</i>
85	Globalización y nuevas mezclas en la cocina chilena - <i>Augusto Merino</i>
95	Inmigración, mestizaje y mezcla en la cocina mexicana - <i>José Luis Curiel</i>
103	Debate <i>Gloria López Morales</i> <i>Sergio Alarcón</i> <i>Abdiel Cervantes</i> <i>José Vázquez</i> <i>Augusto Merino</i> <i>Isabel Alba</i> <i>Lidia Torres</i> <i>Miguel Sabido</i>
121	Internacionalización de la cocina peruana - <i>Guido Gallia</i>
139	Internacionalización de la cocina mexicana - <i>Giovanna Medina</i>
137	Tradición e internacionalización de la comida mexicana - <i>Iliana de la Vega</i>
145	Comentarios - <i>Gloria López Morales</i>
149	El Señorío del Sulco - <i>Isabel Álvarez Novoa</i>
161	Los Naranjos y la cocina fusión - <i>Alicia Gironella</i>
169	Breve crónica de la Fonda Santa Clara - <i>Rubén Araujo Torres</i>
175	La ruta vitivinícola de México - <i>Alberto Torreblanca Toussaint</i>
183	Los sabores del <i>melting pot</i> . La cocina argentina entre lo global y lo local - <i>Marcelo Álvarez</i>
209	El café colombiano - <i>Guillermo Alberto González Mosquera</i>

215	Debate <i>Armando Múgica</i> <i>Rafael Covarrubias</i> <i>Guillermo Alberto González Mosquera</i> <i>Laura Rodríguez</i> <i>Gloria López Morales</i> <i>Marcelo Álvarez</i>
225	Las recetas de cocina - <i>Cucha de Aste</i>
231	Las guías de restaurantes - <i>Christian Moire</i>
239	Libros y guías de cocina en México - <i>Olga Cano</i>
247	Comentarios y palabras finales <i>Gloria López Morales</i> <i>Fernando Ondarza</i> <i>Ivette García</i> <i>Eduardo Chaíllo</i>

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

Esta serie de *Cuadernos* en tres volúmenes se ha 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, en relación 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 tercer 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



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



*Gloria
López
Morales*

La cocina de autor
y la inspiración vernácu-



La cocina de autor
y la inspiración
vernácula

Gloria López Morales

Una vez más nos encontramos en esta ciudad para hablar de patrimonio gastronómico, para proseguir una reflexión y un debate enriquecido con nuevos aportes, con nuevas búsquedas. El mundo de hace tres años y el mundo de hoy parecen iguales pero son distintos. Graves acontecimientos han hecho que todos los referentes internacionales hayan experimentado un vuelco vertiginoso y que las relaciones entre países, pueblos y culturas tengan que replantearse, sobre todo si se considera que sobre estas últimas, y sobre las relaciones interculturales, se pueden tejer ahora relaciones más constructivas de las que han imperado.

Este año el Congreso nos impele a realizar esfuerzos fuera de lo común para encontrar ideas que nos conduzcan a solucionar problemas, sobre todo tomando en cuenta que las culturas locales pueden aportar respuestas y posibles salidas para el inmovilismo.

Como la propia definición de las identidades, que no serían tales si no estuvieran inscritas en los procesos evolutivos de las civilizaciones, también el patrimonio debe ser leído y releído para encontrarle sentido dentro de los contextos y de las relaciones culturales en constante cambio. Nuestras deliberaciones sobre alimentos, cocinas, gastronomía y todo lo que las complementa y acompaña, deben ir a la par con los cambios que hoy contemplamos azorados, pero que nunca debemos observar pasivos.

En este sentido tendríamos que abordar los temas que hoy nos convocan. No acudimos a un simple ejercicio de retórica, siempre interesante y hasta tonificante para las partes que en él intervienen, sino que estamos aquí juntos para hablar de cuestiones de vital importancia para nuestro futuro, como conjunto de culturas que

aspiran a modelos reales de desarrollo, apoyados y proyectados a partir de sus raíces, de sus historias, de su herencia. Esos elementos pueden ser útiles para su renovación, pero también pueden aprovecharse otras influencias, sin encerrarse nada más en lo propio.

Hablaremos de inspiración vernácula, pero no nos anclaremos en el pasado, porque las corrientes culturales siempre se entremezclan y se dinamizan mutuamente. En un mundo irremediablemente globalizado, la autenticidad de las propuestas permite que lo mexicano, lo peruano, lo latinoamericano, encuentren su espacio de originalidad y nos habiliten, de alguna manera, para concretar una inserción en el mundo global, en este momento marcado por la necesidad de competir, de querer ser competitivo.

Muchos de ustedes nos han acompañado desde el inicio, han estado con nosotros desde el Primer Congreso. Queremos darles a ustedes la bienvenida y también a los que hoy se incorporan a este encuentro poblano, ya tradicional para los que amamos cultivar, cosechar y volver a sembrar en el eterno ciclo de la vida. A todos, a todos les damos una afectuosa bienvenida.

Iniciemos, entonces nuestras actividades con la primera mesa, que hemos llamado “La Cocina de Autor y la Inspiración Vernácula”. Dos temas muy amplios para que las reflexiones temáticas sean ricas y encuentren espacio suficiente para su expresión. En esta mesa van a participar cuatro distinguidos y queridísimos amigos. Expertos, sabios, gente de pensamiento. La mayoría de ellos estuvieron con nosotros desde la primera vez y hablarán sobre la creatividad y la tradición culinaria, sobre las tendencias de México en este campo. Nos van a hablar sobre su experiencia y sobre se cómo se ven estos asuntos en Colombia, por ejemplo, y sobre la cocina pernambucana de Brasil.

Vamos a empezar con don José Rafael Lovera, que viene de Venezuela y que es licenciado en historia, autor de *Una historia sobre la alimentación en Venezuela*, obra que le valió un premio municipal de literatura. Otras de sus publicaciones son: *La gastronómica*, *Gastronomía caribeña*, *El cacao en Venezuela. Una historia*, además de numerosos artículos en revistas y periódicos venezolanos y extranjeros. Profesor jubilado de la Escuela de Historia en la Facultad de Humanidades y Educación de la Universidad Central de

La cocina de autor
y la inspiración vernácula

Venezuela, donde impartía las asignaturas de Historia de la Ciencia y de la Técnica e Historia de la Alimentación, y presidente honorario de la Academia Venezolana de Gastronomía, así como director fundador del Centro de Estudios Gastronómicos y columnista del diario *El Universal*, de Caracas. Imposible no concentrarse y no





*José
Rafael
Lovera*

Tradición en la modernidad:
Nuevas recetas de inspiración vernácula



Tradición en la
modernidad:
Nuevas recetas de
inspiración vernácula

José Rafael Lovera

El asunto que hemos de tratar nos es familiar por la larga experiencia tenida en el estudio de la cocina tradicional venezolana, a la cual nos hemos consagrado, desde 1988, con un grupo de jóvenes venezolanos, en el Centro de Estudios Gastronómicos de Caracas, que fundamos aquel año y que hemos venido dirigiendo movidos por la preocupación de salvaguardar y, a la vez, desarrollar el acervo culinario que nos es propio. Los resultados de esta sostenida labor nos han permitido constatar ciertos hechos y elaborar una especie de metodología, cuyos principios generales nos complace compartir hoy con ustedes, con la esperanza de que puedan sacar de nuestros errores y de nuestros aciertos -si los hay- algún provecho.

En nuestro globalizado mundo actual, la fuerza homogeneizadora de las tecnologías comunicacionales, que ha invadido vertiginosamente la vida cotidiana, ha provocado en muchos latinoamericanos la necesidad de defender nuestras diferencias culturales. En algunos casos este fenómeno, muy natural en el hombre, que no hay que olvidar que es animal de costumbres, se ha limitado a un drástico rechazo de lo foráneo, con el consiguiente riesgo de quedar marginado y causar la definitiva desaparición de nuestra especificidad en el ámbito cultural. Pensamos que no toda esa invasión ha de considerarse negativa ni excluyente de la conservación de nuestras tradiciones, que tan importantes son para nuestra identidad como pueblo.

En el campo gastronómico podemos encontrar rápidamente un ejemplo de influencias benéficas producidas por las tecnologías a que nos referimos. Piénsese que en Venezuela, a los jóvenes que sentían un fuerte llamado vocacional por el oficio culinario, hace

dos o tres décadas, les era no sólo difícil encontrar canales educativos adecuados para el desarrollo de sus inclinaciones, sino que, además, tropezaban generalmente con un fuerte rechazo familiar a causa de su elección. No era fácil presentarse ante los padres y confesarles que deseaban seguir el oficio de cocineros, a diferencia, por ejemplo, de aquellos que manifestaban su decisión de estudiar algunas de las profesiones tradicionalmente consideradas como prestigiosas: medicina, leyes o ingeniería, e incluso carreras técnicas como la electricidad o la mecánica automotriz. Sin embargo, la avalancha informativa proveniente de los países altamente desarrollados, vertida por los medios de comunicación de masas en los últimos decenios, atestiguaba que el oficio cocinero no sólo podía deparar éxito económico, sino que también, a través de su ejercicio, se podían escalar posiciones socialmente respetables. Así se aprendió que había jefes de cocina, por ejemplo en Francia, que habían alcanzado una especie de estrellato, como el caso de Paul Bocuse y Joel Robuchon, quienes además de distinguirse por la pericia en su oficio, llegaron a tener lujosos establecimientos y a recibir altas condecoraciones oficiales. Sin duda, este proceso de divulgación contribuyó a estimular las vocaciones culinarias y a inclinar el ambiente familiar a la aceptación de ellas, erradicándose de este modo, en gran medida, una especie de velado desprecio que estorbaba a los impulsos juveniles.

Sin embargo, la superación de esa mentalidad y el notable incremento de las escuelas de cocina y de los profesionales del ramo ha tendido, en un principio, a limitarse a patrones externos que se han considerado superiores por haberse originado en países poderosos y por tratarse de verdaderos sistemas teórico-prácticos, cuya elaboración databa de muy atrás. El arte culinario francés, prototipo en la materia, ha sido el modelo de mayor atracción y, junto a él, esa suerte de híbrido llamado “cocina internacional”, u otras cocinas de moda, como la japonesa, que han campeado y se hallan en muchísimos restaurantes y hoteles del mundo entero. Se produjo, así, una especie de jerarquía gastronómica en la que la cocina foránea ocupaba un lugar preferente, quedando relegada la cocina vernácula al ámbito doméstico o, en el mejor de los casos, manteniéndose en algunos establecimientos de carácter “típico”.

En el caso de Venezuela, no obstante, nuestro yantar no ha perdido su fuerza y hemos comenzado desde hace algunas décadas a reflexionar sobre él, a acercarnos a ese patrimonio en trance de desaparición, con el objeto de rescatarlo por la vía de la cocina pública, es decir, del restaurante, pero al mismo tiempo con el fin de actualizarlo y crear condiciones aptas para su desarrollo, pues toda ortodoxia, por ser exclusivista, termina siendo paralizante. Eso hemos venido haciendo en el Centro de Estudios Gastronómicos de Caracas, pero no de una manera empírica o impresionista, sino con el rigor que ha de tener toda investigación. En nuestro caso particular ha jugado un fuerte y fructífero papel la historia.

En nuestras pesquisas dedicadas a la historia de la alimentación en Venezuela hemos podido establecer las fases a través de las cuales ha pasado la dieta de nuestro país y, al mismo tiempo, hemos ido formando un vasto banco de datos, centrado principalmente en la elaboración de una bibliografía de recetarios de cocina, en la cual han tenido cabida no solamente los impresos, sino también los manuscritos, que son de vital importancia para la reconstrucción del pasado alimentario. Del mismo modo hemos dado la importancia que se merece a los testimonios orales y prácticos de los portadores de nuestra tradición coquinaria, pues ellos esclarecen, aumentan y perfeccionan los simples escritos. La investigación de campo es fundamental para la reconstrucción histórica y a la vez para el reconocimiento del estado actual de la práctica culinaria en nuestro país. Bebiendo de tales fuentes hemos podido establecer un repertorio de preparaciones que, ensayadas en nuestro laboratorio, muchas veces por los mismos informantes, y degustadas luego atentamente, nos han acercado, por así decirlo, a nuestros platos originarios.

Creemos que este trabajo, sin duda arduo, lento y costoso, es imprescindible para disponer de una plataforma cultural que tiene, entre otras funciones, la de inspirar versiones nuevas de antiguos platillos o creaciones de nuevas recetas, siempre ligadas a la tradición. De ahí que estemos convencidos de que sin las indagaciones previas a que nos hemos referido no se puede hablar de una auténtica “inspiración vernácula”. Suele suceder,

en este campo, que no todos siguen este método, lo que da lugar a deformaciones y errores que poco contribuyen a fundamentar la identidad cultural de la que se habló antes.

Como hemos usado varias veces el término tradición, podría pensarse que nuestra propuesta conlleva a poner ciertos obstáculos a la creatividad, esto está muy lejos de nuestra mente. Para ilustrar mejor este pensamiento queremos hacer nuestras las palabras de uno de los más famosos y originales creadores musicales del siglo XX, Igor Stravinski quien, en su notable *Poética musical*, dice: "La tradición es cosa distinta del hábito por excelente que éste sea, puesto que el hábito es, por definición, una adquisición inconsciente que tiende a convertirse en una actitud maquinal, mientras que la tradición resulta de una aceptación consciente y deliberada. Una tradición verdadera no es el testimonio de un pasado muerto; es una fuerza viva que anima e informa al presente. En este sentido es cierta la paradoja que afirma graciosamente que todo lo que no es tradición es plagio." (Versión castellana editada en Madrid por ediciones Taurus, en 1981, p. 60.) Creo que el criterio de este autor es insospechado respecto de la creatividad por lo revolucionario de su pensamiento.

Empero no solamente ha de poseerse la tradición, sino que, además, es preciso tener dominio de la moderna tecnología culinaria. Y aquí entra otro beneficio de la modernidad. Conocer los procedimientos que se usan en las cocinas actuales, familiarizándose con los novedosos y útiles artefactos ingresados recientemente en el equipo de cocina es requisito necesario para evaluar nuestros métodos tradicionales de preparación y para mejorarlos, manteniendo siempre la autenticidad de nuestras comidas. Aquí nos referimos a lo que llamaremos sazón, que no es otra cosa que un estilo de condimentación, que da un sabor característico a las preparaciones y que si es eliminada desvirtúa la especificidad y la diferencia cultural de que hablábamos antes. El buen uso del utensilio contemporáneo puede ahorrar tiempo y esfuerzo y, al mismo tiempo, producir un resultado más apetecible.

Entre los problemas fundamentales que presenta nuestra tradición culinaria está lo que podríamos tildar de indiferencia estética o, mejor, de ausencia de cuidado en la presentación. Uno

de los participantes en nuestros experimentos resumía esto diciendo, después de observar numerosas preparaciones a punto de ser servidas: “¡Basta de comida *burreada!*”, exagerando abrupta e injustamente la reacción que puede tenerse ante platillos que, si bien a la memoria gustativa se presentan como apetitosos, son visualmente repudiables (decimos en nuestro país *burreados* como alusión a lo tosco y desordenado del aspecto de algo). En el Centro de Estudios Gastronómicos de Caracas hemos procurado eliminar ese problema, pensando que en nuestra época es importante buscar una apariencia atractiva. Piénsese en la bondades que la aplicación de este criterio ha de tener en la llamada “industria turística”. Mas no sólo se trata de mejorar el aspecto visual, sino también de cuidar la escogencia y tratamiento de los ingredientes. En muchos de nuestros guisos se dio poca o ninguna importancia a la eliminación de cartílagos, espinas o pellejos, los cuales desde todo punto de vista son innecesarios para el éxito de la preparación. Por otra parte, es imprescindible procurar -recuérdese que nos referimos a la mesa pública- seleccionar los ingredientes, buscando el estado óptimo de ellos, por ejemplo, en las frutas: su grado de madurez, la perfección de su forma, etc., para lograr una ingestión placentera.

Otro asunto que consideramos de vital importancia es que, en principio, todo lo que se va al plato debe ser comestible, de ahí que ha de evitarse poner en él, por ejemplo, una corona de piña, la piel de una banana o, también, esos adornos de caramelo que por su tamaño desproporcionando, su dureza y su adherencia pueden constituir una amenaza para la dentadura del comensal. Creemos que en este oficio, quizá más que en ningún otro, hay que ejercer el amor al prójimo.

Dejando las consideraciones teóricas pasaremos a ilustrar con tres ejemplos los procedimientos que solemos aplicar en nuestro centro de estudios. Cada uno de los casos que siguen constituyen formas distintas mediante las cuales hemos tratado de desarrollar nuestra tradición culinaria.

El primer plato al que hemos aplicado nuestra atención es a lo que llamamos en Venezuela una receta-bandera, como su nombre sugiere se trata del *peabellón*, que acostumbra consumirse en

todas las regiones del país. Consiste en un conjunto formado por arroz blanco, frijoles negros, que nosotros llamamos *caraotas*; carne de falda de res deshebrada, salcochada y pasada por un sofrito, plátano cortado en tajadas y frito, y trozos de queso de vaca fresco. Este condumio, cuyo origen se remonta a la época colonial, muy probablemente a mediados del siglo XVIII, ha sido y es plato de resistencia por la abundancia de nutrientes que tiene y porque se acostumbraba servir en porciones considerables. El comensal, una vez en posesión de su porción, tomaba el tenedor para revolver los ingredientes, pues en ellos está la gracia de este condumio, es decir, en la mezcla de sabores y texturas que contiene. La presentación del pabellón se ha venido haciendo, durante siglos, sin orden ni concierto, pues simplemente se ponían los ingredientes uno al lado de otro y, para lograr su óptima degustación, era necesario mezclarlos mediante un movimiento que no podría ser precisamente catalogado dentro de las buenas maneras.

Largo tiempo dedicamos a pensar en cómo poner cierto orden que no sólo contribuyese a mejorar su apariencia, sino que también evitase el inconveniente de la mezcla en el plato. Así decidimos, sin alterar los ingredientes y la sazón que le es propia, reformularlo de la siguiente manera: ponemos en el centro del plato un aro de pastelería de aproximadamente 11 cm de diámetro por 5 cm de profundidad, previamente engrasado en su pared interior con aceite. Luego vamos colocando dentro, en capas sucesivas, el arroz, los frijoles y la carne, presionando un poco la camada para que tomen forma, concluimos con el plátano que, en lugar de freírlo en forma de tajada, lo hacemos en redondeles, lo mismo hacemos con las rebanadas de queso fresco, troquelándolas para que queden en círculos de tamaño similar a las ruedas del plátano y, con ellos, puestos alternados y solapándose entre sí, culminamos el relleno del aro que, una vez levantado, deja una torrecita cilíndrica. Esta versión resulta por demás atractiva y, cuando es atacada con el tenedor de arriba hacia abajo, se produce la mezcla tan deseada. Este primer ejemplo puede definirse como versión de un plato típico, respetando estrictamente su preparación tradicional, pero aplicándole un orden con miras estéticas.

El segundo ejemplo que deseamos presentarles es la versión de un postre, también muy antiguo entre nosotros, que consiste en un pasta elaborada con batata (camote), leche de coco, jengibre y azúcar. Esta combinación recibe el nombre, en nuestro país, de “Juan Sabroso”, quizá por alusión al tipo popular que se pavonea alardeando de ser atractivo para el sexo opuesto, y tal atractivo se distingue entre nosotros con el vocablo “mango”, referido a la persona bella y de físico atrayente.

Ya veremos que esta digresión lexicográfica tiene importancia en nuestra versión de ese dulce típico que se presenta poniendo esa especie de puré amorfo en el plato.

Resolvimos en este caso colocar una porción de la pasta centrada en el plato, encajándole unas laminillas sacadas de la pulpa de un mango y desecadas hasta quedar crujientes, lo que logramos dejándolas algo tiempo en una bandeja sobre el techo de nuestro horno de pastelería. Luego batimos con fuerza la leche de coco que monta como la nata y que puesta en la manga nos permitió culminar el adorno del plato. Pensamos que de esta forma ganó mucho el viejo y humilde producto de nuestra repostería, resultando realzado con la añadidura de las galletas de mango y de la espuma de coco. Este caso puede conceptuarse como el enriquecimiento de una receta tradicional no sólo con fines estéticos, sino también con la meta de destacar su sabor.

El tercer caso fue la creación de una receta con base en los documentos históricos, en los que se registra la dieta que podía observarse en los palenques o refugios de los esclavos cimarrones. Según tales testimonios, se disponía en esos recintos de un tubérculo: el ñame; cocos y trozos de cerdo salado, generalmente tocino o tocineta. Partiendo de esa información decidimos preparar una sopa, cuyos ingredientes predominantes son los ya mencionados, a la que bautizamos como: “Sopa Cumbe”, ya que este último término es el más usado en nuestro país para designar al palenque. Este tercer y último caso puede definirse como la creación de una receta con base en datos históricos.

No se ha limitado nuestra investigación a los ejemplos descritos, sino que no ha cesado nuestra curiosidad en ir extendiéndose en el repaso de nuestro repertorio coquinario tradicional y en la consideración de datos históricos o ingredientes disponibles en nuestro medio físico, para desarrollar creaciones culinarias.



*Abdiel
Cervantes*

Etiqueta
y protocolo
en la comida
mexicana



Quisiera hablar un poco sobre la etiqueta y el protocolo, del menú lineal, del menú horizontal que se maneja en México para la comida. Es una etiqueta y es un protocolo completo que como mexicanos nos hemos dedicado a desprestigiar. No nos damos la oportunidad de convivir con la gente que nos invita, que es la gente que sigue manteniendo la etiqueta y el protocolo que caracteriza a la cultura mexicana. Es una etiqueta en la cual los cubiertos no existen, y en ella la tortilla es parte de nuestros alimentos y de nuestros utensilios para comer, y nosotros despreciamos tener que comer un tlacoyo o un taco con la mano porque nos vamos a ensuciar y porque no está bien dentro de nuestro concepto de buenas maneras.

Quiero que me saquen del error, pero la única parte de la etiqueta y el protocolo que exige, por ejemplo, la cultura francesa, es comer cualquier tipo de alimento siempre acompañado de un recipiente con agua para que, en caso necesario, poderse enjuagar. Quisiera ver si es posible establecer dentro de nuestra cultura que la gente que se coma un tlacoyo con la mano al final se lave. Ello implicaría crear una etiqueta falsa o a lo mejor robada, que en México no existe.

Si nos remontamos a la historia podremos apreciar cómo, en el gran relato sobre Moctezuma, se habla de mujeres que se acercan con una vasija de agua y un paño blanco para que el emperador se lave las manos y se seque antes de comer, y cómo él come con la tortilla a modo de cuchara y servilleta. El emperador, la máxima expresión de deidad terrena en la cultura prehispánica, come con las manos.

Esta etiqueta no existe históricamente en ninguno de los esquemas europeos, porque en Europa, al comer con las manos, se limpiaban con las faldas de las cortesanas o con los cabellos, o simple y sencillamente hacían un movimiento de manos que empezaba casi desde el hombro hasta la propia mano. Se limpiaban y con eso terminaban.

Como mexicanos cumplimos con esa parte fundamental de la etiqueta, como cocineros también debemos hacerlo, y es ahí donde mucha veces perdemos de vista la realidad: ¿cuánto debemos sofisticar nuestra cocina para que sea del gusto internacional?, y ¿cuánto respeto nos merecemos a nosotros mismos como cultura para poder salir adelante con progreso?



*Guillermo
Alberto
González
Mosquera*

El esfuerzo creativo
y la inspiración
en una sociedad semicerrada:
El caso de Colombia



El esfuerzo creativo
y la inspiración
en una sociedad semicerrada:
El caso de Colombia

Guillermo Alberto
González Mosquera

*Presentación**

Toca el turno a don Guillermo González Mosquera, colombiano. La relación de actividades y responsabilidades públicas que él ha desempeñado no cabrían en varias páginas, pero quiero que sepan que tenemos en esta mesa a una persona que ha sido rector de la Universidad del Cauca; alcalde de su bellísima ciudad, Popayán, en las montañas maravillosas de Colombia; ministro de Trabajo y Seguridad Social; ministro de Defensa; embajador de Colombia en varios países, entre ellos Brasil y Venezuela. Tiene muchas publicaciones: *La lucha por el saber*, entre otras. Actualmente es director del diario *El Liberal*, de Popayán, y entre todas esas virtudes que acumula en su fructífera vida se halla la del profundo interés por las cuestiones de gastronomía.

Expreso un gran respeto por la gastronomía; sobre todo porque comparto esta ponencia con muchas personas que, a diferencia mía, son expertos. En mi caso sólo soy un amateur, un aficionado, una persona con mucho sentido de la curiosidad; por ello lo que les traigo aquí hoy no es la presentación de alguien que conoce técnicamente el tema, sino de alguien que se acerca con espíritu de asombro y que en la vida ha tenido muchas oportunidades de conocer lo que está pasando en este campo, pero de ninguna manera soy un especialista. Esta es la presentación de alguien que ante todo quiere historiar un poco, acercarse con criterio de historiador y como persona que tiene todavía, gracias a Dios, capacidad de asombro, y quiere traerles a ustedes un poco del “saber cómo anda” la Colombia de hoy, para que vayan conociendo un poco más de lo que está sucediendo en América Latina.

* La presentación de los ponentes y de sus datos curriculares estuvo a cargo de la doctora Gloria López Morales, salvo indicación en contrario.

Introducción

Colombia es en América Latina un ejemplo de diversidad regional, étnica y, por consiguiente, cultural. Tres cordilleras recorren el país de sur a norte, formando los valles interandinos en donde se asienta la mayor parte de la población. En el oriente, llanuras de incommensurable extensión y áreas de selva amazónica, impenetrable en muchos sitios, dejan correr ríos legendarios y guardan recursos aún no conocidos de fauna y flora (es decir, hay todo un potencial para seguir explorando). Zonas costeras en el Caribe y el Pacífico, asomadas al mar, bulliciosas y húmedas, pobladas de manglares y palmeras, siempre prestas a recibir lo que llega de otros mundos.

En todo ese territorio se asienta la trietnia colombiana, formada por los primitivos habitantes indígenas, los blancos y mestizos descendientes de los españoles que llegaron en las carabelas de la Conquista y la población afroamericana que vino a trabajar en las más duras faenas de la minería y el desmonte de las tierras.

En este país -a diferencia de otros de Latinoamérica- la migración en los siglos XIX y XX, procedente de Europa o de algunos países asiáticos como el Japón, fue reducida. No tenemos las grandes colonias de italianos que existen en Brasil, Argentina o Venezuela. Ni las de los alemanes en Chile o en el sur del Brasil. Ni la japonesa del Perú. Ni las españolas en México, Venezuela o Cuba, sólo para citar algunos ejemplos. Existe una importante comunidad de origen sirio-libanés, especialmente en la Costa Atlántica, que ha llegado a posicionarse en el mundo de la política y los negocios y se ha entrecruzado fuertemente con líneas de sangre colombianas. Sin embargo, no ha tenido una marcada influencia cultural y más bien se ha avenido y adaptado a lo que encontró en tierras colombianas.

Si de influencias culturales se trata, el mosaico colombiano es variopinto y extraordinariamente abierto a las tendencias modernas. Sin embargo, es posible encontrar en la plástica, en la música, en la literatura y, por supuesto, en la gastronomía, expresiones propias, diferentes a las de otros países de América Latina, representativas de épocas y costumbres auténticas del entorno colombiano.

El conocimiento por la vía de la literatura

En las décadas finales del siglo anterior, la aparición de la obra literaria y periodística de Gabriel García de Márquez, y la singular y avasalladora pintura de Fernando Botero, descubrieron ante el mundo lo que podríamos denominar el *universo colombiano*, que si bien tiene acentuada significación latinoamericanista, es en el fondo una acertada representación de la cosmogonía colombiana, con sus ingredientes más conspicuos y sus más íntimas particularidades.

No son pocas las personas que han conseguido familiarizarse con nuestras costumbres en la cocina y la mesa través de la lectura de las obras de García Márquez. El Nobel colombiano se regodea en la descripción de platillos y costumbres alrededor de platos de toda alcurnia. Karina Puig Briceño, que no oculta su admiración por Gabo, le otorga la denominación de *gourmet de las emociones*. Con fascinación que raya en devoción, ha examinado en los *Doce cuentos peregrinos*, las experiencias de la comida como catalizadora de esas singulares historias. Cita como ejemplo la forma en que describe a Lazara Davis: “Una mulata fina de San Juan de Puerto Rico, menuda y maciza, del color del caramelo en reposo”. Era “cocinera de ricos” y le sorprendió con un “arroz de camarones... tajadas de plátano maduro y ensalada de aguacate, que le conmovieron las nostalgias del Caribe en la fría Bruselas”.

La misma autora se deleita con la historia de la guajira Prudencia Linero, cuya máxima ambición es viajar a Roma para ver al Papa. En la Italia que encuentra devastada después de la posguerra “no pudo comer a gusto... porque la única carne que había para comer eran unos pajaritos cantores de los que criaban en jaulas en las casas de Riohacha”, y con anticipado remordimiento reflexiona: “Para mí sería como comerme un hijo”. Debió conformarse con una “sopa de fideos, un plato de calabacines hervidos con unas tiras de tocino rancio y un pedazo de pan que parecía mármol”. Es oportuno recordar que los *Doce cuentos peregrinos*, corresponden a lo que acontece con los latinoamericanos que viven permanente u ocasionalmente en Europa. De allí que las

referencias gastronómicas sean una mezcla entre la nostalgia de lo que se dejó al otro lado del mar y lo que se encuentra disponible en el Viejo Continente.

Por supuesto que el realismo mágico también tiene su afortunada expresión en los desmesurados pasajes de ciertos episodios que ocurren en *Cien Años de Soledad*, en los que comer se vuelve un acto fuera de todo límite. El más acabado ejemplo es el del famoso duelo de Aureliano Segundo con Camila Sagastume, a quien el país entero conocía con el buen nombre de La Elefanta: “En las primeras veinticuatro horas, habiendo despachado una ternera con yuca, ñame y plátanos asados, y además una caja y media de champaña, Aureliano Segundo-, tenía la seguridad de la victoria”. Se llevaría una gran sorpresa, pues mientras su estilo de comer era “a detalladas, desbocado por la ansiedad del triunfo, *La Elefanta* seccionaba la carne con las artes de un cirujano, y la comía sin prisa y hasta con un cierto placer”. Lo que sigue en la novela es, hasta cierto punto, aleccionante: “La fama de quebrantahuesos que precedió a *La Elefanta* carecía de fundamento. No era trituradora de bueyes, ni mujer barbada en un circo griego, como se decía, sino directora de una academia de canto. Había aprendido a comer siendo ya una respetable madre de familia, buscando un método para que sus hijos se alimentaran mejor y no mediante estímulos artificiales del apetito, sino mediante la absoluta tranquilidad del espíritu.” Quería demostrar el principio, por demás irrefutable en la práctica, “De que una persona que tuviera arreglados todos los asuntos de su conciencia, podía comer sin tregua hasta que la venciera el cansancio.” Es por pura compasión que la mujer va a declarar que el duelo termina en tablas: “Si no puede no coma más -le dice-. Quedamos empatados.” Antes de este final feliz, cada uno se había bebido el jugo de cincuenta naranjas, ocho litros de café y treinta huevos crudos. Y en un segundo amanecer, después de muchas horas sin dormir y habiendo “despachado dos cerdos, un racimo de plátanos y cuatro cajas de champaña, *La Elefanta* sospechó que Aureliano Segundo, sin saberlo, había descubierto el mismo método que ella, pero por el camino absurdo de la irresponsabilidad total”.

Este es un pasaje memorable de la literatura de nuestra América Latina. Tiene todos los elementos perturbadores del trópico y la desmesura que como fiel compañera está siempre presente en nuestra historia política y social. García Márquez, como en muchas otras partes de sus escritos, mezcla en las comidas los elementos que llegan de Europa, aun los más sofisticados, como la champaña -que varias veces aparece en el duelo de Aureliano Segundo-, con los autóctonos como el maíz, la yuca y el ñame.

Los latinoamericanos, por lo general, tenemos imborrables recuerdos de una mezcla entre la culinaria sofisticada, la cual se tiene la oportunidad de disfrutar en forma más frecuente de lo que se reconoce, y la informal de la venta callejera a la que somos tan adictos en Colombia. Ignorar que alguna vez en kioscos, ventorrillos a la vera de los caminos, carritos ambulantes, fondas de vereda o similares, hemos tenido gratos momentos de deleite del paladar, sería quitarle a la memoria el recuerdo de una circunstancia en que pudimos probar el gusto por lo elemental e imprevisto, así se tengan que superar recelos y prevenciones en materia sanitaria. Es, en última instancia, la manera como hemos conformado nuestra deliciosa y desordenada manera de vivir diariamente, en lo que alguien ha llamado *el reino de la informalidad*, esa mezcla de negocios de toda índole con ofertas de comida, en donde a los propietarios siempre se les ocurre que si se ofrece un cambio de llantas o un puesto de revistas, es obligatorio que al mismo tiempo se tenga la oportunidad de comer empanadas, tajadas de piña y variedad de dulces, para citar sólo algunos artículos de una oferta que siempre va creciendo en espacios y variedades. Así somos los latinoamericanos.

Las regiones entran en la competencia

Colombia constituye, sin lugar a dudas, el país de Latinoamérica con el mayor número de regiones diferenciadas, de tal manera que cada una se presenta con características propias en sus diversas expresiones. Los mismos pobladores de estas zonas, se esfuerzan en hacer gala de sus diferencias con otras, las acentúan y protegen de las invasiones de extraños y, casi un milagro, han conseguido

que se mantenga la estructura política unificada en un país en el que siempre se agrega, al calificativo de colombiano, una segunda denominación para especificar la región de procedencia. Muy seguramente que otras partes del mundo tienen semejantes costumbres, pero la colombiana es más acentuada y llega invariablemente en toda presentación de alguien, en todo recuento de vida, en toda explicación no pedida de ancestro.

Con todos estos antecedentes, es natural que no se pueda hablar de gastronomía colombiana sin dar, a renglón seguido, el puesto que corresponde a cada una de las distintas regiones en que se subdivide el país.

Ahora bien, ocupémonos de dar una explicación necesaria al concepto de encerramiento, que hemos usado para titular esta ponencia. Por muchos años, y debido a situaciones geográficas y políticas, Colombia se mantuvo en un estado de semiconfinamiento, que dejó poco espacio a la penetración de los vientos culturales procedentes de otras partes del planeta.

Bogotá, la capital del país y la sede del gobierno, fue por muchos años una ciudad de difícil acceso, localizada en una planicie de los Andes, a muchos kilómetros de distancia del mar y poblada por una élite a la que poco importaba lo que sucedía en el exterior. Jefes de Estado, como el ultra conservador gramático Miguel Antonio Caro, se ufanaban al final de sus días de no haber traspasado los confines de la Sabana de Bogotá. El caribeño Rafael Núñez se sentía tan agobiado por la nublada capital, que se refugiaba durante largas temporadas en su Cartagena natal, a la sombra de frondosos árboles de mango, y desde allí despachaba los asuntos de Estado.

Los que por razones de estudio o por curiosidad habían salido a Europa o los Estados Unidos, trajeron algunas innovaciones en las costumbres, entre ellas las relativas a la mesa y a las relaciones sociales, pero se quedaban reducidas a ese grupo minúsculo, mientras que las mayorías nacionales quedaban al margen con su monótona cocina y el uso de los escasos ingredientes que tenían a la mano. Se precisó de muchos años para que ciertos platos llegaran a las mayorías y se impusieran en la mesa de grupos importantes de población.

Lo mismo ocurrió en cada una de las regiones diferenciadas

del país. Durante muchos años sus expresiones gastronómicas no se intercambiaron con las de otras partes y siguieron siendo las típicas y particulares de los habitantes de cada zona. Así, los antioqueños se identificaron con una dieta en que los frijoles y el maíz constituían la base de la alimentación, los cundiboyacenses usaban la papa en toda sus preparaciones, los vallecaucanos el plátano y la yuca, y los caribeños el pescado y el plátano.

En la mesa de las élites había alguna variedad, y en épocas como la Semana Santa o la Navidad se preparaban platos especiales que tenían innovaciones y uso de ingredientes diferentes a los tradicionales.

Creatividad a raíz de lo religioso

En un país de fuerte tradición cristiana, es apenas natural que sean las celebraciones religiosas las que impongan una correlación entre las fiestas y su conmemoración, con base en la elaboración de determinados platos que se ofrecen como punto central del acontecimiento que congrega a la familia o a la comunidad. Esto se comparte con muchas regiones del mundo y, en Colombia, la Pascua de Navidad y los Jueves y Viernes Santo constituyen los días esenciales, en donde puede apreciarse también esa diferencia regional de la que hemos hablado anteriormente. No hay, como en los Estados Unidos, un plato nacional para la celebración del Día de Acción de Gracias, pero en cada sitio se ofrece el producto de la creatividad local, la muestra de identidad a la que se recurre ufanamente y de la que se habla a través del año.

Para citar algunos ejemplos, puede recurrirse a la preparación del ajiaco en la capital de la República, de usanza fija en la noche de Navidad, así se extiende también a todas las épocas del año como plato preferente de la cocina de esta zona. Se trata de una sopa que incluye variedades de papa y a la que le añaden, a la hora de servir, diferentes ingredientes, como pollo desmechado, maíz tierno en granos, crema de leche, trocitos de aguacate, alcapparras, picadillo de tomate y hierbas, y el toque final y distintivo que le proporciona la guasca, una hierba que crece silvestre en huertas y montes de casi todas las regiones colombianas, sin la

cual el ajíaco perdería su esencia.

El cerdo es insustituible en el día de Año Nuevo en toda la región “paisa”, es decir Antioquia y el Eje Cafetero. Es una labor de todo el día, que se inicia con el sacrificio del animal en las primeras horas de la madrugada, poblando el aire de estridencias que despiertan a la casa y sus vecindades, y continúa con la fritura de las denominadas asaduras y los chicharrones, en humeantes pailas que se localizan en los patios de la finca. Tampoco pueden faltar las rellenas o morcillas, de insospechable origen ibérico, hechas con la sangre del puerco, arroz y hierbas aromáticas, entre ellas el poleo, de sabor distintivo que se conserva por largo tiempo.

Estos dos ejemplos de cocina regional asociada a fiestas hogareñas, no son propiamente casos de gran creatividad, pero poseen los elementos de una tradición que mezcló lo español y lo criollo para constituirse en motivo de reunión familiar y social, un poco campechana y elemental, pero de un gran sentido afectivo y solidario.

Un caso que no me resisto a tratar, por la mezcla que tiene de lo estético con el sabor, es el del denominado Plato de Nochebuena, que se prepara para la época de Navidad en la ciudad andina de Popayán, en el sur de Colombia. Es una combinación de la tradición española de artículos elaborados basándose en harina y huevos, con una gran variedad de frutas, la mayoría de origen americano. Con anticipación de varias semanas, se empiezan a acopiar limones, naranjas, papayas y papayuelas, coco, cidra, guayabas, pimentones, que se someterán al sistema de calado con azúcar y panela. Para el 16 de diciembre estarán en envases de vidrio o vasijas de barro sobre los aparadores de cocina y comedor, adornándolos y esparciendo sus aromas por todos los rincones de la casa. Esperan el momento de acoplarse con las rosquillas picadas en sus bordes con tajos de tijera, voluptuosos buñuelos de masa de maíz y queso, y hojaldras finas que se asemejan a los velámenes de un barco.

Cuando sobre bandejas de diverso tamaño se mezclan los relucientes colores que van desde el ámbar de los limones transparentes hasta el rojo vivo de pimentones y ajís, pasando por el amarillo de las naranjas, el rosado de las guayabas, el gris de la

El esfuerzo creativo
y la inspiración
en una sociedad semicerrada:
El caso de Colombia

cidra y el blanco reluciente del coco rayado, hay un verdadero mosaico de tonalidades que acompañarán a las hojaldras que suben del plato como velas, las rosquillas que sustentan los dulces y los buñuelos, que atraen en su redondez boteriana. No faltan tampoco los dulces de leche, manjar blanco y arequipe para completar la fórmula. Ya desde el mediodía de Navidad, una procesión de personas va y viene por las calles, llevando a familiares y amigos del Plato de Nochebuena, en un desfile multicolor y único, que quizá no se da en otro lugar de Colombia.

La denominada cocina típica o criolla en América Latina, demanda un gran esfuerzo y un tiempo prolongado, circunstancias que no se avienen con el mundo moderno. Es difícil que pueda prepararse en días ordinarios en el hogar familiar, hoy desprovisto de servidumbre y de los espacios que generalmente se requieren para tan dispendiosas labores. Se ha dejado en manos de personas que hacen las preparaciones a encargo o se realizan solamente en épocas de vacaciones (Fin de Año o Semana Santa) en las que es posible cocinar sin apremios y en sitios campestres. Alguien con buen sentido de la situación social que viven nuestros países a causa del desempleo, manifestaba con razón, y refiriéndose a la considerable cantidad de gente que se requiere para la preparación de ciertos platos, que nuestra cocina criolla tradicional más que otra cosa era una estrategia para crear empleo.

Cocina de autor y tradición vernácula

Es prácticamente imposible deshacerse de la influencia proveniente de lo que ha sucedido en un país o en una región por siglos, así se trate de elaborar platos como un acto personal y subjetivo. Hay demasiados elementos alrededor, tanto de índole psicológica o de simple disponibilidad de elementos en el mercado local, para pensar que sencillamente pueden hacerse a un lado. Ésta es también una consideración válida si se cocina en conjunto, como lo hemos observado en los casos citados en párrafos anteriores.

Aún más. En sitios públicos, donde debe ofrecerse el menú atractivo de una región en la que se desea promover el turismo cultural, siempre será interesante ofrecer platos en los que aparezca de alguna manera una alusión a lo vernáculo. En un mundo glo-

balizado como el actual, se están viendo aparentes paradojas que se desprenden de la comunicación cada vez más frecuente entre personas que quieren saber más sobre un sitio, una manera de vivir, unas costumbres que definan y presenten particularidades. Globalización no puede ser uniformidad, ni estandarización de lo que se come o bebe. Por el contrario, es más bien la oportunidad de diversificarse para poder llegar, gracias a los nuevos sistemas de comunicación, a lugares no imaginados. En estos casos el inventivo conoce nuevas modalidades de vida, nuevas formas de interrelacionarse, entre las cuales la cocina es una de las más atractivas. De allí que no pueda renunciarse a aprovechar lo vernáculo como expresión de formas culturales propias, que deben mostrarse y aprovecharse de la mejor manera posible.

En países como Colombia, apenas hace muy poco se viene usando el término cocina de autor. Y no es que no hayan existido de tiempo atrás personas que desean un reconocimiento de ciertos platos que preparan para que se les reconozca la firma. En ese sentido, como en tantos otros aspectos, intervienen factores como el del ansia de figurar en el campo vanguardista, ser mencionados como innovadores, así sea éste el único título que a la postre merezca la preparación, o como ha sucedido en muchos casos, pasar a la posterioridad por un acontecimiento fortuito, fruto simplemente del azar.

Es lo que sucedió en mi ciudad a mediados de los cuarenta, en el siglo pasado, con ocasión de una publicitada visita del entonces Presidente de la República, doctor Eduardo Santos. Uno de los actos centrales y más cuidadosamente preparado era un banquete en el Club Popayán, con asistencia de la comitiva presidencial y de toda la sociedad local. Muy poco antes de servir el banquete, las damas que tenían a su cargo el servicio se dieron cuenta de que el postre previsto se había dañado y no era posible ofrecerlo. A la mano sólo tenían frutas diversas (piñas, melocotones, papayas), leche condensada e higos de tarro, como ingredientes que podían utilizarse. Dos de estas señoras, en vestido de gala, creativas y con buena imaginación, partieron las frutas en trocitos, las revolviéron con la leche condensada y las sometieron a un proceso de

frío hasta obtener una consistencia semejante a la de una *cassatta* italiana. Sirvieron porciones individuales en cuadros, bañadas con la salsa de higos. El postre fue la sensación de la noche, pues nadie lo había probado antes. Las autoras le pusieron el nombre del Presidente y así quedó hasta hoy, tanto que cuando se pide en el mismo club tal postre, simplemente se le dice al mesero: déme un Eduardo Santos. Descendientes de las mencionadas señoras siguen ufanándose de esa creación de emergencia, ya incorporada a la historia local. Acertadamente, un columnista español de la agencia EFE, afirmaba respecto a la cocina de autor, hace poco: “Nos invaden sin más personalidad que la de su autor... cuando uno quiere que la comida le hable de la tierra en la que nació. Vamos, peligrosamente, a que la cocina sea también algo de moda, cambiante y breve, cuando que comer bien no es una moda, ni ha de estar sujeto a los vaivenes del gusto... no del público, no, sino de quienes con la cacerola o la pluma manejan el cotarro”.

La verdad es que no tendría sentido oponerse a la cocina de los grandes chefs, a sus obras maestras, a su inspiración genial, a tener la ocasión de probar y admirar lo que ofrecen a través de su particular gusto y su manera de combinar ingredientes y presentar su arte. Pero paralelamente, tampoco tendría sentido ignorar esa cocina ancestral que viene de la madre, de la abuela y las viejas amigas de la familia. Una cosa no excluye la otra y para alabar la una no es necesario desnaturalizar a la otra. En el prólogo de Manuel Vázquez Montalbán al libro sobre la cocina catalana de Marimar Torres, hay una aseveración que puede resumirlo todo: “Hay un equilibrio estable entre las aportaciones de cocina de autor de cocineros concretos y la incorporación de este recetario a ese gran almacén de saber colectivo y anónimo que representa cualquier gran cocina nacional. Hasta el asado de dinosaurio tuvo un autor conocido en su tiempo por todos los primitivos devoradores de dinosaurios, pero el destino del saber gastronómico, como el de las artes populares, es convertir el anonimato en eternidad mediante la apropiación colectiva de un saber”.

Sin pretender dictar cátedra en un asunto que tiene sus doctores, es decir, personas que lo tratan con maestría y sapiencia, sí quisiera echar mi cuarto a espadas, poniéndome del lado de los

que tratan de hacer a un lado las odiosas discriminaciones entre cocina tradicional y cocina de autor. En rigor todo plato tiene y ha tenido un responsable, no importa si es anónimo o si lleva la impronta de una firma. Esta última puede terminar siendo parte de la promoción de negocios en los cuales la cocina es apenas una parte que contribuye a un objetivo diferente. Es lo que ha sucedido en Colombia con el nombre de ese gran creador que es Paul Bocuse, tan frecuentemente asociado con la nueva cocina. La empresa Avianca contrató con Bocuse el diseño de su menú para vuelos internacionales. Su nombre apareció no sólo en las cartas que se entregan a los pasajeros antes del servicio a bordo, sino en la publicidad de la empresa para promover sus vuelos, incluyendo por supuesto la imagen del cocinero con el característico gorro, chaqueta y pañuelo anudado al cuello. Es un asunto de *marketing*, que nada tendría de raro en el mundo moderno, si no fuera porque, para muchos exégetas de la nueva cocina, si no se usa la firma del autor, se estaría frente a un producto rebajado en calidad y del mal gusto.

Muy seguramente estamos lejos de terminar la polémica. Máxime si como lo vemos con el ejemplo de la aerolínea colombiana y Paul Bocuse, estamos frente a considerables intereses económicos que van mucho más allá de lo simplemente romántico que ven los idealistas, más atraídos por el arte culinario que por los aspectos simplemente comerciales. Si estos últimos prevalecieran, no estaríamos lejos de que el tema se introduzca en las deliberaciones de la Organización Mundial del Comercio o de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, con sus complejas reglas para proteger patentes y diseñar mecanismos de solución de controversias.

Para muchos de nosotros, empedernidos románticos, será mejor seguir descubriendo cómo la cocina constituye el hilo conductor de diferentes situaciones sociales, y juega un papel preponderante en los procesos más complejos de las relaciones entre los hombres. Sólo un par de menciones para corroborarlo: alrededor de una mesa servida con platos sofisticados o simples se ha logrado muchas veces la paz entre enemigos que parecían

El esfuerzo creativo
y la inspiración
en una sociedad semicerrada:
El caso de Colombia

irreconciliables. Es algo que podría verse como mágico, si se tiene en cuenta que allí se rompen los cánones que prescriben que sólo los argumentos de la razón son atendibles, aunque los de las armas también han terminado por imponer condiciones y forzar armisticios. La otra evidencia se encuentra en que el gusto del paladar es un poderoso antídoto contra el olvido. Más fuerte que muchos otros elementos que el hombre busca para protegerse contra la propensión a olvidar. En determinados momentos la memoria se resiste a volver a un lugar o al recuerdo de alguna persona que tuvimos cerca, pero como por ensalmo te aparece la sensación de gusto de lo que probamos en ese sitio, al lado de alguien que nos hizo grata la existencia. En ese instante renovamos los sentimientos que estaban latentes, adormilados bajo la capa de los años y todo parece resucitar. Creo que es una experiencia de la que todos hemos disfrutado alguna vez.

Conclusión

Como en mucho otros aspectos -el político, el social y el económico en Colombia-, al igual que en la mayor parte de los países que comparten el espacio latinoamericano, estamos en estado de permanente ebullición. Y ésta es nuestra mayor ventaja y la fuerza motriz para encarar con optimismo el futuro.

Alrededor del tema de la cocina se mueven una serie de fuerzas que están enriqueciendo el universo cultural de la zona. Hay espacio para la cocina de autor y miles de firmas se pueden estampar en platos de insospechada variedad y diferente calidad. Son los aportes que subjetivamente se realizan en una actividad creadora que siempre se dará sus propias dimensiones y que tendrá las alas que su imaginación le proporcione. Se cocinará a la medida de los sueños de cada cual.

Al mismo tiempo, una tradición vernácula, que viene de los



*Kléber
Dantas*

**Los extremos
de Brasil**



Los extremos
de Brasil

Kléber Dantas

Don Kléber Dantas es director presidente de la Agencia de Desarrollo Económico del estado de Pernambuco y tiene una experiencia importante como empresario de hotelería. Es miembro de la Asociación Brasileña de “Rotleros de Charme” (Rutas del encanto). Propietario de un restaurante en Olinda, bellísima ciudad, Patrimonio Cultural de la Humanidad, y se especializa en la estructuración de negocios en zonas con interés cultural. Como pueden apreciar, su ámbito de acción es exactamente el que interesa a las reflexiones de nuestro Congreso. Me preguntó si podría hablar en portugués, y cómo me gustaría que así fuera, pero le pedí que mejor usara el “portuñol”, que tan bien dominan los brasileños, y nosotros deberíamos hacerlo de la misma manera, porque ellos hacen un gran esfuerzo de comunicación en español y nosotros muy poco hacia el portugués.

Somos un solo continente pero tenemos costumbres muy distintas. Yo vivo en Brasil, en Olinda, la capital de Pernambuco. Olinda es una ciudad histórica, Patrimonio de la Humanidad, y nosotros no conocemos nada de la América española. No conocemos nada de México, ni de Colombia ni de otros países vecinos.

La cachaza es para nosotros lo que para ustedes el tequila, la bebida nacional por excelencia, y la primera productora que hay en Brasil está cerca de Olinda, y fue creada entre 1630 y 1654. La influencia más grande de nuestra región provenía de los esclavos africanos, en ese momento de la historia de Brasil, exactamente el siglo XVIII, representaba más de un cuarto de la población total del país. La esclavitud afectaba a todos los indios pero luego se extendió a los negros. Esta influencia ha sido muy fuerte y, junto con el azúcar, en el centro de la República, en Pernambuco, creó una gastronomía especial, muy dulce. La influencia de los esclavos

vos africanos tiene una repercusión máxima en Brasil y en Bahía. Bahía y Pernambuco están bajo la influencia de los negros; Bahía tiene una influencia negra muy grande y predominante. Tenemos influencia de tres culturas: negra, india y portuguesa, con una tradición muy fuerte.

¿Cómo hacer que con la cultura y la gastronomía que tenemos se puedan hacer negocios? En mi provincia mi principal profesión es la realización de inversiones, y la creación de fábricas y de negocios de los tipos más variados. Uno muy importante, de servicios, es el de la gastronomía. En la revista Vogue, que debe ser muy conocida para ustedes, se ha publicado un reportaje especial sobre la importancia que tiene la gastronomía para la creación de empleos y el desarrollo.

Tenemos un escritor y sociólogo muy famoso, tal vez el más importante de Brasil, que ha explicado lo que somos nosotros, cómo ha nacido nuestra identidad en Brasil, se trata de Gilberto Freyre, en cuya obra, *Casa grande y senzala*, se habla de una sociedad muy viva, plural, pero llena de pobreza y de riqueza. Gilberto Freyre habla de esto y anticipa un poco, cuando analiza la economía de Brasil, la forma y la ascensión social que los negros han tenido, y de su tortuosa relación con los blancos, producto de una delicada aproximación de intereses y conflictos. En esta ópera prima explica un poco este mecanismo de composición que forman los extremos de Brasil, una mezcla de extremos.

Me gustaría mucho comentar finalmente, qué tan importante ha sido para mí conocer lo que están haciendo en México. La cultura que tienen, la diversidad de sabores y de colores que hacen productiva, por ejemplo, una dulcería, la cantidad de dulces que tienen. Todo esto es importante para poder transmitirse, para la







Gloria López Morales
Silvia Torres
José Rafael Lovera

Debate



Debate

Gloria López Morales

*Gloria López Morales
Silvia Torres
José Rafael Lovera*

- Creo que todos han podido disfrutar el privilegio de este calidoscopio de sensibilidades, de emociones, de experiencia. Todos han escuchado y visto y han percibido que si bien tenemos diferentes productos de la tierra, diferentes frutos de la naturaleza, todos tenemos también una manera de querer ser auténticos y expresarnos desde nuestro propio ser. Lo mismo les pasa a los pernambucanos, a los popayanenses y a los venezolanos. Y qué decir de nosotros. Con esto quiero expresar que esta cuestión de ser globales pasa por ser primero auténticamente locales; esa fue quizá la idea recurrente en los ponentes de esta tarde, todos lo expresaron de manera muy fina y diferente.

Cuando Kléber, en un esfuerzo maravilloso, que todos ustedes entendieron, decía “doce”, quería decir dulce, porque dulce, muy dulce es la cultura brasileña, impregnada de caña de azúcar de principio a fin. Así que yo creo que de ahí les nace también el carácter a los brasileños. Extraordinario privilegio -decía yo- es haber tenido a los ponentes de esta tarde, y me gustaría, porque creo que sería la mejor manera de constatar que lo que ellos dijeron y propusieron provocó un interés y curiosidad en ustedes, que tomen la palabra queridos amigos. Pregunten e inicien un diálogo con ellos. Adelante.

Silvia Torres

- Vengo del Instituto Universitario de la Alimentación, del estado de Jalisco. Muchas gracias por compartir con nosotros sus conocimientos. Tengo dos inquietudes; la primera, es con referencia al método de investigación que están siguiendo, el que comentaba el señor Lovera. También nosotros, con el apoyo del Estado, desarrollamos una investigación con respecto a la gastronomía física de esta región. Me ha llamado mucho la atención que nosotros no hemos encontrado absolutamente nada de bibliografía de la zona y por ello nos estamos dedicando exclusivamente a la investigación de campo. Usted mencionaba que había ciertas personas a las cuales buscaba para hacer su investigación. Quisiera compartir con nosotros el dato de quiénes son esas personas base, para entrevistarlas en cuanto a la gastronomía.

José Rafael Lovera

- Esas personas, ¿cómo definir las?... las portadoras de la cultura gastronómica de las distintas regiones, son personas, en el caso de Venezuela, generalmente mayores, de la tercera edad, que guardan memoria de los platos de sus terruños, de la forma como los preparaban. Algo sumamente importante: el sabor, esto que he llamado "sazón" y que es lo que da el sabor, por lo general, en nuestro caso, es necesario buscarlo. En Venezuela todas las mujeres tienen magia, convierten cualquier cosa que tocan en oro. Ellas tocan un ingrediente y lo convierten en una delicia. No es fácil encontrarlas, se requiere una averiguación previa. Muchas veces cuando uno intenta ir a una región en particular se puede encontrar con recomendaciones de este tipo: "Hay que ir a ver a tal persona, es una maravillosa cocinera", pero no siempre coincide la realidad con la recomendación,

así que no queda otra más que experimentar mucho y, a base de muchas desilusiones, encontrar quizá a alguien que le transmita a uno algo que, por la cultura o por la experiencia previa, uno siente que está dentro de ese hilo conductor de la sazón, sea, por ejemplo, de la región de los Andes, de los llanos o de la selva.

Hay que tener mucha paciencia, hay que hacer un poco de historia oral. Hay que estar muy pendientes, grabar, tomar notas, cronometrar, cuantificar las cosas, porque generalmente el saber empírico procede sin medidas formales, pero con medidas reales que muchas veces sorprenden. Si uno ve a alguien cocinar en una de estas cocinas modernas, donde usted con una perilla controla la fuerza de la temperatura, el calor, puede ser sorprendente, pero cocinar con leña, con carbón y llegar al punto de preparación por vía empírica no tiene nada que envidiar a otros. Así que tengan paciencia y sigan más o menos estas recomendaciones. Creo que la lectura de algún manual de investigación de historia oral les puede servir.

Silvia Torres

- ¿Cómo hacen para diferenciar entre una receta que pudo ser traída de una región y que se estableció en otra?, ¿qué métodos utilizar para determinar si en realidad pertenece a esa región o no?

José Rafael Lovera

- Hay que estudiar los documentos, los viejos documentos. Saque los libros de historia. La historia de la alimentación, que es mi especialidad, tiene el problema de que hay quienes quieren cultivarla sin ninguna formación académica rigurosa. Hay muchas leyendas, lo cual embellece mucho las cosas -son lindas las leyendas,

no hay que destruirlas, así como no hay que destruir la “magia de la cacerola”-, pero hay que ser conscientes de cuáles son las limitaciones, de qué es lo que nos permite documentalmente hacer una afirmación. Hay que recurrir a los documentos, hay incluso, que estudiar desde el punto de vista léxico, gráfico y etimológico las palabras que designan los platos. Referiré un caso muy interesante: existe un plato venezolano que se sirve en el oriente de Venezuela que se llama: “Corrullón”, entonces, investigando un poco el asunto descubrimos que era de ascendencia francesa, evidentemente, y buscando lo que significa esta palabra en francés no aludía más que al líquido en el cual se puede cocinar el pescado. Sin embargo, el Corrullón nuestro no era un líquido para desechar, sino un guiso; y buscando vino por la vía de la Martinica, y yendo hacia Francia, encontramos que había un Corrullón que aparece en un libro antiguo de cocina francesa y ahí se preparaba y se comía todo lo que había en el plato. Así se ha establecido que el Corrullón no es un plato estrictamente autóctono de la región oriental de Venezuela, viene de otra parte, pero, ojo, siempre existe la posibilidad de que en el tránsito se le hayan añadido modificaciones, algo que lo pudo transformar o imponerle diferencias.

José Rafael Lovera

- La gran afluencia de vocaciones culinarias, entre otras cosas debido a la globalización, ha provocado el afán de imitación, entonces se habla por ejemplo de algo que se llama “cocina panasiática”, “cocina global”; eso para mí no tiene ningún sentido. Yo soy un creyente de lo que decía Stravinsky, que cité, pienso que la tradición es algo vivo y claro; en qué forma se desarrolla esta tradición, por supuesto hay que considerar la nutrición. A mí se me pasó precisar un pequeño punto que alude al aspecto

nutricional. Hoy la gente no quiere comer grasa en exceso y, así, hay una serie de ingredientes a los que hasta se les teme. Creo que todas estas dietas y todo este fantasma de la dietética moderna son fantasmas, es decir, yo lo preguntaba a un médico amigo mío y me decía que así como existía la filosofía de Kant, que luego fue “revocada” por la filosofía de Hegel, y así sucesivamente, en la dietética es igual, es una entelequia. Sin embargo, creo que hay que tomar muy en cuenta esto. Para terminar insisto en la música -no soy músico pero mi cultura musical me ha llevado a apreciar mucho su arte-, y me pregunto, ¿es que no es ejemplo de música universal la música de Tchaikovski?, ¿existe algo más ruso que la música de Tchaikovski? Este es un buen ejemplo de respeto por la teoría musical: Silvestre Revueltas, ¿hay algo más mexicano que Revueltas?, y, para ir al país de mi amigo Kléber, ¿Héctor Villalobos tuvo inconveniente



*Sergio
Alarcón,
El Sheriff*

La cocina Tex-Mex
como parte de
una cultura híbrida



La cocina Tex-Mex
como parte de
una cultura híbrida

Sergio Alarcón, El Sheriff

El tema de hoy será, *Hibridación y Mezcla en las Cocinas Contemporáneas de la Región Latinoamericana y del Caribe*. Tenemos en nuestro panel a tres especialistas que seguramente van a provocar en ustedes una enorme inquietud y participación.

Se encuentra con nosotros Sergio Alarcón, *El Sheriff*, Abdiel Cervantes y el maestro Augusto Merino. En primer lugar quisiera presentar a Sergio Alarcón, él nació en México; es egresado de las universidades de Trinity y Saint Thomas, en Texas; y de Cornell University, en Nueva York, conductor de radio y televisión; especialista en la cultura Tex-Mex; miembro de la Tejano Award Board; presidente fundador del Colegio Mexicano de Intérpretes de Conferencias, A. C.; restaurantero y especialista en música Tex- Mex y grupera.

Es la primera vez que un congreso gastronómico toma en cuenta a las minorías mexicanas o a las minorías gringas, tejanas, pochas, o como quieran llamar a todos los que estamos del otro lado de la frontera. Afortunadamente ya nos estamos poniendo de moda, ahora ya podemos usar botas libremente; antes si todo mundo se vestía de morral y huaraches estaba muy bien y todos los de botas eran mal vistos, pero ahora también todos los nortños ya estamos con las botas puestas. Así que, para empezar, una vez más gracias y felicidades por este espacio. ¡Qué bueno que la comida híbrida ya es tomada en cuenta!, y que ya no sólo somos ni de aquí ni de allá, sino que somos de aquí y de allá.

Mi tema es la cocina Tex-Mex, para mí un notable híbrido cultural de fines del siglo XX. La cocina, como todos sabemos, es el principio de la cultura, la cultura es un proceso dinámico, migratorio e interactuante. La cocina Tex-Mex es el mejor ejemplo

de ello.

Es un proceso de hibridación ente la húmeda y profunda Me-soamérica y la polvosa y seca Gran Chichimeca, y las costumbres y utensilios de los rancheros angloparlantes. Una nueva cultura que ahora se yergue orgullosa ante el mundo con el nombre de Tex-Mex, en la Unión Americana y en especial en el estado de Texas, y que se conoce como *cocina tejana*. Curiosamente el término “tejano”, que para nosotros hispanoparlantes era común y corriente lo escribíamos con “x”, pero los tejanos de origen mexicano cambiaron ya este término para escribirlo con “j”, para diferenciarlo de lo que es un “Texan”, que es el tejano nacido en Texas, de origen anglosajón.

De hecho Tex-Mex entró al idioma como el diminutivo de un ferrocarril, el Texas-Mexican Railway, que fue concesionado en 1875 y que iba desde Laredo hasta Corpus Christi, que era la tierra de los “tejanos”, mexicanos pioneros en Las Tejas, ahora Texas, antes de que llegaran los angloparlantes (Texas es lo que ha impedido que Estados Unidos conquiste totalmente a México. Para dar un ejemplo: el 65% de la población de San Antonio es de origen hispano. Houston tiene más del 70% de población hispana, unos nativos, otros legales y otros ilegales).

Hasta mediados del 1800, la cocina “tejana” era más o menos idéntica a la nortea mexicana (la cocina de los chichimecas, de los bárbaros: carne asada, machacada con huevo), y posteriormente tuvo una franca influencia de la comida criolla del centro de México, en particular la poblana (la cocina empezó a tomar un sabor mucho más criollo, en especial los moles y las enchiladas), pero después de la Guerra Civil empezó a cambiar con la llegada del ferrocarril, los rancheros y los vaqueros. Por razones políticas obvias (la anexión de la República de Texas como un nuevo estado de la Unión Americana), se empezaron a abrir las fronteras hacia el norte y a cerrar hacia el sur. Las provisiones venían de Estados Unidos y ahí empezaron a volverse cotidianos ingredientes tales como la harina, la manteca, el tocino y la melaza. Los utensilios empezaron a cambiar. Las ollas y las cazuelas de barro son reemplazadas, o en el mejor de los casos alternadas, por cacerolas

de hierro forjado y hornos holandeses, que hicieron que freír y hornear fuera más fácil en comparación con los hornos de adobe (todos los que conocemos de cocina sabemos que el utensilio participa en gran parte en la forma que va a tener la comida).

Para entender un poco este concepto quisiera citar una entrevista que le hizo el escritor Ruby Mosley a Juanita García, de 67 años, en 1938 (todo esto está documentado en la Universidad de Austin, que tiene una especial preocupación por la cultura tejana. En la página [texasonline](#) pueden consultar toda esta información, incluso tiene unas recetas maravillosas de cocina tejana). La familia García había cruzado la frontera por Del Río en 1877, cuando ella tenía seis años. “Este era un país libre, todo era gratis, las nueces, la madera, el agua y la carne silvestre abundaban por doquier”. Juanita se casó con un caporal y consiguió trabajo como cocinera en un rancho. Ella comenta lo siguiente. “Los vaqueros me decían qué les gustaba que yo les cocinara, tamales, enchiladas y todo tipo de comida mexicana. A los mexicanos siempre les gusta que se les atienda con amabilidad, cortesía y que les den “pilones”. Como las nueces se daban por todos lados, pues les hacía una especie de nuez garapiñada que siempre era gratis, su “pilón”.

Tomó una costumbre que consistía en poner una cuchara de dulce caliente en papel encerado para que se enfriara y luego jarabe encima. Ese dulce se prepara con azúcar, agua y nueces. Ése es el nacimiento de las *pralines* o pralinas, algunos les llaman palanquetas y otros nueces garapiñadas. Un producto netamente tejano, que nunca vino de México, ya que llega a Texas del postre francés del mismo nombre, proveniente de la vecina Louisiana, y es costumbre de la cortesía Tex-Mex actual. Esta es la costumbre que encontrarán en todo restaurante de comida Tex-Mex en Texas, que ahora se ha extendido mucho, ya saben ustedes que Taco Bell y Milpa son la respuesta a la globalización de McDonalds, afortunadamente la cultura mexicana ya está siendo mucho más avanzada. Los Tex-Mex son los que están en la reconquista del mundo en contra de los gringos.

Las cocineras mexicanas como Juanita aprendieron a moldear su cocina al gusto anglo y empezaron a introducir cambios

en los ingredientes tradicionales de algunos platillos, sobre todo haciendo que los chiles no fueran picosos en los tamales y las salsas de las enchiladas no tan espesas y condimentadas, y como postre dulce de nuez. Todo esto lo vendían en carritos y puestos en las ciudades de Texas (incluso los gringos aprendieron a cantar como los mexicanos al vender las cosas, de ahí viene la expresión del “*hot tamale*”, que quiere decir dos cosas: el tamal tenían que comerlo caliente y lo anunciaban como cochinas, como las que usan ahora en *hooters*, aludiendo a una chica muy sensual), sobre todo en las áreas fronterizas, las estaciones de tren y las áreas de trabajo, hasta antes de principios del siglo XX, ya que en 1910 la nueva ley de salud pública, basada en la idea yanqui de la asepsia, que difiere radicalmente del tianguis mexicano, los corrió de las calles y sus puestos. Aquí tenemos la primera confrontación y lo que empieza a representar diferencias entre la cocina gringa y la cocina mexicana, al imponer a los mexicanos el trabajar dentro de ciertos límites.

El paladar moderno, la sazón actual y los condimentos pueden definir a los platillos Tex-Mex como “mediatizados”, hasta cierto punto, pero es perfectamente explicable en la “tierra de frontera” que siempre ha sido Texas. La “salsa” más bien parece de espagueti y no pica; las “enchiladas”, que no enchilan, se sirven con un par de huevos estrellados encima y hasta con tocino al lado. Como no podían hacer las tortillas ahí mismo, por cuestiones de salud, las sustituyeron por “taco shells”, que son tostadas dobladas que se rellenan de todo lo imaginable en un taco o en un hot dog. La salsa de una enchilada es un *gravy* de chile piquín muy aguado, con comino y que, además, tiene encima queso amarillo o cheddar. Eso hacía que los mexicanos la vieran como comida sosa, sin definición, ni de aquí ni de allá. Pero los mexicanos nacidos en Texas y los anglos residentes o los nativos del estado la encontraban deliciosa y cotidiana. Incluso encontraban una serie de términos para redefinirla y comercializarla: Tex-Mex, Fresh-Mex, Mex-Mex, Mix-Mex y, por supuesto, “auténtica comida mexicana”.

Aun cuando sopear *chips* de papa o tortilla en ese tipo de salsa no es verdaderamente mexicano, tampoco lo es el “coctel

margarita", ni un margarita congelado, ni los nachos (versión "pocha" de los totopos decían), ni chalupas crujientes, ni el chile con queso y mucho menos el chile con carne ni las fajitas. Pero tampoco eran *Texan style*, la carne asada, el pavo al horno, ni la papa al horno, ya que todos estos son platillos creados a lo largo de la frontera tejana y constituyen la verdadera hibridación de la cultura, en este caso en su manifestación culinaria: la comida Tex-Mex.

A mediados del siglo XX los tejanos iban a "restaurantes mexicanos" a comer "comida mexicana", hasta que en 1972 el libro *The cuisines of Mexico*, de Diana Kennedy, una influyente y reputada autoridad culinaria, trazó una línea divisoria entre la verdadera comida mexicana y lo que en Estados Unidos se servía en los restaurantes supuestamente mexicanos, de ahí el término Tex-Mex, que originalmente se usaba para describir todo lo que fuera "pocho", mitad tejano mitad mexicano. Curiosamente los restauranteros mexicano-tejanos lo tomaron como un insulto y no como la definición de un nuevo producto cultural: un híbrido gastronómico.

Sólo que, por extraña suerte, lo que a ellos les sonaba como insulto, al resto del mundo le parecía muy excitante, les traía imágenes de cantinas, de vaqueros y de un *Wild West* tan mítico como las películas de Sergio Leone, con cowboys vestidos por Armani, de pronto surgieron decenas de restaurantes Tex-Mex en París, luego la moda también se extendió al resto de Europa y hasta en ciudades como Bangkok, Buenos Aires y Abu Dhabi. Las margaritas, los nachos y el chile con carne era lo más codiciado en ellos.

El problema es que el término "Tex-Mex" tiene dos claras vertientes: 1) En París y en el resto del mundo quiere decir la cocina excitante de los vaqueros americanos con tacos, tortillas, chips, margaritas y chili. 2) En Texas la gente sigue pensando que es un insulto y que quiere decir comida mexicana que no es auténtica.

Yo no estoy ni por una ni por otra. Creo que la cocina Tex-Mex, que a partir de los años ochenta empezó a resurgir junto con el movimiento de cultura "tejana", como un orgullo de los tejanos de origen mexicano, ahora denominados "tejanos", que

ya no “pochos” ni nada más despectivo. Ellos ahora abren sus propios restaurantes, sus propias boutiques, su propia música -Selena se internacionalizó junto con La Mafia y Bobby Pulido- y ya no es una vergüenza ni para los mexicanos ni para los tejanos, es la hibridación perfecta de dos culturas. Toman sus recetas originales y las modifican según la posibilidad de ingredientes o la creatividad o el gusto de ese “nuevo” gusto en una nueva cultura: la tejana...¡Ah!, y que toma un rasgo fundamental de los *Texans*...¡Todo en grandes dimensiones y cantidades!

Por ejemplo: Nuestra tradicional sopa de habas, en la llamada *Yellow pea soup*, en la versión tejana tiene jengibre, jamón y apio. Los elotes se cuecen con miel o con melaza, para darle un sabor dulzón. El asado en seco se hace con chile piquín.

La sopa de frijol negro se hace con hueso de jamón, zanahorias, apio, clavo, *old spice*, tomillo, laurel, mostaza seca, salsa inglesa, cascarita de limón, además de nuestros tradicionales cebollas, sal, pimienta y perejil.

El queso cheddar y el amarillo son indispensables como ralladura encima de la lechuga.

El pico de gallo ya se ha extendido como una de las grandes aportaciones de una salsa mexicana que no es sino “tejana”.

El tomillo es un ingrediente de gran uso en casi todos los platillos.

La oca entra a formar parte de la gama de vegetales, se combina con la papa y el camote.

El mole del Día de Muertos es mucho más ligero y pica menos que el acostumbrado en México.

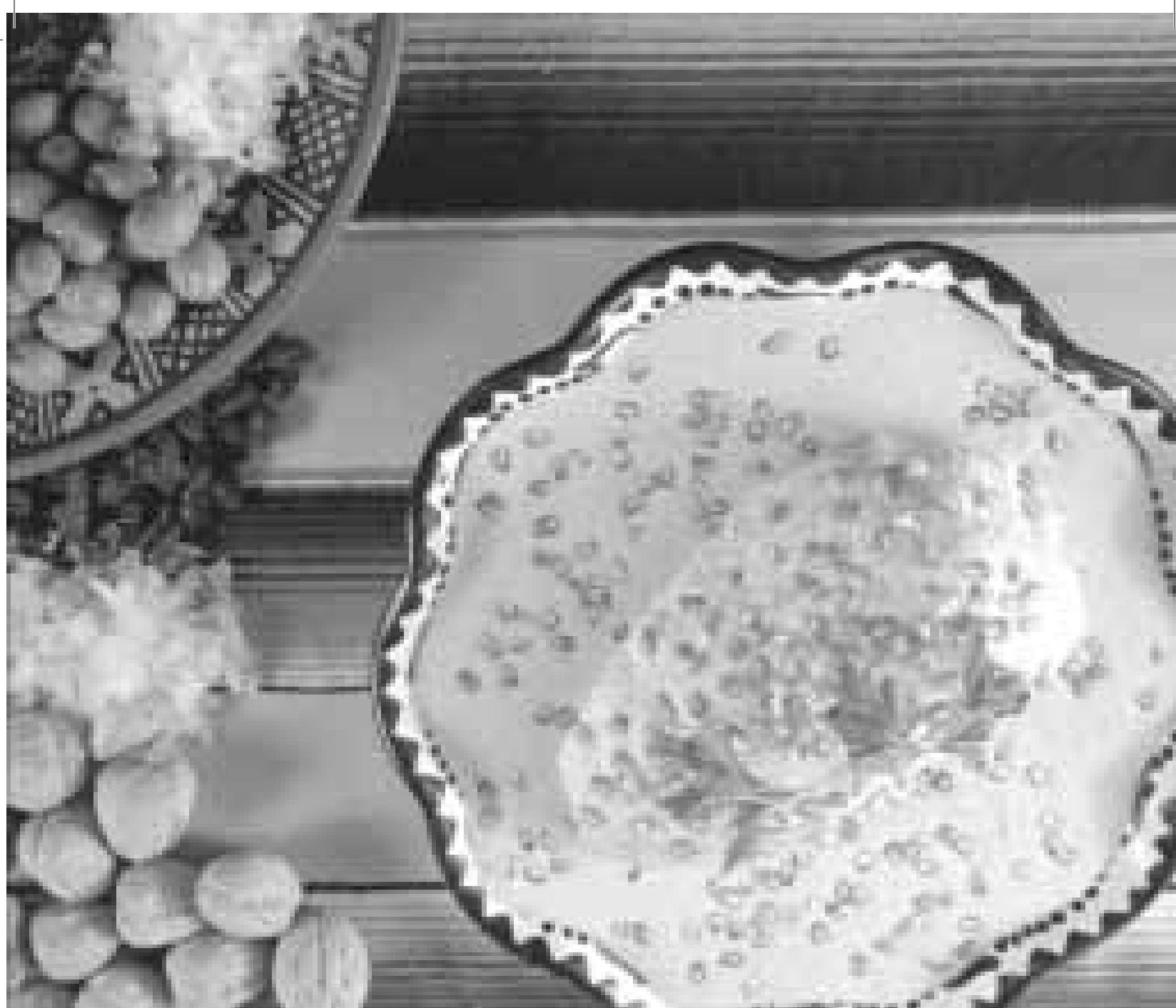
Dado el enfoque hacia lo más saludable, bajo en grasa y *light*, de la gastronomía estadounidense moderna surge también la *nouvelle cuisine tejana*, como el caso de los “nuevos” tamales con bajo contenido de manteca, o bien vegetarianos, así como las salsas no ácidas y “amables al estómago”.

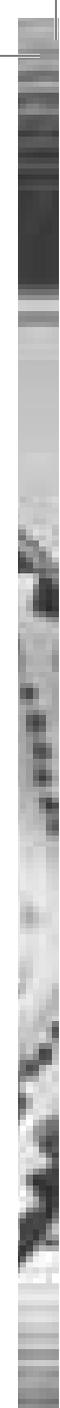
¿Qué es entonces la comida Tex-Mex? La expresión de una cultura híbrida entre estadounidenses de origen mexicano que toman la riqueza de la cocina mexicana y los ingredientes nativos de su región, los combinan según su imaginación para presentar un

La cocina Tex-Mex
como parte de
una cultura híbrida

nuevo concepto. Un orgullo de una cultura que sólo tiene menos de 50 años de empezar a asumirse como tal.

Este proceso moderno de la cultura tejana me recuerda mucho a lo sucedido en este valle angelical de la heroica ciudad de Puebla en el siglo XVI, cuando se inventaron los prodigiosos sopes po-





*Abdiel
Cervantes*

Hibridación
y fusión en la
cocina mexicana



Hibridación
y fusión en la
cocina mexicana

Abdiel Cervantes

El maestro chef Abdiel Cervantes, coordinador académico del Centro Culinario de México, que pertenece al grupo Ambrosía del Bosque, es responsable de los programas de cocina mexicana y de las actividades vinculadas con la difusión cultural que esta asociación lleva a cabo.

Creo que uno de los temas que no se toca dentro de la cocina mexicana es la cocina Tex-Mex. Yo he tratado de definirla como una fusión de culturas que no pertenecen ni a un lugar ni a otro, sino a su propio entorno.

Parte de las segregaciones que hemos vivido como mexicanos se origina al fundirse las grandes civilizaciones de Mesoamérica, cuando se da un intercambio de ingredientes regionales entre sus pueblos, posteriormente conquistados por una gran cultura: la cultura azteca. De ahí que en el centro de la República, principalmente en la Ciudad de México, se encuentre toda esta hibridación primaria de la gran cocina mexicana, donde todos los métodos y los ingredientes provienen de los estados cercanos, entre ellos Tlaxcala y Puebla.

Con la llegada de los españoles sufrimos la segunda hibridación, vienen el cerdo, las grasas, el azúcar, los cítricos y el café. Con esto empieza a presentarse toda una hibridación de lo que sería la cultura mexicana. La fusión de la cultura española en México, que tiene mucho que ver con la herencia judeo-árabe, enriquece tanto a la cultura española como, posteriormente, a la mexicana en la preparación de los alimentos. La otra parte es la cultura indígena y la última, para dar un final feliz a toda esta mezcla, es la cultura negra que hoy conocemos como la cultura

afrocaribeña o veracruzana.

Estas tres grandes culturas dan a México un panorama de hibridación desde el punto de vista cultural, a partir de la colonización de América y, posteriormente, a la llegada de los asiáticos a las costas del Pacífico, principalmente a Acapulco y a la ciudad de Colima. Esto ocasiona que cada una de las cocinas regionales de México tome un aspecto cultural propio, pero cada una pertenece a una sola región.

El ser humano no defiende tanto la lengua como defiende la cocina. La cocina siempre va a jugar un papel fundamental en todos los cambios que se den en una cultura, son las expresiones reales de todas las culturas, porque somos lo que comemos y comemos lo que somos. Puede ser una frase muy trillada pero es una de esas frases que dan identidad a cada ser humano porque, finalmente, si no comemos no vivimos, aunque tampoco comemos para vivir ni vivimos para comer, sino que nos situamos en un punto medio, para poder disfrutar todo.

El arte culinario recibe las influencias de diferentes partes del mundo, lo cual va generando un cambio paulatino. Quién se imaginaría que en los años cuarenta tendríamos una gran influencia árabe, nosotros hoy catalogamos al taco al pastor como mexicano, pero en realidad es una influencia árabe, que hasta mediados del siglo pasado se populariza y crea un nuevo concepto de taco. No perdamos de vista todo esto y defendamos una cultura que tiene que cambiar, que está obligada a cambiar.

Parte de la hibridación de lo que sería una cocina mexicana actual es la inconveniencia de una cocina Tex-Mex que no tiene fundamento en la cultura mexicana, sino en la tejana, pero que para nosotros, como mexicanos, abre la puerta de Estados Unidos para que puedan conocer lo que es la cocina tradicional mexicana.

La cocina Tex-Mex es parteaguas en todo lo que sería la cultura en el terreno internacional para aceptar lo que es la cocina mexicana. Desgraciadamente, y no es culpa de los Tex-Mex ni de los tejanos, simple y sencillamente hizo y generó que la cultura Tex-Mex fuera bandera de la cocina mexicana a nivel mundial. Esta confusión de culturas significa que cuando uno viaja por

Sudamérica o por Europa, al encontrar el Taco Bell y todo este tipo de establecimientos, en donde lo que ofrecen es *fast food* Tex-Mex, ni siquiera la cocina Tex-Mex de Texas, que tiene mucho más sabor, indigna saber que la gente lo único que reconoce de la cocina mexicana sean los tacos y el chile con carne que no nos pertenecen.

En cuanto a difusión, México se ha quedado rezagado, ya no hablemos nada más de un período cultural de 40 o 60 años, sino de muchos siglos sin difusión de la cultura mexicana. Sin embargo, existe ya una cocina fusión que en México es muy apreciada y que se sirve en restaurantes que han hecho grandes esfuerzos en este sentido en la Ciudad de México, entre ellos “La Valentina” o “El Villa María”, que han intentado generar una cocina diferente, con sabor, con tradición. Son restaurantes que han tratado de lograr ese híbrido de la cocina mexicana, con un resultado diferente pero autóctono, por llamarlo de alguna manera. Una cocina mexicana, una cocina tradicional o regional tiene autoría, es la de todos nosotros que comemos y convivimos alrededor de la mesa con este alimento. Nosotros somos los autores y somos los que seguiremos generándola.

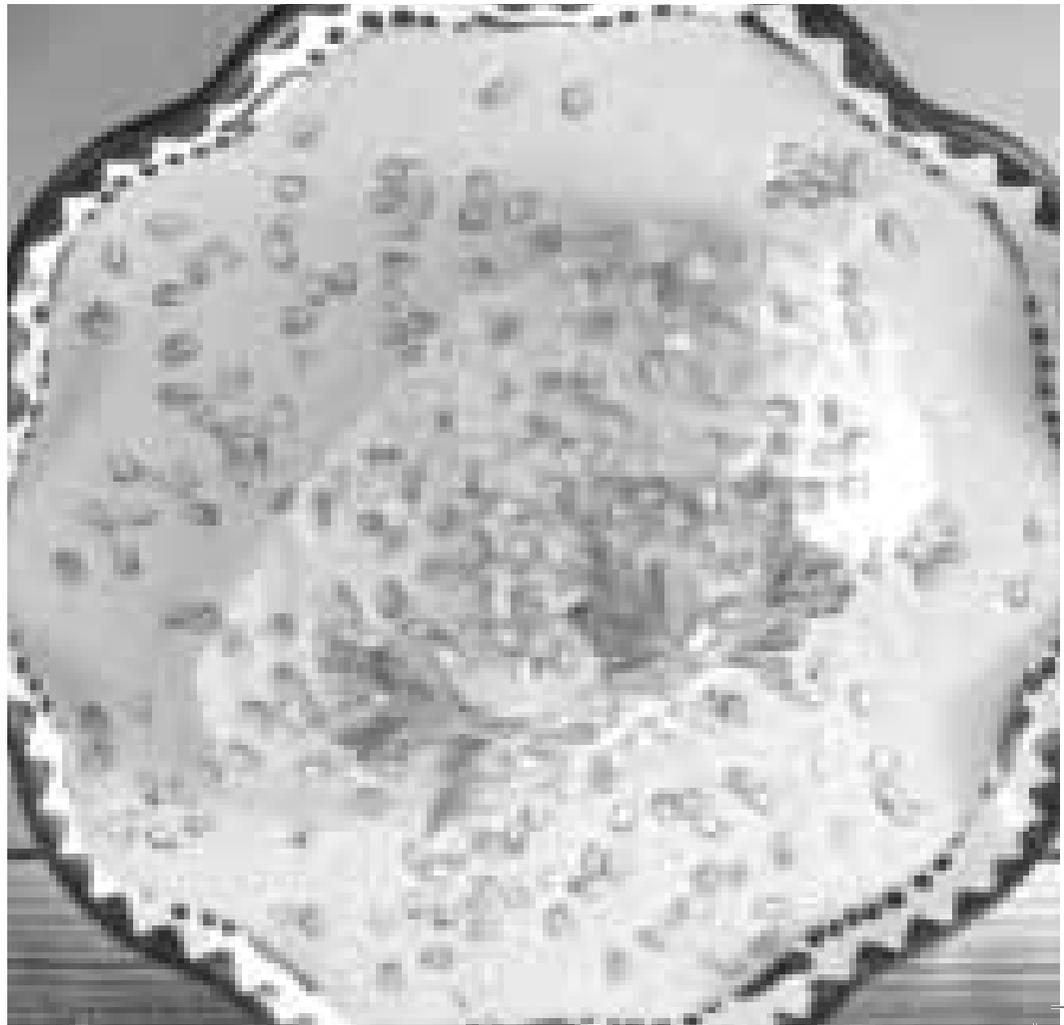
La cocina mexicana no va a perderse por todas estas fusiones e hibridaciones. Afortunadamente contamos con el 60% de indígenas o más en nuestro país y son ellos quienes siguen manejando la cocina mexicana de una forma tradicional.

En lo que respecta a la nutrición sí debemos ser cuidadosos en cuanto a conocer, estudiar, y aprender a combinar las cosas. Una hibridación en la cocina contemporánea en la Ciudad de México, en Puebla, en Guadalajara, en Monterrey, o en cualquier estado de la República, tiene que tener como bases la nutrición, lo que podemos y no podemos combinar. Hemos hecho experimentos y pruebas, como servir un buen mole como plato único, acompañado de una copa de champaña, para hacerlo exquisito al paladar de los *gourmets* que asisten a estos experimentos, quienes no creen que el mole se pueda servir como un plato principal de fiesta. De esta manera hemos constatado que hay gente que se

puede comer hasta tres o cuatro platos de mole con su respectiva pieza de pollo y un poco de arroz. Al día siguiente hemos recibido comentarios de gente que nos dice que no sintió ningún malestar, que pasó muy buena noche, que no tuvo indigestión y tiene ganas de volver a comer mole.

Creo que lo importante en cuestión de hibridaciones y cambios es la cantidad de grasa, las técnicas bien aplicadas a los ingredientes y la calidad de éstos. Si tomamos en cuenta que en México todavía es difícil mantener normas de sanidad, higiene y control de calidad en los ingredientes, debemos luchar para que tanto los productores y los distribuidores nos traigan el alimento en perfecto estado. Si controlamos la calidad podremos, posteriormente, llegar a una buena nutrición, porque los ingredientes van a estar frescos, vamos a prepararlos de manera que pierdan pocos nutrientes y se va a generar una cocina rica en vitaminas, minerales y carbohidratos.

Entre las hibridaciones que se dan actualmente en la cocina mexicana podemos encontrar pechugas de pollo rellenas de queso





*Augusto
Merino*

Globalización
y nuevas mezclas
en la cocina
chilena



Globalización
y nuevas mezclas
en la cocina
chilena

Augusto Merino

El maestro Augusto Merino, chileno, es licenciado en Ciencias Jurídicas y Sociales de la Universidad de Chile, con maestría en Sociología Política de la Universidad de Essex en Inglaterra, profesor de la Universidad de Chile y de la Universidad de los Andes, periodista y cronista culinario del periódico *El Mercurio*, de Santiago de Chile, autor de dos libros de cocina y de otras publicaciones sociológicas.

Me doy cuenta de que se empiezan a perfilar algunos temas importantes, comunes y que quizá requieren de un poco más de conversación y análisis, pero que ya apuntan hacia vías de acción específica.

El tema de la globalización, referido fundamentalmente a las cuestiones económicas internacionales, ha tenido una serie de consecuencias sumamente importantes en el campo de la política y de la cultura. No es que la globalización sea un fenómeno nuevo, pues no altera en nada los patrones de dependencia que nuestros países han tenido desde hace mucho tiempo respecto del extranjero. Lo que pasa es que hay una aceleración provocada por la mayor información que circula, por los medios de comunicación que la transmiten más rápido, de manera que nos enteramos antes de muchas cosas que nos afectan. Creo que la globalización ha producido un efecto agridulce, pero en general higiénico, nos ha permitido, a pesar de esa sensación de ahogo, que resulta de esa cultura homogeneizante, racionalizadora, que todo lo estandariza y que viene dirigida desde grandes centros de poder económico y político internacionales, nos ha permitido recuperar la alegría, escaparnos a toda esa abrumadora sensación de ser la tuerca de una inmensa máquina. Hay que volver a lo regional, a lo local y

eso es positivo.

Yo diría que la globalización tiene efectos negativos, naturalmente, que vamos a tener que enfrentar para avanzar, pero también aspectos positivos; es como el cuerpo y su sombra: la globalización produce su propio efecto fotográfico negativo. El orbe se hace cada vez más importante, pero también se hace cada vez más importante la aldea. De la globalización de nuestro mundo, que es el mundo de Iberoamérica, se pueden derivar varias consecuencias positivas.

Entre los aspectos negativos habría que mencionar una cosa que es sumamente perniciosa, que se ha venido produciendo en forma silenciosa y que es realmente disolvente: la amenaza para la biodiversidad de que nuestros países disfrutaban. Muchas empresas extranjeras llegan a Latinoamérica, se llevan nuestras semillas y las transforman, genetizan y empobrecen en muchos sentidos y luego se nos devuelve un producto más resistente a plagas, pero con menos sabor y que en el fondo nos deja una dependencia de toda la tecnología del lugar en el que se hizo la transformación. Nuestro continente es una verdadera reserva de biodiversidad para la humanidad.

Esto produce un fenómeno positivo: que seamos conscientes del valor de lo que tenemos y de la necesidad de defenderlo. El año pasado en Italia una asociación internacional de la alimentación premió a dos mexicanos que están haciendo un trabajo de rescate de la vainilla y de los pescados en un lago que está lleno de setas.

Otro aspecto positivo es que estamos admitiendo el mestizaje o la hibridación, y generalmente esto significa un enriquecimiento. Siento tener que citar a Ortega y Gasset, personaje ubicuo en estos asuntos, él tomaba el ejemplo de Grecia y decía: "Nunca hubo una cultura tan viva y tan enérgica y tan hambrienta de lo extranjero". La columna emblemática de los griegos es la transformación que hicieron de la columna egipcia. Finalmente, es importante redescubrir ciertos productos autóctonos que están en vías de extinción y que necesitamos cuidar y explotar.

Creo que necesitamos darnos cuenta de que cocinamos en una especie de limbo culinario, está muy bien que se enseñen

las técnicas francesas que son importantes, pero también aquí tenemos cosas que ofrecer. Hay productos, hay historia, hay tecnología, tradición, colorido, sabor, aroma y muchas cosas que son apreciadas.

Hablemos del mestizaje. Como sabemos ha ocurrido en todas partes, pero en algunos lugares ha terminado por predominar la base indígena. Eso sucede en México, por ejemplo, o en Perú, pero en otros lugares, donde no hubo antecedentes indígenas de gran vigor, el mestizaje se caracteriza por una tonalidad más bien europea; ése es el caso de Chile.

Yo diría que en todos nuestros países existe una especie de trauma o inseguridad sobre lo que somos, no nos gusta ser como somos. Ojalá fuéramos distintos, ojalá hubiésemos sido colonizados por los daneses, aparte de rubios y altos seríamos ricos y avanzados. Hay un cierto rechazo profundo, muchas veces silencioso, pero existe. Ahora bien, en los países donde el mestizaje lleva el sello indígena esto acontece menos. México está orgulloso de su tradición, de su cocina, etc., en cambio en países como Chile no hay ese mismo orgullo por lo propio, entonces, la actitud es asimilarse a lo europeo, primero a lo español y después, en cuanto cortamos el cordón umbilical, pues a lo francés, a lo inglés o a lo yanqui.

Para redondear, la cultura chilena es mestiza, pero no es un mestizaje vigoroso, está cerrada a lo indígena y abierta a todo lo europeo, absorbe con gran vitalidad lo que viene de afuera, la influencia china o japonesa; sin embargo, no hay ningún reparo en presentar la cocina como algo digno de ser mostrado, algo que produce orgullo. En China, la cocina autóctona, porque existe la cocina campesina, no se muestra, no es decente ofrecerle un plato campesino a un extranjero, ni siquiera a un chileno, habrá que poner algo de *soufflé*, alguna cosa francesa.

Se han realizado muchos estudios e investigaciones sobre cocina chilena, pero la cocina chilena autóctona no existe para nosotros, solamente puede ser considerado chileno aquello que uno echa de menos cuando está fuera.

Para finalizar diría que puesto que el sello indígena no está muy claramente logrado en el mestizaje, son las élites, las clases

superiores de la cocina, las que imponen su gusto y las que van desarrollando nuevas aptitudes. Las élites se mueven a un ritmo mucho más rápido que el pueblo, el pueblo es “sanchopancezco”, es normalmente tradicionalista.

Me acuerdo de una bellísima anécdota que tuvo lugar en Lima, me invitaron a comer y después de una comida deliciosa me ofrecieron una cosa que se llama: “el tacu tacu”, que yo no conocía, pero que son croquetas de arroz con puré de frijoles, una delicia; fue lo mejor de ese almuerzo. En Chile eso jamás hubiera pasado, ofrecerle a un señor que viene de afuera un plato así hubiera sido vergonzoso.

Se han importado verduras y frutas tropicales, como suplementos que modifican la estética y que transforman totalmente la cocina, pero se conserva la riqueza propia. Esto ha tenido un tremendo efecto en la juventud, porque ha ocurrido en su época, no lo han heredado de nadie, entonces es una de las formas que tienen de separarse de los padres. Hay un gran interés por cocinar y aprender nuevas técnicas. El desarrollo que ha tenido la técnica en Chile en los últimos años es muy importante.

Todo esto está dando origen a un nuevo mestizaje. Voy a mencionar solamente dos casos: uno es el sandwich, que como ustedes saben es una forma bastante sobria de alimento, que consiste en dos pedazos de pan que en el medio llevan jamón y queso. En Santiago están empezando a aparecer los sandwiches que tienen por lo menos diez o doce o quince ingredientes superpuestos: carne, lechuga, mayonesa, palta, mostaza, chucrut, huevo frito, etc. Es tan grande que hay que comérselo con tenedor y cuchillo, o sea que es la negación del sandwich, pero es una cosa que se come y se exhibe con mucho orgullo, en Chile la gente está feliz de que estas cosas existan.

El hot dog también, normalmente es una cosa muy austera, es un pan con salchicha y un poco de mostaza, en Chile se le ponen torres de cosas, y ha debido inventarse una especie de taco shell, pero con patas, para que no se deshaga, y es prácticamente imposible metérselo a la boca.

El último caso es la pizza. Como ustedes saben, en su origen

italiano es una comida de pobres, casi todas las grandes creaciones culinarias del mundo parten siendo comida de pobres, es una masa de pan sobre la que se pone un poco de tomate y cebolla, se agrega un ingrediente y se quita otro. En Santiago son cerros que llevan salsa bechamel, choricitos, carne molida, piña, etc. Estos son gustos de las clases urbanas, en Santiago se come así y la juventud delira por esto. Creo que cuando la gente del campo absorba esto, que va a ser inevitable, vamos a tener una aceptación muy potable de los platos. Braudel, el gran historiador francés decía: “La cultura se mueve en el tiempo de larga duración”, y ese tiempo está corriendo, de tal manera que va a permear la cocina chilena.

¿Qué se avizora en el horizonte en esta misma materia? Ciertamente, la cocina Tex-Mex; se abren todos los días muchos nuevos restaurantes Tex-Mex -se cierran también otros-, pero, digamos, un taco shell en el que, al estilo chileno, amontonamos ingredientes sería una delicia que la gente comería con verdadero placer. Otra cosa que se ve es la comida japonesa, los sushi, el tempura, que ya es una hibridación, porque es el resultado de los pescados fritos de los misioneros portugueses, que los comían durante la cuaresma. Los japoneses rechazaron el cristianismo y se quedaron con el pescado frito. También se están produciendo cosas insólitas: en Santa Cruz de la Sierra, en Bolivia, existe el sushi hecho con arroz con leche y relleno con fruta. Las papas fritas y el pescado frito nos gustan mucho y obviamente se está produciendo una nueva mezcla, una nueva hibridación; recuerden que el *fast food* se define fundamentalmente por cuatro o cinco rasgos: lo frito, lo salado, lo grasoso, lo agridulce y lo crujiente. Existen las humitas en Chile, que son parecidas a los tamales, sólo que a nosotros no se nos ha ocurrido rellenarlas con carne u otras cosas, lo que las haría mucho más interesantes.

El último punto que considero positivo de esta tarea globalizante es la recuperación de productos olvidados. Yo diría que se está produciendo un resurgimiento de la cocina. Están emergiendo productos y cosas que habíamos olvidado o despreciado, voy a mencionar dos: la papa y la quínoa.

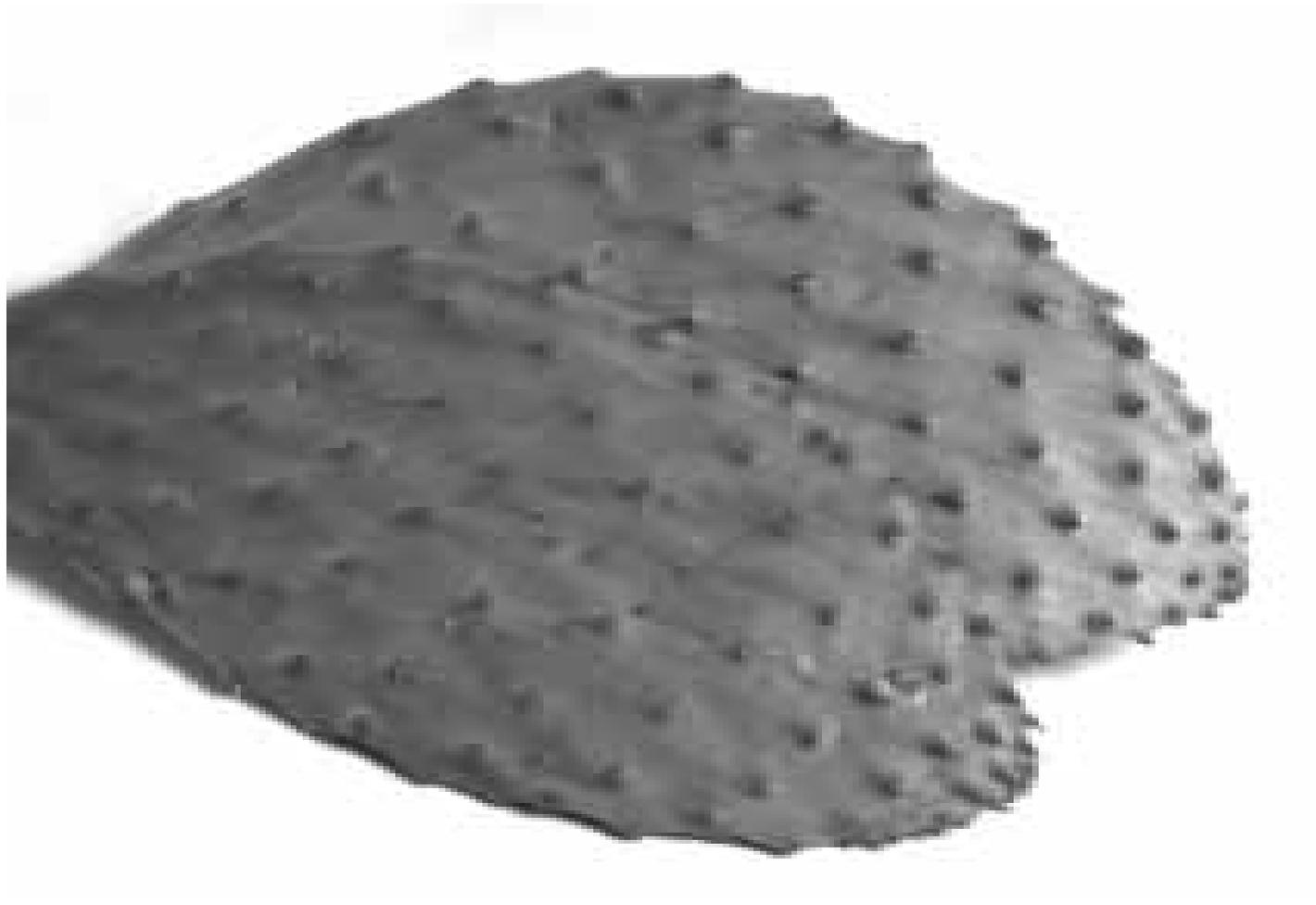
La quínoa es una gramínea que se cultivaba en América del

Sur, tiene un enorme poder alimenticio, pero fue reemplazada por el trigo, porque con el mestizaje español se hizo más popular y el que comía quínoa era porque era demasiado indio. Los campesinos comían ambas cosas pero ocultaban el consumo de quínoa y fue desapareciendo. Actualmente hay algunas personas en Chile que se han dedicado a cultivar la quínoa y a encontrar nuevos procesos de preparación porque es muy amarga. Ahora está llegando a la cocina de las clases superiores, lo cual asegura que se volverá a utilizar. Se están haciendo cosas como tabule de quínoa o cus cus de quínoa, que es realmente delicioso.

El segundo elemento que está siendo rescatado es la papa. Nos decía en cierta oportunidad en Lima la gran experta en papas peruanas, María Mayer-Scurrah: “Es que son dos especies distintas, la papa chilena crece más al sur, la latitud es mayor y tiene menos luz y se trasplanta mejor a Europa, y de Europa se extendió al resto del mundo, las papas que se comen en Europa y el resto del mundo son derivadas de la famosa púrpura casposa de Chiloé, que es una especie de papa matriarca”.

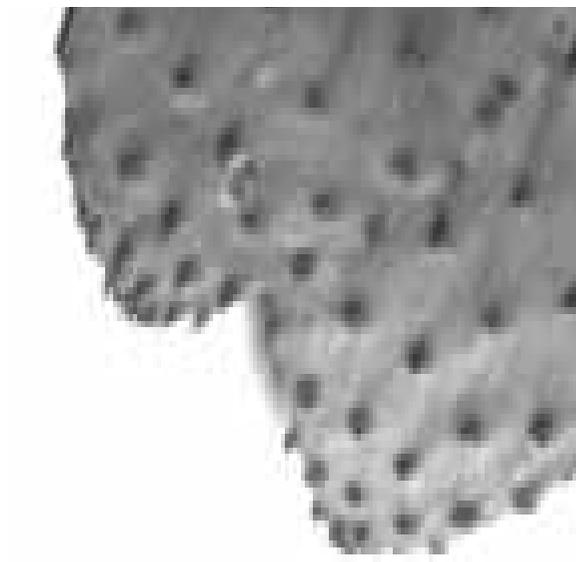
La globalización tiene buenos efectos y otros que no lo son tanto, creo que hay una necesidad urgente de inventariar y comenzar a rescatar estos productos, pero no es solamente una cuestión de cocineros, sino que son los países los que deben defender su patrimonio. Sin embargo, no todo puede provenir de los Estados, también es necesario que existan iniciativas de los particulares, que se pongan a trabajar y a invertir en investigación científica y en la creación de nuevas técnicas, etc. Debemos enfrentar la globalización, que es algo inevitable, no de modo pasivo como lo





*José
Luis
Curiel*

Inmigración,
mestizaje y mezcla
en la cocina mexicana



Inmigración,
mestizaje y mezcla
en la cocina mexicana

José Luis Curiel

José Luis Curiel es ingeniero químico egresado de la Universidad Iberoamericana; maestro en Ciencias y Tecnología de los Alimentos por la misma Universidad; miembro correspondiente hispanoamericano de la Real Academia Española de Ciencias, Artes y Letras; presidente y académico investigador de número de la Sociedad Mexicana de Gastronomía y Enología; y coordinador y director de algunos programas académicos, como la licenciatura en gastronomía de la Universidad del Claustro de Sor Juana (1993-1997), de la cual fue fundador y primer director, y la licenciatura en nutrición y ciencia de los alimentos en la Universidad Iberoamericana, de 1975 a 1977.

Creo que tanto la inmigración como el mestizaje se han presentado en todas las naciones y en todas las épocas de la humanidad. Así, por ejemplo, la cocina española no es más que una fusión entre los celtas, los árabes, los romanos, los griegos, etc., lo que da como resultado esa tradición medieval que mezcla mucho el dulce con lo salado.

Por otro lado, cuando llegan los españoles a América no nada más había españoles, sino españolas, Hernán Cortés menciona a María Estrada; a Elvira López, que llamaban *La Larga*; a la Bermuda, que decían que era una mujer muy bella que vivía en Oaxaca. Todas esas mujeres empezaron a traer algunas cosas, porque las mujeres siempre son dadas a ello y más sabiendo que en América no había todos los ingredientes o los utensilios; de esa manera empezaron a aportar algunos elementos para iniciar la fusión en la cocina mexicana.

Hay que comprender, por ejemplo, que Gonzalo Guerrero fue un español que estuvo, desde 1511, en las costas de lo que ahora

sería Yucatán o Quintana Roo. En esos lugares había naufragado y se convierte en el padre de los primeros mestizos de la historia. Se casó con la hija de un cacique, con la que tuvo hijos. Más aún, combatió contra las fuerzas de Cortés para defender a sus hijos. Así empieza el mestizaje.

De esta manera, los conquistadores fueron conquistados por el estómago, porque las damas de México, empezando por aquella que llamaron Malinali -doña Marina-, que era también hija de caciques de Tabasco, y que ayudó con sus traducciones a que se realizara la Conquista; y empiezan a tener no nada más una lengua para traducir, sino una lengua para probar y, también, empiezan a encontrar nuevos sabores y grandes y sutiles intercambios entre las mujeres y los conquistadores.

Antes de 1535, empiezan los mismos conquistadores a crear “vecindad” en la Ciudad de México, por ejemplo, pues no va haber fax, ni teléfono, ni nada para que los españoles reclamen por qué su cocina se está modificando. En 1535, cuando llega el primer virrey ya va a haber diferentes aspectos, porque no va a llegar un virrey si no hay todo lo necesario para que viva feliz.

Al llegar, por ejemplo, Diego Fernández de Córdoba, que sería el trigésimo nono virrey de la Nueva España, traerá consigo a una esposa de corte alemán que va a traer porcelana y van a presentarse intercambios por utensilios de barro, por mayólica y algunas otras cosas importantes. Hay que pensar que apenas se está empezando a utilizar el vidrio, cuando todavía se usan las copas y las vajillas de plata.

Más adelante vamos a encontrar más intercambios entre Asia y América y, finalmente, vamos a llegar al siglo XIX, en el cual vamos a tener la influencia tanto de las invasiones norteamericanas como de la intervención francesa, vamos a tener otros cocineros para lograr, en el siglo XX y XXI, tener la cocina que tenemos.

Quiero darles una receta de cómo se hizo esta cocina a través de esos mestizajes, y me voy a permitir leerla, la escribí hace tiempo.

Receta para hacer cocina mexicana. Ingredientes. Mucho maíz nixtamalizado; todos los aromáticos y tiernos quelites; frijoles de

todos tamaños y colores; calabazas con todo y sus semillas, flores y hierbas; chile a discreción, tenga presente que los no iniciados en este rito requieren muy poquito, modere su picor; esencias de la selva como flores de vainilla y pimienta de Tabasco; inquietos insectos, perros, reptiles y aves; extraordinarios pescados y mariscos de nuestros litorales, y las más exóticas y maravillosas frutas.

Una vez que tenga esta base, agregue, sobre un continente exuberante de selvas, ríos, bosques, lagos y montañas, llenos de fauna y flora virgen y sin descubrir, una Niña de cañas de azúcar y frutas europeas; una Pinta de trigo; una Santa María de hierbas y especias mediterráneas, aceites, alcaparras y aceitunas; una Mari-galante de verduras; cerdos, con todo y su grasa, ovejas, cabras y reses, con su leche, y, si se puede, uno que otro pescado salado de mar del Norte; un galeón de canela y especias orientales, una Nao de China con arroz.

Modo de prepararse. Modernice su brasero o construya un fogón tipo europeo, alterne el uso de cacharros de barro, cazos de cobre, sartenes, cazuelas y ollas de corte español, éstos deben ser muy buenos y resistentes porque ahí se va a llevar a cabo lo que llamamos el mestizaje. Estos utensilios no deben ser tan irresponsables porque van a mezclar ingredientes de todo el mundo, deben ser muy buenos porque de ahí surge la mexicanidad.

Una vez integrados todos los ingredientes, mézclelos poco a poco, mientras enciende el fuego del amor, la esencia sublime e indispensable para la creación. Ahora, a fuego lento, tan lento como quinientos años, manténgalo y cocínelo lentamente; mientras tanto, puede platicar con las ollas, con los cacharros, con los ingredientes, que tienen mucho que contar.

Sustituya a los dioses prehispánicos, por el santo de su devoción; se recomienda adoptar a San Pascual Bailón, a quien debe rezar fervientemente.

Obtenida la mezcla, cuando esté exuberante, barroca y a medio cocimiento y, por tanto, a medio rezo, con cierto tiño, pero sin respeto, traiga a un cocinero de la corte de Maximiliano para estilizarla y agregar motes franceses a los platillos. Al solomillo

castellano llámele “filete”, a las chuletas “entrecot”, y a los pinchos de carne o pescado llámeles “brocheta”.

Cocine a la cacerola o con recipientes de corte europeo. Llame “menú” a la carta. Traiga a un presidente Juárez y saqué a las monjitas cocineras del convento y sustituya las oraciones por relojes, pero nunca pierda la fe; siga rezando e inyéctele una dosis importante de espiritualidad.

Si prefiere lo anglosajón haga algunos “pastes” o espere alguna invasión norteamericana para integrar pudines o budines, sandwiches y *lonches* que traigan pequeños antojitos, para darle el toque singular y popular. Agregue la sal de su entusiasmo al gusto, decore el platillo con mucha alegría y sirva con la emoción de agradar al paladar más difícil.

Elogie la gala del manjar mexicano. Costó mucho tiempo hacerlo. Casi nadie en el extranjero sabe lo elaborado que es. Protéjala de nuevos atentados como: la nouvelle cuisine, la hamburguerización o las tendencias Tex-Mex. Es una cocina rica, nutritiva y exquisita. Compréndala, merece todo nuestro respeto y cariño; manténgala en el lugar más cercano a su corazón para que esté fresca, siempre lista y dispuesta; no la congele.

Ésta sería la receta, sin embargo, hace poco hubo una exposición en la ciudad de Puebla sobre la historia de las cocinas, y, como dato curioso, también encontré que en el Museo del Hombre de París hace unos cinco años se exhibían, por ejemplo, morteros, metates o molcajetes, y muchas piedras para moler. Desde entonces descubrí que la historia del hombre es la historia de moler, posiblemente en todos sentidos. Al final de la visita adquirí un libro que se llama: *La cuisine, reflet de la société*, de diferentes autores, pero me llamó mucho la atención el texto de Marina Golubrinoud, quien habla de la cocina mexicana y dice así: “México es el país de las papas fritas y de la Coca Cola”, y más o menos a eso reduce, prácticamente, toda la confidencia.

Así, entonces, podemos considerar que si uno viaja, por ejemplo, al norte de la República, todo van a ser carnes asadas -como decía Vasconcelos: “Donde acaba la arquitectura, principia la carne asada”- y tortillas de harina. En el centro vamos a encontrar el pulque, los productos de la milpa: frijol, maíz, maíz de chile,

calabazas, jitomates, quelites, tamales, etc. Si nos vamos al sur vamos a encontrar todo lleno de axiote.

Todas las cocinas van a tener sus características propias, y después podemos hacer mezclas de unas y otras, pero lo interesante es encontrar un respeto entre ellas. Cuando dije que había que protegernos de la cocina Tex-Mex quizá estoy exagerando. Esta cocina, creo que hay que decirlo, es una cocina única y auténtica y hay que llamarla por su nombre; hay que quitarle lo Mex y dejarlo como cocina tejana, como una unidad con sus propias





*Gloria López Morales
Sergio Alarcón
Abdiel Cervantes
José Vázquez
Augusto Merino
Isabel Alba*

Debate



Debate

*Gloria López Morales
Sergio Alarcón
Abdiel Cervantes
José Vázquez
Augusto Merino
Isabel Alba*

Gloria López Morales

- Ojalá que nunca perdamos la capacidad de reír, y de reír de nosotros mismos y con nosotros mismos. Me gustaría que aprovecháramos el tiempo que falta para iniciar una etapa de preguntas y respuestas. El tema de la hibridación, el mestizaje y la globalización es polémico en su naturaleza y en él, además, es difícil que nos pongamos de acuerdo, sin embargo, me parece que los ponentes seguramente tendrán muchas respuestas sustentadas en sus experiencias, en su manera de entender el mundo y su país, la cultura, el arte, la gastronomía. Comencemos la sesión de preguntas y respuestas.

*

- Quisiera hacer un reconocimiento especial y quizá una pregunta a Sergio Alarcón. El reconocimiento es que fue muy valiente por haber aceptado la invitación de venir aquí, en medio de los ortodoxos de la cocina mexicana y las cocinas latinoamericanas, se lo tenemos que reconocer, porque creo que va siendo hora de que los mexicanos aprendamos a pensar en los espacios culturales nuestros más allá de una línea fronteriza que, finalmente, no divide, sino que nos debería unir. Aparte de las cuestiones policiacas y políticas está lo cultural, que es lo que finalmente logra trascender murallas y fronteras y eso sí está bien ilustrado en la ponencia de

*Cuando desafortunadamente el participante no pudo ser identificado se indicará su presencia con una pequeña línea, como en este caso.

Sergio Alarcón. Los mexicanos no deberíamos tener miedo a tratar todo lo que está sucediendo del otro lado de la frontera norte en materia gastronómica. Las culturas chicanas son las culturas del siglo XXI, las culturas de las grandes mezclas. Entonces, Sergio, muchas gracias. De aquí en adelante este Congreso tiene que abordar lo mexicano-norteamericano con franqueza, con apertura y con ganas de conocimiento y de intercambio. Ya no con adjetivos. Lo que te querría preguntar es si existen bibliografías importantes que nos pudieran ayudar a profundizar y a explorar ese territorio tan interesante que es el de las cocinas Tex-Mex.

Sergio Alarcón

- Gracias, quisiera, primero, hacer un comentario con respecto a las ponencias de mis compañeros. Abdiel, tienes toda la razón cuando dices que la cocina Tex-Mex, “dizque” la puerta de México al extranjero. Quisiera defenderme un poquito de la cocina mexicana y de Vasconcelos también, diciendo que donde termina la arquitectura, empieza la apertura de pensamiento. Creo que ya es momento de que veamos la globalización no como un enemigo, sino como un medio para nosotros. Vivimos ya una época en que no se permite la intolerancia y esto se aplica a los paladares, a la cocina, a las actitudes de cada gente y a los localismos. Llamémosle palta, *avocado* o aguacate, es un ingrediente que poseemos y tenemos que verlo ante el mundo.

Creo que eso es lo importante de estos jóvenes que están aquí, que utilizan el internet para darles una bibliografía y no tienen el “libro de la abuelita”; o sea, ya se pasó a otro medio, y creo que eso es lo importante. Hay que utilizar algo que si en algún momento los gringos lo comentan, ni modo, los gringos tienen el poder de la comunicación y hay una cosa muy pedante que dice que lo que no sucede en inglés, no sucede. Por qué no aprovechamos esa puerta de los tejanos, de la comida Tex-Mex, en lugar

de protegernos, es decir, mostrar lo que es el Mex-Mex. Creo que es importante que nos estemos modernizando, en el siglo XXI las cosas ya se hacen diferentes, la cocina se hace en microondas y hay que aprovechar todos los medios para ir adelante. Ya no se puede uno encerrar en lo que pasó o no pasó.

Estoy completamente de acuerdo contigo en que hay que utilizar esta ventana y decir, esto es cocina Tex-Mex, y nunca ha tenido la pretensión de llamarse mexicana, sino Tex-Mex, que es una raza muy diferente y lo aclaramos. Que la mexicana vaya de la mano; si los gringos, que son los tejanos, en Texas, la pueden abrir, pues bienvenidos. Tan bienvenido es un pavo como lo es un *taco shell* con un *hot dog*. Hay que abrirse a los paladares, así como ellos tienen la oportunidad de decir: vamos a comer pavo con champaña, nosotros podemos decir: vamos a comer una pechuga *cordón bleu* con tequila.

En cuanto a la cocina Tex-Mex, hay dos fuentes que son importantes: www.houstonpress.com, que tiene toda una sección de comida tejana maravillosa, con recetas, y que los lleva a una serie de *links*. También la Universidad de Texas, en Austin, que se ha dedicado especialmente a analizar lo que es la comida Tex-Mex. En cuanto a la estandarización, la comida Tex-Mex también se divide en tres partes: la comida fronteriza, la del centro de Texas y la del norte; también van a encontrar diferencias ahí. Gracias Gloria; sí somos valientes. Yo fui a una escuela de laicos en la que decían que el mundo se divide entre los que hacen y los que no lo dicen; ahí se los dejo a su interpretación.

- Venimos de Chiapas. Es una pregunta para todos, pero está más enfocada a lo Tex-Mex. En lo que a geografía se refiere, podemos ver que ustedes están más hacia el norte y nosotros más hacia el sur. ¿Qué tan difícil creen que sea el impulso tanto de la cultura como de la gas-

tronomía Tex-Mex al sur del país? Porque, sinceramente, si nosotros no venimos al centro o vamos al norte, no estaríamos enterados de lo que son ustedes como cultura.

Sergio Alarcón

- Contesto rápido. Creo que ahora todo esto está cambiando. El Programa Puebla-Panamá, que se está preparando, va a permitir que haya una transferencia cultural del norte hacia el sur y viceversa. Simplemente te puedo dar un ejemplo muy curioso: estuve en un programa que se llama "Pa'l Norte", que era en teoría un programa de música grupera y música nortea, que duró cinco años. La mayor parte de las llamadas que teníamos, al respecto de la música nortea, venían de Chiapas y Oaxaca. Se está llevando muchísimo esa música.

Ya no podemos hablar de una cocina mexicana como tal, sino que debemos hablar de una cocina transfronteriza y transoceánica. Los tejanos tienen la gran fortuna de estar abiertos. Creo que si la cocina chiapaneca se acerca más a los tejanos va a tener un enorme éxito, porque hay mucho chiapaneco ahí. No hay nada cerrado y se permite la innovación de todo tipo. El mole de todo tipo, los *light*, los pesados, las tortillas de harina o maíz, allá el menú es un verdadero menú de opciones.

Creo que es más factible que los chiapanecos sean aceptados en la cultura tejana, que al revés, aunque se está metiendo, porque Sanborn's ya tiene en su carta el totopo jalisciense, que es importación de la cultura Tex-Mex.

- Al respecto quisiera comentar que allá el fenómeno de la globalización ha tenido una manifestación importantísima en el zapatismo que se origina en Chiapas. Que es uno de la grandes aportaciones del fenómeno de la

comunicación, del trabajo con internet, del fenómeno de la globalización al mundo. A lo mejor habría que pedirle al subcomandante Marcos que diera algunas recetas.

Sergio Alarcón

- Déjame hacer un comentario. En mi página de internet, dentro de poco, estoy trabajando ahora en la radio para promover esto, una de las ideas es intercambiar, a través de toda la franja musical -que es lo que yo trabajo primordialmente-, la franja gastronómica. Ojalá después me puedan mandar algunas recetas chiapanecas a mi sitio de internet para que de ahí empecemos a difundirlas.

Abdiel Cervantes

- Nada más quisiera agregar algo, sobre todo con referencia al estado de Chiapas. Hay una serie de investigaciones por parte del Gobierno de Chiapas, que están detectando obesidad dentro de las comunidades indígenas. Esto se debe precisamente a causa del *fast food*, del McDonald's y de las pizzerías que existen en el estado. Es una investigación seria, yo me enteré porque voy a dar clases una vez al mes a la Casa de la Cultura de Chiapas, y se comenta que es un problema muy serio que en el país deberíamos cuidar.

Evidentemente, los cambios de hábitos alimenticios sí traen problemas. No es lo mismo tomarse una copa de vino con un europeo, que con un mexicano, ellos no comen maíz, nosotros sí, de entrada. Estos cambios han generado una gran problemática en casi todos los grupos étnicos cercanos a las grandes ciudades. El caso de Chiapas, por ejemplo. Con la investigación pretenden

detectar cómo pueden contrarrestar estos males. Sí es bueno tener un cambio de cultura, de hábitos alimenticios, pero hay que tener mucho cuidado y mucha responsabilidad sobre el cambio como cultura y como nación.

José Vázquez

- Vengo de Guadalajara. Mi pregunta es para el *chef* Abdiel Cervantes, ¿qué diferencia existiría, o existe, en términos, entre la fusión, el mestizaje y la hibridación?

Abdiel Cervantes

- Normalmente, cuando hablamos de fusión, nos referimos a técnicas específicas de cocina con ingredientes de distintas regiones. El caso de hibridación y mestizaje es precisamente eso, mezclar pero de una manera mucho más cultural. Como lo entiendo en la cuestión gastronómica es que vas a hacer una fusión de elementos, tanto de ingredientes extranjeros, como de ingredientes de la región, que van a generar un cambio dentro de lo que es la alimentación y la cultura.

En cuanto a la cocina fusión, ya podemos hablar de cosas más específicas. En cuestión del mestizaje es una mezcla de culturas, en cuestión de fusión es una mezcla tanto de ingredientes como de técnicas. Ya no estamos hablando propiamente de una cultura, sino de algo más abierto.

Los restaurantes de cocina fusión, lo que hacen generalmente son fusiones de vinos, por ejemplo, en lugar de vino blanco se reduce el tequila, en lugar de vino tinto se reduce el mezcal o lo que sea, y lo único que hacen es agregar un poco de cilantro, de epazote o de alguna otra hierba para darle la intención mexicana. Si recordamos el cilantro o muchas de las especias que se manejan en México, todo es también producto del intercambio que

se vivió desde la época del conocimiento de América.

Entonces, el mestizaje y fusión tienen algo que ver en que se va a ir generando un cambio. La diferencia es que la parte del mestizaje o hibridación hay que hacerla con responsabilidad. Antiguamente, creo que se hizo por necesidad de la apreciación de ciertos sabores, pero hubo necesidad de cambio porque había una parte en la que todos querían sentir esos sabores. El mestizaje se da precisamente por el movimiento de culturas, de masas enteras; no se da porque yo me voy a China y soy el único mexicano ahí y entonces voy a lograr que haya un mestizaje, para hacer un mestizaje se necesita una movilización en masa. Para hacer cocina fusión si te vas a China podrás lograr hacer cocina fusión, y a la gente a lo mejor le gusta y va a empezar a hacerla, pero no va ser un movimiento cultural tan marcado como lo que sería un mestizaje.

- Quisiera hacer esta pregunta al doctor Merino: siendo tan importante la cultura mapuche, ¿qué influencia tiene en la gastronomía chilena?

Augusto Merino

- La población indígena en Chile vive una cierta homogeneidad racial. Se dividían en distintos grupos, no etnias, de acuerdo con el lugar donde vivían. El mestizaje en Chile se produjo fundamentalmente por los grupos no mapuches, pues éstos resistieron bélicamente la integración durante 350 años. La guerra de Arauco terminó en 1880. Entonces no hubo intercambio asiduo por esa primera razón, y hay otra; los mapuches tienen dos tipos de cocina: una que es exógena, se comunica

hacia fuera, y una endógena, que ellos practican y que no comunican a quien no sea mapuche, no la muestran a un blanco; entonces, esa cocina, que seguramente es la más interesante, es prácticamente desconocida, salvo para uno o dos chefs que yo conozco y que han logrado conocerla. Insisto, es una cosa muy cerrada. En cuanto a los productos que usan, son los mismos que utilizan los otros grupos: papa, maíz, zapallos, etc., que son la base de la alimentación. Digamos entonces que aunque no hay una influencia mapuche en la cocina chilena, sí hay una influencia precolombina a través de los otros grupos.

Isabel Alba

- Soy de Perú, mi pregunta en realidad es una reflexión en voz alta, a partir de las intervenciones de los alumnos de otros estados de México. Creo que hay un problema central y que las preguntas reflejan una inquietud y una preocupación que creo que es de doble vía. Tanto aquí, como nosotros en nuestros países, ¿cómo orientamos lo que significa el quehacer y la investigación de la cocina, la gastronomía o la alimentación? Justamente, ya se usan varios términos para decir lo mismo, creo que los latinoamericanos tenemos que poner muy en claro algunos que se vienen barajando en las últimas décadas en Europa, o sea, ¿qué entendemos por fusión?, ¿cuándo hay un proceso de construcción o de deconstrucción de la cocina?, ¿cuándo se habla de mestizaje y cuándo de hibridación? Debemos hacer luz en el camino para reencontrarnos, creo que el tema de la identidad latinoamericana y la cocina es fundamental. Me parece que una de las grandes preocupaciones es cómo ligar la alimentación a la gastronomía, como arte mayor, y al mismo tiempo la alimentación al problema del agro. ¿Cómo recuperar y hacer protagonistas a quienes nos permiten seguir comiendo? ¿Cómo tener claro el tema de la biodiversidad,

pues como decía Merino, los productos salen y vuelven?, ¿por qué ponernos a pensar en una cocina de autoría y no reconocer que la autoría está en las cocinas base de Latinoamérica? Es importante que pensemos en voz alta, sobre todo para los jóvenes que están en estos trances de reconocer términos que nos llegan de fuera.

Creo que es importante que los latinoamericanos tengamos algunas premisas fundamentales para defender, recuperar y reconocernos en nuestras cocinas y en nuestra historia, porque así como hay una cocina de autoría, hay que reconocer que la cocina fundamental de los pueblos es una cocina anónima, es arte colectivo, creación popular y eso es lo fundamental. Creo que hay que respetarlo. Yo me abro al cambio, pero también me cierro cuando siento que algo me agujonea, que mi rostro y mi historia se desdibuja. Hay que saber abrirnos, aprovechar lo que viene de Europa, técnicas, procedimientos, hay que hacerlo, pero hay que saber también en qué momento cerrarnos.

Abdiel Cervantes

- Creo que los pueblos latinoamericanos, como una cuestión cultural, siempre nos hemos sentido menos y siempre hemos visto hacia el otro en lugar de vernos a nosotros mismos. Esta parte de reencuentros, y de gente que ha trabajado por desarrollar lo que sería la tradición culinaria de México y por rescatarla, realmente han sido aguerridos y han estado ahí luchando para que se mantenga. Como decía antes, si finalmente hay cocina de autor o no importa, lo que importa es que seguimos estando nosotros y comiendo lo mismo, y seguiremos comiendo lo mismo porque es nuestra identidad. La reflexión es que todos debemos seguir estudiando los caminos por los cuales se va dando todo este universo de posibilidades, pero con responsabilidad. Porque somos

nosotros, los estudiantes que están aquí y que en un futuro van a salir, los encargados de generar el cambio a los que les vendieron la idea de que la gastronomía es muy padre; sí, es muy padre, pero es una responsabilidad porque los pueblos se siguen alimentando y cada vez la gente tiene más la exigencia y la necesidad de comer mejor. Pero también hay que tener la responsabilidad que se merece la gastronomía, para no transformar y causar todo un “shock” en una cultura.

La cultura Tex-Mex tiene su fundamento, siempre lo hemos defendido, nunca nos ha dado miedo el hecho de que exista; al contrario, es un paso adelante y además ellos dicen que están en Estados Unidos y esto implica también tener la facilidad de difundir, el tener el dinero suficiente para invertir y generar negocios de cocina Tex-Mex.

En la Ciudad de México, podría decir que en la zona de San Angel, se come cocina mexicana en general, o sea no es una cocina tan regional, y se come muy bien, como también una cocina regional se come muy bien en “El Bajío”, que es un restaurante de comida veracruzana, y así hay muchos. Pero tampoco ha habido una lucha completa de los inversionistas para generar establecimientos de cocina mexicana en México, para los extranjeros.

Para concluir, menospreciamos la cantidad de picante diciendo que debe ser moderada, cuando normalmente nuestro pueblo come cantidad suficiente de picante. La cocina tailandesa, a pesar de sus modificaciones, es mucho más picante que la mexicana; la cocina hindú lo mismo. Sin embargo, a nosotros nos da miedo poder decir que vamos a poner una salsa picante o un mole bien hecho; la cultura Tex-Mex tendrá su fundamento, pero nosotros como mexicanos debemos luchar por ese fundamento que tenemos de cocina: el chile es chile y pica, le guste a quien le guste. Creo que sí hay un sentido de menosprecio de nuestra propia cultura para poder

“ensalsarla” como se merece.

Lidia Torres

- Vengo del Centro Universitario de la Costa. Como profesora que soy del área de gastronomía, tengo una inquietud muy grande: encontrar un punto medio entre lo que se debe conservar y permite el cambio, y cómo tener una pequeña fusión. Hablábamos de la comida tejana, que siempre hemos dicho que le quita el sabor a lo mexicano porque le quita lo picante, los condimentos, y la verdad, en la visión que se ha presentado ahora a mí me ha generado una inquietud muy grande poder transmitir esto. ¿Cuánto podemos permitirnos el cambio y cuánto no podemos hacerlo?

Gloria López Morales

- Evidentemente, los fenómenos de la globalización, del mestizaje, de la fusión y de la integración son fenómenos que han acompañado a la historia de la humanidad; no podríamos entender el mundo en este momento si no lo percibiéramos así. Por otro lado, cada pueblo, cada etnia, cada comunidad, tienen una cultura y un arte propios que tienen que ser no necesariamente defendidos, sino revalorados.

Me parece que es ese equilibrio parte de lo que decías Abdiel, la parte positiva y enriquecedora de la globalización, y lo verdaderamente valioso de nuestra historia y nuestra identidad es dónde entra este juego de valoración. Por ejemplo, les puedo comentar que con el Programa H, que maneja la Secretaría de Turismo, se reconoce a través de un distintivo a los establecimientos que tienen los mayores estándares de manejo higiénico de alimentos en el país, este programa tan importante, que ha ido permeando a través del país, originalmente

rechazaba el uso del molcajete como un instrumento de preparación de salsas y de algunos ingredientes para cocinar y, evidentemente, la cocina mexicana tradicional y algunos restaurantes que existen en el país no podrían llevar a cabo su trabajo sin este utensilio. Desde el punto de vista higiénico, el molcajete parece ser una fuente importante de bacterias y de retención de alimentos en descomposición; sin embargo, es una cuestión de costumbres y hábitos de limpieza y aseo lo que va a determinar su uso adecuado en la cocina.

Si se logra este equilibrio en el uso de la tecnología, las técnicas y los ingredientes en el proceso interminable de integración cultural del mundo, al final de cuenta parecerá que la globalización lo que va a demostrar es que los seres humanos somos todos iguales.

- Vengo del Instituto Politécnico Nacional, de la carrera de Nutrición. Tengo una pregunta abierta, para los ponentes. Con esto de la globalización mi duda es si ustedes permitirían que los platillos, nosotros, como nutriólogos, los modificáramos, pues algunos platillos tienen que modificarse porque son pesados -por decirlo así-, para buscar, por ejemplo, que su alimentación sea *light*.

- Desde luego que no. Yo me inclino porque no se haga ninguna modificación a nada; al contrario, hay que proteger el platillo. Hace poco me tocó degustar unos tamales con manteca vegetal o unas carnitas cocinadas con manteca vegetal, eso es una cosa que está completamente fuera de nuestro contexto de cocina. Hay falsas creencias, por ejemplo, en la manteca de cerdo, 60% de sus ácidos grasos son monoinsaturados, sin embargo,

hay la creencia de que todos son saturados, que todos son malos. Es más, las grasas saturadas no son malas, si no los bebés no podrían tomar leche materna, tendrían que ser bebés vegetarianos de nacimiento.

Por otro lado, es necesaria también la educación, no nada más en la comida, sino también, por ejemplo, en eso que se menciona del molcajete, no hay que ser tan tercermundistas de que todo sea acero inoxidable, hay que enseñar mejor a lavar, a desinfectar, a mantener los equipos en óptimo estado, a pesar de su condición de porosidad, de adhesión, etc. Entonces, desde el punto de vista de la nutrición y de la sanidad lo más importante es una correcta educación en lo que se va a degustar, y no hay que pensar tampoco en comer nutrimentos porque nos volveríamos locos pensando en qué estamos comiendo; hay que comer lo que nos gusta, pero moderadamente, y comer de todo.

Sergio Alarcón

- Compañera del Politécnico, estoy de acuerdo contigo y en total desacuerdo con mi compañero. Él es ingeniero químico, yo soy químico biólogo y tú eres nutrióloga, y soy del Politécnico también. Creo que es muy importante que en la mentalidad moderna dejemos de estar cerrados, porque esto es lo que ha hecho que no nos conozcamos en el mundo. Los mexicanos tenemos mucho que dar; yo me defino como "chitateco" (chilango, tamaulipeño y tejano). Perdóname compañera, pero los tejanos no tienen nada que ver con los mexicanos, ellos son una sola cultura. Tú defiendes la tuya y ellos la suya. Lo importante no es cerrarse sino abrirse a todo, que la compañera tenga su cocina, ¡perfecto!, pero eso no le permite decirme a mí qué es lo que yo quiero comer. Desde el punto de vista de nutrición creo que lo que hace

falta es que tengamos más profesionales, no solamente como los chefs, como Abdiel dice, hay que hablar de un balance de la comida. Si tienes grasas saturadas o no saturadas, más o menos carbohidratos, creo que es muy importante que los profesionales en nutrición como tú hagan oír su voz a los tradicionales de la cocina. Ya en estos tiempos no podemos estar manejando obesidad, o diabetes, o infecciones por contaminación en los utensilios simplemente porque así se hacía. Creo que el siglo XXI es muy diferente al siglo anterior. Las compañeras hablan de bongó, charango y quena, y nosotros hablamos de bajo, guitarra eléctrica y acordeón; así que creo que ya hay que modernizarnos y todos tenemos cabida en la nutrición para que no estemos obesos ni mal nutridos. Compañera, felicidades por la pregunta.

Abdiel Cervantes

- Creo que lo importante en esta parte de la carrera o lo que estudia uno hoy en día, que es Artes Culinarias, viene muy implícito con todo lo que es la parte de la nutrición. Creo que es un tema para alguna mesa en el futuro. La cocina contemporánea significa que es actual y que pertenece en su momento al entorno de la gente, también es un término comprado por parte de los europeos y los estadounidenses. Una cocina contemporánea es aquella que, según nosotros, hemos definido como una cocina con bases, en donde tú puedes mezclar la cocina regional de tu entorno para poderla balancear, o sea, no servir el mismo mole con el mismo arroz o con el mismo frijol, sino posiblemente servirlo como lo sirven los oaxaqueños, con verdura. Al servir esto estás dando mayores nutrientes y menos féculas y eso va a ayudar a que no engordes tanto y que tengas una digestión mucho más rápida. Son cosas que todavía se siguen estudiando;

no existe en México una cocina contemporánea con base, existe mucha cocina fusión y puedes inventar. Yo creo que la nutrición sí es parte de la comida, y los nutriólogos debían acercarse a los cocineros y a la inversa, pero ambos deben aprender, no puedes llegar a cambiar el mole verde y tampoco puedes cambiar muchas cosas, pero puedes ayudar a generar un pequeño cambio dentro de lo que es la gastronomía y eso es lo que se está buscando realmente, o sea, tampoco somos cerrados.

- Las cocinas regionales y los requisitos para su internacionalización es el tema que vendrá en seguida, pero antes le he pedido a Miguel Sabido, una institución del arte, la cultura y la gastronomía de este país que participe con nosotros.

Miguel Sabido

- Se me acredita, y me da mucho orgullo, haber dedicado mi vida al rescate de los rituales populares mexicanos como las pastorelas, el Carnaval de Huejotzingo, la epifanía, etc. Lo que quiero decir a los jóvenes que están aquí es el enorme privilegio que hemos tenido todos esta mañana, en que los organizadores de este evento han abierto un espacio de libertad. Hay que felicitar a quien hizo esto, a quien organizó la mesa, porque hemos vivido una experiencia de libertad de expresión que es excepcional. Quiero agradecer profundamente, tanto a aquellos que, como yo, comparten la enorme necesidad de la defensa de la tradición milenaria latinoamericana, como a aquellos que también, como yo, creemos que la cultura es un proceso de evolución. Así es que gracias a este Congreso todos hemos podido participar en un espacio de libertad.





*Guido
Gallia*

Internacional-
ización
de la cocina



*Presentación**

El currículum del chef Guido Gallia, que estará en seguida con ustedes, es el siguiente: Peruano; licenciado en Administración de Empresas y Relaciones Públicas; chef ejecutivo con estudios en España; director general del Instituto de Alta Cocina D’Gallia, en Perú; miembro de la Mesa Directiva de la Asociación de Chefs de Perú, de la mesa de Ecuador, y miembro asociado de la Asociación Culinaria de México y de World Association of Cooks Societies (WACS); nominado como Chef Instructor del Milenio, en Perú, por la Asociación de Chefs del Perú.

Mis primeras palabras son para transmitir un saludo de las personas del Perú que trabajan en la gastronomía, tanto profesionales, como estudiantes. Es para mí un honor estar nuevamente en México, realmente siento que llego a casa. Como anécdota les puedo contar que el día que llegamos, por razones de cambio de vuelos no vinieron por nosotros, viajaba con Isabel Álvarez y le dije: “No te preocupes, vamos a la puerta 8, tomamos el autobús y nos vamos a Puebla, como quien llega a Lima”. Así me siento con ustedes.

Un saludo muy especial para los estudiantes; es muy importante estar frente a estudiantes, es lo mío. En Lima me manejo con un instituto y realmente gozo en ver a cada uno de los estudiantes acá presentes. Ustedes se preguntarán por qué y les respondo, porque cuando yo fui joven no tuve la oportunidad de ustedes para poder estudiar gastronomía abiertamente.

Allá por la década de los setenta, en Perú no era una profesión

* A cargo del señor Roberto González Guzmán.

bien vista, y cuando yo terminé el colegio y quise estudiar gastronomía por poco me quitan el apellido en mi casa. Así que me felicito de que ahora ustedes sí lo puedan hacer y estén rodeados de grandes profesionales y tengan esa oportunidad. Yo estudié cocina de refilón, me fui a hacer posgrados de administración y de paso estudiaba cocina, pero siempre se queda uno con lo que más quiere y ahora me desarrollo en cocina.

El tema de hoy es la internacionalización, es un tema muy polémico, y creo que hay que tomar el toro por las astas, digo esto porque muchas veces se callan algunos aspectos que van dañando a países como Perú y México, que tienen tanta historia en gastronomía. Si nosotros queremos hablar de internacionalización de la cocina peruana, debo también mencionar qué paso con la cocina peruana. No pretendo dar una charla de historia, pero debo mencionar que nosotros tenemos una rica historia gastronómica que no podemos perder.

Si queremos internacionalizar la cocina peruana tenemos que ligarla a la historia, porque tenemos el orgullo, al igual que México, de poseer una cocina con historia y eso es lo que nos va a dar ventaja frente al resto. Entonces no la podemos perder. Ya se habló en las mesas anteriores sobre la cultura y la ilusión. Si queremos internacionalizar primero tenemos que definir a dónde queremos llegar o a qué cosa llamamos internacionalización. Si es salir fuera de las fronteras, a qué sector queremos llegar y cuáles son los medios para poder internacionalizar nuestra cocina.

Por circunstancias de la vida este año me ha tocado estar en catorce festivales internacionales, algunos de concurso y algunos de muestras y estas cosas son una puerta para internacionalizar nuestra cocina peruana. Pero, ¿qué cosa es lo que observamos? Y esto es lo primero a que me quisiera referir.

En los concursos y muestras no nos están tomando en cuenta, hablo por Perú y también creo hablar por México, sobre nuestra cultura. Nos están metiendo al mismo saco del resto y eso es algo que nos preocupa, puesto que nos pone en desventaja, porque la cultura siempre se toma como un tema cansado, ocioso, y en este tipo de concursos buscan el plato más artístico quizás, y dejan de lado la parte cultural. Es misión de nosotros difundir la cultura;

siempre dicen que lo vivido es una muestra de lo mejor aprendido.

Hace algunos días estuvimos en la ciudad de Quito, en el Festival del Maíz, un festival de creación de platos con base en el maíz, y los dos platos -la entrada y el plato de fondo- fueron una creación un tanto moderna; yo acepté que mis alumnos hicieron una presentación un poco más sofisticada, pero de postre pusimos nuestra mazamorra morada, que es una mazamorra hecha de maíz negro, un postre con mucha historia, y nos preocupábamos de difundir ante el jurado la parte histórica, todos los secretos que habíamos llevado de las abuelitas. Tuvimos un meritorio tercer puesto, creo que fue gracias a que nos ocupamos de difundir la parte cultural de ese postre, que para nosotros puede ser muy cotidiano -lo es en Perú-, pero le dimos la importancia necesaria para un festival y creo que ese es un buen mensaje para poder difundir la parte cultural e histórica, si la defendemos va a sobresalir. Esa fue una gran lección que hemos tenido hace pocos días y quise compartirla con ustedes para que vean que no es un caso perdido, está en nosotros hacer esa transformación, puesto que, como digo, los festivales son una puerta abierta para internacionalizar nuestra cocina.

Se habló también en la mesa anterior sobre el tema de si pica o no pica. La comida peruana también tiene ají y no podemos preocuparnos tanto de buscar que el ají no pique, como dijo Abdiel, tiene que picar; mostremos nuestra comida tal como es, sin miedo, mostremos nuestra comida con su historia, porque ese ají tiene historia.

Hace poco tiempo tomé un curso en Ambrosía y realmente disfruté el curso de cocina mexicana con el chef Abdiel, y pude volver a comprobar cómo ustedes los mexicanos piden su comida. Anoche comentaba que es una delicia ver comer al mexicano, porque come con gusto. Me ha tocado estar en casas de familia y observar cómo ponen las salsas y se termina de cocinar en la mesa, eso no lo deben de perder porque es parte de su cultura y de su identidad y es lo que tenemos que difundir a nivel internacional. Eso es internacionalizar nuestra comida, porque fuimos dos grandes imperios y somos dos grandes culturas, y eso es función

sobre todo de los jóvenes. También es misión de nosotros formarlos con la cultura, tal y como lo hizo Abdiel, contar la historia, que interioricen la historia de su país, de su comida, porque cada uno de ellos va a ser el mejor embajador de la comida. No debemos por qué tener vergüenza de lo que somos.

Se habló mucho también del cambio, no me cierro al cambio, porque es necesario, no me cierro a las nuevas normas de sanidad, pero sí debemos mantener identidad. Días atrás, aquí tienen “semitas”, algo extraordinario y yo apenas lo vine a conocer; qué pena que no se conozcan más. Eso es lo que tenemos que vender nosotros, creo que este nuevo milenio va a ser de la cocina como cultura y de nosotros es la responsabilidad de poderla difundir, eso nos va a llevar adelante. Tenemos la ventaja porque nos podemos agarrar de la cultura y enseñar lo que es nuestra cocina.

La parte cultural es lo que tenemos que rescatar y es un mensaje que debe quedarse. Internacionalizar es responsabilidad de todos. En Perú estamos internacionalizando ya la comida, todos estamos trabajando para eso. Nosotros tenemos el lujo y la dicha de tener a Isabel Álvarez, una exponente muy importante en lo que es cultura y lo que es internacionalizar nuestra cocina. Creo que en todos los países podemos tener personas que van a hacer ese trabajo.





*Giovanna Medina
Hugo Daniel Céspedes,
en su representación*

Internacionalización
de la cocina
mexicana



Internacionalización
de la cocina
mexicana

*Giovanna Medina
Hugo Daniel Céspedes,
en su representación*

La maestra Giovanna Medina, por cuestiones de salud no podrá estar con nosotros. Giovanna estudió en el Instituto Culinario de América, en Nueva York, y es fundadora de la primera escuela de gastronomía en Puebla, el Instituto Culinario de México, del cual es actualmente directora general y logró que la SEP reconociera la carrera como licenciatura. En su representación viene el chef Hugo Daniel Céspedes, quien es el decano de gastronomía del Instituto; él es boliviano y también hizo sus estudios en el Instituto Culinario de Nueva York, así como en la Cornell University.

Sigamos con el tema de la internacionalización de la comida, asunto difícil de dirimir, ya que la palabra internacionalización significa muchas cosas. Desde el punto de vista latino, sudamericano o centroamericano, básicamente latino, ¿qué tan importante es internacionalizar nuestra comida y hacia dónde queremos internacionalizarla?, ¿cuáles son los elementos que nos ayudan a que nuestra cocina sea reconocida internacionalmente? Pienso que existen dos trabajos básicos para la internacionalización de la cocina: el primero se tiene que hacer en casa, en el lugar donde radicamos, ya que los visitantes, los extranjeros, son los que tienen el primer contacto, fundamental para entender lo que es la comida de una región, de un lugar determinado. Las personas que llegan vienen a divertirse, a pasar un momento de ocio, a conocer muchas cosas, cosas culturales, y la cocina está ligada íntimamente a esa parte cultural. En muchos lugares de América, en México especialmente, tenemos grandes centros turísticos donde si tenemos el cuidado de manejar esa comida mexicana, con los ingredientes, con las presentaciones y con las maneras de trabajar que nos han sido heredadas, seguramente vamos a causar una muy buena impresión, y más que todo vamos a educar a la gente que

empieza a llegar.

La segunda parte de esta internacionalización se realiza en los lugares de donde viene esta gente. Generalmente hay mucha inmigración hoy en día, hay un gran movimiento cultural de personas. Antiguamente -hace diez o quince años- era muy difícil decir: "Vamos a comer un taco en Nueva York", la versión del taco norteamericana es muy diferente a la versión autóctona mexicana. Ahora preguntamos, ¿el taco es realmente mexicano?, tenemos el taco árabe. Pensamos que la internacionalización de la cocina es básicamente una redistribución de todo lo que hemos aprendido. México ha exportado las judías, los ejotes, que son pieza fundamental de muchos platillos franceses. Utilizamos el apio, el betabel, que no son productos mexicanos, han sido traídos por los españoles y son parte de la cocina mexicana. Entonces, tenemos una gran conjunción de elementos, de variedades, de culturas, que se presentan dentro de este proceso de internacionalizar la comida.

Cuando tenemos gente que parte de sus países de origen y llega a los lugares de destino, generalmente una de las primeras cosas que el ser humano extraña es la comida, el ambiente familiar, la necesidad de volver a identificarse con necesidades dejadas atrás. Empiezan a surgir los pequeños mercados, las pequeñas tiendas, las pequeñas comunidades, donde la gente empieza nuevamente a disfrutar de la comida, de las cosas que les recuerdan a la patria, al hogar, y donde, por lo general, empiezan a hacer un nuevo negocio. Los conocedores, los gourmets, saben que si quiero comer buena comida mexicana, en cualquier lugar del planeta, debo ir a una comunidad de mexicanos para poder encontrarla.

Creo que estos son los primeros pasos para la internacionalización. Luego esto se va filtrando lentamente hasta los estratos más altos de la sociedad o a la sociedad en general, no solamente a los aficionados a los diferentes tipos de comida. No obstante, la internacionalización presenta varios problemas, primero que nada es muy difícil entender que si voy a comer mole poblano, lo pueda hacer en París, seguramente va a saber muy bien, pero ¿qué otra cosa viene detrás de ese mole poblano?, no solamente es el pedazo de guajolote, como generalmente se hacía, la salsa de

chocolate y el arroz; tiene otros elementos que son intangibles: el olor que tiene la ciudad de Puebla; los aromas que acompañan a los restaurantes de Puebla; la parte del clima, la época en que se come -por ejemplo el mole de cadera-, en una temporada especial del año; entonces, son todos estos elementos los que conforman la internacionalización de la comida.

Cuando vamos a un mercado vemos el anafre, que es un fogón a base de carbón, que va cocinando la comida lentamente, o el comal. Son cosas que imparten a la comida esa característica muy especial; sí puedo llevarme un comal a cualquier lugar del planeta, pero difícilmente puedo llevarme un fogón y carbones, pues voy a tener muchas restricciones del departamentos de salubridad o de bomberos.

Internacionalización significa, creo yo, tratar de adaptarse a las culturas a las que tratamos de internacionalizar nuestra comida; de lo contrario sería muy arbitrario tratar de decirle a un francés o a un asiático que coma como comen los mexicanos. Eso es lo que se trata de hacer, pero básicamente es muy difícil o casi imposible el hacerlo. Tendríamos que transportar todos los elementos que han hecho de ese plato una identificación regional, tratar de mover una región completa hacia otro lugar, ése es uno de los problemas más grandes que tiene el intentar la internacionalización de la comida.

Otro problema sería el de los elementos con los que trabajamos. Hoy en día tenemos mucha gente que está preocupada por la salud en cuanto a lo que come, en cómo le va a afectar en su vida diaria. La cocina criolla mexicana utiliza mucho la grasa animal, la manteca, y en nuestros días no es un elemento muy bienvenido en muchas culturas; entonces, es muy difícil hacer unas chalupas en aceite de oliva o algo por el estilo; no funciona. Las chalupas deben hacerse con manteca animal, la gente tiene una reacción negativa ante este producto, no porque sepa mal, sino porque les preocupa la salud, y así hay varios otros elementos que se van oponiendo a este intento de internacionalizar la comida.

De vuelta a la primera parte, cuando un turista nos visita tenemos la oportunidad de mostrar cómo es la comida autóctona,

pero difícilmente podemos pedir al resto del mundo que importe esto a sus países, siempre va a sufrir modificaciones, es inevitable. Mientras tengamos esto en mente la internacionalización de la comida va a ser mucho más sencilla. ¿Qué elementos nos ayudan para conseguir la internacionalización de la comida?, los viajeros que vienen en gran cantidad, la gran migración de gente mexicana y la gran facilidad de comunicación que hay hoy en día.

La industria alimenticia ha sufrido grandes transformaciones en lo que se refiere a la conservación y el manejo de alimentos. Si antiguamente queríamos conseguir en Europa hojas de epazote, hoja santa o alguno de esos elementos típicos mexicanos, hasta hace diez años probablemente hubiera sido muy difícil, y tal vez existan las plantas y los árboles, pero la gente no los utiliza porque no los conoce, tiene que llegar un mexicano, ver el árbol y decidir hacerse un pipián o algo por el estilo y funciona. Son las cosas que empiezan a internacionalizar la comida.

Teniendo estas cosas en cuenta, el mensaje para los jóvenes estudiantes y es mantener dos cosas en mente: ¿de dónde venimos?, la base, y ¿hacia dónde vamos?, el cambio, la transformación que debe sufrir el producto o el elemento al viajar. Nosotros decimos: “Comida es cultura”, es cierto, al ser cultura nuestra no la podemos imponer a otras culturas, tiene que adaptarse. Los ingredientes, los platillos, la presentaciones, tienen que adaptarse, no en el sentido de perder la originalidad o las características básicas del platillo. Pero tendrán que sufrir transformaciones, por ejemplo, en los métodos de cocción.

Lo segundo es la adaptación de los sabores. El mole hecho con el chocolate de Oaxaca; el chile, que ha sido febrilmente secado; el plátano macho; etc., son elementos básicos, pero si los hago en otro lugar, el chocolate tiene otro sabor, al igual que el plátano macho y todo lo demás. Por lo tanto, para poder internacionalizar ese plato en Francia, a no ser que tenga todos los elementos para transportar los ingredientes, los utensilios, etc., voy a poder hacerlo, de lo contrario, voy a tener que adaptarme. Alguien podrá decir que eso no está bien, es posible, pero por otro lado es una manera de llegar y mostrar a una cultura, en su ambiente, lo que se consume y lo que se hace en otra cultura.

Otra de las cosas que lastimosamente no nos ha permitido alcanzar a los mexicanos el lugar preponderante que se debería en la cocina, es el tipo de difusión que tendemos a dar en el exterior. Cuando ustedes van a cualquier sitio la comida mexicana es considerada como barata y accesible a todos los bolsillos. Eso no debería ser así; hay comida mexicana que es barata, pero hay otra que es extremadamente costosa y laboriosa, desafortunadamente mucha gente del exterior piensa que la comida mexicana son solamente los tacos y luego inventan una serie de productos que tienen elementos mexicanos, pero que no tienen nada que ver con la cultura o con los platillos de la cultura mexicana. Debemos tener cuidado con esas cosas en el afán de internacionalizarlas, ya que a veces tendemos a traicionar los mismos principios e ideas. La adaptación a otra cultura debe ser mesurada, debe tener ciertos parámetros y confines. De esa manera creo que vamos a poder internacionalizar un poco más nuestra comida.

Toda la comida latinoamericana tiene una gran aceptación, pero básicamente es por los contenidos nutricionales. Quién iba a pensar que los nutriólogos se iban a preocupar de por qué eso que come el campesino le hace tanto bien. El campesino casi nunca va al médico, tiene un periodo de vida largo y saludable, esto está relacionado directamente con la comida.

Los inversionistas ven esto y empiezan a sacar una dieta que se llama: "Dieta de la cocina mediterránea"; a pesar de que se refiere a Europa tiene mucho que ver con Latinoamérica, el uso de los frijoles, la mandioca, de diferentes almidones, que poco a poco van siendo aceptados por otras culturas. Hay un gran movimiento dentro de estos sectores.

La sociedad de los países industrializados, con mucho dinero, se pregunta qué es lo que está haciendo la gente pobre, que comen mejor. Es verdad, pero es porque esta gente tiene productos naturales, que no están siendo tratados con ningún tipo de conservadores, que no han sufrido transformaciones y, por tanto, su comida se mantiene de una manera autóctona y original.

Muchas veces sucede que ignoramos lo que tenemos, por ser cotidiano y habitual deja de ser importante, llamativo, creativo, pero en cuanto volvemos atrás en la memoria y sabemos lo que



*Iliana
de la Vega*

Tradición e
internacionalización
de la cocina
mexicana



Tradición e
internacionalización
de la cocina
mexicana

Iliana de la Vega

Pediremos a Iliana de la Vega que haga su presentación, ella además de modesta sabe improvisar, hizo un currículum de tres renglones que dice: soy autodidacta, restaurantera, propietaria del restaurante El Naranjo, en la ciudad de Oaxaca, y además instructora de cocina oaxaqueña contemporánea.

Nací en la Ciudad de México, pero mi familia es oaxaqueña y tengo entonces un gran bagaje cultural de tradiciones, de comidas, de tantas historias que tenemos en Oaxaca, que son bellísimas. Me considero muy afortunada de mi herencia oaxaqueña, pues tenemos una cocina riquísima, muy famosa en todo el mundo, por lo que el punto de internacionalizarla ya me viene dado gratuitamente. Yo no sabía, cuando nos mudamos a Oaxaca, la importancia que tenía a nivel mundial la cocina oaxaqueña.

Mi pasión por cocinar y por la comida es de siempre, y al igual que al chef Gallia, a mí tampoco me fue dada la oportunidad de ir a un instituto culinario, me hubiera encantado, pero no se pudo. Al final, abrimos un restaurante pensando en hacer algo pequeño y muy bonito. Sin tener ni idea de la cantidad de chefs a nivel internacional la cantidad de gente que, gastronómicamente hablando, viaja a Oaxaca a comer.

También formo parte de la Asociación Internacional de Profesionales en la Cocina y esto me ha abierto muchas puertas. He tenido oportunidad de viajar y de mostrar nuestra comida oaxaqueña en diferentes lugares de Europa y Estados Unidos. Ha sido muy aceptada y el picante no ha sido problema; los sabores distintos, las conjunciones de especias europeas y asiáticas con nuestros chiles, los jitomates, etc. Conseguimos todos los productos. En Noruega, por ejemplo, los encontramos a través

de Holanda. Llevamos algunas cosas como flores de calabaza o todos los moles, pero no hubo mayor problema, la gente es muy abierta. Obviamente nunca pregunté los precios, deben haber sido bastante caros.

El mayor problema que veo en llevar nuestra comida a otro lado es el costo de trabajo, es una comida muy laboriosa y detallada la comida tradicional mexicana; era ahí en donde se iban los costos mayores y no en los productos. Esto nos da una comida bastante buena y cara, ¿por qué va a ser barata la comida mexicana? Que sea barata en México, cuando se puede, para la casa.

Llevar todos estos chiles complicados que tenemos en Oaxaca y presentarlos en Francia, España, China, en cualquier lado, obviamente tiene que ser cara, es comida importada, ¿por qué solamente va a ser cara la que viene aquí? Con el picante no hubo ningún problema; la nuestra, además, no es necesariamente la más picante. Podemos compararla con la comida tailandesa o el curry hindú, que son mucho más picantes. De hecho, he tenido quejas en el restaurante, que llega un inglés o un holandés, acostumbrados a estos sabores de comidas orientales fuertes, de que no pica tanto. Es que tampoco usamos cuarenta chiles para hacer un chile relleno, es un chile para un chile relleno. Obviamente en ese sentido no hay rechazo al picante, 90% o más de mi clientela es turismo extranjero, y les gusta la comida mexicana y oaxaqueña.

¿Qué he hecho yo en cuanto al cambio? Aprendí a cocinar la comida tradicional oaxaqueña con recetas de la bisabuela y cosas por el estilo. Yo no cocino con manteca, por ejemplo; hago mis moles sin manteca, pero no por razones dietéticas ni medicinales, ni de colesterol, sino básicamente porque me gusta más el sabor de los chiles y de los jitomates asados que el de la manteca en sí, porque es tan dominante que elimina el delicado sabor de muchas cosas. Eso es bueno también para hacer un mole más ligero, más digerible. Imagínense después de cenar eso, porque la mayoría de los extranjeros cena mole, pues es la comida fuerte para ellos. Comerse un mole con bastante manteca los va a hacer recordarlo, pero porque no durmieron, no por el sabor. Afortunadamente, mi manera de cocinar un poco más moderna me sirvió para tener un

público muy accesible y muy abierto a nuestra comida. Sí he hecho cambios, trabajo con hierbas antiguas, tenemos una maravilla de hierbas en Oaxaca, entonces es fácil cocinar allá.

Lo que creo importante es cómo hacer que venga más turismo y coma en nuestro país. Creo que el gran temor de todos los extranjeros no es tanto al picante o al sabor, es a la higiene. Tenemos un estigma terrible en cuanto a ello. Somos reconocidos -no sé por qué error- por ser un pueblo cochino. Eso no es cierto, empezando porque nuestras autoridades de salubridad dan bastante guerra en los restaurantes, revisan de arriba abajo, las paredes, los techos, debajo de las mesas. Por lo menos es así en Oaxaca. Entonces no debería de haber tanto miedo en ese sentido. Hay cursos que tiene uno que tomar cada seis meses y es obligatorio, para estar al día en las mismas cosas.

El turista que llega y quiera ir a comer a la calle, en el puesto que está en la esquina, corre un riesgo, eso es aparte. Creo que ése sería un punto muy importante para hacer notar que nuestra comida, no sólo en Oaxaca, sino en todo México, es muy atractiva. Que se divulgue que somos un país sano, limpio. Comer en la calle se ha convertido en un problema por la falta de higiene, pero en general somos un país muy limpio en cuanto a tradiciones culinarias. Habría que recalcarlo para atraer más turismo.

Otra cosa que tenemos en Oaxaca es que ofrecemos de todo. Culturalmente hablando se trata de un estado muy rico. Dada la posición geográfica estuvo separado de la Ciudad de México por años. Cuando yo decía que iba a Oaxaca todos me decían que a qué, si no había nada; pero al contrario, es muy rico, también gastronómicamente tenemos mucho que ofrecer. Afortunadamente me tocó el descubrimiento de la perla escondida y muchas cosas se nos han dado gratis en ese sentido.

En cuanto a tratar de hacer nuestra comida un poco más moderna pues, por supuesto, tiene que ir evolucionando. La comida nunca se ha mantenido estable, entonces sí se puede jugar. Yo hago comida, por llamarla de alguna manera, un poco contemporánea: más verduras, menos grasas, ése es otro punto, el extranjero piensa que los mexicanos no comemos verduras. Les

da terror comer una ensalada, pero los productos orgánicos se van imponiendo. En Oaxaca tenemos una granja orgánica, me imagino que también en otros estados habrá. Eso es muy importante porque los productos ya no tienen pesticidas ni otras cosas, y eso es mucho más saludable para todos. Esas son las cosas a las que hay que ir acostumbrándose y adaptándose. Si esa lechuga ya no tiene pesticidas, a lo mejor tiene un bichito y hay que saber cómo cuidarla, tratarla y cómo presentarla. Por supuesto, pensando en la salud vale la pena invertir un poco más, o sea, pensando que una lechuga normal me puede costar tres pesos y ésta me cuesta diez o doce, vale la pena porque va a ser mucho mejor. Cuando este propósito de hacer la comida más sana y fresca se alcance, nuestra comida será una comida de primera, a nivel mundial. Tenemos técnicas riquísimas y antiguísimas: el rehidratado de los chiles, el cocimiento del maíz para hacerlo nutritivo. Eso es algo maravilloso, tenemos un bagaje cultural que hay que aprovechar.

Debemos ser cuidadosos en los intercambios culinarios que hacemos al viajar o al recibir extranjeros, hay millones de chefs de otros países que se han hecho famosos por nuestra cocina y es triste preguntarse por qué tiene que venir alguien de fuera a aprender y llevársela después, por qué no salimos a mostrar lo que somos. Es un fenómeno muy importante: vienen, aprenden, copian y se la







*Gloria
López
Morales*

Comentarios



Comentarios

Gloria López Morales

Después de la riqueza de reflexiones trataremos de incorporar una reflexión más global sobre la jornada. Sólo quisiera explicarles la intención del tema de esta tarde. Estoy segura que todos ustedes lo podrán identificar o visualizar como una rama más de la misma idea que nos ha venido obsesionando desde ayer en la tarde: hablar del gran restaurante, la pequeña fonda y la búsqueda de identidades frente a la transnacionalización del gusto. Vamos a meternos en esta otra palabreja que mucho tiene que ver con lo que hemos venido revisando, la transnacionalización. Vamos a observar cómo se van borrando o no se van borrando las fronteras nacionales y cómo se van definiendo y perfilando las identidades, para, una vez fijas y definidas, competir y plantarse frente a otras corrientes culturales en la gastronomía o en cualesquiera otra expresión de la cultura.

Vamos a ver, desde la práctica, cuáles fueron las ideas que precedieron y presidieron a estas personas a fundar un restaurante. Esas ideas, esa ilusión, esa pasión; todo lo que fue necesario para poder expresarse en este arte efímero y cotidiano que es hacer las comidas. Sin esta idea como base estoy segura que no lo podrían haber hecho, y si han trascendido y tienen renombre, es porque ante todo son artistas, creadores.

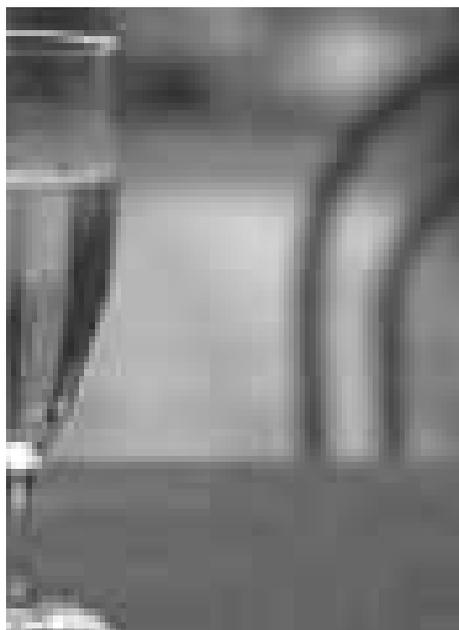
Quisiera que apreciáramos cómo, estas personas, desde una praxis tremenda, desde la rutina despiadada que es toda la parte gerencial del manejo de un restaurante, traducen sus bellísimos ideales y objetivos, y plasman sus ideas sobre la cultura, sus lugares, sus países, sus naciones. Vamos a comenzar escuchando a Isabel Álvarez, que necesita muy poca presentación. Es uno de





*Isabel
Álvarez
Novoa*

**El Señorío
del Sulco**



El Señorío
del Sulco*Isabel Álvarez Novoa*

Isabel Álvarez Novoa es socióloga, peruana, comunicadora social, investigadora de la comida peruana, especializada en el tema de la identidad nacional, y propietaria y directora de un restaurante de cocina peruana que se llama El Señorío del Sulco, que hace quince años está en función. Yo la descubrí, luego vi que tenía resonante fama en todo el continente, pero lo milagroso y lo interesante fue que la descubrí comiendo en su restaurante, intelectualmente todavía no la conocía, ya después supe que tiene varias publicaciones sobre cocina peruana, trabajos de investigación que realiza con la Universidad de San Martín de Porres.

Agradezco la oportunidad que se me da de hablar de mi restaurante, porque normalmente cuando se invita a este tipo de eventos yo suelo hablar como investigadora de cocina peruana, más no necesariamente del Señorío del Sulco. Pero como la vida es una sola, uno no debe sentirse sin vida. Yo voy a hablar como socióloga, como peruana, como investigadora de cocina peruana y, fundamentalmente, como una mujer a la que le interesa, a través de la cocina, tener una propuesta de cómo debe ser la cocina como expresión de la identidad de un pueblo, en este caso el Perú.

El Señorío del Sulco, y el nombre es muy sugerente, el nombre de la conferencia: de la pequeña fonda al gran restaurante. Cuando se me comunicó cuál iba a ser el tema, me pareció muy importante intentar dar respuestas y sentí que reflejaba en esencia lo que había sido un poco el curso y el desarrollo de mi restaurante.

Yo empecé hace quince años en Perú con la idea de poner un restaurante. Creo que es bien importante que comunique que provengo de una familia de muy buenos cocineros, mi madre es de origen andino, y yo nací en la ciudad de Lima, ciudad criolla, en un barrio criollo y popular, en el Barrio Santos, y me he for-

mado y siento que represento un poco a toda la sangre del Perú, como diría José María Arguedas. ¿Por qué? Porque así he sentido siempre la peruanidad; yo no decidí entrar en el tema de la cocina por casualidad, han sido una serie de circunstancias que se fueron acumulando en mi vida. Yo soy comunicadora, de formación socióloga, y trabajé mucho el tema de la reforma agraria en mi país. Eso me dio la posibilidad de salir adelante simplemente a base de energía y de buena rabia. Tengo tres hijos, me casé muy joven, demasiado tal vez; a los 23 años ya tenía tres hijos y estaba separada. A qué viene este cuento dirán ustedes, pero esa era la responsabilidad que yo tenía ante la vida.

Trabajé mucho por el Perú y casi siempre descubrí de manera sensorial, más que reflexiva, que un espacio mágico en mi país, como también en el de ustedes, es la cocina. En los pueblos que visitábamos, el lugar acogedor siempre era la cocina; ahí empecé a entender la generosidad y las maravillas que tenía mi país y que no se difundían, no se conocían.

Más adelante, en 1986, cuando el país entró en la crisis más severa en toda la etapa republicana, en que los precios se dispararon, yo empecé a tomar en cuenta la posibilidad de hacer un restaurante basado en el conocimiento de mi madre. Asumo que recuperaré las recetas de mi abuela. Acá se ha dicho en algún momento que una cosa son las recetas de la abuela; yo creo que uno no puede abandonar su esencia, sería una persona como un alma, como un limbo, que deambula por la vida sin saber quién es; creo que nosotros los latinoamericanos tenemos que tener siempre como referente nuestras raíces, nuestra identidad.

En esta búsqueda de hacer algo diferente, yo aprendí a cocinar con mi madre, quien es una extraordinaria cocinera natural y me ayudó a hacer el restaurante. Empecé con la idea de un proyecto de restaurante pequeño, y aquí es donde quiero que los jóvenes que estudian cocina puedan ver en mí un modesto ejemplo o una alternativa. Cuando empecé el restaurante mis hijos eran pequeños, y aunque tuve el apoyo de mi madre, pensé: ¿para qué me sirve ser socióloga?, ¿acaso ser socióloga es una cosa y otra cosa es ser empresaria y otra ser cocinera, o todo se expresa al mismo

tiempo? Creo que se expresa al mismo tiempo, que nunca fue más nutrida la cocina que con la sociología y nunca estuvo mejor la sociología que cuando se mezcló con la cocina. Creo que nutrí a la sociología porque pude escaparme y encender los fogones de la cocina peruana en un primer quehacer, lo que considero fundamental y que nos ocupa a todos los latinoamericanos. Empecé a revalorizar, a conocer, a reconocer lo que yo como sujeto histórico recibía de mi país.

¿Qué platos había entre todo el espectro de la cocina peruana, de las cocinas regionales? Porque no hay una cocina nacional, hay cocinas regionales que son los identificadores de cada cultura, comencé a entender que yo podría poner en su justo valor a esa gran cocina peruana, dignificándola, queriéndola, haciendo que la gente se reconociera en esos sabores y esos platos que yo servía en El Señorío del Sulco.

Recuerdo muy bien que el restaurante fue abierto en el año 86, en un pequeño distrito que se llama Santiago del Sulco, que está en Lima. Éramos solamente mi madre, yo y unos tres o cuatro mozos. Nunca pensé que sería una fondita para mis amigos y para hacer cositas baratas. No, yo creo que un restaurante, cuando es un proyecto importante para uno, debe serlo desde el inicio; creo que la envoltura es lo de menos, lo importante es lo que una cree que está haciendo, lo que uno proyecta; la gente como nos ve, nos trata. Si no queremos lo que estamos haciendo, si no lo valorizamos, así nos van a tratar.

En mi país, uno de los grandes problemas es el tema de la identidad, en el Perú como que nos pesa ser mestizos. Bien, yo propuse que no, que teníamos que sentirnos orgullosos de tener la cocina que teníamos. A partir de mi trabajo, y lo comento y lo comparto con orgullo, al mes o quince días de haber abierto mi restaurante ya había convocado la atención del director del diario más prestigioso del Perú, *El Diario del Comercio*, y aparecía en la primera página de una de sus secciones, en donde tres cuartos de página estaban dedicadas a mi restaurante. ¿Por qué?, porque aunque El Señorío del Sulco era un restaurante pequeño, de techos de caña, con unas mesas impecables, siempre fue una propuesta

importante. Cuando se pone un restaurante, todo desde su inicio tiene que estar muy bien cuidado, si no nunca se crece.

En quince años yo no sé lo que es pagar un anuncio en un periódico, porque siempre hago noticia con mi cocina, porque probablemente soy una manipuladora, pero para bien, porque la cocina que yo hago no es la mía, es la de mi país, es la que intento rescatar a través de mi propuesta. Entonces, a la par de hacer una cocina que recuperaba, y revalorizaba sabores regionales, inicié un trabajo de investigación para ver cuáles de esos platos tenían que ser mejorados, porque yo creo que ese es otro punto de atención y reflexión en esta exposición. Es que hay tantos platos que están tan bien hechos, que lo único que hay que hacer es amarlos, porque ningún plato surge al azar, un plato siempre es producto de la historia, de las manos anónimas de las mujeres que hacen posible el orgullo de una región.

Muchos de esos platos en mi carta, simplemente se realizan con el máximo cuidado. Una propuesta nueva es cómo usar el ají o chile para hacer de él una base importante en la cocina y no tener que recurrir a otras cosas que nos llegan de fuera; en el intento de ser modernos hacemos *chambonadas* en la cocina y luego no las reparamos.

Cómo reinventar su uso, ése es el aporte que podemos hacer los latinos con nuestros ingredientes, y eso es lo que, modestamente, yo hice. A partir de esta elucubración que nos permiten las ciencias sociales, de cómo guardar un fenómeno, cómo elaborar una hipótesis, cómo trabajar, mejorar, cómo tratar de hacer más cercana la cocina popular a esos paladares, que a veces tratan de arrugar la nariz cuando se encuentran frente a él, porque finalmente es lo que es la historia.

El trabajo fue, por un lado, recuperar, dignificar, revalorizar y difundir la historia y la biografía de cada uno de estos platos. No por contar historias, sino para saber cuántos de nosotros estamos reflejados en ellos. Con el paso de los años me he mudado del sector del sur, que es una de las zonas más lindas de Lima, que es la zona de Miraflores, y con mucho esfuerzo familiar dirijo el restaurante con mis tres hijos y mi madre, que ya asiste poco, pero

observa lo que se hace con el buffet, y cuando al final de la tarde mi hijo Flavio tiene que tirar mucha de la comida a la basura, porque ya no se puede guardar, dice: “Dios mío, pero cómo vas a botar eso, no puede ser”. Mi madre no puede entender a sus años, que ya no es la cocina que dirigíamos ella y yo hace diez años, con menor cantidad de platos. Ahora es otra cosa, y en la propuesta está la esencia, pero finalmente de lo que se trata es de ver cómo se puede ser moderno sin dejar de ser peruano, que es exactamente lo mismo que les debe ocurrir a ustedes.

En este proceso mi hijo Flavio es el chef y da continuidad a mi trabajo, mientras que yo recupero, revalorizo, investigo y también me interrogo sobre una serie de texturas en el Perú. Mi hijo ha creado en el Perú una serie de platos nuevos -yo no sé si esto es cocina de autor-, no quisiera entrar en el tema porque es largo, aunque creo conocerlo y puedo tener propuestas. Aun así, yo creo que cuando hay una propuesta seria e importante de un restaurante, todo lo que se ha dicho acerca de internacionalización, cocina de autor, dónde hay construcción y deconstrucción, todas estas cosas “nuevas”, que se dicen en Europa, todo esto concurre en un espacio llamado restaurante, y si este restaurante, como es el caso de El Señorío del Sulco, tiene una propuesta interesante, ésta se basa en una cultura, en una historia que se hace vigente.

Yo voy a otros países y me preguntan lo mismo, si puedo presentar un plato antiquísimo y uno muy moderno. Mi hijo Flavio decía, por ejemplo, que ha creado los helados de hoja de coca. Llegó un heladero italiano muy prestigiado al Perú, contratado por empresas que hacen heladerías. En ese momento mi hijo estaba juntando dinero para comprarse un carrito de segunda, porque la crisis es severísima y aunque se vea un restaurante maravilloso nadie sabe lo que está atrás, porque para mostrar un restaurante tan bello a veces hay que sacrificar demasiado. Entonces mi hijo me dice: “Voy a tomar este curso de heladería, ¿qué te parece?” Me parece bien, lo asume y rápidamente se hace muy amigo del heladero y lo lleva al restaurante, y aquél convence a mi hijo de que hay que comprar una máquina. Compra la máquina con sus ahorros, el heladero viene por segunda vez y al final mi hijo

compró tres máquinas. El heladero me felicita y me pide llevarse a Flavio a Italia porque le parecía un magnífico chef de heladería y repostería, aun cuando no es su vocación, porque él trabaja de todo un poco. Eso es otra cosa importante, cuidar la especialización, porque mi hijo Flavio puede hacer de todo un poco, porque esas son las necesidades en un restaurante.

Bien, se compró la tercera máquina, no se compró el auto, para que vean lo que es el espacio de un restaurante de familia donde existe la democracia, le dijimos que de todos los helados que se vendieran, aparte de su sueldo iba a tener un ingreso. Es el primero que mira cuántos helados se han vendido en el día, pues sabe que hay un plus para él, porque esa es una forma mínima de respeto. Finalmente él es un trabajador dentro de la empresa y recibe un sueldo. Tiene que estar muy organizado en todas sus áreas. Mis tres hijos están distribuidos, la mayor hace la publicidad y el *marketing*, el segundo ve la administración, Flavio es chef, yo miro de todo, y mi madre nos da su presencia en este trabajo de recuperar, revalorizar y crear nuevos platos.

Es lo que en resumen podría decirles sobre la experiencia de hacer un restaurante, peruano en este caso, donde uno tiene los objetivos claros y con un trabajo intenso, apasionado, y en donde hay que estudiar mucho. Pero se dispone de un espacio en donde puedo investigar mis fórmulas de cocina, tener un equipo de trabajo al que apoyo y asesoro en tanto sigo investigando las cocinas regionales, aunque no es posible dedicarme de lleno a la investigación; no siempre es posible, uno tiene que quitarle tiempo al tiempo y juntar todas las actividades en una sola, eso es básicamente el restaurante. Han pasado quince años, he resistido la crisis, empecé con muy poco dinero, pero hoy el restaurante lo he adquirido, tengo un préstamo y un compromiso muy grande con un banco, pero no me arrepiento porque, a pesar de la crisis, estamos en pie, el restaurante no es una moda. A mí me da miedo cuando me dicen que mi restaurante está de moda, se me paran los pelos, porque las modas pasan. Prefiero hacer una propuesta importante que diga que la cocina es vigente, así se trate de un

sabor creado hace más de cien años, hay que mantenerlo vigente a través de la calidad y de las distintas propuestas.

Entre los platos que he recuperado está el que he llamado La Guatia, nombre quechua, que no hace referencia a un plato en realidad, sino a una forma de preparación. Es una preparación que se hace bajo la tierra y hay una variante que es un guiso. Cuando abrí en 1986 el restaurante descubrí este plato que me pareció importantísimo, porque era de la zona quechua del Perú, entonces lo incorporé, desde el inicio, en la carta. Es un plato que ha corrido por una gran cantidad de revistas en el mundo, porque es un plato de origen prehispánico, que me permití innovar casi desde el inicio. Originariamente se cocinaba de aves guaneras, cuando llegaron los españoles se empezó a utilizar carne de oveja. El plato es de lomo ahora, lo preparo sobre la base de muchas hierbas. Inicialmente se hacía sólo con hierbabuena y orégano, cuando yo lo incorporo a la carta le adiciono camas gigantes de hierbas: orégano, hierbabuena, tomillo, romero y cilantro, entonces es como un colchón mullido de hierbas sobre el cual se cocina, sin una gota de agua, la carne, con cebolla y ají colorado. Este es uno de los ajíes emblemáticos a mi entender, y que bien podría ser transformado en un exquisito perfume tipo francés por el aroma que tiene, el ají mirasol. Sobre la base de todas estas hierbas y especias suda esta carne.

El camote acompaña a este guiso, porque he querido jugar un poco con la diferencia no solamente de textura, sino de sabor. El camote es dulce. El plato final es la carne ya cocida, con el camote, la cebolla y el ají. Éste es uno de los platos más importantes que se han revalorizado y redescubierto en el Perú y que es una labor mía.

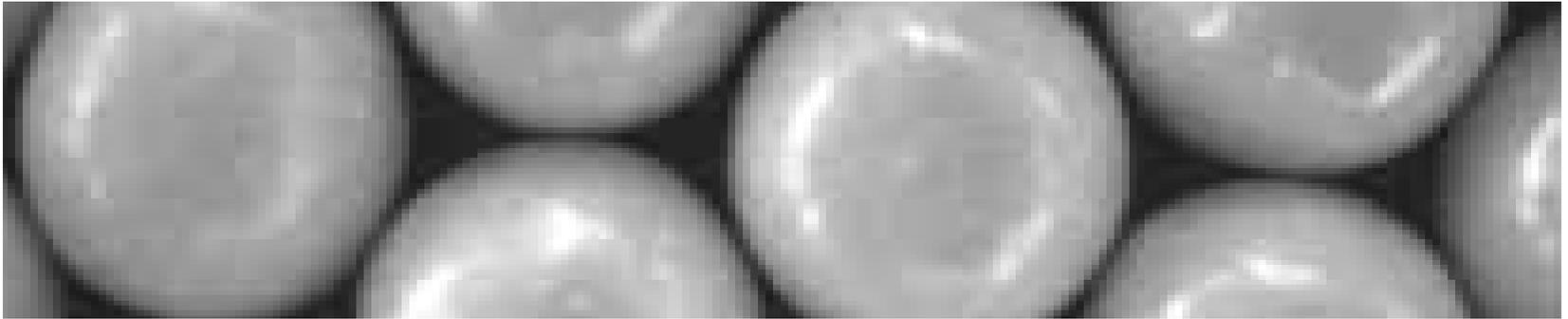
En Perú hay una mazamorra que se llama Mazamorra de Cochino, es un postre, yo lo probé de pequeña, me acuerdo que me peleaba con mi hermano para lavar la olla porque la mazamorra se quedaba pegada y era un placer chuparse los dedos con ella. Esto es lo que podría llamar una cocina que evoluciona y si es una cocina de autor no importa, porque uno puede ir modificando insumos sin abandonar la esencia ni la identidad. Esta mazamorra tiene el piloncillo, anís y está hecho sobre una base de cáscara de naranja y adicionada con elementos que yo he agregado, porque

inicialmente se preparaba sólo con piloncillo y harina, servida en la cáscara se sacaba una especie de caldo que luego se espesaba con leche y harina y un chorrito de leche condensada, elementos adicionales con algunas pasas que irán sobre el plato, con canela, hierbabuena para decorar, y clavo de olor. Se dice que el nombre lo debe a que probablemente en un momento se hizo con manteca de cerdo. Es muy rica. Es un plato que me enorgullezco de haber hecho evolucionar. La labor de investigación no es que uno se siente y trabaje horas, la cocina es una convivencia, así como cuando se ama a una persona y la va conociendo poco a poco, y cuando uno jura que la conoce del todo aparece algo nuevo, un detalle, así, igual, es la cocina.

A mí nadie me enseñó, por ejemplo, que en lugar de espesar la masa de la Mazamorra de Cochino en veinte minutos, como se hacía, tenía que hacerlo en una hora y veinte con mi cuchara, hasta que encuentra una textura que volcada sobre el plato adquiere esta textura que tiene forma de mariposa. El plato ha evolucionado, ha mejorado, se ha sofisticado en aras de hacerlo más asequible y tal vez hacerlo internacional, palabra que no sé qué significa, pero creo que una forma de hacerse internacional es dar a conocer lo regional.

Un plato que he recuperado se llama Exquisitez de Trucha, en él se utiliza la quínoa, queso fresco, tomates confitados, cebolla con un tipo de corte determinado, vino y maíz morado, y almíbar para darle textura a la propuesta. Es un plato con una forma moderna de tratar un insumo milenario como la quínoa, que es sustento de las culturas andinas, quechuas y aimarás en el Perú. La envoltura está hecha de masa de harina. En este plato se han utilizado técnicas europeas, pero en aras de preservar la identidad y el respeto por los productos típicos de la región. La trucha en sí no es una novedad, pero la quínoa y el maíz morado sí. Esta es una propuesta de El Señorío del Sulco sobre cómo juntar e incorporar sabores aparentemente visibles en una sola propuesta.

Finalmente la bendita y la maldita coca, la bendita es la hoja y la maldita la cocaína. Como una forma de insistir en ese sentimiento de recuperar, revalorizar y lavar la cara a las ideas o a lo imaginario, mi hijo Flavio ha confeccionado el helado de coca. La hoja está macerada en pisco, que es el aguardiente del Perú. Estas







*Alicia
Gironella*

Los Naranjos
y la cocina fusión



Los Naranjos
y la cocina fusión

Alicia Gironella

Toca el turno ahora a la maestra Alicia Gironella. Me voy a permitir glosar su rico currículum, en aras de dejarla hablar. Chef, maestra de cocina, propietaria de restaurantes muy importantes, me llama mucho la atención su trayectoria profesional y también personal, sobre todo el hecho de que haya ido a abrir un restaurante mexicano a la India; es como poner una pica en Flandes, o cosas así de interesantes, de avanzada cultural en un país en el que, aparentemente, no debería haber mucha receptividad para la comida mexicana por la riqueza que ellos tienen. Mencionaría la cantidad de libros que ha escrito, pero no me da tiempo porque se lo robaría a ella. Ha sido, junto con su marido, Giorgio D'Angelli, una de las promotoras del movimiento *Slow Food*, que me parece una de las ideas más sugerentes y más interesantes de seguir, porque se adapta perfectamente a nuestra idiosincrasia, a nuestra manera cultural de ver la comida.

Alicia vino hoy por uno de todos esos elementos biográficos que la caracterizan, es propietaria y autora del restaurante El Tajín, que creo ha prolongado la bandera de la cocina veracruzana, con toda la imaginación y la creatividad que tiene, y que sigue siendo uno de los puntos de referencia importantes de la gastronomía mexicana y de la Ciudad de México.

Como ustedes saben, no les voy a decir amigas o amigos, sino colegas, yo inicié mi trabajo de restaurante por casualidad, en Los Naranjos, un pequeño restaurante instalado dentro de un centro de producción de videos, dado que toda mi vida me he dedicado a la investigación y a la enseñanza. Nací, desde luego, en un medio en el que la comida era una ceremonia. Entre mi abuela catalana, mi abuela yucateca y mi nana, de la zona de las Pirámides, no hay nada que tenga que ver con la cocina veracruzana, pero desde pequeñita mi papá nos llevaba de vacaciones a Veracruz.

Al respecto, hace unos días tuve un reencuentro impresionante con Veracruz, en el festival de Agustín Lara, que no viene a cuento hasta cierto punto, pero sí la experiencia de ir a cocinar a un lugar que no es el mío, ya sea India, París, Londres, o Veracruz. A Giorgio y a mi nos llaman la pareja gastronómica de México; yo soy la que cocino, invento, encamino almas a hacer cosas y Giorgio es el que escribe, el que me corrige las recetas, la redacción y, muy ordenadamente, cuando supo que venía a este Congreso me preguntó si ya tenía mi tema y me escribió todas mis ideas, interpretadas por él, pero ya lo cambié todo por un montón de notas personales.

Me parece muy bien todo lo que ha dicho Isabel sobre la cocina peruana, y me uno a ella en cuanto al cariño que se debe poner, no solamente a un restaurante, sino a cualquier cosa que uno haga. Todos los demás quehaceres de la gente, un pintor, un escultor, un ingeniero, no pueden vivir si no comen. Podemos vivir sin arte, sin música, sin literatura, pero no podemos vivir sin comer. Lo primero que debemos hacer es estudiarnos a nosotros mismos como seres humanos para darnos de comer de la mejor manera posible, porque es la mejor forma de sobrevivir.

De dos cosas muy importantes me ufano: de haber logrado abrir en la Universidad Iberoamericana el diplomado de formación de chefs, más no de chef, ya que el chef se hace en la cocina trabajando, manejando a su brigada, peleando con los proveedores, firmando cheques, dándole la razón al cliente aunque no la tenga, eso es formación de chefs.

Abrí Los Naranjos, y cuando lo cerré me di cuenta de lo famosos que eran. Como anécdota les diré que abrí otros Naranjos, pero en un año los cerré, y también me di cuenta que ya eran muy famosos. Así, pues, creo que la forma de hacerse famoso es hacer ahora como se usa en los restaurantes *wash and wear*, que son los de los muchachos que van a los antros, y van cambiando de restaurante según va siendo la moda, y los llaman así. A estos sitios los prestigian, y ganan dinero, pero la gente no va a comer, va a ver a quién ve, o con quién la ven, o qué se va a poner, y al rato abren otro y así se van.

Muy inquieta por esta situación, y basándome en los conocimientos adquiridos en los congresos de *slow food*, de organizar

talleres, laboratorios de gusto les llaman ellos, para educar al público a comer, y siendo uno de los socios y jueces del premio *Slow Food*, el doctor Luis Alberto Vargas, de la UNAM, y yo, organizamos abrir el diplomado Recorrido Histórico de la Cocina Mexicana, iniciando la parte prehispánica, de la que tenemos muy pocos datos de cocina, a la par de cocina indígena actual. Porque yo organizo los cursos, y las clases, y tengo la habilidad de convocar a expertos, académicos en este caso (35 profesores de la UNAM que convivieron con cocineros, estilistas, fotógrafos de cocina, nutriólogos), todos en defensa de nuestras cocinas. Hubo autoridades que nos apoyaron, pues de nada sirve que los profesores, los colegas, estemos trabajando a puerta cerrada si no sabemos transmitir el conocimiento al público en general, llámese restaurante, fonda, cafetería, mesón, etc. Si el público no está educado, si no nos preocupamos como padres de familia y luego como profesores, de que la educación llegue a los niños, la globalización va llegar, pero no de una manera agradable.

Por ejemplo, las fondas son instituciones generalmente iniciadas por familias que van creciendo, eso se ve en México y en Europa, con la diferencia de que aquí hay fonditas, y más bien es como una broma ponerle fonda a un restaurante establecido con lo que es necesario: manteles, meseros, servilletas, todo lo de un gran restaurante, pero le ponen fonda. Es divertido, yo le quería poner fonda a Los Naranjos, pero no me dejaron. Tal vez si le pongo fonda no me lo hubieran cerrado.

Entonces, ¿cuál es nuestro reto? ¿Que nosotros sepamos mucho? ¿Que leamos muchos libros? ¿Que los profesores de la UNAM y de todas la universidades sepan que de los productos que hay en su zona cuáles están desapareciendo? ¿Cómo comen sus comunidades indígenas y que el saber se quede encerrado ahí, en un laboratorio, en una biblioteca? O que lo compartan con nosotros, los que vamos a cocinar, y el día que les presentemos a los comensales un platillo de la cocina de los mayas o náhuatls me pregunten que si es *nouvelle cuisine*, y me quede tan azorada que veo que hay necesidad de que se le explique a la gente toda la trayectoria de nuestra historia y cómo siguen comiendo los diferentes grupos étnicos, de acuerdo con los productos que tienen alrededor.

Las costumbres cambian porque cambia la forma de vivir. Una cadena de *fast food* extranjera, contra un puesto o una fonda de comida rápida mexicana tienen una gran diferencia. Si ustedes van a comer una hamburguesa que aprietan números y sale, o a una taquería con su distintivo H, a mí me gustaría que nos dijeran los que pusieron este distintivo, cómo se limpia un metate o un molcajete. Es muy diferente apretar un botón y que salga la hamburguesa, es distinto a que estés platicando con el que te está haciendo tu taco al pastor, o de quesillo, y que le digas quítale esto y ponle lo otro. En este caso sigue existiendo la relación humana, tal como cuando le dices a tu mamá que te prepare o no te prepare las cosas. Eso es lo que tenemos que defender: la relación humana dentro de todo lo que es el *fast food, self service*, que se vea que es gente la que atiende a la gente. Aunque no ha sido estudiado se pueden estudiar las necesidades de comer de la gente. Al tener que comer comen en cualquier parte, en la calle, en la fonda, en el restaurante. Van a comer en donde tengan lugar para comer. Esto en la Ciudad de México es mucho más notorio que en provincia, porque en provincia a la gente le da tiempo de ir a comer a su casa. Por eso es tan difícil poner un restaurante ahí, porque se convierte en una moda; además, generalmente la gente de provincia tiene la facilidad de obtener sus productos básicos a mejor precio. De ese modo, cuando se monta un restaurante con toda su logística, no lo pagan. Sin embargo, cuando salimos de viaje lo pagamos y no discutimos el precio.

Cambia la forma de vivir de un pueblo no porque no quiera seguir con sus tradiciones, incluso aunque no haya sido educado dentro de sus tradiciones, cambia por la necesidad de comer. Viéndolo desde ese punto de vista, tendríamos que disponer la oferta para ese tipo de gente y ésta tendría que ser una oferta sana, de buen precio y para que la gente no se enferme; teniendo en cuenta que cambian las costumbres. En el Distrito Federal ya nada más dan una hora para comer. Es imposible que vayan a comer a su casa. Luego llevan los famosos lunches, pero no les explican lo que tiene que ir en termo, frío o caliente; entonces, tenemos mucho que hacer, es en el único punto en que veo que

el concepto de globalización nos podría ganar, cuando estamos hablando de *fast food* a nivel de alimentos preparados, que están “higiénicamente preparados”, pero les hago una pregunta: ¿ustedes han detectado la cantidad de obesidad que hay en Estados Unidos? Me quedé azorada cuando fui a un congreso sobre gastronomía, de la cantidad de tiendas de gordos que hay. Quiere decir que su forma de comer no está funcionando, sin embargo, si nos ponemos a analizar la dieta del mexicano, sin el exceso de grasas tenemos una dieta sana.

Aunque existe una cuestión en contra, la mayoría de nuestra juventud ya no está educada con los aromas y los sabores con que fuimos educados nosotros. Ya están educados con aromas y sabores que se les hace más fácil aceptar, como el *fast food*, y si sigue ese tipo de falta de educación de la juventud, pues nos vamos a olvidar de fondas y restaurantes, hablando en plan pesimista, y vamos a tener lugares en donde comer simplemente, y pienso que quedarán aquellas fondas que ofrezcan el producto a donde puedan ir los turistas, los intelectuales, uno que otro *yuppie*, pero serán como las curiosidades que quedan en todo el orbe, sobre todo en las grandes capitales como el Distrito Federal.

La diferencia básica entre la fonda y un restaurante es que la fonda debe ser de cocina más tradicional, que participa menos en el cambio; su labor no es innovar, esa labor se la han dejado a los restaurantes y hay veces que se puede hacer cada aberración en nombre de la cocina de autor, que es muy impresionante.

Creo que para hacer la cocina de autor uno tiene que conocer las raíces de la cocina que está usando, hasta el fondo, y para hacer una cocina de fusión, que ha existido desde que existe la cocina, porque las tribus eran nómadas en todas partes del mundo, y se movían, y se fusionaban, y adquirían productos nuevos, y sembraban, y luego se hicieron agricultores, y llegaron los aztecas y se mezclaron con los mayas, y transportaban productos de bajo peso que permitieran esa fusión. No digamos cuando llegan los españoles, que vienen buscando las especias y ya traen toda la influencia mediterránea y toda la oriental, etc.

Les pido que piensen qué vamos a hacer para educar al público, porque de nada sirve que nosotros vayamos a hacer cosas



*Rubén
Araujo
Torres*

Breve crónica
de la Fonda
Santa Clara



Breve crónica
de la Fonda
Santa Clara

Rubén Araujo Torres

Viene el turno ahora de una persona cuyo nombre va precedido por la fama de su restaurante: la Fonda Santa Clara, y él mismo me ha pedido que no diga nada más, creo que en este caso no hay que decir nada más. Rubén Araujo Torres ha llevado la fama de Puebla por todo el país y más allá de las fronteras, así que dejemos que hable y nos cuente sus experiencias.

El restaurante me hizo a mí; la identidad de la gastronomía, como dice nuestro tema, nos lleva a eso. Corría el año de 1965, cuando una gran mujer, una oaxaqueña muy poblana, Alicia Torres de Araujo, en aquel entonces directora del Museo José Luis Bello González, fundara la Fonda Santa Clara. Un reconocimiento y un homenaje, a esos pequeños lugares que fueron y siguen siendo el lugar donde nació gran parte de la tradición de nuestra riqueza culinaria y gastronómica. Santa Clara obliga también al reconocimiento de uno de los conventos de esa orden religiosa a la que le atribuyen muchas cosas. Este es el origen del nombre.

A mi madre, directora del Museo, los turistas le preguntaban dónde podían comer la comida típica de Puebla, en aquel entonces, cuando se abrió, sólo se podía encontrar en las festividades de las iglesias, en las esquinas o en los portones de las grandes vecindades. Mi madre asume esto y en 1965 decide abrir la Fonda Santa Clara en un pequeño lugar en donde continua después de 36 años, y ya ha crecido, y bastante.

A mi madre, con el cariño que le tenía a la cocina, no le costó trabajo tomar una decisión sobre los platillos: Puebla le dio todo. Nuestra identidad gastronómica ya existía, no la tuvimos que buscar, ella nos encontró. El compromiso de mi madre fue dar sencillez a la cocina -como dices en alguno de tus libros Alicia: “la

cocina de la sencillez"-, eso fue lo que mi madre decidió en una forma muy sencilla, dado el cariño y el amor que le tomó a Puebla.

En su desarrollo la Fonda Santa Clara lleva estos sabores, olores, colores y picores, al gusto de mucha gente. En poco tiempo adquirió fama, pero necesitó crecer dentro del edificio histórico en el que está. En 1896 Porfirio Díaz, siendo presidente, vino a develar monumentos y placas en Puebla, y en aquel entonces él se hospedó en esa casa, la antigua calle de Victoria # 307, lugar donde hoy se ubica la Fonda Santa Clara.

En 1987 se abre la Fonda Santa Clara del Paseo Bravo, por la necesidad de seguir satisfaciendo a mayor cantidad de turistas. Por esas fechas ya no era un restaurante, era el primer restaurante típico de todo el estado de Puebla, con mucho orgullo, no por fonda, sino por su gastronomía. Siguió creciendo y en 1994 se otorga la primera franquicia en la Ciudad de México. Actualmente hay cuatro: Polanco, San Jerónimo, Lindavista y Satélite.

Creo, para terminar, que la identidad es lo que debemos retomar, y esto en particular para los jóvenes, la identidad todos la tenemos, pero la identidad gastronómica de nuestro país, de nuestra región, si no la conocemos no la podemos amar y quien no ama algo no puede hacer nada por él. Busquen sus identidades en todo lo que deseen.







*Alberto
Torreblanca
Toussaint*

La ruta
vitivinícola
de México



La ruta
vitivinícola
de México

Alberto Torreblanca Toussaint

Alberto Torreblanca Toussaint es presidente fundador de la Asociación Mexicana de Cata México; presidente de la Cofradía del Buen Vino; durante trece años ha formado parte, fundado, echado a andar múltiples organizaciones vinculadas con el vino, la enología, la vinicultura, la vitivinicultura en todo el mundo; fundador del Centro Cultural Enológico A. C., de Puebla.

Gracias al comité organizador de este Congreso por permitir que me dirija a ustedes con el propósito de abordar un tema que es para mí apasionante. De alguna manera quisiera transmitirles algo de mi pasión por el vino.

El tema es la trayectoria o la ruta vitivinícola de México. Debo mencionar, irremediablemente, que el vino es algo que tenemos desde hace muchos milenios. Viene de Mesopotamia, pasa a Egipto, de ahí a Grecia luego a Roma y de ahí, de Italia a España y Francia. Creo que son estos últimos lugares la cuna del vino. De España viene a América, primero a México, por la conquista de Hernán Cortés.

Dos frailes, fray Felipe Becerra y el padre Francisco Kino, extienden por toda la República Mexicana, desde Baja California Norte, la siembra de viñedos y hacen que el vino vaya proliferando. Sin embargo, tristemente, aunque México ostenta en América el origen de la uva, ésta va a otros países, como Perú, Chile y Argentina; lamentablemente, aquí no puede prosperar tanto.

Felipe II, más o menos setenta años después de la conquista de la Nueva España, cuando trajeron el vino para nosotros, expidió un decreto en donde se prohibía sembrar y cultivar la vid. Esto, infortunadamente tuvo que influir mucho en la evolución de la cultura vitivinícola en México. Pasaron más de 150 años para

que alguien empezara a hacer algo a favor del vino, la familia Madero, el marqués de Aguayo, allá entre los años de 1620 y 1640, y posteriormente vinieron otras etapas difíciles en nuestro país que tampoco permitieron que la cultura vitivinícola lograra mejor camino.

Es realmente hasta el siglo pasado, en los cuarenta, cuando vienen algunas empresas a influir y a crear el viñedo mexicano. Actualmente tenemos más o menos cincuenta mil hectáreas de viñedos; debo decirles que casi en noventa años no han crecido por la falta de cultura vitivinícola en nuestro país, que no da lugar a que esto crezca, consumimos muchas bebidas, pero muy poco vino.

Uno de quienes llegaron a cambiar esta situación, como secretario de Agricultura y Ganadería, fue don Nazario Ortiz Garza, él dio un gran impulso a la vitivinicultura en México. Circunstancialmente, llegó Pedro Domecq de España, acompañado por don Antonio Ariza, y ellos empezaron a explotar el vino en México; quizá deba decir que no fue muy bueno para nosotros porque dedicaron parte muy importante de la vid a la explotación de un destilado, no un fermentado, que es el brandy.

A veces me expreso de manera equivocada, pero es tanta mi pasión por el vino que en ocasiones hasta me molesta imaginar que Domecq ha matado más indios que Hernán Cortés, sin embargo, también digo otra cosa, que en México el vino es antes de Domecq y después de Domecq. Porque así como crea una enorme publicidad, una promoción enorme para mucho consumo del destilado, también debo decir que el vino cambió cuando lo empezó a hacer Domecq.

En la geografía mexicana las cincuenta mil hectáreas que se cultivan con viñedos están repartidas del centro hacia el norte, están en Querétaro, Zacatecas, San Luis Potosí, Aguascalientes, Sonora, Sinaloa, Chihuahua y, desde luego, en Baja California, que es donde tenemos lo mejor de los vinos. Dentro de este esquema, obviamente que las partes más productivas son aquellas donde hay vid sembrada para la producción de destilados y no fermentados.

Desde esas épocas (los años cuarenta) evolucionaron aproxi-

madamente 36 empresas, ahora quedan unas ocho, diríamos que hemos ido para atrás. Sin embargo, en esta última década, principalmente los últimos cinco años, ya tenemos en México vinos que valen la pena, a quienes nos gusta y somos apasionados del vino debo decir que podemos sentirnos muy orgullosos de poder disfrutar de vinos tan buenos en México, capaces de competir con cualquier vino internacional.

Hablar de la ruta vitivinícola en México es hablar un poco de los estados donde se produce el vino, en donde se tendrían que tocar sus uvas. En la ruta gustativa y olfativa de nuestros vinos hay en México aproximadamente unas treinta variedades de vinos. Habrá que subrayar que en donde se obtienen los mejores vinos, por su uva noble, es en todas partes de Rusia, Argentina, pasando por México, y en Estados Unidos. Esta uva, como otras uvas nobles, como la *chardonnay*, y como la *sauvignon blanc*, y algunas otras, pero muy pocas, son de las que obtenemos los buenos vinos mexicanos, la globo también. Las demás uvas casi están dedicadas, en un alto grado de producción, a los destilados.

Habrá que ver como es posible lograr que estas uvas en México se den también y produzcan vinos de tan excelente calidad. Esto surge, insisto, cuando llega Domecq a México y empieza a investigar y a analizar tierras adecuadas para cada tipo de vino; las de buena calidad, las mejores tierras deben analizarse, así como clima, altitud y vientos reinantes, porque todo esto tiene que ver para que se obtenga una muy buena calidad en vinos. Para ello fue necesario que contrataran a personas con la mayor capacidad, a nivel mundial, como asesores, y así lograr productos de excelente calidad.

Hace unos veinte años recuerdo haber ido al Valle de Calafia, en el Valle de Guadalupe, en Baja California, donde la empresa ya tenía sembradas unas 700 hectáreas y algunas otras superficies más pequeñas, para observar cómo evolucionaba cada tipo de vid. Con el asesoramiento tuvieron aciertos, porque toda la vid sembrada en esos lugares ha evolucionado estupendamente bien, algunos otros empresarios, posteriormente, copiaron o fueron ayudados por Domecq para disponer de la información respectiva.

Las empresas que ahora existen son pocas. Las encabeza Domecq. Sigue Bodegas de Santo Tomás, en Ensenada, que también produce un extraordinario vino y su viñedo también está en el área de Guadalupe. Ellos producen diferentes tipos de vino, y es hasta hace cinco años que obtienen un vino de gran dignidad, quizá el vino de mayor calidad que se produce en México, se llama *Dueto*. Este vino, tengo que aclarar, no es ciento por ciento mexicano, una parte se produce en el Valle de Guadalupe y la otra parte, 40%, viene de viñedos sembrados por mexicanos, acuérdense que nosotros teníamos espacios mucho más largos, no nada más llegábamos hasta Mexicali o Tijuana; este viñedo está cerca de Tampa y San Francisco. Después hay otra empresa, llamada Casa de Piedra, que es muy pequeña. Otra un poquito mayor, que está tomando auge y además está haciendo una variedad de siete vinos diferentes, es Monte Janic; otra empresa es Liceaga; y, desde luego, L. A. Cetto, o sea, son muy pocas y la mayoría se localizan en la zona norte.

Hemos dejado de evolucionar en nuestros vinos por dos felices o tristes circunstancias: nuestro gobierno no ha apoyado mucho al vitivinicultor mexicano y sí ha apoyado, por distintos intereses, a muchas empresas importadoras. Entonces, por la falta de protección a nuestros productos se da la circunstancia de que hace un par de décadas teníamos la competencia de vino español extraordinario. Había muy buen vino español a precios menores que los nuestros, esto no dejó avanzar a la industria nacional. Si le agregamos que nosotros en aquellos tiempos no teníamos una vinificación bien definida en la búsqueda de calidad para el consumidor, pues se propició que se vendiera más el vino español. Pasaron los años y hace poco tuvimos un convenio con la República de Chile, y hace aproximadamente tres o cuatro años empezamos a recibir extraordinarios vinos chilenos que ya han ganado el mercado nacional. Ahora los vinos chilenos, en cuestión de calidad y precio están mejor que los españoles y que los mexicanos. Sin embargo, las nuevas pequeñas empresas no han dejado de crecer, han ido creciendo gracias a la extraordinaria calidad de sus vinos.

¿Cómo transmitir la idea de que se debe consumir vino y las

bondades de hacerlo? Hace 25 años formamos un grupo en Puebla que todavía existe y se llama la Cofradía del Buen Vino. Este grupo siempre ha buscado la difusión del consumo del vino, pero sin promover la comercialización o el halago, o buscar publicidad para sus miembros. El grupo participa, come y bebe y paga y juzga lo que come y lo que bebe porque lo paga. Esto normalmente no agrada mucho a las empresas, porque quieren recibir buenas opiniones de quienes prueban sus vinos. Bien, creo que ahora las empresas mexicanas están recibiendo muy buenas opiniones. Todavía tenemos algunas cartas y posters que dicen “Consuma vino mexicano, es un buen vino”, los guardamos mucho tiempo y ahora los estamos volviendo a colocar en restaurantes y tiendas de consumo, porque ya es un orgullo consumir vino mexicano. Quizá una de las causas por las que no evoluciona es porque las empresas no tienen los recursos para promover y publicitar sus productos, tal como ocurre con el consumo de otros refrescos y bebidas más nocivos.

Dado que a este congreso asiste mucha juventud, quiero decirles que el vino es una bebida que ha acompañado al hombre por muchos milenios. Es la bebida que siempre ha estado presente en todo tipo de celebraciones. No el tequila o el brandy, no; el vino. Con él se celebra todo porque una de sus significaciones es que aporta beneficios al cuerpo humano, y solamente causa daño cuando se bebe en exceso, y cualquier cosa en exceso, hasta el agua, que es inocua, es dañina. Tomar dos copas de vino todos los días no es sólo sano, sino que hace que la persona tenga más años de vida.



*Marcelo
Álvarez*

Los sabores
del *Melting Pot*.
La cocina argentina
entre lo global
y lo local



Los sabores
del *Melting Pot*.
La cocina argentina
entre lo global y lo local

Marcelo Álvarez

Esta es una mañana llena de sorpresas y de elementos diferenciados, como el tema que va a tocar el maestro Marcelo Álvarez, el del *melting pot*, la cocina argentina en este proceso de integración y de mestizaje. Don Marcelo es antropólogo e investigador del INAH; profesor en la Universidad de Buenos Aires; autor del libro *A la mesa, ritos y retos de la alimentación argentina*, y también de *Procesos socio-culturales y alimentación*; organizador de las Jornadas del Patrimonio Gastronómico llamadas “La Cocina como Patrimonio Intangible”.

Este nuevo milenio propone un escenario donde somos actores y testigos de un acelerado proceso de globalización que suma tanto un dramático crecimiento de las instituciones transnacionales, como el fenómeno de las diásporas, de nuevas o renovadas políticas de identidad, de estallidos fundamentalistas y, por lo que se refiere a nuestro campo, también una crisis de representación en las ciencias sociales. Estos acontecimientos nos enfrentan a dos tendencias aparentemente contradictorias: una, hacia la apertura de las economías y la integración de mercados transnacionales, y los procesos de homogeneización cultural impulsados por los fenómenos de escala planetaria en las comunicaciones; la otra, a la revitalización de lo local, la reafirmación de raíces étnicas y nacionales, la auto-referencia cultural y simbólica, los señalamientos y demarcaciones de fronteras. La globalización resulta así más que un proceso único de homogeneización, múltiples movimientos a menudo contradictorios pero complementarios que implican conexiones “local-global” y “local-local”. Lo local se articula con lo global, a veces se integran y a veces se confrontan. Lo global no destruye lo local y puede suceder que, como productor de

diversidad, lo intensifique. García Canclini ha definido la doble agenda de la globalización como un conjunto de procesos tanto de homogeneización como de fraccionamiento articulado del mundo, que reordena las diferencias y las desigualdades sin suprimirlas. Es decir: al mismo tiempo que por un lado integra y comunica, por el otro segrega y dispersa.¹ Las formas de consumo nacional se diversifican y fragmentan en formas de consumo “globalizadas” o “cosmopolitas” y formas de vida y consumo retraídas sobre lo convencional y lo local. Si estamos de acuerdo con que los procesos alimentarios, sujetos a las tensiones de tiempo y espacio, marcan las características de cada periodo histórico, entonces podemos afirmar que a la época de la pesadez de los signos ideológicos que tomó casi todo el siglo XX, se opone la liviandad de los signos de la década del noventa, heredera de la caída del Muro y de los grandes relatos de la historia. Estos fueron años de “pequeños relatos”, de moda, hedonismo, de culto al cuerpo; de una lógica de consumo asociada a la obsolescencia acelerada de productos, pero también de estilos de vida, ideas y valores; para resumir: tiempos de satisfacción personalizada y continua de deseos y necesidades. En la cocina, estos movimientos se reflejan tanto en la disminución de los contrastes por un lado, como en el aumento de las diversidades en los saberes, prácticas y gustos alimentarios por otro, sustentadas en la experiencia cruzada de diferentes actores, sectores, grupos o clases sociales.

Por lo tanto, lo que la globalización significa en términos estructurales se relaciona con el incremento de los modos de organización disponibles: lo transnacional, lo internacional, lo macrorregional, lo nacional, lo microrregional, lo local. Pero no son importantes sólo estos modos de organización disponibles, sino también los espacios informales que son creados en los intersticios y que están habitados por las diásporas, los migrantes, los exiliados, los refugiados, los turistas: estos sitios que Michael Mann (1986) llama “emergencia intersticial” e identifica como una fuente importante de renovación social. En estos espacios o *sitios híbridos*, las formaciones culturales se constituyen por la interpenetración de diversas lógicas, y en este sentido la hibridación puede

¹ N. García Canclini: “Narrativas sobre fronteras móviles entre Estados Unidos y América Latina”. En: R. Bayardo y M. Lacarrieu (comps.), *La dinámica global/local*. Ediciones CICCUS-La Crujía, Buenos Aires, 1999, p. 63.

ser definida como “los modos en que unas formas se separan de las prácticas existentes y se recombinan en nuevas formas y en nuevas prácticas”.² Este principio puede ser extendido desde las formas estructurales a la organización social.

Queda claro entonces que la experiencia cultural de la globalización no tiene simplemente un movimiento en la dirección de la uniformidad cultural y la estandarización. Debemos también poner en evidencia las contracorrientes: el impacto que las culturas no occidentales han hecho en Occidente, el papel de la recepción local de la cultura occidental y las influencias mutuas entre culturas no-occidentales. Lo que es obvio si se recuerda que hasta el siglo XIV Europa fue invariablemente el recipiente de influencias culturales del “Oriente” y que la hegemonía del Oeste data sólo desde tiempos recientes, en todo caso con posterioridad a la revolución industrial.³

Hoy por hoy, en los análisis posestructuralistas y posmodernos, la hibridación se ha convertido en una categoría clave utilizada como antídoto contra las nociones esencialistas de identidad y etnicidad. La hibridación cultural remite a montajes y tramas interculturales de música, vestimenta, comportamientos, lenguajes corporales, cocinas, etc.; por lo tanto es la interculturalidad, antes que el multiculturalismo, la clave de esta perspectiva. La hibridación enfatiza la mezcla y no la separación entre formas culturales: la aceptación de la diversidad. Las formas culturales híbridas (preferimos esta expresión a otras: sincréticas, mixtas, creolizadas, incluso el *bricolage* de Lévi-Strauss⁴) derivan de la mezcla de elementos procedentes de diferentes contextos culturales. Sin embargo, ¿son los elementos culturales diferentes sólo porque se originan en diferentes culturas? Lo que se ve más a menudo es la similaridad de elementos culturales vistos desde el punto de vista de la clase, grupos de *status*, sensibilidad de estilos de vida o función. La metáfora del “rizoma” (para seguir las ideas de Deleuze y Guattari), las raíces múltiples que se derraman por tierra

² W. Rowe y V. Schelling: *Memory and Modernity: Popular Culture in Latin America*. Verso, Londres, 1991.

³ J. Nederveen Pieterse: “Globalization as Hybridization”. En: M. Featherstone, S. Lash y R. Robertson (eds.), *Global Modernities*. Sage Publications, Londres, 1995.

⁴ D. Kapchan y P. Turnes Strong “Theorizing the Hybrid”. En: *Journal of American Folklore*, vol. 112, No. 445, 1999, pp. 239-253.

y aire dirigiéndose unas al encuentro de las otras, asociadas a la hibridación, permite recuperar las polifonías, cruzamientos, trazos, pero también desmesuras e imprevisibilidades del proceso. El peligro, en todo caso, como dice Ella Shohat, es que “la celebración del sincretismo y la hibridación per se, si no están articuladas en conjunción con el problema de la hegemonía y las relaciones neocoloniales de poder, corre el riesgo de aparecer santificando el *fait accompli* de la violencia colonial”.⁵ Es que la hibridación funciona como parte de relaciones de poder entre centro y periferias, sectores hegemónicos y minorías, e indica una difuminación, desestabilización o subversión de esa relación jerárquica entre formas culturales, etnicidades, géneros, etc.

Los procesos de globalización pasados y presentes -si consideramos que varios autores (Marx, Wallersstein, Robertson) ubican sus primeras fases con los descubrimientos del siglo XVI y los inicios del capitalismo comercial- siempre han implicado fenómenos de contacto y mezcla. Mirar la globalización contemporánea sólo en términos de procesos homogeneizadores o de modernización -occidentalización-, es hacerlo desde una perspectiva empíricamente estrecha e históricamente anodina. Si de hecho las culturas han sido híbridas casi todo el tiempo, la hibridación parece ser una tautología: la acelerada globalización contemporánea no sería otra cosa que una hibridación de culturas híbridas.⁶ Más allá de su rango explicativo, lo que importa significativamente en la perspectiva de la hibridación es su capacidad crítica del esencialismo y sus derivaciones fundamentalistas.

En la Argentina, la amplitud y profundidad del movimiento migratorio, junto con el pasado colonial produjo un contexto de articulación entre lo global y lo local en el que la mezcla de ideas, imágenes, símbolos y objetos generados en espacios y tiempos diferentes estuvo acompañada por la presencia y la mezcla de individuos de origen étnico diverso (recuérdese lo que Doreen Massey denomina un “sentido global de lugar”: “la especificidad

⁵ E. Shohat: “Notes on the ‘post.colonial’ “. En: *Social Text*, 31/32, pp. 99-113

⁶ Jean Franco dice que lo que es nuevo no es la hibridación en sí misma, sino las tecnologías que han globalizado y transformado la cultura (en: *Border Patrol, Travesía*, 1993, p. 136).

⁷ D. Assey: “A global sense of place”. En: A. Gray y J. McGuigan (eds.), *Studying Culture*, Edward Arnold, London, 1993, pp. 232-240.

de lo local deriva del hecho de que cada lugar es el *focus* de una *mezcla* diferente de relaciones sociales más amplias y más localizadas”⁷). En este contexto, la hibridación puede ser pensada como una mezcla que creó una “nueva forma” que tiene la particularidad de reproducirse, repitiendo en ese proceso los diferentes orígenes culturales, pero también como una “fusión” en donde es difícil reconocer los componentes originales y, en consecuencia, la comparación debe hacerse con cada forma por separado. La cualidad de todo proceso de hibridación es convertir lo diferente en igual, y lo igual en diferente, pero de una manera en que lo igual no es siempre lo mismo, y lo diferente tampoco es simplemente diferente; la diferencia y la igualdad aparecen en una suerte de casi imposible simultaneidad. En la hibridación cada paso adquiere sentido como oposición al anterior y remite a formas momentáneas de dislocación y desplazamiento.⁸

De manera impresionista puede afirmarse que comer en la Argentina es articular lo que se define como “criollo” -mezcla a su vez de tradiciones indígenas entre sí y con el hispanismo colonial- con los aportes de las diferentes tradiciones culinarias traídas por los inmigrantes. En la cocina, los “otros relevantes” fueron ante todo españoles e italianos. Revisemos más en detalle. Mi argumentación se instala principalmente en la región de las grandes llanuras conocidas como “pampas”. Téngase en cuenta que la Argentina inicia su proceso de consolidación territorial, en las fronteras actuales, apenas en la década de 1880, cuando luego de sendas campañas militares se ocupan dos extensas zonas de resistencia indígena: el Gran Chaco, en el centro-nordeste, y la Patagonia, en el sur. El proyecto de construcción del Estado-Nación, diseñado por la denominada Generación del 80, acompañó la ocupación territorial con una fuerte política migratoria.⁹ Los mecanismos de la inserción extranjera se explican en términos de una propuesta política definida y llevada a la práctica de un modo más o menos coherente: “Si las circunstancias son tales que el resultado es la existencia de una población excedente -como

⁸ E. Archetti: “Hibridación, diversidad y generalización en el mundo ideológico del fútbol y el polo”. En: *Prismas*, Revista de Historia Intelectual, No. 1, 1997, pp. 53-76.

⁹ La construcción de la “nación” implica un proceso de diferenciación de otras naciones, en un juego de contrastes que remite a la búsqueda y la construcción de denominadores comunes, procurando unificar el colectivo social en torno a determinadas representaciones, incluyendo por qué no, figuras y comidas emblemáticas (como el asado y las empanadas).

fue la situación en Europa luego de la revolución industrial- el problema se soluciona derivando emigrantes hacia otras áreas. Desde el punto de vista de la sociedad expulsora, estas personas no pierden su identidad de origen, ya que la base de la adscripción por nacimiento es considerar a ésta como permanente. En el caso contrario, de déficit relativo de población, la falta se compensa incorporando contingentes de inmigrantes que no adquieren la condición de integrantes de la etnia receptora(...) La otra opción está constituida por la adscripción voluntaria según la cual un grupo se reproduce no sólo o básicamente por sus descendientes biológicos, sino también por personas nacidas en el seno de otras culturas y que opten por compartir la del grupo receptor".¹⁰ Este segundo modelo ideal de pertenencia definió la ideología norteamericana del *melting pot* y, en la Argentina, se constituyó en el fundamento de la política oficial a finales del siglo XIX. A partir de la década de 1920, la identificación de los inmigrantes, con su nuevo grupo de pertenencia, se vio facilitada por una prolongada prosperidad económica, que duró hasta la década del sesenta (con breves intervalos recesivos), "lo que posibilitó identificar su cambio de adscripción étnica con un ascenso económico y social. De este modo, los hijos de los inmigrantes se absorbieron rápidamente en la población general, de la que resultan indiferenciables".¹¹

No obstante, las diversas formas en que el Estado y la sociedad nacional ejercieron una deliberada presión "asimilacionista" para disgregar progresivamente las diversas formas de cohesión social y cultural interna en aras de su política de conformación de un "crisol de razas" (por ejemplo, a través del sistema educativo), italianos y españoles, y en menor escala las otras colectividades, se encargaron de poner su sello en el lenguaje, las costumbres, los gestos, el arte y la gastronomía de los argentinos. Como ocurrió con los mismos inmigrantes, la aceptación de sus bagajes culinarios por parte de los nativos, cualquiera fuera su clase social, tomó su tiempo. En todo caso, los sectores más altos de la estructura social porteña estaban dispuestos a aceptar los platos propuestos por la cocina francesa, epítome de la civilización gastronómica,

¹⁰ D. Juliano: "El discreto encanto de la adscripción étnica voluntaria". En: R. Ringuelet (comp.), *Procesos de contacto interétnico*. Ediciones Búsqueda, Buenos Aires, 1987, pp. 85-86.

¹¹ D. Juliano: op. cit, p. 97.

que además de reforzar su posición social le daba otro -aunque inesperado- recurso para diferenciarse de las otras clases sociales. En los primeros años, los sectores populares vieron en el recién llegado un advenedizo, cuando no un usurpador de labores y privilegios o un explotador (ya que, por cierto, muchos extranjeros regentearon comercios tan conspicuos, necesarios y a veces únicos para estos grupos como las pulperías o los almacenes de ramos generales). El intercambio culinario se produjo, no sin pasar por épocas de subestimación y rechazos mutuos; en todo caso la cocina no hacía más que reproducir el conflicto social. La defensa de las tradiciones gastronómicas hispano-criollas o la rebuscada pasión por todo lo francés se presentan también como posicionamientos de clase. La satanización del ajo sirve como ejemplo de esos primeros tiempos. Entre los argumentos de defensa del obrero criollo, frente a la “invasión gringa”, Juan Biale Massé describe la comida de los piemonteses asentados en el norte de la provincia de Santa Fe: “carne, papas, verdura abundante, con ajos, cebollas, picantes (todo hervido) una bazofia, que sólo pueden tragar aquellos para quienes está destinada...”, destacando especialmente a los “ajos bravos, que voltean al que se acerca”. El rechazo al ajo, en todo caso, se afincó más fuertemente en las clases sociales altas que en los sectores populares. Aún hoy, el ajo no tiene buena prensa en una parte del imaginario colectivo, ya que su olor continúa recordando “el olor de la pobreza”. Vicente G. Quesada deja registro de su valoración clasista y reaccionaria de la cocina de los inmigrantes: “el bachicha italiano, que come pan y cebollas crudas, salchichón y sábalo frito, es un hombre sin ideales que educará mal a sus hijos...”¹² Apenas unas pocas recetas de origen italiano aparecen en *La perfecta cocinera argentina*, de Teófila Benavente, una publicación de principios de la década de 1890, destinada a las cocinas de las clases altas y medias. Sin embargo, se anota una preparación donde ambos mundos parecen empezar a entenderse: las milanesas Juanito, que “se cortan de carne de lomo finitos y se dejan media hora con sal y pimienta.

¹² V.G. Quesada: *Memorias de un viejo*. La Ciudad Argentina, Buenos Aires, 1998.

¹³ T. Benavente: *La perfecta cocinera argentina*. Peuser, 19º edición, Buenos Aires, 1916.

Enseguida se untan bien en un plato que tenga pan y queso rallado, cebolla picadita y perejil y se dejan un ratito, y al hacer, se pasan con un tenedor en un plato de huevos batidos. Mejor si la carne es de ternera".¹³

Los inmigrantes desembarcaron con sus baúles y ollas, con las añejas recetas que intentaron repetir mientras "hacían la América"; sin embargo, todos fueron alcanzados por la pasión carnívora. Carne y mate fueron los principales aportes de la cocina criolla pampeana a la de los inmigrantes. Los europeos consumían en general muy poca carne roja: "La mayor parte de las veces suministrada por porcinos u ovinos y no por vacas, siendo además un plato de fiesta destinado a ciertas ocasiones especiales; de esta manera, la carne venía a romper la monotonía de una dieta esencialmente vegetariana. En cambio, en la Argentina (...) la monotonía de la dieta venía dada por la fuerte presencia que tenía la carne -sobre todo la vacuna- en el consumo, a tal punto que prácticamente participaba a diario de la ingesta alimentaria de la gran mayoría de la población. En consecuencia, la novedad dietética para los inmigrantes consistió en la cantidad y la frecuencia con que los nativos incorporaban a la carne como artículo central".¹⁴ Puesto en éstos términos, el intercambio culinario que se dio en el centro del país representó la confrontación entre dos modelos alimentarios distintos: uno carnívoro y otro vegetariano. Las cocinas de los nativos y de los inmigrantes se modificaron recíprocamente como consecuencia del contacto y del intercambio de las gramáticas culinarias que sostenía cada una de las cocinas étnicas.

Haciendo memoria: desde el siglo XVI el patrón culinario del Río de la Plata y la región de las pampas era la "carne con algo", y si no había carne, "no había comida". Por cierto, la categoría carne se aplicaba sólo a la carne bovina: pollos y pescados no eran "carnes", y en todo caso cerdo y cordero eran apenas "carnes sustitutas" de consumo excepcional, como algunas carnes salvajes que se escabechaban (liebres, perdices y vizcachas). Durante los

¹⁴ F.J. Remedi: "Las condiciones de vida material: Cocinas étnicas y consumo alimentario en la Provincia de Córdoba a principios de siglo". En: M. Álvarez y L. Pinotti (comps.), *Procesos socioculturales y alimentación*, Ediciones del Sol, Buenos Aires, 1997, p. 123.

siguientes trescientos años, la cocina hispano-criolla de la región rioplatense giró alrededor de pucheros y asados: el primero como plato cotidiano, combinando la carne hervida con maíz, papa, batata y zapallos; el segundo, simplemente la carne a las brasas. En las otras regiones ocupadas desde la conquista del siglo XVI el pivote alimentario variaba: la tradición culinaria del Noroeste¹⁵ giraba y continúa girando alrededor del maíz, más la papa, los pimientos, los zapallos y la quínoa; en el Nordeste, la mandioca proveniente de la tradición guaraní¹⁶ y los peces de los grandes ríos. *Nota al margen:* la quínoa representaba un alimento de gran aporte proteico de origen vegetal para los habitantes del altiplano y las quebradas de la región andina; actualmente, y merced al trabajo de recuperación de arqueólogos y botánicos, aparece en los negocios naturistas de Buenos Aires y aún más lejos,¹⁷ aunque se consume poco en su lugar de origen.¹⁸

Los nativos adoptaron poco a poco determinados componentes de los modelos alimentarios europeos, incorporando el pan,¹⁹ las pastas, la cerveza, entre otros artículos todos los cuales remiten al reino vegetal, aunque en un primer momento el consumo directo de vegetales frescos parece no haber acusado un impacto positivo. Las verduras nunca fueron consideradas un plato en sí,

¹⁵ La cocina de la región incluye hoy: humitas, motes, locros, sopas de chocho, tamales, pasteles de gallina, picantes de panza, chanfaina, queso de cerdo, asado con cuero, quesadillas, dulces de cayote, y diversas versiones de empanadas y alfajores. Por cierto, las empanadas de algunas localidades han recibido el toque árabe con la inmigración siro-libanesa (los conocidos popularmente como "turcos", ya que accedieron a la Argentina con pasaporte del Imperio Otomano). Más al sur, en Cuyo y Córdoba, la cocina suma carbonadas de zapallo; guiso de chacra, chichoca de zapallos, charquicán (guiso con papas y arroz); charque de berenjenas; locro cordobés; asados de vaca, cerdo o cabra; pollos al barro; mazamoras; colaciones con dulce de leche; huevos quimbo; tabletas mendocinas; y rosquillas de yema. Consultar M. Elichondo, *La comida criolla*. Memoria y recetas. Ediciones del Sol, Buenos Aires, 1997.

¹⁶ La región del Litoral y Mesopotamia incluye: carbonada con mandioca; quibebe; pucherón correntino; chipas; sopas de mandioca y rabo; tortón con chicharrones; *yopará* con charque, mandioca, maíz blanco y porotos; *mbaipí* con choclos rallados, grasa y cebollas; preparaciones con surubíes y dorados; dulce de mamón y pancitos de cuajada.

¹⁷ El famoso chef Charlie Trotter cocina risotto de quínoa en su restaurante de Chicago.

¹⁸ Mirta Santoni y Graciela Torres comentan que en los Valles Calchaquíes, la quínoa está ausente en la memoria de los adultos de 40 a 50 años; entre los ancianos de más de 70 años se recuerda su uso frecuente hasta la década del 40, momento en que se produce un cambio en el modelo económico de los valles. Este cambio afectó las economías campesinas, modificando sus estructuras con la transferencia de las tierras disponibles para los cultivos de subsistencia, hacia los cultivos para el mercado. (M. Santoni y G. Torres: "Antiguos productos como base alimentaria de los campesinos actuales. Un problema cultural". *Andes*, No. 7, 1995-96, CEPIHA, Salta, p. 255).

¹⁹ Durante casi todo el siglo XIX sólo se conseguía pan en las ciudades. En la dieta criolla, la mazamorra y el mote junto al zapallo -fresco, hervido, asado o desecado- cumplían el papel que el inmigrante extranjero atribuía al pan.

y por tanto siempre han ocupado el lugar de los acompañantes. Aún hoy en día, en los modelos *light* de las clases acomodadas, que las han introducido como forma de bajar el nivel de colesterol, las verduras siempre se asimilan a un mero complemento. Por su parte, los inmigrantes, principalmente el grueso de ellos representado por aquellos procedentes de España e Italia, se sumaron al patrón local aumentando notablemente su consumo de carne, sustituyendo -aunque de manera incompleta- la de porcinos y ovinos por la vacuna, y adoptando algunas pautas de preparación criolla como el asado con cuero. Además, la expansión de la producción triguera les ofreció la posibilidad efectiva de sustituir la torta de maíz y -en cierta medida- la polenta por un codiciado artículo cuya disponibilidad marcó durante siglos en Europa la diferencia entre el hambre y la abundancia: el pan.²⁰ Otro aporte al caldero: el arroz, presente tanto en los menús urbanos como rurales, donde el criollo adoptó del italiano el risotto.

En la Argentina una abundante literatura textualiza los modos en que, por lo menos desde el siglo XIX, sus habitantes se identificaron con una determinada imagen de alimentación “fuerte”: las inmensas pampas, las miles y miles de cabezas de ganado, el gaucho comiendo la humeante y sabrosa carne asada. La inmigración europea empujada inmigración masiva, reflejan esta preocupación por la comida y sobre todo para que no falten el pan, las pastas, la carne y el alcohol, fuentes de una alimentación que hiciera olvidar las épocas de hambruna en los campos de Europa. Por lo tanto, la comida de los recién llegados “deberá ser” abundante, del mismo modo que ya lo era en la tradicional mesa hispano-criolla de sus anfitriones, compuesta principalmente de pucheros, asados y pletóricos postres como la mazamorra y

²⁰ F.J. Remedi: *op. cit.* p. 125.

²¹ En el sentido de Le Goff el imaginario va más allá de las representaciones, porque la fantasía, los deseos y hasta la utopía están presentes (J: Le Goff: *L'Imaginaire Medieval*. Galimard, París).

²² La producción tampera debe sus primeros intentos serios a la inmigración vasca de la década de 1830.

²³ Un cronista de la época anota en su libro de viajes las comidas abundosas como verdaderas “provocaciones culinarias” que acortaban la vida de los habitantes de la ciudad de Salta. En 1899 los platos tradicionales que se describen son: humitas, tamales, mote, pasacana (fruto del cardón), zapallo-api, chatasca (charqui deshilado, picado en un almirez o mortero y aderezado con especias y grasa de vaca o de puerco), golpiao (sopa de chicharrón con carne seca), sasta (guiso de charqui molido, mote, arroz, huevo duro picado, grasa y ají). Y la empanada, que “suele aparecer en las mesas más delicadas junto a los refinamientos de la cocina francesa” (Roberto J. Payró).

el arroz con leche;²³ en todos los casos se reprodujo la idea de que su principal connotación era la de ser “nutritiva”: la gordura pasará a ser un síntoma de “comer caliente”, es decir, de buena alimentación y salud. La iconografía reproducida en revistas y libros de cocina es muy conocida: la “mamma” amasando la pasta o preparando los ingredientes de la “minestrone” era la introducción a una representación en tres actos: entrada, plato principal y postre. La cocina de este modelo “nutritivo” unirá pizzas y pastas con asado, empanadas, puchero, el emblemático pastel de papas con carne, embutidos varios, mate, dulces y vino. El mito que sostiene que somos el “granero del mundo” recupera todas las imágenes reproducidas por la literatura, el cine, la fotografía, la prensa, y hasta los chistes: los argentinos arreglan todo comiendo; extrañando en sus viajes no sólo la madre, sino mate, churrasco y dulce de leche; o caminando los mediodías urbanos ente el humo y olor que despedían los asaditos de los obreros en cada edificio en construcción.²⁴

Hacia 1910, cuando la ola española supera a la italiana, los “gallegos” (y especialmente los auténticos hijos de Galicia) asomarán tras los mostradores de almacenes, hoteles, restaurantes, bares y confiterías. La política del *melting pot* triunfará en el lugar menos previsto por sus ideólogos: la cocina (en todo caso, la cocina del conventillo²⁵ se presenta como primer espacio de reconocimiento, conflicto, negociación e integración). La gastronomía

²⁴ M. Álvarez y L. Pinotti: *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*. Grijalbo, Buenos Aires, 2000.

²⁵ Estas casas de alojamiento colectivo, espacios donde lo precedente da lugar a nuevas formas culturales, remiten al estado de *in-between*, definido por Homi Bhabha (*The Location of Culture*. Routledge, London & New York, 1994).

²⁶ He tomado en préstamo esta expresión de P. Dibie (*La pasión de la mirada*. Editorial Seix Barral, Barcelona, 1999).

²⁷ En sus versiones regionales, los primeros aportes del rubro debieron ser las especialidades gastronómicas de los genoveses afincados en la Boca: ravioles, torta pascualina, albóndigas, cima rellena, fainá, fugasa, pastafrola, pan dulce y tomates rellenos de pescado. El protagonismo fue de las pastas secas y “ripienas” en todas sus variaciones formales: ravioles, ñoquis, canelones, tallarines, macarrón, capelletti, fettuccini, agnolotti y lasagnas; seguidamente la pizza -impulsada por la migración del Mediodía-, la milanesa, el pesceto, los escalopes, los fiambres, los risottos, las salsas de tomate como acompañamiento (boloñesas, parmesanas, filetto), el pesto, el aceite de oliva, las frutas secas, y la difusión del consumo de aceitunas, quesos (parmesano, gorgonzola, pecorino, caciocavallo, fontina, ricota) y vinos (nebiolo, barbera, chianti, toscano). Si la oferta local no proporcionaba los ingredientes adecuados, se importaba de Italia la mortadela de Bologna, el salame de Milán o el queso de Parma.

italiana será adoptada, resignificada y servida por cocineras y cocineros españoles en lugares públicos y en casas particulares. Se estaba produciendo el fin de las “islas culinarias”²⁶ de los grandes contingentes migratorios: el proceso hibridatorio que acabaría estructurando las principales características del menú porteño y de la región pampeana. Este menú no es otra cosa que los platos más emblemáticos de la gastronomía italiana,²⁷ junto con la carne criolla y algunos manjares españoles (tortilla de papas) y franceses (omelettes), cocinados y servidos por hijos de la península...ibérica.²⁸ Al pesto se le incorporará perejil y nueces. Las salsas tendrán una condimentación distinta (la “pomarola” se olvidará del aceite de oliva), los tiempos de cocción serán otros, los ingredientes serán alterados, subvertidos u omitidos. La pizza original, de pasta fina, sutil levadura y “mozzarella” de leche de vaca o de búfala, se transformó por arte de nuestros cocineros en una gruesa masa cubierta por la muzarela “al uso nostro” (o por mejor decir: al uso “gallego”). La pizza a la piedra llegó más tarde, y para la pizza como en Italia hubo que esperar a la renovación culinaria de los noventa.²⁹ Por cierto, en la tradición ítalo-argentina, las pizzas que presumen de “napolitana” o “calabresa” deben tomarse simplemente como embelecados fraguados en el Río de la Plata (y hasta podría ser en la Boca, para utilizar una referencia borgeana). Sin agotar el listado, aún se puede hacer una referencia a los sorrentinos, una variante local de los *ravioli* pergeñada en el restaurante Sorrento del pleno centro porteño, o a las milanesas napolitanas, nuestro ancestral bife empanizado, frito y cubierto con salsa de tomate, queso y jamón de York, servidas por primera vez en el restaurante Napoli, frente al Luna Park comienzos de la década de 1940,³⁰ a los habitués de las noches de boxeo. Otro caso de hibridaciones de la época: los “tallarines a la parisién”,

²⁸ Dicho intercambio fue acompañado por otros procesos estrechamente enlazados con él, tales como la importación de múltiples productos alimentarios de origen europeo y el estímulo a la producción local de otros, con el objeto de permitir recrear en el medio receptor las pautas de consumo alimentario que los inmigrantes traían internalizadas desde sus lugares de procedencia. En este sentido, la participación de los extranjeros fue muy importante en materia de producción hortícola y frutícola, en la lechería en pequeña escala, en la cría de porcinos y la elaboración de manufacturas de cerdo, en la panificación y en la fabricación de pastas, etc. En: F:J: Remedi, *op. cit.*, p. 127.

²⁹ La invasión de los restaurantes de Pizza & Pasta se inició en 1993 con la inauguración de “Piola” (primera sucursal en América Latina del restaurante de Treviso); ellos impusieron una “versión” más septentrional de la gastronomía tradicional italiana.

que no nacieron en la capital francesa, sino en el restaurante París del hipódromo de Palermo, y que mezcla las pastas italianas con el condimento de una salsa francesa (la bechamel) más pechuga de pavo y jamón de York.

Sin embargo, en la década de 1930, la Junta Nacional de Carnes mostró su preocupación por lo que consideraba un consumo de carne poco balanceado (gran consumo, especialmente por parte de los inmigrantes italianos, de carne de ternera) en detrimento de la carne de novillo o vaquillona. A los efectos de producir un cambio en los hábitos alimentarios de los inmigrantes y sofisticar el de los nativos, la Junta encargó en 1938 a doña Petrona C. de Gandulfo -consagrada por sus programas de radio y su libro de recetas publicado en 1936- una nueva publicación donde combinara el tipo de carne -vacuna, cordero y cerdo- y en el caso de la carne vacuna el tipo de animal -novillo/vaca y ternero- y los cortes. Los objetivos eran múltiples: difundir las variantes en la preparación del puchero y las carbonadas criollas (y las salsas que podían acompañarlas), la utilidad de los cortes menos finos, incluyendo recetas francesas que formaban parte de la mesa de la clase media urbana “bife de lomo a la maitre d’hotel”; “carne con salsa vinagreta”; “cuadril de vaca con salsa de nueces”. En este libro híbrido, doña Petrona define una gramática

³¹ La contribución de los libros de cocina a la formación de las identidades nacionales ha sido tema desde el famoso ensayo del antropólogo hindú-americano Arjun Appadurai (*How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India*. Comparative Study of Society and History, vol. 30, No. 1, 1982, pp. 3-24). En el proyecto de construcción del Estado-Nación, las fronteras políticas debían coincidir con las fronteras culturales, por lo que al proyecto de colonización sociopolítica se sumará la colonización cultural, especialmente a través de la educación y el rol central, en las primeras épocas, de la literatura. El proyecto de colonización literaria del territorio suponía el establecimiento de una frontera cultural que debía coincidir con los límites geográficos de la nueva nación. Las fronteras culturales, imaginadas por los letrados en textos que trazaban cartografías de exclusión, debían superponerse a las fronteras de la nación; las fronteras de la nación debían eventualmente coincidir con las del Estado. Las literaturas contribuyeron en esta maniobra de territorialización, a través de su búsqueda por construir una doble genealogía que asociara territorio con literatura por un lado, y literatura con nacionalidad por el otro. El ensayo de Appadurai es contemporáneo a *Comunidades Imaginadas*, de Benedict Anderson (1983), donde el autor argumenta sobre el papel que jugó el “capitalismo de imprenta” (*print-capitalism*) en la invención de las naciones y los nacionalismos. Appadurai concede que los libros de cocina funcionan en forma similar a los diarios, creando comunidades nacionales. En la India, ejemplifica, para las amas de casa de clase profesional, los libros de cocina contribuyen a la formación de la identidad nacional, al incluir recetas provenientes de todo el subcontinente hindú entre las tapas de un mismo libro. En cierto sentido, algunas guías gastronómicas o de restaurantes contemporáneas

culinaria cárnica, basada en lo local y regional, que se percibe y se acepta ya como nacional.³¹ Cualquier cocinera o cocinero con un poco de imaginación y educación puede ofrecer a su clientela o a su audiencia de lectores platos que provienen de “tradiciones” diversas, como los que ella incluye y que estaban en la práctica culinaria doméstica y de restaurantes. Lo más importante es que comidas vinculadas a la cultura local europea como el “ossobuco con arroz” o el “bife a la bordalesa” se transforman en el contexto argentino en elementos de una cocina nacional. Comidas de un lugar o una región son, de pronto, comidas de una nación, promovidas por la Junta Nacional de Carnes. Para la emergencia de una cocina nacional, entendida como artefacto cultural (como lo es la “nación” misma), se recurre a aquellos ingredientes, modos de preparación y elaboraciones que son considerados como propios dentro de los límites de esa entidad así definida y que se asumen como un signo de su identidad como grupo social.³² Estos procesos “patrimonializadores” se desarrollan durante las primeras décadas del siglo XX y se consolidan canónicamente en gran parte hacia 1950.³³ Algo para remarcar: el emblemático *Libro de recetas de doña Petrona* acepta en su gramática culinaria que el asado es una cuestión de hombres y de dominio del espacio exterior, mientras que las preparaciones hervidas o freídas, por el contrario, remiten a la cocina interna y a la presencia de la mujer.³⁴

Aun cuando en términos regionales la cocina argentina sea rica y variada, el asado de carne vacuna aparece acaparando el *status* de comida nacional:³⁵ si durante seis noches a la semana las mujeres son las que llevan a la mesa las cenas, frecuentemente

³² “Los hábitos alimenticios se convierten en marcadores dramáticos de la diferencia. Establecen quién se es y quién no se es con respecto a un grupo”. S. Mintz: *La comida como un campo de combate ideológico*. Universidad de Santiago de Compostela, 1999, p. 13.

³³ En el espacio urbano se incluyen varios platos que han dejado de ser cotidianos para formar parte de rituales o ceremonias conmemorativas de mucha carga simbólica, como las celebraciones patrias (donde se consumen esas comidas que de algún modo representan la criollidad: locros, tamales, humitas y mazamorra).

³⁴ Para C. Lévi-Strauss, lo asado remite a un momento especialmente significativo, en tanto “lo cocido ofrece un método de conservación integral de la carne y sus jugos, mientras que lo asado se acompaña de destrucción y pérdida. Así, uno connota la economía, el otro, la prodigalidad, uno es aristocrático, y el otro es pueblo”. (*Le Triangle Culinaire*, ARC, 1985, No. 26).

³⁵ Apoyándome en las ideas de Jean-Francois Revel (*Culture and Cuisine*, Doubleday, Garden City, Nueva York, 1982) se podría decir que las cocinas “reales” son las cocinas regionales, que a su vez conectan con territorios culinarios similares separados por fronteras internacionales.

integradas por un conjunto diverso de ingredientes, condimentos y procesos de elaboración, el asado de los domingos al mediodía o de los feriados es la sola y única comida típicamente preparada por un hombre. Y ésta es la que parece representar a la nación argentina, tanto en su propio territorio como en el exterior. ¿Por qué el único plato preparado por hombres es más valorado que los platos, mucho más elaborados, que hacen las mujeres? ¿Por qué el nacionalismo culinario argentino se basa más en una única contribución masculina que en los tantos y muchos aportes femeninos? Patricia Aguirre adelanta una respuesta: “Una sociedad con fuerte herencia patriarcal no deja el plato típico (que maneja la carne, un gran cuchillo y el fuego) en manos femeninas”.³⁶ Mientras la literatura culinaria admite hoy entre sus autores a hombres y mujeres, los únicos libros dedicados al asado han sido escritos por hombres. Raúl Mirad,³⁷ por su parte, justifica su *Manual del Asador Argentino* en la pretensión de ayudar a que los argentinos preserven su reputación internacional como asadores.³⁸ El proceso de hibridación continúa, de cara al nuevo milenio, con ciertas complejidades. El mantenimiento del *melting pot* acompaña el surgimiento de ciertas formas de multiculturalismo a través de la consolidación de algunas fronteras étnicas culinarias. Las cocinas de españoles e italianos, con todas sus variaciones regionales, más las de los alemanes, franceses, árabes, judíos, armenios, galeses y otros colectivos de Europa Central y Medio Oriente, sufrieron el “efecto transatlántico”:³⁹ tuvieron que recurrir a ingredientes nacidos en otro contexto ecológico, por lo que sus sabores, aunque similares, no fueron iguales al original; otros vegetales y frutas, peces y mariscos, debieron ser reemplazados por especies locales;

³⁶ P. Aguirre: “Toda la carne al asador”. En: *Revista Todo es Historia*, No. 380, Buenos Aires, 1999.

³⁷ R. Mirad: *Manual del asador argentino*. Montevideo, e/a, 1991.

³⁸ El mundo del asado está lleno de apasionados debates sobre los detalles: desde el diseño y construcción de la parrilla a cómo seleccionar la madera apropiada, cómo y dónde comprar la carne, qué cortes incluir, los tiempos de cocción, la eterna cuestión de si la sal se echa antes o después, y -por supuesto- los modos de distribución de las piezas (primero chorizos y morcillas, luego chinchulines y mollejas) y especialmente de la carne (y el derecho a comer la primera tira o el primer corte de vacío). Cada argentino parece tener sus propios trucos para hacer “el mejor asado” en un acto de “mística gratificación”. A diferencia de la carne asada mexicana donde todos participan en algún punto de su preparación, el asado argentino no es fraternal, sino patriarcal: apenas tolera un solo y único asador, el jefe de la familia o si acaso el hijo mayor.

³⁹ F. Vidal Buzzi: *La rebelión del ajo*. En: *Revista Todo es Historia*, No. 380, Buenos Aires, 1999.

los intercambios con los locales y con inmigrantes de otras procedencias modificaron las formas de cocinar, el estilo de las preparaciones y la condimentación además, el “recuerdo del hambre” llevó a servir no sólo una cantidad inusitada en cada plato, sino también una cantidad inusitada de ingredientes o de un ingrediente particular en cada receta (el condimento de la pizza argentina, por ejemplo, duplica o triplica al de Italia), a veces combinadas en forma simplemente acumulativa o exagerando el volumen de las salsas hasta el punto de inundar las pastas. La diversidad no excluye la construcción paulatina de un modelo en el que el todo híbrido creado llega a trascender las partes, y en ese proceso la hibridación está acompañada por la localización. Paradojalmente, la comunidad japonesa se integró en la vida argentina casi al mismo tiempo, pero sin generar sus propios restaurantes y, por tanto, su propio negocio culinario, y éstos llegaron apenas, en forma de sushi-bar, en la última década, de la mano del posmodernismo europeo y norteamericano; simultáneamente a este proceso logró imponerse el *surimi* a través de recetas en donde se sumaba, por ejemplo, a las pastas.

En los últimos veinte años, el flujo de la inmigración cambió de puertos de partida: casi se cerró el tráfico transatlántico y se abrieron los contingentes de países vecinos, principalmente bolivianos, paraguayos, chilenos y peruanos. Sin embargo, la presencia de un grupo étnico determinado no garantiza el triunfo público de su cocina y eventualmente su contribución a la cocina del país; existe un grado de autonomía entre lo que puede comerse privadamente y la transformación de esta cocina en pública (seguramente por efectos de la masa crítica de la población migrante, o el “prestigio” del colectivo). Las cocinas de los grupos menos numerosos se afincaron en las mesas familiares, en los clubes y asociaciones de colectividades (tanto pudo ser el Club Polanco, el Club Sirio, el Club Portugués, la Asociación Cultural Armenia o el Centro Vasco Francés). Un contexto excepcional lo constituyen las fiestas de los inmigrantes que con gran fuerza se realizaban y realizan en varias

⁴⁰ En 1998, sobre el total de restaurantes que había en Buenos Aires, los étnicos (20.22 por ciento) duplicaban a las parrillas (11.21). Los resultados de un sondeo reciente observan que las diferencias se acortaron, aunque las comidas étnicas siguen adelante sólo por debajo del rubro pizzerías y minutas. (Datos recogidos por H. Firpo, *Clarín*, 9/11/99, p. 36).

localidades del interior del país, donde aparecen degustaciones de platos rusos, lituanos, ucranianos, suizos, húngaros, matizados también por el efecto “transatlántico”. En la década de 1990 esos clubes y asociaciones compartirán con el nuevo movimiento de los restaurantes “étnicos” las pasiones dirigidas a los sabores propuestos por otras gastronomías. La “cocina étnica” (expresión con bautismo europeo y deficiencia conceptual) ha terminado por inscribir en su nómina un aluvión gastronómico exagerado, con inclusión de pastas italianas, guisados españoles y postres franceses. En estos términos, para los 475 restaurantes étnicos censados en Buenos Aires en 1998, las estadísticas señalaban la representación de cuarenta y ocho “etnias” diferentes; sin embargo, el 43% de los restaurantes apuntados eran de cocina italiana, el 10% española, el 6% china, y el 5% francesa.⁴⁰ Luego se anotaban japoneses, árabes, mexicanos, armenios, alemanes, rusos, y acercándose a la singularidad, peruanos, chilenos, vascos, griegos, daneses, polacos, indios, mongoles y vietnamitas (donde a veces el cocinero mantenía la única referencia étnica). Los chinos y coreanos, migrantes arribados desde los años de 1960, descubrieron muy pronto que la oferta culinaria era un excelente negocio en el país y difundieron la modalidad de los “tenedores libres”: restaurantes donde todos los platos se colocan en recipientes que mantienen el calor por medio de mesas donde circula agua hirviendo; allí las viandas se disponen de tal forma que los comensales pueden servirse por sus propios medios y los platos se van renovando a medida que se consumen. El cubierto generalmente es libre a un precio que ha oscilado entre los cuatro y los diez pesos/dólares según los barrios, los horarios y el día de la semana.

En el mundo urbano, los sectores acomodados se abren ahora al modelo *light o free*, que exalta los valores individuales, y que la publicidad difunde con eslogans como “hacé la tuya” o “el mundo según vos”; en este modelo el relato asume que “supuestamente cada uno puede elegir las combinaciones que le plazcan en la elaboración de los menús cotidianos, hay una directiva que queda encubierta, la de que necesariamente debe consumirse lo

⁴¹J. L. Cao: *La nueva comida natural (de lo heavy a lo light)*. Actualidad Psicológica, Buenos Aires, diciembre 1998, p. 29.

‘novedoso’, lo que invariablemente arrastra a la intencionalidad de descubrirlo a través de los anuncios publicitarios, a la esclavitud del consumo y al abandono rápido de lo conseguido ante la aparición de lo ‘neo-novedoso’, lo que va generando un sentimiento de desvalorización de las propias elecciones, que renueva el ansia de un nuevo objeto a consumir”.⁴¹ Los ingredientes lights no escapan a la banalización de la época: las maravillas que se descubren en el kiwi son pronto reemplazadas por el contenido en hierro de los espárragos, que a su vez sucumben ante la coliflor y su acción sobre el sistema urinario. La fragmentación, característica de la época, también llega a actuar sobre la percepción misma de los alimentos: un kiwi, un tomate o un aguacate no interesan como totalidad sino

⁴²“Las unidades domésticas cuyos ingresos duplican o triplican el costo de una canasta básica, obviamente, se despreocupan de ecuaciones económicas y seleccionan qué comer a partir de otros parámetros como la salud y el bienestar. Gastan un porcentaje menor de sus ingresos en comer, pero compran varias veces más caro. El gasto en alimentación es altamente ineficiente en términos costo-beneficio. No sólo adquieren proteínas relativamente caras, sino que desde el punto de vista energético, dado el menor nivel de hidratos, probablemente rompan cadenas proteicas para generar energía (...) acerca de las razones del primer rubro de consumo, las frutas y verduras, surge un fuerte deseo de prevenir enfermedades crónicas degenerativas, accidentes cardio vasculares y stress. De ahí las dietas ricas en fibras. La lógica de las fibras relega a las carnes a un tercer lugar que, conforme al criterio de salud, también registra un sensible aumento de carnes blancas, pollo y pescado. La dieta “saludable”, baja en colesterol, de estos sectores no es tal. Diez kilogramos por persona por mes de consumo cárnico, sólo en Argentina puede considerarse bajo en colesterol (...) Los sectores altos no han dejado de ser carnívoros, consumen frutas y verduras que antes no consumían, pero siguen manteniendo su alto consumo cárnico, es decir, son conservadores, sobreponen la moda de la vida sana al patrón tradicional, ahora el “algo” (de “carne con algo”) es la verdura, pero siempre hay carne.” En: P. Aguirre. “Toda la carne al asador”, *Revista Todo es Historia* No. 380, 1999, pp. 91-92.

⁴³ Los sectores de ingresos medios, en cambio, demuestran cómo el consumo crece con los ingresos. No es la lógica de la necesidad la que da forma a sus canastas, los ingresos disponibles son suficientes, entonces pueden comer no sólo lo que necesitan, sino también lo que quieren. Es una lógica de la satisfacción. De algún modo la canasta de los sectores medios marca las tendencias más auténticas del patrón alimentario rioplatense, ya que muestran lo que comen los que tienen ingresos suficientes y están más preocupados por comer que por vivir sanos o lindos. Eligen lo que tradicionalmente se ha considerado “bueno” para “comer bien comidos”, satisfechos, esto es: carne con algo. Desde una perspectiva estrictamente nutricional la elección de su canasta es excesiva en grasas animales y azúcares.” (En: P. Aguirre, *op. cit.* p. 92)

⁴⁴ El fenómeno de la “glocalización”, la mezcla de la globalidad económica y el localismo social y cultural, o la inscripción de “lo local” en los procesos de globalización, ha actuado sobre la integración misma de los menús “universales”. Para McDonald’s, la práctica habitual de la glocalización le ha permitido ampliar mercados; en la Argentina agregó, para el gusto local, su McDLE, sus hamburguesas con huevo, las medias lunas, el dulce de leche al sundae y el McCafé expresso. Los helados Hagen Daas hicieron lo mismo con el dulce de leche. Quienes no entendieron las dinámicas debieron salir del país: Dunkin’ Donuts y Pizza Hut no pudieron competir con

en tanto la cantidad de sus calorías o sus grasas polinsaturadas. En estos sectores altos y medios el individualismo se asocia con el integrismo consumista. Los sectores de mayores ingresos son los principales consumidores, asumiendo criterios estéticos y de salud, de productos de fibra, frutas y hortalizas, lácteos, cereales, una cuota menor de carne vacuna⁴² y algo más de lenguados y brótolas (por lo del omega 3). Los sectores de ingreso medio⁴³ son los que orientan su dieta fundamentalmente al consumo de grasa animales y azúcares y que han encontrado un espacio de consumo que comparten con los sectores populares: los *fast foods*, donde la oferta es tan limitada como cercana al modelo “fuerte” de fines del siglo XIX, el menú no ofrece nada más allá de las hamburguesas (la omnipresente carne vacuna, ahora picada) y sus acompañantes: papas fritas, alitas de pollo, ketchup y mayonesa, algunas ensaladas y helados.⁴⁴

Michel Nicod⁴⁵ define como “ocurrencia alimentaria” toda circunstancia donde los alimentos son consumidos, distinguiendo dos tipos: una ocurrencia estructurada, cuando existen reglas que prescriben la duración, horario, lugar y sucesión de acciones (secuencia de platos) que la componen; y una ocurrencia no estructurada cuando el consumo de alimentos se efectúa sin ritual. Estos elementos varían de una cultura a otra; incluso en algunos países la diferencia entre ocurrencias se restringe a la presencia

⁴⁵ En: *A Method of Eliciting the Social Meaning of Food*. Report to the Department of Health and Social Security.

o ausencia de algunos alimentos considerados de base (como la carne o el arroz). El *fast food*, como los carritos de hot-dogs y las máquinas expendedoras de bebidas, sandwiches o papas fritas (pero también de chipacitos y nachos), favorecerían las ocurrencias no estructuradas, definidas en términos de una alimentación

⁴⁶ ¿Y por qué no admitir malnutriciones y desnutriciones? Si hemos hablado hasta ahora del acto de comer y de los que pueden comer, no podemos dejar de hacer una referencia a quienes, en estos tiempos, no comen. Entre los setenta y los noventa, por ejemplo, la disponibilidad calórica en la región metropolitana de Buenos Aires se mantuvo más o menos constante y con capacidad de mantener bien alimentados a sus habitantes, pero no todos pudieron acceder a la compra de alimentos. Esta situación extrema provocó dos crisis alimentarias, en 1982 y 1989-90, la última en pleno periodo hiperinflacionario y con saqueos de supermercados y almacenes de barrio por parte de los sectores más pobres. Los saqueos pusieron fin al antiguo modelo de integración social. Sobre los mismos patrones de consumo alimentario fijados en décadas anteriores, la gente ahora comía menos: menor cantidad de alimentos, menor número de alimentos y menor frecuencia de consumo. Si por los setenta comían carne dos veces por semana como promedio, a mediados de los ochenta la comida familiar sólo podía incluirla tres veces al mes. Las crisis posteriores llevaron a finalizar el siglo XX con una tasa de desempleo de 14.2% de la población económicamente activa; entre mayo de 1998 y mayo de 1999, los supermercados despacharon un 6% menos de volumen de alimentos procesados. Las ventas de carne cayeron 4.7%, los lácteos 9.1% y los productos de almacén 1.8% (aun cuando hubo una baja importante en los precios de la carne -6.4%, los aceites -81% y las aves -11.8.-) Los más pobres recurrieron a un menú básico compuesto por fideos con tuco, mostacholes, moñitos con pomarola, sopas, guisos, estofado con papas. Frente a la lógica de las fibras de los sectores altos o la de la saciedad de los sectores medios, los pobres deben dedicar gran parte de su energía a obtener la comida que necesitan, no la que quieren: alternando lo que pueden comprar de carne con pan, papas y cereales alcanzan a formar una dieta “ahorradora de proteínas”. Aun así, su marca distintiva es el consumo de fideos. La crisis iniciada hace veinte años suma ya diez millones de pobres. En los últimos dos años creció la pobreza y la indigencia, lo que significa que no sólo hay más pobres, sino que además son cada vez más pobres. Los indigentes, que son casi tres millones de seres, se destacan por no tener ingresos suficientes (doscientos diez pesos/dólares mensuales o siete pesos/dólares por día para alimentar a cuatro personas) para adquirir una canasta básica de alimentos, equivalente a 2,700 calorías diarias para un adulto. El aumento de la indigencia se explica no sólo por el mayor desempleo, sino también por la creciente desigualdad en el reparto de la riqueza y por las políticas oficiales parciales de ayuda social. La precarización del empleo, por su parte, también agrega su cuota: el 40% de los asalariados -cerca de tres millones de trabajadores- se desempeña “en negro”, en ocupaciones mal remuneradas y sin cobertura social. Según los datos del INDEC, para mayo de 1999, en Buenos Aires y conurbano vivían 3.2 millones de pobres, de los cuales 885 mil eran indigentes. Como los hogares indigentes tienen mayor número de hijos, los niños menores de catorce años son otra vez los más afectados por la situación, y constituyen la mitad de los casi tres millones de indigentes argentinos que han entrado en el siglo XXI. Las restricciones en el consumo de carne en los sectores pobres rioplatenses no sólo implica la demanda real por intentar mejorar sus condiciones alimentarias y de vida, sino que debe asumirse como un hambre “del significativo”: la comprensión de que el país que acogió a tantos inmigrantes europeos, que integró a tantos migrantes internos en los grandes núcleos urbanos en la década del cincuenta, con base en compartir valores, idioma y comida, a ellos los está excluyendo al volverse cada día más imposible la movilidad vertical que fue su característica (M. Álvarez y L. Pinetti, 2000).

⁴⁷ Además de los quesos de tipo italiano, la Argentina reconoce nueve quesos de origen nacional: atuel (parecido a un auténtico port salut), cuartirolo (de sabor similar al cuartirolo italiano), tafi (semifirme y ligerante picante), cafayate (parecido al anterior), chubut, huemul, tandil (parecido

errante. Sin embargo, Roland Barthes ha señalado que comer en un fast food se convierte en signo mismo de participación activa en la vida moderna, implica asumir un ritual denso que a su turno revela una nueva expresión teatral: el espacio de la multitud y el anonimato. Me parece que estas prácticas no sugieren ausencia de estructuras, sino la aparición de nuevas estructuras de alimentación.

Hoy por hoy, las distinciones gastronómicas se producen en un escenario donde se cruzan lo global y lo local, lo homogéneo y lo diverso, la tradición y las ocurrencias posmodernas, la autonomía y la hibridación, la huerta natural y el supermercado, las “denominaciones de origen” y la industria agroalimentaria.⁴⁶ El uso estratégico de esta trama admite una cocina hogareña basada en los componentes del viejo patrón (carne -de vaca, pollo, cerdo-, las infaltables milanesas con papas fritas, pastas, pizza, arroz, quesos,⁴⁷ pescado y ensaladas) matizados con el agregado en los sectores de mayores recursos de un tono mayor en los condimentos⁴⁸ y especies innovativas, muchas producidas en huertas orgánicas: endivias, rúcula, las échalotes, zucchinis, lechuga mantecosa; también aplicaciones de acento balsámico y un mayor consumo de aceite de oliva. Para estos mismos sectores, el menú de los restaurantes propone una gastronomía diversa: desde el rescate de las recetas tradicionales de la cocina regional a la cocina mediterránea, la cocina “fusión” (donde ingresan especies “locales”, como el cordero patagónico o la exquisita merluza negra, junto al arroz basmati o el shamani), y el acceso a nuevas etnicidades culinarias. Entre estas últimas, los platos japoneses y la cocina mexicana⁴⁹ (de la mano de argen-mex) fueron los pioneros. En Buenos Aires, con aires de ciudad-mundo o ciudad-global (para usar categorías de

⁴⁸ Las especies básicas han sido pimienta y pimentón.

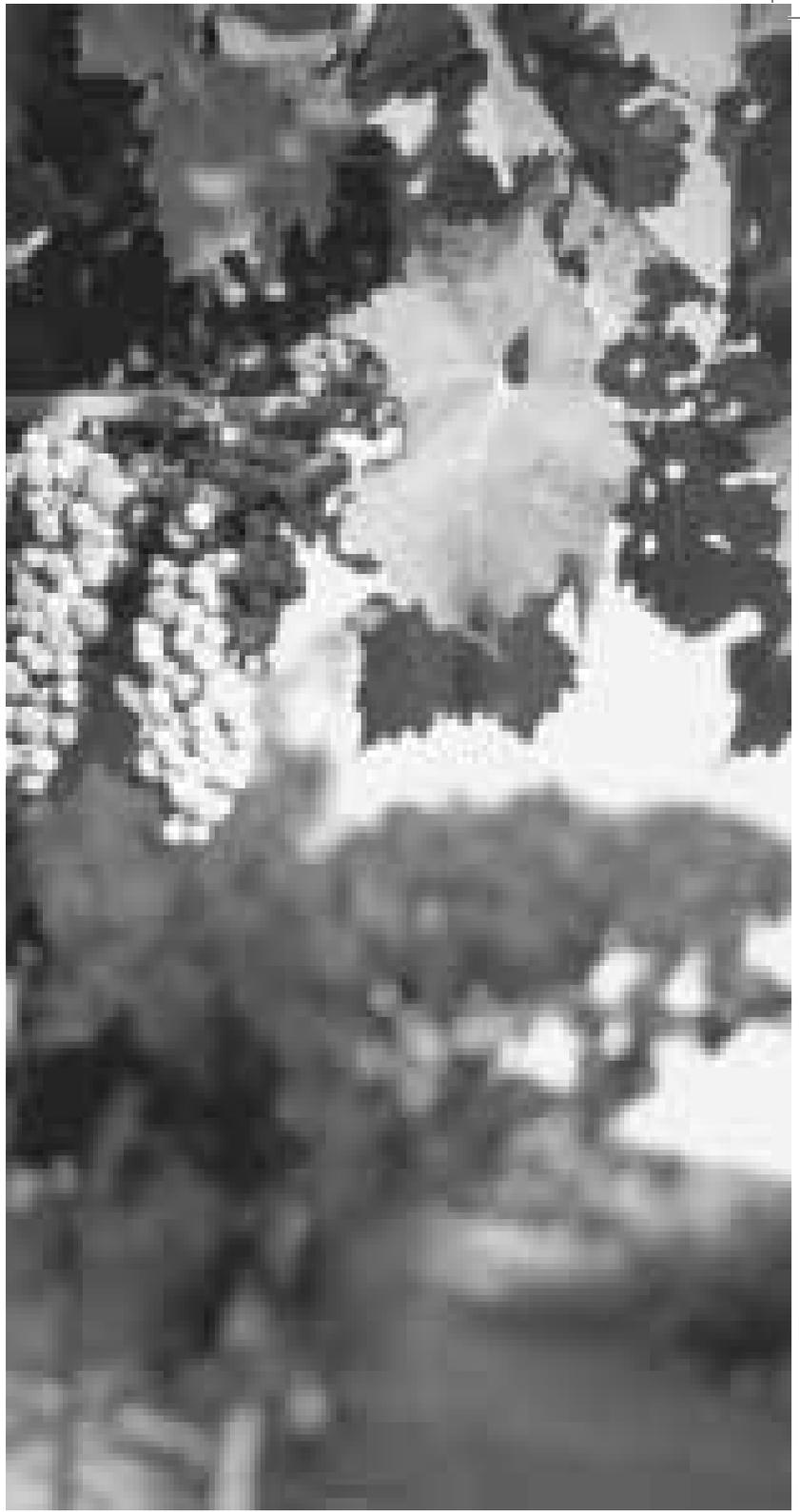
⁴⁹ La movida se inició con el Frida Kahlo, abierto en 1992. Más tarde se incorporaron Cielito Lindo, Xalapa y Guadalajara de Noche.

⁵⁰ S. Sassen: *The Global City*. New York, London, Tokio. Princeton University Press, 1991.

⁵¹ Donde debo registrar al Gato Dumas, Ada Concaro, Peloncha Peret, Francis Mallmann, Ramiro Rodríguez Pardo, Dolli Irigoyen, Katrine Roed, Pablo Massey, Pablo Lohle, Fernando Trocca, Martín Carreras y Sebastián Tarica. De sus menús del último mes sugiero probar: costillas al tandoori con milhojas de batata y manzana; torta de polenta y chardonnay; risoto de remolacha y queso de cabra; pollo al ladrillo con gremolata; morcillas con manzana al Calvados; pastel de cordero y berenjenas; cordero al coriandro; escalopes de ternera con crema de échalotes y estragón; pato asado con panceta crocante y papas rosti; lomo de jabalí con ciruelas y vino; atado de espárragos y langostinos con queso brie y salsa oriental; tulipas de queso parmesano con ratatouille; torta de centolla, maíz, puerros y aguacate; mollejas salteadas con setas y vinagreta de frambuesas; o cuscús con papaya y vinagreta de naranja y mostaza.

Saskia Sassen⁵⁰) no sucede nada diferente de Barcelona, México, San Pablo o Milán: los colectivos de altos ingresos, clientes de dos o tres veces por semana, buscan en suelo patrio las novedades que las políticas neoliberales, la desregulación económica, el turismo, los canales de cable, la televisión satelital y la internet trajeron del exterior. Siempre acompañadas por los productos de una vitivinicultura mejorada, elaborada al pie de la cordillera de los Andes (y cuyo capítulo he dejado para otra ocasión), entre los que vale la pena degustar las versiones nacionales de algunos varietales como el cabernet, sauvignon, syrah, merlot, malbec, pinot noir, chardonnay, torrонтés y chenin, y sus ensambles. Por otra parte, no puede olvidarse que acceder a determinados lugares significa “ser reconocido”, “pertenecer” a un espacio social disputado. Los circuitos gastronómicos promocionados por el turismo y las guías anuales, que pueden incorporar barrios completos de la ciudad (como Puerto Madero o Las Cañitas) incluyen los más sofisticados restaurantes relacionados con la “cocina de autor”.⁵¹ Para concluir, casi una viñeta: alrededor de quince escuelas de cocina sólo en la ciudad de Buenos Aires contienen las expectativas de más de tres mil matriculados con aspiraciones a ingresar en esta lista. Un renovado campo de legitimación profesional ha sido la televisión: la aparición de cocineros en diferentes programas y canales temáticos han contribuido a convertirlos en notorios personajes para toda consulta. La oferta y demanda produce el desplazamiento de los referentes, incluso en el colectivo culinario. Alzando la mirada, en las ciudades, pueblos y hogares del interior profundo, las cocinas regionales, más rutinarias y ancladas en los ingredientes locales, resisten los desafíos a la larga duración. Allí se pueden comprometer todavía el tiempo y el estómago para saborear exquisiteces de siempre, cristalizadas en las páginas del libro de doña Petrona, como el flan de dulce de leche. Así lo describe un antropólogo norteamericano: “Este plato es una de las maravillas de la cocina mundial. Como su nombre lo indica, es un híbrido de flan y dulce de leche. Antes de hornearlo, como se haría con cualquier flan, el flan de dulce de leche se cocina primero sobre la

⁵² J. Tobin: “Patrimonializaciones gastronómicas: La construcción culinaria de la nacionalidad”. Ponencia presentada en las Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico, Buenos





*Guillermo
Alberto
González
Mosquera*

**El café
colombiano**



El café
colombiano

*Guillermo Alberto
González Mosquera*

Contrario a lo que muchas personas han dicho, el café no es un producto perjudicial, sino benéfico para el ser humano. Los últimos argumentos de la medicina esgrimidos contra su consumo son muy respetables, pero están echándose abajo. Como lo dijo aquí también el señor Torreblanca, lo malo es el abuso; cualquier producto usado con moderación puede ser benigno.

Desafortunadamente hoy estamos ante una crisis que ha reducido los precios internacionales, y en un año el café colombiano estaba a 61 o 62 centavos en el mercado. También se ha reducido el ingreso de una forma dramática.

Cuando hubo la bonanza cafetera, las personas pudieron mejorar su entorno geográfico, los propietarios hicieron casas agradables, casas amables donde no solamente se trabajaba el producto, sino que se vivía en unas condiciones superiores.

El café además propició unas mejoras importantes en el sistema ejidal. Ahora están muy bien coordinadas las zonas cafeteras con el sistema de servicios públicos, como los de electricidad, agua potable, y escolares. Estas mejoras se reflejaron en la gente del entorno y, por supuesto, en otros aspectos.

Toda esta estructura generada se quedó y está ahí. ¿Qué hizo la gente cuando empezaron a bajar los precios?, se reunió y empezó a promover a las industrias cafeteras, como productos turísticos. Ustedes llegan a una oficina de turismo en la zona y les pueden ofrecer en este momento más de cien bellísimas casas cafeteras en donde, además de convivir con la familia entera, van a tomar un delicioso café y a degustar la gastronomía propia de la región. En la zona cafetalera hay una vida familiar a la que usted se incorpora

desde que llega; en los alrededores hay también restaurantes o fondas cafeteras donde se llega a degustar la comida típica de la región como son las arepas y los frijoles, parte básica de la dieta de la zona, además de otras especialidades hechas a base de café.

La gente también tiene la oportunidad de mirar cómo es la cultura del café, que a diferencia de la cultura brasileña, es muy elaborada; grano por grano, es tratado para darle la suavidad a ese café que se puede llevar a los mercados internacionales con un sello propio.

También se puede observar cómo se realizan las labores cotidianas en el procesamiento del café. Aquí en México se transmitió una famosa telenovela “Café con Aroma de Mujer”, que también se pasó por todos los televisores de América Latina con un éxito extraordinario. Para mí, esa telenovela representa lo que les estoy explicando, la cultura del café de Colombia.

Hoy en día los precios del café colombiano están abatidos por la sobreoferta que existe en el mercado. El esfuerzo que ya se está haciendo consiste en diversificar la oferta, porque estamos produciendo un café de mejor calidad. El mejor café seguirá siendo, para nosotros, aquel que se procesa artesanalmente, ese café que será degustado por los expertos y que lleva ese sello de calidad que significa mejores precios en el mercado.

Quisiera decirles a los jóvenes que hay aquí que las crisis son oportunidades; nosotros tomamos la crisis como una oportunidad para hacer rutas gastronómicas y turismo sobre la base del símbolo del café colombiano y las casas de café. Ofrecemos una gastronomía vernácula acompañada por la producción del café.

Servirse un café a las siete de la mañana, acompañando con las arepas de maíz de la región y después recorrer la región a caballo por los cafetales, uno de los paisajes más bellos que tiene Colombia porque es el más verde que existe en toda América Central, es una experiencia muy grata. Ustedes están pagando para que los instruyan sobre la producción cafetalera de la zona que de otra manera no hubiera subsistido. La crisis nos llevó a los colombianos, a tres cosas: a no desperdiciar los recursos, a generar un café con todas las bondades de los elementos orgánicos

puesto que los insecticidas y pesticidas ya no están elaborados con productos químicos perjudiciales, sino a base de productos ecológicos y tercero, a abrir la mesa de la familia colombiana para dar a conocer su comida, sentarnos en la misma mesa para comer





*Armando Múgica,
Rafael Covarrubias,
Guillermo Alberto González Mosquera,
Laura Rodríguez
Gloria López Morales
Marcelo Álvarez*

Debate



Debate

Armando Múgica,
Rafael Covarrubias,
Guillermo Alberto González Mosquera,
Laura Rodríguez
Gloria López Morales
Marcelo Álvarez

Armando Múgica

- ¿Qué ha significado el café para todo el mundo? Yo siempre he dicho que hay dos invasores -y no les quiero llamar conquistadores, porque a lo mejor hay muchos que no reconocemos-, pero uno de los grandes invasores que tiene el mundo son los hongos, pues los tenemos en muchas partes del mundo, en muchos guisos. El otro invasor, considerado más noble es el café.

Nuestro hermano colombiano decía anteriormente que se tenía la imagen de que era dañino, que espantaba al sueño entre otras cosa, pero no es cierto, se ha descubierto que es al contrario: ayuda a la memoria, y a la circulación de la sangre; de hecho se han escrito grandes libros respecto a esto, hay uno que se llama *La medicina del café y usted*, que habla de todas las bondades que tiene el café. Se dice, por ejemplo, que Honorato de Balzac, una persona hermosa, se tomaba más de dieciséis tazas de café al día. Se habla de Madame Pompadour, que mandó a hacer la mejor vajilla de porcelana francesa, las más hermosas tazas, para tomar café. Qué sé yo, se pueden decir muchas y muy hermosas cosas del café.

¿Qué significa el café en un restaurante?, me atrevo a decir que además de todas sus bondades, es un excelente digestivo. Eso está comprobado.

Quisiera terminar hablándoles sobre el origen de la propina. La primera cafetería que existió en Inglaterra tenía un servicio pésimo. Para evitar eso, se puso en la

*Cuando desafortunadamente el participante no pudo ser identificado se indicará su presencia con una pequeña línea, como en este caso.

entrada una urna con la palabra “tip”, que quiere decir propina. La persona que quería servicio rápido tenía que echar una moneda en la urna para tener preferencia en la atención, le daban la mejor mesa, etc.

Rafael Covarrubias

- Como ustedes saben nosotros tenemos cafeterías y restaurantes en Puebla. El objetivo del café productivo siempre ha sido producir la mejor taza de café mexicano para todos los comensales, pero ahora que mencionan lo de la globalización, me gustaría vender también café colombiano y brasileño junto con el mexicano, para que la gente valore la calidad del café y a la vez vea las diferencias de gusto, porque es tan bueno el café mexicano, como el colombiano o el brasileño. Como decía el señor, todo depende del proceso por el que es llevado. Nosotros compramos el café a los productores y nos dedicamos a tostarlo y a mezclarlo. Utilizamos granos de diferentes regiones de México, como son la Sierra de Puebla, de Coatepec, Veracruz, y de Oaxaca, los mezclamos y creamos diferentes tostados. El sabor depende mucho de las distintas alturas de las regiones y al tipo de tostado que se le dé, hay tostado claro, medio y oscuro.

Guillermo Alberto González Mosquera

- Me parece muy importante narrar una anécdota. En la Embajada de Brasil en Washignton había una gran cena con invitados muy especiales. Cuando se acabó la cena sirvieron el café. El mesero que lo servía preguntaba a todo el mundo: “¿Desea café colombiano?” Entonces la gente empezó a decirle que cómo se le ocurría ofrecer café colombiano en la Embajada de Brasil, y el mesero respondió: “lo que pasa es que está tan malo el café que tengo que decir que es colombiano”.
Creo que tengo que replantear lo que dije antes sobre

el turismo cafetero. La existencia de parques cafeteros donde ustedes vienen especialmente con los niños, son zonas muy amplias que abarcan de 30 a 40 hectáreas, atravesados por unos bellísimos caminos que van ilustrando al visitante sobre el tema del cultivo y el beneficio del café, todo dentro de un ambiente de respeto a la naturaleza. En la zona cafetalera ya existen dos de esos parques. A los chicos se les da la oportunidad de alimentar a los animales con una mamila con leche para que aprendan de la vida salvaje. Son parques pedagógicos, didácticos, que complementan toda la visita a la zona cafetera.

-Quisiera redondear los temas del café, el vino, la internacionalización, el mestizaje y del fenómeno que está surgiendo de las mezclas gastronómicas. Todos estos temas tienen que ver fundamentalmente con algo que nos importa mucho en este congreso, que es el turismo. Seguramente muchos de ustedes lo saben, pero yo quisiera confirmar que el turismo es el gran sentido que mueve al mundo porque es un gran generador de empleos. El turismo crea más de 450 millones de empleos en el mundo, mueve más de 700 mil millones de dólares al año y ha permitido que muchos países salgan adelante en sus economías, en su desarrollo y en su encuentro con el resto del mundo.

Es importante reconocer el origen y las raíces de nuestras identidades y nuestra cultura, pero también reconocer el impacto social y económico que tiene el turismo en nuestra gastronomía y en el desarrollo y el bienestar de todas las sociedades. Ojalá que muchos de ustedes, en el momento en el que terminen su carrera y se incorporen a la actividad laboral, tomen en cuenta que cada cosa que

estamos haciendo diariamente por el turismo, tiene que ver con el bienestar de la sociedad, con el crecimiento y el desarrollo de la economía, con la dignidad, la autoestima, el respeto y el aprecio de las personas. Además, es algo de los muchos objetivos de este Congreso.

Laura Rodríguez

- Soy Laura Rodríguez, del periódico *El Economista*. Quisiera hacer una pregunta a los productores del café mexicano. Se habló un poco del café de Veracruz, del café de Puebla, pero no se mencionó el café de Chiapas, que hasta donde entiendo ha tenido un gran desarrollo en el trabajo del café orgánico, que ha tenido mucho éxito en la exportación. Si los temas son el turismo y el café, me parece que en Chiapas hay un proyecto muy interesante que hasta donde entiendo está en manos de unos alemanes. ¿Qué nos pueden decir acerca de eso?, porque yo no entiendo nada sobre el tema de las fincas cafetaleras en México pero sé que hay muchos proyectos para promover el turismo cafetalero en México.

Gloria López Morales

- Lo que usted está diciendo de Chiapas es cierto; a lo mejor es el único estado del país que está haciendo un esfuerzo temático y de planificación sobre el aprovechamiento de las fincas cafetaleras, pero por desgracia en este país tenemos una conciencia nula de la utilización, en el buen sentido, de todo este patrimonio vital, agrícola, de construcción, de arquitecturas rurales y pequeños poblados.

Hubo una época de bonanza en la que nuestro café estaba al nivel del brasileño y del colombiano, pero se fue para abajo porque ya no hubo productividad, los viejos productores mexicanos empezaron a elaborar productos de muy baja calidad. Yo no sé todo lo que estos señores saben, pero aunque en México se produce muy buen

café, nos falta lo que ellos han logrado en cuanto a internacionalización; llegar al nivel en el que están ellos es un poco más difícil.

Guillermo Alberto González Mosquera

- Creo que lo que nosotros hicimos fue aprovechar el café y hacer de su producción una infraestructura de turismo; nada más un buen aprovechamiento de algo existente. Creo que un propietario de la zona cafetalera colombiana tiene que saber moverse en otros renglones de turismo. Chiapas, por ejemplo, se ha vuelto famosísimo en todo el mundo por el subcomandante Marcos y todo eso; si me dicen que hay que ir por ahí a hacer turismo pienso que es maravilloso. Si nos piden una consejería, con muchísimo gusto lo haríamos.

- Una pregunta técnica: ¿cuáles son las características de las técnicas de elaboración del café que hacen que existan tan variados tipos?

Guillermo Alberto González Mosquera

- Un café cultivado entre los 1,200 y 1,600 metros sobre el nivel del mar va a dar un grano de mejor calidad. Un café no amontonado, sino cultivado con un metro de distancia entre cepa y cepa, será de mejor calidad. Un café lavado con agua no contaminada al que luego se le dé un tiempo de secado adecuado, será excelente.

Rafael Covarrubias

- Primero se selecciona el grano por medio de una máquina - ya hay una máquina seleccionadora de granos-;

después viene lo que es el tostado, que es muy importante -ya hay también tostadoras muy modernas-. Es como tostar cacahuates, muy parejito. Después se ponen a reposar para enfriarlo. Hay que darle tiempo; el mejor café no es el recién tostado, hay que darle su tiempo, dos o tres días, antes de ser molido. Ahí intervienen dos tipos de mezclas, puedes tostar café entero, café medio y café moca. Generalmente los italianos ocupan el café oscuro porque es el que sacan de la mezcla del inglés. La parte importante de preparación del café depende del tipo de molido y de la cafetera que se use: el molido mediano para el café americano, para el *expresso* un molido finito. El agua es muy importante, porque 97% del café es agua; hay que tener mucho cuidado de que tenga todos los ingredientes que el agua debe tener. Otra cosa muy importante es la "mano" de la persona que lo prepara.

Marcelo Álvarez

- El café se consume mucho, yo diría que es parte de la dieta principal; el desayuno consiste en café con leche, en la Argentina todo el mundo hace sus cosas tomando café, hay cafeterías que están todo el día llenas de gente consumiendo café colombiano y brasileño, y ahora han empezado a surgir espacios para el café mexicano, costarricense, etc.

- Nosotros empezamos, con un expendio de café aquí, Café Tres Gallos, en el lado poniente. Toda la gente compraba el café que no estaba molido, en aquella época no había cafeteras, lo hacían de olla. Fue debido a que entraron los suizos, la Nestlé, que ahora para todos es muy fácil calentar la leche y ponerle café instantáneo.





*Cucha
de Aste*

Las recetas
de cocina



Las recetas
de cocina

Cucha de Aste

La señora Cucha de Aste, chef nacida en Lima pero radicada en México desde hace 21 años, estudió en The Culinary Institute of America, fue catedrática por nueve años de la Escuela Superior de Administración de Instituciones, es titular del Instituto de Gastronomía de la Universidad Anáhuac del Sur, desde 1990 hasta la fecha, y es miembro de la Asociación Internacional de Profesionales Culinarios.

Vine a México con la ilusión de estudiar la famosa cocina mexicana. Había libros de cocina mexicana, pero yo quería algo un poco más profesional. Voy a hablar de los libros de cocina. Hace muchos años las recetas se pasaban de madres a hijas, etc.; nosotros apuntábamos las recetas y solamente teníamos recetas transmitidas oralmente. Entonces nace el deseo de plasmar a través del maravilloso invento de la imprenta las recetas que degustábamos todos los días.

Tenemos por ejemplo el libro del maestro Diego Izquierdo, quien conocía mucho acerca de los pescados y de los alimentos que los acompañaban y que elaboró hace ya muchos siglos, donde compendió recetas para prepararlos. Un libro de cocina refiere el gusto gastronómico de la cocina de una sociedad. A mayor desarrollo de la cultura de un pueblo, mayor refinamiento en el arte culinario.

Ayer nos hablaban de la necesidad de rescatar las recetas de nuestro gran país que es México; afortunadamente ya lo están haciendo, hay varios historiadores que se han dedicado a esto. En el siglo XIX se abre un libro de repostería que fue editado en 1745.

La función de los libros de cocina es decirnos cómo encontrar los ingredientes que vienen en cada receta y qué tiempo necesita-

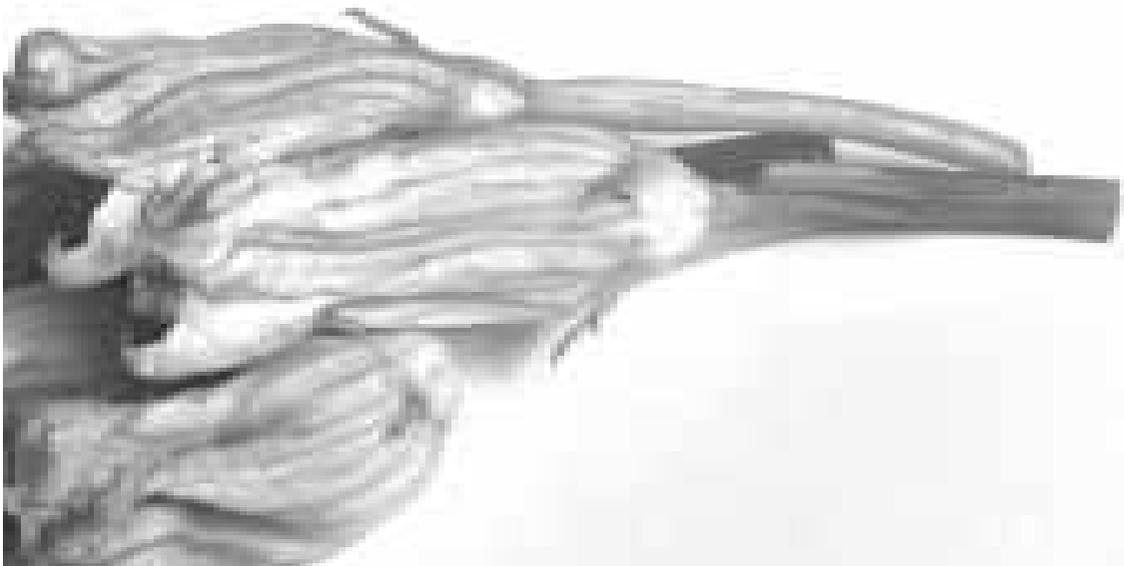
mos para su elaboración. ¿Cuántos tipos de libros de cocina existen? Tenemos los que nos presentan recetas de determinados platillos, libros fáciles de leer y entender, cuyas porciones son pequeñas, y los ingredientes se miden con tazas, cucharas, etc., porque son para la familia. Tenemos los recetarios tradicionales que vienen con mayores especificaciones, las medidas son para grandes cantidades, y están dadas en litros, kilos o gramos. También existen enciclopedias que ofrecen explicaciones de las recetas en sí, y de cada uno de los ingredientes que se van a utilizar, en orden alfabético.

La gastronomía es un arte y una ciencia, por lo tanto, para escribir un libro de cocina es indispensable tener estudios, experiencia y capacidad literaria. Para que sea un buen libro tiene que estar bien redactado, utilizar una metodología científica detallada, ingredientes bien calculados, y recetas muy probadas. Me ha pasado con algún libro de cocina que al seguir una receta finalmente no sale o no es la misma.

Mucha gente hace libros de cocina para ganar dinero, es normal, pero hay que ponerle amor, porque ese libro va a ser mexicano, la dirección de un montón de personas; tenemos que hacer un libro de cocina con convicción. En México tenemos algunos grandes textos de cocina.

He visto muchos libros de cocina mexicana editados por editoriales extranjeras, algunos de ellos más baratos que los mexicanos. No es posible que siendo tan rica la gastronomía mexicana tengamos que comprar y publicar los libros con editoriales extranjeras.

El internet es una herramienta de consulta muy importante





*Christian
Moire*

Las guías
de restaurantes





Las guías
de restaurantes

Christian Moire

Christian Moire, antiguo alumno de L'Ecole Polytechnique, doctor ingeniero en Gestión de las Organizaciones, director de las *Guías Gallimard* (1989/1993), director de Hachette Jeunesse (1993/1997), fundador y director de las Editions du Quai Rouge (1998/ hasta hoy). Créanme que su trabajo es un modelo maravilloso de sensibilidad y evolución en el pensamiento de esta materia: los libros y guías de gastronomía.

Más que hablar en español voy a leer la ponencia. Quiero agradecer a la doctora Gloria López Morales por su amable invitación a este Congreso.

Puede parecer sorprendente ver a un francés participar en un congreso sobre la gastronomía latinoamericana. Pero qué sería la gastronomía francesa sin los pimientos, el maíz, la calabaza, el chocolate, el frijol y el tomate. Por esto mi presencia aquí es una manera de hacer un homenaje a todo ello.

La bibliografía gastronómica es demasiado abundante para ser presentada en diez minutos porque los enfoques son múltiples: libros de recetas, guías, libros sobre productos, etc. Les propongo que nos consagremos hoy a un género en particular: las guías turísticas consagradas a los restaurantes.

Nacimiento de los restaurantes. Empecemos con un poco de historia. La noción de restaurante es más reciente de lo que pensamos. Los historiadores piensan que los primeros restaurantes aparecieron en París alrededor de 1765. Al principio fueron lugares populares y su nombre no significa más que un caldo de pollo: "restauranté", que restaura.

Estamos tan acostumbrados a comer en un restaurante, que se nos escapa totalmente lo innovador que era entonces este concepto:

- . Se viene sólo para comer
- . Se come a horas fijas
- . Se comen platos según la porción indicada en una carta
- . Se come sentado en mesas individuales

Antes, sólo se podía comer en tabernas donde los clientes compartían la misma mesa y el mismo menú, rodeados por otros consumidores que sólo venían a beber. Eso a cualquier hora.

El primer restaurante refinado no abre sus puertas sino hasta 1782. Se llamaba “La Gran Taberna de Londres”, puesto que la idea venía de Inglaterra, donde los aristócratas estaban acostumbrados a cenar fuera de su casa, lo que era nuevo en Francia. Bajo la mirada atenta del propietario, el señor Beauvilliers (actualmente se llama así un restaurante muy famoso de París), se servía comida refinada y cara. El éxito fue tremendo y, sin tardar, otros establecimientos de este tipo fueron abriendo alrededor del Palais Royal (un barrio céntrico de París).

Es divertido contar que la historia de la gastronomía francesa empieza con la Revolución: los antiguos cocineros de las familias aristócratas emigran al extranjero, se encuentran sin trabajo y abren, entonces, estos restaurantes. En 1789 existen ya unos cien, y a principios del siglo XIX más de quinientos, su fama se establece rápidamente, no sin algunos abusos.

Las guías de restaurantes. Rápidamente los clientes empiezan a quejarse. Se les reprocha a algunos restaurantes ser muy caros, no servir más que muestras y no platos, y valorar más el decorado que el contenido.

Nace entonces la crítica gastronómica. Se inicia una colección llamada “L’Almanach des Gourmands” (El Almanaque de los Golosos”), redactada entre 1803 y 1812, por Alexandre de la Reynière. Fue el primero en atribuir un sello de calidad a los productos comestibles, y a instituir un “jurado degustador” para juzgar la calidad de los productos que recibía. Ha sido el inventor de este producto editorial que todos conocemos, la guía

gastronómica.

Entre la abundante producción de libros de esta índole, les voy a presentar al más famoso y original. La más famosa de las guías gastronómicas francesas lleva la marca de un neumático y no de un autor: la guía *Michelin*. La historia es interesante. La casa Michelin, para alentar a los automovilistas a recorrer las carreteras de Francia, por ende a gastar sus neumáticos, distribuye gratuitamente, a partir del año 1900, un repertorio donde figuran, en cada ciudad, la dirección de los garajes y concesionarios de la marca, así como el nombre y la dirección de los hoteles y albergues existentes.

Progresivamente los restaurantes van tomando más espacios y en 1920 empieza a venderse la primera guía roja dedicada únicamente a los restaurantes y hoteles. Este libro se convierte rápidamente en una institución y las estrellas, que aparecen en 1931 para distinguir a los mejores establecimientos, son esperadas por todos los gastrónomos y temidas por los propietarios de los restaurantes. Hoy en día sigue siendo la referencia más esperada a pesar de la abundante producción de libros de este tipo: se venden más de 800 mil ejemplares al año.

La más innovadora de las guías sólo tiene un par de años. Dentro de su colección de guías, la editorial Gallimard decide realizar una guía que sea más que un repertorio de lugares, y que cuente la historia de los restaurantes, como lo he esbozado al principio de esta charla.

Este libro nos convida con una presentación ilustrada de estos lugares memorables. La ilustración bajo sus múltiples formas ocupa mucho espacio: dibujos, fotografías, pinturas y grabados. Se muestra la arquitectura, la historia, el arte de vivir, la pintura y la literatura relacionados con los restaurantes. Pero más que todo se reviven los asuntos importantes que se desarrollaron en algunos de estos lugares famosos. Les daré unos ejemplos:

- En el área de la política, la “Brasserie le Croissant”, donde fue asesinado, el 31 de julio de 1941, Jean Jaurès, partidario de la paz. Algunos elementos iconográficos ilustran este asunto, en la fotografía.

- En la literatura, el restaurante “Drouant”, donde se otorga, desde el año 1914, el premio Goncourt. En la foto se puede ver la sala del jurado. Los cubiertos, que son grabados con los apellidos de los jurados, sólo se utilizan en esta ocasión.
- En el área del arte “La Coupole”, donde solían reunirse los escritores de Montparnasse con escritores anglosajones, Miller, Hemingway, Pound. Una anécdota interesante: los 32 pilares decorados con pinturas que originaron la reputación del lugar son una simple casualidad. El propietario quería construir una inmensa sala sin ningún soporte, pero resultó imposible por la fragilidad del suelo. Tuvo entonces que construir los pilares, que decidió camuflar con pinturas y ¡las encargó a pintores del barrio a cambio de barra libre!
- En el área de la historia, los frescos del “Train Bleu”, que fueron realizados en 1900 para la apertura de la nueva estación que comunicaba con el sur de Francia. Un conjunto monumental a la gloria de las provincias francesas, que gracias al tren se volvían asequibles. Sigue siendo uno de los restaurantes más bellos de París, les aconsejo que vayan por lo menos a tomar una copa al bar.

Conclusión. Si he decidido hablarles hoy de la historia de las guías y de los restaurantes de París es porque pienso que se podría llevar a cabo un proyecto similar en México.

Realizar una guía de este tipo sería una manera original y atractiva de presentar la historia reciente de este país, de sus productos y de su cocina, y por ende de alentar a los turistas a gastar





*Olga
Cano*

Libros y guías
de cocina
en México



Libros y guías
de cocina
en México

Olga Cano

Olga estudió en la Universidad Iberoamericana, ha sido gerente de las *Guías Turísticas* de Banamex, ha elaborado la *Guía Michelin* de México y otras guías, ha sido directora editorial de *Vuelo*, la revista de a bordo de Mexicana de Aviación y ha colaborado con *Arqueología Mexicana*.

Realmente estoy muy contenta de poder compartir mis experiencias, y he preparado una pequeña plática. Algunas partes las voy a leer y otras las voy a improvisar.

Quienes adoptamos con pasión el reto y compromiso de difundir nuestras tradiciones gastronómicas, nos comprometemos no sólo a informarnos, sino a darle dimensión y significado a esa información. La gastronomía es un arte que entra por los ojos y el olfato y que privilegia nuestro paladar. Hay libros hermosos de arte, voy a mencionar sólo algunos que me encontré: *La cocina de Laura*, de Laura Peralta; *Los sazones de México*, de Marilyn Tausend; *El libro clásico de la cocina mexicana*, de Laura Caraza; *El sabor de México*, de Patricia Quintana; y *Cocina Prehispánica*, de Alberto Carrillo. Hay libros que están elaborados según las regiones y que muestran la diversidad culinaria de México. Está por ejemplo, *El sabor de la herencia*, escrito por Martha Chapa, sobre todo lo que es la gastronomía de Tabasco; tenemos otro libro que se llama *Agua y barro negro*, de Claudia Hernández de Valle-Arizpe, que muestra la gastronomía del Altiplano.

También hay gente que se ha dedicado a rescatar costumbres antiguas, como el libro *Cocinero mexicano*, hecho por la mamá de Frida Kahlo; tenemos libros de Sor Juana Inés de la Cruz, y de Alfonso Reyes, quien incluyó unas poesías de Lope de Vega. Hay otro libro, *Historias y recetas de los conventos mexicanos*, en donde

se dice que el chocolate se preparaba mezclando cacao, azúcar y canela: gente que ha ido a las raíces de un ingrediente muy mexicano y nos ha hecho ver su presencia en nuestra cocina. También vemos libros temáticos que reúnen información, por ejemplo, de todo acerca de los chiles; otro acerca del nopal, en el que le mezclan lo nutritivo con lo medicinal y nos dan recetas. También tenemos *El libro del amaranto y El frijol*, alma del mexicano.

Algo que me pareció muy peculiar también es que hay autores que mezclaron la parte de la gastronomía con muchas otras cosas, por ejemplo el libro *Mi casa es tu casa*, de Laura Caraza y Cecilia Prieto, donde presentan el ambiente de una casa y entramos a su comedor, vemos la vajilla con unas artesanías hermosísimas llenas de platillos mexicanos. Evoco todo esto y digo: “Esto es una gran parte de México”, porque no nada más es la comida, sino todo lo que involucra el acto de comer. Hay otro que se llama *La mesa mexicana*; otro que habla de los bodegones, que es otra manera de descubrir nuestra gastronomía a través de la pintura del pasado.

He querido mostrarles un panorama de la cantidad de libros deliciosos que se están haciendo acerca de la gastronomía. Algunos de estos libros desgraciadamente son caros, pero se pueden solicitar en una biblioteca; las fotografías son espléndidas, llama la atención la intervención de fotógrafos muy buenos.

Tenemos otro libro llamado *Las fiestas de Frida y Diego*, de Guadalupe Rivera Marín, con recetas de Diego Rivera y Frida Kahlo, mezcladas con anécdotas. También hay un recetario de Salvador Novo, y otro que se llama *Notas de cocina de Leonardo Da Vinci*. Todos comemos, eso es una realidad, y qué bueno que se estén produciendo muchas obras bajo diferentes enfoques, unos históricos, otros para profundizar en el uso de algún ingrediente específico, etc. Todo esto va a enriquecer el panorama de la gastronomía.

Ahora voy a hablar un poco de mi propia experiencia. Quisiera darles mi visión acerca de lo elaborada que es la cocina mexicana. Me identifico mucho con lo que dijo Gloria y lo voy a extrapolar un poco.

Verdaderamente es indispensable, cuando se hace una guía de cualquier tipo, entender el marco cultural del país. Luego de

visitar todos los sitios con diferentes arqueólogos, historiadores y fotógrafos, hay que calificar qué es lo más importante. ¿Cómo vamos a calificar?, hay que buscar lo representativo de la identidad de un país, ubicar los estilos artísticos (barroco, neoclásico etc.) y su importancia cultural. Lo mismo sucede con la cocina, no se trata de mostrar cánones que no representen nuestra cultura.

Una vez vino una persona de Michelin a hacer una guía de hoteles, y conocimos la seriedad y la idiosincrasia de la metodología seguida por esta firma. Parte del trabajo consistía en entrar en los hoteles y ver los restaurantes. Les voy a contar mi experiencia: Conocimos hoteles de muy alta calidad y otros de muy baja calidad. Lo importante es penetrar en la idiosincrasia mexicana. Hay hoteles cuyo “lobby” es de cinco estrellas, su restaurante de cuatro, la recámara de tres y a lo mejor el baño de una. ¿Son las expectativas de un mercado global iguales a las expectativas de los habitantes y la cultura de un país?

Indudablemente tenemos que ensayar una explicación, que comience por entender y analizar el país, para dar una opinión con justicia. Si yo hubiera querido una guía Michelin de los restaurantes, me hubieran dicho: “¿Tiene tenedores de plata?”, “¿Tiene vino?” No porque aquí no se acostumbra. Entonces es importante pensar en una identidad gastronómica propia de México; necesitamos empezar a valorar lo que tenemos, pero dentro de nuestra idiosincrasia, del ambiente, y de lo que es importante para nosotros.

Es necesario establecer una serie de criterios propios que no tengan porqué ser comparados con los de cualquier otra parte del mundo. Creo que esto es muy importante y que es lo primero que tiene que hacerse. Tener un marco de referencia y de identidad de lo que es la gastronomía mexicana y cómo la podemos explotar. Tengo varios criterios para conocer los lugares y poder clasificarlos. Uno consistiría en hacer una previa selección de lugares, sin discriminación, desde el más lujoso hasta el más humilde; tomar en cuenta la historia del local, y el tipo de servicio (en Europa las deferencias son muy evidentes, así como los utensilios, la tradición del lugar, los precios y el orden de antigüedad o el prestigio del establecimiento; creo que ninguna guía incluye restaurantes que

se acaban de inaugurar, dejan pasar algún tiempo para valorar su importancia). Otro criterio podría basarse en el menú más representativo para tentar a la gente.

A través de las guías se ofrecen alternativas que consideran distintos enfoques de nuestra gastronomía, y los debemos tomar en cuenta. Uno de ellos es que la gastronomía es parte de nuestras tradiciones y fiestas. En una fiesta siempre está involucrada la comida. Otra manera es a través de las artesanías, y creo que el reto es tomarse un minuto para hacerlo, porque creo que hay una







*Gloria López Morales
Fernando Ondarza
Ivette García
Eduardo Chaílo*

Comentarios y
palabras finales



Comentarios y
palabras finales

*Gloria López Morales
Fernando Ondarza
Ivette García
Eduardo Chaíllo*

Gloria López Morales

Vamos a terminar esta mesa con Fernando Ondarza, mexicano, arquitecto y editor; director de Jiménez Editores, especializada en temas de civilización, como es el de rescate patrimonial, del que se desprenden diversos títulos sobre gastronomía, turismo y cultura. Su propósito actual es producir los más bellos y útiles libros sobre cultura mexicana, en particular sobre temas de patrimonio intangible como la cocina popular. De su currículum destaca su pasión por la buena mesa, heredada de su bisabuela poblana. Asiste en representación de Juan Carlos Luna, director general de la misma casa editorial, quien por causas de fuerza mayor no pudo venir.

Fernando Ondarza

Es un placer estar aquí invitado por Gloria en este tercer Congreso que, además de ayudar a formar a los jóvenes que están estudiando, integra a los que estamos interesados en el tema de la buena mesa y la gastronomía. Jiménez Editores es una editorial que ha dedicado durante muchos años un espacio importante a la gastronomía. Gastronomía vista no con la visión de publicar libros de un autor o chef en especial, sino como parte del rescate de un patrimonio que es de todos.

Gloria López Morales

Creo que todos los organizadores estamos estupefactos porque esperábamos concurrencia, pero no la sala llena con toda esta gente tan participativa. Ha sido la mejor recompensa al esfuerzo que hemos hecho para organizar este evento.

No voy a mencionar a uno por uno, pero sí quisiera decir que creo que quedó asentado que los latinoamericanos queremos seguir avanzando, pero sin perder la raíz, la esencia, orgullosos de ella y sabedores de que tenemos mucho que aportar, y fuera hoy y para siempre los complejos. Sabemos que tenemos mucho que dar, mucho que aportar, y eso significa un cambio de actitud fundamental para que pensemos en cuestiones de materia de gastronomía y de todas nuestras muchísimas aptitudes. Queridísimos amigos restauranteros, hoteleros, etc.; aportaron mucho y tenemos que focalizar nuestro esfuerzo en la cuestión de los alimentos ligados al turismo rural, café, vino, etc., porque eso nos va a ayudar a darle concreción y a articularlo en el lugar para poder ayudar a las autoridades de cultura, turismo y gastronomía.

Me urge mucho ver, con la ayuda de todos ustedes, cómo de una manera concreta se crea la sinergia. Entre los estudiosos ya tenemos aquí una red que en tres años se ha ido concertando y que no debe desligarse de nosotros ni nosotros de ellos por todo un año. El mundo está de cabeza, pero nosotros podemos seguir el desarrollo tecnológico, algo tendrá que surgir para que nosotros le demos continuidad a nuestra colaboración, porque nosotros nos tomamos muy en serio este Congreso y queremos que así siga.

Por último, diría que otro proyecto en el que podríamos comenzar a trabajar inmediatamente con todos los restauranteros, es el de la elaboración de una guía; con toda la información que nos dieron seguramente podremos

hacer una guía deliciosa.

Quiero agradecer a algunas de las personas que participaron, como Ivette García, que llegó con muchas complicaciones desde su nativa Trinidad, con un pastel que preparó su tía allá en su tierra, hace una semana. Por desgracia no hay traductor, pero bueno, que nos salude en inglés y le responderemos el saludo como se debe y le agradecemos todo el sacrificio que ha hecho para llegar hasta aquí; y llegó a la clausura, pero llegó.

Ivette García

Buenos días señoras y señores, mi nombre es Ivette García y les traigo calurosos saludos de mi pueblo Lopinot, así como de Trinidad y Tobago. Lopinot lleva el nombre de un teniente francés, conde de Lopinot, quien fue dueño de 480 acres en esta tierra.

La población la integran personas de origen español y nativos caribeños. Nuestra cocina es la española tradicional, combinada con platillos nativos que llevan maíz y la "cassava" nativa (una raíz vegetal). Nuestra cocina integra productos naturales cultivados por la comunidad y quizá por eso somos muy sanos y alegres. Si llegan a mi comunidad pueden estar seguros de recibir una cordial bienvenida.

Gloria López Morales

Les ruego que no se muevan, un segundo más para que el licenciado Eduardo Chaíllo, funcionario de la Secretaría de Turismo, nos dé sus impresiones sobre el desarrollo del Congreso.

Eduardo Chaíllo

Muchas gracias Gloria, simplemente quiero refrendar la importancia del Congreso, y decir que estoy muy impresionado por los alcances que ha tenido este evento. La parte académica fue sin duda la más rica. Agradezco mucho el que hayan aceptado compartir con nosotros su experiencia y capacidad. Asimismo, manifestarles que estamos muy contentos porque las otras áreas del Congreso han tenido también mucho éxito. El primer taller de sabores, el primer laboratorio del gusto, en donde estuvo la chef trabajando con nosotros logró un alto nivel, no sólo en la parte de cultura gastronómica sino en cuanto a la atención a los niños.

Realmente la experiencia ha estado muy completa, siento que cumplimos retos del año pasado, como la promoción y la internacionalización del evento, pero creo que nos falta un gran paso, que es el de lograr la comercialización turística. Las experiencias francesas, españolas y muchas otras han sido igualmente importantes. Creo que nos vamos a seguir comunicando para contar con su apoyo, porque tenemos que poner en plan muy táctico nuestros productos, para que toda la gente sepa cuánto cuesta, dónde encontrarlo, etc., y eso nos toca hacerlo juntos a los secretarios y funcionarios que estamos trabajando en este tema.



Este volumen de *Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos*,
recoge las ponencias del Tercer Congreso de Gastronomía.
Con un tiraje de 2,000 ejemplares, se imprimió en:

en la Ciudad de México,
el día de noviembre de 2002.